

第39回宮城県水産加工品品評会 出品材（64社1校 186品）

(H27. 2. 18)

部門	No.	出品番号	品名	規格	価格(円)	用途	特徴	賞味期限	消費期限	保存温度帯	地区	出品者
乾製品、塩蔵品、節類、燻製品	1	1001	伊達の燻製おつまみセット	銀鮭2切れ・マガキ2切れ・帆立1/2粒	¥398	フードサービス 商社・卸売 小売 メーカー ホテル・宴会・レジャー	宮城県産の旬鮮な魚介を自家製ソミュール液(ハーブ液)に漬込んだのち、桜チップで燻したものを食べやすい大きさにカットいたしました。加熱調理後、真空個食パックにしておりますので単身者のご飯のお供はもとより、お酒の肴やパーティでのアペタイザーなどと幅広くご利用いただけます。	90日		冷凍	仙台	ぴあFactory
	2	1002	金華さば開き干し	1枚	¥1,080	商社・卸売 小売	金山周辺海域で漁獲された金華さばを使用しています。本来生鮮出荷される大型の真サバを冷風乾燥で低温10時間、丁寧に干し上げました。時間をかけて干し上げることで余分な水分を取り除き、旨味を引き出した贅沢な逸品です。	365日		冷凍	塩釜	(株)間宮商店
	3	1003	金華さば文化干し	1枚	¥540	商社・卸売 小売	金山周辺海域で漁獲された金華さばを使用しています。本来生鮮出荷される大型の真サバを冷風乾燥で低温5時間丁寧に干し上げました。時間をかけて干し上げることで余分な水分を取り除き、旨味を引き出した贅沢な逸品です。	365日		冷凍	塩釜	(株)間宮商店
	4	1004	さんま開き干し	115g	¥198	商社・卸売 小売	根室で水揚げされた秋刀魚は最も脂のりが良く、鮮度抜群。職人が手で丁寧に開き塩のみで干し上げた無添加干物です。低温冷風乾燥でじっくり干し上げることで、ふっくらと焼きあがる商品です。		3日	冷蔵	塩釜	(株)間宮商店
	5	1005	さばみりん干し	1枚(約200g)		商社・卸売 小売	金華山沖で漁獲された脂の乗った真鯖を自社選別し、更にその中でも特に脂乗りの良い物を厳選使用しました。無添加・無着色にこだわり、塩角が立たない様、たまり醤油を使用しまるやかに仕上げました。干し時間にもこだわり、ソフトで体に優しく、食べやすい美味しいみりん干しとなっております。		解凍後D+4	冷蔵	塩釜	カネヨ山野辺水産(株)
	6	1006	紅鮭切身笹山漬け(辛口)	1切/70g	¥298	商社・卸売	ロシア、カムチャッカと千島列島沖合いで日本船が流し網で漁獲した紅鮭は、古くから最上級の鮭としてもはやされています。この商品はロシア船が日本船と同様に漁獲した紅鮭を原料とし、日本古来の伝統製法である“笹巻き山漬け”(笹を用いた塩蔵法)で丹念に塩漬けしました。手軽にご利用いただけるように、切り身にして電子レンジ対応の真空パックにしました。脂ののった紅鮭を稲わらの持つ優れた特性を生かし、旨味を引き出したこだわりの逸品です。	D+6日		冷蔵	塩釜	(株)塩釜水産食品
	7	1007	さば一夜干し	400g	¥580	フードサービス 商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	大型の三陸で水揚げされたさばを使用し甘塩に仕立てじっくりと干しあげて魚の旨味を凝縮させた商品になります。	冷凍6か月 解凍後7日		冷凍	塩釜	(株)カネシゲ高嶋商店
	8	1008	縞ホッケー夜干し⑩(真空)	450/580g	¥972	フードサービス 商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	大型の縞ホッケを使用し甘塩に仕立てじっくりと干しあげて魚の旨味を凝縮させた商品になります。	冷凍6か月 解凍後7日		冷凍	塩釜	(株)カネシゲ高嶋商店
	9	1009	縞ホッケー夜干し⑫(真空)	約400g	¥798	フードサービス 商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	大型の縞ホッケを使用し甘塩に仕立てじっくりと干しあげて魚の旨味を凝縮させた商品になります。	冷凍3か月 解凍後4日		冷凍	塩釜	(株)カネシゲ高嶋商店
	10	1010	縞ホッケー夜干し(真空)	700g	¥1,380	フードサービス 商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	特々大サイズの縞ホッケを使用し甘塩に仕立てじっくりと干しあげて魚の旨味を凝縮させた商品になります。	冷凍6か月 解凍後7日		冷凍	塩釜	(株)カネシゲ高嶋商店
	11	1011	縞ホッケー夜干し6枚(真空)	700g	¥1,380	フードサービス 商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	特々大サイズの縞ホッケを使用し甘塩に仕立てじっくりと干しあげて魚の旨味を凝縮させた商品になります。	冷凍6か月 解凍後7日		冷凍	塩釜	(株)カネシゲ高嶋商店
	12	1012	赤魚一夜干し(真空)	約300g	¥480	フードサービス 商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	大型の縞ホッケを使用し甘塩に仕立てじっくりと干しあげて魚の旨味を凝縮させた商品になります。	冷凍6か月 解凍後7日		冷凍	塩釜	(株)カネシゲ高嶋商店

部門	No.	出品番号	品名	規格	価格(円)	用途	特徴	賞味期限	消費期限	保存温度帯	地区	出品者	
乾製品、塩蔵品、節類、燻製品	13	1013	いか開き干し	2枚300g	¥680	フードサービス 商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	宮城県で水揚げされたいかを使用し甘塩に仕立てじっくりと干しあげて魚の旨味を凝縮させた商品になります。	冷凍6か月 解凍後7日		冷凍	塩釜	(株)カネシゲ高嶋商店	
	14	1014	吉次一夜干し	400g	¥1,380	フードサービス 商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	アメリカ産の大型サイズの吉次をを使用し甘塩に仕立てじっくりと干しあげて魚の旨味を凝縮させた商品になります。	冷凍6か月 解凍後7日		冷凍	塩釜	(株)カネシゲ高嶋商店	
	15	1015	希望の干し金華さば開き	約300g	¥680		旬の時期に、宮城県石巻から水揚げされた大型サイズ(500~600g)のさばを、厳選して仕上げました。	D+180			塩釜	(株)仙水フーズ	
	16	1016	亘理荒浜近海真かれい一夜干し	約500g	¥1,000		宮城県亘理町荒浜で、水揚げされた真かれいを、塩水に漬込みじっくり時間をかけて熟成させて、旨みを引き出し仕上げました。	D+180			塩釜	(株)仙水フーズ	
	17	1017	ひらめの生ハム燻製	70g	¥550	商社・卸売 ホテル・宴会・レジャー	石巻産天然ヒラメを使用し、これまでなかった、生ハムのような食感と、ひらめの加工品では珍しい、香深い燻製にいたしました。ワインとの相性が抜群です。	90日		冷凍	石巻	(株)ヤマトミ	
	18	1018	ぶりの生ハム燻製風味	70g	¥550	商社・卸売 ホテル・宴会・レジャー	石巻産天然ぶりを使用し、これまでなかった、生ハムのような食感と、ぶりの加工品では珍しい、香深い燻製風味にいたしました。サラダとの相性が抜群です。	90日		冷凍	石巻	(株)ヤマトミ	
	19	1019	戻り金華さば一夜干し	約250g	¥458	商社・卸売 小売 メーカー	金華さばを甘塩で仕込み一夜干しにしました。旨味があふれる海の恵みを味わいいただけます。合成保存料無添加・無着色	180日		冷凍	女川	(株)ヤマホンベイフーズ	
	20	1020	さんまさんまい	3枚	¥300	小売	さんまの開きを3枚入れ、それぞれの味に変化を付けた。	解凍後3日		冷凍	女川	やませ内海商店	
	21	1021	タラの赤ちゃん	10尾	¥300	小売	助宗だらの赤ちゃん(姫たら)の、頭部を除去して乾燥させて素揚げ用とした。干物=焼くというイメージとは違う物。	解凍後3日		冷凍	女川	やませ内海商店	
	22	1022					当日辞退						
	23	1023					当日辞退						
	24	1024	ほやくん	60g	¥1,080	商社・卸売 小売	ホヤの旨みを凝縮したおつまみです。三陸産のホヤを1個1個丁寧に乾燥しました。歯ごたえがあり噛めば噛むほど旨みが出ます。	180日		常温	気仙沼	丸栄水産工業(株)	
	25	1025	汐うに	65g	¥1,240	商社・卸売 小売	三陸沿岸で獲れるムラサキウニを使用し、塩以外の添加物・保存料は一切使用していません	365日		冷凍	気仙沼	丸栄水産工業(株)	
	26	1026	乾燥ほや	15g	¥378	商社・卸売	初夏に三陸で獲れた旬のほやを、素材の風味を活かすように独自の製法で加工しました。味付けはしておらず、ほや本来の旨味が凝縮されております。	180日		常温	気仙沼	(株)横田屋本店	
27	1027	星のジャーキー	25g	¥550	フードサービス 商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー 高速インターSA道の駅	気仙沼の究極グルメ、もうかの星(もうかサメの心臓)をスライスして燻製にしました。高タンパクで低カロリー、超低脂質・炭水化物ゼロ。さらに鉄・亜鉛・ビタミンB12をバランス良く含む、無添加無着色健康食材です。黒胡椒をピリッと効かせ美味しく仕上げました。	冷暗45日		常温	気仙沼	もうかの星本舗		
28	1028	かつおジャーキー	50	¥324	商社・卸売 小売	新鮮な鰹をジャーキー風(無添加)にしました。	60日		冷蔵	気仙沼	(有)林健商店		
29	1029	さばなまり節	1本入り	¥432	商社・卸売 小売	三陸沖で獲れた新鮮で脂の乗ったサバを原料にし、無添加で仕上げました。	30日		冷蔵	気仙沼	(有)林健商店		

