



# 気仙沼産びんちょうまぐろ使用 ふんわりまぐろカツ



八木澤商店の味噌を加えて  
和風の味付けにしたまぐろカツです。

古今東北の産地から  
気仙沼産びんちょうまぐろと国産たまねぎを合わせた生地に、サクサクとした軽い食感の衣で包みました。岩手県陸前高田市にある八木澤商店の味噌を加えることで、まぐろならではの美味しさを引き立えています。



## 株式会社ヤヨイサンフーズのみなさん

『全ての基本は安全・安心』を基本姿勢とし、商品を通じてお客様に『感動』をお届けすること、『食』を通じてお客様の健康で豊かな生活づくりに貢献する信頼された企業を目指してまいります。



〈こだわりの原料〉

気仙沼産のびんちょうまぐろと、奇跡の醬で知られる岩手県陸前高田市の八木澤商店の味噌を使用しています。味噌はまろやかな味わいが特徴の甘みのある味噌ですので、まぐろの美味しさを引き立てています。衣のパン粉もさつくりとし、油切れのよいものを選ぶことにより軽い食感を求めました。その他の原料も、玉葱は国産を使用するなど可能な限り国産原料にこだわっています。

〈こだわりの製法〉

気仙沼で水揚げされたびんちょうまぐろを丁寧に選別し製造当日に加工処理することでフレッシュな鮮度そのままにカツに仕上げています。

また、ほぐし身にする事で、柔らかく食べやすい食感にしています。青魚独特の臭みが出ないように味付けをし、まろやかな味わいの味噌やとうもろこし油を配合しています。これにより、パサつき感を抑えながらまぐろの旨味を感じやすくしています。

長年学校給食向け製品を製造することにより培った「厳格な商品設計」、原料調達先管理、生産・品質管理体制等の構築・維持により高品質な製品のご提供を心がけています。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

気仙沼工場は1954年に缶詰製造からスタートし、その後冷凍食品の製造へと転換し歩んできました。2011年3月の震災で工場が被災し、気仙沼での生産ができなくなりました。従業員は清水工場、九州工場、東京本社へと各地に異動となり、慣れ親しんだ気仙沼を離れながらも、それぞれの地で再建への想いを胸に働きました。そして2020年10月、新気仙沼工場が竣工。異動していた従業員たちが再び気仙沼に戻り、大好きな故郷で仲間と一緒に働ける喜びを噛みしめています。今、私たちは「地元気仙沼を盛り上げたい」という強い気持ちで日々仕事に取り組んでいます。操業開始以来、気仙沼には長きにわたりお世話になってきました。これからも地元・気仙沼で水揚げされた原料を使用した製品開発に力を入れ、気仙沼の美味しさを全国へ届けることで、地域の活性化に貢献していきたいと考えています。

〈おすすめの食べ方〉

旨味の強い、奇跡の醬で知られる岩手県陸前高田市の八木澤商店様の味噌を使用しており、まぐろの味と味噌による味付けのバランスが絶妙ですので、そのまま素材の味をお楽しみ頂くのが最適だと思います。



〈商品名〉古今東北 気仙沼産びんちょうまぐろ使用 ふんわりまぐろカツ

【分類】: 日配

【製造者名】: 株式会社ヤヨイサンフーズ気仙沼工場

【製造地】: 宮城県気仙沼市

【原材料】: びんながまぐろ(気仙沼産)、たまねぎ、粒状植物性たん白、パン粉、みそ、発酵調味料、植物油脂、ポークエキス、砂糖、食塩、ほたてエキス、衣(パン粉、小麦粉、植物油脂)／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、硫酸Ca、乳化剤、カロテノイド色素、酸味料、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)

【内容量】: 180g

【保存方法】: -18℃以下に保存してください。

【賞味期限】: 366日

【JANコード】: 4573381185735

【ITFコード】: 14573381185732