



COCON TOHOKU

生姜香る三陸水揚げ

さんま甘露煮



仙台味噌を隠し味に使用。
コク深い逸品に仕上げました。

〈古今東北の産地から〉

さんまの甘露煮は昔から気仙沼で愛されてきた保存食です。三陸で水揚げした「さんま」を甘露煮にしました。仙台味噌を隠し味にし、コク深い逸品に仕上げます。甘辛い味付けがご飯にぴったりです。

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。



〈こだわりの原料〉
 全国でも有数の漁場である三陸で水揚げされた「さんま」を使用しています。
 東北地区食文化の復興とさらなる発展のため三陸水揚げの「さんま」を甘露煮にしました。隠し味に使用した「仙台味噌」によって深い味わいとコクを愉しめます。

〈こだわりの製法〉
 隠し味に「仙台味噌」を使用した調味液を注入し、最後には「干切り生姜」をトッピングしました。
 「仙台味噌」のコクと「干切り生姜」の香りが「さんま」の旨みを引き立てた本格的な缶詰です。



＜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が販路がなかなか戻らず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＞

生姜の香りや仙台味噌のコク深い味わいでそのままでもおいしい甘露煮ですが、炊き込みご飯にアレンジできます。しょうゆ、酒、白だし等をベースに人参やれんこんなどの野菜、最後にさんま甘露煮を一缶分丸ごと入れて炊き上げます。盛り付け後、お好みでねぎや生姜をトッピングしますとまた違った楽しみ方ができます。



＜こだわりの解凍システム＞

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。独自の解凍システムにより、石巻魚市場の目の前に位置する工場加工・凍結した魚をドリップが出ない方法で、かつ旨味成分が残るようにしています。安全で美味しい商品をお届けします。



＜商品名＞古今東北 生姜香る三陸水揚げ さんま甘露煮

【分類】: 食品

【製造者名】: 株式会社STIミヤギ 石巻工場

【製造地】: 宮城県石巻市

【主な原材料】: さんま(国産)、砂糖、しょうゆ、水あめ、生姜、米みそ、本みりん、昆布エキス／増粘剤(加工でん粉)、(一部に小麦・大豆を含む)

【内容量】: 固形量90g 内容総量130g

【保存方法】: 直射日光を避け、常温で保存してください

【賞味期限】: 製造日から3年

【JANコード】: 4573381185100

【ITFコード】: 14573381185107