

# 石巻女川エリア



## 石巻・女川エリア みやぎの おいしい水産ツアー

海の恵み満載の  
石巻・女川エリアの水産ツアー！  
もう身も心も、  
そして舌も大満足すること  
まちがないし。  
さあ、出かけましょう！

ダイナミックに  
牡鹿半島を見渡せる！



おしか御番所公園

眺めの良さは、仙台藩が「唐船」の襲来に備えて見張り所を設置していたことでわかる！「展望棟」からは360度の一大パノラマが楽しめます。

石巻市鮎川浜黒崎  
TEL: 0225-45-2114  
(石巻市牡鹿総合支所地域振興課)



女川井

女川に来たらこれ！  
ネタが入れ替わりで  
のるといふ、まさに女  
川近海の水産の豊  
かさを表した一品。

色鮮やかに  
目を奪われる！



シーパルピア女川  
～地元市場「ハマテラス」～

JR女川駅前から海岸近くまで延びたプロムナードのテナント型商業交流施設。両側には飲食ゾーン・クラフトゾーンに分かれて多くの店舗が並びます。海と山に囲まれた美しい町並みが魅力です。

牡鹿郡女川町女川浜字大原1-4  
TEL: 0225-24-8118  
(女川みらい創造株式会社)  
営業時間: 店舗により異なります  
定休日: 店舗により異なります

### 「おいしい水産!直売所」に行こう!

石巻・女川エリアには魅力あふれる水産加工品の直売所があります!さあ、旅の醍醐味、ぐるっと巡りましょう!



### あがいんステーション



「はたてむき体験」など、女川の水産業の体験ができるスポット。地場産品の魅力発信拠点です。

牡鹿郡女川町女川浜字大原479-2  
TEL: 0225-98-7839  
営業時間: 10:00～17:00 定休日: 毎週月曜日  
(祝日の場合は営業、翌日火曜日休み)



### いしのまき元気いちば

石巻・三陸の  
元気な水産物



### 国内最大級の復元船を展示! 宮城県慶長使節船 ミュージアム(サン・ファン館)

慶長使節の歴史や大航海時代の帆船文化を紹介する博物館。  
※現在、乗船見学と一部を除いたドック等の立ち入り不可。



鮮魚や水産加工品、野菜、パンの直売と地元の味が楽しめるフードコート。三陸地域や震災復興応援地域の特産品まで勢ぞろい。

石巻市渡波字大森30-2 TEL: 0225-24-2210  
営業時間: 9:30～16:30(8月は17:30まで)  
定休日: 火曜日(祝日除く)、年末年始

石巻市中央2丁目11-11 TEL: 0225-98-5539  
営業時間: 9:00～19:00(1F物販コーナー)  
11:00～20:00(2Fフードコーナー)  
定休日: HPを確認

おいしーまらちに来てね!

# エリア自慢

石巻・女川  
エリア

石巻湾と女川湾。そして美しい島々。

風光明媚な大海原の風景の中から

私たちに豊穡な海の幸を贈り届けてくれる場所。

さあ、豊かな風土に感謝しつつ

美味しさとの出逢いを一緒に…



## エリアの水産物の特徴

全国でも有数の規模を誇る石巻魚市場には、まき網漁業によるイワシ、サバ、カツオ、沖合底びき網漁業によるタラ類などを中心に多くの魚介類が水揚げされます。また、金華山沖周辺海域で漁獲され、石巻魚市場に水揚げされるサバ、カツオ等のうち、鮮度、大きさなどの基準をクリアしたものを「金華ブランド」と呼び、その美味しさを全国にアピールしています。



石巻魚市場 金華サバ



サンマの水揚げ



ホヤの水揚げ



みやぎサーモン

## 海にまつわる気候・風土

石巻市は、北上川が太平洋に注ぐ河口に位置し、水産業とその加工業で発展してきた水産商工の都市です。海洋性の気候で寒暖の差が少なく、沖合には金華山、網地島(あじしま)、田代島のほか多くの小さな島々が浮かび、風光明媚な景観を誇っています。

石巻漁港は、水揚げ量、水揚げ高ともに日本有数の大漁港で、東日本大震災後に復旧された魚市場は全長880mと日本一の長さを誇り、高度衛生管理の国際基準に対応するなど今後の活躍が期待されています。

女川町は、三陸復興国立公園牡鹿半島の付け根に位置し、風光明媚なリアス式海岸は女川湾に天然の良港を形成。世界三大漁場三陸金華山沖漁場に近く、暖流や寒流の多様で豊かな魚介類が水揚げされる漁師まちです。女川港は、古くから漁業に利用され、金華山や江島・出島などの離島交通の要衝でもあります。

万石浦のかき棚



牡鹿半島

## Pick Up! 旬を彩る 水産風物誌

○万石浦のかき棚  
「世界の牡蠣王」宮城新昌が適地として注目してから種ガキ生産の中心地的なエリア。海一面に広がる養殖棚の叙情的な風景が広がります。万石浦の種ガキは県内外に出荷され、各地でカキ養殖に供されます。



