



COCON TOHOKU

岩手県産ひとめぼれ使用

冷凍商品

# ふっくら手作り味噌焼きおにぎり



一つ一つふっくら手握りして  
味噌を塗り焼き上げました。  
個包装なので保管も便利。

古今東北の産地から  
創業90余年の岩手県釜石市の米屋である佐々木仁平商店が吟味した岩手県産ひとめぼれを使用し、一つ一つ手作りして味噌を塗りふっくら焼き上げました。個包装なので保存も便利。電子レンジで温めるだけですぐに食べられます。

有限会社佐々木仁平商店のみなさん

この味噌焼きおにぎりを始めたきっかけは、米の販売が自由化され弊社の米の良さを知ってもらうための1つの手段としておにぎりを始めました。今や「米屋さん」と同じくらい「おにぎり屋さん」という認知度が確立されています。

「米屋」としての確かなお米、「おにぎり屋」としての確かな技術をこのおにぎりを感じて欲しいです。

〈こだわりの原料〉



米屋ですので契約した農家さん(八重樫哲哉さん)と生産の設計・工夫などを毎年確認し、その年の気候にあわせおにぎりの米として最良になるよう工夫しています。

味噌は地元の味噌をメインに数十種類の味噌から選んだ最も相性のよいものをブレンドしています。  
〈こだわりの製法〉



おにぎりの生産工程に自動の機械を一切使わないで全て人の手で生産しています。機械の自動オペレーション化が進む現在、非効率と思われがちではありますが、人の手にしかできない、人の手でしかできない製造もまだまだあります。手で握るふっくらおにぎりを堪能下さい。

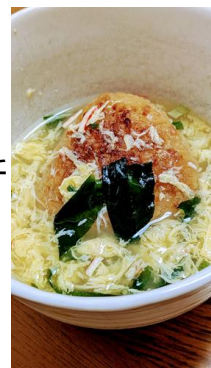


〈こだわりの人の手〉

「おにぎり」は機械が人の手に勝てない数少ない商品です。機械には作れない、人の手で丹精込めて握ったふっくらおにぎりを是非実感して頂きたいです。

〈おすすめの食べ方〉

焼き目をつけすぎると解凍後も固く感じる場合がありますので、あえて焼き目はあまりつけていません。「こんがり派」の方はレンジで温めた後(600W・約2分)、1分程トースターで焦げ目をつけますと美味しく召し上がれます。アレンジで市販のたまごスープの中に温めた味噌焼きおにぎりを入れた「味噌卵雑炊」もオススメです。



〈震災時の苦勞・復興にける想い〉

岩手県釜石市は浸水区域と非浸水区域があり、佐々木仁平商店はほぼその境目のあたりでしたが地形的に低い位置にあり、店舗内は2メートルほど浸水、店内はほぼ全壊でした。上記の通り、釜石には非浸水区域もありましたので、何とかして一早く店舗を再開しなければという思いで、震災後3日目からボランティアをお願いせず従業員(5名程)で全て片付けました。契約農家さんからトラック1台を貸して頂き、1か月後には配達を再開しました。米の精米機械なども全壊のため、応急で買った小型の精米機2台で1日中精米する日々でした。震災後2日目の夜、先代(故 佐々木東一)に「もう商売は無理だ。今ならまだ遅くない、サラリーマンとして働き商売はやめよう」と提案されました。当時私は店を継ぐために釜石へ戻り2年になろうかという時でしたので、「俺は釜石で育て釜石にお世話になった。だからこの町でこの店をやめる気はない。」ときっぱり断りました。この時自分の商売魂に火が付いたのかもしれない。

〈商品名〉古今東北 岩手県産ひとめぼれ使用 ふっくら手作り味噌焼きおにぎり

【分類】: 日配

【製造者名】: 有限会社佐々木仁平商店

【製造地】: 岩手県釜石市

【主な原材料】: ご飯(米(岩手県産))、味噌、砂糖、みりん、酒、食塩、鰹節エキス、鰹節粉末、昆布粉末、唐辛子、魚醤(魚介類)、かつおエキス、大豆油、ごま油/調味料(アミノ酸等)、酸味料、酒精、(一部に大豆・ごま・魚醤(魚介類)を含む)

【内容量】: 105g × 4個

【賞味期限】: 180日

【保存方法】: 要冷凍(-18℃以下で保存)

【JANコード】: 4573381185230

【ITFコード】: 14573381185237