



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出会いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて 宮城県産海苔使用 ふわっと磯の香 海苔佃煮



宮城県産海苔使用
ふわっと磯の香 海苔佃煮100g
本体価格580円
(税込626円)

りらく2026年5月号掲載



瀧口商店のスタッフのみなさん。心のこもった、手作りならではの味を大切にしています

海苔佃煮は昔からの家庭の味。ご飯にのせれば磯の香りに食が進みます。宮城県産の生海苔を使って佃煮を手作りしているのが石巻市の瀧口商店です。生海苔の歯応えと甘じょっぱい味付けで抜群の美味しさ。食卓に常備しておきたい逸品です。

新鮮な生海苔を使用

三陸沖の栄養豊富な海を有する



磯の香りがたまらない! ご飯がすすむ、海苔佃煮です

宮城県では、海苔の養殖が盛んです。瀧口商店は宮城県産生海苔を使って海苔の佃煮を作っています。生海苔は繊維がしっかりしていてビタミンやミネラル、食物繊維が多く含まれているヘルシーな食材。焼き海苔と比べて佃煮にした時に食感が残りやすく、ふわっと磯の香りがたつのが特長です。

代表の瀧口正さんは「私どもの工場は万石浦のそばにあり、主に地元の生産者さんから直接仕入れられています。一生懸命、いいものを



瀧口商店代表の瀧口正さん

掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしまで購入できます。
※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821



生産者から直送された新鮮な生海苔を洗浄



生海苔をチョッパーに投入、食べやすい大きさに切ります



少量ずつパレットに移し、異物を取り除きます



切った生海苔を80リットルの大鍋に入れ、約1時間半煮込みます



瓶詰め後は手動式真空器でパッキング



蓋の中央が凹んでいれば、きちんと真空化できているサイン

作ってくれています」と素材のよさを強調します。

丁寧な手作りで 素材のよさを生かす

生産者から生海苔が直送されてくると、まず洗浄し、パレットに広げて水にさらしながら異物を取り除きます。小さな石粒や甲殻類の欠片、プランクトンなどを見つけて取り除くには、熟練の技が必要で、続いて海苔をチョッパーで食べやすい長さにカットする際にも、異物がないか確認を怠りません。

海苔をカットしたら、こだわりの調味液で1時間半ほど煮込みます。調味液は醤油、魚介エキス、本みりん、醸造酢などを合わせたもので、砂糖は深い風味とコクがあり甘さ控えめの三温糖を使いま

す。煮込んであるあいだ、鍋のそばから離れず火加減を調整、焦げないように時折上下を返すことで、生海苔の旨みが凝縮した佃煮に。「古今東北さんと一緒に試作を重ねて完成したオリジナルの調味液です。できるだけ添加物を使いたくなく、増粘剤は不使用。皆さんに美味しく食べてもらえるように、気持ちを込めて手作りしています」と瀧口さんは話します。

チーズと合わせて 意外な美味しさ

海苔佃煮はご飯にのせて食べるのが定番ですが、瀧口さんのお勧めは「春巻き」。「海苔佃煮とチーズを春巻きの皮で包み、皮にオリーブオイルを塗ってオーブントースターで焼くんです。これはイギナリ旨いですよ!」ほかに、海苔佃煮に少し醤油を垂らし、湯を注ぐだけで、生海苔の食感が生きたお吸い物に。

アイデア次第でさまざまな料理に活かせる「ふわっと磯の香 海苔佃煮」です。

古今東北公式HPにて、
新商品や催事情報を
日々発信しています。
ぜひ、ご覧ください。



Instagramも
更新中!



古今東北商品の一部が
楽天市場で購入できます!

こちらからチェック▶

