



①ひと釜ずつふくら炊飯 ②具のしいたけ煮 ③国産鶏卵で作った具の厚焼き玉子 ④具は手作業でのせます ⑤1本ずつ手作業で丁寧に巻き上げます ⑥トレイに詰めるのも手作業で行っています

マイナス約30℃の急速凍結だから

出来たての味、長期保存が可能

金芽米と具のおいしさそのまま
これが冷凍寿司とは!!

冷凍寿司のおいしい解凍法
パッケージに書かれているように、電

子レンジで加熱後、25〜30分ほどの放置が必須です。放置している間に、じわじわと全体に熱が行き届き、均一な仕上がりととなります。

「東都金芽米太巻寿司」
こだわりの酢飯には、東都生協産直「金芽米」を使用しています。中央には「かんぴょう」「厚焼き玉子」「しいたけ煮」「桜でんぶ」「みつ葉」という彩り豊かな5種の具材を入れ、香り高い焼き海苔を用いて一本ずつ丁寧に手巻きしました。急速凍結しているため、出来立てのふつくら感が味わえます。

「東都金芽米太巻寿司」
「東都生協産直」
「金芽米」を使用しています。中央には「かんぴょう」「厚焼き玉子」「しいたけ煮」「桜でんぶ」「みつ葉」という彩り豊かな5種の具材を入れ、香り高い焼き海苔を用いて一本ずつ丁寧に手巻きしました。急速凍結しているため、出来立てのふつくら感が味わえます。

一本ずつ丁寧に手巻きしています



(株)ポーラスター、その他商品ラインアップ

商品名	特徴
「いしの屋 焼穴子寿司」 (国産穴子)8切260g	国産米使用の酢飯に、しいたけ煮・しょうが甘酢漬・白ごまを加え、甘辛味の国産穴子をのせました。
「さばの押寿司セット」 2種2本670g	宮城県産金華さばを使用したしめさば、おぼろ昆布で巻いた「さばの押寿司」とノルウェー産さばを使用した「焼さば寿司」をセット。
「いしの屋 加賀まつり寿し」 3種10個430g	刻み昆布・干しえびを散らし、鯛・鮭・えびをトッピングした寿司飯を、笹の葉で包んだ北陸・加賀地方伝統の笹寿司です。
「甘えびの押寿司」 8切280g	国産米、北海道産の昆布、国産しょうがを使用。甘えびをふんだんにのせた押寿司です。

子レンジで加熱後、25〜30分ほどの放置が必須です。放置している間に、じわじわと全体に熱が行き届き、均一な仕上がりととなります。



株ポーラスター工場外観

株ポーラスター土肥卓思工場長



石川県を代表する白山の風景

今月の
産地

(株)ポーラスター

(株)ポーラスター

石川県

お花見や
お祝いの席にも

冷凍食品一筋34年

霊峰白山の麓、のどかな田園風景が広がる石川県白山市木津町にある冷凍食品メーカー、(株)ポーラスター。冷凍寿司や冷凍弁当を製造・販売して、今年創業34年を迎えます。創業当初は回転寿司用の冷凍食材の調理販売でスタートした同社。その後、急速冷凍法の技術開発に成功し、冷凍寿司の販売・製造を開始しました。現在は東都生協をはじめ、機内食、テーマパークなどの業務用製品も手掛けています。

タグを組んで「東都金芽米太巻寿司」誕生

(株)ポーラスターを代表する商品「いしの屋太巻寿司」に着目した東都生協が「金芽米を使用して作れないか?」と提案したことで、わたしのこだわり「東都金芽米太巻寿司」が誕生しました。保存料・化学調味料不使用で、合わせ酢の配合もオリジナルとなっています。

ピンチはチャンス!? (株)ポーラスターの挑戦

「コロナ禍で国際線の機内食製造は激減しましたが、何とか商売につなげようと新たに冷凍弁当を開発し、販売を開始しました。また、インターネットでの販売だけでなく、ご近所の方にも冷凍弁当を知っていただくこと、窓口を設けて店頭販売も行い(※現在店頭販売は終了)、全社員でアイデアを出し合い、地元の方にも商品をアピールする機会となりました。いつまでもなかなか気の抜けない状況が続いていますが、東都生協組合員の皆さまも感染対策を万全にし、健康な生活を続けていきましょう!」

(株)ポーラスター・土肥卓思工場長



わたしのこだわり

東都金芽米太巻寿司

参考価格：特価405円(税込437円)
企画：3月5日