

宮城県産胡瓜と三陸産わかめの酢のものS・M

期間限定季節商品



旬の宮城県産胡瓜と
肉厚な三陸産わかめを使用。
さっぱりとした酢の物です。

〈古今東北の産地から〉

宮城県産の胡瓜と、ミネラル・食物繊維が豊富な三陸産わかめを使用したさっぱりとした酢の物です。旬の胡瓜は瑞々しく果肉が引き締まった宮城県産の胡瓜を厳選し使用しています。わかめは肉厚で歯ごたえのある三陸産わかめを使用しています。味付けは大和酢・塩・砂糖のみを使用し、素材を活かすシンプルな味付けとなっています。

株式会社三和食品のみなさん



私達は利府町に根ざした野菜加工のパイオニアとして宮城県産の野菜や果物を使った商品開発を活発に行っています。

新開発においては新たな原料の調達から味付け、加工方法を日々研究しています。

「地域の発展と新しい食文化の創造」を一層前に進める事により社会に貢献していく事を使命として一丸となって日々挑戦してまいります。



＜こだわりの原料＞

宮城県の各産地から新鮮な胡瓜を仕入れていますが特に石巻地区と登米地区から多く入荷します。石巻地区は東日本大震災のあと若手の方達が復興を目指して胡瓜の栽培に力をいれてきました。現在は品質の良い胡瓜をトン単位で出荷しています。三和食品は瑞々しく果肉が引き締まった新鮮な「宮城県産きゅうり」にこだわっています。

また、三陸産わかめも使用していますが「わかめ」はこの数年天候の影響で不漁が続いています。生産者の方と情報交換を活発に行っており、肉厚で歯ごたえがある、ミネラル豊富な三陸産ワカメを厳選しています。

＜こだわりの洗浄＞

胡瓜は入荷してから除菌作業を行います。菌数を押さえ安全に食せるよう徹底した前処理作業にこだわっています。洗浄タンクには胡瓜を大量に入れず丁寧にバブリング除菌をします。胡瓜のイボやトゲを一本一本手作業で確実に処理しています。

＜こだわりの製法＞

カット作業は、ヘタの部分は手作業で丁寧にカットしスライサーにかけながら輪切りにします。味付けの際には胡瓜を手揉みによって薄塩味を入れますがこの手揉作業が素材の美味しさを引き出します。2mmにスライスされた胡瓜の食感を保つことが三和食品のこだわりです。



酢の物の味の決め手となる三杯酢も自社で配合し、酢のほどよい酸味を味わえるようにしました。攪拌から味付け、パック詰めまで胡瓜が割れないように全て手作業でしています。わかめと胡瓜のバランスや調味液投入の味の仕上げは、機械で図る事ができない工程ですので素材を見ながら丁寧に仕上げています。

＜震災時の苦労・

復興にかける想い＞

三和食品は被災を受けた生産者様と復興を目指して日々努力しています。

地元利府町及び宮城県の特産を使用した商品作りに磨きをかけ、全国の皆様へお届けし続けする事が宮城県始め東北の復興に繋がると思っています。

また、被災地の生産者様が育てた原料を積極的に仕入れる事によって少しでも復興の手伝いをさせていただいています。

昨今では処理水による風評被害が広がらないよう、食の安全を証明していく事も大切な使命であると思っています。

＜商品名＞古今東北 宮城県産胡瓜と三陸産わかめの酢のもの S・M

【分類】: 惣菜

【製造者名】: 株式会社三和食品

【製造地】: 宮城県宮城郡利府町

【主な原材料】: 胡瓜(宮城県産)、わかめ(三陸産)、醸造酢、砂糖、食塩、ごま／pH調整剤、調味料(無機塩)、酸化防止剤(V. C)、乳酸Ca、(一部に小麦・ごまを含む)

【内容量】: 1P

【保存方法】: 冷蔵

【賞味期限】: D+2日

【JANコード】: 4573381184769

【ITFコード】: なし