

めぐみ野シャキシヤキえのきのなめ茸



えのき、醤油とも宮城県産。

宮城県蔵王町で製造した

なめ茸です。

〈古今東北の産地から〉
 シャキシヤキ食感と強い
 甘みが特徴のめぐみ野
 シャキシヤキえのきを原
 料に、登米市にあるヤマ
 カノ醸造の本醸造濃口
 醤油」を使用したなめ茸
 です。
 えのきの美味しさと食感
 を残すようにカットしま
 した。醤油、だし、お酒な
 どを絶妙に調合し、旨み
 を引き出しています。

株式会社福一のみなさん

えのき茸と醤油が宮城県産、製造場所は宮城県蔵王町ですので、宮城色を全面に出した地産商品です。古今東北とめぐみ野のダブルブランドを冠した「なめ茸」です。宮城県をはじめ、全国の方々に末永く愛していただけるよう心を込めて製造して参ります。



〈こだわりの製法〉
えのきのシャキシャキ感が残るよう約2cmにカットしています。タレの調合はえのきとのバランスが最適になるよう何度もレシピを精査し、醤油の香り、塩味と甘味、粘度を絶妙に仕上げました。

〈こだわりの原料〉
宮城県加美町産のえのき(めぐみ野シャキシャキえのき)と、宮城県登米市にある老舗醸造メーカーヤマカノ醸造「特製の本醸造濃口醤油」を使用しました。

＜おすすめの食べ方＞

定番はご飯に乗せてお召し上がりください。
また冷ややっこに乗せて、大根おろしと一緒にもおすすめです。



さらに和風パスタ、和風おろしハンバーグ、キャベツの塩昆布和え、青菜の和え物など



＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

東日本大震災当時は電気が不通だったため工場が稼働できませんでした。流通も暫く復旧しなかったため再稼働、製品出荷ができるまで非常に大変でした。また一部風評被害も受け、対応に追われましたことを思い出します。

蔵王ブランド、宮城ブランドを開発推進していくことが復興と持続的な地域社会への貢献と発展に繋がることを信じております。

＜「めぐみ野」シャキシャキえのき＞

シャキシャキの食感と強い甘みが特徴の「めぐみ野」シャキシャキえのき。一般的なえのきの栽培期間は通常50日～55日ですが、「めぐみ野」シャキシャキえのきは活力のある種菌と徹底した栽培管理によって通常より短い40～45日間の栽培でえのきの軸を均等に太く揃えた栽培を実現したことで、より「シャキシャキ」とした食感を味わうことができます。

～出典：みやぎ生協 顔とくらしの見える産直めぐみ野～

＜商品名＞古今東北×めぐみ野 シャキシャキえのきのなめ茸

【分類】：農産

【製造者名】：株式会社福一

【製造地】：宮城県刈田郡蔵王町

【主な原材料】：えのきたけ(宮城県産)、醤油、水飴、つゆ、砂糖、合成清酒、食塩、デキストリン、さとうきび抽出物/pH調整剤、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V. C)、酸味料(一部に小麦・大豆を含む)

【内容量】：180g

【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】：270日

【JANコード】：4573381185353

【ITFコード】：14573381185350