



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。

古今東北の産地から

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。

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。



へだわりの原料）
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
すので、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。

へだわりの製法）
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
ナル調味料でじつじ
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。



万石浦からの
お便り
宮城石巻

<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