



南三陸町  
良いもの  
旨いもの

南三陸町  
良いもの  
旨いもの

バイヤー向けガイドブック

南三陸町 商工観光課

〒986-0725 宮城県本吉郡南三陸町志津川字沼田101番地  
TEL:0226-46-1385

令和3年度 新型コロナウイルス対応農林水産品等消費販路回復業務

バイヤー向けガイドブック

# 南三陸町 良いもの 旨いもの

バイヤー向けガイドブック

## CONTENTS

南三陸町の風土と魅力	02
南三陸産食材の魅力 INTERVIEW	
- 「創菜旬魚はしもと」 代表 及川 満さん	05
- 「Route 227s' Cafe TOHOKU by hummingbird」 エグゼクティブシェフ 河原田 毅さん	06
南三陸町の特産品	07
バイヤー向けガイドの使い方	08
企業・商品紹介	
- 株式会社 佐久	09
- 株式会社 菓房山清	10
- 天門屋	11
- 南三陸ワイナリー 株式会社	13
- 株式会社 ヤマウチ	17
- 株式会社 丸荒 及川商店	21
- 歌津小太郎(有限会社 橋本水産食品)	25
- SEASON(株式会社 阿部伊組)	28
- 株式会社 渡辺海苔店	29
- 株式会社 及善商店	31
- 株式会社 マルセン食品	35

# 森里海の恵みが織りなす 南三陸の豊穡を全国へ

穏やかな紺碧の海、緑深き森や清流、そして日本の原風景が広がる里山。

分水嶺に囲まれた宮城県南三陸町では、森里海の恵みが地域内で循環し、

人と自然が豊かに共存しています。

そこで健やかに育まれる農作物や海産物、加工品は、

おいしさへのこだわりや作り手の想いが宿るものばかりです。

温もりと活力に満ちた南三陸から、

五感や暮らしが潤う逸品をお届けします。



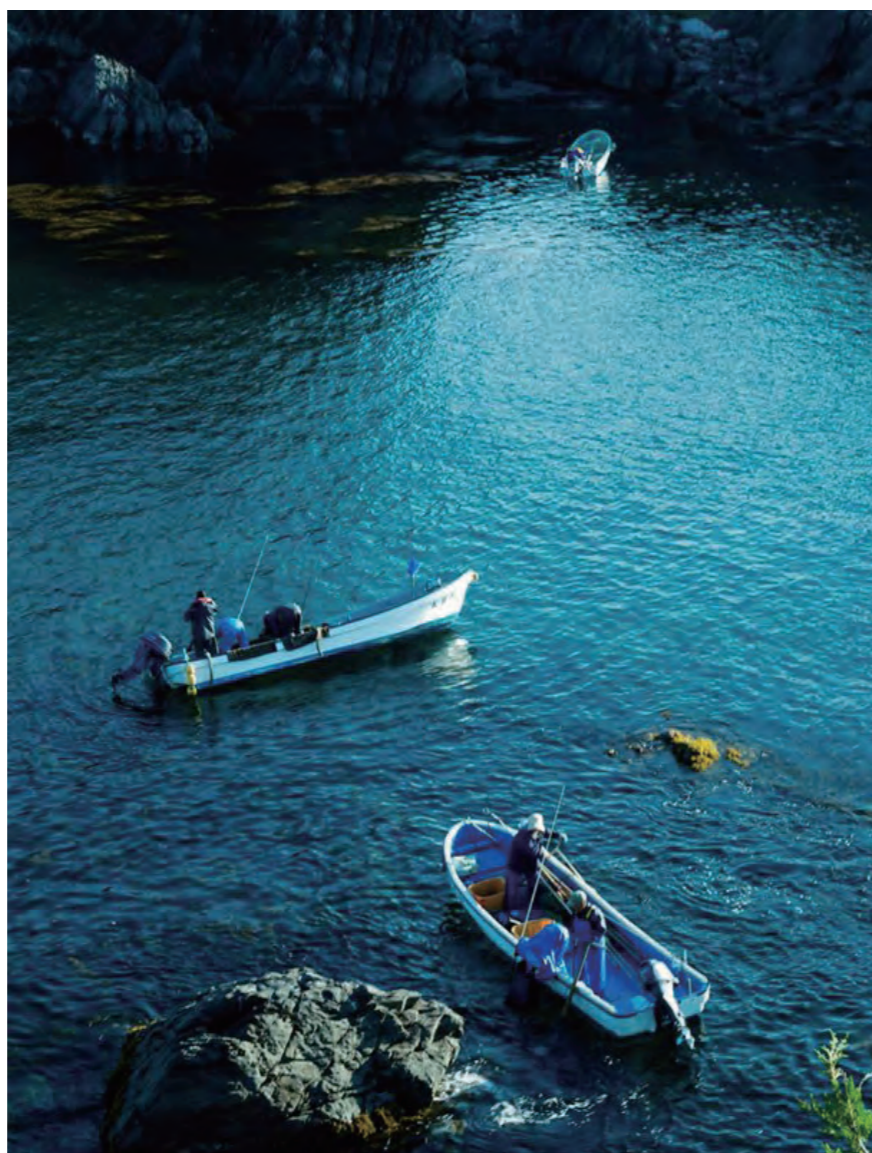
# 豊潤な海と森、肥沃な大地

# 生物多様性の恩恵が息づくまち

リアスの地形が養殖漁業の好条件に太平洋に面する南三陸町は、森・里・海の恩恵を享受するまち。山が海に迫るリアス海岸特有の地形によって、森の栄養をたっぷり含んだ山水が志津川湾に流れ込み、海の恵みを育んでいます。波の穏やかな内湾では、古くから養殖漁業が盛んです。東日本大震災では甚大な被害を受けたものの、多くの苦難を乗り越えながら復興へ。2016年には戸倉地区のカキ漁師たちが二枚貝養殖のASC国際認証を国内で初めて取得し、海の環境に配慮した養殖漁業を先導しています。

## 寒流と暖流の生物が共存する理想郷

世界有数の漁場・三陸沖を抱える南三陸の海は、寒流と暖流が混じり合う好環境を形成しています。ここでは、北の海に生息するマコブと南の海で見られるアラメが共存。このほか約200種類の海藻・海草が、志津川湾で確認されています。これらの海藻はウニやアワビなどの栄養になるほか、海藻のアマモは水鳥コクガンのエサに。コクガンは絶滅危惧種にも指定される希少な渡り鳥ですが、毎年冬になると、北極圏から志津川湾へ300~400羽が飛来します。豊かな環境は国際的にも認められ、2018年には志津川湾とその周辺がラムサール条約湿地に登録。国内50カ所を数える登録湿地の中でも、海藻の藻場としては初の認定となりました。



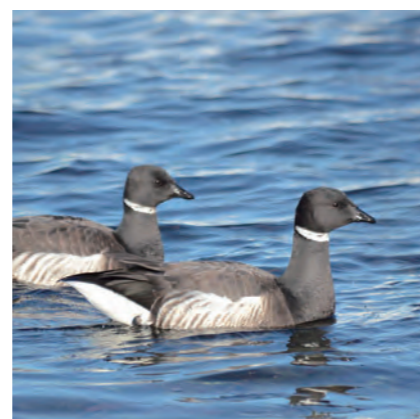
## 豊かな森林を守り、未来へつなぐ

三方を山々に囲まれた南三陸町は、面積の7割が山林。自然循環の源泉でもある森林を守り育むため、林齢100年になるまで伐採しない「一世紀の森」、林齢200年まで伐採しない「二世紀の森」、保呂羽山では、永久に木を伐採しない「不伐の森」に区分し、森林保全に努めています。

また南三陸町は、林業が盛んなまちでもあります。およそ400年前、仙台藩祖・伊達政宗が城下町に大橋を架けるにあたり、材料として選び抜かれたのが南三陸の杉。以降、良質な杉の産地として植林が奨励され、林業やまちの発展へとつながりました。さらに震災後は、持続可能な林業への取り組みも推進。山主たちの適切な森林管理やサステナブルな木材・製品作りが評価され、国際的なFSC認証の取得を実現しました。

## 日本の原風景が広がる美しい里山

山間に点在する里山では、ノスタルジックな日本の原風景に出会えます。のどかな田園地帯、茅葺き屋根の民家、小川のせせらぎや水車小屋。懐かしさを覚える古きよき時代の風景が、今も大切に守られています。また町内には200種超の野鳥が生息するほか、夏にはホタルが幻想的に舞い、秋には志津川地区の水尻川等でサケが遡上する姿も。生物多様性が守られた豊かな環境で、いのちの輝きが育まれています。



どのシーズンでも旬の味覚が充実  
春夏秋冬の恵みを南三陸町の誇りに



## 「創菜旬魚 はしもと」

代表 及川満さん

Profile / 宮城県南三陸町で生まれ育ち、調理師学校進学のために仙台へ。卒業後は仙台や気仙沼の日本料理店で経験を重ねてから地元に戻り、「南三陸ホテル観光」に勤務して3年ほどで、東日本大震災に見舞われる。自宅も被災した苦境の中、一念発起して仮設商店街に自分の店「創菜旬魚 はしもと」をオープン。2017年から本設の南三陸さんさん商店街に場所を移し、日本料理を通じて地域の旬味や食文化を伝えている。



