



COCON TOHOKU

三陸産

パクッと食べられるふっくら塩さんま



さんまの中骨・腹骨を取って

塩のみで味付けしました。

〈古今東北の産地から〉

三陸産（宮城県女川港水揚げ中心）のさんまの頭、中骨・内臓・腹骨を除去し、輪切りにカットし、塩のみで味付けしました。焼きやすく食べやすくしてあります。開きタイプとは違い、輪切形態にすることで、焼いた時の水分の蒸発が少なく、柔らかくしつとりと焼き上がります。グリルやフライパンで焼いてお召し上がりください。

千倉水産加工販売株式会社女川工場の皆さん

9月中旬から10月下旬までの、脂の乗りがよく、鮮度の良い三陸（主に女川港）に水揚げされたさんまを、担当者自身が朝に市場に出向き買い付けをして工場に搬入し、その日のうちにサイズ毎に選別、凍結、保管している原料を使用しています。

原料から商品化まで全部東北、まさに古今東北にはぴったりの商品です。



〈こだわりの原料〉

宮城県は気仙沼と女川の本州で有数のさんまの水揚げ港のあるさんま王国です。

①古今東北の商品に使用する原料は、三陸に水揚げされるさんまに拘って加工させていただいております。

②9月中旬から10月下旬までの脂乗りと鮮度が共に良い、バランスの良い魚を使用しております。

③担当者が自分の目で選んだ魚を買い付けし加工しています。

④原料のサンマは水揚げ当日に処理しております。

原料から製品まで履歴のしつかりとした顔の見える商品です。

〈産地の想い〉

千倉水産加工販売(株)女川工場は、三陸の前浜で漁獲されたさんまやさば等を原料にした加工品を主に製造していました。東日本大震災の津波により全壊になる被害を受け、当時約30名いた従業員は全員無事でしたが工場再開のメドがたたないため苦渋の決断で全員解雇に致しました。それから約4年後の2015年4月に最新の設備を備えた新工場が完成し、新に13名の従業員を雇用し再開しましたが、震災前の販路は戻っておらず、思うような稼動には至っていません。県内でも有数なさんま基地である女川のメリットを生かし、鮮度や脂質を吟味した原料を確保し、素材の味を生かしながら、より調理しやすく、食べ易い商品化をコンセプトに開発しました。

〈こだわりの製法〉

さんまを開き、中骨・腹骨を取り除き、骨を気にすることなくパクッと食べれるようにいたしました。

さんまの身が皮で包まれる状態を維持し、焼いたときに身から出る水分の蒸発が抑えられふっくらと焼きあがるように工夫しました。

皮の切れた部分から魚体に熱が入るので、焼き上がりが早く調理時間が短いです。塩だけで味をつけました。残留塩分の少ない低塩(1%)の加工になります。

〈おすすめの食べ方〉

さんまといえば圧倒的に焼き魚が多いと思います。その中でも塩焼きが人気があります。

この商品もグリルで焼いてお召し上がりいただくのが最も良い食べ方だと思います。

お醤油、大根おろしを添えて、若しくはすだち・かぼすなどの柑橘系の風味をつけてとお好みでお召し上がりください。

最近ではポン酢で召し上がる方も多いそうです。

〈三陸産 パクッと食べられるふっくら塩さんま〉

【分類】:水産

【製造者名】:千倉水産加工販売株式会社

【製造地】:宮城県牡鹿郡女川町

【主な原材料】:さんま(三陸産)、食塩

【内容量】:8切れ140g入り

【保存方法】:-18℃以下で保存

【賞味期限】:製造日から180日

【JANコード】:4573381180587

【ITFコード】:なし