



三陸産昆布・イカ使用

しゃきっと松前漬



南三陸のイカと昆布を使用した、

しゃきっとした食感が

嬉しい松前漬。

古今東北の産地から

津波で全壊した南三陸の水産加工場が、再建を果たしました。かろうじて建物だけが残った第一工場で、三陸沖で獲れた新鮮ないかを使用、国産の人参・大根を加えることで従来の松前漬とは食感の異なる、南三陸オリジナルのしゃきっとした松前漬ができました。三陸産の昆布は親潮・黒潮・津軽暖流が混ざり合う、複雑で激しい海流で鍛えられるため、肉厚で弾力があり、風味がとて豊かです。三陸の美味しさたっぷりつまった「しゃきっと松前漬」があれば、ご飯のおともにも、酒の肴にも、食卓に笑顔の輪が広がります。

株式会社ケーエスフーズ

多くの皆様のご支援により、工場を再開できました。当社の製品は、三陸の豊かな自然を活かし、独自の配合の調味料で味付けしました。ご飯のおかずはもちろん酒の肴にも最高です。



製造のこだわり
石巻で水揚げされたイカを1枚ずつ丁寧に処理し、三陸産の昆布、国産の人参、大根を独自のタレと混ぜ合わせます。
イカ特有のほのかな甘みと食感をお楽しみください。

〈こだわりの製法〉

人参のカットサイズを通常より細くすることにより、人参、大根、昆布、いかの具材を絡みやすくし、食感バランスが良く仕上げられています。

〈三陸が育んだおいしさ〉

全国のいか水揚げ量21万トンのうち、約7万トンが三陸の港に水揚げされています。豊かな資源に恵まれた三陸沖には水産物を美味しく食べる文化と水産加工技術を育ちます。シャキシャキした食感の風味豊かな松前漬けもそのひとつ。

〈松前漬けの豆知識〉

松前漬は、北海道の郷土料理で、「松前」の名前の通り、松前藩（現在の松前郡松前町周辺）の郷土料理が発祥である。元来は数の子が豊富にとれて余っていたのでそれにスルメと昆布をあわせ、塩で漬け込んだものであったが、数の子が希少品となったため、スルメ、昆布を主体としたものが主流となり、味付けも醤油や醤油を主体に配合した調味液になっていきました

〈産地紹介〉

気仙沼漁港や石巻漁港、塩釜漁港など、日本屈指の漁港を擁する宮城県は沖合には世界三大漁場の三陸沖漁場が広がり、多種多様な魚介・藻類が大量に水揚げされています。一年中獲れるマグロ類やサメ類のほか、春から夏にかけてはカツオ、秋はサンマ、冬はマダラなど旬の魚も豊富で、リアス式海岸が続く沿岸海域では養殖業が盛んで、生産量日本一のギンサケやカキやホヤ、ワカメなど、栄養たっぷりの海の幸が収穫されています。

〈商品名〉古今東北 三陸産昆布・イカ使用 シャキッと松前漬

【分類】: 水産

【製造者名】: 株式会社 ケーエスフーズ

【製造地】: 宮城県本吉郡南三陸町

【主な原材料】: 人参(国産)、大根(国産)、こんぶ(三陸産)、いか(三陸産)、しょうゆ、砂糖、魚介エキス(魚介類)、酒、こんぶエキス、醸造酢、唐辛子／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、(一部に小麦・いか・ぎば・大豆・鶏肉・魚介エキス(魚介類)を含む)

【内容量】: 1kg(店舗用)、120g(宅配用)

【賞味期限】: 解凍後7日間(店舗)、冷凍365日(宅配)

【JANコード】: 4573381181379(店舗用1kg)

: 4573381185391(宅配用120g)

【ITFコード】: 1 4573381181376(店舗用1kg)

: 14573381185398(宅配用120g)

【備考】: 店舗用1kg入りはインスタパック(業務用)になります。