COCON TOHOKU

宮城県産

期間限定季節商品

男爵のこだわりポテトサラダS・M・L・LL

宮城県産男爵芋を使用。
お芋の食感を感じられる
ポテトサラダに仕上げました。

〈古今東北の産地から〉

宮城県産登米市で作られた男爵芋を使用しました。
男爵芋の食感や風味を生かすため、さっぱりとしたマヨネーズを2種選定し、配合比率にこだわりました。また、生の玉ねぎスライスを使用することで玉ねぎの風味を出しています。

株式会社キタカミデリカのみなさん

実際にじゃが芋農場に伺い、農家さんの想いをお聞きしました。宮城県登米市で採れた「男爵芋」本来のおいしさを活かすように、試行錯誤しながらポテトサラダを作り上げました。食を通じてのご縁を大切にしていき、これからもお子様からお年寄りまで全てのお客様においしいお惣菜を提供し喜んでいただける商品づくりを目指して参ります。

【古今東北商品のこだわり】

〈こだわりの原料〉
宮城県登米市で生まれ育った、新じゃがの「男爵芋」という品種を使用しました。
男爵芋は、日本のじゃが芋を代表する品種の1つで、長年にわたりお客様に親しまれています。特に、ポテトサラダやコロッケなどの、つぶして使う調理に向いていると言われており、加熱するとホクホクとした食感を楽しめるのが、特徴になっています。

〈こだわりの製法〉
じゃが芋の美味しさを最大限、商品に表現するため1次加工されたじゃが芋ではなく、皮つき・土つきのまま仕入れています。それを1つ1つ洗浄、カットを行い、ポテトサラダ製造工場では珍しい「せいろ」で蒸しています。皮と身の間にデンプンが多く含まれ美味しいとされているので、工夫しながら皮むきを行っています。
調理工程では、素材を活かす」をコンセプトに製造しています。男爵芋の食感や風味を生かすため、さっぱりとしたマヨネーズを2種を選定し、配合比率にこだわりました。また、生の玉ねぎスライスを使用することで玉ねぎの風味を出しています。

＜キタカミデリカのめざす姿＞

キタカミデリカは『新鮮な原料』と『地域の味』を大切にしたサラダ・惣菜の生産を行っています。主要な生産品は、各種多様なサラダ、カット野菜、煮物等の和惣菜で、東北各地の大勢のお客様に喜んでいただき、尚且つ元気になっていただけるような安全で安心、そして美味しい惣菜作りに日々取組んでおります。
お子様からお年寄りまですべてのお客様に「元気のもと（おいしさ、美と健康）」になる「おそうざい（時間価値）」を提供し、食を通して豊かな社会づくりに貢献します。

～キタカミデリカHP「ごあいさつ」より抜粋～

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞
私たちは、岩手県北上市の企業です。現在の従業員共々、震災の時に被災した記憶が今でも残っています。あの日から工場の立て直しに全員で奮闘してきました。14年が経ち、工場も軌道に乗ってきました。今回、宮城県産のじゃが芋を使用し、ポテトサラダを商品化させてもらえることで、少しでも地域に貢献できればと思っています。

＜おすすめの食べ方＞
家庭で作るには、芋を蒸したり、つぶしたりなど、手間がかかるポテトサラダを”完成品”として、店頭に並べていただきます。味付けや野菜の具材も混ぜ込まれているので、シンプルに、そのまま召し上がっていただくのがオススメです。
毎日の食卓に副菜として、お客様の健康に「ポテトサラダ」で貢献できればと思っています。

＜商品名＞古今東北　宮城県産男爵のこだわりポテトサラダ　S・M・L・LL
【分類】：惣菜
【製造者名】：株式会社キタカミデリカ
【製造地】：岩手県北上市
【主な原材料】：じゃがいも（宮城県産）、半固体状ドレッシング、サラダクリーミードレッシング、ベーコン、きゅうり、にんじん、たまねぎ、砂糖、鶏卵加工品、食塩、りんご酢、マスタード、小麦粉加工品、チキンブイヨンパウダー、果糖ぶどう糖液糖、香辛料/増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）、pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、加工でん粉、グリシン、カゼインNa、リン酸塩（Na）、酸味料、くん液、酸化防止剤（V．C、亜硫酸Na）、乳化剤、香辛料抽出物、発色剤（亜硝酸Na）、着色料（クチナシ）、（一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）
【内容量】：S78g、M100g、L160g、LL267g
【保存方法】：要冷蔵（10℃以下）
【賞味期限】：店着から2日間
【JANコード】：　4573381184950（Sサイズ）、4573381184912（Mサイズ）、4573381184929（Lサイズ）、4573381184943（LLサイズ）
【ITFコード】：なし