



COCON TOHOKU

宮城県産海苔使用

ふわっと磯の香海苔佃煮



宮城県産生海苔を使用。

素材の味を活かした

昔ながらの手作りの味です。

古今東北の産地から

宮城県産の生海苔を贅沢に使用しました。海苔本来の食感を味わえるように、自家製で調合した甘めの醤油たれで炊き上げました。海苔本来の香り・味・食感をお楽しみください。

瀧口商店のみなさん

地元の海の恵みを最大限に活かすことです。宮城県産(主に松島湾産)の新鮮な厳選素材を使い自家製(オリジナル調味料)で手間暇をかけた手作りの味を守り続けています「食卓に安心と優しさ」を届けるため、一つひとつ丁寧に、商品作りに取り組んでいます。



ごだわりの原料
栄養豊富な三陸沖の
恵みを受けて育った
宮城県産の生海苔は
繊維がしっかりと
います。ビタミン、ミ
ネラル、食物繊維が
豊富に含まれています
ので、佃煮にして
もしつかり歯ごたえ
があり、芳醇な磯の香
もあります。

ごだわりの製法
宮城県産（主に松島
湾産）の新鮮な生海
苔を粗切りにして使
用しています。

ごだわりの手づくりの味
りと歯ごたえが特徴
の手作りの味です。ご
飯のお供にどうぞ。

＜ごだわりの手づくりの味＞

瀧口商店は、大量生産ではなく手づくりの味を追求しています。新鮮な素材をオリジナル調味料で炊き込み、素材本来の旨味を引き出します。
「万石浦湾からのお便り」として地域の海の恵みを全国に届けるという想いを込めて製造しています。



＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

東日本大震災の時は津波に襲われ、何とか車で逃れましたが、インフラが一時停止したため一日、一日が精一杯でした。日常と活気を取り戻すためにも、今も一生懸命ものづくりをしています。「万石浦からのお便り」を前向きに発信したいと考えています。

＜おすすめの食べ方＞

- ・春巻きの皮の中に海苔佃煮とチーズを入れ皮にオーブンオイルを塗り、オーブントースターで焼く。
- ・海苔の佃煮とだし汁、卵、干しいさだで、たまご焼き完成
- ・海苔佃煮にお湯、ちょっと醤油を入れると海苔のお吸い物

＜商品名＞古今東北 宮城県産海苔使用 ふわっと磯の香海苔佃煮

【分類】:水産

【製造者名】:瀧口商店

【製造地】:宮城県石巻市

【主な原材料】:生海苔(宮城県)、還元水飴、醤油(大豆・小麦含む)、三温糖、魚介エキス、本みりん、醸造酢、酵母エキス、唐辛子

【内容量】:100g

【保存方法】:直射日光、高温多湿の場所を避け保存してください。

【賞味期限】:180日

【JANコード】:4573381185780

【ITFコード】:14573381185787