



COCON TOHOKU

宮城県亘理産

つるんと亘理そば(生麺)

期間限定季節商品



津波の塩害の農地で蒔いた

日本在来種の実が、

元気に育ちました、

〈古今東北の産地から〉

宮城県南部の亘理郡
(亘理町・山元町)で、
震災による津波で大きな被害を受けた田畑の復興の為に、そばの栽培に取り組む生産者を応援する「わたりのそばプロジェクト」から生まれた生麺です。
新そばの時期の期間限定の「生麺」は香りの良さ、喉ごしの良さが魅力の逸品です。
いま亘理地区は、そばの一大産地をめざして耕地面積を拡大し、販路拡大にも積極的に取り組んでいます。

株式会社 だい久製麺 本郷さん

つるつるとした喉ごしの蕎麦に、鰹だしを使用したストレートつゆを添付しました。新そばのみを使用した期間限定商品です。お年越し蕎麦にご利用ください。



へだわりの製法

仙台発祥の「冷やし中華」。日本で最初に小売店販売用の冷やし中華を製造したのは仙台の「だい久製麺」。地域の麺文化を育ててきた老舗メーカーが地元産のそば粉を風味豊かな生麺に仕立てました。

「へだわりの原料」そばの国内自給率は23%。希少な産地指定（亶理郡限定）の国産原料のそば粉で作りました。収穫した玄そばの殻と実を一緒に挽いた「一本挽き」そば粉を使つて風味豊かなそばに仕上げました。

<産地紹介 “亶理町・山元町”>

亶理町は宮城県南部の太平洋沿岸、阿武隈川の河口に位置する町で、山元町は宮城県の東南端に位置する町です。温暖な気候を利用したの果樹・花卉栽培が盛んであり、特にイチゴが名産です。郷土料理では「春のあさり飯」、「夏のしゃこ飯」、「秋のはらこ飯」、「冬のほっき飯」が名物で、はらこ飯は近年農山漁村の郷土料理百選にも選出されました。

<被災地でそば生産のわけ？>

そばは種を撒いてから2～3ヵ月の短期間で収穫されます。震災被害を受けた圃場や排水場などの復旧作業の合間を縫った栽培が可能な作物でした。そばを地域の新しい特産品に育てたい、という生産者の思いがこの地での作付面積を一気に広げさせました。

<〇割そばって？>

そばは製麺する場合にそば粉だけだと切れやすくなってしまうので、つなぎに小麦粉を加えます。一般的な二八そばは小麦粉2割：そば粉8割で作られてるところからその名となっています。



<そばの豆知識>

そばは、昼と夜の気温の差がある場所で育つと、甘味が増して質のよいでんぷんが作られるとされています。このでんぷん質がそばの風味・食感に影響し、そばをおいしくするとされています。亶理地区は山と海に囲まれ、日照時間が長く、昼夜の寒暖差が大きいなどソバ栽培に最適な気候条件が整っています。

<商品名> 古今東北 宮城県亶理産 つるんと亶理そば(生麺)

【分類】: 日配

【製造者名】: 株式会社 だい久製麺

【製造地】: 宮城県仙台市

【主な原材料】: めん〔小麦粉(小麦を含む)(国内製造)、そば粉(そばを含む)／酒精、pH調整剤、加工でん粉〕

つゆ〔しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、かつお削りぶし、みりん、清酒、食塩、さば削りぶし(さばを含む)、発酵調味液、たんぱく加水分解物(小麦・大豆を含む)、かつお節エキス／調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酒精、グリシン、酸味料〕

【内容量】: 300g(めん重量100g×2食、めんつゆ50g×2食)

【保存方法】: 冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。

【賞味期限】: 21日間(製造日含む)

【JANコード】: 4573381185988

【ITFコード】: 14573381185985

【備考】: 期間限定商品になります。