



COCON TOHOKU

山形県鮭川村産舞茸使用

レンジで簡単！旨みきゅっと舞茸の天ぷら



風味豊かで旨みの強い
舞茸の天ぷらです。

〈古今東北の産地から〉
香りも良く旨味のある
山形県鮭川村産舞茸を
使用した舞茸の天ぷら
です。
油調済みなので電子レ
ンジで簡単に調理でき
ます。レンジ調理後、
トースターでサツと温
めていただくのとより一
層美味しくお召し上が
りいただけます。

株式会社あんしん生活のみなさん

鮭川村産の舞茸に出会ったときに、香りと旨味が強くとっても感動したことを覚えています。この舞茸を使って美味しい天ぷらを皆様にご自宅で気軽に食べて頂きたいという思いで天ぷら粉の選定や開発を行いました。



〈こだわりの原料〉

山形県最上市で栽培された、香りと旨味がとても強い舞茸原料を使用し製造しました。

〈こだわりの製法〉

ご自宅にていつでも電子レンジで温めて美味しく食べるために、独自に特注で配合した天ぷら粉を使用しました。

また、原料の舞茸は新鮮なものを使用しています。舞茸は柔らかくダメージを受けやすいので手揚げでひとつひとつ優しく揚げています。

〈震災時の苦勞・復興にける想い〉

あんしん生活は3.11震災を受け、当時の工場が流出しました。工場を再建し10年の節目を超え、今では陸前高田の地から全国の皆様に美味しい商品をお届けしていきたいという気持ちで毎日こだわりを持って製造しています。

震災から現在まで会社だけでなく個人的なことも含め、すべてのことが新しいチャレンジでした。今では従業員数も20名を超え、再建直後には1割に満たなかった工場稼働率も8割以上になりました。当時から一貫してある私たちの想いは『感謝』です。復興から支えてくれた全国の皆様、消費者様、製造を支えてくれる従業員一同、素晴らしい原料を提供していただいている仕入先様、他にも私たちに関わっていただいたすべての人に感謝を込めて今後も美味しい商品を製造してまいります。

〈こだわりの独自の技術〉

揚げ工程は、手作り加工にこだわります。外気温や原料の若干の違いを把握し、人の目で見調整することで美味しさが均一化するよう心がけています。また、揚げたてをすぐに急速凍結庫で凍結し美味しさをそのまま閉じ込めました。



〈おすすめの食べ方〉

ご自宅でレンジアップした後で、トースターで温めなおすとよりさっくり感が出て美味しくなります。おすすめの食べ方は、希釈しためんつゆに大根おろしを適量入れて、つゆにつけて食べると後味もさっぱりしておススメです。舞茸の風味自体が強いので、薬味を入れても素材の良さが際立ちます。



〈商品名〉古今東北 山形県鮭川村産舞茸使用 レンジで簡単！旨みきゅつと舞茸の天ぷら

【分類】: 日配

【製造者名】: 株式会社あんしん生活

【製造地】: 岩手県陸前高田市

【主な原材料】: まいたけ(山形県産)、衣(小麦粉、粉末水あめ、でん粉、食塩)、揚げ油(なたね油)／加工でん粉、膨張剤、トレハロース、乳化剤、増粘多糖類、着色料(クチナシ)、(一部に小麦を含む)

【内容量】: 130g

【保存方法】: 要冷凍(-18℃以下)

【賞味期限】: 540日

【JANコード】: 4573381185254

【ITFコード】: 14573381185251