〇申込数(61社2高校205品)

〇出品数(

社 高校

品)※当日公表

価格 出品 No. 部門 品名 規格 用途 特徴 地区 出品者 番号 (円) 宮城の【素材】を宮城で【創る】をコンセプトに、三陸沖で水揚げされた鱈を フードサービス/商社・卸売 味付けて低温乾燥し、南三陸工場で香ばしく焼き上げました。 1001 三陸産炙り姫たら 350 /メーカー/小売/ホテル・宴 (株)カネタ・ツーワン 40g 塩釜 ・身が柔らかで、臭みがなく、淡泊な味わいの中にも上品な甘みがありま 会・レジャー 塩分過多の日本人の食生活をサポート! 美味しさそのまま塩分カット! 1 減塩紅鮭 2.280 商社 卸売 塩釜 2 1002 1枚 ㈱塩釜水産食品 日本食品標準成分表2015年版7訂の塩鮭の食塩相当量と比較して30%減 塩しました。 熟練の職人が目利きした紅鮭の中から良質の素材を厳選し原材料として |使用しました。天然素材の藁は断熱効果があり雑菌の繁殖を制御し防腐 |効果があります。藁で編んだ筵を用いた日本古来の伝統製法"筵巻き山漬 |紅鮭切身筵巻き山漬け 中辛| 商社•卸売 塩釜 ㈱塩釜水産食品 1003 298 製法"で塩漬けし、手間暇惜しまずじっくりと時間をかけ、旨味をひき出しま した。美味しさまるごと一切一切丁寧に真空パックにし、手軽にレンジ調理 も可能にしました。 フードサービス/商社・卸売 大型の赤魚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 約300 1 赤魚一夜干し(真空) ㈱カネシゲ髙嶋商店 1004 580 /小売/ホテル・宴会・レ 塩釜 せた商品になります。 g 44 フードサービス/商社・卸売 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 塩釜 |縞ホッケー夜干し(真空) 5 1005 0/580972 /小売/ホテル・宴会・レ ㈱カネシゲ髙嶋商店 させた商品になります。 フードサービス/商社・卸売 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 /小売/ホテル・宴会・レ 塩釜 (株)カネシゲ髙嶋商店 1006 |吉次一夜干し 400g 1,380 6 て魚の旨味を凝縮させた商品になります。 フードサービス/商社・卸売 ノルウェー産の脂ののったさばを使用し甘塩に仕立てじっくりと干しあげて 7 1007 1 |さば一夜干し(真空) 400g 580 /小売/ホテル・宴会・レ 塩釜 ㈱カネシゲ髙嶋商店 魚の旨味を凝縮させた商品になります。 フードサービス/商社・卸売 2枚30 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 塩釜 1 いか開き干し ㈱カネシゲ髙嶋商店 8 1008 680 /小売/ホテル・宴会・レ の旨味を凝縮させた商品になります。 0g フードサービス/商社・卸売 アメリカ産のアブラカレイ骨取りFを使用し醤油,砂糖,みりんで味付けし仕立 塩釜 9 1009 1 カレイみりん干し 300g 680 /小売/ホテル・宴会・レ ㈱カネシゲ髙嶋商店 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。 ジャー 10連 宮城県石巻漁港で、水揚げされた鮮度の良い目光を、じっくり時間をかけ 1 目光丸干 塩釜 (株)仙水フーズ 10 1010 (約150 430 商社・卸売/小売 て干し上げました。焼魚・唐揚げ・天ぷら等で、お召し上がりください。 g) 頑丈な殻の中で柔らかくぷっくりと育った石巻のカキ、そのおいしさを、しっ かりと楽しんでいただきたいと燻製にし、上質なオリーブオイル、スパイスで 燻製かき(宮城県産)のオ フードサービス/商社・卸売 1011 150g 2,100 仕上げました。燻製に使ったウイスキー樽のスモークチップならではの香り 11 石巻 (有)キマル木村商店 リーブオイル漬け /小売 が、まるでチーズのようなクリーミーさを引き立てます。石巻沿岸の栄養を しっかり吸収して育ったカキの身をまるごと楽しめる一品です。 |金華スモークサーモン(腹 腹身半 商社・卸売/小売/ホテル・ |石巻港で水揚げされた養殖銀鮭"金華ぎん"(金華銀鮭)の腹身を桜チップ 1.080 石巻 本田水産(株) 12 1012 身1枚 で燻製にしました。脂ののった美味しい一品です。 身) 宴会・レジャー 女川に水揚げされた大和カマスの頭部を取り、天日乾燥した。朝食限定と 小売/ホテル・宴会・レ 1 カマス開き 3尾 350 したのは、朝の調理時間が限られた中でフライパンで3分で焼きあがるの 13 1013 3尾 女川 ヤマセ内海商店 ジャー が便利で有る為です。 女川に水揚げされた大和カマスの頭部を取り、天日乾燥した。朝食限定と 小売/ホテル・宴会・レ したのは、朝の調理時間が限られた中でフライパンで3分で焼きあがるの 14 1014 カマス開き 6尾 6尾 350 女川 ヤマセ内海商店 ジャー が便利で有る為です。 助宗たら(姫たら)の頭部を除去して塩水処理し天日乾燥した。焼き物、鍋 15 たらの赤ちゃん 10尾 |フードサービス/小売り |の具材として広く活用出来ます、その中でも一番のお勧めは素揚げです、 ヤマセ内海商店 1015 350 女川 ぜひご賞味下さい。 |女川港に水揚げされたさんまを塩のみで天日乾燥しました。天日と女川の 商社・卸売/小売/ホテル・ 潮風で干されたさんまは、本来の風味をそのまま閉じ込めています、さっと 1 さんまさんまい 3枚 350 女川 ヤマセ内海商店 16 1016 宴会・レジャー **|炙って召し上がってください。** 女川港に水揚げされたさんまを塩のみで天日乾燥しました。天日と女川の 商社・卸売/小売/ホテル・ 1 べっ甲さんま 17 1017 3枚 350 潮風で干されたさんまは、本来の風味をそのまま閉じ込めています、さっと 女川 ヤマセ内海商店 宴会・レジャー |炙って召し上がってください。 気仙沼港で水揚げされた新鮮なヨシキリザメの正肉を、当社独自のタレに 気仙沼 18 1018 |さめジャーキー 20g 378 小売 漬け込み、丹念に仕上げた珍味です。お酒のおつまみとしてお召し上がり (株)横田屋本店 下さいませ。 商社・卸売/ホテル・宴会・ 旬の漁獲された三陸産のほやをじっくり時間をかけて、ほやの旨みを引出 432~ 19 1019 三陸産ほやスモーク 60g 気仙沼 大弘水産(株) し、そして凝縮させ、仕上げにサクラのチップでスモークしました。 レジャー 486 南三陸産のめかぶに近年注目されているアカモクと北海道産のがごめ昆 フードサービス/商社・卸売 布を加えました。強い粘りと歯ごたえが特徴です。 ねばねば三兄弟 |/メーカー/小売/ホテル・宴 塩釜 (株)カネタ・ツーワン 20 2001 120g 298 ・カリウムとマグネシウムを多く含み、フコキサンチンも含んでおります。 会・レジャー ・自社独自の調味液で味付けをし、幅広い年齢層にお楽しみ頂けます。 フードサービス/商社・卸売 ・南三陸町で水揚げされた新鮮なほやを使用しております ほやキムチ /メーカー/小売/ホテル・宴 (株)カネタ・ツーワン 21 2002 2 90g 398 ・キムチ調味液は自社独自の配合です。 塩釜 会・レジャー ・ホヤが苦手な方でも食べやすい味付けになっております。 フードサービス/商社・卸売 ・南三陸町で水揚げされたわかめを使用しております。 22 2003 2 三陸わかめ佃煮 50g 128 /メーカー/小売/ホテル・宴 | ・お子様やご年配の方も食べやすいように、細切りで仕上げました。 塩釜 (株)カネタ・ツーワン 会・レジャー 自社独自の調味料を使用し、食べやすい上品な味に仕上げました。 ボイルしておりますので、そのままで召し上がれますが、焼くことにより酒粕 2 かき粕漬け 小売 塩釜 三波食品㈱ 23 2004 1包 1,296 |の香りが強くなりますので美味しくいただけます。 |オリーブオイルとごま油をブレンドしたオイルに三陸産のオキアミ、ねぎ、に んにくを加えています。キムチペーストと七味でピリ辛に味付けし、隠し味 あみってうまい醤 塩釜 24 2005 小売/その他(お土産) ㈱海祥 80g に仙台味噌を入れあとひく味に仕上げました。オキアミの香ばしさと、にん にくの香りが食欲を誘う逸品です。

H29.2.1

No.	出品番号	部門	品名	規格	価格(円)	用途	特徴	地区	出品者
25	2006	2	減塩 くるみ小女子	70g	376	小売/その他(お土産)	当社比「塩分30%カット」の佃煮です。宮城県産の小女子とアメリカ産のくるみ甘露煮を使用しました。くるみの香ばしさと小女子のだしがおいしい佃煮です。塩分を気にされているお客様に安心してお召し上がり頂けます。	塩釜	(株)海祥