部門	No.	出品番号	品名	規格	価格(円)	用途	特徴	賞味期限	消費期限	保存温度帯	地区	出品者
乾製類、燻製品、塩蔵品、	30	1030	当日辞退									
	31	1031	三陸産サバ燻製(炙り仕立て)	半身一枚入り	¥540	商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	旬の脂の乗った三陸産サバだけを原料とし、その素材を活かして味の熟成を促し、桜のチップでスモーク(冷燻)し、仕上げに表面(皮面)を香ばしく炙りました。スライスしてそのままでも、またひと手間加えてカルパッチョ、寿司ネタ等でもより美味しくお召し上がり頂けます。		7日	冷蔵	気仙沼	大弘水産(株)
	32	1032	三陸産ブリスモーク(業務用)	3kgに9~12本	¥4,320/kg	フードサービス 商社・卸売 ホテル・宴会・レジャー	旬の脂の乗ったものだけを原料とし、その素材を活かして味の熟成を促し、桜のチップでスモーク(冷燻)し「生ハムタイプ」に仕上げました。スライスしてそのままでも、またひと手間加えてカルパッチョ、寿司ネタ等でもより美味しくお召し上がり頂けます。	180日		冷凍	気仙沼	大弘水産(株)
佃煮、調味加工品	33	2001	三陸わかめ小魚	120g	¥400	小売	三陸産の肉厚で柔らかいわかめと小女子を当社独自のタレで丁寧に炊き上げ、生姜を効かせました。Eマーク認証商品です。	D+179		冷凍	仙台	(株)海祥
	34	2002	三陸沖浅炊き小女子くるみ	80g	¥400	小売	三陸産の小女子と大粒の胡桃を、ふっくらと浅炊きにしました。特製タレで仕上げた逸品です。Eマーク認証商品です。	D+179		冷凍	仙台	(株)海祥
	35	2003	グリルさんまチーズ	2尾	¥418	商社・卸売 小売	腹開きした国産さんまの身と身の間にはチーズを挟めました。アルミトレイを使用しておりますので解凍してラップを外せば、そのままグリルで焼いてお召し上がりください。色々な味付けに合います。		D+3	冷蔵	塩釜	三波食品(株)
	36	2004	鰯塩焼き	1切	¥211	商社・卸売 小売	国産ぶりを塩竈藻塩で焼き上げ、1切れずつ個包装しました。ガスを注入しており日持ちする逸品です。		D+5	冷蔵	塩釜	三波食品(株)
	37	2005	さんま中華あんかけ	1切	¥211	商社・卸売 小売	近海物さんまを中華あんかけで味付け煮上げました。甘酢味でさんまに浸透していますので美味しいです。		D+5	冷蔵	塩釜	三波食品(株)
	38	2006	当日辞退									
	39	2007	金華さば味噌煮	(輪切)4切入	¥1,390	フードサービス 商社・卸売 ホテル・宴会・レジャー	脂がのった大型の金華さばを輪切りにし、大鍋で地元高砂長寿味噌を使い化学調味料や余計な添加物を使用せず、昔ながらの調理法でじっくりと煮付けました。・金華さばの繊細な身質とコクのある旨味は格別です。・使いやすいよう1切づつ真空パックしました。	90日		冷凍	石巻	本田水産(株)
	40	2008	ほや燻製オリーブオイル漬け	100g	¥780	フードサービス 小売 ホテル・宴会・レジャー	鮮度の良い肉厚のほやのむき身を蒸して乾燥後、桜のチップで燻製に仕上げました。ほやの旨味と燻製の香りが絶妙にマッチして摩訶不思議な味になりほやの苦手な方にも是非召しあがっていただきたい商品です。	D+90		冷凍	石巻	本田水産(株)
	41	2009	金華鯖ずし	約550g	¥1,728	小売	親潮と黒潮がぶつかる三陸金華山沖の漁場。そこは世界三大漁場に数えられる程の好漁場です。その海域を指定し、更に金華鯖が最も良い身質と脂を蓄える、"10月中旬から11月中旬の限られた期間の中で特に良いと判断した時期に"旬間獲り"した金華鯖。華ずしの金華鯖ずしは鯖切りから骨抜き、酢メ、握り、梱包まで全てが熟練職人の手作業で行っております。機械作業には決して真似できない職人の技術が生み出す鯖ずしです。		D+2	常温	石巻	(株)エムコーポレーション
	42	2010	イカみりん干し	1尾入	¥300/パック	商社・卸売 小売	約40年さんまみりん干しを製造販売を行っている。その伝統、技法を生かし熟成秘伝のたれを使用、近海生食用のイカを原料にし、ソフトで、まろやかな風味のあるイカみりん干し製品であります。	30日		冷蔵	石巻	林正商店
43	2011	浅炊きさんま	130g	¥350	フードサービス 商社・卸売 小売	三陸沖でとれた脂ののったサンマを低塩でまろやかな特製のタレでじっくりと煮付けました。化学調味料無添加になりました。骨まで柔らか。常温で90日間の長期保管も可能。	90日		常温	石巻	山徳平塚水産(株)	

部門	No.	出品番号	品名	規格	価格(円)	用途	特徴	賞味期限	消費期限	保存温度帯	地区	出品者	
佃煮、調味加工品	44	2012	骨ごといわしの香味佃煮	130g	¥450	フードサービス 商社・卸売 小売	「商品開発レシピコンテスト最優秀賞」野方食堂のレシピをもとに三陸近海で獲れた新鮮なイワシを生姜、にんにくをきかせてさっぱりとした味に骨ごと柔らかく炊き上げました。化学調味料無添加。常温で90日間の長期保管も可能。	90日		常温	石巻	山徳平塚水産(株)	
	45	2013	おいしいみやぎ・牛たんつくねおでん缶	215g	¥450	商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	宮城石巻のおいしさが詰まったほっこりおでん。ホタテ、牛たんつくね、揚げ蒲鉾、半月大根、昆布、こんにゃく、ウズラの卵の7種の具材を特製スープでじっくり仕上げました。	3年		常温	石巻	山徳平塚水産(株)	
	46	2014	さんま黒酢煮	200g	¥650	商社・卸売 小売 メーカー	厳選された特大さんまを使用し、黒酢でじっくり骨までやわらかく煮込み仕上げました。子供から大人まで絶大なる支持を頂いております。	180日		冷凍	女川	(株)ヤマホンベイフーズ	
	47	2015	どうして小女子(生炊き小女子佃煮)	100g	¥598	商社・卸売 小売 メーカー	とれたての生小女子を使用し、特製のたれで生から優しく生炊きしています。ふわっとした食感と口の中で広がる生炊きの甘い味わいをお楽しみいただけます。合成保存料無添加・無着色	180日		冷凍	女川	(株)ヤマホンベイフーズ	
	48	2016	小桜そぼろ(小えび風佃煮)	60g	¥238	商社・卸売 小売 メーカー	小えび風佃煮。天然のアスタキサチンが豊富な三陸アミエビを厳選し、無着色で仕上げました。	180日		冷凍	女川	(株)ヤマホンベイフーズ	
	49	2017	サンマのとろ煮	3切入	¥410	商社・卸売 小売 メーカー ホテル・宴会・レジャー	旬の時期のさんまを使用し、佃煮ではなく、骨まで食べられるようにじっくり、煮込みました。見た目はきれいに、箸を入れた時のやわらかい感触、生姜がきいた味付け、口の中に入れて時のトロツとした食感をお楽しみいただけます。湯せんするだけで簡単に、一味違うさんまの煮付けです。ごはんのおかずやお酒のお供に。	30		冷蔵	女川	(株)岡清	
	50	2018	気仙沼 まぐろしぐれ煮	80g		小売 個別宅配	鮮度のいい気仙沼産のまぐろを煮込みました。添加物を使用しておりませんので、お子様も安心してお召し上がり頂けます。使い切りやすい80gの少量パックです。食べてみるとクセになる美味しさです。	60日		冷蔵	気仙沼	(株)カネマ	
	51	2019	気仙沼 まぐろ味噌	80g		小売 個別宅配	鮮度の良い気仙沼のまぐろを味噌で味付けしました。添加物を使用しておりませんので、お子様も安心してお召し上がり頂けます。濃いめの味付けなので、ごはんのお供に最適です。使い切りやすい 80gの少量パックです。	60日		冷凍	気仙沼	(株)カネマ	
	52	2020	メカジキのハモニカ煮	1塊(約200g以上)	¥853	フードサービス 商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー 高速インターSA道の駅	メカジキの水揚げ日本一の気仙沼より100kg級のメカジキから1kgしか取れない希少部分ハモニカを、特製タレでじっくり煮込みました。常温保存で、レンジでカンタン調理。低カロリーで、DHAやコラーゲンが豊富	70日		常温	気仙沼	もうかの星本舗	
	53	2021					当日辞退						
	54	2022	さんまとトマトのアヒージョ	内容総量90g、固形量55g	¥324		・三陸(気仙沼港・大船渡港)で水揚げされた旬のさんまに、スペイン産のエクストラヴァージンオリーブオイルを加え、スペインバルの定番タパス「アヒージョ」にしました。日本市場で成熟期にある水産加工品に、海外のテイストを加え、新たな食べ方を普及させる可能性を秘めています。 ・そのままでももちろん、温めても美味しく召し上がれます。(電子レンジ使用可能のトレーパック入り)	製造日より365日		常温	気仙沼	(株)阿部長商店	
	55	2023	3種のふかひれスープセット(吉切鮫・毛鹿鮫・勝鮫)	各200g	¥4,050	商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	フカヒレスープを味わいながら「魚種によるフカヒレの違いを是非とも味わって頂きたい」と長年の想いを商品にしました。気仙沼はサメの水揚げ量が日本一であるが、一般的に深く理解されていないのが現状です。「どのような鮫が水揚げされているのか」「どんな違いがあるのか」味覚と視覚で学んで頂けることに注力しました。鮫＝怖い・獰猛というイメージを柔らかいタッチで表現することで落ち着いた雰囲気の中にも高級感を感じる雰囲気演出しております。	180		常温	気仙沼	(株)中華高橋水産	

