



COCON TOHOKU

宮城県産さつまいも使用

ほっこりさつまいもご飯の素



宮城県産さつまいもを使用。
東北らしい醤油味の
炊き込みご飯の素です。

古今東北の産地から

地元宮城県産のさつまいもを家庭で簡単に調理できる『炊き込みご飯の素』にしました。
さつまいもご飯は、あつさりとした塩味の味付けのものが多いですが、東北らしく、だしベースの醤油味で仕上げました。
手軽に、そしておなかいっぱい、東北の味をご堪能ください。

株式会社三和食品のみなさん

宮城県産の甘みの強いさつまいも(紅はるか/シルクスイート)を使用しています。また、炊き込み用のスープには日高産の昆布だしを使用した旨味たっぷりの炊き込みご飯を商品化しました。

ストレートタイプの炊き込みご飯ですので、3合のお米に具材とスープを入れて炊くだけで、お手軽で本格的なさつまいもご飯がお楽しみ頂けます。

是非、ご賞味下さい。



〈こだわりの原料〉

宮城県では東日本大震災後、復興取り組みの一環としてさつまいもの栽培が推奨されています。少しずつではありますが、生産者や生産数量も増えてきています

宮城県産のさつまいもの中でも特に麦芽糖が多く、強い甘味ながら上品な甘さがある「紅はるか」と、しっとりとなめらかな触感の「フルクスイート」の2品種を使用しています。

収穫後1ヶ月以上、熟成させる事で、炊き込みご飯にしてもさつまいもの甘みや風味を強く残る味わいとなっています。

〈こだわりの製法〉

さつまいもは収穫後1ヶ月以上熟成させた原料を使用しています。カット後にすぐ加工する事で、さつまいもの風味が残る様、製造しています。

また、原料原産地の定期的な確認等を行い、原料の品質維持やトレーサビリティを徹底しています。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

東日本大震災では、本社のある山形県は幸いにも大きな被害は受けませんでした。宮城県利府町にある仙台工場は大きな被害を受けて、工場の営業再開に約1ヶ月の時間を要しました。また、三和食品で取引をしている近隣の生産者の方々も大きな被害を受けました。被災から10年以上たち、復興も大分進んできましたが、完全に復興するまではこれからもまだまだ長い時間がかかりますし、震災を経験した私達だからこそ一緒になって出来る事がたくさんあると日々、感じております。三和食品では震災後、宮城県産や東北産の原料を積極的に使用した商品の開発、販売を行ってきました。微力ながらも東北圏内の新規生産者の参入や地場農業の活性化を図り、食品を通して被災地域や東北全体の復興に少しでも貢献していきたいと考えています。

〈おすすめの食べ方〉

さつまいもご飯

具材とスープを3合用のお米と一緒に炊いてもらうだけでお手軽にさつまいもご飯がお楽しみ頂けます。炊き上がり後、お好みで黒ごまをトッピング頂くと、より美味しいさつまいもご飯になります。



〈商品名〉古今東北 宮城県産さつまいも使用 ほっこりさつまいもご飯の素

【分類】: 農産

【製造者名】: 株式会社三和食品

【製造地】: 山形県最上町

【主な原材料】: 具材: さつまいも(宮城県産)、食塩/クチナシ色素、酸化防止剤(V. C)、乳酸Ca
スープ: しょうゆ(国内製造)、食塩、還元水飴、かつおエキス調味料、みりん、
昆布エキス、砂糖/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)

【内容量】: 700g(具材: 120g、スープ: 580g)

【保存方法】: 直射日光、高温多湿を避けて保存してください

【賞味期限】: 120日

【JANコード】: 4573381185612

【ITFコード】: 14573381185619