26	2007	2	減塩 小女子と生姜の佃煮	70g	376	小売/その他(お土産)	当社比「塩分30%カット」の佃煮です。宮城県産の小女子佃煮に生姜をきかせました。生姜のピリリとした風味が小女子の佃煮とよく合います。塩分を気にされているお客様に安心したお召し上がり頂けます。	塩釜	㈱海祥
27	2008	2	減塩 小女子と大豆の佃煮	80g	376	小売/その他(お土産)	当社比「塩分30%カット」の佃煮です。宮城県産の小女子と大豆を使用しました。水戻し塩分を気にされているお客様に安心したお召し上がり頂けます。	塩釜	㈱海祥
28	2009	2	減塩 小女子と椎茸の旨煮	70g	376	小売/その他(お土産)	当社比「塩分30%カット」の佃煮です。宮城県産の小女子・椎茸を使用しました。「減塩」ですが、甘みと椎茸のだしがきいたしっかりとした味わいの佃煮です。塩分を気にされているお客様に安心したお召し上がり頂けます。	塩釜	㈱海祥
29	2010	2	梅小女子	80g	864	小売/その他(お土産)	宮城県産の小女子と宮城県角田市の梅干しを使用し余計な味付けはあまりせず、素材の味を活かした佃煮です。梅干しの甘みと小女子の旨味でやさしい味に佃煮に仕上げました。	塩釜	(株)海祥
30	2011	2	金華〆鯖	1枚	864	商社・卸売/小売/ホテル・ 宴会・レジャー/その他(通 販・ギフト販売)	金華山沖で獲れる脂がのった"金華鯖"、華ずしでは中でも特に旨味がある旬の時期に獲った大型種のみを選別し使用。 解凍してそのままお刺身として食べられる〆鯖です。金華鯖の弾力ある食感と濃厚な旨味をご堪能ください。	石巻	(株)エムコーポレーショ ン
31	2012	2	炙り金華〆鯖	1枚		商社・卸売/小売/ホテル・ 宴会・レジャー/その他(通 販・ギフト販売)	金華山沖で獲れる脂がのった"金華鯖"、華ずしでは中でも特に旨味がある旬の時期に獲った大型種のみを選別し使用。 解凍してそのままお刺身として食べられる炙り〆鯖です。金華鯖の弾力ある食感と濃厚な旨味をご堪能ください。	石巻	(株)エムコーポレーショ ン
32	2013	2	さんま甘露煮	400g (20g× 20)	864	商社・卸売/小売/ホテル・ 宴会・レジャー/その他(学 校・老健施設等の集団給 食)	三陸産のさんまを一口大にカットし、特選タレで圧力釜で炊き上げました。 骨まで柔らかくなっておりますので、お年寄りから小さなお子様でも、その まま安心してお召し上がりになれます。	石巻	マルヒ食品(株)
33	2014	2	さんま酒干し	1枚	324		三陸産のさんまを開いて、地元の酒蔵の酒と石巻の旨塩に漬け込みましたので、風味豊かに仕上がっております。焼いていただくとふっくらと焼き上がります。	石巻	マルヒ食品(株)
34	2015	2	さばきび糖みりん干し	1枚	324		三陸産のさばをこく味あるきび砂糖とみりんに漬け込みましたので、風味豊かに仕上がっております。	石巻	マルヒ食品(株)
35	2016	2	伊達なにほん鍋 気仙沼さ んまつみれ汁	140g	702	商社·卸売/小売	三陸産のさんまをつみれにし、地元産の野菜と合わせ1人前の鍋にしました。お湯を加え、電子レンジで5分で出来上ります。	石巻	マルヒ食品(株)
36	2017	2	ほやのアヒージョ	160g	1,250	フードサービス/商社·卸売 /小売	ほやのオイル煮込みガーリック風味・ホヤならではの風味をオイルで優しく 包み、スパイスとのアクセントと共にどうぞ。柔らかな中にもホヤらしい食感 をお楽しみいただける一品です。	石巻	(有)キマル木村商店
37	2018	2	ほたてのアヒージョ	160g	1,600	フードサービス/商社·卸売 /小売	ほたてのオイル煮込みガーリック風味・新鮮でぷっくりとしたホタテの身をまるごとオイルに漬けて、スパイスで仕上げました。そのまま食べても、パンと一緒でも、美味しく召し上がっていただけます。	石巻	(有)キマル木村商店
38	2019	2	たこのアヒージョ	160g	1,350	フードサービス/商社・卸売 /小売	たこのオイル煮込みガーリック風味・タコをオイルに漬けゆっくりと火を通すことでふんわりとした食感に。ローズマリーの香りがアクセント。パスタなどに和えても美味しく召し上がっていただけます。	石巻	(有)キマル木村商店
39	2020	2	金華真あなご煮	1本	1,058	商社・卸売/メーカー	石巻港で水揚げされた希少な真穴子を使用。専用の袋に真穴子を特製の甘だれを入れ、スチームコンベクションで加熱調理することでしっかり味が染み込み、ふわとろな柔らかい食感の煮あなごとなっています。	石巻	魚喜久水産(株)
40	2021	2	牡蠣カレー	120g× 2袋	880	フードサービス/商社・卸売 /メーカー/小売	宮城県産牡蠣を粗めのミンチにし、牡蠣から出る旨みを粒状大豆タンパクに染み込ませることにより、牡蠣の旨み、香り、風味を引き立てました。動物性由来の原料、アルコール由来の原料を使用しておりませんので、ヘルシー志向の方々はもとより、イスラム圏のハラールフードとしての提供も可能でございます。	石巻	三養水産(株)
41	2022	2	MARIN TABLE宮城県産三 陸産煮真あなご一尾作り	3尾	4,800	商社・卸売/小売/その他 (外食/百貨店)	肉厚が自慢の宮城県三陸産の活真あなごを一滴の水も使わず熟練の職人が日本酒(宮城県気仙沼市 男山本店)と濃口醤油(岩手県陸前高田市八木澤商店)、ざらめ(鹿児島県)のみで炊きあげました。凝縮されたうまみが自慢です。化学調味料、着色料、保存料は使用していません。	石巻	(合)ハッピーオーシャン
42	2023	2	MARIN TABLE宮城県産三 陸産刻み真あなご	100g× 3P	4,300	商社・卸売/小売/その他 (外食/百貨店)	肉厚が自慢の宮城県三陸産の活真あなごを一滴の水も使わず熟練の職人が日本酒(宮城県気仙沼市 男山本店)と濃口醤油(岩手県陸前高田市八木澤商店)、ざらめ(鹿児島県)のみで炊きあげました。凝縮されたうまみが自慢です。化学調味料、着色料、保存料は使用していません。	石巻	(合)ハッピーオーシャン
43	2024	2	宮城県産三陸産煮真あなご 250gシングルフローズン	250g	2,980	商社・卸売/小売/その他 (外食/百貨店)	肉厚が自慢の宮城県三陸産の活真あなごを一滴の水も使わず熟練の職人が日本酒(宮城県気仙沼市 男山本店)と濃口醤油(岩手県陸前高田市八木澤商店)、ざらめ(鹿児島県)のみで炊きあげました。凝縮されたうまみが自慢です。化学調味料、着色料、保存料は使用していません。	石巻	(合)ハッピーオーシャン
44	2025	2	宮城県産三陸産刻み真あな ご250gシングルフローズン	250g	2,980	商社・卸売/小売/その他 (外食/百貨店)	肉厚が自慢の宮城県三陸産の活真あなごを一滴の水も使わず熟練の職人が日本酒(宮城県気仙沼市 男山本店)と濃口醤油(岩手県陸前高田市八木澤商店)、ざらめ(鹿児島県)のみで炊きあげました。凝縮されたうまみが自慢です。化学調味料、着色料、保存料は使用していません。	石巻	(合)ハッピーオーシャン
45	2026	2	骨まで食べられるいわし梅 煮	3尾入	500	商社・卸売/小売/ホテル・ 宴会・レジャー	石巻港に水揚げされた新鮮な大羽いわしを骨まで食べられるよう特殊な釜で煮、伝統製法で作った角田の梅干しを使い田舎風に煮付けました。	石巻	本田水産(株)
46	2027	2	金華さば漬け丼	70g(さば50g・ たれ 20g)× 2袋	880	商社・卸売/小売/ホテル・ 宴会・レジャー	脂ののった金華さばをスライスし独自のタレに漬け込みました。	石巻	本田水産(株)

No.	出品 番号	部門	品名	規格	価格(円)	用途	特徴	地区	出品者
47	2028	2	浅炊きさんま	130g	350		三陸沖でとれた脂ののったサンマを低塩で佃煮風のちょっと甘めの特製の タレでじっくりと煮付けました。骨まで柔らか。化学調味料無添加の優しい 味。	石巻	山徳平塚水産(株)
48	2029	2	金華さばグリーンペッパーオ イル漬	1切	450	フードサービス/商社・卸売 /小売/ホテル・宴会・レ ジャー	石巻漁港に水揚げされた脂ののった金華サバの美味しさを活かして仕上げました。グリーンペッパーをピリッと効かせてサラダオイルで漬け込みました。ワインやビールにもぴったり。化学調味料無添加。常温保管できます。	石巻	山徳平塚水産(株)
49	2030	2	金華さばのトマトソース煮	1切	450	フードサービス/商社・卸売 /小売/ホテル・宴会・レ ジャー	石巻漁港水揚げの新鮮で脂のたっぷりのった金華サバをたまねぎなどの野菜をたっぷり加えたトマトソースでまろやかに仕上げました。化学調味料も使用しない優しい味です。赤ワインにぴったり!パスタソースとしても美味しい。常温保管できて便利。	石巻	山徳平塚水産(株)
