



伊達な味つゆ使用

カリッとそばかりんとう



東北産小麦・大豆の醤油を

使用したそばつゆの

かりんとうです。

古今東北の産地から

宮城県産の小麦と大豆から作った醤油を使用し、鰹と昆布の出汁を合わせた「伊達な味つゆ」で仕上げたかりんとうです。生地には国産そば粉を使用しています。

米油100%で揚げているのでカリッとした食感になります。

素材の味わいが感じられるようシンプルかつ上品な風味に仕上げています。

金崎製菓株式会社のみなさん



創業以来70年間かりんとう一筋で培ってきた製造技術でお客様に安全・安心な商品をお届けできるよう、すべての工程で一貫して品質管理を徹底しています。

工場はISO22000の認証を取得し、品質に関する情報を社内でも共有しながら管理体制に日々磨きをかけています。また、生地を油で揚げると工程や砂糖蜜掛けの作業は、特に夏場は高温になる非常に厳しい作業ですが、素材や味わいの魅力を引き出した美味しいかりんとうをつくるため、決して手を抜かずひとつひとつ丁寧に仕上げています。



〈こだわりの原料〉

国産そば粉とたい久製麺様製造の「伊達な味つゆ」を使用しています。

「伊達な味つゆ」は、宮城県産小麦、宮城県産大豆で作った醤油を使用し、鯉と昆布の出汁と合わせたそば屋仕込みのつゆです。

サラッとサクッと揚がりやすい米油100%で揚げています。米油は加熱による酸化に強く、健康志向の方に支持されています。サクツとした食感に合う小麦粉を厳選して使用しています。

〈こだわりの製法〉

小麦粉にそば粉、イーストのみを配合し水と練った生地を、約1時間半じっくりと発酵させます。生地をシンプルな配合にすることで、素材の素朴な風味のかりんとうに仕上がります。発酵させた生地は、細かく温度管理をされた大釜で三度揚げすることで生地に米油の旨味を吸わせれます。また、「伊達な味つゆ」で仕上げた砂糖蜜は、職人の手作業で丁寧にムラ無く掛けていきます。

砂糖蜜掛けは、かりんとうのつやなどを目で見て混ぜる時間を判断する大変難しい作業です。品質を左右するため、経験に裏打ちされた熟練の技術が必要になります。

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

東北の復興にける古今東北の思いに共感し商品開発いたしました。

津波がもたらしたあの悲惨な光景は、あまりにも過酷で、繰り返してはならない記憶として心に残っています。

二度とあのような震災が無い様祈るだけです。

東北産の原料を使用したおいしい商品をお届けすることで、東北の元気へ少しでも貢献できればと考えています。

＜おすすめの食べ方＞

お茶請け、おやつ、おつまみにそのまま召し上がっていただくのがおすすめです。

軽い食感と素朴な味付けで、お子様からご高齢の方まで世代を問わずお楽しみいただけます。



＜金崎製菓が製造している古今東北商品＞

金崎製菓株式会社では、古今東北商品として、発売から現在に至るまで、安定して販売し続けている息の長い2商品を製造しています。

・東北産菜の花はちみつ使用

サクツとはちみつかりんとう

・岩手県軽米産えごま入り

コロツとえごま黒糖かりんとう



＜商品名＞古今東北 伊達な味つゆ使用 カリツとそばかりんとう

【分類】：菓子・嗜好品

【製造者名】：金崎製菓株式会社

【製造地】：埼玉県さいたま市

【主な原材料】：小麦粉(国内製造)、植物油(米油)、砂糖、そば粉、水飴、しょうゆ加工品(しょうゆ(大豆(宮城県産)、小麦(宮城県産)、その他)、砂糖、みりん、その他)、イースト(パン酵母)、食塩／調味料(アミノ酸等)、酒精

【内容量】：80g

【保存方法】：直射日光・高温多湿をお避けください。

【賞味期限】：90日

【JANコード】：4573381186091

【ITFコード】：14573381186098