部門	No.	出品番号	品名	規格	価格(円)	用途	特徴	賞味期限	消費期限	保存温度帯	地区	出品者
佃煮、調味加工品	56	2024	吉切鮫のふかひれスープ	200g	¥1,296	商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	フカヒレスープを味わいながら「魚種によるフカヒレの違いを是非とも味わって頂きたい」と長年の想いを商品にしました。気仙沼はサメの水揚げ量が日本一であるが、一般的に深く理解されていないのが現状です。「どのような鮫が水揚げされているのか」「どんな違いがあるのか」味覚と視覚で学んで頂けることに注力しました。鮫＝怖い・獰猛というイメージを柔らかいタッチで表現することで落ち着いた雰囲気の中にも高級感を感じる雰囲気を演出しております。	180		常温	気仙沼	(株)中華高橋水産
	57	2025	毛鹿鮫のふかひれスープ	200g	¥1,296	商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	フカヒレスープを味わいながら「魚種によるフカヒレの違いを是非とも味わって頂きたい」と長年の想いを商品にしました。気仙沼はサメの水揚げ量が日本一であるが、一般的に深く理解されていないのが現状です。「どのような鮫が水揚げされているのか」「どんな違いがあるのか」味覚と視覚で学んで頂けることに注力しました。鮫＝怖い・獰猛というイメージを柔らかいタッチで表現することで落ち着いた雰囲気の中にも高級感を感じる雰囲気を演出しております。	180		常温	気仙沼	(株)中華高橋水産
	58	2026	勝鮫のふかひれスープ	200g	¥1,296	商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	フカヒレスープを味わいながら「魚種によるフカヒレの違いを是非とも味わって頂きたい」と長年の想いを商品にしました。気仙沼はサメの水揚げ量が日本一であるが、一般的に深く理解されていないのが現状です。「どのような鮫が水揚げされているのか」「どんな違いがあるのか」味覚と視覚で学んで頂けることに注力しました。鮫＝怖い・獰猛というイメージを柔らかいタッチで表現することで落ち着いた雰囲気の中にも高級感を感じる雰囲気を演出しております。	180		常温	気仙沼	(株)中華高橋水産
	59	2027	ピントロみそ煮込み	2切入り	¥180	メーカー 個人消費者向け	気仙沼港に水揚げされた脂の乗った小とんぼ(ピンチョウマグロ)を秘伝のタレでじっくり煮込みました。	60		常温	気仙沼	マルチュウ斉藤商店
	60	2028	鰹ステーキ	150g(3切入り)	¥324	商社・卸売 小売	新鮮な鰹を熟成したタレで味付けしました。無添加商品です。	30日		冷蔵	気仙沼	(有)林健商店
	61	2029	三陸気仙沼燻香さんま(あぶり生ハムタイプ)	半身一枚入り	¥432	商社・卸売 小売	旬の宮城県産さんまを主原料とし、その素材を活かして調味加工後、桜のチップでスモーク(冷燻)し、仕上げに表面(皮面)を香ばしく炙りました。スライスしてそのままでも、またひと手間加えてカルパッチョ、寿司ネタ等でもより美味しくお召し上がり頂けます。		7日	冷蔵	気仙沼	大弘水産(株)
	62	2030	さんま昆布巻	1本入り	¥926	商社・卸売 小売	本品は、気仙沼港で水揚げされた新鮮なさんまを厳選し、昆布でさんま丸ごと一匹豪快に巻いて、骨までソフトに仕上げた手造りの逸品です。	90日		常温	気仙沼	(有)マルナリ水産
かまぼこ	63	3001	笹かまぼこプレーン(和紙包装)	38g	¥154	百貨店・駅売店・道の駅・高速PA・観光客など	石臼で丹念に練り込んだ生地を、絶妙な火力で焼き上げています。口当たりも良くどなたでも喜んでいただける商品です。	7日		冷蔵	塩釜	(株)武田の笹かまぼこ
	64	3002	宮城のゆずかまぼこ	35g	¥154	百貨店・駅売店・道の駅・高速PA・観光客など	宮城県蔵王の豊かな自然の中で育った、自生の北限と言われているゆずを使用しています。爽やかな香りとほろ苦さと甘さが混じり合った新感覚・新食感の商品です。	28日		冷蔵	塩釜	(株)武田の笹かまぼこ
	65	3003	花こあみ(アミエビ入り)	35g	¥154	百貨店・駅売店・道の駅・高速PA・観光客など	早春の三陸の海で採れたオキアミを使用しています。かまぼこと良く合い、焙煎していますので香りが良く旨みも凝縮されています。	28日		冷蔵	塩釜	(株)武田の笹かまぼこ
	66	3004	元祖おとうふかまぼこ	75g	¥216	フードサービス社・卸売 小売	大豆と白身魚を石臼でじっくり練り合わせ、弊社考案の特許製法にて作った蒲鉾です。大豆本来の風味と魚本来のうまみをしっかりと引出し食感はふっくらと柔らかいです。	10日間		冷蔵	塩釜	(株)直江商店
	67	3005	おとうふかまぼこ「小丸生姜」	60g	¥194	フードサービス社・卸売 小売	生姜入りのおとうふかまぼこです。さっぱりとした生姜の風味と玉ねぎの甘みが絶妙です。一口サイズで女性に好評です。	10日間		冷蔵	塩釜	(株)直江商店
	68	3006	おとうふかまぼこ「ゆば」	35g	¥140	フードサービス社・卸売 小売	おとうふかまぼこの柔らかさに加えゆばの食感と豆乳の香りを楽しめます。	10日間		冷蔵	塩釜	(株)直江商店