カキ

○おながわ秋刀魚取獲祭  
全国有数のサンマの水揚げを誇る女川町。その恵みに感謝して、食べる、見る、買う、参加する、美味しい・楽しいサンマづくしの1日。サンマのつかみ取りなども楽しめます。



おながわ秋刀魚取獲祭

## エリアの「祭り・イベント」

- サン・ファン祭り(石巻市5月)  
復元船の進水日を同船の誕生日として祝うイベント
- 石巻川開き祭り(石巻市7月/8月)  
石巻に港を開いた川村孫兵衛重吉翁に対する感謝祭
- いしのまき大漁まつり(石巻市10月)  
石巻ならではの豊富な魚介類と水産加工品を販売
- かほく産業まつり(石巻市河北町10月)  
河北町の産業が、堂に会すイベント
- おがつホタテまつり(石巻市雄勝町10月)  
ほたての即売の他、海産物・水産加工品の格安販売
- おながわ秋刀魚取獲祭(女川町9月)  
サンマ炭火焼き、すり身汁、各種ステーキイベントなどサンマづくしの1日

左:石巻川開き祭り 右:サン・ファン・パウティスタ号



## われは海の子〜 海自慢の観光スポット



サン・ファン・パウティスタ号

支倉常長ら180余名を乗せて月浦からローマへ向けて出航したサン・ファン・パウティスタ号。宮城県慶長使節船ミュージアム(サン・ファン館)にはその復元船が展示されています。



牡鹿コバルトライン

石巻市内と女川町の2ヵ所から牡鹿半島の先端へと続く道。途中、展望所がいくつかあり西に石巻湾、東に女川湾を一望できる地点があります。半島先端近くの御番所公園では金華山等も眺望できます。



金華山千畳敷・千人沢

全島が花崗岩でおおわれている金華山は、景勝地の宝庫。千畳敷・千人沢は、太平洋に面した畳1,000枚分にも及ぶ「大きな岩の海岸」。ダイナミックな風景には、目を奪われます。

\*エリアの「お祭り・イベント」の開催時期や内容については、詳細未定のため変わる場合がございます。お出かけの際は、主催者のホームページ等でご確認ください。



23 品質向上へのあくなき挑戦  
親子代々の白謙ファンも

白謙蒲鉾店 門脇工場直売所



原料となるすり身に徹底的にこだわ  
り、塩や調味料など全て厳選・吟味し  
たものだけを使い、誠実なものづくり  
をする石巻の名店。「笹かまは白謙」と  
決めている長年のファンも多い。

魚本来のうまみが詰まった宮城  
の伝統の味をお届けします。

株式会社白謙蒲鉾店  
石巻市門脇字明神 31-1  
TEL 0225-95-2845  
営業時間：9時～16時  
定休日：元日  
http://www.shiraken.co.jp



25 石巻おでん、を  
いつでも手軽に

石巻うまいものマルシェ



石巻名物の練り物をお節と昆布だし  
でじっくり煮込んだ「やま徳のおでん」  
と、三陸沖で獲れた新鮮な魚を骨まで軟  
らかく煮込んだ「やま徳の煮魚」シリーズ  
を販売。常温保存可能、温めるだけで化学  
調味料無添加の本格惣菜を楽しめます。

簡単便利な調理済み食品を三陸  
産の魚と地元生産の原料、製品  
にこだわり化学調味料無添加の  
優しい味で製造しております。

石巻うまいものマルシェ  
石巻市魚町2丁目12-3 石巻市水産総合振興センター1階  
TEL 0225-25-4363  
営業時間：9：00～16：30  
日曜日 10：00～15：00  
定休日：毎週火曜日  
http://www.yamatoku-h.com



白謙揚げ

揚げたての香ばしいかおり、食べ応えが自  
慢のプレーンタイプのさつま揚げです。  
86g/枚 141円(税込)



極上笹かまぼこ

磯の香りがたがよう上品な味わいは、まさ  
に極上品です。  
66g/枚 195円(税込)



浅炊きさんま

三陸沖でとれた新鮮なサンマをまるやか  
に骨まで柔らかく炊き上げました。宮城の  
食コン・ごはんのお供選手権で大賞受賞！  
130g/袋 350円(税込)



絆おでん

厳選した国産の素材をお節、昆布等の  
天然素材スープで仕上げました。温めるだ  
けの簡単調理商品です。  
400g/袋 400円(税込)



24 サンマのおいしさを丸ごと  
黒酢煮・天日干し・すり身に

さんまのヤマホン石巻あゆみ野店



生サンマの取扱高は全国有数。他にも  
鮮魚の出荷と、水産加工品の製造をし  
ています。新工場では「さんま黒酢煮」  
「さんま天日寒風干し」「戻り金華さば  
一夜干し」「生炊き小女子佃煮」などの  
人気加工品を販売。

「安全で安心な食」にこだわり  
皆様へ新鮮で美味しい商品をお  
届けします。

さんまのヤマホン石巻あゆみ野店  
石巻市あゆみ野 3丁目 2-14  
TEL 0225-98-6301  
営業時間：9時30分～18時  
定休日：年末年始  
http://bayfoods.jp/index.html



