



COCON TOHOKU

三陸産さんま使用

旨味ふんわりさんまつみれ



三陸産さんまのすり身を使用。

旨味があつてやわらかいつみれに

仕上げました。

〈古今東北の産地から〉

三陸産のさんますり身に、玉ねぎ・味噌・生姜・山芋を加えて練り込むことで旨味とやわらかさが特徴のつみれができました。
冷凍のまま、「コロコロツ」と鍋に入れるだけで簡単に調理できます。お好みの具材と一緒につみれ汁等にしてお召し上がりください。

及川冷蔵株式会社のみなさん

本商品は「ほどよい食感」を出すのに、何度も試作を繰り返して出来上がった商品です。
また製造段階で血抜き時間を長めにする事で、魚特有の生臭みを極力抑えることが出来ました。口に含んだ時に素材の魚の「旨味」と身の「ほどよい食感」が味わえる商品になっておりますのでお試しく下さい。



〈こだわりの原料〉

近年、数量が減ってきている「さんま」。その中でも本州有数の漁獲高を誇る岩手・大船渡港で水揚げされたさんまを使用し、独自の配合で玉ねぎ・味噌・生姜を練りこんだ「すり身にふんわり」とした食感を味わっていただく為に山芋を加えました。素材そのものの旨味とほどよい食感が特徴の商品となっています。

〈こだわりの製法〉

すり身を製造する際、血抜きを徹底して行うことで、生臭みを抑えています。

〈おすすめの食べ方〉

さんまつみれ汁

さんまつみれとお好みのだしと野菜(大根、人参、ねぎ)、豆腐と一緒に煮ます。



さんまのつくね串風

さんまつみれをフライパンで軽く炙って焦げ目をつけ、串にさして甘辛く煮たたれをかけます。



さんまつみれの酢豚風

さんまつみれと玉ねぎ、人参、ピーマンをフライパンで軽く火を通し、甘酢あんをいれて一緒に炒めます。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災により二つの工場が全壊し、一度は再建を断念せざるを得ない状況に陥りながらもどうにかもう一度立ち上がることができたのは、多くの方々のご支援があったことに加えて代々受け継がれてきた「大きな力」があったからではないかと思っています。工場も何とか完全に復旧することができ、今まで以上に最高の商品を衛生的な環境の下で作ることができるようになりました。

また、震災後に沢山の新品を研究開発させていただきました。お客様のご意見を参考にしながら一つずつ新商品として販売してまいります。

〈及川冷蔵独自の屋内天日乾燥〉

及川冷蔵では特殊なフィルターを通して外気を室内に流し込むことにより、虫や雑菌の侵入を防ぎ、太陽の光が降り注ぐ密閉された全面ガラス張りの屋内天日乾燥室で「天日干し」商品を製造しています。衛生管理も徹底しており、この乾燥室を使用して製造している古今東北商品があります。



〈商品名〉古今東北 三陸産さんま使用 旨みふんわりさんまつみれ

【分類】:水産

【製造者名】:及川冷蔵株式会社

【製造地】:岩手県大船渡市

【主な原材料】:さんま(三陸産)、玉葱、味噌、馬鈴薯澱粉、山芋、パン粉、生姜/調味料(アミノ酸)、ビタミンB2、(一部に、小麦・大豆・やまいもを含む)

【内容量】:175g(10個入)

【保存方法】:要冷凍(-18℃)

【賞味期限】:365日

【JANコード】:4573381185247

【ITFコード】:14573381185244