



あなたの「食ベタイ」に配慮ます。
地球にも身体にも優しいスープです。

この製品のこだわりを教えてください!

インタビュー

営業部長
高木 元
Takagi Hajime



「食べよう 蔦淵特産品!」
「広げよう 蔦淵ネットワーク」を合言葉に、愛媛県産の真鯛の魅力をあますところなくお届けします。身体にも地球にも優しいスープで、普段はなかなか食べることのできない中骨のおいしさをぜひ味わってください。



未利用の真鯛の中骨をじっくり煮込んだ美味 真鯛のトマトスープ・鯛のあら炊きスープ

製造者：企業組合こもねっと

こんな方におススメ

- 時間をかけずにおいしいものが食べたい方
- 出汁を取るのが面倒という方
- グルメなお土産にも

こもねっとは、宇和島蔦淵（こもぶち）の活性化を目指す企業組合です。これまで真鯛の切り身を利用した様々な商品を作ってきましたが、加工時に発生する中骨は廃棄処分しており、環境への影響が気になるところでした。しかも、中骨にはおいしさがぎゅっと詰まっており、魚の中でも一番栄養価の高い部位です。カルシウム

やDHA、コラーゲンなどがたっぷり。そんな部位を使わないのはもったいないと、調理専門学校やトマト生産者の方などの協力を得て、真鯛の中骨を活用した2種類のスープを開発しました。中骨から取った出汁を使うだけでなく、中骨自体をペーストにしてスープの一部に使っているため、濃厚で栄養価の高いスープになっています。

製造工程



お問合せはコチラまで



事業所名：企業組合こもねっと
所在地：宇和島市蔦淵 1068
製造所：株式会社サンキ商会
所在地：岡山県岡山市北区奥田1丁目3-5
TEL：0895-63-0163
<http://www.komo-net.com/>

設立／平成25年4月 資本金／75万円
代表者／代表理事 高木 治
従業員数／2名
事業内容／水産加工品製造・販売



仕様・販売価格等



◎真鯛のトマト
スープ 1袋
540円 (税込)

あっさりとした完熟トマトと濃厚な真鯛の旨味がコラボ! リゾットやパスタにも。



◎鯛のあら炊き
スープ 1袋
518円 (税込)

骨周りの身と共に丁寧に処理したスープは、濃厚で上品。そのままでも雑炊にしてもOK。

※詳しくは左記までお問い合わせください。