

ABECHO

株式会社 阿部長商店

〒988-0021 宮城県気仙沼市港町2-13
TEL.0226(22)1661 FAX.0226(24)3330
www.abecho.co.jp/

商品についての連絡先はコチラ

株式会社阿部長マーメイド食品

東京支店
〒114-0002 東京都北区王子1-10-13 旺栄ビル8F
TEL.03(6903)3228 FAX.03(6903)3229

仙台営業所

〒981-3133 宮城県仙台市泉区泉中央3-15-3 グランディール泉中央4F
TEL.022(341)1658 FAX.022(341)1657
代表アドレス mermaid@abecho.co.jp

工場のご案内

気仙沼食品

〒988-0031 宮城県気仙沼市潮見町18-1
TEL.0226(23)2922 FAX.0226(23)2929
[工場規模] 敷地面積18,576.92㎡、延床面積16,512.67㎡
[生産能力] 原料処理200t、凍結処理150t、
加工製造 最大3t、保管能力7,500t



気仙沼フレッシュ

〒988-0036 宮城県気仙沼市弁天町2-83-1
TEL.0226(23)1244 FAX.0226(23)1366
[工場規模] 敷地面積5,752.34㎡、延床面積4,913.12㎡
[生産能力] 加工製造20t、凍結処理2.5t、保管能力3,000t



南三陸食品

〒986-0725 宮城県本吉郡南三陸町志津川字沼田150-116
TEL.0226(46)5885 FAX.0226(46)6300
[工場規模] 敷地面積12,301.34㎡、延床面積7,989.66㎡
[生産能力] 原料処理30t、凍結処理90t、保管能力7,000t



大船渡食品

〒022-0002 岩手県大船渡市大船渡町字欠ノ下向1-13
TEL.0192(26)6533 FAX.0192(26)4611
[工場規模] 敷地面積45,407.6㎡、延床面積19,432.31㎡
[生産能力] 原料処理150t、凍結処理150t、
加工製造 最大2*3ライン、保管能力13,100t



渡冷

〒986-0022 宮城県石巻市魚町1-10-7
TEL.0225(98)7982 FAX.0225(98)7972
[工場規模] 敷地面積8,201.61㎡、延床面積7,723.60㎡
[生産能力] 原料処理150t、凍結処理100t、
加工製造 最大2t、保管能力3,500t



関連会社

株式会社サンフーズ気仙沼

〒988-0103 宮城県気仙沼市赤岩港121
TEL.0226(22)5088 FAX.0226(23)5568
[工場規模] 敷地面積5,041.73㎡、延床面積3,466.60㎡
[生産能力] 原料処理10t、凍結処理20t、
加工製造 最大5t、保管能力2,500t

株式会社泰興商事

大船渡化製フィッシュミール工場

〒022-0002 岩手県大船渡市大船渡町欠ノ下向1-134
TEL.0192(47)5307 FAX.0192(47)5308
[工場規模] 敷地面積11,679.094㎡、延床面積1,469㎡
[生産能力] 原料処理60t/日=8t/時、
最大原料処理200t/日

サンリクフーズ

〒988-0103 宮城県気仙沼市赤岩港168-6
TEL.0226(48)5221 FAX.0226(48)5223
[工場規模] 敷地面積12,457.81㎡、延床面積8,140.92㎡
[生産能力] 加工製造 最大2.25t、保管能力3,200t

株式会社三陸コーポレーション

東京支店

〒114-0002 東京都北区王子1-10-13 旺栄ビル8F
TEL.03(6903)3228 FAX.03(6903)3229



Mermaid
Style

ご食材の 提案



PRODUCT CATALOG

商品カタログ ver.05

ABECHO

三陸の海の恵みを毎日の食卓へ

三陸産に こだわった 豊富な 商品ラインナップ

買受人の目利きで選ばれた新鮮な三陸産の原料を使用し、小売店や飲食店で便利にお使いいただける「業務用商品」や、毎日の食卓を彩る「家庭用商品」、旬の味わいを産地から家庭へ直接お届けする「ギフト商品」など多様なニーズにお応えする商品をご用意しています。



