



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出会いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて 宮城県産銀鮭 まろやか 中落ちほぐし



ほろほろとした鮭フレークは五島灘の塩を使用し、塩分控えめ。脂がのった銀鮭のまろやかな味わいをぜひ堪能してください



「銀鮭の水揚げ量は横ばいが続いています、仕入れの担当者が頑張ってくれています」と営業部次長の半澤さん



宮城県産銀鮭
まろやか 中落ちほぐし
120g
【本体価格】
税込429円(税抜398円)

おにぎりの具やごはんのお供の定番、鮭フレーク。古今東北「まろやか 中落ちほぐし」は、自然な色と脂ののった銀鮭の味わいが特徴。保存料・着色料等の添加物を使用せず、宮城県産銀鮭と長崎県五島灘の塩、植物油のみで作られています。つくり手を訪ねて、白石市にある株式

会社カキヤでお話を伺いました。
着色料・保存料不使用
塩分控えめで健康に留意

「東日本大震災の後、宮城県の養殖銀鮭を使って地場商品をなにか一緒に作れないか、ということから始まりました。そうで



簡単便利にさまざまな料理に使えるとあって、需要は拡大。スピーディーに、そして確実に、要所要所で人の目が入り検品を行っています



創業以来、新しいものに目を向け、時代にあった商品を開発し続けている株式会社カキヤのみなさん

あれば、添加物を使わずに、塩と植物油のみで、素材の味を活かしましょう。健康を意識している方を中心にお買い求めいただき、需要が増えていて嬉しく思います」と営業部次長の半澤さん。添加物等を使用しないシンプルな商品のため、工場ではほかの商品よりも先に、その日一番に作られるとのこと。また、使用する塩も健康に留意されており、「塩味はキープしつつ、一般の塩と同じ量を食べても塩分の摂取量が抑えられる」ナトリウム量が少なめの五島灘の塩を採用。開発・品質管理部係長の野中さんは「塩味がないと味気ない、でも塩分は抑えたい」と話していました。

鮭の中落ちは質が良いし、脂がのっけていておいしい。これを、塩と植物油と一緒にほどよい塩梅で炒ることで、味はまろやかに、見た目はふわっとした仕上がりになります。毎日同じ味、同じ状態の商品をつくるのは経験の賜物ですね。製造の方々の「年間の需要に対応するため、仕入れ部を立ち上げ、安定した仕入れができるような体制をとっています」とも。

サンドイッチやチャーハン、パスタの具材にしたり、ちらし寿司に使ったりと用途は多彩。開封前は常温保存でき、蓋に紙を掛けたデザインは高級感があり、おつかいものにも良いでしょう。宮城県産の鮭フレーク、ぜひご賞味ください。



着色料や保存料は不使用。銀鮭の自然な色と味わいを瓶に詰めて、お客様のもとへと送られていきます

美味・中落ちのフレーク 料理の見た目も華やかに

「まろやか 中落ちほぐし」に使用されているのは、銀鮭の中落ち部分。半澤さんは原料について「魚の中落ちとは、中骨についた身を指します。骨から身を取る手間がかかりますが、銀



開発・品質管理部開発課係長の野中さん。「これからもお客様に喜ばれるような安心安全な商品を作って販売したいと思っています」

古今東北商品の一部が楽天市場で購入できます！

楽天市場「古今東北」Webサイト <https://www.rakuten.ne.jp/gold/cocontouhoku/>

【送料無料】の商品セット企画もご用意しております。

こちらからチェック！



【まろやか 中落ちほぐし】はみやぎ生協の店舗で購入できます。共同購入はコープあおもり、コープあきた、いわて生協、生協共立社、みやぎ生協、コープふくしまで購入が可能です。 ※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。
■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821