50	2031	2	浅炊きさんまたらこ昆布	120g	350		三陸沖でとれた脂ののったサンマ、石巻の人気たらこ店の無着色たらこ、 地元の海藻問屋の加工した三陸産昆布をまろやかに炊き上げました。化 学調味料無添加の優しい味。常温保管できます。	石巻	山徳平塚水産(株)
51	2032	2	フカフカ団子おでん	400g(固形量 200g)	400	フードサービス/商社・卸売 /小売/ホテル・宴会・レ ジャー	石巻と気仙沼の被災企業同士のコラボで生まれた!リアスフードグランプリ2014にて、気仙沼の高校生が考案したフカフカ団子と厳選した全て国産具材をかつおぶし、昆布等の天然素材だけで作ったスープでじっくり仕上げました。温めるだけの簡単調理で味わえます。常温保存90日間。	石巻	山徳平塚水産(株)
52	2033	2	チーズほや	55g	540		酒蒸しほやをチーズと合わせました。レンジで簡単に調理できるのでお手軽にほやを召し上がっていただけます。とろけたチーズとほやがお酒との相性が抜群です。	石巻	水月堂物産(株)
53	2034	2	牡蠣やわらか煮オリーブオイル 漬け	70g	598	フードサービス/商社・卸売 /小売/ホテル・宴会・レ ジャー	宮城県の牡蠣と相性の良いオリーブオイルを合わせました。後味がさっぱりとして美味しいです。ワインと一緒にいかがでしょうか?使い切りやすいスタンドタイプです。	石巻	水月堂物産(株)
54	2035	2	女川アヒージョ 三陸ほや	90g	864	フードサービス/商社·卸売 /小売/その他(お土産)	旬の時期に獲れたほやを使用し、トマトの酸味をきかせてあっさりした味わいに仕上げました。 お土産として特にご利用いただいております。	女川	(株)鮮冷
55	2036	2	女川アヒージョ 三陸かき	90g	864	フードサービス/商社・卸売 /小売/その他(お土産)	宮城県産の牡蠣をシンプルな味付けにし、牡蠣から出る旨味を余さずに使い仕上げました。 素材の味にこだわった一品です。お土産に最適です。	女川	(株)鮮冷
56	2037	2	女川アヒージョ 三陸たこ	90g	864	フードサービス/商社・卸売 /小売/その他(お土産)	三陸のタコを使用し、ガーリックを効かせ、ネギ塩風味でクセになる味付けにしています。 お土産で特にご利用いただいております。	女川	(株)鮮冷
57	2038	2	女川アヒージョ 帆立	90g	864	フードサービス/商社・卸売 /小売/その他(お土産)	帆立の旨味を活かすために、シンプルな味付けにしました。帆立は栄養が豊富で特にタウリンが多く含まれていることや 美容に良いとされるグリシンも含まれています。	女川	(株)鮮冷
58	2039	2	たこのやわらか煮	200g	648	フードサービス/商社・卸売 /小売/その他(お土産)	前浜で獲れた活きたタコをすぐに加工しています。継ぎ足しのタレを使い じっくり煮込んであるので、とても柔らかく子供からお年寄りまで安心して食 べられます。食品添加物不使用なので、付加価値も高い商品となっており ます。	女川	(株)鮮冷
59	2040	2	海の生ハム ハモンマリノ	40g	648	商社·卸売/小売	全国の水揚の70%を誇る気仙沼のめかじきまぐろ。水揚げされてすぐに急速凍結をかけたものを原料にしています。添加物を使わず、特製たれで味付けしました。加熱用商材として人気の高いめかじきを、気仙沼流の生食商材として全国に届けます。業務筋向けに柵の状態での納品も可能です。	気仙沼	(株)カネマ
60	2041	2	気仙沼まぐろしぐれ煮	80g	756	小売	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。『第一回みやぎの食コン ごはんのお供選手権』入賞	気仙沼	(株)カネマ
61	2042	2	ホヤぼーやのカレーなサン マ剣	1個	450	その他(お土産)	三陸産のさんまを醤油ベースのタレで一本丸ごと煮込み、カレー風味を付ける事で食べやすく仕上げております。さんまはじっくり煮込んでおりますので、中骨を気にする事なく食べられますが、お子様やお年寄りの方々にも安心してお召し上がり頂けます様、中骨は取り易いように加工しております。 『常温流通』を目指しながらも保存料や添加物を一切使用しない製法にこだわり、調味料全てを吟味・厳選し、調理方法のみでの長期保存を実現。度重なるテスト、検査の結果から皆様に安心かつ安全な商品のご提供を可能に致しました。 パッケージには我が街気仙沼の観光キャラクター『ホヤぼーや』を使用し、まさに三陸の味へのこだわり、気仙沼の商品へのこだわりを持って開発した商品です。	気仙沼	(株)カネモト畠山水産
62	2043	2	フカヒレステーキ「受け月」プ レミアム	130g/ 枚	21,600		11月から3月までの寒風が吹く時期に、フカヒレを天日干する風景は昔も今も変わらない気仙沼の冬の風物詩。 職人が毎日毎日、一枚一枚丁寧にフカヒレを返しながら干し上げることにより、旨みが増し、白いフカヒレが琥珀色に変化していきます。この変化こそが機械乾燥ではできない、自然のチカラの賜物なのです。 今天日干しで仕上げたヨシキリザメのたっぷりと身が厚く、繊維質がしっかりとした尾ビレをステーキで味わっていただこうとオリーブオイルをメインとした調味料に漬け込み、下味をつけました。オリーブオイルをひいたフライパンで片面を軽く焼き、コリコリとした食感と、素材本来の味を、気仙沼・岩井崎産の塩をつけてお召し上がりください。		(株)フカコラ美人
63	2044	2	フカヒレ餡「受け月」	100g/ 袋×2 袋	4,860	商社・卸売/メーカー/小売/ ホテル・宴会・レジャー	フカヒレを夜空に浮かぶ三日月に見立て、願いが溢れずに叶うという言い伝え「受け月」と命名。 フカヒレの名産地・気仙沼で加工されたフカヒレを、お一人様用のフカヒレ餡に仕上げました。「眺めて、食べて、美しく」、フカヒレの名産地・気仙沼からの贈り物です。	気仙沼	(株)フカコラ美人
64	2045	2	「えびす振舞い」シリーズ				・「Made in 気仙沼」、「少量、小分け、食べきりサイズ」、「小規模事業者の企業連携」を商品の基本コンセプトとし、気仙沼の食文化を全国に発信する事を目的に立上げたブランドです。 ・「ゑびす振舞い」とは、本来、大漁の時に、船主さんや船頭さんが自宅で行った「飲めや歌えの大盤振る舞い」を指すもので、縁起がいいため、その縁をみんなに分けるという想いをこめています。 ・都会で働く一人暮らしの方、美味しいものを少量、たくさんの種類を召し上がりたい等、現代の家族構成、ライフスタイルにあったパッケージデザインとなっています。	気仙沼	(株)フカコラ美人

No.	出品番号	部門	品名	規格	価格 (円)	用途	特徴	地区	出品者
65	2046	2	さかなやさんの穴子煮	150g	648	小売/その他(飲食店)	三陸産の穴子を厳選し、宮城の地酒「一ノ蔵特別純米酒辛口」を使用した 甘めの特製醤油タレでふっくらと煮つけました。 保存料や化学調味料を一切使用しておりません。三陸産の素材の良さを 活かし、薄味で自然な味わいに仕上げました。	気仙沼	(株)ヤマウチ
66	2047	2	気仙沼旨味帆立とコラーゲンのXO醤	145g	2,160	商社・卸売/小売/その他 (通販)	原材料すべてが味に深みを与え、芳醇な香りと旨味を作り出しております。 旨味ホタテの強烈な旨味と甘み、金華ハムの芳醇な香りと塩気、蝦子の旨味、フカのコラーゲンによる味のまとまり、野菜類の香りと深い味、最後に四川唐辛子の辛味が食欲を掻き立てます。 炒め物の薬味や調味料として和洋中を問わず、幅広い用途にお使いいただけます。	気仙沼	(株)石渡商店
67	2048	2	三陸わかめサラダ ゆず風味	2kg(1k g×2)	6,000	フードサービス/商社・卸売 /メーカー/小売	新鮮な三陸産茎わかめを風味豊かに仕上げました。柚子がさわやかに香 ります。	気仙沼	(株)八葉水産
68	2049	2	かじきスモークオリーブオイ ル漬	120g	347~ 378	フードサービス/商社・卸売 /ホテル・宴会・レジャー	気仙沼産マカジキを調味・熟成させてサクラのチップでスモークして、フレークした後、オリーブオイルで包み込みました。クラッカーに乗せて、簡単おつまみで、ピザ、パスタ、サラダのトッピング、チャーハンの具材など。また、あつあつのご飯に乗せて、ちょっと醤油をかけても美味しくお召し上がり頂けます。アイディア次第で、より美味しくお召し上がり頂けます。	気仙沼	大弘水産(株)
69	3001	3	ふかひれかまぼこ	36g/1 個		商社・卸売/小売/ホテル・ 宴会・レジャー	宮城県気仙沼産の『ふかひれ』を贅沢に使用しました。	塩釜	㈱カネコ橋沼商店