商品カテゴリ

刺身・寿司



高い技術があるからこそ、鮮度を保ったまま食卓へ。獲れたてをいつでも味わうことができます。

➔ P7~P10

加熱調理・粉付



徹底した衛生管理のもと、様々なシーンでお使いいただけるよう丁寧に加工しています。

➔ P11~P14

煮魚



骨まで柔らかく仕上げた煮魚は、どこか懐かしい味わいでご飯のおかずによく合います。

➔ P15~P21

スープ



弊社のホテル観洋グループ総料理長が監修した贈答に人気の商品です。

➔ P22

おつまみ



魚のおつまみでヘルシーに。お酒とよく合う手軽で美味しい商品をご用意しています。

➔ P23・P24

ギフト



日々の食卓を彩る惣菜ギフトや、高鮮度の海鮮ギフトを心を込めてお届けします。

➔ P25~P29



かつお

新鮮かつお水揚げ連続日本一を誇る気仙沼港は、5月下旬から10月にかけて、かつおの水揚げで賑わいます。特に9月頃から水揚げされる大型で脂のりの良い「戻りがつお」は格別。お刺身やタタキで美味しく召し上がれます。



さんま

本州のさんま水揚げ港は主に7カ所あり、その中でも水揚げ量1位の座を争う気仙沼と大船渡に拠点を持つ弊社の買い付け量は国内トップクラスです。その豊富な原料を使用し、様々な加工技術でお客様のニーズにお応えします。



鮮かつおタタキ(刺身用)



気仙沼港に水揚げされた脂のりの良い新鮮なかつおをタタキにしました。生原料の鮮度を損なわないよう、自社工場で加工し氷詰めをしています。

外箱寸法	W320×H170×D400mm	【JANコード】 無
アレルギー物質	無	【規格】 3kg/cs
主原料	かつお(宮城県産)	【賞味期限】 製造日より4日
製造工場	気仙沼フレッシュ	【保存方法】 4℃以下で保存

亀洋丸かつおロイン(刺身用)



気仙沼船籍「亀洋丸」で一本釣り漁法にて水揚げした船凍かつおの刺身用商材です。鮮度が良く、脂ののったトロのような味わいが特徴です。

外箱寸法	W320×H170×D400mm	【JANコード】 無
アレルギー物質	無	【規格】 3kg/cs
主原料	かつお(三陸産)	【賞味期限】 製造日より365日
製造工場	気仙沼フレッシュ	【保存方法】 -40℃以下で保存

亀洋丸かつおタタキ(刺身用)



気仙沼船籍「亀洋丸」でブライン凍結したかつおをタタキにしました。表面はこんがり香ばしく、中はかつお本来の旨みが凝縮されています。

外箱寸法	W320×H170×D400mm	【JANコード】 無
アレルギー物質	無	【規格】 3kg/cs
主原料	かつお(三陸産)	【賞味期限】 製造日より365日
製造工場	気仙沼フレッシュ	【保存方法】 -40℃以下で保存

亀洋丸かつお刺身



さんまの炭火焼き

鮮さんま



自社工場で各種規格にサイズ別で梱包・出荷します。衛生管理しており、安全・安心な製品をお届けします。

アレルギー物質	無	【JANコード】 無
主原料	さんま(三陸産)	【規格】 要相談
製造工場	気仙沼食品・大船渡食品・渡冷	【賞味期限】 製造日より1095日
		【保存方法】 5℃以下で保存

冷さんま



三陸産さんまを、新鮮なまま冷凍し水揚げ時の旨みをそのまま閉じ込めました。サイズに関するご相談お受けします。

外箱寸法(mm)	10kg/W530×H110×D350 15kg/W530×H140×D350	【JANコード】 無
アレルギー物質	無	【規格】 10kg/cs、15kg/cs
主原料	さんま(三陸産)	【賞味期限】 製造日より1095日
製造工場	気仙沼食品・大船渡食品・渡冷	【保存方法】 -30℃以下で保存

塩さんま



三陸産の鮮度が良いさんまに塩をまぶして凍結しました。味付け要らずなので焼くだけでふっくらとした塩焼きが出来上がります。

1csあたりの寸法	W310×H490×D90mm	【JANコード】 無
アレルギー物質	無	【規格】 7.5kg(45尾/50尾/55尾/60尾)
主原料	さんま(三陸産)	【賞味期限】 製造日より1095日
製造工場	気仙沼食品・大船渡食品	【保存方法】 -18℃以下で保存



