



COCON TOHOKU

岩手県田老産

真崎カットわかめ



味よし、香りよし、食感よしの三拍子揃った国内最高品質の真崎わかめのみを使用しました。

〈古今東北の産地から〉

真崎のわかめは三陸海岸の中心部、岩手県宮古市田老の沖合で親潮の荒波にもまれて育つ世界でも希少なわかめです。真崎海岸の外洋で養殖し早期に刈り取りした、色が濃く肉厚で、やわらかく歯ざわりのよい真崎わかめを食べやすくカットし、乾燥させました。サラダや酢の物、味噌汁やスープなどいろいろな料理にどうぞ。

「きれいな海を残すための取組み」

田老町漁協では女性部が中心となり、地元の山にコナラの苗木を植樹する活動を行っています。

株式会社 岩手食料品水産加工業協同組合(岩手県水)

被災しました田老町漁協加工場も平成27年6月に新工場稼働し、販路拡大とともに、震災復興を目指し前進していく、「古今東北」ブランドが掲げる、東北の地域経済の活性化の趣旨に賛同して頂き、岩手県水が事業主体となり、『岩手県田老 真崎カットわかめ』の発売となりました。



<品質の統一化>

真崎わかめは、各生産者が収穫しました生わかめを全量、漁協加工場に搬入し、塩蔵わかめへと仕上げます。刈取り適期のばらつきもなく、加工条件の統一化を実現するなど、品質を高い水準で維持しています。



<肉厚で緑濃い北方型わかめ>

真崎わかめは、宮古市田老の沖合で、親潮(寒流)の荒波にもまれて育つ、北方型わかめです。採取期は、うま味が凝縮する3月から4月に限定し、品質低下を防ぐため、日光の当たらない夜に行います。実直な漁師が大切に育てた真崎わかめは、肉厚で緑濃く独特なぬめりが特徴です

<産地紹介>

宮古市田老は岩手県の太平洋沿岸中央部にあり、海岸線は起伏により形成された断崖が連なる外洋に接しています。2005年(平成17年)宮古市、新里村と合併して宮古市田老地区となっています。

るり色の海にそそり立つ、奇岩「三王岩」は、田老地区のシンボルとして有名です。沿海は、アワビ・ウニ・ワカメ・コンブ等の天然資源に恵まれた漁場となっています。

(出典:岩手県・田老町漁業協同組合HP)

<復興の軌跡>

田老は「津波太郎(田老)」の異名を付けられるほど古くから津波被害が多い町です。2011年3月11日の東日本大震災の影響に伴い発生した津波は、午後3時25分に田老地区に到達しました。海側の防潮堤は約500メートルにわたって一瞬で倒壊し、市街中心部に進入した津波のため地区では再び大きな被害が発生しました。

復興はまだ道半ばですが、宮古市は「森・川・海と人が共生する安らぎの町」の実現にむけて取り組んでいます。

『時間に余裕のある時は冷水戻し』

簡単、お手軽なカットわかめは、汁物やサラダなど、レシピ提案が不要なほど、幅広く使われております。

<時間に余裕のある時におすすめの戻し方>

たっぷりの水に適量のカットわかめを入れ、20~30分程戻します。

十分な戻し時間によりカットわかめのすみずみまで水分が行き渡り、わかめに張りが出てきます。また、冷水戻しの効果としまして、わかめ本来のぬめりが残り、生わかめの食感に、より近くおいしく頂けます。

<岩手県田老産真崎カット若布>

【分類】:加工食品

【製造者名】:(加工者名)岩手県食料品水産加工業協同組合

【製造地】:岩手県

【原材料】:岩手県田老産 湯通し塩蔵わかめ

【内容量】:15g

【保存方法】:直射日光、高温多湿を避けて、保存して下さい

【賞味期限】:12ヵ月

【JANコード】:4573381180273

【ITFコード】:なし