〒986-0752  
宮城県本吉郡南三陸町志津川字五日町201-5

「南三陸を離れて暮らしてみても、この町の食材の豊かさに気がついたんです」。そう話すのは、南三陸さんさん商店街に店を構える「創菜旬魚 はしもと」の代表・及川満さん。南三陸町で生まれ育った及川さんにとって、小さい頃から魚介類の鮮度の良さは当たり前のことでした。「海に面した南三陸で獲れる魚はやっぱり美味しいし、海の栄養を育てる山もすぐ近くにあり。豊かな環境や自然の恵みは、本当にありがたいものなんだと改めて実感しました」。南三陸の素晴らしい食材を多くの方に食べてもらえるよう、地元で和食店を開きたい——その想いはどんどん膨らみ、2012年に開業を実現。南三陸の季節の移ろいと足並みをそろえながら、四季折々の和食を提供しています。

「南三陸はどのシーズンでも、旬の食材が豊富です。季節を変えて足を運んでいただくと、新たな発見があると思います」。たとえば春は、ワカメやメカブなどの海藻類。「南三陸の海藻は肉厚で、色も食感も抜群です。お店でワカメのしゃぶしゃぶを出すと、お湯にくぐらせた瞬間、鮮やかな緑色に。お客さんが喜んでくださるので、こうした産地ならではの食体験も大切にしたいですね」。さらに夏はウニやホヤ、秋はサンマやカツオ、冬はカキやアワビなど。そのウニやアワビを食べて育つタコは年中獲れ、「東の横綱」と称される逸品です。「生産者や商店街の方々を見ても、より良いものを出荷・販売しようと頑張っています。みんなで協力し合いながら、町を盛り上げていきたいです」。

南三陸は、山海の幸の宝庫  
生産者の熱意も伝えられる料理へ



## 「Route 227s' Cafe TOHOKU by hummingbird」

エグゼクティブシェフ 河原田毅さん

Profile / 群馬県出身。ものづくりが好きで自動車製造業に就くが、出張で訪れたスペインの食文化に感銘を受け、料理の道へ。東京のスペイン料理店で修行したのち、イタリアに渡って腕を磨き、帰国後は銀座や横浜などで勤務。2010年から仙台に移り、飲食店事業を展開するハミングバード・インターナショナルの一員に。現在はカフェ・バル業態4店舗を総括するシェフとして、豊かな感性と確かな技術を生かした料理を生み出している。



〒980-0803  
宮城県仙台市青葉区国分町3-1-1

「杜の都・仙台」の象徴である定禅寺通のケヤキ並木。そのすぐそばの勾当台公園内に、カフェレストラン「Route 227s' Cafe TOHOKU by hummingbird」があります。店名に掲げた「227」は、東北に存在する市町村の数。エグゼクティブシェフの河原田毅さんは各地の食材や生産者に敬意を払いながら、色彩あふれるメニューを開発しています。「生産者の皆さんとお話すると、強い想いを感じるんです。情熱を注いで育てているのが、食材からも伝わってきます。それぞれの想いや食材の魅力を最大限に生かした調理法で、いかに美味しく、見栄えも含めてどう色付けしていくか。その料理を召し上がったお客様に、地域の食や文化を知っていただけたら、とても嬉しく思います」。

2021年秋冬には、南三陸の旬食材を主役にしたフェアを開催。新鮮な大ぶりのカキは、その濃厚さを引き立てるべくクリームスパゲティに。また南三陸の山の幸の代表格シイタケは、芳醇な香りと旨味を存分に楽しめよう、わずかな塩とニンニクをのみのシンプルな味付けでピザ生地の上へ。「カキの味の濃さも、シイタケの香りの豊かさも、最初に試食した時は驚きました。シイタケをピザに使ったのは、チーズにも負けない旨味を感じたから。肉厚のシイタケを刻んで炒め、ピザソースの代わりにしました」。さらにフェア期間中は、南三陸ワイナリーのワインも提供。「海底で熟成させた珍しいワインで、味わい素晴らしいです。ぜひ料理とのマリアージュも楽しんでいただきたいと思います」。

# 恵まれた気候風土が育む 南三陸町の特産品



## マダコ

志津川湾で獲れるマダコは、「西の明石、東の志津川」と称されるほどの逸品。志津川のタコはアワビを食べて育つため、旨味と歯ごたえが格別と言われています。また、マダコよりやわらかいミズダコも町の特産品の一つです。



## ギンザケ

志津川湾はギンザケ養殖の発祥地。今では宮城県全体で、ギンザケ国内生産量の約9割を占めています。飼育方法や安全性にこだわったギンザケは、脂のりがよく旨味たっぷり。鮮度保持技術や漁師の情熱も、高品質を支えています。



## カキ

全国屈指のマガキ生産量を誇る南三陸町。植物性プランクトンが豊富な志津川湾では、濃厚でクリーミーなカキが育ちます。震災後は持続可能な養殖を推進し、ASC国際認証を取得したブランドカキも高く評価されています。



## ホヤ

その見た目から「海のパイナップル」とたとえられるホヤ。甘味・塩味・旨味・酸味・苦味の五味を兼ね備えた珍しい食材としても知られます。ミネラル豊富な海で育つ南三陸のホヤは、肉厚で臭みのないのが特長です。



## ワカメ・メカブ

ワカメ養殖の好条件に恵まれた南三陸。親潮と黒潮が交わる激しい潮の流れにもまれ、肉厚で風味豊かなワカメに生育します。そのワカメの根元部分がメカブ。ねばりとコリコリの食感がクセになるおいしさです。



## シイタケ

南三陸町の山の味覚の代表格、シイタケ。昼夜の寒暖差が大きい気候によって身が締まり、肉厚に育ちます。菌床栽培による生シイタケや乾シイタケ生産のほか、規格外のシイタケを活用したお菓子や加工品も開発されています。



## 水フキ・フキノトウ

夏は涼しく、冬は雪が少ない気候を生かし、水フキ栽培が行われています。ハウス栽培のためアクが少なく、口当たりもやわらか。フキの花茎であるフキノトウは、地域ブランド「南三陸春告げやさい」の一つに指定されています。



## 南三陸杉

強度と美しさを併せ持つ南三陸杉は、伊達政宗の時代から重宝されてきました。ブランド材として高く評価されているほか、FSC国際認証も取得。東京2020オリンピックスタジアム(新国立競技場)の建材にも採用されました。

# バイヤー向けガイドの使い方

**商品名**  
リフレッシュエアミスト

**企業名**  
生産、製造している企業名を表記しています。

**ターゲット(売り先)**  
外食/中食/商社卸売/メーカー/スーパー/百貨店/その他小売/ホテル宴会レジャー

**二次元コード**  
二次元コードから商品を紹介したFCP展示会・商談会シートをご確認できます。

**商品紹介**

商品の特徴について紹介しています。

**商品情報**

原材料名/希望小売価格/アレルギー表示/主原材料産地/内容量/1ケースあたりの入数/発注リードタイム/JANコード/賞味期限/使用期限/保存温度帯/販売エリアの制限/1箱の商品サイズ/重量

**販売対応**

業務用対応可能/ギフト対応可能

株式会社 佐久

売先ターゲット

外食	中食	商社卸売	メーカー
スーパー	百貨店	その他小売	ホテル宴会レジャー

ギフト対応可能

原材料名	ホワイトリカー、南三陸杉、クロモジ、水
希望小売価格	1,800円(税別)
アレルギー表示	アルコール
主原材料産地	宮城県南三陸町
内容量	30ml/本
1ケースあたりの入数	20本入り
発注リードタイム	7営業日
JANコード	-
使用期限	開封より1年
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦300×横300×高さ220mm
重量(ケースサイズ)	1kg

お問合せについては、各企業の担当者へお願いします。

# 株式会社 佐久

南三陸町は、山と海のまち。自然のつながりや共生を大切に考える「佐久」は、山本来の機能を高めながら林業や森林生態系の保全に取り組んでいます。江戸時代から代々丸太の生産や山林の手入れを続けてきた経験を生かし、山の資源を活用した商品開発にも挑戦。新しい時代の林業を展開しています。

担当者 大淵香菜子  
E-mail ohsakyu@gmail.com  
TEL 0226-46-2037  
FAX 同上



# 株式会社 菓房山清

1925年、宮城県南三陸町にて創業。2011年の東日本大震災の被害を乗り越え、2021年に南三陸町から登米市に本社を移転しました。店舗本店においては、南三陸さん商店街にて営業中です。宮城県産の食材を生かし、洋菓子の伝統的な技法と斬新なアイデアを融合させたお菓子を取り揃えています。

担当者 山内淳子  
E-mail yamasei@rose.ocn.ne.jp  
TEL 0220-34-3336  
FAX 0220-23-7533  
HP <http://www.kabo-yamasei.com/>



# リフレッシュエアミスト

株式会社 佐久

売り先ターゲット

外食  中食  商社卸売  メーカー  
 スーパー  百貨店  その他小売り  ホテル宴会レジャー

ギフト対応可能



南三陸杉の爽やかな香りとクロモジの甘い香りをブレンド。リフレッシュエアミストを空間にひと吹きすれば、山林浴さながらの気分転換を楽しめます。アルコールによる抽出で、保存料不使用。精油製品とは異なり、香り残りしません。夜のリラックスタイムや朝の目覚めに、あるいは仕事の合間のリフレッシュなどにお使いください。