冬

「めかじき」

水揚げ連続日本一(2014年の全国シェア72%)の気仙沼めかじきは、地域を上げてブランド化を推進している注目の食材です。刺身用の高鮮度商品から加熱用の商品まで、目利きの買受人が見極める本場の旨みをお届けします。



春

「鮭」

養殖銀鮭発祥の地、南三陸の「伊達のぎん」は生産者が試行錯誤し、卵から成魚まで徹底した品質管理と履歴管理をおこなっています。弊社工場の南三陸食品では、生産者との連携により鮮魚出荷から加工出荷まで、高品質の商品をお客様のニーズにお応えします。



めかじき刺身

めかじき正肉



気仙沼港に水揚げされためかじきを、その日のうちにカットしました。刺身としてはもちろん、焼物、煮物でも美味しく召し上がれます。

アレルギー物質 無
【規格】 約3kg~7kg 切り付け
【消費期限】 製造日より5日
【保存方法】 5℃以下で保存
主原料 めかじき(宮城県産)
製造工場:気仙沼フレッシュ **冷蔵**

めかじき柵(刺身用)



新鮮なめかじきを柵状にカットし、より高い鮮度を保つことができるアルコール凍結を施しました。

外箱寸法 W320×H170×D400mm
【JANコード】 無
【規格】 3kg/cs
【賞味期限】 製造日より180日
【保存方法】 -18℃以下で保存
アレルギー物質 無
主原料 めかじき(宮城県産)
製造工場:気仙沼フレッシュ **冷凍**

あぶりめかじき



新鮮なめかじきを柵状にカットした後、表面を軽く炙り、ほんのり香ばしく旨みが凝縮された炙りに加工しました。

単品(パック)寸法 W400×H50×D170mm
【JANコード】 無
【規格】 3kg/cs
【賞味期限】 製造日より180日
【保存方法】 -18℃以下で保存
アレルギー物質 無
主原料 めかじき(宮城県産)
製造工場:気仙沼フレッシュ **冷凍**



銀鮭刺身

銀鮭フィール(トリムE)



三陸で水揚げされた銀鮭を、高鮮度の生食用フィール(トリムE)に加工しました。皮や骨を丁寧に取り除いているため、そのまま切って刺身や寿司にお使いいただけます。

外箱寸法 W550×H150×D350mm
【JANコード】 無
【規格】 5kg/cs
【賞味期限】 製造日より180日
【保存方法】 -18℃以下で保存
アレルギー物質 無
主原料 銀鮭(宮城県産)
製造工場:気仙沼フレッシュ **冷凍**

伊達のぎんフィール



三陸で水揚げされた「伊達のぎん」をフィールにしました。皮目のウロコを全て取り除く加工を施しています。皮の香ばしさが美味しさを引き立てる焼き魚にぴったりの商品です。

外箱寸法 W610×H310×D140mm
【JANコード】 無
【規格】 10kg D/B
【賞味期限】 製造日より180日
【保存方法】 -18℃以下で保存
アレルギー物質 無
主原料 銀鮭(宮城県産)
製造工場:南三陸食品 **冷凍**

刺身 寿司

Sashimi
& Sushi

保存技術が
鮮度の鍵。
前浜の工場加工した原料を、
魚種や商品に合わせた凍結保存技術によって、
高鮮度・高品質をお届けします。



【アルコール凍結】



マイナス20℃のアルコール溶液に浸し、鮮度を保持したままムラなく急速冷凍することでドリップや色変わりを防ぎ、旨みを閉じこめます。

【B-1凍結】



船上で釣り上げた瞬間、生きたままのかつおをブライン溶液に浸けて内側と外側から瞬時に凍結することで、生鮮品に劣らない鮮度を保ちます。

【トンネルフリーザー】



効率が良く衛生的な生産に欠かせないトンネルフリーザーを活用し、盛漁期でも安定した商品の供給体制を実現します。

【超低温冷蔵庫】



約5,000トンの保管能力を有するマイナス55℃の超低温冷蔵庫は、気仙沼地区の水産組合員がまぐろやかつおをメインに、原料や製品保管に活用しています。

さんま開き 宮城県産さんまを刺身用の開きにしました。お召し上がりの直前に皮を剥がすことで、高鮮度の刺身をお楽しみいただけます。



単品(パック)寸法 W180×H10×D270mm
[JANコード] 4948024022133
[規格] 2枚/P、15P/cs
[賞味期限] 製造日より90日
[保存方法] -18℃以下で保存

