



三陸産

ことさんま甘露煮

COCON TOHOKU

試行錯誤の末たどり着いた、
飽きのこない気仙沼の家庭の味。



〈古今東北の産地から〉

昔から気仙沼で愛されてきた保存食「さんまの甘露煮」です。復活した気仙沼の工場が、2年がかりで試行錯誤の末に完成しました。脂が乗った三陸産のさんまを醤油や水飴などで4時間かけて骨まで軟らかく煮込んで、飽きのこない気仙沼の家庭の味です。「ご家庭に常備しておきたい自信の一品です。

株式会社 阿部長商店の皆さん

脂ののった三陸産のさんまを、保存料・着色料を極力使わず、昔ながらの製法で骨までやわらかく煮込みました。手間暇かけて作り上げた甘露煮を、復活した気仙沼の工場からお届けします。

東北に住む皆様へお子様や家族に食べさせる毎日の食事だからこそ、安心で美味しいものにこだわって作っています。地元東北の三陸産さんまの美味しさをぜひご賞味ください。



三陸産の美味しい
原料を使用し圧力
鍋を使わずに昔な
がらの製法でコトコ
ト煮込んで骨まで
食べられるように
化学調味料、保存
料をつかっていませ
ん。

こだわりの製法

北海道から三陸沖に南下してくる間に、たっぷりと脂を蓄えてまるまるると太った、旬の三陸水揚げのさんまを設備の整った気仙沼の工場で加工します。

ごだわりの原料

＜生産地”気仙沼”の紹介＞

水産都市気仙沼の基盤を築いた漁船漁業については、世界三大漁場の一つである三陸沖漁場を控え、優秀な漁船乗組員の方々の高度な技術により、生鮮カツオの水揚げが18年連続日本一となるほか、サメ・サンマ・メカジキ等においても全国屈指の水揚げを誇っています。また、水産加工業や造船業などの水産関連業も盛んで、水産業は気仙沼市の基幹産業としての地位を占めています。また、沿岸ではカキ・ワカメ・コンブ・ホタテなどの養殖漁業や定置網漁業などが営まれるなど、恵み豊かな漁場でもあります。市内を流れる大川や小泉川ではサケの遡上が見られ、卵から稚魚を育てて放流する、サケふ化放流事業を行っています。(出典:気仙沼市ホームページ)



〈さんま甘露煮サンド〉

- ①さんま甘露煮120g 1パック
 ②マヨネーズ 50g
 ③マスタード 20g
 ④食パン 3斤

さんま甘露煮をほぐします。

マヨネーズ50gとマスタード5g、

さんま甘露煮の調味液(半分)を加えて混ぜ合わせます。

パテ上になるまで良く混ぜます。

パンにマスタードをぬって、その上

パンでサンドして出来上がりです。

Digitized by srujanika@gmail.com

＜三陸産ことさんま甘露煮＞

【分類】: 水産

【製造者名】: 株式会社 阿部長商店

【製造地】: 宮城県気仙沼市

【主な原材料】:さんま(三陸沖)、砂糖、しょうゆ、水あめ、みりん、昆布エキス、しょうが、唐辛子(一部に小麦、大豆を含む)

【容量】: 200g(100g×2袋)

【保存方法】：-18℃以下で保存

【賞味期限】: 冷凍D+364

【JANコード】: 4573381184127

(ITFコード)14573381184124