

## わたしのこだわり

## 商品カルテ

2017年9月 東都生活協同組合商品本部

商品名	東都冷凍とろろめかぶ（たれ付）		
規格	40g×4		
本体価格	284 円	税込価格	306 円
製造者名	マルダイ長沼	製造地	宮城県
熱量	10kcal/1個（46g） 当たり（タレ含む）	食塩相当量	0.7g/1個（46g）当 たり（タレ含む）
アレルギー表示	小麦、大豆	企画頻度	毎週
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	めかぶ（宮城県表浜産）、タレ〔糖類（砂糖、水あめ）、発酵調味料（小麦を含む）、醤油（大豆（遺伝子組換えでない）・小麦を含む）、食酢、食塩、かつおエキス、こんぶエキス、酵母エキス、魚介エキス〕
------	---

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	添付タレをリニューアルする際、東都生協の組合員モニターを利用。試作した数種類のタレを試食してもらい、一番人気の高かった味を採用し、2004年4月からご案内しています。モニターを活用したこのタレは、東都生協以外にも広く使用されています。
----------	---

商品特徴	①宮城県表浜産のめかぶを使用 ②水揚げしたその日のうちに急速凍結して鮮度を保持 ③釜で茹でる「ボイル方式」ではなく、パイプを通るめかぶを、外側から間接的に加熱する「スチーム加熱製法」を採用し、旨み・風味を逃さずパック	おすすめの食べ方	解凍してそのまま食べるほか、納豆やイカなどとあわせてどうぞ。また、温かいご飯にかけて丼や、冷や奴やおそばのトッピングもおすすめです。
------	--	----------	--

東都生協との関わり	1998年からのおつきあい。生食用かきやとろろめかぶなど、三陸の水産物を中心とした商品をご案内してきました。2009年には、宮城県漁協表浜支所、マルダイ長沼、東都生協の三者で「三陸牡鹿表浜魚つきの森植樹協議会」を設立。海づくりや組合員との交流をすすめています。	開発エピソード	今から約30年前に、生かきのオフシーズンの事業としてめかぶの展開を開始。当時、めかぶは産地以外ではあまり認知はされておらず、廃棄している部分もありましたが、なによりおいしいということでご商品化しました。
-----------	--	---------	---

商品モニターのおすすめコメント	◆娘がいつも食べているめかぶより「細くて食べやすい!」「味が好き」と言っておりました。 ◆大きさがちょうど良く、味も美味しい。タレの味も濃すぎず良い。冷凍なので保存がきく。 ◆今まで食べたことのあるものは、全てもう少し刻み幅が太くてあまり美味しくなかったが、このめかぶは細くて食べやすかった。	商品モニター試食評価	■おいしい評価 <b>94%</b> ・非常においしい 24% ・おいしい 53% ・どちらかといえばおいしい 17% ・どちらかといえばおいしくない 6% ・おいしくない 0% ・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。

## ■おすすめメニュー

### ①メニュー名：

### めかぶと長いものしゃっきりサラダ



#### 【材料】

4人分

15分

- 東都冷凍とろろめかぶ(たれ付) 40g×4
- 長いも 100g
- 株採りなめこ 150g
- A [練りわさび 小さじ1、しょうゆ 大さじ1+1/2、酢 大さじ1、砂糖 小さじ1/2、塩 小さじ1/4、サラダ油 小さじ2]

#### 【作り方】

1. ボウルにAを混ぜ合わせてドレッシングを作り、冷蔵庫で冷やす。
2. 長いもは皮を剥いて5cm長さの細切りにし、酢水(分量外)に2~3分さらして水気を切る。
3. 株採りなめこは石付きを除き、塩少々(分量外)を入れた熱湯でさつと茹で水気を切る。
4. 器にめかぶ、(2)、(3)を加えてさっくり和え、(1)のドレッシングを和えていただく。

### ②メニュー名：

### めかぶと豚しゃぶのねばねば丼



#### 【材料】

2人分

10分

- 東都冷凍とろろめかぶ(たれ付) 2パック
- 霧島黒豚バラしゃぶしゃぶ用(解凍) 100g
- おくら(斜め切り) 4本
- 梅干し(種を抜く) 2個
- 東都果汁たっぷり味付けぼん酢 適量
- ご飯 丼2杯分

#### 【作り方】

1. 沸騰した湯でおくらをゆで、その後豚肉に火を通す。
2. ご飯の上にめかぶ、(1)の順にのせ、梅干しを飾る。
3. 食べる時にお好みでぼん酢をかける。

### ③メニュー名：

### ほたてといくらのめかぶ和え



#### 【材料】

2人分

5分

- 枝幸産ほたて貝柱(解凍しておく) 3粒
- 北海道枝幸産いくら醤油漬(解凍しておく) 1/2パック(23g)
- 東都冷凍とろろめかぶ(たれ付) 1パック
- フロッコリーの新芽(スプラウト) 適量

#### 【作り方】

1. ほたて3個は厚みを半分にする。
2. いくら醤油漬、とろろめかぶ、スプラウトを器に入れ、ポン酢(めかぶたれ込み)大さじ1、青柚子こしょう少々で和える。