主原料
さんま
(宮城県産)

製造工場:サンフーズ気仙沼 冷蔵

単品(パック)寸法 W420×H10×D250mm
[JANコード] 無
[規格] 5枚×6P×8合
[賞味期限] 製造日より730日(-40℃)、出荷日より180日(-18℃)
[保存方法] 出荷前:-40℃以下で保存、出荷後:-18℃以下で保存

主原料
さんま
(宮城県産)

数量確認条件 製造工場:気仙沼食品・気仙沼フレッシュ 冷蔵

さばフィーレ

脂のりが良い三陸産のさばを鮮度が良いうちにフィーレ加工し凍結しました。



外箱寸法 W320×H170×D400mm
[JANコード] 無
[規格] 3kg/cs
[賞味期限] 製造日より180日
[保存方法] -18℃以下で保存

主原料
さば
(三陸産)

製造工場:気仙沼フレッシュ 冷蔵

いわし開き

三陸産のいわしを新鮮さと美味しさを保ったまま冷凍開きにしました。薄皮を剥がしてご利用ください。



単品(パック)寸法 W420×H250×D10mm
[JANコード] 無
[規格] 6枚×6P×8合
[賞味期限] 製造日より540日
[保存方法] 出荷前:-40℃以下で保存、出荷後:-18℃以下で保存

主原料
いわし
(三陸産)

製造工場:気仙沼フレッシュ・サンフーズ気仙沼 冷蔵

めばちまぐろ正肉

赤身のまぐろの代表格のめばちまぐろ。特に10月～12月の宮城の東沖でとれるまぐろは、脂のり抜群です。



アレルギー物質 無
[JANコード] 無
[規格] 約6kg～15kg
[賞味期限] 製造日より5日
[保存方法] 5℃以下で保存

主原料
めばちまぐろ
(三陸産)

製造工場:気仙沼フレッシュ 冷蔵

びんちょうロイン

脂の旨みとあっさりした淡白な味わいが特徴のびんちょうロインにしました。寿司の他に、サラダやカルパッチョにもアレンジしてお楽しみいただけます。



1csあたりの寸法 W550×H145×D350mm
[JANコード] 無
[規格] 5kg/cs
[賞味期限] 製造日より365日
[保存方法] -40℃以下で保存

主原料
びんちょう
(三陸産、千葉県産)

製造工場:気仙沼フレッシュ 冷蔵

ほや

「海のバイナッブル」で知られる珍味。旨みたっぷりのほやを新鮮なうちに真空パックに詰め、アルコール凍結を施しました。



単品(パック)寸法 W160×H50×D230mm
1csあたりの寸法 W395×H100×D285mm
[JANコード] 無
[規格] 450g/P、20P/cs
[賞味期限] 製造日より180日
[保存方法] -18℃以下で保存

主原料
ほや
(三陸産)

製造工場:気仙沼フレッシュ 冷蔵

めかぶ

肉厚で食感が良く、強い粘りが特徴の三陸産めかぶを、収穫時期の1月中旬～3月の期間のみお取扱いはしております。



1csあたりの寸法 W550×H140×D350mm(氷無)
W538×H165×D338mm(氷有)
[JANコード] 無
[規格] 3kg/cs

主原料
めかぶ
(三陸産)

数量確認条件 製造工場:気仙沼フレッシュ 冷蔵

伊達のぎんあぶり

宮城県産銀鮭の柵の表面を炙り、ほんのり香ばしく凝縮した旨味がお楽しみいただけます。



単品(パック)寸法 W400×H50×D170mm	【JANコード】 無 【規格】 3kg/cs 【賞味期限】 製造日より180日 【保存方法】 -18℃以下で保存	主原料 銀鮭 (宮城県産)
1csあたりの寸法 W550×H145×D350mm		
アレルギー物質 さけ	製造工場:気仙沼フレッシュ	冷凍

三陸産スライスしめさば

三陸沖で漁獲された脂のりの良いさばを、レモン果汁を加えた特製の甘酢に漬け込み、爽やかな酸味と自然な甘味に仕上げました。スライスしているので、解凍後すぐにお召し上がりいただけます。