原材料名	ホワイトリカー、南三陸杉、クロモジ、水
希望小売価格	1,800円(税別)
アレルギー表示	アルコール
主原材料産地	宮城県南三陸町
内容量	30ml/本
1ケースあたりの入数	20本入り
発注リードタイム	7営業日
JANコード	-
使用期限	開封より1年
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦300×横300×高さ220mm
重量(ケースサイズ)	1kg

# タコぷりん

株式会社 菓房山清

売り先ターゲット

外食  中食  商社卸売  メーカー  
 スーパー  百貨店  その他小売り  ホテル宴会レジャー



洋菓子店のパティシエが手がける特製キッシュ。「西の明石、東の志津川」と称される南三陸町志津川産のタコをはじめ、新鮮卵や蔵王産牛乳など、厳選した素材のみを使用しています。個包装なので、召し上がりたい数だけ解凍することが可能。東北の玄関口、仙台空港でも取り扱われている人気商品です。



●その他：空港、高速SA、駅など土産販売の売店

原材料名	鶏卵(国産)、生クリーム、牛乳、タコ(国産)、たまねぎ、小麦粉、ナチュラルチーズ、マーガリン、バター、ほうれん草、ベーコン、砂糖、塩、香辛料/香料(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
希望小売価格	1,305円(税別)
アレルギー表示	小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン
主原材料産地	宮城県
内容量	5個/箱
1ケースあたりの入数	16箱
発注リードタイム	7営業日
JANコード	4537098056023
賞味期限	冷凍120日
保存温度帯	冷凍
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦90×横340×高さ88mm
重量	405g

# 天門屋

自然薯は天然種の野生のヤマイモのことで、「山菜の王者」とも呼ばれています。一般的なスーパー等で扱われているナガイモやヤマイモとは異なり、手に入りにくい貴重なものです。その自然薯を大切に育てる天門屋では、採れたてを産地直送でお届け。贈答用やお歳暮用として、あるいは健康志向の方におすすめです。

担当者 千葉たい子  
E-mail temoya.mosagan@gmail.com  
TEL 0226-46-6624  
FAX 同上



# 自然薯

天門屋

売り先ターゲット

- 外食
- 中食
- 商社卸売
- メーカー
- スーパー
- 百貨店
- その他小売り
- ホテル宴会レジャー



栄養豊富な自然薯は、天然種の野生のヤマイモ。スーパー等で売られているナガイモやヤマイモとは異なる、貴重な山菜です。生のまますりおろした自然薯とだし汁をあわせて、ご飯のお供に。火を通すと独特の食感を楽しめるので、お吸い物の具や天ぷらの材料としてもおいしく召し上がれます。



原材料名	自然薯
希望小売価格	2,600~2,700円/kg(税別)
アレルギー表示	同工場内で小麦粉、卵、牛乳を使用しています。
主原材料産地	宮城県南三陸町
内容量	収穫年により異なる
1ケースあたりの入数	1本/箱
発注リードタイム	2営業日
JANコード	-
賞味期限	7日間
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦110×横980×高さ70mm
重量	500~600g

# モサガン

天門屋

売り先ターゲット

- 外食
- 中食
- 商社卸売
- メーカー
- スーパー
- 百貨店
- その他小売り
- ホテル宴会レジャー



自然薯入りの手づくり蒸しパン「モサガン」は、地元の道の駅でも大人気。保存料不使用のやさしい味わいで、老若男女から愛されています。自然薯を加えることにより、しっとり＆もちもちの食感を実現。そのまま食べてもおいしいですが、生クリームやあんこを添えても相性ぴったりです。



原材料名	小麦粉、牛乳、卵、砂糖、自然薯
希望小売価格	210円(税別)
アレルギー表示	小麦、卵、乳
主原材料産地	宮城県南三陸町
内容量	230g/個
1ケースあたりの入数	5個
発注リードタイム	2営業日
JANコード	-
賞味期限	2日間
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦180×245×高さ105mm
重量	1,150g

column 1

## 南三陸町の気候データ

太平洋に面する宮城県南三陸町は、三方を標高300m~500mの山々に囲まれています。山と海が一体となった自然あふれる地域ながら、気候は穏やか。東北地方の中では、比較的温暖なエリアです。夏は海から吹く風「やませ」が涼しく、冬は雪が少ないのが特徴。年平均気温11.3℃、年間降水量1296.8mm(1996年~2017年の平均値)と、一年を通じて過ごしやすい気候となっています。



# 南三陸ワイナリー 株式会社

生命を育む海と山に囲まれた南三陸町。ここには個性あふれる地域食材があり、未来を見つめながら頑張る人たちがいます。そんな魅力をワインをめぐる物語で繋ぐのが「南三陸ワイナリー」。南三陸町でのワイン造りを通して、まちの皆さんとマリアージュを生み出し、味わいと賑わいの創造拠点を目指します。

担当者 吉島有紀  
E-mail info@msr-wine.com  
TEL 0226-48-5519  
FAX 0226-48-5536  
HP https://www.msr-wine.com/



## ピースオブ南三陸 牡蠣のバターパテ

南三陸ワイナリー 株式会社



「南三陸ワイナリー Shop&Kitchen」でも人気のフードメニューを商品化。日本で初めてASC養殖場認証を取得した「南三陸戸倉っこかき」の中でも、最もおいしい時期のカキをふんだんに使用しています。丁寧にカキを下処理し、白ワインや香味野菜と一緒にじっくり煮込むことで、カキの旨味を凝縮し、蔵王産バターと合わせました。



売り先ターゲット

QRコード

外食 中食 商社卸売 メーカー  
 スーパー 百貨店 その他小売り ホテル宴会レジャー

業務用対応可能  
 ギフト対応可能

原材料名	牡蠣(宮城県南三陸町戸倉産)、バター(宮城県製造)、玉ねぎ、ワイン、生姜、砂糖、醤油、ローリエ(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
希望小売価格	1,200円(税別)
アレルギー表示	小麦、乳、大豆
主原材料産地	南三陸町
内容量	100g/個
1ケースあたりの入数	応相談
発注リードタイム	納品数により応相談
JANコード	-
賞味期限	製造より6か月間
保存温度帯	冷凍
販売エリアの制限	-
1箱の商品サイズ	納品数による
重量	納品数による

## ピースオブ南三陸 銀鮭のコンフィ

南三陸ワイナリー 株式会社



養殖銀鮭の国内生産量9割を占める宮城県。その銀鮭の中でも最も脂の乗っている銀鮭を、とろけるような食感のコンフィに仕上げました。漁師でもある南三陸ワイナリーシェフ自ら、船上で最も脂がのっている銀鮭を厳選。オイルでじっくり低温調理することにより、銀鮭の旨味を引き出しました。



売り先ターゲット

QRコード

外食 中食 商社卸売 メーカー  
 スーパー 百貨店 その他小売り ホテル宴会レジャー

業務用対応可能  
 ギフト対応可能

原材料名	銀鮭(宮城県南三陸町戸倉産)、米油、食塩、砂糖
希望小売価格	1,200円(税別)
アレルギー表示	-
主原材料産地	南三陸町
内容量	100g/個
1ケースあたりの入数	応相談
発注リードタイム	納品数により応相談
JANコード	-
賞味期限	製造より6か月間
保存温度帯	冷凍
販売エリアの制限	-
1箱の商品サイズ	納品数による
重量	納品数による

## DELAWARE SPARKLING 2021 デラウェア・スパークリング(辛口)

南三陸ワイナリー 株式会社



爽やかな香りと酸味を持つ完熟前のデラウェア、そして柑橘系の香りや厚みのある完熟デラウェア。収穫時期の異なるデラウェアをベースに、瓶内二次発酵を行いました。優しい泡と心地よい酸味が特長で、様々な料理と一緒に楽しみいただけます。華やかな印象のあるスパークリングワインは、お祝いやギフトにもぴったりです。

※画像のエチケット(ラベル)デザインは2020ヴィンテージのものになります

売り先ターゲット

QRコード

外食 中食 商社卸売 メーカー  
 スーパー 百貨店 その他小売り ホテル宴会レジャー

業務用対応可能  
 ギフト対応可能

原材料名	ぶどう(山形県山形市本沢地区産)、酸化防止剤(亜硫酸塩)
希望小売価格	2,200円(税別)
アレルギー表示	-
主原材料産地	山形県
内容量	750ml/本
1ケースあたりの入数	12本
発注リードタイム	7営業日以内
JANコード	4580681760272
賞味期限	-
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦285×横395×高さ350mm
重量	24kg



## CHARDONNAY 2021 シャルドネ (白・辛口)

南三陸ワイナリー 株式会社



旨味のしっかりした辛口の白ワイン。山形県産シャルドネを主体に、少量のソーヴィニヨン・ブランを加え、ふくよかで厚みのある味わい、青リンゴや柑橘系の香り、爽やかな酸味が相まって、バランスの良いワインに仕上がりました。特に白身魚や刺身などの和食と相性抜群で、ワイン好きの方からも好評いただいています。