部門	No.	出品番号	品名	規格	価格(円)	用途	特徴	賞味期限	消費期限	保存温度帯	地区	出品者
かまぼこ	69	3007	おとうふかまぼこ「お好み焼」	75g	¥216	フードサービス 商社・卸売 小売	キャベツ、人参、えび、紅生姜の具材がお好み焼風味のおとうふかまぼこです。さっと焼いたり電子レンジで加熱後にソース、マヨネーズをかけるとよりお好み焼き風になります。	10日間		冷蔵	塩釜	(株)直江商店
	70	3008	かき・ふかひれかまぼこ詰合せ	36g×8個入	¥1,340	商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	プリプリとした「牡蠣」と、気仙沼の「ふかひれ」を贅沢に使用しました。宮城の味を練り込んだ、カネコだけの美味しさです。			冷蔵	塩釜	(株)カネコ橋沼商店
	71	3009	だだちやかまぼこ	30g×10枚	¥1,080	商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	庄内の名物だだちや豆を独自にブレンド。彩も豊かな、味わい深いかまぼこに仕上げました。	D+30		冷蔵	塩釜	(株)カネコ橋沼商店
	72	3010	ねぎ入りみに笹	18g×7枚	¥228	商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	すけそうたら・いとより・れんこだい・吉次のすり身を使い、魚の旨味を最大限引き出し、国産小ねぎの風味豊かな味わいを出しています。	D+7		冷蔵	塩釜	(株)カネコ橋沼商店
	73	3011	レンジでふっくら！大判厚焼き笹かま	50g×2枚	¥200	商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	そのままでも美味しく召し上がれますが、レンジで30秒で焼きたての風味が味わえるパッケージにしました。時間に追われる朝食にピッタリ。一袋分召し上がっていただいても僅か91カロリーです。	D+7		冷蔵	塩釜	(株)カネコ橋沼商店
	74	3012	牛たん笹かま	30g×8枚	¥1,080	商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	牛たん焼きを笹かまにブレンド。一度食べたらやめられない、ほんのりピリ辛のスパイシー風味です。	D+30		冷蔵	塩釜	(株)カネコ橋沼商店
	75	3013	鯛入りみに笹	18g×7枚	¥228	商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	すけそうたら・いとより・れんこだい・吉次のすり身を使い、魚の旨味を最大限引き出しました。	D+7		冷蔵	塩釜	(株)カネコ橋沼商店
	76	3014	濃厚チーズみに笹	18g×7枚	¥228	商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	すけそうたら・いとより・れんこだい・吉次のすり身を使い、魚の旨味を最大限引き出し、2種類のチーズを入れることにより、濃厚な味わいを出しています。	D+7		冷蔵	塩釜	(株)カネコ橋沼商店
	77	3015	牡蠣包み	40g		小売	しぐれ煮にした牡蠣を蒲鉾で包み、牡蠣のおいしさと蒲鉾のおいしさを味わえます	8		冷蔵	塩釜	(株)松島蒲鉾本舗
	78	3016	笹かまぼこ 塩竈桜	1枚	¥162	メーカー	「塩竈桜」とは塩竈神社境内にある、国の天然記念物に指定されているサクラです。その名を冠した笹かまぼこは白グチの上質な部分を贅沢に使用し、塩竈の豊かな風土で育まれた「地酒」と「塩竈の藻塩」で味を調え、昔ながらの製法で練りあげました。増友の「塩竈桜」は塩竈伝統の味を風味豊かに焼きあげた笹かまぼこです。	D+6		冷蔵	塩釜	(有)増友商店
	79	3017	めんこいさき揚	3枚入	¥270	メーカー	東北弁で「かわいい」という意味の「めんこい」。そんな愛らしい表現を揚かまぼこにしました。小さな笹の葉をイメージした揚かまぼこは、厚みがありなめらかな舌ざわりと弾力ある食感が特徴です。ちょっと小腹の空いた時などおやつ・おつまみにどうぞ。	D+6		冷蔵	塩釜	(有)増友商店
	80	3018	牛たんかまぼこ	40g	¥195	小売	牛たんかまぼこはスパイシーな黒コショウがきいた、牛たんのスモークが入った商品で、お酒のおつまみに喜ばれています。仙台名産の笹かまぼこと牛たんの組み合わせで仙台土産として好評です。	D+7日		冷蔵	仙台	(株)佐々直
	81	3019	笹かまぼこ「生姜」	40g	¥162	小売	高級魚「吉次」を使った笹かまぼこに、フレッシュな生姜の千切りを合わせました。生姜の香りとシャキッとした食感が、ふっくらと焼きあげた笹かまぼこのよいアクセントになり、相性抜群。生姜の血行促進や殺菌効果など、ヘルシーな笹かまぼこにあいまって健康増進効果も期待できます。	D+7日		冷蔵	仙台	(株)佐々直
	82	3020	笹かまぼこ「鮮」	40g	¥152	小売	高級魚「吉次」を使った笹かまぼこ。遠赤外線を使用し、ふっくらと焼きあげました。あぶられた表面と中身の微妙な歯ざわりの違いが、独特の食感を生みだし、吉次の旨さが際立ちます。	D+7日		冷蔵	仙台	(株)佐々直
83	3021	手のひらかまぼこ	65g	¥378	小売	その昔閑上(ゆりあげ)浜で獲れすぎて困った「ひらめ」を加工してかまぼこを作っていた時代の製法を復元した竹串付き炭火焼の「手のひらかまぼこ」です。職人が一枚一枚丁寧に手のひらで成型し、炭火でじっくり焼き上げています。鼻を寄せれば、炭と竹の香りが広がり、一口噛みしめれば魚の旨味が口いっぱい広がります。	D+7日		冷蔵	仙台	(株)佐々直	

部門	No.	出品番号	品名	規格	価格(円)	用途	特徴	賞味期限	消費期限	保存温度帯	地区	出品者
かまぼこ	84	3022	国産野菜6種の豆乳団子	6個(150g)	¥214	フードサービス 商社・卸売 小売 メーカー ホテル・宴会・レジャー	魚肉すり身と新鮮な豆乳をブレンドし生地を生成し、キャベツ、人参、ゴボウ、玉ねぎ、枝豆、コーンの国産野菜6種類を包み、柔らかい食感の中にも具材の歯ごたえを味わえる製品です。	6		冷蔵	塩釜	マルブン食品(株)
	85	3023	豆乳さんかく	4個(160g)	¥214	フードサービス 商社・卸売 小売 メーカー ホテル・宴会・レジャー	魚肉すり身と新鮮な豆乳をブレンドし生地を生成し、キャベツ、人参、ゴボウ、玉ねぎ、枝豆、コーンの国産野菜6種類を包み、柔らかい食感の中にも具材の歯ごたえを味わえる製品です。	6		冷蔵	塩釜	マルブン食品(株)
	86	3024	カニ風味めんち	4枚入	¥250	フードサービス 商社・卸売	・油で揚げているのに、あっさりとした味わい。 ・魚の栄養と野菜の栄養を一緒にとれ、やわらか食感とパン粉の香ばしい香りに、カニ風味を感じる商品です。	6		冷蔵	塩釜	プリンス食品(株)
	87	3025	彩ちぎり えだ豆	120g	¥216	小売	ビールと相性抜群の枝豆をたっぷり使った、ひとくちサイズで食べやすい、おつまみにぴったりのちぎり揚げです。	D+6日		冷蔵	塩釜	(株)阿部善商店
	88	3026	彩ちぎり 旨辛いか	100g	¥216	小売	いかの旨みと食感が、ピリ辛味の魚肉と相性抜群の商品です。今年は素材感がアップしてますます美味しくなりました。	D+6日		冷蔵	塩釜	(株)阿部善商店
	89	3027	彩ちぎり シャキッとごぼう	85g	¥216	小売	シャキッと生ごぼうにピリ辛味の魚肉をからめた、歯ごたえ抜群の一品。長年愛されているロングセラー商品です。	D+6日		冷蔵	塩釜	(株)阿部善商店
	90	3028	彩ちぎり 鶏なんこつ	110g	¥216	小売	鶏軟骨のコリコリ歯ごたえとスパイシーな風味がクセになる、おつまみにピッタリの商品です。	D+6日		冷蔵	塩釜	(株)阿部善商店
	91	3029	彩ちぎり とうもろこし	110g	¥216	小売	みずみずしいスイートコーンをふんだんに使った揚げかまぼこです。とうもろこしの甘味と食感をお楽しみください。	D+6日		冷蔵	塩釜	(株)阿部善商店
	92	3030	笹づくり	4枚	¥216	小売	ふんわりなめらか新食感の揚げかまぼこです。笹の形に仕上げました。	D+6日		冷蔵	塩釜	(株)阿部善商店
	93	3031	笹づくり しそ	4枚	¥216	小売	ふんわりなめらか新食感の笹づくりにさわやかなしそをプラスしました。	D+6日		冷蔵	塩釜	(株)阿部善商店
	94	3032	玉ねぎかき揚	2枚	¥238	小売	シャキシャキ食感の玉ねぎを50%加えた、かき揚風の商品です。うどんやそば等麺類の具にもおすすめです。	D+6日		冷蔵	塩釜	(株)阿部善商店
	95	3033	もろこしかき揚	2枚	¥238	小売	甘くて美味しいとうもろこしを40%加えた、かき揚風の商品。うどんやそば等麺類の具にもおすすめです。	D+6日		冷蔵	塩釜	(株)阿部善商店
	96	3034	塩竈の大角 たこ	2枚	¥248	小売	たこ・ねぎ・生姜が入ったボリュームたっぷりの角揚げです。	D+6日		冷蔵	塩釜	(株)阿部善商店
	97	3035	塩竈の大角 いか	2枚	¥248	小売	いかと3種類の野菜が入った、ボリュームたっぷりの角揚げです。	D+6日		冷蔵	塩釜	(株)阿部善商店
98	3036	塩竈盛	291g(6種)	¥400	小売	いかと3種類の野菜が入った、ボリュームたっぷりの角揚げです。	D+6日		冷蔵	塩釜	(株)阿部善商店	
99	3037	蒲鉾の水野 えび天	2枚	¥458	フードサービス 商社・卸売 小売	カリカリとしたえびの食感と白身魚の美味しさ。	D+6		冷蔵	塩釜	水野水産(株)	
100	3038	かまぼこ まるしえ かぼちゃ	8枚入り	¥278	フードサービス 商社・卸売 小売	もっちりした新食感すり身と、ほんのり甘いホクホクかぼちゃ。	D+6		冷蔵	塩釜	水野水産(株)	
101	3039	旨味天 ごぼうあられ	140g入り	¥258	フードサービス 商社・卸売 小売	ごまの風味や牛蒡の食感が良く、純正胡麻油で仕立てました。	D+7		冷蔵	塩釜	水野水産(株)	
102	3040	かまぼこ まるしえ ごぼうれんこん	150g	¥278	フードサービス 商社・卸売 小売	もっちりした新食感すり身に、ごぼうの風味とカリカリレンコンが癖になります。	D+6		冷蔵	塩釜	水野水産(株)	