単品(パック)寸法 W300×H170×D20mm	【JANコード】 4948024022027 【規格】 1枚入/P、12P/cs(4合) 【賞味期限】 冷凍/製造日より540日、 冷蔵/解凍日より11日 【保存方法】 冷凍/-18℃以下で保存、 冷蔵/10℃以下で保存	主原料 さば (三陸産)
アレルギー物質 さば	製造工場:大船渡食品	冷凍

さんまスモーク

三陸産さんまをスモークにしました。カルパッチョやパスタにもお使いいただけます。



単品(パック)寸法 W180×H20×D300mm	【JANコード】 4589436610053 【規格】 114g/P、20P/cs(2合) 【賞味期限】 製造日より365日 【保存方法】 -18℃以下で保存	主原料 さんま (三陸産)
1csあたりの寸法 W360×H150×D300mm		
アレルギー物質 無	数量確認条件 製造工場:サンフーズ気仙沼	冷凍

びんちょうタタキ

びん長まぐろの身の表面を炙りました。外側は香ばしく、中には生の刺身の甘みと旨みが凝縮されています。



1csあたりの寸法 W550×H145×D350mm	【JANコード】 無 【規格】 5kg/cs 【賞味期限】 製造日より365日 【保存方法】 -40℃以下で保存	主原料 びん長まぐろ (三陸産、千葉県産)
アレルギー物質 無	製造工場:気仙沼フレッシュ	冷凍

さばスモーク

三陸産さばをスモークにして、お酒のお供にぴったりな一品に仕上げました。



単品(パック)寸法 W180×H20×D300mm	【JANコード】 4589436610046 【規格】 114g/P、20P/cs(2合) 【賞味期限】 製造日より365日 【保存方法】 -18℃以下で保存	主原料 さば (三陸産)
1csあたりの寸法 W360×H150×D300mm		
アレルギー物質 さば	製造工場:サンフーズ気仙沼	冷凍

さけスモーク

宮城県産銀鮭をスモークにしました。サラダやサンドイッチの具としてもお使いいただけます。



単品(パック)寸法 W180×H20×D300mm	【JANコード】 4589436610060 【規格】 114g/P、20P/cs(2合) 【賞味期限】 製造日より365日 【保存方法】 -18℃以下で保存	主原料 銀鮭 (宮城県産)
1csあたりの寸法 W360×H150×D300mm		
アレルギー物質 さけ	製造工場:サンフーズ気仙沼	冷凍

あぶりさんま

脂ののったさんまを特製の甘酢に漬け込み、表面を軽く炙りました。そのままはもちろん、サラダや寿司にぴったりです。



単品(パック)寸法 W180×H10×D270mm	【JANコード】 4948024000773 【規格】 2枚×20P×4合 【賞味期限】 製造日より540日 【保存方法】 -18℃以下で保存	主原料 さんま (三陸産)
1csあたりの寸法 W350×H145×D250mm		
アレルギー物質 大豆	製造工場:気仙沼食品	冷凍

あぶりしめさば

石巻港で水揚げされたさばを急速凍結。酢じめをして表面を軽く炙り、風味豊かに仕上げました。



単品(パック)寸法 W310×H10×D170mm	【JANコード】 無 【規格】 4枚/P、6P/cs(4合) 【賞味期限】 製造日より365日 【保存方法】 -18℃以下で保存	主原料 さば (三陸産)
1csあたりの寸法 W335×H140×D245mm		
アレルギー物質 さば	製造工場:渡冷	冷凍

金華あぶりしめさば

石巻"金華山沖"で漁獲された金華さばを特製の甘酢でしめて、表面を軽く炙りました。厚いさばの身は食べごたえ十分。表面を炙ることで香ばしさと凝縮されたさばの旨味をお楽しみいただけます。



単品(パック)寸法 W310×H170×D20mm	【JANコード】 4948024030176 【規格】 XLサイズ:1枚入×10P入/cs(4合) 3Lサイズ:1枚入×12P入/cs(4合) 【賞味期限】 解凍前540日、解凍後10日 【保存方法】 解凍前-18℃以下、解凍後 5℃以下で保存	主原料 さば (三陸産)
1csあたりの寸法 W335×H140×D245mm		
アレルギー物質 さば	製造工場:渡冷	冷凍