※画像のエチケット(ラベル)デザインは2020ヴィンテージのものになります



売り先ターゲット			
外食	中食	商社卸売	メーカー
スーパー	百貨店	その他小売り	ホテル宴会レジャー
業務用対応可能			
ギフト対応可能			



原材料名	ぶどう(山形県産)、酸化防止剤(亜硫酸塩)
希望小売価格	2,300円(税別)
アレルギー表示	—
主原材料産地	山形県
内容量	750ml/本
1ケースあたりの入数	12本
発注リードタイム	7営業日以内
JANコード	4580681760234
賞味期限	—
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦255×横350×高さ320mm
重量	20kg

## MUSCAT BAILEY A 2021

## マスカット・ベリーA (赤・辛口)

南三陸ワイナリー 株式会社



マスカット・ベリーAの華やかなイチゴの香りと、ほのかなヨーグルト香、そしてフレッシュな優しい酸味。バランスの取れた厚みを宿す、口当たりの良いワインです。軽めの赤ワインながら旨味があるので、ワイン初心者から上級者まで幅広く好まれています。ペアリングには、トマトソースパスタや魚介類の煮込み料理がおすすめ。

※画像のエチケット(ラベル)デザインは2020ヴィンテージのものになります



売り先ターゲット			
外食	中食	商社卸売	メーカー
スーパー	百貨店	その他小売り	ホテル宴会レジャー
業務用対応可能			
ギフト対応可能			



原材料名	ぶどう(山形県産)、酸化防止剤(亜硫酸塩)
希望小売価格	2,000円(税別)
アレルギー表示	—
主原材料産地	山形県
内容量	750ml/本
1ケースあたりの入数	12本
発注リードタイム	7営業日以内
JANコード	4580681760227
賞味期限	—
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦240×横320×高さ320mm
重量	20kg

## VERDELEE 2021 ヴェルデレー (白・辛口)

南三陸ワイナリー 株式会社



ヴェルデレー(セイベル9110)で仕込んだ辛口の白ワイン。青リンゴの香りから始まり、ジャスミンなどの華やかな香りが続きます。フレッシュな酸味が特長で、レモンを絞って召し上がるお料理(生カキ、魚介類のムニエルなど)と好相性。最初はしっかり冷やし、温度の上昇とともに変化する香りをお楽しみください。



売り先ターゲット			
外食	中食	商社卸売	メーカー
スーパー	百貨店	その他小売り	ホテル宴会レジャー
業務用対応可能			
ギフト対応可能			



原材料名	ぶどう(山形県産)、酸化防止剤(亜硫酸塩)
希望小売価格	1,800円(税別)
アレルギー表示	—
主原材料産地	山形県
内容量	750ml/本
1ケースあたりの入数	12本
発注リードタイム	7営業日以内
JANコード	4580681760197
賞味期限	—
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦240×横320×高さ320mm
重量	20kg

## column 2

## 南三陸ワインプロジェクト

2017年4月、南三陸町の地域おこし協力隊によって「南三陸ワインプロジェクト」が始動しました。ブドウの植樹や栽培・醸造の研修を経て、2019年には南三陸ワイナリー株式会社が設立。同年に町内産ブドウを初収穫、2020年には志津川地区にワイナリーがオープンし、南三陸での醸造もスタートしました。また地元漁師の協力のもと、志津川湾での海中熟成ワインを実現。さらにワインと合う加工食品の開発など、地域の協働と食の可能性を広げています。



# 株式会社 ヤマウチ

南三陸町で60年以上続く鮮魚店として、三陸沖で水揚げされた地物にこだわっています。豊かな海で育まれた素材の良さを最大限に生かし、保存料無添加の食品づくりを実践。港町ならではの経験と技術によって、味つけから焼き上げ、パッケージに至るまで、工場スタッフの手づくりで奥深い味わいを生み出しています。

担当者 営業部 山内・佐藤・伊藤  
 E-mail transaction@yamauchi-f.com  
 TEL 0226-46-5338  
 FAX 0226-46-6665  
 HP https://www.yamauchi-f.com/



## しっかり夜ごはんシリーズ(全8種)

株式会社 ヤマウチ

売り先ターゲット

- 外食
- 中食
- 商社卸売
- メーカー
- スーパー
- 百貨店
- その他小売り
- ホテル宴会レジャー



夜ごはんのメイン料理にもなる、ちょっと大きめサイズの焼き魚・煮魚シリーズ。魚屋厳選の素材を使用した調理済み商品で、保存料・着色料無添加なのも安心。電子レンジ(500Wで約40秒)でも湯煎(約90秒)でも、簡単に温められます。冷めてもおいしいので、お弁当のおかずにもおすすめです。



原材料名	ぶり、醤油、酒、みりん、三温糖、(一部に小麦・大豆を含む)
希望小売価格	300~350円(税別)
アレルギー表示	小麦、大豆
主原材料産地	宮城県
内容量	1切れ/個
1ケースあたりの入数	20個
発注リードタイム	4営業日
JANコード	担当者へお問い合わせ下さい
賞味期限	90日間
保存温度帯	冷蔵
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦195×横265×高さ90mm
重量	1kg

## しっかり朝ごはんシリーズ(全14種)

株式会社 ヤマウチ

売り先ターゲット

- 外食
- 中食
- 商社卸売
- メーカー
- スーパー
- 百貨店
- その他小売り
- ホテル宴会レジャー



三陸産の地魚にこだわり、宮城県産の純米酒と天日塩のみでふっくらと焼き上げました。ご自宅で召し上がるなら、電子レンジ(500Wで約40秒)もしくは湯煎(約90秒)で温めるだけ。調理済み商品で冷めてもおいしいので、お弁当のおかずにもそのままお使いいただくことも可能です。

原材料名	養殖銀鮭、酒、塩
希望小売価格	250~300円(税別)
アレルギー表示	さけ
主原材料産地	宮城県
内容量	2切/個
1ケースあたりの入数	20個
発注リードタイム	4営業日
JANコード	担当者へお問い合わせ下さい
賞味期限	90日間
保存温度帯	冷蔵
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦200×横270×高さ105mm
重量	1kg

## 銀鮭焼きほぐし

株式会社 ヤマウチ

売り先ターゲット

- 外食
- 中食
- 商社卸売
- メーカー
- スーパー
- 百貨店
- その他小売り
- ホテル宴会レジャー



三陸産の銀鮭を厳選し、宮城の地酒「一ノ蔵特別純米酒辛口」と天然塩(自然海塩)のみで味つけ。ふっくらと焼き上げ、粗くほぐすことで食べ応えのあるフレークに仕上げました。素材の良さが引き立つように、保存料や化学調味料は一切不使用。薄味で銀鮭本来のおいしさを楽しめます。



原材料名	銀鮭(宮城県産)、酒、塩
希望小売価格	450円(税別)
アレルギー表示	さけ
主原材料産地	宮城県
内容量	70g/個
1ケースあたりの入数	20個
発注リードタイム	4営業日
JANコード	4920218130107
賞味期限	120日間
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦235×横290×高さ90mm
重量	4.4kg

# 銀鮭とたらこのフレーク

株式会社 ヤマウチ



宮城の地酒「一ノ蔵特別純米酒辛口」と天然塩(自然海塩)のみで味つけた銀鮭をほぐし、ピリ辛味に仕上げたたらこを食感のアクセントに。そのままご飯にかけても、お茶漬けやおにぎりの具に使うのも便利です。また茹でたパスタに、本品とバターと一緒に和えるとおいしく召し上がれます。



売り先ターゲット

QRコード

外食  中食  商社卸売  メーカー  
 スーパー  百貨店  その他小売り  ホテル宴会レジャー

原材料名	養殖銀鮭(宮城県産)、マダラの子、明太調味液(たん白加水分解物、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、唐辛子、パプリカ、食塩、鰹節エキス、発酵調味料、醤油、魚醤(魚介類)、醸造酢)、酒、塩/ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・さけ・大豆・魚醤(魚介類)を含む)
希望小売価格	380円(税別)
アレルギー表示	小麦、さけ、大豆
主原材料産地	宮城県
内容量	85g/個
1ケースあたりの入数	20個
発注リードタイム	4営業日
JANコード	4920218130121
賞味期限	180日間
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦285×横345×高さ95mm
重量	4.7kg

# たこ味噌

株式会社 ヤマウチ



厳選した南三陸産のタコをそぼろ状にして、甘味のある「南三陸ネギ」、香りと旨味のバランスが良い田舎味噌と合わせました。熱々のご飯に乗せるとおいしく召し上がれるほか、おにぎりの具や麺類へのトッピング、料理の隠し味にも。保存料や化学調味料を一切使用しない、体にやさしい商品です。



売り先ターゲット

QRコード

外食  中食  商社卸売  メーカー  
 スーパー  百貨店  その他小売り  ホテル宴会レジャー

原材料名	たこ(宮城県産)、ねぎ、みそ、水あめ、清酒、みりん、三温糖、生姜、こんぶだし、とうがらし、(一部に大豆を含む)
希望小売価格	450円(税別)
アレルギー表示	大豆
主原材料産地	宮城県
内容量	80g/個
1ケースあたりの入数	20個
発注リードタイム	4営業日
JANコード	4920218141035
賞味期限	120日間
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦200×横270×高さ105mm
重量	4.5kg

