



COCON TOHOKU

岩手県産

とっても便利な乾燥スライスしいたけ



水戻し不要でそのまま使える
便利な乾燥しいたけです。

古今東北の産地から

岩手県の北東部、日本三大鍾乳洞である龍泉洞で知られる岩泉町は、北上山系の東麓にあり気候も温暖で、広大な広葉樹林と豊かな清水に恵まれていたことから、昔からしいたけ栽培が行われてきました。その岩泉産のしいたけを中心に、岩手県産のしいたけをスライスして乾燥させました。水戻し不要でそのまま使用できます。

かけあしの会のみなさん

「かけあしの会」は、被災者の「目となり、耳となり、口となる」が基本姿勢です。

困窮する人たちを生み出さないための支援、困窮している人々に寄り添い自立できるまで共に考え行動する、それが私たちのやることです。引き続き三陸を復興し、みんなが笑って暮らせることをめざし活動を継続して行きます。



へだわりの原料・製法

製法

岩手県は昔からしいたけ栽培は盛んに行われてきました。恵まれた条件のなかで、オガ粉は地元の製材所から供給してもらい、ホダの製造、培養、栽培をしています。また、使用する水の水質検査の実施。農薬、殺虫剤の使用禁止に加え、施設の清掃を徹底し、害虫等の発生には特に注意をしています。手洗いの徹底など衛生管理面や異物混入防止などにも細心の注意を払っています。お客様に安全で安心して食べてもらえるしいたけを安定的に出荷して「こう」をモットーにして、取り組んでいます。

＜震災時の苦労・復興にける想い～かけあしの会～＞

「**地域産業への支援**」と「**被災地の雇用**」に貢献するため東日本大震災で被災した宮古のお年寄りに作業提供(商品の袋詰め等)することでわずかですが現金収入にして頂いておりました。

震災から10年以上が経ち、震災当初から作業を行っていたメンバーが続けるのが難しくなりました。現在は市内の就労継続支援B型事業所である「特定非営利活動法人 宮古地区いきいきワーキングセンター ワークハウスアトリエSUN」に作業委託をしております。今後も岩手・宮古から地元の良いものを皆さんに発信していきたいと思ひます。



＜おすすめの食べ方＞

～乾燥スライスしいたけの炊き込みご飯～

- ①乾燥スライスしいたけを水に戻す
- ②具材を切る(例:にんじん、たけのこ、油揚げなど)
- ③炊飯器に、米・乾燥スライスしいたけの戻し汁を入れ、切った具材、乾燥スライスしいたけを入れ、炊き込む
- ④お好みで刻みネギを載せて完成



＜商品名＞古今東北 岩手県産とっても便利な乾燥スライスしいたけ

【分類】:食品

【製造者名】特定非営利活動法人 宮古地区いきいきワーキングセンター ワークハウスアトリエSun
(問い合わせ先:株式会社かけあしの会)

【製造地】:岩手県宮古市

【主な原材料】:しいたけ(菌床)〔岩手県産〕

【内容量】:90g

【保存方法】:直射日光を避け、常温で保存

【賞味期限】:365日

【JANコード】:4573381185186

【ITFコード】:14573381185183