COCON TOHOKU

石巻港水揚げ生いか使用

やっこいするめいか醤油煮

「生」のするめいかを使用。
生原料ならではの
柔らかな食感が楽しめます。

〈古今東北の産地から〉

旬の時期に獲れた「生」のするめいかを水揚げから3日以内に丁寧に手詰めしました。いかの旨味を引き立たせる3種のブレンド醤油でじっくり煮込みました。いか本来の豊かな風味と柔らかな食感がたのしめる逸品です。

株式会社STIミヤギのみなさん

三陸の美味しさを詰め込んだ缶詰の製造を通じて、「東北の恵みを全国へ発信することで復興に繋げていく」という使命を全うしていきたいと思います。また、世界に誇れる日本の豊かな漁場を守るためにも付加価値を持った商品を提供し続け、「海の幸を人の幸」へ繋げていきます。

【古今東北商品のこだわり】

〈こだわりの原料〉
石巻港で旬の時期に獲れた「生」のするめいかを水揚げから３日以内に丁寧に手詰めし、醤油味で仕上げました。いか本来の豊かな風味と生原料ならではの柔らかな食感が楽しめます。

〈こだわりの製法〉
石巻港で水揚げされた「するめいか」を市内数か所の加工屋さんで解体し、胴とゲソの状態で工場に納品していただき缶詰にしています。
缶詰にする前の原料はお刺身品質でやわらかく、旨みが段違いとなっております。
水揚げから３日以内に丁寧に手詰めし、加工しています。

＜STIミヤギの解凍システム＞

世界三大漁場といわれる三陸沿岸には豊富な水産資源があります。
（株）STIミヤギは、石巻魚市場の目の前に位置する工場で加工し、凍結した魚も独自の解凍システムによりドリップが出ない方法で旨味成分を残し、安全で美味しい食品を届けます。

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞
震災から12年が経過し、周りの企業含め建物は復旧しましたが復興までには至っていません。震災後、従業員の雇用と生活を守るため工場を立て直し機械も一新しました。しかし、販路がなかなか戻らずどこの企業も苦労をしています。私たちは負けるわけにはいきません。なぜなら石巻、三陸、東北の真の復興を成し遂げなければ本当の意味での従業員の雇用と生活を守ることができないからです。三陸にある豊富な水産資源を活かし、安全で美味しい食品を届けたいと思います。

＜おすすめの食べ方＞
「やっこいするめいか醤油煮」を丸ごと一缶を炊飯器に入れた炊き込みご飯がおすすめです。
約2合の米に酒、しょうゆ、お好きな野菜を入れ炊き上げるだけで「するめいか」の風味豊かな炊き込みご飯になります。最後に好みでネギや生姜など薬味を乗せたら完成です。
一緒に炊き上げることでやわらかい食感の「するめいか」がお米にマッチします。

＜商品名＞古今東北　石巻港水揚げ生いか使用　やっこいするめいか醤油煮
【分類】:食品
【製造者名】:株式会社STIミヤギ
【製造地】:宮城県石巻市
【主な原材料】:いか（国産）、しょうゆ、砂糖、水あめ、本みりん、昆布だし、焼酎、りんご酢/
増粘剤（加工でん粉）、（一部に小麦・いか・大豆・りんごを含む）
【内容量】:130g（固形量50g）
【賞味期限】: ３年
【保存方法】:直射日光を避け、常温で保存してください。
【JANコード】:4573381185292
【ITFコード】:14573381185299