# 鯖の冷燻(フィレ)

株式会社 ヤマウチ



脂がのった宮城県産サバを使用。スパイスや野菜を加えた自家製ソミュール液に漬け込み、桜チップで冷燻しました。冷蔵庫で解凍後、そのまま酒の肴やご飯のお供にお召し上がりいただけます。お酒を合わせるなら、日本酒やウイスキーが相性抜群です。保存料・化学調味料は一切使用しておりません。



売り先ターゲット

QRコード

外食  中食  商社卸売  メーカー  
 スーパー  百貨店  その他小売り  ホテル宴会レジャー

原材料名	さば(宮城県産)、調味液(塩、三温糖、玉ねぎ、人参、酒、昆布、醸造酢、香辛料)
希望小売価格	630円(税別)
アレルギー表示	さば
主原材料産地	宮城県
内容量	120g/個
1ケースあたりの入数	20個
発注リードタイム	4営業日
JANコード	4920218140847
賞味期限	60日間
保存温度帯	冷凍
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦265×横395×高さ110mm
重量	2.8kg

## column 3

### 「キリコ」に願いを込めて

南三陸で受け継がれている神棚飾り「キリコ」は、白い半紙に縁起物の切り絵が施されたもの。江戸時代から神社の神主によって始まり、不漁不作の年でも神様にお供えものを捧げたいという願いが込められました。神社ごとに伝わる絵柄は様々で、その土地の歴史や風土が表現されています。この風習は、創作キリコとしても発展。まちの人たちの思いを切り紙で表現するアートプロジェクトにつながっています。



# 株式会社 丸荒 及川商店

南三陸町の水産養殖資源の6次産業化も視野に入れながら、地域環境を生かした無添加の水産加工品を発信しています。地元密着型の企業として、信頼を裏切らない商品の供給を徹底。また万全な品質管理、斬新な発想力による商品開発などを武器に、宮城の水産物を全国へ展開しています。

担当者 及川才毅  
E-mail sizugawa@maruara.jp  
TEL 0226-48-5625  
FAX 0226-48-5626  
HP <http://www.maruara.jp/>



## ご飯の素 (牡蠣)

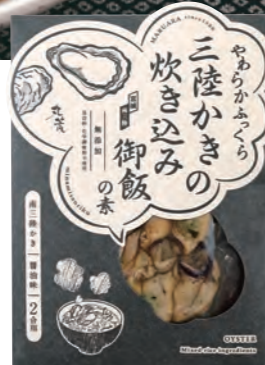
株式会社 丸荒 及川商店

売り先ターゲット

- 外食
- 中食
- 商社卸売
- メーカー
- スーパー
- 百貨店
- その他小売り
- ホテル宴会レジャー



宮城県産カキの旬のおいしさをパックした炊き込みご飯の素。マルアラ独自の高温・高圧スチーム技術を駆使し、カキの身をふっくらと蒸し上げました。お米と一緒に炊き上げるだけで、手軽にごちそうが完成。無添加で安心して召し上がれますので、ギフトや普段使いなど幅広くご利用いただけます。



原材料名	[具]牡蠣(宮城県産) [調味液]ごぼう、人参、こんにゃく、みりん、醤油、清酒、白だし(一部に小麦、大豆を含む)
希望小売価格	1,000円(税別)
アレルギー表示	小麦、大豆
主原材料産地	宮城県
内容量	具材70g・調味液230g
1ケースあたりの入数	30袋
発注リードタイム	7営業日
JANコード	4986863700027
賞味期限	製造より180日
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦410×横310×高さ190mm
重量	9kg

## ご飯の素 (帆立)

株式会社 丸荒 及川商店

売り先ターゲット

- 外食
- 中食
- 商社卸売
- メーカー
- スーパー
- 百貨店
- その他小売り
- ホテル宴会レジャー



1年で最もおいしい時期の宮城県産ホタテを使用しています。たっぷり入った具材とホタテの旨味が溶け込んだ調味液を、お米と一緒に炊飯器へ。簡単に炊き込みご飯ができ上がるだけでなく、保存料・化学調味料無添加で体にも安心です。普段の食卓にはもちろん、ギフトにも喜ばれています。



原材料名	[具]帆立(宮城県産) [調味液]ごぼう、人参、こんにゃく、みりん、醤油、清酒、白だし(一部に小麦、大豆を含む)
希望小売価格	1,000円(税別)
アレルギー表示	小麦、大豆
主原材料産地	宮城県
内容量	具材70g・調味液230g
1ケースあたりの入数	30袋
発注リードタイム	7営業日
JANコード	4986863700041
賞味期限	製造より180日
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦410×横310×高さ190mm
重量	9kg

## ご飯の素 (たこ)

株式会社 丸荒 及川商店

売り先ターゲット

- 外食
- 中食
- 商社卸売
- メーカー
- スーパー
- 百貨店
- その他小売り
- ホテル宴会レジャー



南三陸町名産のタコを使用し、独自の高温・高圧スチーム技術によって柔らかく仕上げました。ご飯と一緒に炊くだけで、簡単に南三陸・宮城の味を楽しめます。保存料・化学調味料不使用なので、小さなお子様からご年配の方まで安心。ギフトにも日常のちょっとした贅沢にもおすすめです。



原材料名	[具]たこ(宮城県産) [調味液]ごぼう、人参、こんにゃく、みりん、醤油、清酒、白だし(一部に小麦、大豆を含む)
希望小売価格	1,000円(税別)
アレルギー表示	小麦、大豆
主原材料産地	宮城県
内容量	具材70g・調味液230g
1ケースあたりの入数	30袋
発注リードタイム	7営業日
JANコード	4986863700058
賞味期限	製造より180日
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦410×横310×高さ190mm
重量	9kg

## たこわさび【小売・業務用】

株式会社 丸荒 及川商店



タコの名産地・南三陸で獲れた高級水タコの足のみを使用し、プレミアムなタコわさびを実現。新鮮な水タコの柔らかさや素材本来のおいしさを感じていただけるよう、大粒にカットしています。ぜひ大切な人への贈り物や、特別な日のごちそうに。上級な珍味を求める方に、おすすめ逸品です。



売り先ターゲット

- 外食
- 中食
- 商社卸売
- メーカー
- スーパー
- 百貨店
- その他小売り
- ホテル宴会レジャー



業務用対応可能

原材料名	たこ(宮城県産)、わさびの茎、食塩、みりん、かつお節調味エキス、香辛料/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒精、香料、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦を含む)
希望小売価格	1,000円(税別)
アレルギー表示	小麦
主原材料産地	宮城県
内容量	150g(瓶詰)
1ケースあたりの入数	40個
発注リードタイム	7営業日
JANコード	4986863608064
賞味期限	製造より180日間
保存温度帯	冷凍
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦340×横450×高さ210mm
重量	250g

## めかぶ醤油漬【小売・業務用】

株式会社 丸荒 及川商店



宮城県内のメカブ水揚げ量NO.1を誇る南三陸町。そのメカブのパイオニアとして知られるマルアラが、長年の実績と経験を生かして極上のメカブ商品を完成させました。ご飯のお供として手軽に味わえるほか、酒の肴としても◎。メカブ特有のつるりとした食感とネバネバが、食欲をそそります。



売り先ターゲット

- 外食
- 中食
- 商社卸売
- メーカー
- スーパー
- 百貨店
- その他小売り
- ホテル宴会レジャー



業務用対応可能

原材料名	めかぶ(国産)、しょうゆ、カラフトシヤモの卵、みりん、食塩、かつお節調味エキス、アミノ酸液/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒精、ph調整剤、着色料(カラメル)、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)
希望小売価格	650円(税別)
アレルギー表示	小麦、大豆、豚肉
主原材料産地	宮城県
内容量	150g(瓶詰)
1ケースあたりの入数	40個
発注リードタイム	7営業日
JANコード	4986863608057
賞味期限	製造より180日間
保存温度帯	冷凍
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦340×横450×高さ210mm
重量	250g

## ほたて貝柱わさび【小売・業務用】

株式会社 丸荒 及川商店



工場の目の前の浜で収穫された、新鮮ホタテの貝柱のみを贅沢に使用。貝柱特有の繊維感とほのかな甘味を生かしながら、後味あっさりのワサビ風味に仕上げました。晩酌のお供にも、食卓のおかずとしてもご利用いただけます。普通の珍味では物足りない方、上質にこだわる方にも喜ばれている商品です。



