



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

# 古今東北商品の作り手を訪ねて 山形県産椎茸としめじ使用 旬香るきのこごはんの素



山形県産椎茸としめじ使用  
旬香るきのこごはんの素  
本体価格398円  
(税込429円)

りらく2024年10月号掲載



株式会社三和食品のスタッフ。工場の前には、秘伝豆の畑と里山の風景が広がっています

秋はきのこが旬です。山形県産の椎茸としめじを使った「旬香るきのこごはんの素」を製造しているのが山形県最上町にある株式会社三和食品。米に具材とスープを入れて炊くだけで、いつでも美味しいきのこ飯が楽しめます。

## 自然豊かな山形県の 椎茸としめじを使用

山形県は春の山菜、秋のきのこが豊富にとれる土地です。「旬香るきのこごはんの素」の具材は山形県で菌床栽培されている椎茸とぶなしめじ。菌床には地元林業の産物であるおがくずが使われています。椎茸は肉厚で深い旨みがあり、ぶなしめじは香り高く、さらに人参、油揚げ、こんにゃくが加わります。日高産昆布とかつおで



代表取締役の奥山茂智さん

出汁をとったスープが具材によく合い、美味しい炊き込みご飯になります。

代表取締役の奥山茂智さんは地元の人つながりが大切と強調します。「最上地方は東北でも有数のきのこ栽培が盛んな地域です。農家さんが一生懸命きのこや野菜を作ってくれますから、私達もいものを作りたいと熱が入ります。地元の人と連携して最上から東北の農業が活性化するように努力していきたいと思っています」



加熱処理した後の具材を種類ごとに台に広げて異物がなにか目視で確認



90度の熱湯に40分浸けて殺菌し、地下水で40分冷却



椎茸、しめじ、人参、こんにゃく、油揚げを混ぜ合わせ、かごに入れて計量



具材が入った袋に水を注入

研いだ米にスープと具材を混ぜて炊くだけ。きのこたっぷりの炊き込みご飯が、あっという間に出来上がり



## 高い品質を保つ製造工程

新鮮な生の椎茸としめじ、人参は入荷後すぐに食べやすい大きさにカットし、100度の蒸気で加熱します。そして一晩井戸水をかきながして冷まします。

翌日は、材料の種類ごとに大きな台に広げて、異物がないか選別を行います。ペテランのスタッフが目視で丁寧にも素早く行うのが腕の見せどころ。具材を混ぜてからも再度異物確認の選別をします。

具材を計量して袋に入れたら、水を充填し、袋の口を閉じるシーリング工程、真空パッキング工程へと進みます。そして熱湯で殺菌した後、水に浸けて冷却。最後は、金属探知機、X線と目視で異物がないか確認します。何重にも設けら



次長の高橋健一さん

れた異物確認工程で、衛生・安全面の品質が高く保たれているのです。

スープは、具材とは別の袋にパッキング。国内製造の醤油に食塩、みりんなどを調合し、日高産昆布エキス・かつおエキスの出汁がきいた味わいになっています。

次長の高橋健一さんは「原材料のよさが美味しさの基本ですから、生産者さんのところに出かけて、いいものを仕入れています。人の手と目も生かした丁寧な製造工程を組んでいい商品に仕上げたい」と話します。

## 炊き込みご飯を さらにおいしく！

そのまま使っても美味しい炊き込みご飯ができますが、鶏肉などを加えればコクがさらにアップします。また、奥山さんのおすすめは山形県のブランド米「雪若丸」で作った炊き込みご飯のおにぎり。しっかりした粒で冷めても美味しく、きのこの味わいを引き立てます。いつもと米の品種を変えてみるのも一興かもしれません。

古今東北公式HPにて、  
新商品や催事情報を  
日々発信しています。  
ぜひ、ご覧ください。



Instagramも  
更新中！



古今東北商品の一部が  
楽天市場で購入できます！

こちらからチェック▶



掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしま、コープあきたで購入できます。  
宅配はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、コープあきたで購入が可能です。  
※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821