26 高級原料を使った  
上質かまぼこに定評あり

有限会社栗野蒲鉾店



当店の笹蒲鉾は、厳選した原料を使用した高品質の高い「笹  
蒲鉾」です。ふりつと食べ応え十分です。クリーミーな  
「チーズ小笹」ふんわり食感の「揚げ蒲鉾」も人気です。ご  
贈答などにお使い頂いても喜ばれておりますし、1枚か  
らでもお買い求め出来ますので「漁業の街石巻」で親し  
まれてきた「栗野の笹蒲鉾」を是非ご賞味ください。

南三陸の玄関口「石巻」より、み  
ちのくの味「笹蒲鉾」を全国へお  
届けいたします。

石巻市中央 1丁目 9-11  
TEL 0225-22-2971  
営業時間：9時～17時  
定休日：毎週日曜日  
http://www.sasakama.co.jp



さんま天日寒風干し

乾いた北西の寒風と天日に干すことで、  
さっぱりとした旨味の増した商品となっ  
ています。  
2尾 188円(税込)



さんま黒酢煮

厳選されたさんまを使用し、黒酢でじゅ  
くり煮込み仕上げました。子供から大人ま  
での人気商品です。  
300g/パック 890円(税込)



揚げ蒲鉾

和風・洋風の酒の肴として、酒場の大ヒ  
ット商品。「さっと炙って生姜醤油で食し、一  
杯」がいいんだそうです。  
52g/個 125円(税込)



笹蒲鉾

厳選されたスケトウダラとキチジを使って  
製造した極上の笹かまぼこです。  
48g/枚 180円(税込)



【こんな料理に】 ほうれん草とカマボコの醤油  
バターソテー

【こんな料理に】 大葉さつま揚げチーズはさみ  
バターソテー

海外から加工原料を直接輸入・販売し、日本企業との架け橋的役割を果たしております。



小池産業株式会社 (いしのまき元気いちば店)  
石巻市中央 2 丁目 11-11  
TEL 0225-98-5539  
営業時間：9 時～19 時  
定休日：第 3 火曜日 (年末年始・お盆・連休等は別途確認下さい)

当社イチ押し商品「金華しめさば生造り」は、石巻漁港で水揚げされたばかりの金華さばを生そのまま加工したワンフローズンの商品です。殆どどのしめさばは冷凍原料を使用しておりますが、当社は生さば以外を使用しておりませんので、鮮度抜群です!!



29 石巻の水産加工は何でも揃っています! (2Fフードコートでお食事も!)

いしのまき元気いちば(小池産業)



### 金華しめさば 生造り



ここ石巻で水揚げされた【金華さば】を、生から加工したワンフローズンの商品です。  
1 枚パック 460 円(税別)

こんな料理に! 刺身、寿司



### 鯖みそ漬け (みりん干し・塩麹漬けもあります)

脂のあるノルウェー産のサバを当社独自の味噌に漬込んだ逸品です。  
2 枚パック 515 円(税別)

こんな料理に! 鯖みそ焼き、鯖みそ煮

最高のたらこは最高の原料から。こだわりの商品をご用意して皆様のお越しをお待ちしております。

ミツワフーズ株式会社  
石巻市不動町 2 丁目 16-5  
TEL 0225-96-7705  
営業時間：8 時 30 分～17 時  
定休日：毎週日曜日・祝日 隔週水曜日・年末年始  
http://www.mitsuwafoods.jp/



かつて、塩たらこ生産量が日本一だった石巻を、再び「たらこの聖地」に有意気込む社長。ロシア加工船で培った経験が、原卵の目利きに生きています。出来たてをそのまま味わう「お刺身たら子」は、ここでもしか味わえません。



30 プチプチ食感の上質たらこ産地限定「お刺身たら子」も

石巻旨味万福本舗



### 伊達のたらこ



一腹一腹が大きく粒子感が楽しい原料にこだわった逸品です。  
100g/箱 950 円(税込)

こんな料理に! 紫蘇の葉で包んで天ぷらに



### 伊達の辛子明太子

たらこ屋さんの辛子明太子というもので、素材を生かした逸品です  
100g/箱 950 円(税込)

こんな料理に! パスタ料理に

焼き海苔や削り節など、量より質を重視し、国内産に限定した天然由来の素材にこだわって販売しております。みなさんのお越しをお待ちしております。

石巻市中央 3-1-40  
TEL 0225-22-3728  
営業時間：9 時 30 分～18 時  
定休日：日曜日  
http://www.wakame.info/



のり、ワカメ、コンブ、フノリなど三陸の海産物を旬に合わせて仕入れ、プロの目で厳しく選別。シンプルな加工で、素材の持つ魅力を最大限に引き出しています。味・食感・香りの違いは歴然、本物志向の海産物です。



27 本物の三陸ワカメは味・食感・香りに違いが

戸田海産物店



### 焼き海苔



生焼き、傷を省き、味と香りを厳選した海苔を、焼き上げの風味を残したまま、袋詰めしております。  
10 枚/帖 250～500 円(税込)