売り先ターゲット

- 外食
- 中食
- 商社卸売
- メーカー
- スーパー
- 百貨店
- その他小売り
- ホテル宴会レジャー



業務用対応可能

原材料名	帆立(宮城県産)、わさびの茎、食塩、みりん、かつお節調味エキス、香辛料/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒精、香料、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦を含む)
希望小売価格	1,200円(税別)
アレルギー表示	小麦
主原材料産地	宮城県
内容量	150g(瓶詰)
1ケースあたりの入数	40個
発注リードタイム	7営業日
JANコード	4986863608040
賞味期限	製造より180日間
保存温度帯	冷凍
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦340×横450×高さ210mm
重量	250g

column 4

### 環境と人に配慮したまちづくり

南三陸町では、海・養殖場(ASC)と森林(FSC)が国際認証を取得しています。山と海の二つの国際認証を取得した自治体は日本初。地域が一丸となり、環境に配慮した活動を推進しています。たとえば戸倉地区では、カキ養殖のいかだを震災前の3分の1以下に減らし、自然に負荷をかけない養殖へ。過密養殖の改善によって、カキの生育環境や品質も向上しました。また漁師の労働時間の短縮や休暇取得など、労働環境の整備にも取り組んでいます。



# 歌津小太郎 (有限会社 橋本水産食品)



1975年の創業以来、地元漁師が食べている「うまいっ」を限りなくそのままの状態でお届けできるよう、地元の素材や食べ方にこだわった商品を生産・販売しています。2015年には新社屋が完成し、高度な衛生管理が可能に。より安心・安全を徹底したモノづくりに努めています。

担当者 渡邊笑美  
E-mail utatsukotaro@gmail.com  
TEL 0226-36-3655  
FAX 0226-25-9963  
HP <http://www.utatsukotaro.co.jp/>



## さんま昆布巻 (3個入)

歌津小太郎(有限会社 橋本水産食品)



三陸沖で水揚げされるサンマの中でも、特に脂ののった旬のものだけを使用しています。地元・三陸産真昆布は、煮物に最適な柔らかさと弾力が特長。自家製タレでじっくり煮込むことで「昆布がトロッ、サンマがトロッ」のおいしい二重奏が生まれます。一口サイズにカットした後、中心部分の3切れをパックした自信作です。



売り先ターゲット

外食	中食	商社卸売	メーカー
スーパー	百貨店	その他小売り	ホテル宴会レジャー



●その他: 空港、道の駅、高速SA、駅など土産品販売の売店

原材料名	さんま(三陸産)、昆布(三陸産)、かんぴょう(栃木県産)、砂糖、醤油、めんつゆ、みりん/酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
希望小売価格	600円(税別)
アレルギー表示	小麦、大豆
主原材料産地	さんま:三陸沖 昆布:宮城県
内容量	60g/個
1ケースあたりの入数	24個入り
発注リードタイム	3~4営業日
JANコード	4589730861021
賞味期限	180日間
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦305×横220×高さ120mm
重量	2.3kg

## かき甘辛醤油煮

歌津小太郎(有限会社 橋本水産食品)



宮城県東松島産のカキを厳選し、ほんのり辛めの自家製タレで煮込みました。前工程で燻製処理を施すことにより、深みのある味わいに。ガス充填後にレトルト殺菌を行っているので、常温での持ち運びや長期保存が可能です。出張や観光のお土産として、あるいはご自宅での酒の肴として、プチ贅沢を楽しめます。



売り先ターゲット

外食	中食	商社卸売	メーカー
スーパー	百貨店	その他小売り	ホテル宴会レジャー

ギフト対応可能



●その他: 空港、道の駅、高速SA、駅など土産品販売の売店

原材料名	かき(宮城県産)、唐辛子(国内産)、砂糖、醤油、めんつゆ/酒精、香辛料、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
希望小売価格	700円(税別)
アレルギー表示	小麦、大豆
主原材料産地	宮城県
内容量	45g/個
1ケースあたりの入数	24個入り
発注リードタイム	3~4営業日
JANコード	4589730861502
賞味期限	180日間
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦305×横220×高さ120mm
重量	1.6kg

## さんま昆布巻 (ほぐし身)

歌津小太郎(有限会社 橋本水産食品)



最も脂ののる9~10月の三陸産サンマを選び、煮物と相性抜群の三陸産真昆布で巻き上げました。特製の秘伝タレで丁寧に煮込むことによって、サンマも昆布もトロトロに。特に味のしみ込んだ昆布巻き両端部分をほぐし身にすることで、値ごろ感も実現しました。お一人様用にちょうどいい食べ切りサイズです。



売り先ターゲット

外食	中食	商社卸売	メーカー
スーパー	百貨店	その他小売り	ホテル宴会レジャー



●その他: 空港、道の駅、高速SA、駅など土産品販売の売店

原材料名	さんま(三陸産)、昆布(三陸産)、かんぴょう(栃木県産)、砂糖、醤油、めんつゆ、みりん/酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
希望小売価格	500円(税別)
アレルギー表示	小麦、大豆
主原材料産地	さんま:三陸沖 昆布:宮城県
内容量	75g/個
1ケースあたりの入数	30個入り
発注リードタイム	3~4営業日
JANコード	4589730861038
賞味期限	180日間
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦360×横265×高さ120mm
重量	3.3kg

# ほたて甘辛醤油煮

歌津小太郎(有限会社 橋本水産食品)



三陸産の一口サイズのホタテを、自家製タレで煮込みました。ホタテの柔らかい食感と素材本来の風味を生かしつつ、ほんのり辛味を感じられる絶妙な味わいに仕上げています。ガス充填後、レトルト殺菌処理を行なっているので、常温でも長期保存が可能。ちょっと贅沢な酒の肴を求める方にも喜ばれる商品です。



売り先ターゲット

外食  中食  商社卸売  メーカー  
 スーパー  百貨店  その他小売り  ホテル宴会レジャー

ギフト対応可能



●その他:空港、道の駅、高速SA、駅など土産販売の売店

原材料名	ほたて(三陸産)、唐辛子(国内産)、砂糖、醤油、めんつゆ/酒精、香辛料、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
希望小売価格	600円(税別)
アレルギー表示	小麦、大豆
主原材料産地	三陸
内容量	40g/個
1ケースあたりの入数	24個入り
発注リードタイム	3~4営業日
JANコード	4589730861519
賞味期限	180日間
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦305×横220×高さ120mm
重量	1.6kg

# SEASON (株式会社 阿部伊組)

『海藻を、新たに。』をコンセプトに、日常の食卓に彩りを添える新しい海藻食を提案。海藻の陸上養殖と製品販売を一気通貫で行い、新たな海藻食シーンをつくりだす海藻専門店として持続可能な生産と消費の実現を目指しています。

担当者 山口清緒  
 E-mail k.yamaguchi@season-s.com  
 TEL 090-4394-9390  
 FAX 0226-36-3152  
 HP <https://season-matsumo.myshopify.com/>



# ほや甘辛醤油煮

歌津小太郎(有限会社 橋本水産食品)



宮城県産の肉厚ホヤを食べやすく一口サイズにカットした後、ピリ辛の自家製タレで煮込んでいます。ホヤ独自の旨味や磯の香りを手軽に楽しめるほか、常温で持ち歩けるので出張や観光のお土産にもおすすめです。また日本酒との相性が抜群なので、自分へのご褒美として晩酌のお供にどうぞ。



売り先ターゲット

外食  中食  商社卸売  メーカー  
 スーパー  百貨店  その他小売り  ホテル宴会レジャー

ギフト対応可能



●その他:空港、道の駅、高速SA、駅など土産販売の売店

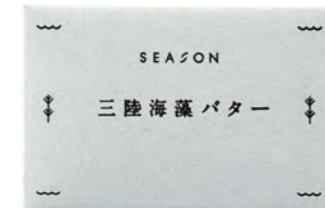
原材料名	ほや(宮城県産)、唐辛子(国内産)、砂糖、醤油、めんつゆ/酒精、香辛料、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
希望小売価格	500円(税別)
アレルギー表示	小麦、大豆
主原材料産地	宮城県
内容量	45g/個
1ケースあたりの入数	24個入り
発注リードタイム	3~4営業日
JANコード	4589730861526
賞味期限	180日間
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦305×横220×高さ120mm
重量	1.6kg

# 三陸海藻バター(無発酵タイプ)(有塩、食塩不使用)

SEASON(株式会社 阿部伊組)



口当たりの良いバターミルクに、玉露を感じさせる【マツモ】、緑茶やハーブのようなグリーンな香りを持つ【ワカメ】など【三陸産】の海藻を独自に配合。伝統のバターチャーレン製法により、クラフトバター特有のコクとまるやかさを引き立てました。調味料として魚介料理やステーキ、リゾットやナポリタンなど、普段の料理に本品を加えて、風味の変化をお楽しみください。



売り先ターゲット

外食  中食  商社卸売  メーカー  
 スーパー  百貨店  その他小売り  ホテル宴会レジャー

業務用対応可能  
ギフト対応可能



原材料名	生乳(宮城県産)、食塩、海藻(まつも(三陸産)、ダルス(北海道産)、わかめ(三陸産))、ドライ柚子
希望小売価格	1,546円(税別)
アレルギー表示	乳
主原材料産地	宮城県 南三陸
内容量	100g/箱
1ケースあたりの入数	12箱
発注リードタイム	約21営業日
JANコード	担当者へお問い合わせ下さい
賞味期限	有塩:180日間/食塩不使用:120日間
保存温度帯	冷蔵
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	担当者へお問い合わせ下さい
重量	担当者へお問い合わせ下さい

