



COCON TOHOKU

生姜香る宮城県産

おつまみピリ辛胡瓜S・M

期間限定季節商品



旬の宮城県産胡瓜を

使用しました。

古今東北の産地から

宮城県の胡瓜は夏きゅうりの主産地であり、パリッとした食感で涼やかな夏の定番食材です。宮城県産胡瓜を調味液に漬け込み、ごま油と生姜、アキュセントに輪切り唐辛子を使用し味付けをしました。胡瓜は体に嬉しい成分も含まれています。塩分を排出するカリウムが豊富なことに加え、苦味成分・ククルビタシンには食欲増進効果もあります。食欲がなくなりがちな夏場には、特におすすめの商品です。

株式会社三和食品のみなさん



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。

新開発においては新たな原料の調達から味付け、加工方法を日々研究しています。「新しい食文化の創造」をより前に進める事により社会に貢献できるものと思っております。



〈こだわりの原料〉

宮城県産きゅうりの旬は6月～8月です。寒暖差があるため品質の良い胡瓜が収穫できます。古今東北商品に使用する胡瓜は果実表面を保護する白い粉(ブルーム)が出ない新鮮なブルームレスきゅうりにこだわりました。

もう一つの主原料である生姜は胡瓜と相性がよく生姜の効用も良く知られております。実の張りや褐色の良い生姜を見極めながら厳選しています。生姜の辛味を緩和しつつ香りを醸し出すよう、独自の製法にこだわっています。

〈こだわりの製法〉

胡瓜が入荷されてから除菌作業を行い、菌数を押さえ安全に食せるように前処理作業を徹底しています。洗浄タンクには胡瓜を大量に入れず丁寧にバブリング除菌をします。また、イボやトゲなどを一本一本手作業で処理をしています。

また、カット作業のうち、ヘタの部分は全て手作業で切落としします。一本の胡瓜を四つ割りにするカットするのは独自に開発した4つ割り器具を使いながら包丁カットと併用します。品質を落とさずきれいに仕上げていきます。カット野菜に特化した三和食品の強みになっています。

〈こだわりの手作り〉

製造は小ロットごとに行っています。計量数を大きくする事で効率は上がりますが、三和食品は味のバランスや品質を大切に美味い商品を提供するため、5kg・10kg単位で製造しています。下漬は4種類の調味料をバランスよく配合し、手作業でなじませ冷蔵で一晩じっくり寝かせて下味をつけます。味の決め手になる大切な工程のためマニュアル化しバラツキのないように徹底しています。仕上げの段階では丁寧に手作業で攪拌していきます、生姜と香り豊かなゴマ油をまぜながら輪切り唐辛子を加えおつまみ風にアレンジしていきます。



計量・包装パック詰めは全て手作業で行っています。1パックに均等に盛り付けする事と最終段階の目視チェックを行いながら丁寧に盛りつけします。



〈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甚大な被害を受けました。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ざいます。三和食品は被災を受けた生産者と復興を目指して日々努力しております。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。

〈商品名〉古今東北 生姜香る宮城県産 おつまみピリ辛胡瓜S・M

【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】: 胡瓜(宮城県産)、生姜、砂糖、ごま油、醸造酢、食塩、ごま、唐辛子/調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・ごまを含む)

【内容量】: 1P

【保存方法】: 10℃以下

【賞味期限】: D+2日

【JANコード】: S 4573381184837

M 4573381184844

【ITFコード】: なし

