

# 落・田作り

岩手県産の山落、  
 国産の片口いわしを厳選し、  
 昔ながらの味を大切に、  
 ていねいに仕上げました。

## 極上落



規格・荷姿 2kg(×8)  
 賞味期限 60日  
 保存方法 冷所  
 関連商品 デカパック1kg

岩手県産の自生山落をカットし、  
 香ばしいしょうゆでじっくり煮込  
 みました。自然の風味を生かし  
 た昔ながらの味をご堪能くださ  
 い。ごはんやお茶漬けに最適な  
 佃煮の定番です。

## 松落



規格・荷姿 2kg(×8)  
 賞味期限 60日  
 保存方法 冷所

山菜の中で最もポピュラーな天  
 然山落をていねいに処理し、  
 きゃらぶき独特のほろ苦さと歯  
 ざわりを大切に仕上げました。  
 極上落よりもちよっぴり辛めです。

## ソフト落



規格・荷姿 1kg×2(×8)  
 賞味期限 60日  
 保存方法 冷所  
 関連商品 デカパック1kg

色合い・形がきれいな原料を  
 厳選し、自然の色を大切に仕  
 上げました。歯ざわりも良く、味  
 も薄めに仕上げているので、  
 お子様もお召し上がりいただけ  
 ます。

## 特上落



塩蔵山落(細)  
 規格・荷姿 2kg(×8)  
 賞味期限 60日  
 保存方法 冷所  
 保存料不使用

岩手県産の厳選した早採れ山  
 落を使用し、しょうゆでじっくり辛  
 口に炊き上げました。極上落よ  
 りも細めの原料を使用しており  
 ます。

## 正油田作



おせち品  
 規格・荷姿 2kg(×8)  
 賞味期限 60日  
 保存方法 冷所  
 関連商品 1kg詰  
 保存料不使用

主に千葉県房総沖で水揚げさ  
 れた無脂上質なたくちいわし  
 を使用し、しょうゆの香り豊かな  
 辛口の一品に仕上げました。  
 (第39回全国水産加工たべも  
 の展:大阪府知事賞受賞)

## 特撰田作



規格・荷姿 2kg(×8)  
 賞味期限 60日  
 保存方法 冷所  
 関連商品 1kg詰  
 デカパック500g  
 保存料不使用

主に山口県産の上質なたく  
 ちいわしをていねいに焙焼し、  
 しょうゆ、水あめで照りよく炊き  
 上げました。おせち料理には欠  
 かせない一品です。

### つくだにの製造工程

- 原料選別 原料に混入している異物、不適格品等を除去する。
- ↓
- 前処理 小魚などの大きさをそろえる。(金属検査の実施)
- ↓
- 煮 熟 煮る前にゆでたり、蒸したりしてやわらかくする。
- ↓
- 冷 却 水洗い(洗浄)などをして異物を除去する。
- ↓
- 計量・包装 前処理した原料をしょうゆ、砂糖、その他の調味料で  
 煮上げる(調味・味付け)。
- ↓
- 計量・包装 煮上がった製品をステンレス製の冷却盤にあげ、  
 冷風を当ててさましながら仕上げる。(目視チェック)
- ↓
- 計量・包装 仕上がった製品をはかりで計量し、袋、箱に詰める。  
 ポリ袋に詰めたものは真空包装機でシールする。
- ↓
- 小詰め カップ、トレー、小袋などの容器に詰めて包装する。
- ↓
- 加熱殺菌 うす味、無添加の製品は、90度のお湯に50分程  
 つけて加熱殺菌する。
- ↓
- 金属検査 金属検出機で金属異物の検出を行う。
- ↓
- 梱包・出荷 箱詰めされた製品を注文に合わせて梱包・出荷する。

にしん甘露煮



規格・荷姿 500g×2(×10)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所

ロシア産の脂ののったにしんのうま味を十分に生かし、生しょうゆで時間をかけて煮上げました。1袋に16切以上入っております。お弁当やおはんのお供にどうぞ。

いわし甘露煮



規格・荷姿 1kg(×10)  
70~90尾入  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所

千葉銚子沖の脂ののったいわしの内臓をていねいに除去し、骨までやわらかく煮込みました。苦味・皮むけが少ないのが特徴です。

若さぎ甘露煮



規格・荷姿 2kg(×8)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所  
関連商品 テカパック1kg  
原料原産地 韓国  
**無添加**