# 株式会社 渡辺海苔店

昭和23年の創業以来、消費者ニーズや時代の動向に敏感に対応し、日本食になくてはならない焼き海苔や厚焼き玉子、寿司用食材などを提供してきました。「より豊かで楽しい食生活に貢献する」をモットーに、存在価値のある企業を目指し、これからもお客様に喜ばれる商品・サービスを発信します。

担当者 渡邊裕太  
E-mail yuu-watanabe@watanabenori.jp  
TEL 022-236-3141  
FAX 022-236-3144  
HP <http://watanabenori.jp/>



## みちのく寒流味付のり

株式会社 渡辺海苔店

売り先ターゲット



- 外食
- 中食
- 商社卸売
- メーカー
- スーパー
- 百貨店
- その他小売り
- ホテル宴会レジャー



親潮(寒流)と黒潮(暖流)が交わる三陸沖は、海の養分が豊富な好漁場。その恵みに育まれた宮城県産海苔は、「みちのく寒流のり」としてブランド化されています。上質な海苔を一枚一枚丁寧に焼き上げ、調味液で味付け。天然だしの旨味を利かせて、濃厚な味わいに仕上げました。



原材料名	乾のり(宮城県産)、砂糖、醤油(本醸造)(小麦、大豆を含む)、みりん、食塩、蛋白加水分解物(豚肉を含む)、でんぷん分解物、海老、昆布、かつお削り節、魚醤、椎茸、ポークエキス、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物
希望小売価格	478円(税別)
アレルギー表示	えび、小麦、大豆、豚肉
主原材料産地	宮城県
内容量	板のり10枚分(10切100枚)
1ケースあたりの入数	12本入り
発注リードタイム	2営業日
JANコード	4903742330014
賞味期限	製造より270日間
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦420×横320×高さ170mm
重量	2kg

## 奥松島 焼のり 嵯峨溪

株式会社 渡辺海苔店



東北随一の海苔産地である仙台湾の中でも、特に自然に恵まれた漁場を持つ奥松島。そこで生産者が丹精込めて育てた原料だけを使用し、板海苔に仕上げました。毎日のお弁当やレジャーの際のおにぎりに。ご家庭でも、朝食のお供や海苔巻きなど幅広い料理にご利用ください。



- 売り先ターゲット
- 外食
  - 中食
  - 商社卸売
  - メーカー
  - スーパー
  - 百貨店
  - その他小売り
  - ホテル宴会レジャー
- ギフト対応可能



原材料名	乾のり
希望小売価格	398円(税別)
アレルギー表示	—
主原材料産地	宮城県
内容量	板のり10枚
1ケースあたりの入数	60袋入り(10袋ずつバンド掛け)
発注リードタイム	2営業日
JANコード	4903742250718
賞味期限	製造より270日間
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦500×横250×高さ240mm
重量	5kg

## 焼のり仙台湾 3ツ切

株式会社 渡辺海苔店

売り先ターゲット



- 外食
- 中食
- 商社卸売
- メーカー
- スーパー
- 百貨店
- その他小売り
- ホテル宴会レジャー



日本最北の海苔産地として知られている宮城県。寒流と暖流が混じり合う栄養豊富な海で育った「みちのく寒流のり」は、香ばしく深みのある味わいを誇ります。その上質な海苔を、縦長の3ツ切にしたのが本商品。おにぎりやおもちに巻きやすい便利なサイズです。



原材料名	乾のり
希望小売価格	338円(税別)
アレルギー表示	—
主原材料産地	宮城県
内容量	板のり10枚分(3ツ切30枚)
1ケースあたりの入数	30袋入り(5袋ずつ袋入れ)
発注リードタイム	2営業日
JANコード	4903742271355
賞味期限	製造より270日間
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦500×横240×高さ250mm
重量	3kg



# 株式会社 及善商店

創業明治13年、宮城県南三陸町で6代続いかまぼこ店です。代々受け継いだ伝統技法によって、三陸の素材の味を生かしたかまぼこを製造しています。宮城の名物「笹かまぼこ」をはじめ、日本の伝統食品であるかまぼこを通じて、地域の食文化や資源を次世代へ繋いでいきたいと考えています。

担当者 宮本隆之  
E-mail miyamoto@oizen.co.jp  
TEL 0226-46-2048  
FAX 0226-46-2038  
HP www.oizen.co.jp



## 笹かまぼこ



「笹かまぼこ=要冷蔵」のイメージを覆し、「常温かまぼこ」を実現した商品。加圧・加熱殺菌の技術により、保存料不使用でも長期保存できるようになりました。7枚入りのお土産パッケージをはじめ、専用デザインでのOEMや無地フィルムでの業務用出荷も可能です。笹かまぼこはプレーンのほか、タコ、牛タンもあります。



株式会社 及善商店

売り先ターゲット

QRコード

外食  中食  商社卸売  メーカー  
 スーパー  百貨店  その他小売り  ホテル宴会レジャー

ギフト対応可能

原材料名	魚肉(米国製造)、冷凍卵白、食塩、砂糖、本みりん、清酒/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に卵・さば・大豆を含む)
希望小売価格	150円(税別)
アレルギー表示	卵、さば、大豆
主原材料産地	スケソウダラ:北米
内容量	32g/枚
1ケースあたりの入数	100枚(10枚×10束)
発注リードタイム	4営業日
JANコード	4982870205012
賞味期限	90日間
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦275×横395×高さ205mm
重量	3.5kg

## 旅するかまぼこ もぐもぐプレーン

株式会社 及善商店



いつでもどこでも、安心しておいしいかまぼこを食べしてほしい。そんな想いから生まれたのが、常温で持ち運べる本商品です。加圧・加熱殺菌によって、保存料不使用ながら長期保存が可能に。2口食べ切りサイズの3枚入りで、気軽に老舗のかまぼこを味わうことができます。



売り先ターゲット

QRコード

外食  中食  商社卸売  メーカー  
 スーパー  百貨店  その他小売り  ホテル宴会レジャー

業務用対応可能

原材料名	魚肉(米産)、卵白、食塩、砂糖、清酒、みりん/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵を含む)
希望小売価格	400円(税別)
アレルギー表示	卵
主原材料産地	スケソウダラ:北米
内容量	3枚/袋
1ケースあたりの入数	80袋
発注リードタイム	3営業日
JANコード	4982870191018
賞味期限	180日間
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦275×横395×高さ205mm
重量	7kg

## タコ揚げ団子

株式会社 及善商店



及善商店自慢の魚肉のすり身に、厳選した国産タコをたっぷり練り込んだ揚げかまぼこ。素材本来の良さを味わうなら、そのままおかずやおつまみに。お好みの薬味と合わせても、おいしく召し上がれます。また、煮物や汁物の具材としてお使いいただくのも便利。お弁当のおかずにもおすすめです。



売り先ターゲット

QRコード

外食  中食  商社卸売  メーカー  
 スーパー  百貨店  その他小売り  ホテル宴会レジャー

原材料名	魚肉(国産)、タコ(国産)、澱粉、卵白、植物油、砂糖、昆布エキス、鰹エキス、食塩、清酒、酵母エキス、みりん、(一部に卵を含む)
希望小売価格	350円(税別)
アレルギー表示	卵
主原材料産地	日本
内容量	150g/袋
1ケースあたりの入数	50個
発注リードタイム	5営業日以内
JANコード	4982870181309
賞味期限	30日間
保存温度帯	冷蔵
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦285×横425×高さ195mm
重量	8kg

# チーズ揚げボール

株式会社 及善商店



国産のクリームチーズを包み、揚げかまぼこに仕上げました。冷やしても温めてもおいしく、万能惣菜として幅広くお使いいただけます。時には小腹が空いた時のおやつに、時にはスープや煮物に入れて。保存料や着色料を一切使用していないので、体にも安心です。



売り先ターゲット

QRコード

外食  中食  商社卸売  メーカー  
 スーパー  百貨店  その他小売り  ホテル宴会レジャー

原材料名	魚肉(国産)、ナチュラルチーズ、澱粉、卵白、植物油、砂糖、昆布エキス、鰹エキス、食塩、清酒、酵母エキス、みりん、(一部に卵・乳成分を含む)
希望小売価格	350円(税別)
アレルギー表示	卵、乳
主原材料産地	日本
内容量	150g/袋
1ケースあたりの入数	50個
発注リードタイム	5営業日以内
JANコード	4982870191194
賞味期限	30日間
保存温度帯	冷蔵(1°C~10°C)
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦285×横425×高さ195mm
重量	8kg

# 旅するかまぼこ すきすきチーズ

株式会社 及善商店



常温での持ち運びや長期保存が可能な「旅するかまぼこ」シリーズは、旅行や出張のお土産としても喜ばれています。ミニサイズのチーズ入り笹かまぼこ「すきすきチーズ」は、お子様やファミリーに人気。保存料不使用のため、安心してお召し上がりいただけます。



売り先ターゲット

QRコード

外食  中食  商社卸売  メーカー  
 スーパー  百貨店  その他小売り  ホテル宴会レジャー

業務用対応可能

原材料名	魚肉(米国産)、ナチュラルチーズ、卵白、食塩、砂糖、清酒、みりん/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、パプリカ色素、アナトー色素、(一部に卵・乳成分を含む)
希望小売価格	400円(税別)
アレルギー表示	卵、乳
主原材料産地	スケソウダラ:北米
内容量	3枚/袋
1ケースあたりの入数	80袋
発注リードタイム	3営業日
JANコード	4982870190127
賞味期限	180日間
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦275×横395×高さ205mm
重量	7kg

