

# TOHOKU STORIES

9  
2024



## ほっき飯

特集：福島県相馬市 ループ食品

# ほっき貝

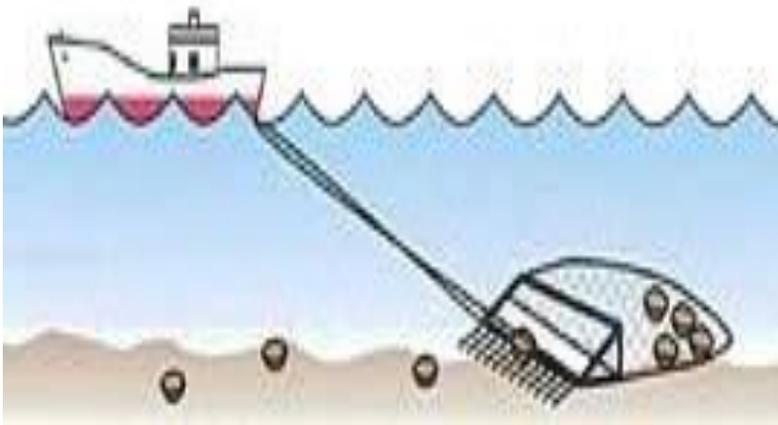


## 福島県相馬市 ほっき貝

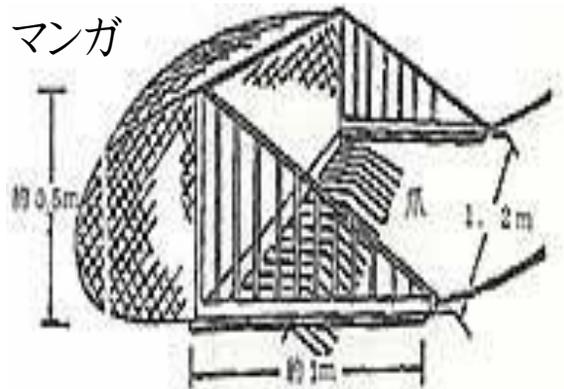
相馬双葉漁業協同組合によるホッキ貝漁は6月3日、磯部漁港で行われました。

今季初の出漁で、3隻の漁船が出港し、1,178.5キログラムのホッキ貝を水揚げ。

放射性物質検査の結果、検出下限値未満であり、水揚げされたホッキ貝は磯部水産加工施設で加工され、県内外に流通しました。ホッキ貝漁は来年1月末まで行われる予定です。



## マンガ



## 相馬市の貝桁網漁(ホッキ貝漁)

相馬市では、ホッキ貝の漁法として主にマンガ漁が行われています。この漁法は、ホッキガイが砂場に生息しているために適しています。船の両端にマンガをつけ、ワイヤーを巻き上げて砂の中からホッキガイを取ります。相馬沖のホッキ貝は大きな身と強い甘味が特徴で、温暖な気候と栄養豊富な海水の影響で成長が早く、他の産地に比べて品質が高いとされています。

## ほっき貝の栄養

ホッキ貝には多くの貝類と同様、リン・カリウム・亜鉛などの必須ミネラル、旨み成分のアラニンやグリシンが多く含まれています。

コレステロール減少、疲労回復、動脈硬化や肝機能の改善、高血圧予防などさまざまな効果があると言われているタウリンも非常に多く含まれています。

# 相馬市 ループ食品



## ほっきご飯の素加工者

### 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。

## 【この人に聞きました】



### 相馬共同火力発電(株) 佐藤直也さん

(質問) 会社名と部署名、現在どのようなお仕事をされていますか？

(答え) 相馬共同火力発電株式会社

新地発電所 技術グループで勤務しております。発電所にて、環境・化学分野の管理業務を行っております。

(質問) いつから福島にいますか。

(答え) 生まれ・育ちともに福島県です。

(質問) 福島県相馬市の魅力とは？おすすめのスポットは？

(答え) 相馬市周辺の海産物を中心に魅力ある水産物を多く取り扱っている「浜の駅 松川浦」です。

東日本大震災から復活を遂げたおびすやの「青のり佃煮」が地元民のイチオシです。是非、お試しください。  
親潮と黒潮が出会う豊かな海に面しており、水揚げされるヒラメやタコは「常盤もの」として名高く、東北エリア唯一のアオサリの名産地でもあります。

## 浜の駅松川浦



## 青のり佃煮



# 相馬松川浦名物 ほっき飯の素



地元和食料理人監修 **2合炊き用**

## 【相馬松川浦名物 ほっき飯の素】

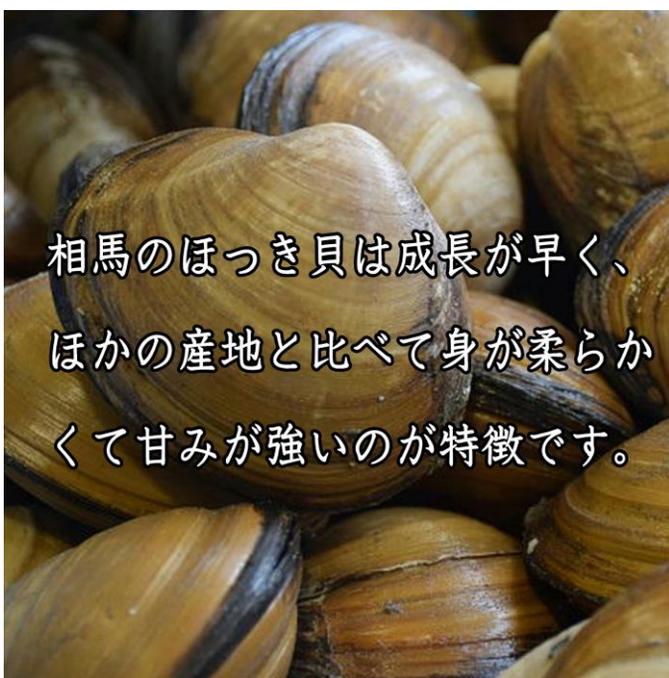
福島県相馬松川浦で漁獲されたほっき貝を家庭でも簡単に調理できるセットになります。

製造は福島県相馬市のループ食品です。

地元料理人が監修した本格的なほっき飯で、商品には料理人がおすすめしているレシピがついていますので、簡単に調理できます。

10/1(火)から販売開始いたしますので今しばらくお待ちください。

**4~5人前 3380円【送料無料】**



相馬のほっき貝は成長が早く、ほかの産地と比べて身が柔らかくて甘みが強いのが特徴です。



## レシピ付きで簡単調理

# 10月1日から販売開始いたします。

「相馬松川浦名物 ほっき飯の素」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