こんな料理に! のり巻き、おにぎり、手巻きずし



### 削り節

天然自然の素材を加工しました。保存料や着色料は一切含まれておりません。そのため冷蔵での保存をお願いしております。  
150g/袋 500 円(税込)

こんな料理に! おすし物、煮物

素材の旨さに酒粕・味噌の風味薫る。三陸鮮心の匠、『奥の風(おくのなぎ)』。熟成京粕、西京味噌を独自調合した漬床に、一切一切しっかり3日以上丹念に漬込みました。

株式会社高徳海産(奥の風)  
石巻市中央 2 丁目 11-11  
TEL 0225-98-4751  
営業時間：9 時～19 時  
定休日：第 3 火曜日 (年末年始・お盆・連休等は別途確認下さい)  
http://www.okunonagi.com



「奥の風」は、ギンタラ、ベニザケ、キンメダイなどの高級魚を、一切れずつ西京味噌・熟成京粕にじっくり漬込み、うま味を熟成させた高級漬魚。上品なコクと焼き目の香ばしさに食が進みます。贈答にも喜ばれる一品です。



28 職人技の西京漬、本粕漬高級料亭の味を食卓へ

いしのまき元気いちば(奥の風)



### 奥の風 10 切詰合せ



『京粕本漬』『西京本漬』の全魚種を高級感溢れる特製折り箱に 10 切詰合せました。  
80g/枚 10 枚/ケース 4,800 円(税別)

こんな料理に! グリル又はフライパンで焼いてお召し上がり下さい。



### 奥の風 5 切詰合せ

『京粕本漬』『西京本漬』のおすすめ 5 種を高級感溢れる特製折り箱に 1 切ずつ詰合せました。

80g/枚 5 枚/ケース 2,500 円(税別)

塩蔵わかめを中心とした海産物(主に海藻)の卸、加工、小売り販売をしています。三陸産または国産にこだわった原料を厳選して使用しているため、安心して食べられる商品です。

石巻市渡波字黄金浜 34 番地  
TEL 0225-24-1094  
営業時間: 8時~17時  
定休日: 毎週日曜日・祝祭日(事前にお問い合わせ下さい)  
http://www.fujikunibussan.com



湯通し塩蔵わかめや昆布をはじめ、海藻類の卸・加工・販売を手掛けています。手軽さが人気の「金華カットわかめ」、市場に出回らない「塩蔵元付き若布」、7種類の海藻を刻んでブレンドした「七福藻」、新商品の「七福藻みそ汁」フリーズドライがおすすめです。



33 ワカメ・コンブの専門業者  
規格外の買得品や希少品も

### 富士國物産株式会社



### 七福藻

七種類の海藻を細かく刻んでブレンドしました。厳選した国産の原材料を使用しているので、安心して食べられる商品です。  
30g/個 540円(税込)

こんな料理に! みそ汁・お吸い物・炊き込みごはん・雑炊・冷奴の具など



### 金華カットわかめ

黒潮と霧凧の交差点、森からの栄養豊かな水が川から注ぐ三陸の海、さらに太陽の恵みが海藻の成長にこの上ない環境となり、肉厚で歯ごたえのあるわかめを育てました。そのわかめを自社工場でカット、乾燥加工しました。  
13g/個 270円(税込)

こんな料理に! みそ汁・お吸い物・サラダ・酢の物

当店自慢のたらこ・辛子明太子や中華風わかめ等、ご贈答やご自宅に様々な商品をご用意しております。皆様のお越しをお待ちしております。

石巻市渡波町 2 丁目 4-10  
TEL 0225-24-0265  
営業時間: 8時~17時  
定休日: 毎週日曜日・祝日・市場の休日  
http://www.yamago-net.com/

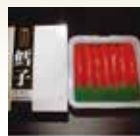


創業100余年、たらこ・辛子明太子加工の老舗です。塩分濃度を3・5〜4%と極限まで抑え、4代に渡って受け継ぐ漬けだれで96時間熟成。そのまろやかな味わいが評判になっています。大切な人のギフトは、特製木樽入りを。



34 塩分を抑えたまろやかな味  
老舗が挑む「健康食たらこ。」

### 株式会社ヤマゴ



### 特上たらこ 化粧箱入

贈り物にも定番のきめ細やかな粒子がぎゅっ詰まったプリプリ感のある商品です。  
500g/箱 2,350円(税別)

こんな料理に! たらこいそべ揚げ



### 特上辛子明太子 化粧箱入

贈り物には定番の化粧箱入り高級辛子明太子。旨みと辛さが絶妙な味わいを織りなす商品です。  
500g/箱 2,460円(税別)

こんな料理に! 明太マヨはんぺん

復興真っ只中の石巻の工場から、「製造直売」でお届けします! どうぞお気軽にお立ち寄りください。

株式会社カクト鈴木商店  
石巻市魚町 2 丁目 1-5  
TEL 0225-94-5811  
営業時間: 9時~17時  
定休日: 毎週日曜日・祝祭日  
http://www.imatoku-miyagi.com/kakuto/



