



宮城県産ねぎとわかめの酢味噌和え

宮城県産長葱と

三陸産わかめの酢味噌和えです



古今東北の産地から

寒さとともに甘みが増していく宮城県産の長葱は、白い部分がかたくしつかりとしていて、葉の切り口や根元のみずみずさが特徴です。長葱の良い食感が残る様に軽くボイルし、更に甘味を引き立たせ、三陸産のわかめとすつきりとした風味の酢味噌と合わせました。酢味噌には信州味噌を使用しており、旨味と甘味のバランスの良い味わいになっています。

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おります。

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。素材の本質を見極める能力を磨くことが私たちの努めであると思います。「新しい食文化の創造」をより前に進めるために、お客様に満足・信頼いただける商品の開発・製造に加速的に取り組んでまいります。

【古今東北商品のこだわり】



〈こだわりの原料〉

宮城県産長ネギは猛暑の影響で品質の低下と収穫数が減っていました。

そこで三和食品は登米地方中心の生産者様から情報をいただき、何度も土寄せを繰り返すことで長く美しく育った宮城県産長ネギを集荷して頂きました。更に高品質の原料仕入れに力を入れ、古今東北ブランドに相応しい長ネギ原料にこだわりました。

また、わかめも肉厚で食感があがりミネラル豊富な三陸産わかめを使用。人参はスライスカットやポイルにこだわり、均一した厚みと食べやすくソフトな食感に仕上げられています。

〈こだわりの製法〉

長葱の軟白部はビタミンCが豊富で血行促進、疲労回復にも役立つと言われて見極めながら一本一本手作業で均等にカットしています。

長葱はその日、その日でネギの水分や張り、太さが違います。違いを見極めながら均等に仕上げられる自社独自の製法にこだわって、ねぎ茹で「作業の温度管理を微妙に調整しています。柔らかくなり過ぎないように釜の温度管理と時間を決めていますが原料をみながら微妙な加減が必要になり職人的要素も要求されます。

古今東北 宮城県産ねぎとわかめの酢味噌和えの製造は機械工程ではできないため全て手作業で仕上げられています。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

私達は被災した生産者と復興を目指して日々努力しています。地元の特産を使用した良い商品作りを磨きをかけ全国の皆様へお届けする事で宮城県始め東北の復興に繋がると考えています。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勞は回りしれません。少しでも魚介を使った商品を開発し復興に繋げて参ります。

〈おすすめの食べ方〉

そのままお召し上がりください。



〈こだわりの酢味噌〉

味の決め手となる「酢味噌」ですが試行錯誤しながら当社独自の配合を開発し 専門メーカー様と意見交換を繰り返し行いながら当社オリジナルの酢みそを仕上げました



〈商品名〉古今東北 宮城県産ねぎとわかめの酢味噌和え

【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】: 長葱(宮城県産)、果糖ぶどう糖液糖、わかめ(三陸産)、人参、味噌、砂糖、食塩／増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、酸味料、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V. C) 乳酸Ca、(一部に大豆を含む)

【内容量】: 1P

【保存方法】: 要冷蔵(10℃以下)

【賞味期限】: D+2日

【JANコード】: 4573381185483

【ITFコード】: 14573381185480