



福島県産

じっくり上干し伊達なしらす

福島県沖のしらすを

干し上げました。



古今東北の産地から

福島県沖の漁場は親潮と黒潮が交わる潮目で、シラスの餌となるプランクトンが豊富なため、昔から盛んにシラス漁が行われてきました。しかし2011年の震災により、漁港や関連施設が全壊し、現在も風評被害は続いています。

震災・原発事故に負けたくない」という思いで漁師さんが獲ったシラスを、新鮮なうちに釜茹・乾燥。素材そのまま食べても、お料理にご使用頂いても存在感のある美味しさです。

株式会社 海祥のみなさん

地元東北の美味しいしらすをお届けしたいという想いから、「伊達なしらす」とネーミングし、販売しております。全国のしらす名産地に比べ、まだまだ漁獲量が少なく希少ではあります、ぜひ多くの方に食べて頂きたいです。



「こだわりの製法」
しらすは海由來の原
料のため、異なる魚
種の稚魚や異物(漁
網、木片など)が混
入している場合がござ
ります。まずは、異物の少
ない良質な原料を厳選し、機械
選別・目視選別を実
施することでお届けして
おります。お客様として
安心安全な商品とて
おり

福島県沖は親潮と
黒潮が交わり、プランクトンが多く発生
する好漁場とされて
います。そこで水揚
げされ、じっくり干
し上げた上質な上
干ししらす「」を使用
しています。素材そ
のものの旨味を凝縮
した上干ししらすは、
そのまま食べても、
料理に取り入れても、
存在感抜群の美味し
さです。



出典:株式会社海祥ホームページ

＜こだわりの食の安全＞

「食におけるもっと大切なことは安全である」という理念にもとづいて、小魚の徹底した異物の除去処理を実施しております。また、素材本来の美味しさを損なわずに原料の一般性菌数をコントロールする独自の技術を有しております。常に安心安全の商品づくりを目指しております。

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

東日本大震災では、宮城県塩釜市で稼働していた第二工場を津波による被害で失いました。なんとか仙台の本社に機能集約し、稼働を再開することができましたが、それまでに築き上げた製造機能、販路はなかなか回復せず本当に苦しかったです。そして現在は、同じく震災の被災地である宮城県名取市閑上にご縁があり、本社・工場を移転し稼働しております。移転当時は、津波の跡地で周辺には何もなかったことを覚えていますが、約4年を経て新たな道路や住宅地、観光地ができ、人が増えました。復興の力をとても身近に感じることができます。震災から10年以上を迎えますが、これからも地域とともにさらなる復興を実現していきたいと強く思っています。



＜おすすめの食べ方＞

素材の旨味が強いので、上干ししらすを使用したシンプルな料理がおすすめです。

- ①上干ししらすのサラダ
- ②上干ししらすの炒飯
- ③じゃこピー
(上干ししらすとピーマンの炒め物)

＜商品名＞古今東北 福島県産 じっくり上干し伊達なしらす

【分類】:加工品

【製造者名】:株式会社 海祥

【製造地】:宮城県名取市閑上

【主な原材料】:いわしの稚魚(福島県産)、食塩

【内容量】:30g

【保存方法】:要冷蔵(4°C以下)保存

【賞味期限】:30日

【JANコード】:4573381184042

【ITFコード】:14573381184042