創業80余年。ボタンちくわ、揚かまぼこの老舗です。上質なすり身にニラと海老を風味良く練込み、ふんわり蒸して焼上げた「和風なら饅頭」かまぼこが大好評。レンジで手軽に30秒、ふんわりアツアツを召し上がれ。



31 ふんわりふわふわ新食感  
大好評「和風なら饅頭」

### (株)カクト鈴木商店直売所



### 和風なら饅頭

すり身と海老とにらの美味しい調和。ふんわりふわふわ食感のかまぼこです。レンジで手軽に、温めてどうぞ。  
1個 100円(税別)

こんな料理に! カラシ醤油も良く合います。



### 特製 揚げかまぼこ

噛むほどに味が出る逸品。石巻の練物はもちり食感と優しい甘みが特徴です。生姜醤油+大根おろし!  
4枚入 160円(税別)

こんな料理に! ひじきや切干大根の具としても。

「サカナップみやぎ」または「#みやぎ水産の日」で検索!

# インスタはじめました。

水産県「みやぎ」の  
おいしい情報を  
写真と動画で  
発信中!

さあ、宮城県産の水産物、飲食店や  
お土産屋、イベントなど、  
InstagramにUP!

#みやぎ水産の日、#宮城県産、#サカナップ  
みやぎ...等ハッシュタグを忘れずに!



このアイコンが目印!  
@sakanapp\_musubimaru



チェックしてね!  
水産県「みやぎ」を  
盛り上げましょう!



お客様に、うまいをお届けいたします！お気軽においでください。

**多呂源 (タロゲン)**  
石巻市渡波字新釜 1-45  
TEL 0225-24-3082  
営業時間：8時～17時  
定休日：毎週日曜日・祝日  
<http://www.tarogen.com/>



石巻万石浦のたらこ・辛子明太子専門店。唐辛子・かつおだし・昆布だしで作る漬けだれは秘伝中の秘伝。ホカホカご飯と相性抜群の味を作ります。「無着色切れ子(自宅用)」は、270gとたっぷり入ってお買い得。



37 アットホームなたらこ専門店  
徳用サイズの販売も

### 多呂源直売所



### ご自宅用たらこ、明太子

一本物をお客様のために、わざわざカットして作った商品です。当店、人気NO.1! 食べて納得の商品です。  
270g 1,000円(税込)



### 贈答用たらこ明太子

送る人、送られる人がお手軽に購入できるような価格をおさえました。もちろん味はお墨付きです。  
400g 2,160円(税込)

海の美味しさを求めて

**水月堂物産株式会社**  
石巻市流留字沖 1-50  
TEL 0225-97-5225  
営業時間：9時～16時  
定休日：毎週日曜日・祝祭日  
<http://www.suigetsudo.jp>



石巻に水揚げされる新鮮なホヤ、カキ、小女子の加工品をバラエティー豊かに展開。東北新幹線の車内販売ロングセラー・乾燥ホヤ珍珠「ほや酔明」や、「牡蠣のやわらか煮」「牡蠣のオリブオイル漬け」など人気商品が多数あります。



38 ホヤ、カキのうま味を凝縮  
ご飯のお供に、酒の肴に

### 水月堂物産株式会社



### 小女子佃煮・小女子佃煮くるみ入

宮城県で水揚げされた小女子を鮮度が良い状態で炊いています。柔らかく、旨みがあります。  
300g/個 小女子佃煮 1,200円(税込) 小女子佃煮くるみ入 1,400円(税込) / 本社直売所価格

こんな料理に！ ご飯のお供として



### ほや酔明

鮮度の良いホヤを味付け乾燥しています。東北新幹線の車内で30年以上販売しているロングセラー商品です。  
12g/個 350円(税込)

こんな料理に！ お酒のつまみとして

かき、金華さば、ほや、わかめ等美味しい商品をご用意しております。皆様のお越しをお待ちしております。



石巻市流留字五性橋 9-45  
TEL 0225-24-2171  
営業時間：8時～16時20分  
定休日：年末・年始  
<http://www.hondasuisan.com>

東松島市浜市産のカキを自社工場で行う生処理、新鮮で安全な生カキを届けています。加工品は、カキのうま味を閉じ込めた佃煮やオリブオイル漬け。宮城県水産加工品評会で受賞した「金華さば生ハム燻製」「かき飯の素」も人気。



35 身はふっくらうま味がギュッと  
奥松島浜市の特選カキ

### 本田水産株式会社



### 金華さば漬け井

脂ののった金華さばをスライスし、特製タレで味付けしました。  
70g×2P入/袋 880円(税込)

こんな料理に！ 温かいご飯にのせてお召し上がりください。ネギや生姜、ノリやみょうがをのせてもお勧めです。



### 金華さば生ハム燻製 (特大)

独自の製法にて、鯖の旨味を引き立たせました。金華さばを塩のみで味付けし、桜のチップで燻製にしました。  
一枚入/袋 1,080円(税込)

