

岩手のめぐみ干しあみえび



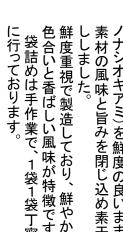
素干ししましたあみえびを鮮度の良いまま

〈古今東北の産地から〉 新鮮な岩手県産あみえび(ツノナシオキアミ)を が(ツノナシオキアミ)を が(ツノナシオキアミ)を が(ツノナシオキアミ)を が(ツノナシオキアミ)を が(ツノナシオキアミ)を が(カラリが特徴で卵 をばしい香りが特徴で卵 をばしいき場げ、お浸し など、料理の彩りとして など、料理の彩りとして など、料理の彩りとして など、料理の彩りとして など、料理の彩りとして

株式会社かけあしの会のみなさん

東日本大震災で多くの仲間を失い、「私達にできることは何だろうか」と考え抜きました。

被災者や地域への支援に必要なのはスピードです。 困窮する人たちを生み出さないための支援、困窮している人々に寄り添い自立できるまで共に考え行動する、それが私たち「かけあしの会」のやることです。 一日も早く三陸を復興し、みんなが笑って暮らせることを目指し活動を継続して行きます。



アミ)を鮮った を閉じ込め素干料度の良いままれたあみえび(ツ す。かな

<震災時の苦労・復興にかける想い>

「地域産業への支援」と「被災地の雇 用」に貢献するため東日本大震災で被 災した宮古のお年寄りに作業提供(商 品の袋詰め等)することでわずかですが 現金収入にして頂いておりました。 震災から13年が経ち震災当初から作 業を行っていたメンバーが続けるのが 難しくなりました。現在は市内の就労継 続支援B型事業所である「特定非営利 活動法人 宮古地区いきいきワーキング センター ワークハウス アトリエSUN」に

今後も岩手・宮古から地元の良いものを 皆さんに発信していきたいと思います。

<おすすめの食べ方>

卵焼きやお好み焼き、たこ焼きなどに入れると香ばし くなりおすすめです。和食だけではなく、洋食にも使え ます!

調理例:あみえびときのこのクリームパスタ

- ①好みのきのこを食べやすい大きさにカットする。
- ②①に少量のバター、小麦粉を入れて、粉っぽさが 無くなるまで炒める。
- ③②に生クリーム入れてなじませてとろみがついたら、

茹でたパスタを入れる。

- 4類粒のコンソメ
- (お好みの調味料) で味を調える。
- ⑤お皿に盛りつけ、 あみえびをふりかけ る。



※そのままふりかけてもいいですが、少量の油で炒 めるとよりサクサクとした食感が楽しめます。

<商品名>古今東北 岩手のめぐみ干しあみえび

【分類】:食品

【製造者名】:株式会社かけあしの会

【製造地】: 岩手県宮古市

作業委託をしております。

【主な原材料】:ツノナシオキアミ〔岩手県産〕

【内容量】: 20g

【保存方法】: 直射日光を避け、常温で保存

【賞味期限】: 180日

【JANコード】: 4573381185384 【ITFコード】: 14573381185381