70	3002	3	かきかまぼこ	36g/1 個	167	商社・卸売/小売/ホテル・ 宴会・レジャー	ぶりぷりとした新鮮な『牡蠣』をまるまる1個贅沢に使用しました。	塩釜	㈱カネコ橋沼商店
71	3003	3	おとうふかまぼこ「ゆば」	35g/1 個	140	フードサービス/商社・卸売 /小売/ホテル・宴会・レ ジャー	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。	塩釜	㈱直江商店
72	3004	3	おとうふかまぼこ「お好み焼き」	35g/1 個		フードサービス/商社・卸売 /小売/ホテル・宴会・レ ジャー	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。	塩釜	㈱直江商店
73	3005	3	直江の揚げかま	55g/1 個	140	フードサービス/商社・卸売 /小売/ホテル・宴会・レ ジャー	厳選された原料を使い、昔ながらの製法にて職人が石臼で擂りあげ、さっと揚げた昔ながらの揚げかまです。魚本来の旨味を味わう生食はもちろん、煮物やおでんに入れてもしっかりだしが出ます。	塩釜	㈱直江商店
74	3006	3	梅の香笹かま	5枚入 り	300	商社·卸売/小売	ほのかに香る梅の酸味と笹かまの味わいを絶妙に表現しました。梅の色移りもなく酸による魚肉焼けを抑え春からの食欲をそそる逸品です。	塩釜	(有)マル3鈴木商店
75	3007	3	笹蒲鉾	45g/枚	200	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、風味豊かに焼き上げました。	塩釜	何マル3鈴木商店
76	3008	3	きんき入り笹かま	5枚入 り	300	商社·卸売/小売	味わい豊かなきんきを練り合わせ、特有の味とやわらかな食感をお楽しみ ください。	塩釜	(有)マル3鈴木商店
77	3009	3	ねぎ塩焼き笹かま	5枚入 り	300	商社·卸売/小売	しっとりやわらかな笹かまにシャキシャキの国産ねぎをブレンドしました。	塩釜	(有)マル3鈴木商店
78	3010	3	しそ風味チーズ笹かま	5枚入 り	300	商社·卸売/小売	風味豊かな大葉の味わいとまろやかチーズのコクがお口の中で広がりま す。	塩釜	(有)マル3鈴木商店
79	3011	3	旨塩笹かま	1枚入 り	175	商社·卸売/小売	長崎産の焙煎藻塩で丹念に練り上げ、あごだし・昆布だしを主体に味付けをし、優しい味わいに仕上げました。	塩釜	(有)マル3鈴木商店
80	3012	3	牛たん笹蒲鉾	1枚入 り	324	商社·卸売/小売	厚焼き笹蒲鉾に別練り生地にて色彩豊かな美味しい素材を貼りつけました。実用新案登録3187191号	塩釜	(有)マル3鈴木商店
81	3013	3	紅ずわいがに笹蒲鉾	1枚入 り	324	商社·卸売/小売	厚焼き笹蒲鉾に別練り生地にて色彩豊かな美味しい素材を貼りつけました。実用新案登録3187191号	塩釜	(有)マル3鈴木商店
82	3014	3	だだちゃ豆蒲鉾	1枚入 り	324	商社·卸売/小売	厚焼き笹蒲鉾に別練り生地にて色彩豊かな美味しい素材を貼りつけました。実用新案登録3187191号	塩釜	(有)マル3鈴木商店
83	3015	3	えび笹蒲鉾	1枚入 り	324	商社·卸売/小売	厚焼き笹蒲鉾に別練り生地にて色彩豊かな美味しい素材を貼りつけました。実用新案登録3187191号	塩釜	(有)マル3鈴木商店
84	3016	3	かむかむ笹かま(明太風)	2枚入り	200	小売り	①製造工程・・・焼きたての笹かまを独自製法により乾燥させた新食感笹かま。チーズに続く第2弾商品。 ②特徴・・・明太風のピリリと辛い笹かまの旨味を凝縮したことで従来の笹かまでは表現できなかった奥深い味わい。 ③保存方法・・・乾燥させたことで常温で1ヶ月間の日持ちが可能となりお土産などの持ち運びにも便利です。	塩釜	㈱高浜
85	3017	3	鯛入り笹かま	8枚入 り	450	小売り	①製造工程・・・きめ細かく練上げ、遠赤外線で焙焼 ②特徴・・・レンコダイのすり身を使用し、銘酒「浦霞」を使用し、風味豊かに 仕立てました。	塩釜	㈱高浜
86	3018	3	蒲鉾の水野 詰め合わせ	7種13 個入	358	フードサービス/商社・卸売 /小売	色々な7種類の揚げ物が入ったオードブル感覚の揚げ蒲鉾です。	塩釜	水野水産㈱
87	3019	3	蒲鉾の水野 仙台盛り	10種16 個入	548	フードサービス/商社・卸売 /小売	10種類の彩り豊かな揚げ蒲鉾詰め合わせです。	塩釜	水野水産㈱
88	3020	3	珍味蒲鉾 さきいか天	75g	248	フードサービス/商社・卸売 /小売	珍味の王道さきいかに魚肉、彩良く枝豆を絡め老若男女問わず癖になる 美味しさに仕上げました。	塩釜	水野水産㈱
89	3021	3	珍味蒲鉾 かりっとれんこん	75g	248	フードサービス/商社・卸売 /小売	カリカリとしたレンコンの食感も良く食べ易く仕上げました。	塩釜	水野水産㈱

No.	出品番号	部門	品名	規格	価格 (円)	用途	特徴	地区	出品者
90	3022	3	珍味蒲鉾 ねぎいわし	75g	248	フードサービス/商社・卸売 /小売	高圧高温処理したいわしを丸ごと使用し食べ易く後味良く仕上げました。	塩釜	水野水産㈱
91	3023	3	珍味蒲鉾 珍味三種盛り	3種140 g	428	フードサービス/商社・卸売 /メーカー/小売	ビールのおつまみやお茶うけ等に最適な珍味かなぼこです。	塩釜	水野水産㈱
92	3024	3	天かま盛り えび丸天	3枚入	348	 フードサービス/商社・卸売 /メーカー/小売	カリッとしたエビの食感と青さをまぶしお好み風に仕上げました。	塩釜	水野水産(株)
93	3025	3	天かま盛り ごぼう丸天	3枚入	348	フードサービス/商社・卸売 /メーカー/小売	ささがき牛蒡の食感と胡麻の風味も良く美味しく仕上げました。	塩釜	水野水産㈱
94	3026	3	天かま盛り 玉ねぎ丸天	3枚入	348	フードサービス/商社・卸売 /メーカー/小売	国産玉ねぎとおかかの風味が美味しさを堪能できます。	塩釜	水野水産㈱
95	3027	3	手わざ笹かまぼこ ふくゆり	1本(約 70g)	378	小売	石臼ですり身を摺り、職人が成形し1枚1枚丁寧に手焼きした昔ながらの笹かまぼこです。天然調味料で味付けしているので、素朴ながらも魚の風味が香る美味しい笹かまぼこです。	塩釜	(株)ささ圭
96	3028	3	海鮮蒲鉾 えび	約50g	216	小売	新鮮な海の幸を丸ごと蒲鉾の上にのせて蒸しあげました。	塩釜	株)さき圭
97	3029	3	海鮮蒲鉾 紅鮭	約50g	216	小売	新鮮な海の幸を丸ごと蒲鉾の上にのせて蒸しあげました。	塩釜	株)さき圭
98	3030	3	海鮮蒲鉾 かに	約50g	350	小売	新鮮な海の幸を丸ごと蒲鉾の上にのせて蒸しあげました。	塩釜	株)さき圭
99	3031	3	海鮮蒲鉾 炙り牡蠣	50g	350	小売	新鮮な海の幸を丸ごと蒲鉾の上にのせて蒸しあげました。	塩釜	株)さき圭
100	3032	3	栗入り金ぱく黒五焼	約30g	187	小売	黒豆、黒米、黒カリン、黒松の実、黒胡麻の五つの『黒』をすり身に練り合わせ、栗を丸ごと埋め込みました。金箔をあしらった高級感のある見た目で、贈答用などにお勧めです。	塩釜	(株)
101	3033	3	鹽竈鮪つみれ	4個	248	小売	鮪を使用したちょっと贅沢なおでん種です。 粗挽きのキハダマグロ身を魚肉比率40%以上使用。当社蒲鉾すり身を繋 ぎにし、しっとりした仕上がりの商品です。	塩釜	マルブン食品(株)
102	3034	3	三陸ホヤつみれ	4個	248	小売	三陸産ホヤを使用したちょっと贅沢なおでん種です。 粗挽きにした蒸しホヤを使用。 当社蒲鉾すり身を繋ぎにし、しっとりした仕上がりの商品です。	塩釜	マルブン食品(株)
103	3035	3	ささがきごぼう天	5本	198	小売	ささがきゴボウがたっぷり入ったスティックタイプの商品です。 しっかりしたゴボウの食感が特徴です。	塩釜	マルブン食品(株)
104	3036	3	豆乳さんかく	4枚	198	小売	国内産大豆使用の生豆乳生地に国内産野菜をプラス。柔らか食感の団子です。	塩釜	マルブン食品(株)
105	3037	3	キャベツさんかく	4枚	198	小売	煮込まないおでん種。温めるだけでOK。 コンソメ風味のおでん種です。	塩釜	マルブン食品㈱
106	3038	3	じゅうじゅう鉄板焼	2枚	198	小売	フライパンで焼く事に特化した揚げ蒲鉾で、お好み焼き風に食べます。	塩釜	マルブン食品(株)
107	3039	3	牡蠣包み	40g	216	フードサービス	牡蠣を蒲鉾で包み揚げた商品です	塩釜	㈱松島蒲鉾本舗