部門	No.	出品番号	品名	規格	価格(円)	用途	特徴	賞味期限	消費期限	保存温度帯	地区	出品者
かまぼこ	103	3041	蒲鉾の水野 ごぼ天	2枚	¥458	フードサービス社・卸売 小売	ささがきごぼうと胡麻の香ばしいさ。そのままでも温めても美味しいです。	D+6		冷蔵	塩釜	水野水産(株)
	104	3042	蒲鉾の水野 ごまれんこん	130g	¥338	フードサービス社・卸売 小売	カリカリとしたレンコンの食感と胡麻の風味が美味しい珍味蒲鉾です。	D+6		冷蔵	塩釜	水野水産(株)
	105	3043	かまぼこ まるしえ サツマイモ	8枚入り	¥278	フードサービス社・卸売 小売	もっちりした新食感すり身と、サツマイモの甘さのハーモニー。	D+6		冷蔵	塩釜	水野水産(株)
	106	3044	旨味天 枝豆あられ	140g入り	¥258	フードサービス社・卸売 小売	緑色が鮮やかで枝豆のプリプリとした食感が美味しいです。焼き塩で仕上げました。	D+7		冷蔵	塩釜	水野水産(株)
	107	3045	蒲鉾の水野 枝豆するめ	130g	¥338	フードサービス社・卸売 小売	スルメと枝豆の食感と、味わいの珍味蒲鉾の美味しさ。	D+6		冷蔵	塩釜	水野水産(株)
	108	3046	かまぼこ まるしえ 枝豆ずんだ	12個入り	¥278	フードサービス社・卸売 小売	もっちりした新食感すり身と、仙台名物ずんだのほんのり甘さ。	D+6		冷蔵	塩釜	水野水産(株)
	109	3047	かまぼこ まるしえ 青じそ	8枚入り	¥278	フードサービス社・卸売 小売	もっちりした新食感すり身と、日本のハーブしそのさわやかさ。	D+6		冷蔵	塩釜	水野水産(株)
	110	3048	笹蒲鉾	1枚入	¥280	商社・卸売 小売	石うすを使用し、伝統の技で丹念に練り上げました。	20日間	無	冷蔵	塩釜	(有)マルヨ鈴木商店
	111	3049	えび笹蒲鉾	1枚入	¥200	商社・卸売 小売	頬肉まで使用した肉厚で食感の良いプリプリえびを笹蒲鉾に乗せました。	20日間	無	冷蔵	塩釜	(有)マルヨ鈴木商店
	112	3050	ただちや豆笹蒲鉾	1枚入	¥200	商社・卸売 小売	香りと旨みそのままに庄内地方特産のただちや豆のをせました。	20日間	無	冷蔵	塩釜	(有)マルヨ鈴木商店
	113	3051	紅ずわいがに笹蒲鉾	1枚入	¥280	商社・卸売 小売	紅ずわいは細かい繊維質の滑らかさが特徴で品の良いかこの風味が笹蒲鉾によく合います。	20日間	無	冷蔵	塩釜	(有)マルヨ鈴木商店
	114	3052	牛たん笹蒲鉾	1枚入	¥200	商社・卸売 小売	笹蒲鉾にスパイシー牛たんを乗せ、みやぎの代表的な名産品を組み合わせました。	20日間	無	冷蔵	塩釜	(有)マルヨ鈴木商店
	115	3053	しそ風味チーズ笹かま	5枚入	¥300	商社・卸売 小売	風味豊かな大葉とコクのあるチーズの味わいはお酒のつまみやおやつに最適です。	6日間	無	冷蔵	塩釜	(有)マルヨ鈴木商店
	116	3054	ねぎ塩焼き笹かま	5枚入	¥300	商社・卸売 小売	シャキシャキねぎをふんだんに使用した春からの食欲をそそる逸品です。	6日間	無	冷蔵	塩釜	(有)マルヨ鈴木商店
	117	3055	きんき入り笹かま	5枚入	¥300	商社・卸売 小売	昔ながらの石うすを使用し、丹念に練り上げ、素材の旨みを大切に焼き上げました。	6日間	無	冷蔵	塩釜	(有)マルヨ鈴木商店
	118	3056	大判厚焼き笹蒲鉾	1枚60g	¥200	商社・卸売 小売	厳選した原料を昔ながらの石臼で丹念に練り上げ1枚1枚丁寧に焼き上げました。	6日	無	冷蔵	塩釜	(有)マルヨ鈴木商店
	119	3057	笹の極	1枚	¥216	直売店・催事等	・備長炭仕上げ・保存料、卵白、でんぷん不使用	D+7		冷蔵	石巻	(株)ヤマサコウショウ
	120	3058	ぶちあげ わかめ	10粒入	¥303	小売	人気商品「ぶちあげ」の春限定商品。宮城県産の春わかめの茎を使用しています。シャキシャキのわかめ茎ともっちりした蒲鉾の食感が特徴です。アレルギーフリー。	D+7日	D+7日	冷蔵	女川	(株)高政
	121	3059	絹こがね	1本(150g)	¥378	商社・卸売 小売	上級のすり身を使用し、なめらかな仕上がりにしました。日持ちの面と美味しさの両立を目指した商品です。	D+14日	D+14日	冷蔵	女川	(株)高政



部門	No.	出品番号	品名	規格	価格(円)	用途	特徴	賞味期限	消費期限	保存温度帯	地区	出品者
かまぼこ	122	3060	笹かまぼこ 石持	1枚(60g)	¥152	小売	地元の名産品として上級のすり身を使用しました。焼き調理に向く魚なので、香ばしく焼き上げて風味を引き立たせています。	D+7日	D+7日	冷蔵	女川	(株)高政
	123	3061	笹かまぼこ 吉次	1枚(60g)	¥173	小売	地元の名産品として上級のすり身を使用しました。使用している吉次(キンキ)は全て近海物で、その旨味を活かしてふっくらと焼き上げました。	D+7日	D+7日	冷蔵	女川	(株)高政
	124	3062	贅沢ひとり焼き 笹かまぼこ かつお	60g	¥330	商社・卸売 小売	冷凍状態で販売し、消費者が解凍後自ら焼いて食べる笹かまぼこ 笹かまの最も美味しい瞬間である【焼きたて】を自宅で気軽に食べる事ができる。気仙沼産かつお使用	製造日+90日		冷凍	気仙沼	(株)かねせん
	125	3063	贅沢ひとり焼き 笹かまぼこ ほや	60g	¥330	商社・卸売 小売	冷凍状態で販売し、消費者が解凍後自ら焼いて食べる笹かまぼこ 笹かまの最も美味しい瞬間である【焼きたて】を自宅で気軽に食べる事ができる 三陸女川産ほや使用	製造日+90日		冷凍	気仙沼	(株)かねせん
	126	3064	贅沢ひとり焼き 笹かまぼこ 牡蠣	60g	¥330	商社・卸売 小売	冷凍状態で販売し、消費者が解凍後自ら焼いて食べる笹かまぼこ 笹かまの最も美味しい瞬間である【焼きたて】を自宅で気軽に食べる事ができる。気仙沼産かき使用	製造日+90日		冷凍	気仙沼	(株)かねせん
	127	3065	贅沢ひとり焼き 笹かまぼこ	60g	¥330	商社・卸売 小売	冷凍状態で販売し、消費者が解凍後自ら焼いて食べる笹かまぼこ 笹かまの最も美味しい瞬間である【焼きたて】を自宅で気軽に食べる事ができる	製造日+90日		冷凍	気仙沼	(株)かねせん
	128	3066	気仙沼産ふかひれ入り りハートかまぼこ	一枚入り	¥866	小売	当社大人気のハートかまぼこに、気仙沼産ふかひれを入れました。	7日		冷蔵	気仙沼	(有)いちまる
	129	3067	新鮮 笹厚焼き	一枚入り	¥194	小売	一番だしを使用して、よりふっくら感が味わえるように仕上げました。	7日		冷蔵	気仙沼	(有)いちまる
	130	3068	手わざささかまぼこ ふくゆり	1枚	¥340	小売	ベーリング海域で漁獲後すぐに船内加工された上質のスケトウダラを主原料に吉次のすり身を加えています。荒摺りから石臼でじっくりと練り上げ、一枚一枚丁寧に串付け、成型、たたき、手焼き、すべての工程を手作業で丹念に仕上げました。塩はミネラルたっぷりの天日塩を使用。昆布や鰹節などの天然調味料にこだわりました。合成保存料不使用。				名取	(株)ささ圭
	131	3069	手わざ笹かまぼこ 希望	1枚	¥170	小売	ベーリング海域で漁獲後すぐに船内加工された上質のスケトウダラのすり身を主原料に吉次のすり身を加えています。荒摺りから石臼でじっくりと練り上げ、一枚一枚丁寧に串付け、成型、たたき、手焼き、すべての工程を作業で丹念に仕上げました。塩はミネラルたっぷりの天日塩を使用。昆布や鰹節などの天然調味料のみで調味。合成保存料不使用。				名取	(株)ささ圭
	132	3070	まるっチーズ	1個	¥129	フードサービス 商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	クリーミーなチーズをベーリング海域で漁獲後船内加工された上質のスケトウダラのすり身で包み込み、蒸し上げたまん丸い蒸し蒲鉾。ミネラルたっぷりの天日塩使用。合成保存料不使用。				名取	(株)ささ圭
	133	3071	海鮮揚 紅鮭	1個	¥174	フードサービス 商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	スモークサーモンの切り身を上質の洋上スケトウダラのすり身の上に乗せてさっくりと揚げた贅沢な揚げ蒲鉾。				名取	(株)ささ圭
	134	3072	遊里揚(ゆりあげ) えび	1枚	¥133	フードサービス 商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	ベーリング海域で漁獲後すぐに船内加工された上質のスケトウダラのすり身に、ぷりっぷりの小えびと紅しょうがを加えて揚げた揚げかまぼこ。				名取	(株)ささ圭

