



COCON TOHOKU

# 宮城県産キャベツの シャキシャキコールスロー

期間限定季節商品



独自のカット製法で  
シャキシャキ食感！

古今東北の産地から

宮城県産のキャベツと玉葱・人参・コーンを、まろやかなコクのあるマヨネーズと、果汁をたっぷり贅沢に使用したぶどう酢と一緒に和え、コールスローに仕上げました。コールスローサラダは生で食すためメインとなるキャベツは新鮮な宮城県産のみを使用し製造しております。キャベツは全体の味を大きく左右する重要な主原料になる為、より良い原料を常に厳しい目で見極めながら商品作りをしています。

三和食品のみなさん

「3温度帯で美味しい恵みをおいしい笑顔のために」を合言葉に「和」を大切にしながら、「働きやすい職場環境」を実現しています。(人創り・商品創り・信用創り)が社風となり、社員・パートさん全員が毎日生き生き明るく働いています。



〈こだわりの原料〉

生産第1位を誇る登米市を中心にした甘味がのった美味しい「宮城県産」キャベツ100%使用する事によって心地の良い歯応えとキャベツの香りと甘味を引き出す事にこだわりました。

〈こだわりの製法〉

コールスローはキャベツ、人参、玉葱の角をなるべく落とさないようにカットする事で、シャキシャキ食感とジューシー感が保たれることに着目し、独自のカット製法を実現しました。また、お酢とマヨネーズ・旨味の絶妙な配合で、飽きのこないフルーティーな味わいに仕上げられています。更に、混合混ぜ込み、カット詰めは全て手作業で行う事で、大量生産には向かない製法ですが、具材の一粒、一粒を目で確かめながら野菜から出る微妙な水分を肌で感じ攪拌状態を調整する事ができます

〈製造者の思い〉

コールスローの歴史は大変古く、古代ローマ時代から食べられていたといえます。18世紀に入り瓶入りのマヨネーズが普及したことから、コールスローの人气が一気に広まったそうです。古代の食が現代に引き継がれながら日本に定着した事にロマンを感じてなりません。

歴史や名前の由来などを学びながら、試行錯誤し宮城県産キャベツを100%使用した「古今東北」(こだわりのコールスローサラダ)を開発させていただきました。

より多くの人達に食べていただき新しい野菜サラダとして喜んでいただける事を願っております。私達は利府町に根ざした野菜加工のパイオニアとして宮城県産の野菜や果物を使った商品開発を活発に行っております。時代と共に変化し移り替わる消費者ニーズを訴求しながら新しい発想で商品を生み出し全国のお客様へ発信させていただいております。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災当時は被害を受けた社員、パートさん、仲間達、仕入れ業者様、生産者様も多くの方々が大被害を受けました。物資が不足し、インフラが止まり余震も頻繁に続きました。更に追い打ちを掛けるように原発事故の影響で広範囲に放射能が飛散し不安な日々を過ごした事を今でも記憶に刻まれています。いまだ復興半ばにある地域もごぞいます。私達は、地元利府町及び宮城県の特産を使った良い商品創りに磨きをかけ、全国の皆様へお届けし続けする事で宮城県始め東北の復興に繋がると思っております。

〈おすすめの食べ方〉

- ・パンにはさんでサンドイッチやトーストに
- ・フライものにのせてさっぱりアレンジ
- ・冷製パスタの具材として
- ・マカロニを加えてワンランク上のサラダに
- ・カレー粉を加えて洋風に、塩昆布や柚子胡椒を加えて和風に、フルーツやナッツを加えてデザート風に自在にアレンジ可能です！

〈商品名〉 宮城県産キャベツのシャキシャキコールスロー

【分類】: 惣菜

【製造者名】: 株式会社 三和食品

【製造地】: 宮城県宮城郡利府町

【主な原材料】: キャベツ(宮城県産)、サラダクリーミードレッシング、玉葱、砂糖、人参、スイートコーンぶどう酢、食塩/乳化剤、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム、加工デンプン)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・りんごを含む)

【内容量】: [レギュラー]140g [大]300g

【保存方法】: 冷蔵 10℃以下

【賞味期限】: D+5日

【JANコード】: [レギュラー]4573381183953 [大]4573381186268

【ITFコード】: なし