# 旅するかまぼこ うまうま牛たん

株式会社 及善商店



保存料を一切使わずに、常温での持ち運びや長期保存を可能にした「旅するかまぼこ」。仙台名物の牛タンやブラックペッパーが入った笹かまぼこ「うまうま牛たん」は、お酒のおつまみにぴったり。3枚入りの食べ切りパックなので、気軽に渡せるお土産としても好評です。



売り先ターゲット

QRコード

外食  中食  商社卸売  メーカー  
 スーパー  百貨店  その他小売り  ホテル宴会レジャー

業務用対応可能

原材料名	魚肉(米国産)、牛タン、卵白、食塩、糖類(砂糖、ブドウ糖)、清酒、みりん、ブラックペッパー/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、ビタミンB1、(一部に卵・牛肉を含む)
希望小売価格	400円(税別)
アレルギー表示	卵、牛肉
主原材料産地	スケソウダラ:北米
内容量	3枚/袋
1ケースあたりの入数	80袋
発注リードタイム	3営業日
JANコード	4982870190141
賞味期限	180日間
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	縦275×横395×高さ205mm
重量	7kg

## column 5

### 海の生物多様性を守るために

寒流と暖流が混じり合う南三陸の海には、寒暖両流の海藻や魚介類が共存しています。多様な生物が存在する志津川湾、そして歌津崎を取り囲む沿岸約1kmの海域は、2018年にラムサール条約湿地に登録されました。この認定を支えたのが、南三陸町の長年にわたる調査や研究。科学的データを蓄積できたのは、漁師たちが研究者を信頼し、漁場の調査に協力してきた歴史があるからです。寛容な土地柄や地域の連携が、環境保全につながっています。



# 株式会社 マルセン食品

宮城県南三陸町において、かまぼこ製品や水産加工品の製造・販売、および鮮魚の販売を行っています。素材を大切に生かす食づくりによって、お客様に感動と安らぎを提供するのが当社の使命。自然の恵みの発信を通じ、地域社会に貢献できる企業でありたいと願っています。

担当者 山内克也  
E-mail k.yamauchi.marusen@gmail.com  
TEL 0226-46-2420  
FAX 0226-46-4161  
HP <http://m-marusen.jp>



## たこま煮

株式会社 マルセン食品



タコの名産地である宮城県南三陸町。その上質なタコを使用し、柔らかく煮つけました。食べやすいサイズと味に仕上げているので、世代を問わずにお楽しみいただけます。ご飯のお供だけでなく、酒のつまみにもぴったり。南三陸の豊かな海の幸を手軽に味わえます。



売り先ターゲット		
<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社卸売 <input type="checkbox"/> メーカー		
<input checked="" type="checkbox"/> スーパー <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売り <input type="checkbox"/> ホテル宴会レジャー		
●その他:道の駅など		
原材料名	たこ(宮城県南三陸産)、砂糖、みりん、酒糟、醤油、醸造酢、生姜/調味料(アミノ酸等) (一部、大豆、小麦含む)	
希望小売価格	390円(税別)	
アレルギー表示	小麦、卵、大豆	
主原材料産地	宮城県志津川湾	
内容量	80g/袋	
1ケースあたりの入数	20袋	
発注リードタイム	20営業日	
JANコード	4934434400876	
賞味期限	180日間	
保存温度帯	常温	
販売エリアの制限	無	
1箱の商品サイズ	縦255×横355×高さ95mm	
重量	1.8kg	

## たこそばろ缶詰

株式会社 マルセン食品



「西の明石、東の志津川」と称される南三陸町志津川産の水タコを使用。ご飯の上にそのままかけて召し上がるもよし、おにぎりや海苔巻きの具に使うもよし。また溶き卵に混ぜてオムレツにするなど、幅広いメニューにご活用いただけます。お子様からお年寄りまで愛される味わいです。



売り先ターゲット		
<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社卸売 <input type="checkbox"/> メーカー		
<input type="checkbox"/> スーパー <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売り <input type="checkbox"/> ホテル宴会レジャー		
●その他:道の駅など		
原材料名	みずたこ(南三陸産)、砂糖、みりん、酒糟、醤油、食塩、七味唐辛子(一部に小麦・大豆を含む)/調味料(アミノ酸等)	
希望小売価格	390円(税別)	
アレルギー表示	小麦、卵、大豆	
主原材料産地	宮城県志津川湾	
内容量	70g/個	
1ケースあたりの入数	24個	
発注リードタイム	20営業日	
JANコード	4934434400586	
賞味期限	360日間	
保存温度帯	常温	
販売エリアの制限	無	
1箱の商品サイズ	縦240×横310×高さ80mm	
重量	2.8kg	

## 湯通しめかぶスライス

株式会社 マルセン食品



南三陸町産のメカブを使用し、無着色・保存料無添加で仕上げた商品。信頼のおけるメカブ生産者の協力のもと、上質な素材の確保を実現しています。湯通し済みなため、そのままご飯やそば・うどんにトッピング可能。小鉢に入れてお酒のお通しに、お味噌汁の具にも便利です。



売り先ターゲット		
<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社卸売 <input type="checkbox"/> メーカー		
<input checked="" type="checkbox"/> スーパー <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売り <input type="checkbox"/> ホテル宴会レジャー	<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能	
●その他:道の駅など		
原材料名	めかぶ(宮城県南三陸町産)、食塩	
希望小売価格	550~700円(税別)	
アレルギー表示	卵	
主原材料産地	宮城県志津川湾	
内容量	1kg/袋	
1ケースあたりの入数	5袋	
発注リードタイム	冷凍:5営業日 チルド:3営業日	
JANコード	4934434200100	
賞味期限	90日間	
保存温度帯	冷凍 ※チルド対応も可	
販売エリアの制限	無	
1箱の商品サイズ	担当者へお問い合わせ下さい	
重量	担当者へお問い合わせ下さい	

# 湯通しめかぶたたき

株式会社 マルセン食品



南三陸町産メカブを細かく刻み、より食べやすく仕上げました。高品質を維持できるのは、信頼のおけるメカブ生産者の協力があってこそ。無着色・無添加にこだわるのも、素材本来のおいしさと安心を届けたいという想いからです。そのままご飯や麺類にかけてたり、小鉢に盛りつけて召し上がれます。



売り先ターゲット

QRコード

外食    中食    商社卸売    メーカー  
 スーパー    百貨店    その他小売り    ホテル宴会レジャー

業務用対応可能

原材料名	めかぶ(宮城県南三陸町産)、食塩
希望小売価格	550~700円(税別)
アレルギー表示	卵
主原材料産地	宮城県志津川湾
内容量	1kg/袋
1ケースあたりの入数	5袋
発注リードタイム	冷凍:5営業日 チルド:3営業日
JANコード	4934434200117
賞味期限	90日間
保存温度帯	冷凍 ※チルド対応も可
販売エリアの制限	無
1箱の商品サイズ	担当者へお問い合わせ下さい
重量	担当者へお問い合わせ下さい



## 商品INDEX

### ミスト

リフレッシュエアミスト 09

### スイーツ・菓子

タコぶりん 10  
モサガン 12

### 青果

自然薯 11

### 水産加工品

ピースオブ南三陸 牡蠣のバターパテ 13  
ピースオブ南三陸 銀鮭のコンフィ 14  
しっかり朝ごはん(全14種) 17  
しっかり朝ごはん(全8種) 18  
銀鮭焼きほぐし 18  
銀鮭とたらこのフレーク 19  
たこ味噌 19  
鯖の令嬢(フィレ) 20  
ごはんの素(牡蠣) 21  
ごはんの素(帆立) 22  
ごはんの素(たこ) 22  
たこわさび【小売・業務用】 23  
ほたて貝柱わさび【小売・業務用】 23  
めかぶ醤油漬【小売・業務用】 24  
かき甘辛醤油煮 25  
さんま昆布巻(3個入) 26  
さんま昆布巻(ほぐし身) 26  
ほたて甘辛醤油煮 27  
ほや甘辛醤油煮 27  
三陸海藻バター(無発酵タイプ)(有塩、食塩不使用) 28  
笹かまぼこ 31  
旅するかまぼこ もぐもぐプレーン 32  
タコ揚げ団子 32  
チーズ揚げボール 33  
旅するかまぼこ うまうま牛たん 33  
旅するかまぼこ すきすきチーズ 34  
たこそばろ缶詰 35  
たこま煮 36  
湯通しめかぶスライス 36  
湯通しめかぶたたき 37

### 乾物

みちのく寒流味付のり 29  
奥松島 焼のり 嵯峨溪 30  
焼のり仙台湾 3ツ切 30

### 酒

DELAWARE SPARKLING 2021 デラウェア・スパークリング(辛口) 14  
CHARDONNAY 2021 シャルドネ(白・辛口) 15  
VERDELEE 2021 ヴェルデレー(白・辛口) 15  
MUSCAT BAILEY A 2021 マスカット・ベリーA(赤・辛口) 16

