

めぐみ野シャキシヤキえのきの梅なめ茸



えのき・醤油・梅は宮城県産を使用。
宮城県蔵王町で製造したなめ茸です。

古今東北の産地から

シャキシヤキ食感と強い甘みが特徴の「めぐみ野」シャキシヤキえのきを原料に角田産ねり梅を加え、ヤマカノ醸造(登米市)特製 本醸造こいくち醤油」を使用したなめ茸です。
えのきの美味しさと食感を残すようにカットし、梅の爽やかな酸味と味わいを感じるなめ茸に仕上げました。
主原料のえのき、梅、醤油とも宮城県産、製造所も宮城県蔵王町です。チームみやぎで宮城の美味しさを具現化し、地域振興に寄与いたします。

株式会社福一のみなさん

原料を宮城県産にこだわり、地元愛をたっぷり込めた商品です。
プレーンのなめ茸に次ぐ姉妹品の登場です。
県民の皆様はじめ多くの方に愛されるよう丹精込めて製造いたします。



〈こだわりの原料〉
 シャキシヤキ食感と強い甘味が特徴の「めぐみ野」シャキシヤキえのき(宮城県加美町産)を主原料にヤマカノ醸造特製 本醸造濃口醤油(宮城県登米市)と梅の産地である角田市の練り梅を使用しました。
 主原料のえのき、梅、醤油とも宮城県産、製造所も宮城県蔵王町です。

〈こだわりの製法〉
 えのきは食感が残るよう約2cmにカットしています。醤油、だし、お酒など調味料を絶妙に調合し、旨味を引き出しました。さわやかな酸味が感じられるよう練り梅を加え、梅の風味と色合いにこだわりました。

〈おすすめの食べ方〉

定番はやはりご飯のお供に。冷奴もおすすめです。



アレンジとしては玉子焼きに。また和風パスタに和えたり、和風おろしハンバーグやサラダチキンにかけて。他に白石温麺と一緒に召し上がり下さい。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

東日本大震災当時の苦労や大変だった出来事は今でも鮮明に覚えています。

様々な苦難がありました。蔵王ブランド、宮城ブランド商品を着実に製品化できていることは大きな喜びです。

原料は宮城県産を優先に使用し、地域商品づくりを推進しています。



〈「めぐみ野」シャキシヤキえのき〉

シャキシヤキの食感と強い甘みの特徴の「めぐみ野」シャキシヤキえのき。一般的なえのきの栽培期間は通常50日～55日ですが、「めぐみ野」シャキシヤキえのきは活力のある種菌と徹底した栽培管理によって通常より短い40～45日間の栽培でえのきの軸を均等に太く揃えた栽培を実現したことで、より「シャキシヤキ」とした食感を味わうことができます。
 ～出典:みやぎ生協 顔とくらしの見える産直めぐみ野～

〈商品名〉古今東北×めぐみ野シャキシヤキえのきの梅なめ茸

【分類】:農産

【製造者名】:株式会社福一

【製造地】:宮城県刈田郡蔵王町

【主な原材料】:えのきたけ(宮城県産)、醤油、練り梅干し(梅、食塩、しそ)、水飴、つゆ、砂糖、合成清酒、食塩、デキストリン、さとうきび抽出物/増粘多糖類、クチナシ色素、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V. C)、香料、酸味料(一部に小麦・大豆を含む)

【内容量】:180g

【保存方法】:直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい

【賞味期限】:270日

【JANコード】:4573381185803

【ITFコード】:14573381185800