108	3040	3	カニ風味めんち	4枚	250	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	・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。	塩釜	プリンス食品(株)
109	3041	3	えだ豆ちらし	120g	218	商社·卸売/小売	ビールと相性抜群の枝豆をたっぷり使ったおつまみ向けのちぎり揚。	塩釜	㈱阿部善商店
110	3042	3	ピリ辛旨いか	100g	218	商社·卸売/小売	ピリ辛味の魚肉とおいしいイカの相性が抜群。おつまみ等に最適です。	塩釜	㈱阿部善商店
111	3043	3	シャキシャキごぼう	85g	218	商社•卸売/小売	シャキッとした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。	塩釜	㈱阿部善商店
112	3044	3	白ごまれんこん	110g	218	商社·卸売/小売	ごまの風味とれんこんの食感がおつまみにぴったりの商品。	塩釜	㈱阿部善商店
113	3045	3	ぎっしりとうもろこし	6個	188	商社·卸売/小売	みずみずしいとうもろこしがぎっしり入ったひとくちタイプの揚げかまぼこ。	塩釜	㈱阿部善商店
114	3046	3	コリコリ鶏なんこつ	6個	188	商社·卸売/小売	鶏軟骨のコリコリ歯ごたえがおつまみにぴったりの揚げかまぼこ。	塩釜	㈱阿部善商店
115	3047	3	素材一番 たまねぎ天	6個	218	商社·卸売/小売	国産玉ねぎのシャキシャキ食感と生姜の風味がさわやかな商品。	塩釜	㈱阿部善商店
116	3048	3	素材一番 きんぴら揚	6個	218	商社·卸売/小売	国産ごぼうとにんじんを使用し、きんぴら風に仕上げた素材感ある商品。	塩釜	㈱阿部善商店
117	3049	3	ほたてとキャベツの旨み揚	3枚	238	商社•卸売/小売	ほたての旨みがぎゅっとつまった商品。軽く焼いておかずやおつまみに。	塩釜	㈱阿部善商店
118	3050	3	いかたこ生姜のお好み天	3枚	238	商社•卸売/小売	いかとたこが入った海鮮お好み焼き風の商品です。軽く焼いてソースとー 緒に。	塩釜	㈱阿部善商店
119	3051	3	おさしみ天ぷら 塩竈づくり	1枚	218	商社•卸売/小売	みずみずしい食感が特徴の揚げかまぼこ。薄くスライスしておさしみ風にお 召し上がりください。	塩釜	㈱阿部善商店
120	3052	3	宮城 石巻発 さば天	3枚	238	商社·卸売/小売	化学調味料不使用の石巻加工のスケソウダラを使用した石巻産のサバの 中骨入り揚げかまぼこです。	石巻	水野水産(株)
121	3053	3	宮城 石巻発 シャケ天	3枚	238	商社•卸売/小売	化学調味料不使用の石巻加工のスケソウダラを使用した石巻産のシャケ の中骨入り揚げかまぼこです。	石巻	水野水産(株)

No.	出品番号	部門	品名	規格	価格 (円)	用途	特徴	地区	出品者
122	3054	3	石巻水野 いかメンチ	5枚			いか型のさつま揚げに赤いかの身と国産のスルメイカを入れ、烏賊の風味 を出すいかの腑の味付けもプラスした、見た目も楽しいさつま揚げです。	石巻	水野水産(株)
123	3055	3	三陸のり天 焦がし醤油味	5本	250		さつま揚げに焦がし醤油と醤油フレーバーを練り込み、懐かしい醤油風味に仕上げました。国産の長ネギを使用し、三陸産の海苔の見た目が楽しい惣菜さつま揚げです。	石巻	水野水産(株)
124	3056	3	炙り笹詰合せ	32g×6	1,350	早 空 I ハ /お 	上質の助宗タラを使用したミニ笹かまぼこを生地に、南三陸を代表する特産の魚介類をスライスして炙りをかけた食材をミックスして、真空包装した新しい笹かまぼこ。	石巻	(株)及善商店
125	3057	3	御膳蒲鉾 かき	90g	648	小売	桃浦のカキを厳正に選別をしたものを使用。弊社創業80周年を記念して地元とのタイアップで企画・製造・販売した商品です。「お寿司のような蒲鉾」のコンセプトの下、宮城かきの風味滋味をたっぷりと味わえます。	女川	(株)髙政
126	3058	3	笹かまぼこ 吉次	60g	173	1/八帝	宮城のスタンダード笹かまぼこ。肉厚で食べごたえがあります。 使用している吉次は近海物100%なので、高級感のある旨味が特徴です。	女川	(株)髙政
127	3059	3	かすてらかまぼこ	150g	378	小売	地元で昔から愛される「カステラ蒲鉾」を高政流にアレンジ。 元来甘さの際立つものを、魚本来の味を大切にしてあっさりとした味付けに なっています。	女川	(株)髙政
128	3060	3	揚げかまぼこ たかまさ	80g	119	小売	最もシンプルなプレーンタイプの揚げかまぼこだからこそ、上質なすり身で 魚の美味しさを追求しました。 蒲鉾原料である魚肉すり身のメーカーとして50年以上の実績と経験を生か した味です。	女川	(株)髙政
129	3061	3	三陸気仙沼 笹かまぼこチーズ入	35g	115		つなぎの澱粉を極力抑え、ふわふわやわらか食感の笹かまぼこです。濃厚なチーズをふんだんに使用しています。魚肉とチーズの相性はやっぱり 抜群です。	気仙沼	(株)かねせん
130	3062	3	贅沢ひとり焼き 笹かまぼこ 4枚箱入	60g×4 枚	1,500		冷凍状態で販売し消費者が自ら焼いて食べる笹かまぼこ。気仙沼産カキ &かつお 三陸産ほや使用。笹かまの最も美味しい瞬間である焼きたて と、気仙沼の豊かな海の幸を贅沢にご自宅で	気仙沼	(株)かねせん
131	3064	3	穴子かまぼこ	1枚入	864	その他(店頭販売)	最高級のすり身の上に美味しい穴子を合わせたハーモニーを楽しんでくだ さい。	気仙沼	(有)いちまる
132	3065	3	カニかまぼこ	1枚入	756	その他(店頭販売)	最高級のすり身の上にまるずわい蟹を贅沢に乗せた蒲鉾です。	気仙沼	(有)いちまる
133	3066	3	チーズかまぼこ	1枚入	756		最高級のすり身の上と中にチーズを挟んだ濃厚なチーズ蒲鉾を楽しんでく ださい。	気仙沼	(有)いちまる
134	4001	4	海の恵み 煮魚 金華鯖 味噌煮	120g	562	小売り	低温でじっくり除湿しながら熟成する独自の『熟成塩蔵(ドライエイジング)』 で魚本来の旨みを引き出した後,添加物不使用のタレを使い、味がしみ込むように丁寧に煮付けました。濃厚な芳ばしい味噌の風味が金華さばの旨みをさらに引き立てました。	塩釜	㈱間宮商店
135	4002	4	海の恵み 煮魚 赤魚 煮付	110g	529	小売り	低温でじっくり除湿しながら熟成する独自の『熟成塩蔵(ドライエイジング)』で魚本来の旨みを引き出した後,当社独自の添加物不使用のタレを使い、味がしみ込むように丁寧に煮付けました。甘みのある醤油ベースのタレと絡み、旨みを醸しだしています。	塩釜	㈱間宮商店
136	4003	4	海の恵み 煮魚 さんま 黒 酢煮	160g	529		低温でじっくり除湿しながら熟成する独自の『熟成塩蔵(ドライエイジング)』で魚本来の旨みを引き出した後,当社独自の添加物不使用のタレを使い、味がしみ込むように1尾丸ごと丁寧に煮付けました。良質なさんまの脂身と黒酢ベースのタレが絡み、こくがあるのにさっぱりとした口あたりがあります。	塩釜	㈱間宮商店
137	4004	4	海の恵み 煮魚 金目鯛 煮 付	110g	680	小書は	低温でじっくり除湿しながら熟成する独自の『熟成塩蔵(ドライエイジング)』で魚本来の旨みを引き出した後,当社独自の添加物不使用のタレを使い、味がしみ込むように丁寧に煮付けました。甘みのある醤油タレと絡み、金目鯛の贅沢な味を醸し出しています。	塩釜	㈱間宮商店
138	4005	4	海の恵み 煮魚 金華さばみぞれ煮	120g	562	小売り	低温でじっくり除湿しながら熟成する独自の『熟成塩蔵(ドライエイジング)』で魚本来の旨みを引き出した後,添加物不使用のタレを使い、味がしみ込むように丁寧に煮付けました。さっぱりとした大根おろしの風味が金華さばの旨みをさらに引き立てています。	塩釜	㈱間宮商店
139	4006	4	海の恵み 煮魚 ぶり 煮付	120g	562	小売り	低温でじっくり除湿しながら熟成する独自の『熟成塩蔵(ドライエイジング)』で魚本来の旨みを引き出した後,当社独自の添加物不使用のタレを使い、味がしみ込むように丁寧に煮付けました。甘みのある醤油ベースのタレと絡み、旨みを醸しだしています。	塩釜	㈱間宮商店
140	4007	4	お刺身いか松前漬	180g	398	/メーカー/小売/ホテル・宴 会・レジャー	・三陸産するめいかを生で使用し、三陸産真昆布と北海道産がごめ昆布を 贅沢に使い、自社独自の特性タレで仕込み、じっくり熟成させました。 ・通常松前漬けは乾燥させたするめを使いますが、生のするめいかを使用 することで独特の軟かい食感がお楽しみ頂けます。 ・北海道南茅部地域 でしか取れないがごめ昆布を使用しているので、強い粘りがあるのも特徴 です。	塩釜	(株)カネタ・ツ―ワン
