



タコシウマイの浜福

タコシウマイの浜福（株式会社トーション）

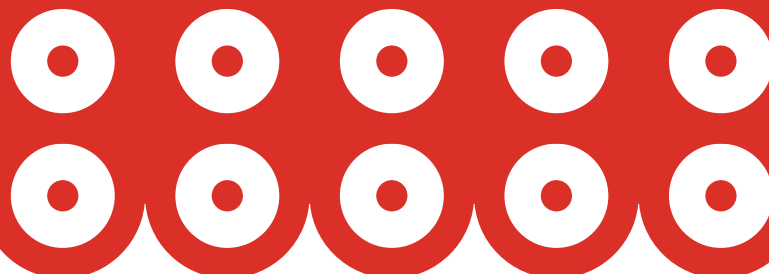
〒979-2709 福島県相馬郡新地町駅前1丁目18-2

TEL: 0244-26-7844 FAX: 0244-26-7845

<https://www.hamafuku.jp>



タコシウマイ

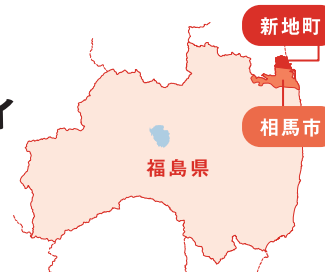


食べて多幸、
贈って多幸、
もらって多幸。



ふくしま・常磐もの
タコシウマイ

地元で水揚げされたタコを使った
“お多幸”を運ぶタコシウマイ。
海の幸の旨みとたっぷりの愛情を
ぎゅっと包みました。みなさまに、
お多幸が届きますように。



タコシウマイのおいしい食べ方 冷凍のまま、加熱してお召し上がりください



電子レンジの場合（目安）

箱を開け、凍ったまま内装に切り込みを入れ、下記の時間を目安
に加熱してください。500W: 約4分 600W: 3分30秒



蒸し器の場合

蒸気の上がった蒸し器に凍ったままのシウマイを並べ、約8～
10分蒸してください。ふっくらジューシーに仕上がります。



揚げ焼売にアレンジ

解凍したタコシウマイに、片栗粉をまぶします。フライパンに1cm
程の油を温め、中に火が通るまで1～2分揚げ焼きにします。



調味料でアレンジ

タコシウマイは、海鮮出汁がしっかりついています。そのままお召し
上がりいただいた後は、醤油や辛子、柚子胡椒、ラー油など、オリ
ジナルでお楽しみください。

ふくしま 常磐モノ 浜福の タコシウマイ



タコシウマイ
希望のひと粒



2012年6月
東日本大震災の後
最初の試験操業で水揚げされたタコ

復興のタコで多幸を届けたい！

「タコシウマイ」には、新地町・相馬市で水揚げされた福島県産の新鮮なタコが使われています。震災後初の試験操業で水揚げされたタコを復興の象徴に！ タコで「多幸」(幸せ)を届けたい！ という思いを込めました。

子どもからシニア世代まで食べやすさにこだわり、海鮮出汁たっぷりにシンプルでありながら、深い味わいの特徴とした「タコシウマイ」は、地域の希望を象徴する逸品です。
ここ福島の浜通り地方から、地域の未来と人々の幸せを願い私たちは「タコシウマイ」を全国へ広めていきます。



ひとつ、ひとつ丁寧に手作り

- 新地・相馬で水揚げされたタコ100%を使用
- タコのコリコリ食感と噛むほどに出る味わい
- じっくり炒めた玉ねぎの甘みが隠し味
- 海鮮出汁がしっかりだからそのまま美味しい
- ちょこんと上にのったタコの飾り
- 電子レンジ調理で食べられる手軽さ



お土産、酒の肴、夕飯のおかず、お弁当にも…
お求めは
ふくしま県内各販売店又は
「浜福のオンラインショップ」で！

タコシウマイ