

わたしのこだわり 商品カルテ

2018年5月 東都生活協同組合商品本部

商品名	東都わかめ		
規格	120g		
本体価格	380 円	税込価格	410 円
製造者名	本多商店	製造地	岩手県
熱量	11kcal/100g当たり	食塩相当量	1.4g/100g当たり
アレルギー表示	—	企画頻度	毎週
保存方法	冷蔵（10℃以下）	賞味期間	50日



商品説明の動画が見られます。

原材料名	わかめ（岩手県産）、食塩
------	--------------

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	肉厚でシャッキシャキ！食べれば違いがわかります。春先に旬をむかえる三陸わかめ。わかめは1年草の海藻で、胞子から1年かけて成長します。塩蔵加工で風味を保っているため、旬のやわらかさを感じることができます。
----------	---

商品特徴	三陸わかめの主要産地である岩手県沿岸、三陸わかめ共販入札会から、品質の良いわかめを買い付けています。同一産地からのみの仕入れだと、品質のバラつきが出てしまいがちですが、複数産地からの買い付けをすることで、品質の良いわかめを安定的に仕入れることができます。たっぷり使える120gの規格で、チャック付き包材のため、品質を保ったまま無駄なく最後まで使用できます。	おすすめの食べ方	味噌汁、酢のものなど用途はいろいろ。冷蔵庫に常備しておくとも重宝します。
------	--	----------	--------------------------------------

東都生協との関わり	2011年3月の東日本大震災で工場が被災し、一度は再建を断念することも考えましたが、東都生協組合員からの力強い支援のお陰で再開することができました。震災後、いち早く大型バスで遠路駆けつけてもらい、「また頑張ろう」という大きな力を与えてもらいました。（本田商店 本多晃）	開発エピソード	わかめは潮の流れの激しいところで育つものほど良質とされています。リアス式海岸の複雑な地形に加え、親潮・黒潮・津軽暖流が混じり合う潮境の複雑で激しい海流に鍛えられます。激しい海流に負けないたくましい根や葉に鍛えられ、肉厚で弾力があり、風味豊かなわかめに育ちます。山からの水とミネラルやプランクトンを多く含んだ寒流（親潮）とが混じり合うことで、魚介類や海藻にとって
-----------	--	---------	--

商品モニターのおすすめコメント	◆わかめなんてどれも同じと思っていましたが、違うんです。刺身や、酢のものなどで単体で食べるとその違いがわかります。肉厚で、噛みしめると磯の香りがします。◆水戻しが肉厚のわりには短時間でできる点がおすすめ。そして歯ごたえが良く、このお値段にしては、割安感がある。◆乾燥カットわかめとは比べ物にならないおいしさです。	商品モニター試食評価	■おいしい評価 <ul style="list-style-type: none"> ・非常においしい 40% ・おいしい 54% ・どちらかといえばおいしい 7% ・どちらかといえばおいしくない 0% ・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。

トマトとわかめのごま風味サラダ



2人分

10分:わかめのもどし.時間は除く

- トマト(湯むきする) 1個
- 東都わかめ 20g
- 玉ねぎ(スライスして水にさらす) 1/8個
- 白すりごま 小さじ1
- 和風ドレッシング 適量

1. トマトは縦8等分のくし形に切る。わかめは水に約10分浸してもどし、絞ってからひとくち大に切る。玉ねぎは軽く絞る。
2. ボウルに(1)を入れて混ぜ合わせ、器に盛り、すりごまとドレッシングを回しかける。

わかめのチャーハン



2人分

15分

- 東都わかめ(水洗いし粗みじん切り) 20g
- ボンレスハムスライス(1cm角) 2枚
- 長ねぎ(粗みじん切り) 1/2本
- 卵 2個
- 九鬼太白純正胡麻油 小さじ1+小さじ2
- ご飯 400g
- A:しょうゆ 小さじ1 塩・こしょう 各少々

1. 中華鍋にごま油小さじ1を熱し、わかめとハムをさっと炒めて取り出す。
2. (1)の中華鍋にごま油小さじ2を足して火にかけ、割りほぐした卵を入れて大きく混ぜ、半熟状になったらご飯を加え、ご飯がパラパラになるように炒める。
3. (2)に長ねぎと(1)のわかめ・ハムを加えて炒め合わせ、Aで調味し、皿に盛る。

えびとわかめのあえもの



4人分

10分

- ブラックタイガー(MS) 16尾
- わかめ30g
- 長ねぎ2本
- きゅうり1本
- A[コチジャン大さじ1・1/2 しょうゆ小さじ2 砂糖・酢・ごま油各小さじ1 おろしにんにく適量]
- 白ごま大さじ2 ●塩適量

1. えびは解凍して洗い、熱湯でゆでて殻をむく。
2. わかめは水で戻して一口大に切り、長ねぎは斜め切りにし、それぞれゆでて水気を軽く切っておく。
3. きゅうりは縦半分につけて斜め切りにし、軽く塩をふり、水気を絞る。
4. Aの調味料を混ぜ合わせる。
5. 白ごまを半ずりにし、(1)~(4)と混ぜ合わせ、器に盛り付ける。