

宮城県産大葉・仙台味噌使用

胡麻たっぷりしそ巻き



胡麻たっぷり甘めの味噌を
宮城県産の大葉で巻きました。

古今東北の産地から

契約農家からの厳選された宮城県産の大葉と、三和食品の独自の製法で練り上げたみそを使用し、1本1本丁寧に仕上げました。パリっとした大葉の食感と胡麻たっぷりの甘めのみそがよく合い、絶妙な味わいです。

お弁当のおかずや、お茶請け、ビールのつまみに幅広くお使いいただけます。お子様から年配の方まで幅広くお楽しみいただけるよう作りました。

株式会社 三和食品 代表取締役 奥山 茂智さん

契約農家からの厳選された大葉と、じっくり熟成させた特製味噌を使用し、保存料や着色料は使用せず、ひとつひとつ手作りにこだわり丁寧に巻き上げています。

東北の豊かな自然から生まれた独特の味と香りの郷土料理の伝統を大切に、また昔からの製法を大切に守り皆様へお届けいたします。



〈こだわりの原料〉

宮城の契約農家さんで栽培され厳選した大葉に、特に宮城県で広く親しまれている仙台味噌を合わせ、風味と油切れの良い大豆油でパリッと揚げました。
特に大葉は産地が近いことから生産者の方に赴き、栽培状況や大葉の品質等を生産者の方と密に情報交換を行い、より良い原料を使用しております。

〈こだわりの製法〉

使用している調合味噌は、しそ巻き用に自社で丁寧に練り上げています。仙台味噌に胡麻をたっぷりとして使用しパリツとした大葉と相性良いよう、香ばしく甘めに仕上げました。練り上げた味噌はじっくり熟成させており、よりまろやかな味噌として大葉の食感とともににお口に広がる絶妙な味わいとなっております。

＜生産者の想い＞

震災の時には県内で大葉を契約している生産者の方々の栽培施設が壊れ、電気も止まり大葉の栽培にも多大な影響がでました。一時は復旧をあきらめましたが、生産者の方々の並々ならぬ栽培に対する思いと努力で施設を回復させ、今は生産量も震災前に戻りつつあります。復旧された施設で生産された大葉を使った「しそ巻き」を製造・販売していく事で地域の復興に少しでも貢献していきたいと考えております。

＜しそ巻き製造への想い＞

東北の各家庭で昔から手作りされていたしそ巻き。館の味噌にもそれぞれの家庭の工夫があります。弊社はそんな家庭のお母さんが集まってしそ巻を作り始めた会社です。試行錯誤を重ね、時間をかけて皆様に愛される味に作り上げてきました。
そして何年経っても創業当時から変わらないのは、大葉を選別し1粒1粒丁寧に手巻きする姿勢と、お客様に笑顔で召し上がっていただきたいという想いです。

＜おすすめの食べ方＞

- ①そのまま…食卓の一品や、お酒のお供にどうぞ。
ご飯のおかずはもちろん、お茶請けでもお召し上がり下さい。
- ②しそ巻きおにぎり…白ごまと少々のお塩でおにぎりの具として握ってお召し上がり下さい。アツアツのご飯で握れば味噌がとろりとしておいしいですよ。
- ③しそ巻きのり巻き…お好みの具材(味付けした干瓢・牛蒡・人参、厚焼き玉子、きゅうりなど)にしそ巻きも一緒にのり巻きの具としてお召し上がり下さい。しそ巻きがアクセントとなり何もつけなくてもおいしくお召し上がれます。

＜商品名＞古今東北 宮城県産大葉使用胡麻たっぷりしそ巻き

【分類】：農産

【製造者名】：株式会社 三和食品

【製造地】：山形県最上郡最上町

【主な原材料】：味噌(国内製造)、小麦粉、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、大豆油、大葉、ごま、発酵調味料、唐辛子／調味料(アミノ酸)(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

【内容量】：5粒×2串

【保存方法】：高温多湿・直射日光を避け保存

【賞味期限】：33日

【JANコード】：4573381181553 【ITFコード】：14573381181550

