

岩手県プライベートブランド「pecco (ぺっこ)」

新商品発売のお知らせ

1 新商品について

これまでの菓子シリーズに、食べても‘罪悪感’の少ない『ヘルシーpecco』シリーズと手軽にバル（居酒屋）気分を味わえる『バルpecco』シリーズを新たに加えた計 22 品を発売。

商品名	標準価格 (税別)	商品説明	カテゴリ
1 金弁商店のむぎいか丸干し	220 円	初夏に獲れる若く小さなスルメイカをムギイカと呼びます。身の柔らかさとコクのあるフタの味わいが特徴です。	バル pecco
2 小豆嶋漁業のほや燻製	540 円	三陸産のほやを燻製にしました。ソフトな食感に旨味がぎっしりの贅沢なおつまみです。	
3 南部鮭加工組合の鮭冷燻	280 円	冬はマイナス 30°Cにもなる岩手の気候を活かし、三陸の南部 鼻曲がり鮭を冷燻にしました。しっとりとした食感です。	
4 木村商店ののしいか	450 円	じっくりと干し上げたスルメイカを、イカ本来の旨味を活かした味付けで仕上げました。	
5 木村商店の甘酢げそ焼き	220 円	赤ちゃんスルメイカの下足を柔らかく煮て焼くことで、旨味を引き出しました。ほんのり甘酢が効いています。	
6 木村商店のほたて燻製 特大貝柱	500 円	三陸で獲れた特大ほたての貝柱を燻製にしました。肉厚で食べごたえのある贅沢なおつまみです。	
7 木村商店のほたて燻製 ベビー ひもつき	380 円	ベビーほたてを丸ごと燻製にしました。ひも付きならではの旨味が凝縮されたおつまみです。	
8 早野商店のひとくち昆布巻 豚肉 黒胡椒&オリーブ油	400 円	三陸産昆布で豚肉を巻いた老舗の昆布巻を、黒胡椒とオリーブ油で洋風に仕上げました。食べやすいひと口サイズです。	
9 早野商店のひとくち昆布巻 鮭 黒胡椒&オリーブ油	400 円	三陸産の昆布と鮭を使った老舗の昆布巻を、黒胡椒とオリーブ油で洋風に仕上げました。食べやすいひと口サイズです。	
10 小袖屋のさばトマト煮 オリーブ&ローリエ	420 円	旬の時期の脂がのった新鮮なさばをトマトベースで煮込みました。オリーブとローリエを効かせた逸品です。	
11 小袖屋のさんまリング煮	400 円	旬の時期の新鮮なさんまを煮込み、爽やかなりんご風味に仕上げました。骨までやわらかく、まるごと食べられます。	
12 小袖屋のいわし梅煮	400 円	旬の時期に獲れた旨味たっぷりのいわしを紀州産の梅肉で味付け煮込みました。骨までやわらかく、まるごと食べられます。	
13 小袖屋のつぶ貝 磯煮	400 円	獲れたての岩手北三陸産つぶ貝の苦味部分を丁寧に取り除き、伝統の味「潮汁」でやわらかく煮込みました。	
14 WILDGRAPE FARM の山葡萄茶	350 円	自社農園で栽培した山葡萄に、岩手県産甘茶をブレンドしました。ほんのり甘酸っぱく、鮮やかな色のお茶です。	ヘルシー pecco
15 いわいの里の桑茶パウダー	350 円	岩手県産の桑の葉だけを使い粉茶に仕上げました。桑茶は古くから愛飲されてきたノンカフェインの健康茶です。	
16 いわいの里の桑ほうじ茶	330 円	岩手県産の桑の葉だけを使いほうじ茶に仕上げました。桑茶は古くから愛飲されてきたノンカフェインの健康茶です。	
17 サンタランドのこんにやくボン煎 いさだ	180 円	こんにやくで作った低カロリーのボン菓子です。軽い食感と三陸産いさだの風味をお楽しみ下さい。	
18 サンタランドのこんにやくボン煎 わかめ	180 円	こんにやくで作った低カロリーのボン菓子です。軽い食感と三陸産わかめの風味をお楽しみ下さい。	
19 バンザイ・ファクトリーの椿茶	350 円	岩手沿岸南部に咲く椿の葉と岩手県産甘茶をブレンドし、ほのかな甘みを感じるお茶に仕上げました。	
20 竹屋製菓の煎り大豆	250 円	岩手県産の豆だけを使い丁寧に煎りました。香ばしさと自然な甘みが特徴です。	
21 竹屋製菓の煎り黒豆	250 円		
22 竹屋製菓の煎り黒豆きなこ	250 円		

2 発売日

平成 27 年 12 月 5 日（土）

3 販売店（今後拡大予定）

ふるさと百貨もりおかん（イオンモール盛岡 1 階）

らら・いわて盛岡店

大地館（JR 盛岡駅 2 階南改札側）

岩手県庁生活共同組合（県庁地下）

※岩手県庁生活共同組合は 12 月 7 日（月）より販売

