



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会いを重ね、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  
三陸産いわし使用  
レンジで簡単！  
生姜香るいわし竜田揚げ



阿部長商店 気仙沼食品のスタッフ。魚の美味しさを生かす商品開発に日々邁進している

いわしは昔から日本人に親しまれ、血液をサラサラにするといわれる不飽和脂肪酸、ビタミンやミネラルが豊富な魚です。そのいわしを美味しい竜田揚げに仕上げているのが、株式会社阿部長商店の気仙沼食品。世界三大漁場の一つと名高い三陸沖の海の恵みが、普段の食事を豊かにしてくれます。

東日本大震災から約半年  
秋から工場を再開

阿部長商店は、戦後に気仙沼で創業以来、南三陸町、大船渡などにも水産業・水産加工業の工場を建設、三陸各地の港に揚がる新鮮な魚とその加工品を食卓に届けてきました。しかし東日本大震災で9つの工場のうち8工場が被災、



水産事業本部食品部長の吉田良一さん

大きな打撃を受けたのです。その後、気仙沼港が同年秋に再開したこともあり、とにかく供給できる商品から作っていくと、製造ラインが無事だった大船渡工場で、さんま甘露煮やさば味噌煮の製造を始めました。そして順次、各地の魚市場近くに9工場を再建して現在に至ります。  
水産事業本部食品部長の吉田良一さんは「社員の生活の安定を図るため早期再開に努力しました。」



三陸産いわし使用  
レンジで簡単！  
生姜香るいわし竜田揚げ  
本体価格398円  
(税込429円)

掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたの宅配で購入できます。 ※店舗での取り扱いはありません。

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



揚げ終わったいわしがコンベアで運ばれてくると、スタッフが揚げかすなどを取り除く選別を行う

衣をつけた凍結後のいわしをキャノーラ油で揚げる

調味たれに漬け込む

頭と尾をカット、内臓を取り除いた後、洗浄しながら確認



目視で印字間違いなどのシール不良を確認して箱詰め

220gずつ袋詰め

20分ほど冷凍機を通して凍結させる

昔から私どもの強みは良い原料の調達力。目利きの職人が見極めて鮮度の高い魚を仕入れています。それが美味しさの秘訣ですね」と話します。

食欲をそそる生姜醤油

いわしは港に水揚げされたその日の内に選別。マイナス40度で急速冷凍し、冷凍倉庫で保管します。注文量に応じて製造必要分を解凍しますが、その方法は、海水に漬け、一晩かけてゆっくり戻すというものです。冷凍も解凍も、いわしの新鮮さを失わないための方法がとられています。解凍後はコンベアに並べ、機械で頭と尾をカット、そして3枚おろしにします。

味付けにつかう調味たれの材料は、醤油、砂糖、みりんなどシンプルですが、ここで美味しさを増すために加えるのが生姜。古今東北の商品として何度も試作し、納得のいく味を追求しました。衣には米粉を配合したでん粉を使って、そのため、レンジで温めた時にパリッと仕上がります。  
一晩凍結した後、大きなフライヤーラインにいわしを投入、



水産事業本部常務取締役(気仙沼食品・本社生産部管掌)の田村亮輔さん

170度ほどの油温で数分間揚げます。その後、20分ほどの凍結工程を経て計量し、パック詰め。生産を管掌する常務取締役の田村亮輔さんは「刺身でも食べられるほど新鮮ないわしを使っています。さらに美味しく食べていただくために、製造工程の工夫とHACCPに基づいた衛生管理のもと、安心安全な商品を作っています」と胸を張ります。

食べ方いろいろ、楽しんで

冷凍のままお弁当に入れば、昼頃にはちょうど食べ頃。白髪ねぎをトッピングしてポン酢をかけたり、たれを絡めてご飯にのせたり、炒めた根菜と一緒に甘酢あんかけにしたりと、アレンジも楽しめます。あと一品ほしいとき、強い味方になりそうです。



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▶



Instagramも  
更新中！



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。