部門	No.	出品番号	品名	規格	価格(円)	用途	特徴	賞味期限	消費期限	保存温度帯	地区	出品者
水産漬物	135	4001	龍宮伝 ぶり仙台みそ漬	1切入	¥875	小売	脂がのって身の締まった国内産の天然ぶりを一切れ一切れ手切りし伝統の木樽でじっくり熟成させた仙台みそで漬込みました。厚みある大ぶりの切身で、添加物は一切使用せず、吟味した調味料を用い自然の味わいを大切に作りました。主に贈答用としてご利用いただいております。	出荷より冷凍 保存で90日間		冷凍	塩釜	(株)ヤママサ
	136	4002	海鮮松前	250g	¥2,000	小売	海鮮人気の松前漬に帆立、いくら、あわび、ふかひれ、をトッピング。優しい味付けで素材の味が際立ちます。	D+7		冷蔵	仙台	(株)海祥
	137	4003	海美漬(うみづけ)	120g	¥600	小売	めかぶ、数の子、つぶ貝、うに、いくらを、宮城の名工が仕上げたたまり醤油とミネラル塩で味付けしました。防腐剤を一切使用していません。	D+59		冷凍	仙台	(株)海祥
	138	4004	三陸産かきの オリーブオイル漬	180g	¥1,500	小売	三陸産の大粒のかきを丁寧に焼き上げ、イタリア産エキストラバージンオリーブオイルに漬け込みました。かきのエキスが染み込んだオイルもお使いいただけます。	D+179		冷凍	仙台	(株)海祥
	139	4005	三陸産牡蠣と彩り野菜 のオリーブオイル漬	180g	¥1,000	小売	三陸産のかきとなす、パプリカ、ズッキーニの彩り野菜を、オリーブオイルに漬け込みました。野菜の甘みとかきの旨味をお楽しみいただけます。	D+10		冷蔵	仙台	(株)海祥
	140	4006	さば昆布醤油	2枚	¥419	商社・卸売 小売	近海物の大型サバを3枚に下ろし昆布醤油に漬込みました。醤油が中まで浸透しておりおります。		D+3	冷蔵	塩釜	三波食品(株)
	141	4007	旬海漬「銀だら」	約100g	¥1,080	小売	選び抜いた旬の鮮魚を職人が一枚一枚カット(漬け上がりで100gと通常の漬け魚60-80g)し、地酒の吟醸酒粕(創業340年の内ヶ崎酒造の粕を使用)と仙台味噌(吉田屋)を程よく調味した秘伝の粕に、1週間程度低温でじっくりと漬けました。低温でじっくりと漬け込むことで、味がゆっくと入り、コクと風味がより一層増します。焼き上がりは、ふわっと香る吟醸酒の芳醇な香りと、しっとりとした魚のコクと旨みが口に広がります。	D+7日		冷蔵	仙台	(株)旬海堂
	142	4008	銀鮭塩こうじ漬	2切 約220g		商社・卸売 小売 メーカー	ハーブの餌で養殖された銀鮭を、国産米のもち米を加え、塩かどを柔らげた塩糍で漬込みました。高級感漂う、品のある味に仕上がっております。	180日		冷凍	女川	(株)ヤマホンベイフーズ
	143	4009	漬け魚(つけ魚)セット 南三陸	1切入 x 9種セット	¥3,240	小売	南三陸に水揚げされた魚だけを塩麴に漬込みました。地元の水揚げされた魚を自家製の塩麴に漬込み、魚のおいしさを最大限に引き出しました。ほんのりきいた塩味と麴の甘みが見事に魚の味とマッチしております。またさらに、塩麴に付けた魚を宮城の地酒のさけ粕に漬込み二重の深い味わいを追求、塩麴で一晩ぐた地魚を、自家製の味噌と、地酒のさけ粕に漬込み魚のうまみを引き出しました。	60日		冷凍	気仙沼	(株)ヤマウチ
魚卵、海藻、塩辛	144	5001	仙台切り混み 粕味噌塩辛	120g	¥500	小売	青森県産のいかを丸ごと使用。一つ一つ丁寧にさばき、手切りしたいかを新鮮なワタ、吟醸酒粕と仙台味噌で味付けしました。味噌のこくと酒粕の甘みが絡み合い奥深い味わいです。防腐剤不使用。	D+59		冷凍	仙台	(株)海祥
	145	5002	しおがまの藻塩・ みやぎの香り藻塩	30g x 5種	¥3,000	フードサービス 商 社・卸売 小売 メーカー ホテル・宴会 会・レジャー	松島湾内の海水を藻塩草(アカモク)と共に煮詰めて仕上げた古より由来ある産地食材です。全品無着色・無香料で、海水・アカモクと果実・茶葉以外は使用していない天然食材だけの無添加製法。料理途中に使う調味塩ではなく、そのまま使う仕上げ用の“香り塩”として謹製いたしました。こだわり男性向けの“旨み塩”として、もっとも味わいが愉しめる日本酒のあてを提案しておりますが、塩分(ナトリウム分)が精製塩の半分程度であることや、アカモクや果実・茶葉の香りが良いことから、ヘルシーで美味しい振り塩として健康志向の女性にもおすすめです。	常温60日		常温	塩釜	(株)シーフーズあかま
	146	5003	からだ変える海藻 アカモク 90gパウチ	90g	¥302	地域資源認定企 業、食材王国みや ぎ	アカモクとは・・・？元氣とキレイがたくさん詰まった海藻です。健康志向の高い女性たちから注目を集めるネバネバ成分“フコイダン”やスッパリ成分“フコキサンチン”。ネバトロ×シャキシャキな楽しい食感で、お料理との相性も抜群です。	冷凍365日		冷凍	塩釜	(株)シーフーズあかま

