



COCON TOHOKU

宮城県産

大根の柔らか煮



味の染み込んだ

柔らかな大根に仕上げました

古今東北の産地から

甘くてみずみずしい宮城県産大根は、寒い時期に嬉しい煮込み料理と相性バツグン。出汁は2種の鰹出汁をブレンドし使用、醤油はまるみのある味わいの「丸大豆醤油」を使用しています。味の染み込んだ柔らかな大根は体を芯から温めてくれます。

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をはじめ、東北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。商品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。「地域の発展と新しい食文化の創造」を一層前に進める事により、社会に貢献していく事を使命として一丸となって日々挑戦してまいります。



「こだわりの原料」
夏の間寒暖差があり瑞々しい大根が育つ産地に絞り込んで仕入れてます。

使用する宮城県産大根は主に蔵王町と大崎市地区鳴子地区地から収穫したものを使用しています。特にこだわったのが生でひとくちかじってみて「やっりっ！」とした歯切れの良さと、ジューシーさにあふれている大根にこだわりました。大根煮にした場合、大根の良し悪しで変化するためブレのない美味しい宮城県産大根の原料こだわりました。



「こだわりの製法①・カット」

宮城県産大根を皮むきからカットまでで下処理加工は全て手作業で行っています。手間暇をかける事でカット後の仕上がりが良くなります。また煮物にした場合も煮崩れしないのがこだわりになっています。

「こだわりの製法②・ポイル」

カット後の大根は、お惣菜を主軸に多種品目を製造している山形本社工場へ移動し加工を行っています。煮物に関しては独自の製法と味のバランスを具材にあわせ調整し、丁寧に製造しています。一度ポイル作業を行い、ポイル後の品質をチェックしています。



＜震災時の苦勞・復興にかける想い＞

私達は被災を受けた生産者様と復興を目指して日々努力しております。地元利府町及び宮城県の特産を使った良い商品づくりに磨きをかけ全国の皆様へお届けし続けする事で宮城県始め東北の復興に繋がると思っております。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少しでも復興のお手伝いをさせていただいております。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書していく事も大切な使命であると思っております。

「こだわりの製法③・調味包装」

計量後に調味液を投入し包装作業を行い、ポイルしながら同時に味付けます。素材を活かすワンフロアゾーンに近い製法で製造しました。手作りの味にこだわり、ほくほくした柔らかい食感でしっかりと味が染み込んだ美味しい大根煮に仕上がりました。

＜おすすめの食べ方＞

そのままお召し上がりください。



＜商品名＞古今東北 宮城県産大根の柔らか煮

【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】: 大根(宮城県産)、小ねぎ、砂糖、還元水飴、醤油、食塩、かつお調味エキス、粉末調味料(澱粉、糖類(粉末水飴)、醗酵調味料)、かつおエキス調味料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)

【内容量】: 1P

【保存方法】: 冷蔵(10℃以下)

【賞味期限】: D+2日

【JANコード】: 457338118185476

【ITFコード】: なし