



COCON TOHOKU

三陸産たこ使用

パリッとたこせんべい



三陸産たこを使用。
磯の風味が自慢のせんべいです。

古今東北の産地から

2015年に宮城県塩竈市に立ち上げた海鮮せんべい塩竈(株)は、三陸の海の幸の魅力をせんべいにして、美味しさと楽しさを東北の地から全国に発信しています。
地元・三陸産のたこを使用して海鮮せんべいを作りました。秘伝の醤油ダレで焼き上げた、磯の風味が自慢のたこせんべいです。

スギ製菓株式会社東北工場のみなさん

三陸産の美味しい海産物を日持ちのする美味しいせんべいにして、東北の消費者さまへお届けすることで、復興のお役に立てばと考えています。



へだわりの原料

三陸沿岸で水揚げされる、三陸産たこ（マダコ、ミズダコ）は上質なエサを食べ旨味が凝縮されています。そのたこを塩ゆでにして、余すところなく、せんべいに練り込んで焼き上げています。

へだわりの製法

三陸産たこの旨味を生かすために、生地は馬鈴薯澱粉を使用しています。馬鈴薯澱粉は無味無臭のため、素材そのものの生かすことができます。200℃の鉄板で潰していつきに焼き上げ、醤油だれで味を調え、美味しいたこせんべいを作っています。

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

東日本大震災で多大なる被害を受けた三陸の地、震災以前から三陸の海産物を仕入れ、愛知でせんべいを製造しているスギ製菓にとって大変な出来事でした。震災以降、何か東北で活動できないだろうかと考え、2015年10月に「海鮮せんべい塩竈」を立ち上げました。

三陸の海産物を中心に使用した商品を塩竈市の工場で製造することで地域のお役に立てる会社を目指し、少しでも東北の元気につなげていきます。



＜独自の技術・こだわり＞

三陸産たこを5mm角に細かくカットすることにより、たこのすべての部位を余すことなく使用でき、捨てるところが最小限になります。

200℃で焼き上げ、180℃でフライすることで、パリッとした食感を楽しめるせんべいを作ることができます。



＜おすすめの食べ方＞

「三陸産たこ使用パリッとたこせんべい」はお酒のおつまみ、子供のおやつ、お茶菓子など大切な人との楽しい時間のお供として食べてもらいたいです。



＜商品名＞古今東北 三陸産たこ使用 パリッとたこせんべい

【分類】：菓子・嗜好品

【製造者名】：スギ製菓株式会社東北工場（海鮮せんべい塩竈株式会社）

【製造地】：宮城県塩釜市

【主な原材料】：澱粉（国内製造）、いか、醤油たれ（砂糖、醤油、みりん、醗酵調味料、その他）、たこ（三陸産）、植物油脂、酵母エキス、食塩、かつお節粉末、唐辛子、たん白加水分解物、デキストリン、砂糖／加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア）、酸化防止剤（ローズマリー抽出物）、（一部に小麦・いかを含む）

【内容量】：100g

【保存方法】：直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい

【賞味期限】：120日

【JANコード】：4573381185490

【ITFコード】：14573381185497