



COCON TOHOKU

三陸産

切り出し昆布



三陸で育った昆布を

使用しました

〈古今東北の産地から〉

三陸産の昆布を岩手県漁連から落札して加工しました。昆布の味を引き出すため、管理された倉庫で1年以上寝かせた昆布です。三陸の荒海で育った昆布で、甘く力強いだしがとれます。

久保田丸大株式会社のみなさん

ユネスコにより、和食が世界無形文化遺産に認定をされました。和食には多様な特徴がありますが、和食にとって『だし』は欠かせない存在だと考えております。その『だし』に必要な素材として昆布・煮干等があります。弊社の主力商品は、日本古来の食文化に欠かせない素材を扱っています。無形文化遺産の和食が更に広まる事を願い、より良い製品の製造に尽力していきたいと考えております。



〈こだわりの原料〉

久保田丸大は岩手県三陸地区の指定買受人の登録を取得し、三陸地区の昆布・海藻類を入札を通し調達を行っています。現地に訪問して担当の目で原料を確認し、納得するもののみ仕入れていきます。

また、担当が納得して仕入れた原料がお客様が満意いただける商品に繋がると考えのもと、年に一度の入札の機会に適正な価格で調達しています。この流れを守る事によって、三陸地区の昆布が持つ価値や伝統が繋がっていくとも考えています。

〈こだわりの製法〉

本製品は、昆布を原料としています。昆布にはごく稀に砂や稚貝などが付着していますが、そのような異物が入らないよう熟練の作業員により選別し製造を行っています。

また、昆布は胞子により増えていきますが胞子の芽も異物に間違えられやすいため、胞子の芽も取り除いています。非常に時間を要する作業ですが機械化は出来ないため、お客様を第一と考え全て手作業で選別し製造を行っています。

〈こだわりの品質管理〉

三陸地区の昆布・海藻類の入札に参加し原料の調達を行っています。落札した昆布を扱うにあたり原料品質の保持を優先させています。

温度変化や湿度が商品劣化の原因と考えています。温度・湿度を一定に保つ保管庫を設け昆布を大切に保管し、温度・湿度を記録して保管しています。製品にする際も、外気に触れないような構造の工場では製造しています。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

久保田丸大は、青森県八戸市に拠点を構えており、宮城県・岩手県の皆様より比較的被害は少なかったと記憶しています。しかし取扱い商品である三陸産の昆布・海藻類の生産者の方は甚大な被害に合わせ、原料調達に大きな苦労したことを記憶しています。少しでも三陸の原料を使用した製品を全国各地に案内をする事が、生産者や地元・東北地方への恩返しになるのではと考えています。

〈おすすめの食べ方〉

だし昆布として利用していただくのはもちろんですが、だしを取った後の昆布を使用した「昆布佃煮」や「昆布締め」にお使いいただけます。

〈昆布の産地・選び方〉

日本で採れる昆布の95%以上は北海道全域で、その他は東北(青森県、岩手県、宮城県)の三陸海岸沿いで採れ、場所によって、採れる昆布の種類が違います。

同じ種類でも採れた場所によって厳格に格付けされます。浜のもつ独特な地質や潮の流れなど、昆布の育つ環境の微妙な違いが品質に差をつけるのです。また、採れた時期や海の深さによっても品質が多少変わってきます。

よく乾燥しており、肉厚で香りがよく、緑褐色の艶やかな物が最高の品とされています。

出典:こんぶネット

〈商品名〉古今東北 三陸産切り出し昆布

【分類】:食品
【製造者名】:久保田丸大株式会社
【製造地】:青森県八戸市
【主な原材料】:こんぶ(三陸産)
【内容量】:50g
【保存方法】:常温
【賞味期限】:360日
【JANコード】:4573381184523
【ITFコード】:14573381184520