

宮城県産ケールの 2種ドレで食べるサラダ



2種類のドレッシングで味わう
宮城県産ケールのサラダです

宮城県産のケールは、清らかな水や自然を活かした栽培を行っており、苦みが少なく食べやすい特徴があります。
2種類のドレッシングをかけてお召し上がりいただくサラダです。塩麹ドレッシングのまろやかな旨味と酵素のチカラ、そしてイタリアンドレッシングの爽やかな香りとキルのある酸味が、ケールのほろ苦さと非常によく合います。

〈古今東北の産地から〉

株式会社三和食品の想い

私達は利府町に根ざし、宮城県産の野菜や果物を使った商品開発を活発に行っております。時代と供に変化し移り替わる消費者ニーズを訴求しながら新しい発想で商品を生み出し全国のお客様へ発信させていただいております。

開発においてはオンリーワン商品が多数を占めています。新たな原料の調達から味付け、加工方法を日々研究しています。野菜原料の生産者とともに歩み、素材本質の見極めを磨くことが私たちの努めであると思っております。

「新しい食文化の創造」をより前に進める事で社会に貢献できるものと思っております。





「こだわりの原料」
宮城の豊かな大地で育った新鮮なケールにこだわっています。
太陽の光をたっぷり浴びて育った鮮やかな濃緑色で葉の色が濃く、見た目にも新鮮なケールを仕入れています。しっかりとした葉と豊かな風味肉厚で存在感のある葉は、サラダやスムージー、炒め物など幅広く活用できます。野菜の王様と言われるほど栄養価が高く、人気上昇中の葉物野菜です。ワカロアン、ビタミン類、食物繊維などを含み、日々の食生活に取り入れたい野菜です。

「こだわりの製法」
ケールはデリケートな野菜のため完成まで全て手作業で製造しています。
原料の洗浄は栄養素を損なわず、生食でも安心して食べられる独自の洗浄方式を採用しています。カット作業も繊維質を壊さないようにするため、機械ではなく手作業で1枚毎に丁寧にカットする事で繊維質を維持するようにしています。
キャベツと紫キャベツの混ぜ込みも手作業で行います。攪拌作業も小ロットに小分けして作業することによりバラツキが無く安定した仕上がりになっています。
最後のカップ詰めではパーツの組み合わせが主となるため小さなトッピング具材も一品一品丁寧に盛り付けます。

<こだわりの産地食材と商品開発>

地場産の食材を大切にしています。多種多様の野菜カットや加工品を様々なご要望に合わせて生産できる技術を持っています。「メニューのないメニュー」から付加価値商品開発・こだわり商品の開発を活発に行い、お客様に合わせた商品開発を可能としています。時間ロスをカットする「カット野菜のチカラ」に誇りを持って活動しています。



<震災時の苦労・復興にかける想い>

震災から15年を迎えました。
震災の記憶が薄れ、普段の生活に慣れてしまった作今ですが、今でも記憶に刻まれています。いまだ復興半ばにある地域もございます。三和食品は被災された生産者と復興を目指し、日々努力しております。
地元利府町及び宮城県の特産を使った良い商品創りに磨きをかけ、全国の皆様へより良い商品をお届けする事で、宮城県はじめ東北の復興に繋がると思っております。
(2026年9月)

<おすすめの食べ方>

野菜サラダとして2種のドレッシングをかけてお召し上がりください。トッピング具材のリンゴ、焼さつま芋もそのままお召し上がりいただけます。

<商品名> 古今東北 宮城県産ケールの2種ドレで食べるサラダ

【分類】: 惣菜

【製造者名】: 株式会社三和食品

【製造地】: 宮城県宮城郡利府町

【主な原材料】: [サラダ]キャベツ(日本、中国、その他)、サツマイモ、ケール(宮城県産)、ミニトマト、りんご、人参、紅芯大根、紫キャベツ、水菜、ライプオリブ/酸化防止剤(V.C)、グルコン酸鉄、(一部にりんごを含む)

[添付]分離液状ドレッシング(塩糀、他1種)

【内容量】: サラダ 154g、ドレッシング 35ml

【保存方法】: 冷蔵

【JANコード】: 4573381186428

【賞味期限】: D+2日

【ITFコード】: なし