こんな料理に！ 半解凍でスライスしてお召し上がりください。

美味しい焼海苔、味付海苔を各種取り揃えております。皆様のお越しをお待ちしております。

**有限会社マルマサ近藤水産**  
石巻市塩田町 1丁目 7-26  
TEL 0225-24-0569  
営業時間：10時～17時  
定休日：不定休

生産者と消費者の距離が近い、手作りのりの専門店。「寒磯のり(バラ干しのり)」「わさび味付けのり」「とうがらし塩のり」「梅味付けのり」「オリブ塩のり」「ごま風味塩のり」など、あれもこれも試したくなります。



36 バラエティー豊かな味付けでのりの魅力を多くの人に

### マルマサ近藤水産海苔直売所



### わさび味付海苔

お刺身を包んでお召し上がり下さい。最高です！  
32枚/袋 350円(税別)

こんな料理に！ 寿司感覚でお召し上がりください



### 梅味付海苔

お客様のご飯のお供に良いですよ！食が進みます。  
32枚/袋 350円(税別)

こんな料理に！ お酒のおつまみに、お子さんのおやつにどうぞ

ここからだをみたく  
食の提供

マルヒ食品株式会社

大崎市鹿島台木間塚字西沢 172-1  
TEL 0229-57-1330  
営業時間：9時～15時  
定休日：毎週土日祝日・年末年始・お盆  
http://www.azi-sai.com



石巻や気仙沼の魚を、学校・施設などの給食用に、毎日1万食以上調理しているマルヒ食品。食べやすさと出来たてのおいしさにこだわり、調理にさまざまな工夫を凝らした業務用加工品を、一般向けに販売しています。



41 業務用で定評ある魚加工品を一般家庭向けに販売

工場直売店「幸の舎」



創業より70年余り、県内唯一の昆布専門業者として、東北、関東、関西一円に販路をもち、お客様のニーズに応じて参りました。これからも食文化の担い手として努力して参ります。



栗原市志波姫南郷蓬田 1  
TEL 0228-25-3553  
営業時間：8時～17時  
定休日：毎週土・日曜日 祝日  
http://www.taiheikonbu.co.jp

業務用の「出し昆布・煮昆布・きざみ昆布・とろろ昆布・昆布粉末・塩蔵昆布」などを販売するコンブ加工専門メーカーです。手削りにこだわった「とろろ昆布」は、格別の味わい。小袋製品は直売所のみ限定販売です。



39 コンブ加工専門メーカーの絶品「手削り、とろろ昆布」

株式会社大平昆布



さんま甘露煮

三陸産のさんまを圧力釜で骨までやわらかく炊き上げました。  
200g/5切 470円(税込)

【こんな料理に】 袋のままボイルしてお召上がり下さい



赤魚西京漬

赤身を切り身にして、西京味噌で味付けしました。  
100g/2切 220円(税込)

【こんな料理に】 解凍後、グリルなどで焼いてお召上がり下さい



とろろ昆布

素材の原料にこだわった、手削りで仕上げたとろろ昆布。  
35g/袋 350円(税込)

【こんな料理に】 うどん、そば、ラーメンに



すき昆布

東北の食卓に欠かせない伝統の味。  
半切1枚/袋 350円(税込)

【こんな料理に】 煮物に

缶詰を作り続けて半世紀以上の水産加工会社です。直売所では自社商品の缶詰の他、鯨ペーパー・刺身の鯨赤肉などの鯨加工品を販売。店内にはイスやテーブルを配したフリースペースもあり、ゆったりくつろぐことができます。

株式会社木の屋石巻水産

美里町二郷字南八丁 2-2  
TEL 0229-87-5593  
営業時間：10時～17時  
定休日：お盆・年末年始  
http://kinoya.co.jp



朝獲れのイワシ、サンマ、金華サバを、鮮魚のまま缶詰に詰めて加熱する「フレッシュパック製法」と、国産調味料を使ったシンプルな味付けで、他に類を見ない缶詰を開発。見学（要予約）もできる美里町工場販売しています。



42 朝獲れの鮮魚が昼には缶詰うま味際立つフレッシュパック

(株)木の屋石巻水産 美里町工場直売所



一つ一つ真心込めて、手づくりしております。

栗原市若柳字川北片町 69-1  
TEL 0228-32-2184  
営業時間：9時～17時  
定休日：不定休  
http://takikama.ocnk.net/



引き出物、結婚・出産の内祝、上棟式など、おめでたい席で用いられる、鯛や松竹梅の「祝かまぼこ」。今も愛される懐かしいかまぼこを、栗原市若柳で作っています。ハートや花模様など、新しい細工かまぼこも人気です。



40 華やかで存在感のある細工かまぼこ

瀧川蒲鉾店



鯨大和煮缶詰 7号缶

半世紀以上に渡って作り続ける弊社の看板商品です。熟成させることによって旨味を閉じ込めた柔らかい鯨肉に国産の刻み生姜を添えて、甘じょっぱい大和煮ダレで味付けしております。  
235g 690円(税込)

【こんな料理に】 鯨トマトキムチ



カレイの縁側 醤油煮込み缶詰

内閣総理大臣賞を受賞した一品です。缶詰にすることにより骨まで食べられるようになった縁側には、コラーゲンや DHA、EPA、カルシウムが含まれています。日々の健康や美容に。  
170g 500円(税込)

