



COCON TOHOKU

岩手のめぐみ干しあみえび



あみえびを鮮度の良いまま
素干ししました。

古今東北の産地から
新鮮な岩手県産あみえび(ツノナシオキアミ)を鮮度の良いまま素材の風味と旨みを閉じ込め素干ししました。
香ばしい香りが特徴で卵焼きやかき揚げ、お浸しなど、料理の彩りとしておすすめです。

株式会社かけあしの会のみなさん

東日本大震災で多くの仲間を失い、「私達にできることは何だろうか」と考え抜きました。
被災者や地域への支援に必要なのはスピードです。
困窮する人たちを生み出さないための支援、困窮している人々に寄り添い自立できるまで共に考え行動する、それが私たち「かけあしの会」のやることです。
一日も早く三陸を復興し、みんなが笑って暮らせることを目指し活動を継続して行きます。

【古今東北商品のこだわり】

〈こだわりの原料・製法〉

岩手県の沿岸で獲れたあみえび(ツノナシオキアミ)を鮮度の良いまま素材の風味と旨みを閉じ込め素干しました。

鮮度重視で製造しており、鮮やかな色合いと香ばしい風味が特徴です。袋詰めは手作業で、1袋1袋丁寧に行っております。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

「地域産業への支援」と「被災地の雇用」に貢献するため東日本大震災で被災した宮古のお年寄りに作業提供(商品の袋詰め等)することでわずかですが現金収入にして頂いておりました。震災から13年が経ち震災当初から作業を行っていたメンバーが続けるのが難しくなりました。現在は市内の就労継続支援B型事業所である「特定非営利活動法人 宮古地区いきいきワーキングセンター ワークハウス アトリエSUN」に作業委託をしております。今後も岩手・宮古から地元の良いものを皆さんに発信していきたいと思っております。

〈おすすめの食べ方〉

卵焼きやお好み焼き、たこ焼きなどに入れると香ばしくなりおすすめです。和食だけではなく、洋食にも使えます！

調理例:あみえびときのこのクリームパスタ

- ①好みのきのこを食べやすい大きさにカットする。
- ②①に少量のバター、小麦粉を入れて、粉っぽさが無くなるまで炒める。
- ③②に生クリーム入れてなじませてとろみがついたら、茹でたパスタを入れる。
- ④顆粒のコンソメ(お好みの調味料)で味を調える。
- ⑤お皿に盛りつけ、あみえびをふりかける。



※そのままふりかけてもいいですが、少量の油で炒めるとよりサクサクとした食感が楽しめます。

〈商品名〉古今東北 岩手のめぐみ干しあみえび

【分類】:食品

【製造者名】:特定非営利活動法人 宮古地区いきいきワーキングセンター ワークハウスアトリエSun
(問い合わせ先:株式会社かけあしの会)

【製造地】:岩手県宮古市

【主な原材料】:ツノナシオキアミ[岩手県産]

【内容量】:20g

【保存方法】:直射日光を避け、常温で保存

【賞味期限】:180日

【JANコード】:4573381185384

【ITFコード】:14573381185381