



COCON TOHOKU

宮城県産ほや使用 プリ旨ほやのへそ



ほやの根に近い
肉厚の希少な部位です。

古今東北の産地から

宮城は、ほやの一大産地です。東日本大震災にて、ほやのイカダはすべて流されてしまいました。私たちは、震災前より浜と共に生きてきました。ほやも流通しないことには浜がつぶれてしまいます。そのような思いから、商品を開発しました。ほやの部位の中でも根に近い、産地では「へそほや」として珍重されている部位で、くせがなく、えぐみも少なく食べやすい部位です。サツと水洗い後、酢醤油やお刺身風にわさび醤油でお召し上がりください。

本田水産株式会社のみなさん



“ほやのへそ”は、ホヤの中でも一番美味しいと言われる部分で、さらに、一番肉厚で食べ応えのあるところです。また、“ほやのへそ”は1個のホヤから1個しか取れない貴重な部分で、その味は、ホヤの中でもくせやえぐみがなく、一番食べやすいと言われております。そのため、ホヤを好きな方はもちろん、ホヤを初めての方、苦手な方にもおすすめの一品です。



〈こだわりの原料〉

創業以来、本田水産は浜と共に生産してきました。そして、石巻産、宮城産にこだわり生産してきました。今回使用しているホヤも石巻海域（石巻、女川）で水揚げしたホヤです。鮮度良い状態を保つため、自社トラックで浜へ取りに行き、その日のうちにすぐ加工しています。また、ホヤの旬であり、肉厚になる旬の夏のホヤを使用しています。

〈こだわりの製法〉

ホヤは鮮度が命です。（水揚げして時間が経てば経つほど味が落ちてしまいます。）そのため、朝一に水揚げした「朝獲りホヤ」を“その日のうち”に鮮度が良い状態で素早く剥き、加工しています。

＜宮城の初夏の味覚“ほや”＞

宮城県はホヤの生産量が全国1位、ホヤ養殖の発祥も宮城県であり、県を代表する海産物のひとつです。金華山から北の沿岸部で採苗される宮城のホヤは、3年から4年の歳月をかけてじっくりと養殖されています。別名「海のパイナップル」とも呼ばれ、収穫は初春から夏にかけて行われます。

ホヤは低カロリーで、豊富にミネラルを含む、健康に良い海産物でもあります。特に食事での摂取が難しい亜鉛や、グリコーゲンなどが豊富に含まれています。旬を迎える夏には、冬に比べてグリコーゲン含有量が高くなり、身も厚く、甘みと旨味が増していきます。刺身や酢の物が新鮮なホヤの美味しさを一番堪能できる料理法です。その他、ホヤを殻ごと煮る潮汁や、蒸しホヤ、ホヤのしそ巻きなど様々な食べ方をされています。

また近年はホヤカレー、ホヤジャーキー、ホヤの佃煮、ホヤの塩辛などホヤを使った加工品も増えています。

出典：食材王国みやぎHP

「みやぎ四季食彩 みやぎの夏 ホヤ」

＜震災時の苦労～本田水産～＞

震災で、私たちは多くを失いました。そして、三陸の浜の漁師の人たちも養殖場が甚大な被害を受け、すべてを失いました。

私たちは、これまで三陸の浜と共に生産してきました。浜と浜の方々がいてくれたからこそ、今があります。

震災で大変な時でしたが、今こそ、浜を、浜の人たちを助けて再生させなければならないの思いから、皆で力を合わせ、一歩ずつ、一歩ずつ、前に進んでいきます。

＜おすすめの食べ方＞

水でサッと洗い、そのままお召し上がり下さい。

酢醤油やレモン醤油をかけても美味しくお召し上がり頂けます。

また、ホヤは火にかけるとお味も食感も変わる特性があるため、

バター炒めなどにしても、美味しくお召し上がり頂けます。

＜鮮度管理の徹底＞

ホヤは海水中では適温ですが、水揚げ後は温度変化のよって鮮度が落ちやすくなります。そのため、水揚げ後、運搬と加工の際には、低温の冷やした海水でホヤが活きが良い状態で加工しています。

＜商品名＞古今東北 宮城県産ほや使用 プリ旨 ほやのへそ

【分類】：水産

【製造者】：本田水産株式会社

【製造地】：宮城県石巻市

【主な原材料】ほや（宮城県産） 【内容量】：70g

【保存方法】：-18℃以下で保存してください

【賞味期限】：365日

【JANコード】：4573381185872

【ITFコード】：14573381185879