【こんな料理に】 エンガワうどん



花かまぼこ

昔懐かしい、細工型抜き蒲鉾です。魚本来の味を生かした、味付けです。  
5枚/個 565円(税込)



木の葉揚げ

すり身に具材を練りこみました。5種類の味が楽しめます。丁寧に手揚げしています。  
5枚/個 340円(税込)

南三陸女川の海から旬の食材、季節ごと凝縮した加工品を届けます。

いかや  
女川町旭が丘 2丁目 11-10  
TEL 0225-54-4767  
営業時間：8時30分～17時  
定休日：毎週日曜日

鮮度が命のサンマ、サバ、ホヤを加工し、全国の催事で販売しています。通も絶賛するホヤは、生きていますうちに処理するので臭みが一切なく、ほのかな甘みを感じるほど新鮮。ジュースーナ蒸しホヤ、肝を使った塩辛も。



45 女川のホヤは甘くて美味  
鮮度が命の産地限定品

いかや直売所



自社工場から出来立ての商品や地域の特産物をお買い得に紹介しております。

株式会社マルイチ高橋商店  
石巻市小船越字二子南下 131-1  
TEL 0225-25-6780  
営業時間：9時～18時  
定休日：毎週日曜日  
<http://www.rakuten.co.jp/maruichi-takahashi/>



三陸自動車道河北インターチェンジ近くの加工場で、タラコ・めんたいこを加工、仙台・東京・関西方面に出荷しています。直売所では、出来たてをお買い得価格で販売、贈答用の特上品から家庭用切れ子まで種類豊富です。



43 大きさ・色・質は特上クラス  
タラコ・めんたいこ一筋 40年

マルイチ高橋商店直売所



さんま丸干し

鮮度の良いサンマの内蔵をきれいに除去し、塩にして丸干しした商品です。  
4本/パック 1,080円(税込)



酒蒸しほや

水揚げ直後のホヤを殻から出るダシを活かして酒蒸しに仕上げました。  
250g/パック 1,080円(税込)



お徳用たらこ、明太子

当店の一番人気。大ぶりのたらこを使用し、つぶ感もしっかり感じられる切れ子。贈答用、家庭用にご利用下さい。  
300g 1,300円(税込)

こんな料理に！ おにぎり、パスタ



石巻たらこ、明太子

大サイズの一本物がリーズナブルにお求めいただけます。震災後、仮設工場で営業を再開し、開発した新商品。  
500g 2,160円(税込)

こんな料理に！ たらこ丼

女川駅前ハマテラス内にて生鮮魚介類・加工品・惣菜などの豊富な品揃えに加え、飲食は店内40席の他に共有スペースもあり、おかせい名物の「女川丼」が大人気です。

株式会社岡清  
女川町女川浜字大原 1-34 シーバルピア女川ハマテラス-1  
TEL 0225-53-2739  
営業時間：魚屋/9時～18時、飲食/(平日)10時～15時、(土・日・祝)10時～15時、17時～19時  
※季節により営業時間が変わります。  
定休日：年中無休

海を望む絶好のロケーションで、女川ならではの鮮魚や水産加工品を楽しめる地元市場「ハマテラス」。2016年オープンの人気スポットで、新鮮魚介を豪快に盛った「女川丼」や寿司、浜焼きを味わえます。



46 女川駅前の新名所で  
名物・豪快海鮮丼を

お魚いちば おかせい



魚のうま味を活かした本物のかまぼこを皆様へ。

株式会社高政  
女川町蒲宿字浜田 21  
TEL 0225-53-5411  
営業時間：8時～18時  
定休日：不定休  
<http://www.takamasa.net/>



長年すり身メーカーとして培ったノウハウを投じ、1994年にかまぼこの製造を開始。素材のうま味が伝わる笹かまぼこは絶品です。ふっくらとした揚げかまぼこ、エビやカニをのせた「御膳蒲鉾」など、種類豊富にそろえています。



44 噛むほどに広がる  
自身魚の上品なうま味

蒲鉾本舗高政「万石の里」



たこのやわらか煮

たこが、たいへん柔らかく、食べ応えがあり、袋のタレごと大根などと一緒に煮込んでも美味です。  
200g 648円(税込)

こんな料理に！ 炊き込みご飯



女川アヒージョ 三陸ほや

旬の時期に獲れたほやを使用し、トマトの酸味を利かせてあっさりした味わいに仕上げました。  
90g 864円(税込)

こんな料理に！ ほやのパスタ



笹かまぼこ

さかな本来の旨みと香りを大切に、一枚の笹かまにしています。  
1枚 150～170円(税別)

こんな料理に！ わさび醤油につけて



揚げかまぼこ

すり身と他の具材をマッチさせた揚蒲鉾です。  
1枚 120円(税別)

