

もしもの時の 食品を 考える缶詰

備蓄食品だけど、ひとくち食べる「えっ!」これが缶詰か?と思われるほど「おいしい」と喜んでもらえる缶詰づくりから始めました。毎日食べたい日(ひ)常食が考えた。基本です。開発チームは缶詰の本場スペイン、フランスなどへ調査に行き、本格的なグルメ缶を食べつくしました。黒潮町ならではの素材や、缶詰だからこそおいしくなる調理方法をプロと一緒に開発しました。

特に鰹の一本釣り、鰹のタタキで有名な黒潮町です。原料の鰹はもちろん一本釣りで、さらに「おいしい」を追求しつつ、**7大アレルギー不使用**なので、誰もが「安心してお召し上がりいただけます。缶詰という保存性の高さから家庭でのローリングストックとしても最適な製品に仕上がりました。

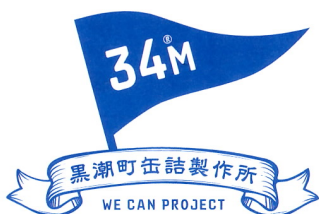
また行政、団体、企業、一般家庭向けに防災備蓄用の缶詰も、この春発表されました。栄養士とシェフが作る豊かでおいしい備蓄用缶詰が誕生しました。

※7大アレルギーとは
えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生です。

おいしい、
あんしん、
備蓄食。



PROJECT STORY



あきらめたらいかんぞ、もういっぺん考えてみいや。

できる方法を編み出すまでやらないかん!

町長でもあり、ボクらの会社の社長が言う。

南海トラフでの津波予想高は全国一の34.4m。

予想をはるかに上回る高さを考えると足もすくむ。

しかし、ボクらはこの町が好きだ。

この砂浜も、この漁村も、黒砂糖も、みんな好きだ。

この町を未来につなぐのが、ボクらの仕事なら

今こそその時だ。

もしもの時の食をテーマに地産産業を起こせないか…?

防災の町(全戸カルテ)~非常食(防災食)~

缶詰(強い、美味しい)~職場・雇用…

そうだ、缶詰というスタイルで

働く場をつくり『もしも』に備えよう。

そうだ、そのボクらが立ち向かう決意をシンボルにしよう…

それが34.4mの旗だ。

缶詰を見る度に、この旗を見る度に、

町民のみんなに勇気が湧いてくることを祈りながら

一生懸命、今日も缶詰をつくります。

黒潮町だからおいしい 缶詰だからできることをはじめました

避難を、ふるさとを、あきらめない。

黒潮町は、全国で最も高い津波(34m)が来るといわれても、ふるさとを「あきらめない」。自然とうまく付き合いつながり「犠牲者ゼロ」を目指し、みんなで防災のまちづくりを進めています。

もしものときの「食」で「職」を

将来の大きな災害に備え、非常食を町でつくろう。避難生活での食料を自給する仕組みを町の産業にし、仕事をつくらう!と缶詰工場を立ち上げました。

非日常にこそ「おいしい」と「やさしい」を

災害時こそ「おいしい」「食べ慣れた」食べ物を。毎日食べたい非常食(日常食)を目指し、ココロとカラダに「やさしい」商品づくりに励んでいます。

「食べられない」も救いたい。
7大アレルギー不使用

日常であれ災害時であれ、誰もが笑顔で食べられる缶詰を。より多くの方が安心して食べられるよう、7大アレルギーを使わない缶詰づくりに挑戦しました!

非日常でも日常を取り戻す「缶詰」

おいしいからいつも食べる。いつも食べるからそばにある。そばにあるから「もしも」のときに役に立つ。私たちの缶詰は、日常的に食べながら補充する「ローリングストック」(循環備蓄)という方法が、「もしも」のときに日常を取り戻すことにつながるといふ社会提案も担っているのです。



もしもに備え、家庭用備蓄食を考えるローリングストック方式。

家庭の備蓄食といっても一週間ともなれば、なかなかの量になります。しかも、備蓄用としてストックすると、もしもの時に消費期限切れになったり、食べ慣れない味だとストレスも感じます。私たちの缶詰は、毎日食べたい日(ひ)常食がコンセプト。これまでにないおいしい缶詰を、日常の食事として味わいながら、もしもに備えてください。さらに食を豊かにするために、甘味として栗ぜんざいも仲間に加えました。

7大アレルギー
不使用の
グルメ缶詰

(サワラと筍の
アヒージョ)



サワラと筍、赤ピーマンを
ペペロンチーノオイルで仕上げました。

(トマトで煮込んだ
カツオとキノコ)



一本釣りカツオと黒潮町産の
シメジがたっぷり入ったトマト煮です。

(トマトで煮込んだ
3種のお豆)



3種類のお豆をトマトソースで
ふっくら柔らかく仕上げました。

(栗ぜんざい)



北海道産の大豆を黒潮町の黒糖と
天日塩であっさり仕上げました。

(カツオの和だし生姜
煮こごり風)



一本釣りカツオと高知県産生姜を
黒糖を効かせた
甘辛醤油の出汁で煮込みました。

(お魚のパテ
グリーンペッパージュレ)



土佐湾のお魚の味を引き立てるため
クリームは一切使用せず、野菜と
出汁のうまみを組み合わせました

黒潮町ふるさと納税のご案内

黒潮町はふるさと納税を受付しています。専用サイトのふるさとチョイスから「黒潮町」でアクセスしてください。http://www.furusato-tax.jp (http://www.furusato-tax.jp/japan/prefecture/39428)

もちろん電話での資料請求もお待ちしております。

㈱黒潮町缶詰製作所 TEL 0880-43-3776

黒潮町役場産業推進室 TEL 0880-43-2113



グルメ缶12缶セット
納税額10,000円の返礼品
カツオの和だし生姜煮にゴリ風95g×4缶、
トマトで煮込んだカツオとキノコ90g×4缶、
サワラと筍のアヒージョ 95g×2缶、お魚の
パテグリーンペッパージュレ100g×2缶



うどん缶セット
納税額20,000円の返礼品
うどんの蒲焼き×2缶、
ひつまぶし×2缶、
栗ぜんざい95g×2缶



備蓄缶48缶セット
納税額30,000円の返礼品
2種類のお肉のすき焼き95g、野菜とひじ
きのあまから煮90g、野菜のあまから煮(シ
イラ入り)90g、お魚のパテ100g、つぶ
つぶコーンと10種類の野菜スープ100g、栗
ぜんざい90g各8缶



株式会社 黒潮町缶詰製作所

高知県幡多郡黒潮町入野4370番地2 TEL 0880-43-3776

FAX 0880-43-3780 営業時間/9:00~17:00(土・日・祝休み)

インターネットでご購入が可能です ▶ www.kuroshiocan.co.jp

四万十うなぎ、新発売。

「四万十うなぎ」まるごと1本分を
「うなぎの頭」からとった出汁と
黒潮産黒糖を使ったタレでふっくらと仕上げました。
ぜひ味わっていただきたい自慢の一品です。

