



青森県十三湖産
そのまま使える 大和しじみ



しじみの生育に適した汽水湖で環境・
水産資源にやさしい漁法で漁獲しました

古今東北の産地から
十三湖は津軽半島西岸に
位置し、国内でも有数のし
じみの産地です。日本海の
海水と岩木川の淡水が混
じる、しじみの生育に適し
た汽水湖で、環境、水産資
源にやさしい漁法で漁獲し
たしじみです。
みやぎ生協の産直品「めぐ
み野青森県十三湖産活し
じみ」を原料に、保存性、簡
便性の高いレトルト商品と
して仕上げました。
砂抜き済なので包材内部
の白いエキスごと味噌汁等
にご利用下さい。



株式会社ハクタ水産のみなさん

株式会社ハクタ水産は、十三湖産しじみを30年
来継続して取り扱いしてきました。産地生産者や
加工業者との信頼関係を築きながら安定した品
質の原料確保をしています。



〈こだわりの原料〉
 青森県北西部の十三湖は津軽半島西岸に位置し、日本有数の大和しじみの産地として知られています。海水と淡水が混じり合う汽水湖である十三湖は、しじみの生育に最適で、塩分濃度が高く、旨味とコクの強いしじみが育ちます。地元漁師の方達が自信をもつて勧める魚介類「ブランドフィッシュ」に選定されています。

その青森県十三湖産しじみを原料に、保存性、簡便性の高い加熱済商品として仕上げました。砂抜き済で包材内部のしじみ成分である白いエキスと味噌汁などにご利用いただけます。

〈こだわりの製法〉
 しじみを砂抜きしてから急速冷凍をしています。しじみは冷凍することにより、オルニチンの量が増え旨味が増します。

熟練したスタッフが一つ一つ手作業で品質を確認しています。しじみの温度管理と作業スピードを徹底することで、鮮度を逃さない加工体制になっています。

＜ハケタ水産の品質管理＞

ハケタ水産では、十三湖産しじみ以外の主軸商品として、青森県産蒸し帆立、帆立貝柱など生食用商材を年間製品化しています。常駐の衛生検査員が商品の菌数検査や付帯する機材の衛生検査を製造日ごとに実施しています。

常に生食用での商品基準や製造工程を構築していて、安心してお召し上がりいただける商品を供給することを徹底しています。

対米向けHACCPやマリンエコラベル(MEL)、MSCなどの認証も保有していて、これらに準じた厳格な品質管理体制を構築しています。また、6ヶ月毎に外部検査機関による監査を実施しています。機械、器具は全て

使用がルール化されており、教育を受けた従業員が作業にあたっています。

作業員の教育・管理を重視して工場を運営しています。



＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

震災を経験し、多くの方々からたくさんのご支援やお気遣い頂きました。この商品は青森と宮城、東北全体を繋いでいる商品の1つであり、この商品を通し、東北地方全域の発展に寄与できればと思っております。

＜おすすめの食べ方＞

- ①昆布出汁で・・・昆布茶と適量のお水、古今東北大和しじみを入れてレンジで加熱すると出来上がり。
- ②漁師汁風・・・鍋に水としじみをいれて弱火で静かに煮立たせる。殻が開き始めたらアクを取り塩少々を入れて出来上がり。
- ③しじみの冷やし汁(夏向け)・・・鍋に水としじみを入れ加熱します。沸騰したらアクを取り、数分煮立たせて、しじみ出汁を作ります。しじみ出汁を冷やしたら味噌を溶いて、刻んだきゅうり・大葉・茗荷を添えます。

＜商品名＞古今東北 青森県十三湖産そのまま使える大和しじみ

【分類】:水産

【製造者名】:株式会社ハケタ水産

【製造地】:青森県東津軽郡平内町

【主な原材料】:しじみ(青森県産)

【内容量】:150g

【保存方法】:直射日光・高温多湿を避け常温で保存すること

【賞味期限】:12ヶ月

【JANコード】:4573381185919

【ITFコード】:14573381185916