



COCON TOHOKU

三陸産昆布使用

まろ旨昆布茶



三陸産真昆布の美味しさを
最大限に引き出した
昆布茶です。

古今東北の産地から

三陸産の真昆布を使用した昆布茶です。三陸沿岸は親潮と黒潮がぶつかる世界三大漁場の一つと言われています。この肥沃な海で育った真昆布の美味しさを最大限に引き出した昆布茶はまろやかな旨みととろみの特長です。東北では昆布茶をメインに製造しているメーカーがありません。『昆布茶』カテゴリに於いて関西エリアでは7〜8割のシェアがあり、手間と時間を惜しまずにひとつひとつの手作りこだわる不二食品(株)で製造しました。そのまま飲むだけでなく、調味料としてお料理にもご使用頂けます。

不二食品株式会社のみなさん

不二食品は、長年培われた伝統の技術を守りながらも、現代の嗜好にあわせた商品づくりを行い、厳しい品質管理の基、「安心・安全・美味しい」を追求する食品加工メーカーです。当社の会社名である「不二食品」の由来は、「世の中に二つとない味を作る」の理念に基づいています。ロゴマークのひょうたんには、「同じ形が二つとない瓢箪(ひょうたん)＝世の中に二つとない味」を意味し、当社が自信を持って作り上げた商品をお届けする想いを形にしたものです。



へだわりの原料

三陸産真昆布を使用した昆布茶です。三陸沿岸は親潮と黒潮がぶつかる世界三大漁場の一つです。この肥沃な海で育った真昆布の美味しさを最大限に引き出した昆布茶はまろやかな旨みととろみの特長です。

へだわりの製法

昆布を熱風乾燥し、粉末加工することから昆布茶の製造がはじまります。長年昆布茶をつくってきたノウハウを遺憾なく発揮し、昆布の持つつまみをより引き出せるように調味料と調合作り上げています。

＜おすすめの食べ方＞

「まろ旨昆布茶」は、昆布のまろやかなうま味ととろみが特長で、そのまま飲むだけでなく調味料としてお料理にもご使用頂けます。塩や醤油等の調味料を控えめにでき、素材の味を活かし美味しく、健康的なお料理をお作り頂けます。

・ごはんに昆布茶をまんべんなく混ぜて、天かす、紅生姜、青のりを加えて混ぜ合わせた無限おにぎりはやみつきになる味わいです。

・お好きな野菜を下処理、カットした後、レンジ加熱し、昆布茶とごま油で和え、味をなじませたらナムルにもなります。

・その他お肉の下味や、コンソメの代わりにポトフなどの洋食メニューへも幅広くご活用頂けます。



＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

東北の原料を使用し、地産地消に繋がる商品づくりを心掛けて開発してまいりました。不二食品の本社工場は大阪に構えておりますが、「まろ旨昆布茶」を通じて、多くの組合員様にお届けし、復興のお役に立てればと考えております。

＜昆布茶と不二食品＞

東北では昆布茶をメインに製造しているメーカーがありません。本商品を製造している不二食品の昆布茶は「昆布茶」カテゴリに於いて関西エリアでは7～8割のシェアがあり、日経POSセレクトの昆布茶カテゴリにて2023年度までの実績で売り上げ1位をいただいております。



＜商品名＞古今東北 三陸産昆布使用 まろ旨昆布茶

【分類】：嗜好品

【製造者名】：不二食品株式会社

【製造地】：大阪府大阪市

【主な原材料】：食塩(国内製造)、砂糖、昆布粉末／調味料(アミノ酸等)

【内容量】：60g

【保存方法】：高温多湿を避け、常温で保存してください。

【賞味期限】：540日

【JANコード】：4573381185131

【ITFコード】：14573381185138