

商品のご紹介



牡蠣みそ煮

こだわりの八丁味噌を使用しています。宮城県産の牡蠣を厳選し、手間ひまかけて味噌で煮込み、時間をかけて熟成しています。



あかもく

味がついでいませんでお好みで味をつけてお召し上がりください。ネバとろ、シャキシャキの新食感をぜひお試しください。



あかもく松前

三陸産わかめとあかもくを使った珍しい松前です。程よいしょっぱさが食欲をそそります。



味付きあかもく

たまり醤油を使い、程よく味がついたあかもく。解凍してご飯にかけてたり冷奴の薬味に、うどんやそばの付け合わせなど。



牡蠣しょうが煮

宮城県で育った牡蠣を生姜たれで煮込みました。牡蠣本来のおいしさを存分にご堪能ください。



海苔の佃煮

松島湾で摘んだ生海苔をそのまま煮込み、十二時間じっくり熟成した商品です。手で荒く切る事によって、磯の風味と食感を大事にしています。



茎わかめ ことこと煮

三陸産の茎わかめを一口大にカットし、丁寧に炊き上げました。程よい甘さが食欲をそそります。



三陸産 こんぶ佃煮

三陸産のこんぶを菌ごたえを損なわず丁寧に炊き上げ、ご飯がすすむ程よい甘さに味付けしました。

こだわりの地元石巻のあかもく

あかもくの収穫時期は2、3月頃。工場から車で数分の、石巻市万石浦湾で水面まで成長したあかもくを鎌を使って刈り取り、収穫してすぐに選別・入念な洗浄をした後、湯通しして細かくきざみます。そして松前や味付きなどに加工していきます。採れたてを即日加工できるのも海が近いからこそ。

【皇室献上】桂島の生海苔使用

宮城県松島湾に浮かぶ島のひとつ、桂島(かつらじま)の漁師 千葉周さんより直接買い付けた生海苔を使用。千葉さんの海苔は「塩釜神社奉獻第六十八回乾海苔品評会」で優賞を受賞し、香りや艶が最高級とお墨付きをいただいた逸品です。皆様の食卓に美味しい佃煮をお届けするため、素材からこだわっています。