141	4008	4	料理人の海美漬(うみづけ)	120g	648	小売/その他(お土産)	三陸産のめかぶをベースに数の子、つぶ貝、うに、いくらを宮城の名工が造り上げた醤油で味付しました。防腐剤を使用しておりませんので、素材のもつ自然の旨みをお楽しみください。お土産やご贈答用にもご利用いただいております。	塩釜	(株)海祥
142	4009	4	YORIISO Komeyu de ほや	100g	1,296	フードサービス/小売/ホテ ル・宴会・レジャー	国内から厳選した米油とオリーブオイルをブレンドした、無添加仕上げのホヤのオイル漬け。寄磯浜産のホヤを日本酒のみでジューシーに蒸しあげ、セミドライトマトとガーリック、熱したブレンドオイルと合わせました。トマトの酸味とホヤの旨味を感じる、さっぱりとクセのないイタリアンな味わいです。そのままタパスとして、残ったオイルはサラダや肉料理にも活用でき、最後まで楽しめます。	石巻	マルキ遠藤

No.	出品番号	部門	品名	規格	価格(円)	用途	特徴	地区	出品者
143	4010	4	YORIISO Komeyu de ほた て	100g	1,620	フードサービス/小売/ホテ ル・宴会・レジャー	国内から厳選した米油とオリーブオイルをブレンドした、無添加仕上げのホタテのオイル漬け。寄磯浜産のホタテの貝柱とヒモを日本酒のみでジューシーに蒸しあげ、セミドライトマトとガーリック、熱したブレンドオイルと合わせました。ホタテのやさしい甘みと旨味を十分に感じられる、味わい深い逸品です。そのままタパスとして、パスタやチャーハンのほか、残ったオイルはサラダや肉料理にも活用でき、最後まで楽しめます。	石巻	マルキ遠藤
144	4011	4	YORIISO Komeyu de あわ び	100g	2,484	フードサービス/小売/ホテ ル・宴会・レジャー	国内から厳選した米油とオリーブオイルをブレンドした、無添加仕上げのアワビのオイル漬け。寄磯浜産の天然蝦夷アワビを日本酒のみで柔らかくじっくりと蒸しあげ、セミドライトマトとガーリック、熱したブレンドオイルと合わせました。厚切りにカットしたアワビは少量でも十分な旨味が感じられ、大変贅沢な味わい。そのままタパスやバケット・パスタなど、自宅でも極上の仕上がりになります。残ったオイルはサラダや肉料理にも活用でき、最後まで楽しめます。	石巻	マルキ遠藤
145	4012	4	YORIISO Komeyu de よりいそ	100g	2,160	フードサービス/小売/ホテ ル・宴会・レジャー	国内から厳選した米油とオリーブオイルをブレンドした、無添加仕上げのアワビ・ホタテ・ホヤのオイル漬け。酒蒸した寄磯浜産の天然蝦夷アワビ・ホタテ・ホヤを、セミドライトマトとガーリック、熱したブレンドオイルと合わせました。ホヤの風味とホタテの甘み、アワビの旨味が互いに引き立て合う、絶妙に調和したYORIISOだけの特別な味わい。そのままでも、調理しても極上の仕上がりになります。残ったオイルはサラダや肉料理へ活用でき、最後まで楽しめます。	石巻	マルキ遠藤
146	4013	4	YORIISO ホヤの粕漬け	80g	1,300	フードサービス/小売/ホテ ル・宴会・レジャー	粕に漬けてあるため生食よりもホヤ独特の臭みがありません。始めはホヤのプルプル食感を楽しみながら、後から芳醇なホヤの甘みを感じられます。また人工甘味料や保存料・着色料などは一切使用していないので、ステビアなどが添加した一般的なホヤ加工品よりもホヤ本来の甘みが楽しめ、他の食材との食べ合わせやアレンジにもマッチします。	石巻	マルキ遠藤
147	4014	4	YORIISO 炙りホタテの粕漬 け	80g	1,800	フードサービス/小売/ホテ ル・宴会・レジャー	粕に漬けてあるため、ホタテの甘みがより濃厚でまろやかです。さらに1つ1つ丁寧に貝柱の表面だけを炙ることで、プリっとした食感を引き出しました。また人工甘味料や保存料・着色料などは一切使用していないので、ステビアなどが添加した一般的なホタテ加工品よりも貝柱本来の甘みが楽しめ、他の食材との食べ合わせやアレンジにもマッチします。	石巻	マルキ遠藤
148	4015	4	YORIISO 炙りアワビの粕漬け	80g	3,300	フードサービス/小売/ホテ ル・宴会・レジャー	粕に漬けてあるため、あわびのしっとりとした上品な旨味が濃厚です。さらに1つ1つ丁寧に表面を炙り、厚切りにしたことで贅沢な食べ応えを引き出しました。人工甘味料や保存料・着色料などは一切使用していないので、ステビアなどが添加した一般的なアワビ加工品よりもアワビ本来の旨味が楽しめ、他の食材との食べ合わせやアレンジにもマッチします。	石巻	マルキ遠藤
149	4016	4	YORIISO アワビの肝の粕漬け	80g	4,300	フードサービス/小売/ホテ ル・宴会・レジャー	1個のアワビから一つしかとれない貴重なアワビの肝を丁寧に粕でのばし、抹茶色が美しい食べやすいペースト状に仕上げました。海藻しか食べないアワビは、肝も海藻しかないため、どっしりとしたコクの後に、爽やかで芳醇な海藻の風味が感じられます。人工甘味料や保存料・着色料などは一切使用していないので、ステビアなどが添加した一般的なアワビ加工品よりもアワビ本来の旨味が楽しめ、他の食材との食べ合わせやアレンジにもマッチします。	石巻	マルキ遠藤
150	4017	4	YORIISO Source de うに	75g	2,268	フードサービス/小売/ホテ ル・宴会・レジャー	国内から厳選した米油とオリーブオイルをブレンドした、無添加仕上げのウニのオイル漬け。寄磯浜産の天然のウニの身だけを塩のみで寝かせ、ガーリック、熱したブレンドオイルと合わせました。とろりとなめらかで濃厚なウニは、口にいれると柔らかい甘みとすっきりした塩味が感じられます。そのままディップソースとして召し上がれますが、茹でたパスタの仕上げに絡めるだけで、ご家庭でも簡単に極上のウニパスタが仕上がります。	石巻	マルキ遠藤
151	4018	4	YORIISO 特製 金華塩うに 2個セット	80g	,	フードサービス/商社・卸売 /小売/ホテル・宴会・レ ジャー	寄磯浜でとれた天然の生うにを、身の部分だけ丁寧に取り出し、塩だけに漬け込み寝かせた塩うにです。ミョウバン・防腐剤は一切使用せず無添加のため、香り豊かでとろりと濃厚なウニ本来の味わいが楽しめます。そのままごはんの上に、お酒のつまみに、時にはオリーブオイルで溶いてパスタと絡めてお召しあがりください。		マルキ遠藤
152	4019	4	伊達なきんき 極	250g	1,080	フードサービス/商社・卸売	石巻産「伊達な旨塩」で漬け込み、石巻の地酒で洗い仕上げた弊社渾身の 一品。大振りで身厚の「きんき」を贅沢に使用した、魚のうま味あふれる旨 塩造りです。	石巻	ダイショウ水産(株)
153	4020	4	金華銀鮭本仕込み粕漬	100g× 2	680	小売	世界三大漁場金華沖周辺で養殖された銀鮭を、石巻酒造元【平孝商店】・【墨廼江酒造】仕込み酒粕と味噌醤油醸造元【山形屋商店】仕込み塩麹を使用した粕床に、72時間漬け込み無添加商材として仕上げております。	石巻	(株)ヤマサコウショウ
154	4021	4	赤魚本仕込み粕漬	70g×2	480	小売	イルミンガー海域の漁獲された赤魚を、石巻酒造元【平孝商店】・【墨廼江酒造】仕込み酒粕と味噌醤油醸造元【山形屋商店】仕込み塩麹を使用した粕床に、72時間漬け込み無添加商材として仕上げております。	石巻	(株)ヤマサコウショウ
155	4022	4	真鱈本仕込み粕漬	70g×2	480	小売	アメリカ産の釣物寒たらを、石巻酒造元【平孝商店】・【墨廼江酒造】仕込み 酒粕と味噌醤油醸造元【山形屋商店】仕込み塩麹を使用した粕床に、72 時間漬け込み無添加商材として仕上げております。	石巻	(株)ヤマサコウショウ
156	4023	4	MARIN TABLE宮城県産三 陸産開き真あなご一尾作り	3尾		商社・卸売/小売/その他 (外食/百貨店)	肉厚が自慢の宮城県三陸産の活真あなご、上質な脂ののり具合も一級品 のあなごを地元で加工しています。	石巻	 (合)ハッピーオーシャン
157	4024	4	宮城県産天然平目昆布〆シングルフローズン	4~6ロ イン前 後		商社・卸売/小売/ホテル・ 宴会・レジャー/その他(外 食)	水揚げされた当日、産地で加工処理を行ない地元職人が北海道産干し昆 布に包み込み独特の風味に仕上げました。化学調味料、着色料、保存料 は使用していません。	石巻	(合)ハッピーオーシャン
