COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

～古今東北商品の作り手を訪ねて～
三陸産たこ使用 パリッとたこせんべい

海鮮せんべい塩竈のスタッフ。後ろに見えるのは、工場併設の直販店

三陸沿岸で獲れるマダコ、ミズダコなどは、質が高く、旨みが凝縮されていることで知られています。そのタコでせんべいを作っているのが、海鮮せんべい塩竈株式会社。生地に馬鈴薯でんぷんを使うことで、パリッとした食感に仕上げています。

東北の復興のために新会社設立

海鮮せんべい塩竈の母体は、愛知県碧南市でえびせんなどの海鮮せんべいを製造販売している、1970年創業のスギ製菓株式会社。かねてから三陸産海産物を仕入れていたため、東日本大震災の際には他人事ではないとの思いで、社員たちが石巻市を訪れ、ボランティア活動を行いました。

そして2015年、東北の復興に貢献しようと設立したのが海鮮せんべい塩竈です。碧南市と塩竈市は防災協定（災害時応援協定）を締結しています。常務取締役の杉浦清高さんは「三陸産の海産物は当社のせんべいに欠かせない大事な原材料です。塩竈の雇用確保に貢献でき、そして愛知、宮城で災害などがあっても、離れているからこそ助け合える体制を作ることができました」と話します。

常務取締役の杉浦清高さん

三陸産たこ使用
パリッとたこせんべい
本体価格298円
（税込321円）

掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしま、生協共立社で購入できます。宅配はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたで購入が可能です。
※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

■ お問い合わせ ／ 株式会社 東北協同事業開発　TEL.022-347-3821

りらく2025年9月号掲載

コンベアでフライ工程へ

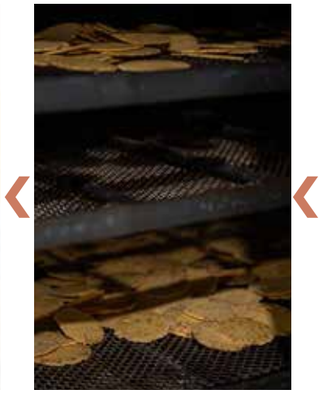
せんべいの種を鉄板にのせ、200度の高温で素焼きにします

パリッとした食感を生む、馬鈴薯でんぷん

原料の三陸産タコ。マダコ、ミズダコ、ヤナギダコを使用

パリッとかための食感が子どもにも大人にも人気のたこせんべいです

割れたものを、人の目で確認しながら取り除きます


フライ後、100度の温風で乾燥

とができました」と話します。

吟味した材料でパリッとした食感に

冷凍で入荷した三陸産のタコは、ぬるま湯で解凍した後、異物を除去、再度マイナス40度で急速冷凍したものを保管しておきます。都度必要量を取り出し、ミートチョッパーで5㎜角のミンチ状に。細かくすることでタコのすべての部位を使うことができます。資源を無駄にしない「もったいない精神」の表れです。

せんべい生地には北海道産の馬鈴薯でんぷんを使います。タコの味が引き立ち、かための食感に仕上がる材料です。水を加えて練る際にはその日の気温や湿度によって微妙に水の加減を変えるため、職人の経験が頼りです。

オリジナルの醤油タレとタコを合わせ、生地に混ぜてせんべいの種を作ります。できた種は10gずつ分けて鉄板に乗せ、素焼きに。仕上げに油で揚げることで、艶と香ばしさを引き出します。

白醤油と三河みりんが作るやさしい味わい

美味しさのポイントは「パリッとたこせんべい」のために開発した調味料にもあります。醤油は白醤油。淡い琥珀色とあっさりした旨みで、食材の色と味を引き立てます。みりんは、厳選したもち米・米麹・焼酎で作られる愛知県の名産・三河みりん。やさしい甘みが特徴です。工場長の正岡央士（ひろと）さんは「良い食材を使い、昔ながらの味付けと製法をシステム化し、衛生的かつ安全に製造しています。少しかための食感がいいというお客様に選んでいただいているのも嬉しいですね」と話します。

子どものおやつに、大人のお茶請けや酒のつまみに。いつもそばに置きたいおいしさです。

工場長の正岡央士さん

古今東北公式HPにて、新商品や催事情報を日々発信しています。ぜひ、ご覧ください。

インスタグラムも更新中！

古今東北商品の一部が楽天市場で購入できます！
こちらからチェック▶