



レモン香る宮城県産

# 彩り野菜のピクルス

期間限定季節商品



宮城県産野菜を使用。  
レモン酢で爽やかな風味に  
仕上げました

〈古今東北の産地から〉

ピクルスとは、野菜を使った酢漬けのことです。キュウリ・ニンジン・ピーツ・ピーマンなどの歯切れのいい野菜類を使うのが特徴です。本品は、具材であるキュウリ、赤パプリカ、黄パプリカ、ミニトマトはすべて宮城県産で揃えました。さわやかなレモン酢を使用し、スパイスを効かせた液に漬けることで、さっぱりとした酸味とスパイスの辛味のアクセントが素材の味を引き立てます。

株式会社三和食品のみなさん



私達は利府町に根ざした野菜加工のパイオニアとして宮城県産の野菜や果物を使った商品開発を活発に行っております。時代と共に変化し移り替わる消費者ニーズを訴求しながら新しい発想でレモン香る「宮城県産彩り野菜のピクルス」を開発しました。県内生産者様の想いにお応えするため消費者目線で安心、美味しい、体に優しいをテーマに日々努力しております。



〈こだわりの原料〉

キユウリ、赤パプリカ、黄パプリカ、ミニトマト、具材のすべてを宮城県産で揃えました。生産者の後継者不足や天候の影響を受け収穫量が減っているなか、生産者様のご要望を聞き入れ品質の良い野菜を仕入れております。更に弊社の基準に沿って、人の手と目で確かめて原料の選別を行います。特に宮城県産のキユウリは水分と実の張りが良いブルームレス胡瓜を使用し、パプリカはジューシーで甘味がありフルーティ感を漂わせる原料にこだわりました。

〈こだわりの製法〉

カット野菜専門メーカーとして、野菜のカット方法にこだわりをもっております。ピクルス用の野菜はスティック状にカットしますが、野菜の形状を確かめながら均等にカットする必要があります。機械に頼らずしっかりと目で見て人の手でカットしサイズを揃えております。

独自のカット製法と手作り風により、素材の味・食感にこだわっています。味の決め手となるお酢は、レモン風味のビネガーを使用する事で、爽やかな風味があり、後味が良くさっぱりとして飽きのこないように仕上げました。

製造過程においては、できる限り手作業で行うことにより品質の安定を維持し、心こもった商品作りをモットーにレモン香る 宮城県産野菜のピクルスを製造しております。

〈三和食品のこだわり〉

地場産の食材を大切にしています。多種多様の野菜カットや加工品を色々なご要望に合わせて生産できる技術を持っています。「メニューのないメニュー」から付加価値商品・こだわり商品の開発を活発に行い、お客様に合わせた商品開発を可能としています。



時間ロスをカットする「カット野菜のチカラ」に誇りを持って活動しています。

〈震災時の苦労・

復興にかける想い〉

震災から10年を越え新たなスタートラインに立っている昨今です。当時は被害を受けた社員、パートさん、仲間達、仕入れ業者様、生産者様も多くの方々が甚大な被害を受けました。物資が不足し、インフラが止まり余震も頻繁に続きました。更に追い打ちを掛けるように原発事故の影響で広範囲に放射能が飛散し不安な日々を過ごした事を今でも記憶に刻まれています。いまだ復興半ばにある地域もごぞいます。私達は地元利府町及び宮城県の特産を使った良い商品創りに磨きをかけ全国の皆様へお届けし続ける事で宮城県始め東北の復興に繋がると思っております。(2022.7)

〈おすすめの食べ方〉

ピクルスは様々な料理にアレンジが可能です。例えば、刻んでポテトサラダやタルタルソース、コールスローなどに加えると、程よい酸味がアクセントになり美味しく仕上がります。又、じゃがいも、ベーコン、にんにく、香草と一緒にオリーブオイルで炒めるなど、炒め物としても美味しく召し上がれます。

〈商品名〉古今東北 レモン香る宮城県産彩り野菜のピクルス

【分類】: 惣菜

【製造者名】: 株式会社三和食品

【製造地】: 宮城県宮城郡利府町

【主な原材料】: 胡瓜(宮城県産)、調味酢(醸造酢(果実酢、醸造酢)、砂糖、食塩)、黄パプリカ(宮城県産)、ミニトマト(宮城県産)、赤パプリカ(宮城県産)ノ香辛料抽出物、香料

【内容量】: 1P

【保存方法】: 要冷蔵

【賞味期限】: D+3日

【JANコード】: 4573381184301

【ITFコード】: 14573381184308