部門	No.	出品番号	品名	規格	価格(円)	用途	特徴	賞味期限	消費期限	保存温度帯	地区	出品者
魚卵、海藻、塩辛	147	5004	みやぎのめんたい	320g	¥3,500	小売	【宮城の素材にこだわった辛子明太子】宮城の地酒「浦霞」と創業180年の歴史を誇る海老喜の醤油を使用。酒と醤油のコクと風味を際立たせました。【開発裏話】弊社は震災前は石巻市魚町で営業しておりましたが、震災後は塩釜市にて仮設工場で営業を再開し、現在は本社工場を石巻市の内陸部に移転し本格稼働しております。塩釜のお酒と内陸部の醤油を使うことで厳しい環境の中を耐えた想いを忘れず、未来に向かって頑張るぞという想いがこの『みやぎのめんたい』には込められています。	180日		冷凍	石巻	(株)マルイチ高橋商店
	148	5005	しそ明太子(無着色)	180g	¥1,620	フードサービス 商社・卸売 小売 ホテル・宴会・レジャー	しその葉をたっぷり入れた明太子調味液で熟成。その際にしその苦みを消す独自の製法でしそのさわやかな香りと、あえて辛さをおさえた優しい明太子味に仕上げているため、辛いのが苦手な方にも好まれています。手間を惜しまない手漬け方式で丁寧に漬け込むため明太子全体に香りが広がり人気の商品です。	60日		冷凍	石巻	湊水産(株)
	149	5006	乳酸菌入り無添加無着色たらこ	180g	¥1,717	フードサービス 商社・卸売 小売	発色剤や酸化防止剤、化学調味料を一切使わずに、国産の鰹節と昆布から出汁を取り魚醬で味つけた無添加無着色のたらこ。以前はこれが出汁と魚醬の色で茶色になるため見た目では品質低下に間違われることがありましたが、特許の乳酸菌を使用することで、味と見た目のバランスが整った無添加無着色のたらこに仕上げました。	60日		冷凍	石巻	湊水産(株)
	150	5007	すが子の手造り 塩辛	100g	¥430	フードサービス 小売	宮城で水揚げされた新鮮なイカを使用し、社長自らが製造しているイカの塩辛です。丁寧に作りこんでありますので、是非ご賞味ください。	14	20	冷蔵	女川	(有)マルキチ阿部商店
	151	5008	ほや塩辛	130g	¥860	商社・卸売 小売	三陸産のほやを使用し、うす塩で食べやすく味付けしており、ほやのうまみを引き出しております。	365		冷凍	気仙沼	丸栄水産工業(株)
	152	5009	ごま油香る三陸くわかめ	100g	¥432	自社サイトによるネット販売	三陸産の肉厚で食感の良い茎わかめを、着色せずにシンプルにごま油を効かせて惣菜風に仕上げました。(ごま油の老舗、かどやの純正ごま油を使用しています。)韓国(チョレギサラダ)・中華風のサラダ等へのトッピングに最適です。	90日		冷凍	気仙沼	(株)波座物産
	153	5010	波座のいくら醤油漬	100g	¥1,404	自社サイトによるネット販売	三陸産の良質な秋鮭の卵の味を最大限に生かした、自社配合のオリジナルのタレに漬けているので、これ以上の品質は無いとされる(特特)3特ランクのいくら醤油漬です。※秋鮭はその日に水揚げされた物をその日のうちに処理して、その日中にタレに漬け込みしているため、卵の鮮度が違います。	90日		冷凍	気仙沼	(株)波座物産
	154	5011	樽熟成三十夜塩辛波座	130g	¥864	自社サイトによるネット販売	①三陸沖で水揚げされた真イカの皮をむき、やわらかな胴身だけを使用。②イカの旨味をいっそう引き出し凝縮するために一夜干し。③船上で冷凍保存された新鮮なイカのワタに漬け込み熟成。④30日以上長期間にわたり、濃い旨味へとじっくり熟成。※発酵が生きた塩辛で、熟成期間に30日以上かけた市販用の塩辛はありません。また、一夜干しにする工程を入れることで、手間暇はかかりますが、イカの旨味をたっぷり引き出す事ができます。	30日		冷蔵	気仙沼	(株)波座物産
	155	5012	子持ちめかぶ 甘だれひじき・のり	60g×3	350	フードサービス 商社・卸売 小売 メーカー ホテル・宴会・レジャー	めかぶ、ひじき、のりを特製醤油で漬け込みました。	要冷凍 20日		冷凍	気仙沼	(株)八葉水産
	156	5013					当日辞退					
157	5014	お刺身いか白造り 45g×2P	45g×2P	¥298	小売	旨味があり身が柔らかい国内産するめいかの胴身のみを使用した上品な塩辛です。食べやすい味付で、いか本来の旨味を活かしております。	20日間		冷蔵	気仙沼	(株)カネカシーフーズ	

部門	No.	出品番号	品名	規格	価格(円)	用途	特徴	賞味期限	消費期限	保存温度帯	地区	出品者
魚卵、海藻、塩辛	158	5015	国内産海のとろろ40g×3P枕崎産かつお節使用タレ付	海藻加工品40g×3P、たれ4g×3P	¥248	小売	三種類の海藻(国内産)を使用し、磯の香りを十分に味わえる商品に仕上げました。サラダや汁物の具など、いろいろな調理方法でお召しあがれます。	7日間		冷蔵	気仙沼	(株)カネカシーフーズ
	159	5016	国内産子持めかぶ35g×3P	35g×3P	¥248	小売	三陸産の風味豊かな醤油漬めかぶに、口当たりの良いシシャモ卵を加え、磯の香りそのままに仕上げました。保存料は使用しておりません。	15日間		冷蔵	気仙沼	(株)カネカシーフーズ
	160	5017	醤油漬 子持いか	1本入	¥600	小売	当社独自の製法で、いかの胴にプチットした食感の良いシシャモ卵・数の子を詰めた海鮮珍味です。そのまま、マヨネーズをつけて、焼いて香ばしく。酒の肴やお弁当のおかず。	冷凍90日間 冷蔵15日間		冷凍時/-18℃以下 冷蔵時/10℃以下	気仙沼	(株)カネカシーフーズ
	161	5018	明太風 子持いか(醤油漬)	1本入	¥600	小売	当社独自の製法で、いかの胴にプチットした食感の良いシシャモ卵・数の子を詰めた、ピリ辛明太風味の海鮮珍味です。酒の肴に。焼いて香ばしく。マヨネーズをつけて。サラダ盛りの一品に。	冷凍90日間 冷蔵7日間		冷凍時/-18℃以下 冷蔵時/10℃以下	気仙沼	(株)カネカシーフーズ
	162	5019	国内産朝飯めかぶ40g×4P	40g×4P	¥214	小売	国内産めかぶを使用し歯ごたえを残した薄味仕立てのめかぶです。サラダや汁物の具など、いろいろな調理法でお召し上がれます。	8日間		冷蔵	気仙沼	(株)カネカシーフーズ
その他の商品	163	6001	スープ仕立て仙台あおば餃子	ぎょうざ234gスー 768g	¥1,080	小売	具材には魚のすり身と三陸産の茎わかめをあわせ、一つ一つ手包みしております。皮には仙台産雪菜を使用し、つるんとした食感が特徴のヘルシーな餃子です。仙台市認定商品です。	D+119		冷凍	仙台	(株)海祥
	164	6002	蒸しほや風保夜	50g	¥540	商社・卸売 小売	収穫したばかりの三陸産の良質なほやを素早く処理し旨味成分を閉じ込めました。	90日		冷蔵	塩釜	(株)十字屋
	165	6003	鮭醤油(姉妹品・鮭の魚醤)	120ml	¥486	メーカー 小売	地元宮城の食材から醸し出された調味料。江合川で放流された稚魚が大きく育ち、再び江合川に遡上してきた秋鮭を宮城県産の丸大豆と小麦を原料に使用した醤油麹で、じっくりと発酵熟成させました。魚醤と聞くのと、東南アジアのナンブラーや日本海側でハタハタや鰯を原料に、内臓の酵素による自己消化によるちよっと香りが強い魚醤を思い浮かべますが、この商品は鮭の切り身を丸大豆醤油の麹とともに長期間発酵熟成することにより、風味豊かな味と香りが生きたこだわりの魚醤です。	1年		常温	美里町	鎌田醤油(株)
	166	6004	海鮮ぶっかけ丼の具(ほたて)	100g	¥432	フードサービス 商 社・卸売 小売	岩手は三陸産のいかとめかぶをベースに、弊社の代表商品であるホタテをメイン具材に使用した海鮮丼の具に	365日		冷凍	石巻	東日本フーズ(株)
	167	6005	三陸ぶっかけ丼の具(ひらめ)	100g	¥540	フードサービス 商 社・卸売 小売	三陸にて水揚げされた新鮮なひらめの原料をはじめ、いかとめかぶやスルメイカも岩手は三陸産の物を使用しており、産地にとことん拘った海鮮丼の具になります。	365日		冷凍	石巻	東日本フーズ(株)
	168	6006	生炊小女子佃煮缶詰(白胡麻)	90g	¥398	商社・卸売 小売	3~5月の旬の時期に宮城県石巻港・女川港で水揚げされた小女子を、その日のうちに生からじっくりと炊きあげ異物選別後に、仕上げにもう一度缶の中で炊きあげました。鮮度の良い状態で生から佃煮にするため味染みもよく、旨みや栄養分を逃がさずにふっくらと柔らかく仕上げることができます。地元石巻の高砂長寿味噌本舗の特製醤油や国産生姜等を使用した佃煮に、ごまの香ばしさが引き立ちます。	3年		常温	石巻	(株)木の屋石巻水産
169	6007	生炊小女子佃煮(一味唐辛子)	90g	¥398	商社・卸売 小売	3~5月の旬の時期に宮城県石巻港・女川港で水揚げされた小女子を、その日のうちに生からじっくりと炊きあげ異物選別後、仕上げにもう一度缶の中で炊きあげました。鮮度の良い状態で生から佃煮にするため味染みもよく、旨みや栄養分を逃がさずにふっくらと柔らかく仕上げることができます。地元石巻の高砂長寿味噌本舗の特製醤油や国産生姜等を使用した佃煮に、アクセントとしてピリリと一味唐辛子をきかせました。	3年		常温	石巻	(株)木の屋石巻水産	