158	4025	4	宮城県産天然平目昆布〆漬 けシングルフローズン	10g× 10切		商社・卸売/小売/ホテル・ 宴会・レジャー/その他(外 食)	水揚げされた当日、産地で加工処理を行ない地元職人が一滴の水も使わず熟練の職人が日本酒(宮城県気仙沼市 男山本店)と濃口醤油(岩手県陸前高田市 八木澤商店)、ざらめ(鹿児島県)のみの煮詰めたたれに漬込み北海道産干し昆布に包み込み独特の風味に仕上げました。化学調味料、着色料、保存料は使用していません。	石巻	(合)ハッピーオーシャン
159	4026	4	銀鮭山漬ギフトボックス	10切	2,500	小売	脂ののった銀鮭を昔ながらの山漬製法で塩漬・熟成させた辛口の塩鮭です。	石巻	みやぎ海洋飼料(株)
160	4027	4	和(わ)	80g× 5P	3,024	小売	弊社の製品は、魚本来の旨みをそのままに、優しい味に仕上げております。そのまま焼いて召し上がる事はもちろんの事、アレンジ料理など幅広くご使用いただける味付けを目指しております。和こだわりの漬けたれは、粕漬は、宮城の銘酒「一ノ蔵」の製造過程で生成する酒粕を使用。味噌漬は、「佐藤麹味噌醤油店(仙台市)」の仙台味噌を使用。西京味噌漬は京都老舗「西京味噌」の白みそを使用。弊社独自の調合によって漬けだれを造り漬込み仕上げております。	石巻	(株)カネシン

No.	出品番号	部門	品名	規格	価格 (円)	用途	特徴	地区	出品者
161	4028	4	銀鮭西京漬け	2切	430	 商社·卸売/小売	原料の西京味噌にこだわり、京都老舗の西京味噌を使用し独自の配合で 仕上げました。2度漬け製法により魚の芯まで西京味噌の味がしみ込んで おります。	女川	(株)和田商店
162	4029	4	銀鮭粕漬け	2切	430	商社·卸売/小売	原料の酒粕にこだわり、新潟の酒粕を使用し独自の配合で仕上げました。 2度漬け製法により魚の芯まで酒粕の味がしみ込んでおります。	女川	(株)和田商店
163	4030	4	2段仕込み漬け魚6種セット	6切れ		小売	三陸産の魚を厳選し、自家製塩麹や田舎味噌に漬け込み、さらに宮城の 地酒「一ノ蔵」の酒粕にじっくりと漬け込みました。保存料や化学調味料を 一切使用しておりません。三陸産の素材の良さを活かし、二段階の漬け込 みで風味豊かに仕上げました	気仙沼	(株)ヤマウチ
164	5001	5	仙台切り混み粕味噌塩辛	120g	648	小売/その他(ギフト・通販・お土産)	青森県産の鮮度の良い船棟(イカ釣り漁船で急速冷凍)いかを丸ごとゲソまで使用し、一つ一つ丁寧にさばき、手切りしたいかを酒粕と仙台味噌で味付けしました。仙台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。	塩釜	㈱海祥
165	5002	5	ふわふわたらこ	45g ~ 60g		小売/ホテル・宴会・レ ジャー/その他(外食産業、 居酒屋など)	できたてふわふわたらこは工場でしか食べられないできたての美味しさを ご家庭でも味わえるよう開発された商品です。冷凍でお届け。解凍した瞬間が食べ頃です。うまみ調味液と一緒に美味しさをそのまま閉じ込めました。出来立てのジューシーでフレッシュなたらこを是非お召し上がりください。たらこ本来の旨みを引き出した塩味のたらこです。	石巻	湊水産(株)
166	5003	5	ふわふわ明太子	45g~ 60g	464	小売/ホテル・宴会・レ ジャー/その他(外食産業、 居酒屋など)	できたてふわふわ明太子は工場でしか食べられないできたての美味しさを ご家庭でも味わえるよう開発された商品です。冷凍でお届け。解凍した瞬間が食べ頃です。うまみ調味液と一緒に美味しさをそのまま閉じ込めました。出来立てのジューシーでフレッシュな明太子を是非お召し上がりください。優しい辛さが人気の明太味です。	石巻	湊水産(株)
167	5004	5	ふわふわしそ明太子	45g~ 60g	486		できたてふわふわしそ明太子は工場でしか食べられないできたての美味しさをご家庭でも味わえるよう開発された商品です。冷凍でお届け。解凍した瞬間が食べ頃です。うまみ調味液と一緒に美味しさをそのまま閉じ込めました。出来立てのジューシーでフレッシュな明太子を是非お召し上がりください。口の中に入れた瞬間しその香りが豊かに香るしそ明太子です。	石巻	湊水産(株)
168	5005	5	青森県産の生にんにくを使 用した「塩にんにくたらこ」	180g	1,500	小売	福岡の辛子明太子以外に主たる味付が存在しなく、若年層を中心にたらこ・明太子離れが加速している中で、新しい味付の開発が急務でありました。過去には「たらこ生産量日本一の街」であった石巻のたらこ技術と、東北地方の素材のコラボにより開発された「塩にんにくたらこ」は、北のたらこ文化の発展を予感する商品であります。若年層から支持されており、その理由のひとつに「パスタとの相性の良さ」が上げられます。石巻発全国区の商品を目指し、本格的に拡散したいと考えます。		(株)東北とらやフーズ
169	5006	5	ほや塩辛	100g	600	小売	ホヤの塩辛です。ホヤの新鮮な風味を生かしつつ長期保存に対応しました。	女川	(有)マルキチ阿部商店
170	6001	6	三陸たこせんべい(20枚)	4枚×5 袋	650	商社・卸売/小売/ホテル・ 宴会・レジャー	三陸産のたこを練り込み、塩竃の藻塩で味を調えた、三陸の海の香豊かな 海鮮せんべいです。	塩釜	海鮮せんべい塩竈㈱
171	6002	6	三陸かきせんべい(20枚)	4枚×5 袋	760	商社・卸売/小売/ホテル・ 宴会・レジャー	三陸産のかきを練り込み、塩竈の藻塩で味を調えた、三陸の海の香豊か な海鮮せんべいです。	塩釜	海鮮せんべい塩竈㈱
172	6003	6	三陸たこせんべい さくら味 (20枚)	4枚×5 袋	760	商社・卸売/小売/ホテル・ 宴会・レジャー	三陸産のたこと国内産のさくら葉を練り込み甘い味付けをした春の香豊かな海鮮せんべいです。季節限定になります。2017年1月から4月販売。	塩釜	海鮮せんべい塩竈㈱
173	6004	6	三陸海鮮せんべい	2枚× 32袋	2,160	商社・卸売/小売/ホテル・ 宴会・レジャー	海鮮せんべい塩竃名物、三陸たこせんべい、三陸かきせんべい、三陸うにせんべいの3種類の海鮮せんべい詰合せ商品です。	塩釜	海鮮せんべい塩竈㈱
174	6005	6	金華〆鯖	半身1 枚パッ ク	1,026	小売り	原料は700g以上の大型さば「金華さば」を使用 数種類の酢ときび糖でしめたさばです。口の中に広がる良質な脂の甘み、 旨みを堪能できます	塩釜	㈱間宮商店
175	6006	6	炙り金華〆鯖	半身2 枚パッ ク	1,027	小売り/ホテル・宴会・レ ジャー	原料は700g以上の大型さば「金華さば」を使用 数種類の酢ときび糖でしめ、炙り〆さばにしました。食欲をそそる香ばしさ と、口の中に広がる良質な脂の甘み、旨みを堪能できます。	塩釜	㈱間宮商店
176	6007	6	ほっきの塩漬	60g	1,200	商社·卸売/小売	[貝の王様]と称されるほっき貝は磯の香りと程よい甘味があります。ちょっとピリ辛に仕上げた塩漬は、酒の肴におすすめです。	塩釜	(有)マルタ水産
177	6008	6	お刺身ホヤ	100g	500	小売	朝どれのホヤを、直ぐ剝き、CAS冷凍しています。旬のホヤの鮮度を閉じ込めた旬感冷凍商品です。	石巻	末永海産(株)
178	6009	6	燻りホヤ	30g	390	小売	新鮮なホヤを炙り熟成させ、さくらのチップで燻りさらに熟成させました。ホヤの甘い旨味をご堪能ください。	石巻	末永海産(株)
179	6010	6	くじらのアヒージョ	150g	598	商社・卸売/小売/その他 (通販)	ニンニクや唐辛子の効いたたっぷりのオリーブオイルに、ごろっとした鯨肉 とマッシュルームが入っていて食べごたえ抜群。お酒のおつまみやバケット に合わせてお召し上がりください。辻学園調理・製菓専門学校共同開発。	石巻	木の屋石巻水産(株)
180	6011	6	さんま豆乳坦々	170g	328	商社・卸売/小売/その他 (通販)	宮城県女川港に水揚げされた旬の時期限定の刺身用さんまのみを缶詰にしております。豆乳をベースにゴマの風味豊かな坦々味に仕上げました。 辻学園調理・製菓専門学校共同開発。	石巻	木の屋石巻水産(株)
181	6012	6	みがきにしん甘露煮	170g	648	商社・卸売/小売/その他 (通販)	北海道にて身欠いた風味豊かなにしんを、本醸造醤油ベースのタレで上品な甘さの甘露煮にしました。缶詰だからこその熟成された旨みをお楽しみいただけます。ご飯のおかずはもちろん、にしんそばや、大根おろしを添えて酒の肴にと、幅広く利用できます。	石巻	木の屋石巻水産(株)