粒ぞろいで形の良い魚体を厳選。風味豊かに照りよく炊き上げ、まろやかな甘露煮に仕上げました。

いなご甘露煮



規格・荷姿 1kg(×10)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所  
関連商品 テカパック1kg  
原料原産地 中国

別名「固えび」とも呼ばれる栄養価の高いいなごを、甘辛く仕上げました。カルシウムが豊富に含まれております。

あさり佃煮



規格・荷姿 1kg(×16)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所  
原料原産地 中国

あさり本来のうま味をそのままに、じっくりと炊き上げました。貝類の佃煮では最もポピュラーな商品で、ごはんのおかずやおつまみに最適です。

しじみ佃煮



規格・荷姿 1kg(×16)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所  
関連商品 テカパック1kg  
原料原産地 中国

肝臓に良いと言われているしじみ本来の風味を損なわず、味良くやわらかく炊き上げました。ごはんのお供にどうぞ。

生あみ佃煮



規格・荷姿 1kg(×14)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所  
関連商品 テカパック1kg

国産の生あみを使用し、素材のうまさを大切に炊き上げました。ごはんやパスタなどにかけても、おいしくお召上がりいただけます。

お か か



規格・荷姿 1kg(×12)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所

鮮度の良い日本近海のさばを使用。ごまの風味を効かせて、しっとりとしたふりかけに仕上げました。温かいごはんにかけても、おにぎりの具材としても重宝されます。

味の花



規格・荷姿 2kg(×8)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所  
関連商品 テカパック1kg

昆布とさばの削り節をしょうゆと砂糖で煮込み、ごまを加えてまろやかに仕上げました。お弁当のおかずやおにぎりの具材にどうぞ。

ピーナツ味噌



規格・荷姿 1kg×2(×8)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所

ていねいに揚げたピーナツと国産味噌、はちみつを混ぜ合わせました。ピーナツと味噌の相性は抜群です。

たらこ味付



規格・荷姿 1kg(×10)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所

スケトウダラの成熟したためのたらこを使用。たれが芯までしみ込むようじっくり時間をかけて炊き上げました。ほぐしてお茶漬けにもどうぞ。

たらこ煮



規格・荷姿 1kg(×10)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所

一口大にカットしたたらこを、砂糖としょうゆでシンプルに煮込み、特製のたれに一晚以上漬込みました。ごはんのお供やお弁当に贅沢な一品です。

わかめ南蛮漬



規格・荷姿 1kg(×10)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所  
原料原産地 わかめ(国産)  
関連商品 テカパック1kg

鳴門産の茎わかめを一口サイズにカットし、赤唐辛子を加えて、歯ごたえ良くピリ辛に仕上げました。お酒のおつまみやマヨネーズを加えてサラダ仕立てでどうぞ。

健康煮



規格・荷姿 1kg(×15)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所  
原料原産地 中国

厚みのある茎わかめを食べやすいよう薄くスライスし、歯ごたえの良い、しょうゆ風味の馴染みのある味に仕上げました。

葉唐辛子



規格・荷姿 1kg(×16)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所  
原料原産地 中国  
関連商品 テカパック1kg

唐辛子のやわらかな若葉のみを使用し、辛味の効いた昔ながらの味に仕上げました。ごはんやおにぎりの具に最適です。

惣菜辛子



規格・荷姿 1kg(×15)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所  
原料原産地 中国

葉唐辛子のピリッとした辛味とうま味をそのままに、惣菜風にやわらかく炊き上げました。くどさのないさっぱりした味付けで、ごはんが進みます。

しその実



規格・荷姿 1kg(×12)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所  
原料原産地 中国

しその実独特の風味を大切に、本醸造しょうゆでじっくり煮上げました。熱々のご飯にふりかけても、おにぎりの具材としてもどうぞ。

角煮



規格・荷姿 1kg(×15)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所  
関連商品 テカパック1kg

厳選したカツオ、マグロの臭みを抑え、塩分をひかえめにまるやかに仕上げました。食べやすいようサイコロ状にカットしてあります。

若さぎ佃煮



規格・荷姿 2kg(×8)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所  
原料原産地 中国

食べやすい大きさの新鮮なわかさぎを、風味豊かに炊き上げました。お酒の肴やごはんのお供にどうぞ。

しょうが佃煮



規格・荷姿 1kg×2(×8)  
賞味期限 60日  
保存方法 冷所  
原料原産地 中国

「体を温める食べ物」ナンバーワンのしょうがをじっくり炊き上げました。ほどよい甘さと、後からくるしょうがの辛味がくせになります。