



岩手県普代産

## しゃきとろすき昆布



ふつくら柔らかな食感のすき昆布

古今東北の産地から

岩手県普代産の昆布を使用しています。

「すき昆布」は岩手県沿岸地域の特産品で、湯通しした昆布を細切りにし、板状に乾燥させたものです。塩気は薄く、食感は柔らかくすぐ戻るのが特徴です。煮物やスープには軽く水洗い、炒め物やサラダには約5分程水煮につけてからお使いください。

### 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。



【こだわりの原料・製法】  
すき昆布は、採れたての昆布を熱湯で茹で、約2〜3mm幅に細くカット・洗浄し、細くすいた良質な昆布を平らに乾燥させて出来る天然食品です。5分ほど水でもどすとふんわり磯の香りが広がり、独特のシャキシャキした食感を楽しめます。  
岩手県普代産のすき昆布は身が厚い、だけどふっくらやわらかな食感が特徴です。磯の香りゆたかな三陸の海の幸です。  
本商品の袋詰めは作業で、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〜かけあしの会〜>

「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)して、わずかな現金収入にして頂いておりました。震災から10年以上が経ち、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、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>

**すき昆布の煮物**

【材料】(4人前)

- ・すき昆布(半切) 1袋 / にんじん1/2本 / しいたけ / 油揚げ 2/3枚(お好きな材料をお好みで)
- ・サラダ油 大さじ1
- ・水1カップ / 和風だし 小さじ1/2 / みりん 大さじ1.5 / しょうゆ 大さじ2 / 砂糖 大さじ1 1/2

- ①フライパンに油を熱して人参を炒め、しんなりしたらよく水気を切ったすき昆布を加え炒める
- ②油揚げ、しいたけも加え、全体に油が回ったら調味料を加え中火で煮込む
- ③煮汁が半分ほどになったら出来上がり

<商品名> 古今東北 岩手県普代産 しゃきとろすき昆布

【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】: 昆布(岩手県産)

【内容量】: 半切1枚(2つ折り)

【保存方法】: 常温

【賞味期限】: 365日

【JANコード】: 4573381185773

【ITFコード】: 14573381185770

