



COCON TOHOKU

南三陸町産

## カーリーケールとみかんのサラダ



苦みが少なく

生でも食べられる

南三陸町産ケールを

使用しました。

古今東北の産地から

ケールはβ-カロテン、ビタミンC、カリウムやカルシウムなどのミネラル、食物繊維などが豊富に含まれています。葉の王様」と言われるほど栄養価が高く、人気上昇中の葉物野菜です。  
南三陸産のケールは苦みが少なく、生でも食べられる事で知られています。古今東北商品「じゃきつと小松菜」を栽培している星農場のケールをみかんと合わせて爽やかなサラダに仕立てました。  
添付のドレッシングをかけてそのままお召し上がりください。

株式会社三和食品のみなさん

私達は利府町に根ざした野菜加工のパイオニアとして宮城県産の野菜や果物を使った商品開発を活発に行っています。

新開発においては新たな原料の調達から味付け、加工方法を日々研究しています。

「地域の発展と新しい食文化の創造」を一層前に進める事により社会に貢献していく事を使命として日々挑戦してまいります。



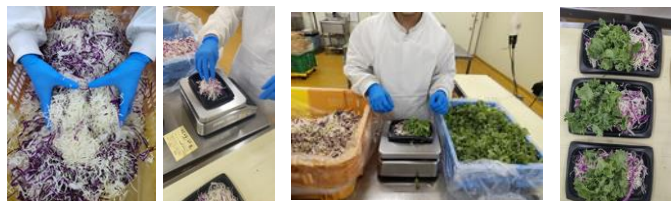
〈こだわりの原料〉  
ケールはβカロテン、ビタミンC、カリウムやカルシウムなどのミネラル、食物繊維などが豊富に含まれています。  
「野菜の王様」と言われるほど栄養価が高く、人気上昇中の葉物野菜です。  
南三陸産ケールは苦みが少なく生でも食べられる事が多く知られるようになりました。南三陸の「新名物に！」を目標にして数年前から取り組んでいる星農場様のお話を聞き、毎日新鮮なケールの仕入れにこだわっています。

〈こだわりの製法〉  
葉物野菜の中でもケールの素材、栄養素、香り、歯応え、風味が損なわないよう、丁寧に全て手作業で行っています。キャベツと紫キャベツをミックスの割合も食べやすさと見た目を追求しました。絶妙な配合バランスでシャキシャキ感と鮮度感を保つように独自のカット製法にこだわりました。

〈震災時の苦労・復興にける想い〉  
私達は被災を受けた生産者と復興を目指して日々努力しています。地元利府町及び宮城県の特産を使った良い商品づくりに磨きをかけ、全国の皆様へお届けする事で宮城県はじめ東北の復興に繋がると信じています。  
また、被災地の生産者様が育てた原料を積極的に仕入れる事によって少しでも復興のお手伝いをさせていただいています。  
昨今では処理水による風評被害が広がらないよう食の安全を証明していく事も大切な使命であると思っています。  
漁師さんや漁協組合様のご苦労は図りしれません、少しでも魚介を使った商品を開発し消費者様へのPRしながら復興に繋げて参ります。

〈こだわりの手作業〉

キャベツと紫キャベツの混ぜ込みは全て手作業で行っています。更に、小ロットに分ける事によりバラツキがなくなり安定した製品に仕上がるようこだわっています。



トマト・みかんのトッピングもポイントになっています。カップ詰め作業はパーツの組み合わせが主となるため、テーブル上で盛り合わせを行います。丁寧に手作業する事にほこりを持って製造しています。



〈おすすめの食べ方〉

ケール野菜サラダとして添付のドレッシングをかけてそのままお召し上がりください。

〈商品名〉古今東北 南三陸町産カーリーケールとみかんのサラダ  
【分類】: 惣菜  
【製造者名】: 株式会社三和食品  
【製造地】: 宮城県宮城郡利府町  
【主な原材料】: [サラダ]キャベツ(日本、中国、その他)、カーリーケール(南三陸町産)、みかんシラップづけ、紫キャベツ、トマト/pH調整剤、安定剤(メチルセルロース)、[添付: 分離液状ドレッシング]  
【内容量】: 1P  
【保存方法】: 冷蔵  
【賞味期限】: D+2日  
【JANコード】: 4573381185445  
【ITFコード】: 14573381185442