



東北トクスイのスタッフのみなさん。食卓においておいしい魚商品を届けるため、日々励んでいます



冷蔵庫で解凍して、焼くだけ。おいしい魚料理を手軽に味わえます

東北産の天然ぶりを切り身に加工し、仙台味噌に漬けて旨みを浸み込ませた逸品に仕上げている、株式会社東北トクスイ。塩竈市新浜町にある工場を訪ねました。

東日本大震災後 早期に製造再開

東日本大震災では、社員は屋上に避難して全員無事だったこと、津波による浸水がなかったことが不幸中の幸いでした。しかし地震による建物外壁の亀裂や冷蔵倉庫内のダクトの落下、トンネルフリーザー（コンベアに乗せた食品を凍結するトンネル状の急速冷凍機）に歪みが出て機能しなくなるなど大きな被害がありました。

被災直後から機械類の修理を行い、電気が復旧した3月末に工場の稼働を再開。4月11日にはコンビ二向けの商品を納品できたとのこと。工場長の鈴木義則さんは「石巻、気仙沼が壊滅状態でした



工場長の鈴木義則さん

丁寧な手作業が おいしさを作る

から、比較的被害の少なかった塩竈の私たちが早期に復旧して頑張らなければと思いました。生協さんはもちろん、関東や九州のスーパリーなどからも出荷要請があり、通常1カ月分の商品ストックが2週間でなくなる状況でした」と当時を振り返ります。

天然ぶりは広い海を泳いでいる

約60gずつ切り身にしていきます



凍結された三枚おろしの状態で入荷。一晩かけて半解凍します



水揚げされた東北産の天然ぶり



仙台味噌に昆布だし、鰹節粉末、酵母エキスなどを混ぜた特製調味料



ぶりと調味料を手作業でやさしく混ぜ合わせます



トンネルフリーザーにぶりを投入し、凍結させます

ため、筋肉が発達し身が締まっています。しっかりと食感が特徴です。

東北トクスイには、青森県から宮城県沖の海域で獲れたぶりが三枚おろしの凍結状態で入荷されます。それをマイナス10度で一晩置き、半解凍したら、手作業でカマを切り落とし、約60gずつ切り分けま

次に調味料を調合します。仙台味噌に昆布だし、砂糖、みりん、鰹節粉末、酵母エキスを加え、味噌の粒感が残る程度に混ぜ合わせると、味噌のコクと香りが生きた味わいに。何度も試作を繰り返した自信作です。

切り身と調味料を混ぜる工程も、手を使って行われます。魚の身を傷めずに、調味料をしっかりとなじませるためです。その後はそのまま漬け込み、冷蔵庫で24時間じっくり熟成させます。

熟成が終わったらトンネルフリーザーのコンベアに乗せ、マイナス35度で12分凍結して出来上がり。重量計測、袋詰め、金属探知機の検査を経て出荷されます。「手作業を大切にし、いい素材とシンブレな材料の味付けで、ぶりの旨み

を引き出す製造を心がけています」と鈴木さんは話します。



代表取締役社長の伊藤康之さん

ご飯のおかずにも 酒の肴にもぴったり

「天然ぶりのコク旨仙台味噌漬け」は、そのまま焼いて食べるのが一番。食卓に出す2〜3時間前に冷蔵庫で解凍し、余分な味噌を拭き取ってから中火で焼き上げると香ばしいおいしさに。

代表取締役社長の伊藤康之さんは、魚を食べる幸せをたくさんの人に届けたいと思い語ります。「焼いてから身をほぐし、混ぜご飯にしても、野菜と合わせてサラダにしてもおいしいですよ。私どもは日本人の魚食文化をもっと広めたい。そのために皆様からおいしいといわれる商品を作ろうと、これからも努力を続けていきます」



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 東北産 天然ぶりのコク旨仙台味噌漬け



東北産 天然ぶりの
コク旨 仙台味噌漬け
本体価格548円
(税込591円)

りらく2025年11月号掲載

掲載商品は、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、コープあきたの宅配で購入できます。※店舗での販売はございません。

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

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▶

