



COCON TOHOKU

東北産

豚ミックス会津味噌漬け



東北産豚肉と豚内臓を混ぜ合わせ
会津味噌で味付けしました

古今東北の産地から

原料である豚肉（ウデ・もも）と豚内臓（ボイルもつ）は東北産を使用しました。福島県会津天宝醸造（株）で製造した会津味噌（八百匆（やおもんめ）味噌）で味付けています。八百匆味噌は、熟練の職人が日々味噌の状態を確認し、ゆったりとしたクラシック音楽が流れる熟成庫で醸されます。長期熟成で赤みそ特有の香りを醸し出したソフトな風味の味噌です。

株式会社佐利のみなさん

我々が住む町「登米市」、その名の由来は江戸へ米を送っていたことからついたとされています。農産地として有名な登米地域の原料を使用し、加工度を上げた商品を開発することにより、お客様により身近に商品を楽しんでもらう事が我々の使命だと考えております。

また、東北が大事に育ててきた上質な原料を使い、長く愛され続ける商品作りも実践していければと思います。



〈こだわりの製法〉
東北産豚肉は食べやすい厚さ約2.5mmにスライスします。東北産ポイルモツは宮城県北唯一の屠畜場から仕入れたものだけを使用しています。ポイルモツは柔らかさを追求するために一度ポイルしたモツを大きな釜でもう一度煮詰め、二回ポイルしているのが特徴です。宮城県産豚肉、東北県産ポイルモツ、会津味噌を混ぜ合わせる作業は、商品が傷まないようにタンブラー機械を使用せず、すべて時間をかけ手作業で行っています。

〈こだわりの原料〉
宮城県産豚肉(ウデ・ももなど)と東北産豚内臓(ポイルもつ)に限定して使用しています。会津天寶醸造(株)で製造している「八百処(やおもんめ)みそ田舎糀」を使用しました。
八百処みそは、熟練の職人が日々味噌の状態を確認し、ゆったりとしたクラシック音楽が流れる熟成庫で醸されます。長期熟成で赤みそ特有の発酵臭を醸し出し、幅広い世代のお客様にご満足いただけるよう口当たりが良いソフトな風味に仕上がついているのが特徴の会津味噌です。

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

2011年3月の大震災により1名のスタッフが津波の被害で亡くなり、運営する2つの店舗も閉鎖になりました。震災の影響で一時的に3割以上の売上が減少しましたが、県内県外問わず色々な方々にご支援いただき経営の危機的状況乗り越えることができました。これから私たちがやるべきことは、地域と連携し皆様に喜んでもらえる商品を開発し、ご支援いただいた方々をはじめ全国のお客様に我々の商品を通して笑顔になってもらうことだと考えています。

＜(株)佐利について＞

屠畜場より車で20分という近い位置に自社工場を構え、新鮮なお肉やホルモンを毎日直接仕入れています。豚の解体業、食肉卸、食肉加工、食肉小売をすべて行っているのが強みです。原料の調達・加工、小売販売まで全体の流れを深く理解しているスタッフが多数おり、お客様の要望に合わせて商品を提案、開発していくことを得意としています。

＜おすすめの食べ方＞

キャベツやねぎなどの野菜と相性がとても良い商品です。味付けがしっかりされていますので野菜と本商品を一緒に炒めていただくと「豚ミックス野菜炒め」として美味しく召しあがれます。
アレンジメニューとして「豚ホルモン焼きうどん」もオススメです。うどん一玉に料理酒大さじ1を回しかけレンジ(600w)で2分30秒温めます。豚ミックス会津味噌漬け300gをフライパンにかけ弱火でじっくりと炒め、火が通ったところで、うどんを投入。好みの野菜200gをいれ、中火で野菜がしんなりするまで炒めます。最後に焼肉のタレを加え、強火で炒め合わせたら「豚ホルモン焼きうどん」の完成です。お好みで一味をかけるのもオススメです。



＜商品名＞古今東北 東北産豚ミックス会津味噌漬け

【分類】: 畜産

【製造者名】: 株式会社 佐利

【製造地】: 宮城県登米市

【主な原材料】: 豚肉(宮城県産)、ポイル豚内臓(東北産)、味噌、砂糖、おろしにんにく、醤油、米発酵調味料、大豆、植物性油脂、食塩、米、生姜、ピーナッツバター、唐辛子、すりごま、ローストガーリック、コショウ末、香辛料/調味料(アミノ酸等)、アルコール、アナトー色素、増粘剤(キサンタン)、酒精、pH調整剤、リン酸塩(Na)、(一部に小麦・落花生・ごま・大豆・豚肉を含む)

【内容量】: 5kg(業務用)

【保存方法】: 冷凍

【賞味期限】: 1年間(冷凍)・解凍後3日(冷蔵)

【JANコード】: 4573381185667

【ITFコード】: 14573381185664