あぶりいわし

脂ののったいわしを特製の甘酢に漬け込み、表面を軽く炙りました。



単品(パック)寸法 W415×H10×D256mm	【JANコード】 4948024022669 【規格】 6枚×20P×2合 【賞味期限】 製造日より540日 【保存方法】 -18℃以下で保存	主原料 いわし (三陸産)
1csあたりの寸法 W500×H140×D350mm		
アレルギー物質 大豆	製造工場:気仙沼食品	冷凍



加熱調理

粉付

Heat cooking
& Powder

食のプロが認める確かな品質。

時代のニーズに合った安全・安心の美味しさを提供すべく、徹底した品質・衛生管理で製造をおこなっています。

和・洋・中間わず、幅広いシーンでお使いいただける高品質の商品は

弊社のホテル観洋グループでも日々のメニューに活用され、

料理人・お客様の双方から高い評価をいただいています。

さんま IQF

旬の季節に水揚げされた三陸産さんまを使用。原料を高鮮度のまま冷凍保管できるIQF凍結を施しました。



単品(パック)寸法
W450×H50×D260mm
アレルギー物質
無

[JANコード] 無
[規格] 5尾×10P×2合
[賞味期限] 製造日より540日
[保存方法] -18℃以下で保存

主原料
さんま
(三陸産)

受注生産品 数量確認条件 製造工場:渡冷 冷凍

尾付きさんま開き

三陸産のさんまを、冷凍の開きにしました。どんな料理でも美味しくお召し上がりいただけます。



外箱寸法
W340×H90×D240mm
アレルギー物質
無

[JANコード] 無
[規格] 20枚入×10合
[賞味期限] 製造日より540日
[保存方法] -18℃以下で保存

主原料
さんま
(三陸産)

受注生産品 数量確認条件 製造工場:気仙沼食品 冷凍

さんまフィーレ-halfカット

三陸沖で漁獲されたさんまを-halfサイズの冷凍フィーレにしました。用途に合わせて便利にお使いいただけます。



単品(パック)寸法
W380×H50×D260mm
アレルギー物質
無

[JANコード] 無
[規格] 1kg×6P×2合
[賞味期限] 製造日より540日
[保存方法] -18℃以下で保存

主原料
さんま
(三陸産)

受注生産品 数量確認条件 製造工場:気仙沼食品 冷凍

秋鮭フィーレ

ウロコを全て取除いておりますので、焼いていただくことで皮まで美味しく召し上がれます。塩焼きはもちろんバター焼き・鍋物・ちゃんちゃん焼きなど様々な料理にご利用いただけます。



外箱寸法
W610×H310×D140mm
アレルギー物質
さけ

[JANコード] 無
[規格] 10kg D/B
[賞味期限] 製造日より180日
[保存方法] -18℃以下で保存

主原料
白鮭
(北海道産、三陸産)

製造工場:南三陸食品 冷凍

さんますり身

三陸産のさんまをすり身にしました。つみれやお魚ハンバーグなど、様々な用途でお使いいただけます。



1csあたりの寸法
W410×H220×D315mm
アレルギー物質
無

[JANコード] 4948024020887
[規格] 280g/P (140g×2P)、
24P/cs(2合)
[賞味期限] 製造日より365日
[保存方法] -18℃以下で保存

主原料
さんま
(三陸産)

製造工場:大船渡食品 冷凍

さんまつみれ

三陸産のさんまを、つみれにしました。つみれ汁、つみれ焼き、つみれ揚げなど、様々な料理にお使いいただけます。



単品(パック)寸法
W340×H40×D240mm
1csあたりの寸法
W480×H170×D300mm
アレルギー物質
卵・大豆

[JANコード] 無
[規格] 1kg×6P×2合
[賞味期限] 製造日より365日
[保存方法] -18℃以下で保存

主原料
さんま
(三陸産)

受注生産品 製造工場:大船渡食品 冷凍

金華沖塩さば(バルク)

脂のりが良い三陸産のさばを塩さばフィーレにしました。焼き魚、揚げ物、炒め物など加熱用としてお使いください。



1csあたりの寸法
W282×H513×D144mm
アレルギー物質
さば

[JANコード] 無
[規格] 5kg(28枚/32枚
36枚/40枚)
[保存方法] -18℃以下で保存

主原料
さば
(三陸産)

