



COCON TOHOKU

山形県産大根使用

パリッと昆布大根(半割)

期間限定季節商品



大根の甘みと三陸産昆布の
さっぱりとした味わいに仕上げました

〈古今東北の産地から〉

山形県産の青首大根原料を使用し、三陸産の昆布を味の決め手に配合しております。味付けは、大根の甘みを活かすようにシンプルに仕上げ、三陸産昆布で旨みをプラスしています。冬の甘みの増した大根をぜひ召し上がってください。

羽黒・のうきょう食品加工(有)・広報の斎藤さん

生産組織・生産農家との連携を強化し、地元産・東北産原料による特徴ある商品を製造し、組合員の皆さんとの信頼関係を確立することで、地域農業の活性化と食を通じて、東北の振興・復興への貢献に取り組めます。



へだわりの製法
 HACCPに基づく衛
 生管理されたク
 リンルームでの
 製造となっており
 ます。原料の入荷
 から製品化迄、ト
 レースできる構造
 となり洗浄を徹
 底しております。

へだわりの原料
 山形県産の大根
 を使用しておりま
 す。産地は主に、
 日本海側庄内地
 方の水はけのよい
 砂丘地で栽培さ
 れた大根を使用
 しております。数
 十年にわたり契
 約栽培を行って
 おり、信頼関係の
 もとになっていた
 いております。昆
 布は岩手県産で
 養殖されたもの
 を使用しておりま
 す。

＜こだわりの地産地消＞

東北で生産された野菜を自社工場で製造、仕入販売することで地産・地製・地消に取り組んでいます。

新鮮で、生産者の顔が見え、安心な漬物商品を提供します。また、生産者の方が消費者のニーズを知ることができる事によって産地と食卓をつなぐ役目を担い、地域に貢献していきたいと思っております。



＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

当地では幸いにも停電などライフラインに影響は出ませんでした。その後の物流等には障害がありとても苦労しました。人的被害がありませんでしたので、不幸中の幸いです。即座に震災地域への復興支援として、従業員から支援物資を持ち寄り、また、自社製品等を被災された皆様へお送りいたしました。

＜おすすめの食べ方＞

- ・お好みのサイズにスライスしてお召し上がりください。
- ・大きくカットし、食べ応えのあるサイズにしてお召し上がりいただけます。
- ・細かく刻み、昆布とともにご飯にのせお茶漬けにも。

＜商品名＞山形県産大根使用 パリッと昆布大根(半割)

【分類】: 加工品

【製造者名】: 羽黒・のうきょう食品加工(有)

【製造地】: 山形県鶴岡市

【主な原材料】: 大根、昆布、漬け原材料(砂糖混合異性化液糖、アミノ酸液、発酵調味料、りんご酢(りんごを含む)、食塩、昆布エキス、柿酢、蛋白加水分解物(大豆・ゼラチンを含む)、還元水飴、かつお節エキス、魚介エキス)／酸味料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、酸化防止剤(ビタミンC)、酒精

【内容量】: 2個入

【保存方法】: 要冷蔵(1℃~10℃)

【賞味期限】: 12日間(製造日含む)

【JANコード】: 4573381183991

【ITFコード】: 14573381183998