



COCON TOHOKU

岩手県宮古市産

姫たらの一夜干し



宮古港水揚げの助宗鱈を
食塩だけで仕上げた干したらです。

古今東北の産地から

宮古港で水揚げされた鮮度の良い助宗鱈を仕入れ、丁寧な下処理を行って食塩だけで仕上げた美味しい干したらです。そのまま焼いてはもちろん、鍋の具材としてもおすすめです。

有限会社佐々菊商店のみなさん

魚の下処理から真空パック、箱詰めまで、すべて手作業で1尾ずつ丁寧に製造しております。干物は栄養たっぷりです。是非、様々な食べ方でお召し上がり下さい。



〈こだわりの原料〉

三陸沖を漁場とし、
宮古港で水揚げさ
れた鮮度のいい助宗
鱈を厳選して仕入れ
ています。

〈こだわりの製法〉

佐々菊商店の仕入れ
ている魚はすべて、そ
の日に宮古港で水揚
げされた物、地元
産にこだわっていま
す。
また、塩だけの味付
けにすることで助宗
鱈の美味しさをさら
に引き出しています。
冷風乾燥で時間をか
けて干しています。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

東日本大震災の時は、数日間、停電や仕入、製造、
出荷がストップしました。そのため、何かと大変な思
いで仕事をしてきました。

私たちの豊かな食を支える意味でも水産業は重要
な位置を占めていると思いますので、もっと水産業
が活性化して、たくさんの水産加工品が食卓に並ん
でくれたらと願っています。

〈おすすめの食べ方〉

助宗鱈の旨味が伝わるようにそのまま焼き
魚で食べるのがおすすめです。また、解凍
後3等分に切った魚を皿にのせてラップを
かけ、レンジで加熱(600W、3分)しても召
し上がれます。

その他に、野菜、豆腐などを一緒に入れた
お鍋や、お好みの味付けで煮魚、そのまま
茹でた湯炊き等もおおすすめです。



〈商品名〉古今東北 岩手県宮古市産 姫たらの一夜干し

【分類】:水産

【製造者名】:有限会社 佐々菊商店

【製造地】:岩手県宮古市

【主な原材料】:スケソウダラ(岩手県産)、食塩

【内容量】:200g

【保存方法】:冷凍(-15℃以下)、解凍後は5℃以下で保存

【賞味期限】:冷凍 180日、解凍後 3日間

【JANコード】:4573381185407

【ITFコード】:14573381185404