



COCON TOHOKU

山形県産青菜使用

しゃきとろおみ漬け昆布

期間限定季節商品



山形県伝統野菜「青菜」で旬の時期に作る
新鮮なおみ漬け昆布です。

古今東北の産地から

山形県特産の伝統野菜「青菜（せいさい）」は、青菜漬やおみ漬等のお漬物にして山形・宮城を中心に長く親しまれているお漬物です。それらのお漬物の中でも、この「おみ漬け昆布」は青菜が持つ素材の爽やかな辛味に、大根、人参、昆布の旨みが加わりごはんがよりおいしく頂ける秋冬のごはんのお供です。

株式会社マルハチのみなさん

漬物のおいしさは野菜のおいしさからという考えのもと、私たちの漬物づくりは生産者さんとの二人三脚の野菜づくりから始まります。生産者さんが大切に育てた「青菜（せいさい）」を丁寧に漬け込み、おいしいお漬物にと心をこめて作っています。

【古今東北商品のこだわり】

へだわりの原料



山形の人々に愛される山形県特産の伝統野菜「青菜(せいさい)」はからし菜の仲間で、青菜漬やおみ漬等のお漬物にして山形・宮城を中心に長く親しまれている野菜です。緑色の葉は肉厚で大きく、シャキシャキとした食感と歯切れのよさは格別です。

青菜が持つ素材の爽やかな辛味がクセになります。(株)マルハチでは、地元庄内でハウス栽培にも取り組み、山形県産のおいしく安全な青菜を育てています。

へだわりの製法

山形の秋冬の訪れを告げる「青菜(せいさい)」は、寒い季節を好み大きく育ちます。青菜が旬の時期だけに作る、新鮮なおみ漬け昆布です。

生産者の皆さんが大切に育てた青菜の大きな葉1枚1枚を刻み、国産の大根、人参、昆布の旨みと一緒に漬け込みました。

＜地元契約生産者様との野菜作り＞
50年以上続く地元契約生産者様との二人三脚の野菜づくりにこだわります。創業以来から受け継がれる漬物技術と高品質へのこだわりを生かして、野菜の旬とおいしさ、美しさにこだわった商品づくりを心がけています。



＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

地震や豪雨等、気象変動による自然災害が全国どこでも起こりうる昨今となりました。

2024年7月に山形県酒田市においても豪雨災害が発生し、建物の浸水、農地への土砂侵入など甚大な被害に見舞われました。復興のあゆみを止めることなく、1日でも早い日常が取り戻されることを切に願うばかりです。同郷山形において地元契約生産者さんが安心して野菜栽培に取り組めるよう、品質にこだわったおいしい商品をお届けすることが地域農業振興の一助になると信じ、日々商品づくりに励んでいます。

＜おすすめの食べ方＞

青菜(せいさい)が持つ素材の爽やかな辛みに、大根、人参、昆布の旨みが加わりごはんによく合います。ごはんのお供やおにぎり具材におすすめです。

＜商品名＞古今東北 山形県産青菜使用 シャキとろおみ漬け昆布

【分類】: 日配

【製造者名】: 株式会社マルハチ

【製造地】: 山形県東田川郡庄内町

【主な原材料】: 青菜(せいさい)、小松菜、大根、人参、昆布、漬け原材料[しょうゆ(小麦・大豆を含む)、還元水飴、醸造調味料、食塩、かつお節エキス、唐辛子]／調味料(アミノ酸等)、酸味料、酒精、増粘多糖類、環状オリゴ糖、酸化防止剤(ビタミンC)、トレハロース、pH調整剤、ユッカ抽出物、ビタミンB₁、ホップ抽出物
原料原産地名: 山形県(青菜)、国産(小松菜、大根)

【内容量】: 190g

【保存方法】: 要冷蔵(0～10℃)

【賞味期限】: 製造日から15日

【JANコード】: 4573381185841

【ITFコード】: 14573381185848