182	6013	6	海鮮しゅうまい(牡蠣入り)	6個入り	864	フードサービス/商社・卸売 /小売/ホテル・宴会・レ ジャー	宮城県の名産品、笹かまぼこの原料である魚のすり身を使い、石巻産の 牡蠣を一粒まるごと入れ、皮には三陸産わかめの粉末を練りこんだ麺を使 用。地産地消にこだわり、量産ではなく、手作りで美味しいものを食べて頂 きたいと思いから生まれた逸品です	石巻	富士國物産(株)
183	6014	6	珍味逸品 ほや	15g	378	/メーカー小売/ホテル・宴	水揚げしたホヤをむき身にし鮮度が損なわないうちに急速冷凍保存し、加 エする分だけを解凍、ボイル加工、乾燥、圧縮し、柔らかく素材の味をその まま味わえるように仕上げました。	石巻	富士國物産(株)

No.	出品番号	部門	品名	規格	価格 (円)	用途	特徴	地区	出品者
184	6015	6	海鮮しゅうまい(牛タン入り)	6個入り		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	宮城県の名産である、笹かまぼこの原料である魚のすり身を使い、玉ねぎ、宮城名産の牛タンを刻んで加え、皮には三陸産わかめの粉末を練りこんだ麺を使用。地産地消にこだわり、量産ではなく、手作りで美味しいものを食べて頂きたいと思いから生まれた逸品です。	石巻	富士國物産(株)
185	6016	6	あわせだしパック	160g	918	その他(百貨店)	一袋の中にかつお(白袋)と混合(茶袋)の2種類のだしパックが入っております。味噌汁・煮物・そばだし用と用途によって使い分けることができます。	石巻	(株)丸平かつおぶし
186	6017	6	金華鯖ずし	550g	1,728	商社・卸売/小売/ホテル・ 宴会・レジャー/その他(通 販・ギフト販売)	金華山沖で獲れる脂がのった"金華鯖"、華ずしでは中でも特に旨味がある旬の時期に獲った大型種のみを選別し使用。 金華鯖の弾力ある食感と濃厚な旨味をご堪能ください。シャリは宮城県産のササニシキを使用。	石巻	(株)エムコーポレーショ ン
187	6018	6	炙り金華鯖ずし	550g	1,728	商社・卸売/小売/ホテル・ 宴会・レジャー/その他(通 販・ギフト販売)	金華山沖で獲れる脂がのった"金華鯖"、華ずしでは中でも特に旨味がある旬の時期に獲った大型種のみを選別し使用。 金華鯖の弾力ある食感と濃厚な旨味、表面を強火で炙ることでひきだされた鯖本来の甘みをご堪能ください。シャリは宮城県産のササニシキを使用。	石巻	(株)エムコーポレーショ ン
188	6019	6	金華鯖ずし(胡麻・大葉)	560g	1,836	その他(通販・ギフト販売)	金華山沖で獲れる脂がのった"金華鯖"、華ずしでは中でも特に旨味がある旬の時期に獲った大型種のみを選別し使用。 金華鯖の弾力ある食感と濃厚な旨味、相性抜群の胡麻・大葉の風味が一体となった味わいをご堪能ください。シャリは宮城県産のササニシキを使用。	石巻	(株)エムコーポレーショ ン
189	6020	6	金華〆さば2L	110/13 0g	640		肉厚、脂のり抜群の金華さばを使用しています。酢も三百年の歴史ある老舗のメーカーさんから弊社オリジナルの酢を調合してもらい更に熟成することで、まろやかな味付けに仕上げました。	石巻	(株)ヤマトミ
190	6021	6	炙り金華〆さば燻製風味2L	110/13 0g	756	商社・卸売/メーカー/小売	肉厚、脂のり抜群の金華さばを手作業で骨を1本1本丁寧に抜き、オリジナルの酢と香深い燻製風味で味付けし、更に皮目を炙り、香ばしく、より深みのある味に仕上がりました。	石巻	(株)ヤマトミ
191	6022	6	ほやタマゴ	2個	600	小売	女川の地域食のほやタマゴを商品化しました。 鶏卵をホヤで包んで優しく 煮込みました。	女川	(有)マルキチ阿部商店
192	6023	6	かますスティック		350	商社・卸売/小売/ホテル・ 宴会・レジャー	大和カマスの中骨を抜いてあります。調味はしてありませんので、塩等で味付(しょうゆ、みりん、砂糖)して中骨を抜いた穴に割りばし等を刺してイベント等で1尾での販売が可能です。	女川	ヤマセ内海商店
193	6024	6	フカコラCafé	10g		商社・卸売/メーカー/小売/ ホテル・宴会・レジャー	気仙沼の海と山の名産が出会った地元ならではの商品です。 血糖値、血圧抑制効果が期待され、食物繊維、カルシウムが豊富な健康 茶として名高い気仙沼唐桑産の「大唐桑茶」に美容成分フカコラーゲンを配合、観光キャラクターのホヤぼーやでデザインした気仙沼ならでのは商品です。 健康茶として名高い「桑茶」と美容成分「フカコラーゲン」、気仙沼の海と山の出会いが美と健康、そして癒しの時間を提供をさせて戴きます。	気仙沼	(株)フカコラ美人
194	6025	6	気仙沼メカジキ魚骨だしの鍋 スープ	400g	250	フードサービス/商社・卸売 /小売	鮮めかじきの水揚量日本一の気仙沼に水揚げされためかじきの中骨をローストしてだしをとったスープです。ラーメンや炊き込みご飯のもと、薄くのばしてそのままスープとしても利用できます。	気仙沼	(株)阿部長商店
195	6026	6	三陸めかぶ松前漬	150g(5 0g×3)	350	フードサービス/商社・卸売 /メーカー/小売	昆布のまろやかな旨み、するめいかの豊かな風味、数の子の歯応え、これらの厳選素材をふんだんに使用し、旨甘だれで仕上げました	気仙沼	(株)八葉水産
196	6027	6	ふかひれ胸びれ姿煮	150g	1,944	商社·卸売/小売	気仙沼産ふかひれのみを使用した姿煮です。豊潤で濃厚な味わいに仕上げた鶏ガラベースのスープはふかれと相性が良く、冷めても煮こごり風として最後の一口まで美味しく召し上がれます。	気仙沼	気仙沼ほてい(株)
197	6028	6	ほや味付	35g	432	商社·卸売/小売	海のパイナップルと呼ばれる三陸特産の「ほや」を剥き身にし、丁寧に柔らかく煮込みました。化学調味料・着色料は不使用。お酒のお供にピッタリの一品です。	気仙沼	気仙沼ほてい(株)
198	7001	7	ほっこりほや汁	320g/1 個		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	三陸特産のほやは、5つの味(塩味・甘味・酸味・苦味・旨味)が揃っている稀な食材です。ほや汁は、ほやの給水口と排水口の殻をボイル乾燥させたあと、じっくりと煮だして味のベースをつくり、三陸ならではの味に仕上げました。	塩釜	(株)三陸オーシャン
199	7002	7	ほかほかほやご飯の素	320g/1 個	648	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	三陸特産のほやは、5つの味(塩味・甘味・酸味・苦味・旨味)が揃っている稀な食材です。ほやご飯の素は、ほやの給水口と排水口の殻をボイル乾燥させたあと、じっくりと煮だして味のベースをつくり、三陸ならではの味に仕上げました。	塩釜	(株)三陸オーシャン
200	7003	7	吉次10%入り笹かま	4枚入 り	450	小売り	①製造工程・・・きめ細かく練上げ、遠赤外線で焙焼。 ②特徴・・・原料は最上級品の助宗たらに吉次(キンキ)を配合し、プリっと した食感に吉次の豊な風味が香る商品となっております。製品内に水分を 閉じ込める工夫をすることで、鮮度感を演出しております。	塩釜	㈱高浜
201	7004	7	ウマミーノかき(5パック入)	5枚入	1,200	商社・卸売/メーカー/小売	牡蠣に紫外線を当てて旨み成分を増大させる独自の製法で加工し、濃厚な旨みを堪能できる一品。五光食品のオリジナル商品です!!	塩釜	五光食品(株)
202	7005	7	なんくろ茶漬け	40g	648	メーカー/小売	石巻で養殖されている栄養豊富な微細藻であるナンノクロロプシスを使用したお茶漬けの素です。 振りかけてお湯を注ぐだけで宮城のおいしい魚介類が簡単にお茶漬けになります。	石巻	宮城県水産高等学校
203	7006	7	気仙沼産鮫のはんぺん	1個	250	フードサービス/小売/ホテ ル・宴会・レジャー	気仙沼産のサメをはんぺんにしました。気泡を溜め込む性質はふわふわのおでんにぴったりです!	気仙沼	(株)かねせん
204	7007	7	気仙沼産鮫のおでん	500g		フードサービス/商社・卸売 /小売/ホテル・宴会・レ ジャー	気仙沼産のサメ100%で作ったはんぺんをそのまま召し上がれるようおでんにしました。同じく気仙沼産のかつお節でだしをとりました。気仙沼の旨みを一つの鍋に!	気仙沼	(株)かねせん
205	7008	7	メカジキのクリーム煮	210g	200円	小売	気仙沼港水揚げのメカジキを牛乳で煮込みました。そのままでも、アレンジして使える素材としても利用できるクリーム煮です。製品化の場合は地域の財産「モ〜ランド本吉」の牛乳を使い地域の逸品として製造することを考えています。	気仙沼	宮城県気仙沼向洋高 等学校