



瓶に空気が入らないよう蓋を締めてトレーへ



梅の酸味が食欲をそそる、梅なめ茸。シャキシヤキ食感もやみつきに



充填機のノズルから瓶に梅なめ茸を入れます



計量し、不足がないように足していきます



↑カットしたえのき茸と練り梅、調味液を攪拌機で加熱混合します
→昔ながらの製法で作られた角田市産の練り梅



攪拌が終わったら、充填機へ



株式会社福一のスタッフのみなさん。地元産の食材を生かした味作りに励んでいます



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 めぐみ野 シャキシヤキえのきの梅なめ茸



めぐみ野シャキシヤキえのきの梅なめ茸
本体価格498円
(税込537円)

えのき茸を醤油や砂糖などで辛く煮付けた料理「なめ茸」に練り梅を加え、酸味のある「梅なめ茸」に仕上げているのが株式会社福一（蔵王町）。加美町産のえのき茸と角田市産の練り梅を使った宮城の味です。

地元食材が生きる こだわりの梅なめ茸



営業本部課長の高橋直樹さん

「めぐみ野シャキシヤキえのき」としてみやぎ生協の店舗にも並んでいる角田市産。梅、しそ、塩だけで作る昔ながらの梅干しをペーパースト状にした、香りよくシンプルな味わいです。味付けには登米市のヤマカノ醸造特製、本醸造こいくち醤油を使っています。

営業本部課長の高橋直樹さんは「福一では以前から地元の食材を

使って食品を開発してきました。古今東北さん向けには、なめ茸のほか、いちごみるくの素、いちじく甘露煮も作っています。食材のよさを生かして美味しい商品にするのが私たちの仕事です」と話します。

細やかな気配りと丁寧な調理で 素材の旨みを引き出す



製造部主任の佐藤駿さん

加工はえのき茸の入荷翌日に行います。まずはえのき茸を食べやすい2センチほどの長さにカット。そのかたわらで、ヤマカノ醸造の醤油をメインに、グラニュー糖、塩、白だし、酒、とろみをつける水飴などを混ぜ、調味液を作ります。

大きな攪拌機にカットしたえのき茸と練り梅、調味液を入れ、加熱混合します。出来上がったら充填機に移し、瓶詰めを行います。計量して不足があれば、別の容器に入れておいた梅なめ茸を足し、瓶の口までいっぱい。空気が入ってカビなどが発生しないよう確かめながら、手作業で蓋をしっかりと締めます。瓶詰め後はトレーに並べ、ボイル殺菌します。的確な衛生管理のもと、保存料を使わずに賞味期限270日を確保した商

品の出来上がりです。

製造部主任の佐藤駿さんは、とりわけえのき茸の扱いに気を配っています。「水に濡れると腐りやすく、大量にまとめて置くと熱を持って弱るので、カットする際もパラパラと置くなど気を付けています。シャキシヤキ感のある美味しさの秘訣ですね」

おにぎりの具材や パスタの味付けにも

定番の食べ方は、ご飯にのせて。またこれからの季節、梅の爽やかさがおにぎりの具にもぴったり。ほかにも冷奴やサラダチキンにかけたり、スパゲッティと和えたり。混ぜて焼くだけのなめ茸卵焼きもおすすめ。幅広く使える、梅なめ茸です。

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▶



掲載商品はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、コープあきたの宅配で購入できます。店舗では一部のみの扱いになります。取扱い店舗につきましては、下記までお問い合わせくださいませ。

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

りらく2026年6月号掲載