

古今東北 × 宮城学院女子大学現代ビジネス学部 共同開発品



宮城学院女子大学
MIYAGI GAKUIN Women's University

「震災復興」そして「地域復興」のために、学生と一緒に考えました。

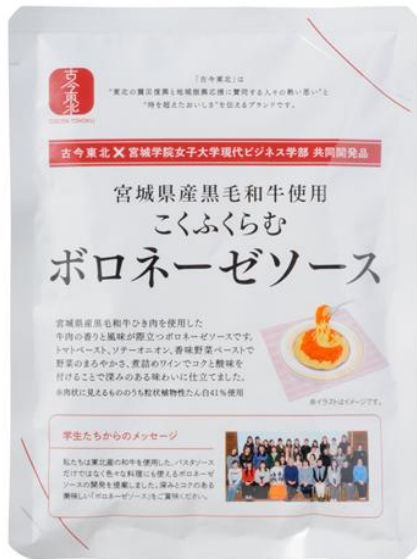


宮城県産黒毛和牛使用

こくふくらむボロネーゼソース

＜学生達からのメッセージ＞

私たちは東北産の和牛を使用した、パスタソースだけではなく色々な料理にも使えるボロネーゼソースの開発を提案しました。深みとコクのある美味しい「ボロネーゼソース」をご賞味ください。



〈古今東北の産地から〉

宮城県産黒毛和牛ひき肉を使用した牛肉の香りと風味が際立つボロネーゼソースです。トマトペースト、ソーセージ、香味野菜ペーストで野菜のまろやかさ、煮詰めワインでコクと酸味を付けることで深みのある味わいに仕立てました。

トマトペースト、にんじん、ソーセージ、香味野菜ペーストで野菜のまろやかさ、煮詰めワインでコクと酸味を付けることで深みのある味わいに仕立てました。

ハウス食品グループ東北工場株式会社のみなさん

宮城学院女子大学現代ビジネス学部の皆様にご提案いただいた「パスタソースだけでなく、色々な料理に使えるボロネーゼソース」という製品コンセプトを形にするため、使用する具材の量や組み合わせ、完成した試作品の工場設備スケールでの風味再現など試行錯誤を重ねた一品です。心を込めて作り上げました。ぜひご賞味ください。





牛肉の香りや風味を際立たせるとともに、トマトペースト・にんじん・ソテーオニオン・香味野菜ペースト(セロリなどの香味野菜をソテーしペースト状にしたもの)で野菜のまろやかさ、煮詰めワインでコクと酸味をつけることで深みのある味わいに仕立てました。

パスタソースとしてはもちろん、色々な料理に使用できるソースとなっています。

〈こだわりの製法〉

ボロネーゼソースは、ひき肉を玉ねぎやセロリなどの香味野菜とともにじっくり煮込んで仕上げる、イタリア南部のボローニャ地方を発祥とした伝統的なソースです。ソースの主役となるひき肉には、宮城県の牛専門問屋(株)栄和が仕入れから加工まで手がけた、赤身のおいしさが際立つ宮城県産黒毛和牛を使用しています。

〈こだわりの原料〉

＜おすすめの食べ方＞

・パスタソースとして

パスタソースとしては、通常の麺にも合いますが、タリアテッレなどの平たい麺と合わせて、本場ボローニャ地方の伝統的な組み合わせでぜひ召し上がってください。



・アレンジレシピ

温めたソースを白ごはんにかけていただき、その上からチーズをかけて少し焦げ目がつくまでオーブンで焼き、ドリアとして召し上がっていただくこともおすすめです。



＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

私たちは、震災後の2024年7月に創業した会社のため、社としては震災を経験しておりませんが、従業員の多くはサンヨー缶詰より転籍しており、震災を経験しています。震災時は建屋の損壊、機器の位置ずれで一時操業停止となりましたが、従業員一同復旧に取り組み、短い期間で操業を開始したそうです。会社は変わりましたが、震災時の苦労は忘れずに福島に根付き、福島の経済の活性化、復興支援につなげていきます。

＜ハウス食品グループ東北工場株式会社＞

私たちは、カレールウ、レトルト食品や加工スパイスを中心に生産・販売してきたハウス食品グループの一員であり、生産に特化した会社です。これまで弊社グループが培ってきた技術と知見を活かして、多種多様なお客様ニーズに応え、お客様に喜んで頂ける新たな美味しさの創造に取り組み、安全で高品質な製品を提供します。

＜商品名＞古今東北 宮城県産黒毛和牛使用 こくふくらむボロネーゼソース

【分類】:食品

【製造者名】:ハウス食品グループ東北工場株式会社

【製造地】:福島県福島市

【主な原材料】:牛肉(宮城県産)、トマトペースト、にんじん、ソテーオニオン、牛脂豚脂混合油、砂糖、牛脂、ガーリックペースト、ソテー香味野菜ペースト、粒状植物性たん白、食塩、ビーフエキス、煮詰めワイン、チーズパウダー、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、乳化剤、カラメル色素、(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)

【内容量】:130g

【保存方法】:常温

【賞味期限】:18ヶ月

【JANコード】:4573381186169

【ITFコード】:14573381186166