



三陸産オキアミと福島県松川浦産あおさ入り

# 磯の香ミニかき揚げ

三陸産オキアミと

松川浦産あおさを使用。

磯の香り豊かなかき揚げです。



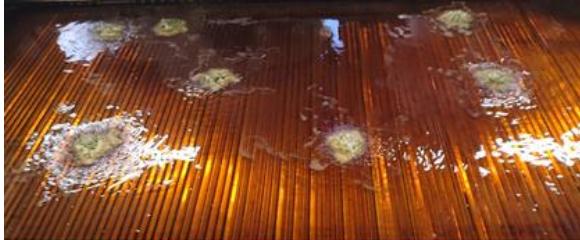
古今東北の産地から

国産たまねぎに三陸産  
オキアミと福島県松川  
浦産あおさを入れ、風  
味豊かに仕上げたミニか  
き揚げです。

東日本大震災で被災し  
た「岩手県」「宮城県」「福  
島県」の復興の後押しが  
したく、商品を開発しま  
した。油調理済みなので電子  
レンジで簡単に調理でき  
ます。

株式会社ファーストフーズのみなさん

東日本大震災で被災した「岩手県」「宮城県」「福島県」の復興の後押しがしたく、商品開発をスタートしました。特に福島県は原発の放射の問題で未だに復興できない地域があり、処理水では漁業関係に大きな影響をもたらしています。弊社といたしましては、3県の原料、加工を一つのかき揚げに絆の思いを込めて開発しました。磯の香豊かな商品となっています。



もう1つの原料である松川浦産のあおさは、太平洋の豊かな恵みを受け育ち、独特的の風味と品質の高さで知られています。磯の香りが強く色鮮やかな緑色をしており、繊維が細かく柔らかい食感が特徴です。松川浦がある相馬の海域があおさの生育に適した栄養分を含んでおり、栄養面でも「ミネラル」「ビタミン」「植物繊維」を豊富に含んでいます。特に「カルシウム」「マグネシウム」などのミネラルが多く含まれ健康維持にも役立ちます。

あおさは海藻なので、海の異物が付着しやすいので異物混入がないように細心の注意を払って作業しています。

**<震災時の苦労・復興にかける想い>**  
震災時は従業員や家族に怪我等なく、冷凍庫及び機械類も故障等はありませんでしたが、運送業者や仕入先が震災で稼働するまでに時間がかかりました。数週間で納品を行えるようになりましたが、製造者に福島の記載があると販売数が激減したり、放射能検査後の出荷となると納品までの時間が大幅に増加したりと、先が見えない不安な状況が続きました。震災から10年以上経過しました。未だに震災前の状況には完全に戻ってはおりませんが、各生協で積極的に企画を入れていただくことで応援していただいたり、組合員さんからも暖かい言葉をいただけるなど、とても勇気づけられています。また、福島は処理水の件で漁業関係に大きな影響を受けております。少しでも協力できればと今後も商品開発をして参ります。

#### <株式会社ファーストフーズについて>

株式会社ファーストフーズは創業から50年を迎える事ができました。創業初期は、冷凍食品の求められるものは、主に「保存性」と「簡便性」でした。それに加えて「本物志向」「健康」を追求して参りました。これからも「いつもみぢかにおいしさと健康」をスローガンに、企画・開発または改良した当社商品に「安心」「安全」「正直」を加えて商品を一品でも多く提供できるよう日々、努力して参ります。

#### <おすすめの食べ方>

ミニかき揚げですので、お弁当のおかずやうどん、そばのトッピングはもちろんですが、トースターで調理したものに天つゆに大根おろしの薬味などを加えて、シンプルに磯の香を楽しんで頂ければと思います。変わった食べ方としては、市販のお茶漬けの素を活用し手軽に天茶漬けを作る事ができます。調理も簡単なので夜食に最適です。



#### <商品名>古今東北 三陸産オキアミと福島県松川浦産あおさ入り磯の香ミニかき揚げ

**【分類】:**日配

**【製造者名】:**株式会社ファーストフーズ

**【製造地】:**福島県福島市

**【主な原材料】:**玉ねぎ(国産)、あおさ(福島県産)、オキアミ(三陸産)、衣(小麦粉、でん粉)、揚げ油(大豆油)／ベーキングパウダー、着色料(ビタミンB<sub>2</sub>)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

**【内容量】:**100g(5枚)

**【保存方法】:**-18°C以下で保存して下さい

**【賞味期限】:**365日

**【JANコード】:**4573381185643

**【ITFコード】:**14573381185640

#### 「だわりの原料・製法」

原料である三陸のオキアミは、漁港が近く水揚げ後の鮮度が保たれているものを使用しています。新鮮で味も良く品質も高いです。オキアミは栄養価でも「アスタキサンチン」「DHA」などの栄養素が豊富です。