

商品名	東都北海道近海無着色明太子		
規格	60g		
本体価格	380 円	税込価格	410 円
製造者名	カネキ南波商店	製造地	北海道
熱量	100g当たり133kcal	食塩相当量	100g当たり3.4g
アレルギー表示	えび	企画サイクル	月1回
保存方法	冷凍	賞味期間	180日



商品説明の

動画が見られます。↓



原材料名	塩たらこ（すけとうだらの卵巣〈北海道沖〉、食塩）、調味液（還元水飴、本みりん、発酵調味液、かつおぶしエキス、食塩、昆布エキス、魚醤油、酵母エキス、エビエキス、米酢）、唐辛子、（一部にえびを含む）
------	---

ブランドの約束	<input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手とのコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	--

こだわりポイント	①北海道近海産にこだわり、新鮮で良質のすけとうだらの卵のみを使用しています。 ②原料の塩たらこは腹出した卵を生から漬けているため、細やかな粒感が特徴です。 ③着色料・発色剤・保存料等の添加物を使用せずに、平釜造りの塩のみで漬け込み熟成させました。
----------	---

商品特徴	北海道近海で水揚げされたたらこを着色料・発色剤を使わずに仕上げました。量目調整のためカットしたものが入る場合があります。バラ凍結品。	おすすめの食べ方	水揚げから腹だし、1次漬け込みまでを1度に行います。その後、2日間低温熟成をし、素材の旨味を引き出し、最後に独自配合されたこだわりの明太子調味液へ2日間漬け込みます。手間をかけて丹精込めて作った味わいはご飯やおにぎりはもちろんのこと、パスタやポテトサラダ、卵焼きなどにもぴったりです。
------	--	----------	--

東都生協との関わり	水産部門の人気商品として長年NB品(ナショナルブランド)で企画していましたが、2021年9月もっと多くの組合員の方に利用していただくとうわたしのこだわり商品になりました。	開発エピソード	明太子は九州・福岡県の名産品ですが、北海道の海産物を地元で加工し「純北海道産のこだわりの明太子」を作りたい。そんな思いから試行錯誤を繰り返し、着色料や発色剤、食品添加物を使用していない独自の調味料を作りました。味の決め手となる唐辛子は3種類の唐辛子をブレンドし辛さだけでなく味に深みと広がりを持たせています。
-----------	---	---------	--

商品モニターのおすすめコメント	●冷凍なので、いつでも食べたい時に食べる事ができる。量と味のバランスが丁度良く、少し辛いけどご飯のお供にうってつけ。 ●普段スーパーで買う明太子とは味の濃さが違いました。 ●しっかり味がついているので、少量でも食材に混ぜると味にアクセントが付きまます。パスタやタマゴに混ぜると手軽で美味しいです。	商品モニター試食評価	■おいしい評価 95% ・非常においしい 20% ・おいしい 50% ・どちらかといえばおいしい 25% ・どちらかといえばおいしくない 3% ・おいしくない 1% ・全くおいしくない 0%
-----------------	--	------------	--

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。