

TOHOKU STORIES

11
2024



蛸飯

特集：福島県相馬市 ループ食品



相馬原釜市場

相馬双葉漁業協同組合

平成15年10月に福島県浜通り地方の新地町から富岡町までの7つの漁協が合併して出来た漁協です。年間170種類以上の多種多様な魚介類が水揚げされ親潮と黒潮が交錯する漁場は魚の身質が良く、この地域の魚は「常盤もの」として全国の市場で高い評価を受けていました。

しかし、平成23年3月11日の東日本大震災の津波被害により壊滅的な被害を受け、操業を自粛しておりましたが、平成24年6月より、漁業の「灯」を絶やさない為の一心から試験操業(拡大操業)を開始し、操業回数・水揚数量等も着実に増加し本格操業へ向けて前進しております。

ループ食品は相馬原釜市場近くに加工場を持ち、市場で魚を買い付けし約3分で工場に到着する為「超鮮度」の魚を加工できます。

セリ場では水揚になった魚をループ食品 森代表が自ら競り落とし買い付けをおこなっています。買い付けのポイントは「この魚はどのように加工したらお客様が美味しく食べて頂けるか」を常に思いながら買い付けをおこなっています。



水揚げの様子



ループ食品 森代表

ループ食品の美味しさの秘密

ループ食品では自分たちで直接食材を買い付けし、自分たちで加工を行って消費者の元にお届けしているため、通常よりも少ない工程で商品をお届けできます。そのため、鮮度の良い安心・安全な状態でお召し上がりいただけます。

通常の物流の流れ



ループ食品の場合



調理人が監修

ループ食品は鮮魚加工以外に飲食店を運営しており、商品の規格や味付けを自社の料理人が監修する事で、家庭では出来ない「お店の味」をご家庭で味わう事ができます。

味付けに使うタレについても素材から出汁を取っているため、他の水産加工会社には真似が出来ません。

福島県相馬の 蛸飯と蛸しゃぶセット



◇福島県相馬の蛸飯 2合 1袋
福島県相馬産のやなぎたこの蛸飯の素です。
具材を炊飯器と一緒に炊くだけで、本場の味をご賞味頂けます。
蛸と野菜のも入っていますので、他の具材を加える必要がございません。
地元料理人監修の味になっています。

◇蛸しゃぶ 1パック
福島県相馬で水揚げされたやなぎたこを生そのまま薄くスライスしたしゃぶしゃぶ用です。
新鮮な蛸のしゃぶしゃぶをご堪能ください。

蛸飯セット



蛸しゃぶ



【蛸しゃぶレシピ】

出汁・・・水800cc、昆布出汁 野菜・・・水菜1/2(100g)、長ネギ1本、しめじ100g

薬味・・・大葉、みょうが つけタレ・・・ぽん酢鍋で昆布出汁を作り、野菜を入れて火が通ったら蛸をしゃぶしゃぶしてください。皮の部分がほんのりピンク色に変わったらぽん酢に漬けてご賞味ください。(火を通し過ぎると堅くなります)

お鍋をする際にしゃぶしゃぶするもの美味しいです！

「三陸牡蠣セット」は、東北電力生協オンラインショップ「東北産品市場」でご購入できます。

東北産品市場
—— 東北電力生協 ——

東北地方・新潟県の食品・お酒・雑貨がオンラインショップよりご購入できます。
生協指定店：いわきユナイト(株)

<https://www.tohoku-seikyo.jp/mypage/>



TOHOKU STORIES

東北電力生活協同組合様向けの月刊誌です。東北地方と新潟県の生産者や穴場情報をお伝えいたします。
毎月月末日に創刊

いわきユナイト株式会社 福島県いわき市泉町1丁目8-14 / 発行人：田子哲也

【お問い合わせ】

東北電力生活協同組合

〒980-0822 仙台市青葉区立町20-1

TEL/022-268-7150

担当：常務理事 荻原 崇弘