



COCON TOHOKU

福島県松川浦産あおさ使用

磯の香広がるあおさの佃煮



松川浦の「あおさ」を

生から炊き上げた

しっとり佃煮です。

〈古今東北の産地から〉

福島県相馬市の景勝地
『松川浦』は南北7km、東
西1.5kmに広がる東北
を代表する潟湖（せき
こ）です。

松川浦産のあおさは磯
の風味が豊かなのりです。
そのあおさのり100%
を使用し、地元の山形屋
濃口醤油（農林水産大臣
賞受賞）で炊き上げた佃
煮です。

あおさのりの佃煮の美
味しさ」を形にするため、
カキヤとサンエイ海苔で
共同開発しました。

株式会社カキヤとサンエイ海苔のみなさん

東日本大震災から12年を迎えようとしている今、被災地の復興は着実に進んでいる一方で、時間の経過に加え新型コロナウイルスの感染拡大により、被災地への関心は薄れ震災の風化が進んでいます。私たちは決して忘れることなく、「自然の恵み」を活かした食品を加工し、「お客様の求めている安全食品を」を心がけ被災地の方々に寄り添える商品を開発、製造しております。今後も復興に貢献でき、また被災地が元気になるような商品づくり、そのような努力に努めていきたいと思っております。

（2023. 2）



〈こだわりの原料〉
福島県松川浦産のあおさ(ヒトエグサ)を使用し、風味豊かに仕上げました。
相馬市の景勝地である「松川浦」は南北7km、東西1.5kmに広がる東北を代表する潟湖(せきこ)のひとつです。海水と河川からの真水が混じり合い、栄養豊富なあおさのりが育ちます。
その松川浦産生あおさ100%を使用し、地元の山形屋濃口醤油(農林水産大臣賞受賞)で炊き上げました。

〈こだわりの製法〉
釜で炊き上げ、しつとりとした海苔佃煮に仕上げております。
あらゆるお客様により良い製品をお届けするため、福島県唯一の潟湖の松川浦で育ったヒトエグサの原料にこだわりました。
また、経験豊富な職人が目利きした味・香ともより良い原料を仕入れ、商品に使用しております。

＜栄養豊富なあおさ＞

あおさは栄養が豊富です。あおさの原草は約40%が食物繊維でできており、牛乳の約8倍のカルシウム、ほうれん草の約2倍のビタミンAと葉酸が含まれています。その他、マグネシウムとナトリウムも多く含まれます。その他、マグネシウムとナトリウムも多く含まれていて、野菜ではほとんど抽出できないビタミンB12も含まれています。まさに「ビタミンとミネラルの宝庫」と言えます。

＜おすすめの食べ方＞

炊きたての白ご飯にたっぷりのせたり、お豆腐やパスタに絡めて美味しくアレンジしてお召し上がり下さい。



＜震災時の苦労・復興にける想い＞

松川浦での海苔養殖には百年以上の歴史があって、昭和40年代から青のりに転換したそうです(それ以前は黒海苔)。松川浦の青のりは風味が良く、最盛期には24,000柵あった『のり網』は津波で全て流されてしまいました。

原発事故の影響もあり6年間出荷を見送り続けてきた一方、こうした養殖業者らの努力によって種場の整備や種付けが進められ、2021年までに柵数3,912(最盛期の16.3%)の生産規模まで回復しています。



＜商品名＞古今東北福島県松川浦産あおさ使用磯の香広がるあおさの佃煮

【分類】:食品

【製造者名】:株式会社カキヤ(共同開発:サンエイ海苔)

【製造地】:宮城県白石市

【主な原材料】:ヒトエグサ(福島県相馬産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、発酵調味料、昆布エキス、醸造酢、食塩、海苔たん白加水分解物/甘味料(ソルビトール、甘草)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、増粘多糖類

【内容量】:100g

【保存方法】:高温多湿を避け、常温にて保存

【賞味期限】:365日

【JANコード】:4573381184233

【ITFコード】:14573381184230