部門	No.	出品番号	品名	規格	価格(円)	用途	特徴	賞味期限	消費期限	保存温度帯	地区	出品者
その他の商品	170	6008	石巻鯨カレー	170g	¥598	商社・卸売 小売	自らカレー店を営むタレントの松尾貴史さん監修の鯨カレー。鯨に合うように、独自の調合で数種類のスパイスを組み合わせ、スパイシーに仕上げました。鯨肉は贅沢にもサシが入った柔らかな「須の子」を使用。鯨肉にもひと手間を加え、クセがなく柔らか。ご飯にもナンにも良く合います。	3年		常温	石巻	(株)木の屋石巻水産
	171	6009	帆立の潮煮	4粒	¥825	商社・卸売 メーカー 小売	古くから石巻漁師に伝わる「潮煮製法」で作りました。調味料は一切せず、大粒の宮城県産帆立から出てくる旨味エキスだけで煮込んだ、素材本来の旨味を活かした逸品です。帆立エキスを使って、帆立の炊き込みご飯や、パスタ、グラタン、鍋など様々な料理にそのまま使えます。	40日		冷蔵	石巻	末永海産(株)
	172	6010	海藻の雫	19g	¥350	フードサービス 商社・卸売 メーカー 小売 ホテル・宴会・レジャー	三陸牡鹿産の海藻スープです。1袋の中に、ふのり・わかめ・まつもの3食が入っております。カップに空けて熱湯を注ぎ、1分でお召し上がりいただけます。	1年	1年	常温	石巻	海藻直販
	173	6011	女川だっちゃん	詰合せ	¥3,110	小売	震災後、仮設工場5社より商品を1品ずつ提供していただき、セットとして販売した。3,110円は震災の日を忘れないようにこの値段とし、110円は社会福祉協議会に寄付しております。女川町には、震災孤児が14名おり、その子供達のため、少しでも役立ったらと思っています。	冷凍保存90日		冷凍	女川	やませ内海商店
	174	6012	当日辞退									
	175	6013	めさんま青柚子(しめさんまあおゆず)	70g	¥540	小売	さっぱりとした口当たりのめさんまです。味付けには「北限の柚子」と言われる、気仙沼大島産の青柚子を使用しました。	90日間		冷凍	気仙沼	(株)齊吉商店
	176	6014	雪つつみのさんま(ゆきつつみのさんま)	100g	¥540	小売	めさんまをたっぷりの野菜と豆腐のおからに甘酢で漬けた郷土料理です。さっぱりした口当たりです。	90日間		冷凍	気仙沼	(株)齊吉商店
	177	6015	気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース	160g	¥972		十分に完熟した、年に一度の特別なシーズンのみに収穫された気仙沼唐桑産の生牡蠣を酵素分解し、食品添加物を一切使用せず仕上げた風味豊かな特製完熟オイスターソースです。	180日		常温	気仙沼	(株)石渡商店
	178	6016	ふかひれ小籠包	小籠包(24g)×6、濃縮煮込スープ200g×2	¥1,296		別添の白湯スープで小籠包を煮込み、熱々のスープと共に味わう「ふかひれ小籠包」具材にも徹底的こだわり、本場気仙沼産のふかひれ、指定農園の香り高い宮城県産の小葱、宮城の銘柄豚<宮城野ポーク「みのり」>を使用しております。生地にもちもち感を残し、じゅわーっとうまみが口の中で交わり素材のうまみを感じることができます。	180日		冷凍	気仙沼	(株)石渡商店
	179	6017	焼き魚(やきうお)セット南三陸	1切入 × 10種セット	¥3,800	小売	南三陸に水揚げされた魚を塩麴につけこみ、焼きました。地元の水揚げされた魚を自家製の塩麴に漬込み、魚のおいしさを最大限に引き出しました。ほんのりきいた塩味と麴の甘みが見事に魚の味とマッチしております。またさらに魚の味を極めるために、塩麴で一晩漬込んだ後、宮城の地酒のさけ粕の2段仕込み、さけ粕と自家製味噌をブレンドした二段漬で魚のうまみを追求しました。この製品はじっくりと焼いてあります。電子レンジで温めるだけで美味しい焼魚が楽しめます。	60日		冷凍	気仙沼	(株)ヤマウチ

部門	No.	出品番号	品名	規格	価格(円)	用途	特徴	賞味期限	消費期限	保存温度帯	地区	出品者
その他の商品	180	6018	まるずわいがにフレンチカレー	170g	¥702	小売	鮮度抜群の気仙沼市の地域資源である「まるずわいがに」を白ワインで炒め、香り豊かな野菜を入れ煮込んだトマトベースのスープ。そこにエキゾチックなスパイスと野菜、果物のペースト、ワインなどを贅沢なまでに使い、入念に時間をかけてつくりあげたスパイシーなカレーを合わせたフレンチカレーです。 ①絶妙なハーモニーが醸し出されます 「まるずわいがに」とトマトの風味豊かなスープとスパイシーなカレーの相性は抜群です。 ②ふっくらと肉厚な一本爪がまるごと 「まるずわいがに」の一本爪がまるごと2本入った贅沢な一品です。	D+360		冷凍	気仙沼	(株)カネダイ
	181	6019	海草焼 さば塩麹漬	一枚	¥378	小売	明治36年創業以来、つねに魚にこだわりその味を追求してまいりました。厳選した原材料と素材本来の味を生かしたうえで、今回はより簡単に焼き魚を調理出来る袋のまま「レンジ」で焼ける調理方法を採用いたしました。また、昆布と一緒に温める事でより香り高い焼き魚が出来上がり、昆布は再加熱することで更に美味しくお召し上がり頂けます。	90日		冷凍	石巻	(株)丸平かつおぶし
	182	6020	海草焼 紅鮭一汐	一切れ	¥540	小売	明治36年創業以来、つねに魚にこだわりその味を追求してまいりました。厳選した原材料と素材本来の味を生かしたうえで、今回はより簡単に焼き魚を調理出来る袋のまま「レンジ」で焼ける調理方法を採用いたしました。また、昆布と一緒に温める事でより香り高い焼き魚が出来上がり、昆布は再加熱することで更に美味しくお召し上がり頂けます。	90日		冷凍	石巻	(株)丸平かつおぶし
新商品・開発品	183	7001	小女子珍味	15g	¥540	小売	三陸産の原料、無添加、無着色にこだわった、素材そのままを味わえる商品です。	300日		常温	石巻	富士國物産(株)
	184	7002	姫たら珍味	15g	¥540	小売	三陸産の原料、無添加、無着色にこだわった、素材そのままを味わえる商品です。	300日		常温	石巻	富士國物産(株)
	185	7003	ほたて珍味	8g	¥540	小売	三陸産の原料、無添加、無着色にこだわった、素材そのままを味わえる商品です。	300日		常温	石巻	富士國物産(株)
	186	7004	ほや珍味	10g	¥540	小売	三陸産の原料、無添加、無着色にこだわった、素材そのままを味わえる商品です。	300日		常温	石巻	富士國物産(株)
	187	7005	帆立の貝柱	20g	¥810	フードサービス 会社・卸売 メーカー 小売 ホテル・宴会・レジャー	三陸牡鹿産の帆立貝を水を使わずに蒸し焼きにし、天日干しにしました。コハク酸の旨み成分が濃厚です。帆立ご飯がおすすめです。	1年	1年	常温	石巻	海藻直販
	188	7006	たれ干し鯨	50g	¥810	フードサービス 会社・卸売 小売 メーカー ホテル・宴会・レジャー	三陸牡鹿産のツチ鯨をワインだれに漬込み、天日干しにしました。ジャーキー感覚で軽く炙ってお召し上がりください。おつまみにどうぞ。	一か月	一か月	冷蔵	石巻	海藻直販
	189	7007	金華あわび	50g (3~4個入)		フードサービス 会社・卸売 小売 メーカー ホテル・宴会・レジャー	三陸牡鹿産のエゾあわびを干しあわびにしました。船上買付と産地製造により、低価格化を実現しました。炊飯器を使用して、ご家庭で戻すことができます。	5年	5年	常温	石巻	海藻直販
190	7008	まぐろ油漬缶詰	170g	¥250	小売	本校航海類型・マリンテクノ類型の生徒達が遠洋航海実習で漁獲したビンチョウマグロを食品科学類型の生徒達が油漬缶詰に加工した製品です。	2018.1.		常温	石巻	宮城県水産高等学校	

部門	No.	出品番号	品名	規格	価格(円)	用途	特徴	賞味期限	消費期限	保存温度帯	地区	出品者
新商品・開発品	191	7009	サメカラ(サメ唐揚げ)			フードサービス 小売 ホテル・宴会・レジャー	気仙沼魚市場水揚の厳選「ヨシキリサメ肉」を唐揚げにしました。ヨシキリサメは主に練製品の原材料として利用されていますが、より高い付加価値とサメ肉普及を求めて親しみやすい唐揚げ「サメカラ」開発しました。お酒のおつまみ、ご飯・お弁当のおかずにお召し上がり頂けます。	180日		冷凍	気仙沼	気仙沼水産資源活用研究会 サメファストフードグループ
	192	7010	サメコロ(サメコロッケ)			フードサービス 小売 ホテル・宴会・レジャー	気仙沼魚市場水揚の厳選「ヨシキリサメ肉」をコロッケにしました。ヨシキリサメは主に練製品の原材料として利用されていますが、より高い付加価値とサメ肉普及を求めて親しみのあるコロッケ、「サメコロ」を開発しました。ファストフードとして気軽に、ご飯・お弁当のおかずにお召し上がり頂けます。	180日		冷凍	気仙沼	気仙沼水産資源活用研究会 サメファストフードグループ
	193	7011	サメマヨ(サメマヨネーズ)			フードサービス 小売 ホテル・宴会・レジャー	気仙沼魚市場水揚の厳選「ヨシキリサメ肉」とマヨネーズとミックスしました。。ヨシキリサメは主に練製品の原材料として利用されていますが、より高い付加価値とサメ肉普及を求めて「サメマヨ」を開発しました。サンドイッチ、クラッカーに乗せて気軽にお召し上がり頂けます。	180日		冷凍	気仙沼	気仙沼水産資源活用研究会 サメファストフードグループ