



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 三陸産小いか使用 ごろっとまるごと小いか醤油煮



三陸産小いか使用  
ごろっとまるごと小いか醤油煮  
本体価格398円  
(税込429円)

りらく2024年9月号掲載



工場のラウンジにて株式会社ミヤカンのスタッフ。「三陸の環境を活かしたものづくり」に励んでいる



東日本大震災で以前の工場は全壊。2015年に再建を果たした

5月から6月にかけては、黒潮にのって三陸沖に上がってきた小の水揚げの時期。鮮度のいい小型の小いかを選んで買い付け、醤油煮に仕上げた缶詰にしているのが気仙沼の株式会社ミヤカンです。わた入りのまま食べられるのは素材が新鮮だからこそ。いかそのものの美味しさを味わえる食卓のお供です。

## 震災時に食料支援 そして工場再開へ



代表取締役社長の福島さん

東日本大震災時、ミヤカンでは工場が壊滅。無事だった商品を、避難所の人々に配りました。地元の人々が日頃から親しんでいる味で喜ばれたそうです。そして2015年に新工場建設を果たしました。社長の福島庸夫さんは震災当時、ミヤカンの親会社である清水食品株式会社勤務。2017年にミヤカンに赴任、



気仙沼・鹿折地区の震災前後の航空写真を見せ説明する福島社長



新鮮な小いかを目利きが買い付け



ISO22000をさらに補強した食品安全マネジメントシステムに関する国際規格FSSC22000認証を取得

2年後に社長に就任しました。「前社長が震災で工場を終わらせてはならない、東北、気仙沼の水産加工業を復興しなければならぬ」との強い思いで尽力しました。私もその思いを受け継ぎ、新たなステージへ向けて商品開発や生産性向上に努力しています。その努力のなか、古今東北の商品として昨年誕生したのが「ごろっとまるごと小いか醤油煮」です。

## 新鮮さが命 わた入りで商品化

原材料の小いかはするめいのかの子どもです。清水食品株式会社の



飽きの来ない味わいは、食卓の強い味方

原質安彦さんは「いかの缶詰という、いかを輪切りにして味付けしたものが多く、そこで特徴のある商品と考へ、小いかに挑戦しました。しかも新鮮でなければ使えない。わた入りです。シンプルなお醤油の味付けで美味しく仕上げました」と話します。

小いかは、まず港に水揚げされた段階で目利きのベテラン社員が鮮度のよいものを厳選して買い付けし、その後冷凍倉庫で保管しておきます。ミヤカン取締役業務部長の三浦健一さんによると「いか



取締役業務部長で原料・直販担当の三浦さん

味付けにはヤマカノ醸造(登米市)のオリジナル醤油を使用しており、砂糖のほか、後味をよくするためにレモン果汁も加えます。前処理から2時間以内に殺菌の工程まで至るスピーディな作業で、新鮮さを保ったまま、「小いか醤油煮」の完成です。

## いか料理を簡単に美味しく

「小いか醤油煮」はいろいろな料理に使えるのも嬉しいところ。三浦さんのおすすめはいか大根。いかと調味液を茹でた大根と合わせて煮るといい味に。福島さんはそのまま酒のつまみとして食べるのが好きとか。そのほか、野菜炒めや焼きそばに入れてコクを出したり、炊いたご飯に混ぜて簡単なおかめにしてもいい。飽きの来ない、いつでも食べたい味は食卓の強い味方になってくれそうです。



清水食品株式会社東京支店家庭用チーム担当次長の原質さん

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。



インスタグラムも  
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、生協共立社、いわて生協、コープあおもりで購入できます。宅配はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、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