製造工場:サンフーズ気仙沼 冷凍

金華沖塩さば

三陸産のさばを塩さばフィーレにし、IQF凍結後、真空包装しました。脂のりが良くふっくらと仕上がるため、シンプルな塩焼きがおすすめです。



単品(パック)寸法
W330×H40×D220mm
1csあたりの寸法
W430×H180×D280mm
アレルギー物質
さば

[JANコード] 4589436610275
[規格] 2枚×21P×2合、
3枚×14P×2合
[賞味期限] 製造日より180日
[保存方法] -18℃以下で保存

主原料
さば
(三陸産)

製造工場:サンフーズ気仙沼 冷凍



桜のチップで燻した三陸塩さば

三陸産さばの塩さばフィレを桜チップで燻しました。燻製の香ばしさがお酒のお供にぴったりです。



単品(パック)寸法 W330×H20×D220mm 1csあたりの寸法 W513×H124×D282mm アレルギー物質 さば	[JANコード] 4589436610374 [規格] 2枚×18P×2合 [賞味期限] 製造日より180日 [保存方法] -18℃以下で保存	主原料 さば (三陸産)
--	--	---------------------------

数量確認条件 製造工場:サンフーズ気仙沼 冷凍

さんまフライ

三陸産の旬のさんまを生パン粉で仕上げました。冷凍のまま170℃の油で5分程揚げると、さんまのサクサクフライの出来上がりです。



1csあたりの寸法 W310×H120×D250mm アレルギー物質 小麦・卵・大豆	[JANコード] 4948024021747 [規格] 20枚入/cs(6合) [賞味期限] 製造日より540日 [保存方法] -18℃以下で保存	主原料 さんま (三陸産)
--	--	----------------------------

数量確認条件 製造工場:大船渡食品 冷凍

一口さんまフライ

三陸産の旬の時期のさんまをフライにしました。一口サイズでありながら、ボリュームたっぷり、肉厚なさんまの身をお楽しみいただけます。



単品(パック)寸法 W280×H50×D160mm アレルギー物質 小麦・卵・大豆	[JANコード] 4948024020528 [規格] 10切入/P.24P/cs(2合) [賞味期限] 製造日より540日 [保存方法] -18℃以下で保存	主原料 さんま (三陸産)
---	--	----------------------------

受注生産品 数量確認条件 製造工場:大船渡食品 冷凍

さんま蒲焼

三陸産さんまを油調後、特製タレに漬け込み、風味豊かで味わい深いソフトな蒲焼に仕上げました。



1csあたりの寸法 W500×H360×D350mm アレルギー物質 小麦・大豆	[JANコード] 4948024021310 [規格] 20枚入/cs.8セット/cs [賞味期限] 製造日より540日 [保存方法] -18℃以下で保存	主原料 さんま (三陸産)
--	--	----------------------------

数量確認条件 製造工場:大船渡食品 冷凍

さんま竜田揚げ

三陸産の脂ののった旬の時期のさんまを、醤油味酢タレに漬け込み、打ち粉をしました。冷凍のまま170℃の油で2〜3分揚げてお召上がりください。



1csあたりの寸法 W480×H170×D300mm アレルギー物質 小麦・大豆	[JANコード] 4948024020313 [規格] 1kg×6P×2合 [賞味期限] 製造日より540日 [保存方法] -18℃以下で保存	主原料 さんま (三陸産)
--	--	----------------------------

数量確認条件 製造工場:渡冷 冷凍

さば竜田揚げ

冷凍のまま170℃の油で5分程揚げるだけで簡単にお召上がりいただけます。お弁当にも丁度良いサイズです。



1csあたりの寸法 W480×H170×D300mm アレルギー物質 さば・大豆・小麦	[JANコード] 4948024021297 [規格] 1kg×6P×2合 [賞味期限] 製造日より540日 [保存方法] -18℃以下で保存	主原料 さば (三陸産)
---	--	---------------------------

製造工場:大船渡食品 冷凍

まぐろカツ

まぐろの切身を、柔らかくてジューシーなカツにしました。冷凍のまま油で4〜5分揚げればヘルシーなお魚カツの出来上がり。そのままはもちろん、まぐろカツ丼やまぐろカツサンドなどへのアレンジもおおすすめです。



単品(パック)寸法 W280×H50×D160mm 1csあたりの寸法 W500×H360×D350mm アレルギー物質 小麦・卵・大豆	[JANコード] 4948024020641 [規格] 6切入/P.32P/cs [賞味期限] 製造日より540日 [保存方法] -18℃以下で保存	主原料 びん長まぐろ (宮城県産)
---	---	--------------------------------

