



COCON TOHOKU

岩手県産大根使用

期間限定季節商品

# しこあま天日干し切り干し大根



天日干しすることで

旨みがぎゅっと濃縮された

切り干し大根になりました。

古今東北の産地から

岩手県産の大根を使用しています。収穫してすぐに一本一本丁寧に洗った大根の皮をむき、干切りにした後、天日干しして作りしました。天日干しすることでうまみがぎゅっと濃縮され、噛めば噛むほど大根のうまみと甘みがにじみ出る味わい深い切干大根です。定番の煮物はもちろん、サラダにもおすすすめです。

有限会社かさい農産のみなさん

私たちが育てる生の大根は、そのままでも十分に美味しい自慢の野菜です。しかし、さらに手間暇をかけて天日干しすることで、甘みとうまみが増し、また違った魅力を感じられる商品になりました。

毎日の食卓の中で、素材そのもののおいしさにふと幸せを感じてもらえたらうれしく思います。食べた方の心が少しでも温かくなるような、そんな商品をこれからも丁寧に届けていきたいと考えています。



「こだわりの原料」  
 使用している大根はすべて、かさい農産の自社農場で大切に育てたものです。冬に収穫される大根は、みずみずしく甘みが強く、そのまま食べてもおいしいのが特長です。栽培では化学肥料を使わず、農薬にも頼らない農法に取り組み、野菜本来の力を引き出しながら育てています。畑でのびのび育った大根だからこそ、切干大根に加工した際にも、素材そのものの甘みとうまみをしっかりと感じていただけます。

「こだわりの製法」  
 本商品は、あえて手間のかかる天日干し製法で仕上げられています。冬のやわらかな陽ざしと冷たい寒風にじっくりさらすことで、大根のうまみと甘みをぎゅっと凝縮しています。また、切る厚みにも強いこだわりの厚みがあり、何度も試作を重ねながら、食感を残しつつしっかりと乾燥できる絶妙な厚さを追求しました。噛むほどに大根本来のおいしさが広がる、味わい深い切干大根です。

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

東日本大震災の際、私たちの地域は大きな被害こそありませんでしたが、物流が止まり、食べ物や生活物資が不足する状況となりました。そんな中、私たちは自分たちの育てた野菜を近所の方へ分け、お返しに必要な物をいただくなど、人と人の支え合いを強く感じました。そのとき、「野菜を作っていて本当によかった」と心から思えたことを今でも忘れていません。

これからも、誰かの暮らしに小さな幸せや安心を届けられる商品づくりを続けていきたいと思っています。

＜こだわりの自社栽培＞

かさい農産は、種まきから栽培、収穫、加工までを自分たちで一貫して行っています。畑で育てるところから商品になるまでを同じ作り手が見守ることで、野菜の状態を細かく把握し、その時々合わせた最適な加工につなげています。収穫のタイミングや乾燥具合、厚みなども試行錯誤を重ねながら調整し、素材のおいしさを最大限に引き出せるよう工夫しています。

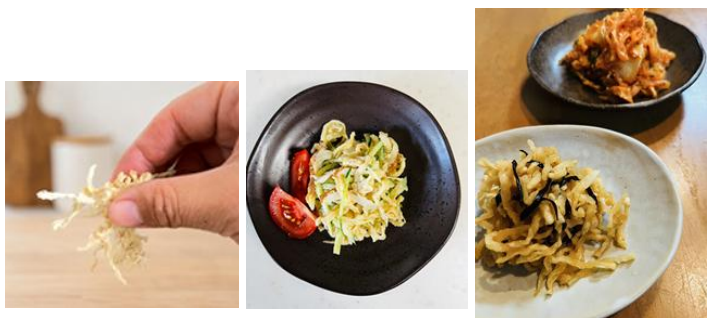
自分たちで育てた野菜だからこそ、その魅力が一番活かせる形で届けたい。そんな思いで、日々ものづくりに取り組んでいます。



＜おすすめの食べ方＞

まずはぜひ、水でもどさずにそのまま召し上がってみてください。噛むほどに大根の甘みとうまみがじわじわ広がり、つい手が止まらなくなる味わいです。

また、水でもどした切干大根を、にんじんやきゅうり等の具材と合わせ、マヨネーズで和えたサラダもおすすめです。煮物だけではないさまざまな食べ方で楽しめるのも魅力のひとつです。噛むほどに広がる自然なうまみを、ぜひ味わってください。



＜商品名＞古今東北 岩手県産大根使用

しこあま天日干し切り干し大根

【分類】: 食品

【製造者名】: 有限会社かさい農産

【製造地】: 岩手県一関市

【主な原材料】: 大根

【内容量】: 30g

【保存方法】: 直射日光、高温多湿を避けて  
 常温で保存してください。

【賞味期限】: 240日

【JANコード】: 4573381186015

【ITFコード】: 14573381186012