こんな料理に！ 軽く炙って七味唐辛子をお好みで





47 海の幸を炊き込んだ釜飯とろりと軟らかい昆布巻き  
(有)マルキチ阿部商店 ハマテラス直営店



女川湾の海鮮を贅沢に炊き込んだ「海鮮めし」は、アツアツをその場でも、テイクアウトでも楽しめます。骨までやわらかいサンマの昆布巻き「リアスの詩」は、宮城県水産加工品品評会で農林水産大臣賞を受賞した逸品です。



有限会社マルキチ阿部商店  
女川町女川浜大原 1-4  
TEL 0225-98-9989  
営業時間：9時～18時  
定休日：不定休  
http://kobumaki.jp



リアスの詩  
三陸女川の美しい海から、おいしい魚をふんだんに使った「昆布巻き」。老舗商店が生んだ逸品です。  
1本 864円(税込)



さんま佃煮  
素材に合わせた味付けの工夫、昔ながらの家庭の味で、一つ一つ心を込めて丁寧に仕上げています。  
1パック 648円(税込)



49 サンマの栄養をまるごと臭みなく味のよいうすり身  
ワイケイ水産株式会社



女川で、獲れたての生サンマと加工品を販売しています。新鮮なサンマを三枚おろしにして丁寧加工した「さんま味付すり身」は臭みが少なく、ネギとショウガの香りがほんのり。魚の苦手な方にもおすすすめ。



「女川汁」でおなじみのサンマつみれ汁。実は、ハンバーガーや飲みでも美味しいんですよ。弊社HPは、こちら。http://www.yk-suisan.co.jp  
TEL 0225-53-4101 女川へお越しの際は、「あがいん女川」でぜひお買い求めください。

ワイケイ水産(株)(あがいんステーション内)  
牡鹿郡女川町女川 2丁目 16-4  
TEL 0225-98-7839  
営業時間：10時～17時  
定休日：毎週月曜日(祝日の場合は翌日)  
http://www.onagawa.co.jp



さんま糠漬け  
高鮮度のさんまを米糠と塩に漬けて乳酸発酵させ、さらに美味しさがアップした商品です。  
1,100円(税別)  
こんな料理に！そのまま焼いて



さんま味付すり身  
2015年12月に開催された第26回全国水産加工品総合品質審査会で3部門受賞。東京都知事賞・主婦大賞・若者大賞  
200g/パック 350円(税別)  
こんな料理に！つみれ汁やハンバーガー



48 100%自社完結だから可能  
新鮮なウニとホヤの提供  
片倉商店直売所



世界三大漁場と言われる金華山沖で自社潜水漁により収穫した「うに」「地元女川の海で自社養殖した「ほや」などをお客様の利用機会に応じてタイムリーにご提供しております。生製品は勿論「塩うに」「焼うに」「蒸しほや」「へそほや」「ほや塩辛」などの加工品の品ぞろえも充実しております。



三陸うに、ほや  
有限会社片倉商店

片倉商店  
牡鹿郡女川町 2丁目 66 地元市場ハマテラス内  
TEL 0225-54-4589  
営業時間：9時～16時  
定休日：毎週木曜日、木曜日が祝日の場合は営業



特選塩うに  
主に金華山沖で自社潜水漁により収穫したうにを天日塩に赤糖産のいがりを加えた天日手塩を使用し加工しています。2016年宮城県水産加工品品評会で【宮城県知事賞】をいただきました。  
55g/パック 1,300円(税込)  
こんな料理に！自然解凍し、熱々のご飯のせてお召し上がりください



へそほや  
一番美味しく身の厚い5月から8月に水揚げしたほやの旨みの凝縮したへそ部分だけを使い加工しています。2018年宮城県水産加工品品評会で【水産物流通対策協議会長賞】をいただきました。  
150g/パック 630円(税込)  
こんな料理に！自然解凍し、わさび醤油をつけてお召し上がりください



50 ワカメ・ホタテ、ホヤ、アワビを  
YORIISOブランドの加工品に  
マルキ遠藤株式会社



石巻市寄磯浜から、新鮮なワカメ、ホタテ、ホヤ、アワビ、ウニ、海藻を届けています。ムラサキウニで作ったウニソース、金華ホヤ・金華ホタテ・天然アワビの高級オイル漬け、使い勝手のよい海藻セットなど、ギフトに絶好の品も。

おかげさまで当社の「金華塩うに」が、第43回宮城県水産加工品品評会(2019年1月)において「宮城県知事賞」を受賞しました。

マルキ遠藤株式会社  
石巻市寄磯浜前浜 76-2  
TEL 0225-48-2333  
営業時間：8時～17時  
定休日：毎週日曜日 祝日 土曜日が休みのこともあります。  
http://yoriiso.com



YORIISO 金華塩うに  
寄磯浜でとれた天然の生うにを、塩だけで漬けたうにです。香り豊かで、とろりと濃厚なうに本来の味わいが楽しめます。  
80g/個 2,160円(税込)  
こんな料理に！アヒージョ、パスタ



YORIISO 金華ホヤの塩辛  
ホヤを丁寧にむき身にし、あっさり塩漬けにしました。生の風味をいかしつつ、よりいっそう甘さと旨味が際立つ逸品です。  
100g/個 810円(税込)