



COCON TOHOKU

宮城県産

剣山茎わかめ



宮城県産わかめを
手作業で剣山引きすることで
独特な食感が楽しめます。

古今東北の産地から

宮城県産わかめを使用しています。
漁師の方から直接仕入れたわかめの検品を徹底することにより、高品質な商品を提供する事が出来ます。
また、わかめの中芯部分を手作業で剣山引きをする事で機械で細切りするより細く繊細にカットできます。
剣山引きにしか出せないシャキシャキ、コリコリとした独特の食感です。

株式会社東和フーズのみなさん

近年、国産わかめは地球温暖化による海水温の上昇をはじめとする環境の変化、生産者減少等による減産傾向にあります。それに伴い価格も高騰しております。その厳しい状況の中、原料調達から一次加工、製品化までの合理化を図り、生産量を増やして参りました。

これからも古くからの日本の食文化に欠かせないわかめの需要を絶やさないため、当社独自の技術を生かして安心・安全な商品を皆様にお届けするよう尽力して参ります。



〈こだわりの原料〉

全国屈指の生産量を誇る宮城県産わかめの中芯(茎)部分を使用しています。わかめの中芯は、コリコリとした強い歯ごたえと豊かな弾力が最大の特徴です。

宮城県沖は世界三大漁場の一つです。外洋の激しい潮流と山々のミネラルが海に注ぎ込む栄養豊富な環境の中で育つわかめは、肉厚で風味が高く、噛むほどに磯の香りが広がります。また、低カロリーでありながら、お腹の調子を整える食物繊維が豊富に含まれています。

漁業者から直接仕入れる事でわかめの生育状況を常に共有できるため、安定した商品の提供が可能になります。

〈こだわりの製法〉

わかめの中芯(茎)の部分を独自の技術で手作業で剣山引きし、繊細な食感を極めました。手作業で剣山引きをする事により、中芯(茎)を機械切りより細く繊細に裂くことができます。シャキシャキ、コリコリとした独特の食感を実現します。また、古今東北 剣山茎わかめには合成着色料、保存料を使用していません。



〈こだわりの手作業〉

茎わかめの剣山引き加工は機械では出来ません。手作業で人手もかかるため、国内で実施している加工業者はとても少ないです。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

宮城県産のわかめを使用し宮城県の工場では製品化することで少しでも復興のお役に立てればと考えております。漁業者の皆様との連携を深め微力ではございますが、被災地の活力再生に貢献して参ります。

〈商品名〉古今東北 宮城県産 剣山茎わかめ

【分類】: 水産

【製造者名】: 株式会社東和フーズ

【問い合わせ先】: 株式会社カネタ・ツーワン

【製造地】: 宮城県宮城郡七ヶ浜町

【主な原材料】: 茎わかめ(宮城県産)

【内容量】: 1P

【保存方法】: 要冷凍(-18℃以下)

【消費期限】: 冷凍でD+365日(解凍後はD+3日)

【JANコード】: なし

【ITFコード】: なし

〈おすすめの食べ方〉

魚介類や野菜などを加え、お好みのサラダドレッシングをかけますと海藻サラダとして美味しく召し上がれます。

また、麺類等のトッピングにもおすすめです。

