



COCON TOHOKU

宮城県産海苔使用

ふわっと磯の香海苔佃煮



宮城県産生海苔を使用。
素材の味を活かした
昔ながらの手作りの味です。

宮城県産の生海苔を
贅沢に使用しました。
海苔本来の食感を味
わえるように、自家製
で調合した甘めの醬
油たれで炊き上げま
した。
海苔本来の香り・味・
食感をお楽しみくだ
さい。

古今東北の産地から

瀧口商店のみなさん

地元の海の恵みを最大限に活かすことです。宮城県産の新鮮な厳選素材を使い自家製(オリジナル調味料)で手間暇をかけた手作りの味を守り続けています「食卓に安心と優しさ」を届けるため、一つひとつ丁寧に、商品作りに取り組んでいます。



〈こだわりの原料〉
 栄養豊富な三陸沖の恵みを受けて育った宮城県産の生海苔は繊維がしっかりしています。ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富に含まれていますが、佃煮にしてもしつかり歯ごたえがあり、芳醇な磯の香もあります。

〈こだわりの製法〉
 宮城県産の新鮮な生海苔を粗切りにして使用しています。海苔の豊かな磯の香りと歯ごたえが特徴です。自家製オリジナル調味料でじっくり煮込み、素材の味を活かした昔ながらの手作りの味です。ご飯のお供にどうぞ。

〈こだわりの手づくりの味〉

瀧口商店は、大量生産ではなく手づくりの味を追求しています。新鮮な素材をオリジナル調味料で炊き込み、素材本来の旨味を引き出します。「万石浦湾からのお便り」として地域の海の恵みを全国に届けるという思いを込めて製造しています。



宮城石巻
 万石浦からの
 お便り

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

東日本大震災の時は津波に襲われ、何とか車で逃れましたが、インフラが一時停止したため一日、一日が精一杯でした。日常と活気を取り戻すためにも、今も一生懸命ものづくりをしています。「万石浦からのお便り」を前向きに発信したいと考えています。

〈おすすめの食べ方〉

- ・春巻きの皮の中に海苔佃煮とチーズを入れ皮にオリーブオイルを塗り、オーブントースターで焼く。
- ・海苔の佃煮とだし汁、卵、干しいさだで、たまご焼き完成
- ・海苔佃煮にお湯、ちょっと醤油を入れると海苔のお吸い物

〈商品名〉古今東北 宮城県産海苔使用 ふわっと磯の香海苔佃煮

【分類】:水産

【製造者名】:瀧口商店

【製造地】:宮城県石巻市

【主な原材料】:生海苔(宮城県)、還元水飴、醤油(大豆・小麦含む)、三温糖、魚介エキス、本みりん、醸造酢、酵母エキス、唐辛子

【内容量】:100g

【保存方法】:直射日光、高温多湿の場所を避け保存してください。

【賞味期限】:180日

【JANコード】:4573381185780

【ITFコード】:14573381185787