受注生産品 製造工場:大船渡食品 冷凍

いわし蒲焼

三陸産のいわしを油調後、特製タレに漬け込み、味わい深いソフトな蒲焼に仕上げました。



1csあたりの寸法 W340×H80×D240mm アレルギー物質 小麦・大豆	[JANコード] 4948024021600 [規格] 20枚入/cs(8合) [賞味期限] 製造日より540日 [保存方法] -18℃以下で保存	主原料 いわし (三陸産)
---	--	----------------------------

受注生産品 製造工場:大船渡食品 冷凍

いわし竜田揚げ

三陸産のいわしを使用。冷凍のまま170℃の油で3分程揚げれば完成です。お弁当やお酒のお供だけでなく、お酒のおつまみにもぴったりの一品です。



1csあたりの寸法 W480×H170×D300mm アレルギー物質 小麦・大豆	[JANコード] 4948024021457 [規格] 1kg/P.6P/cs(2合) [賞味期限] 製造日より540日 [保存方法] -18℃以下で保存	主原料 いわし (三陸産)
--	--	----------------------------

受注生産品 製造工場:大船渡食品・渡冷 冷凍

いわしフライ

三陸産のいわしを生パン粉で仕上げました。冷凍のまま170℃の油で5分程揚げれば完成。身質は柔らかく、美味しいお魚フライです。



1csあたりの寸法 W320×H125×D250mm アレルギー物質 小麦・卵・大豆	[JANコード] 4948024021884 [規格] 20枚入/cs(6合) [賞味期限] 製造日より540日 [保存方法] -18℃以下で保存	主原料 いわし (三陸産)
--	--	----------------------------

製造工場:大船渡食品 冷凍

一口たらフライ

三陸産まだらを使用し、生パン粉で仕上げました。ボリュームたっぷり、ヘルシーで高タンパクなお魚のフライです。



1csあたりの寸法 W480×H170×D300mm アレルギー物質 小麦・卵・大豆	[JANコード] 4948024025004 [規格] 1kg入×6P/cs(2合) [賞味期限] 製造日より540日 [保存方法] -18℃以下で保存	主原料 まだら (三陸産)
--	---	----------------------------

受注生産品 製造工場:渡冷 冷凍

ふかカツ

高タンパク・低脂肪・低カロリーのサメ肉をカツにしました。冷凍状態のまま油で揚げれば、クセの無いサクッとした口当たりのお魚カツの出来上がりです。



単品(パック)寸法 W280×H50×D160mm 1csあたりの寸法 W500×H360×D350mm アレルギー物質 小麦・卵・大豆	[JANコード] 4948024020788 [規格] 6切入/P.40P/cs [賞味期限] 製造日より540日 [保存方法] -18℃以下で保存	主原料 もうかざめ (宮城県産)
---	---	-------------------------------

受注生産品 製造工場:大船渡食品 冷凍

煮魚

Simmered fish

目指したのは家庭の味。
魚本来の旨みを際立たせるオリジナルの調味と製法で、まるで家庭でじっくりと煮込んだようなどこか懐かしい味わいに。味は中までしっかりと染み込んで、身はふっくら、骨まで柔らかく仕上げています。



【レトルト】

レトルト釜での調理および殺菌により、安定した品質で長期保存が可能な商品を提供します。また、身崩れが少なく解凍調理後もきれいに仕上がります。



【スチームコンベクション】

機械メーカーと相談を重ねて開発したオリジナルのスチームオープン。庫内で蒸気と温風を循環させながら調理をおこなうため、表面の乾燥を防ぎ、ムラのない調理が可能です。



かつおみぞれ煮

しっとり柔らかくなるよう煮込んだ三陸産のかつおの身と、大根おろしが入ったみぞれ煮です。解凍して盛り付けるだけで簡単にお召し上がりいただけます。



休売商品



単品(パック)寸法 W420×H250×D10mm	1csあたりの寸法 W330×H240×D85mm	アレルギー物質 小麦・大豆	【JANコード】 4589436610220 【規格】 180g/P、20P/cs(2合) 【賞味期限】 製造日より365日 【保存方法】 出荷前:-40℃以下保存、 出荷後:-18℃以下保存	主原料 かつお (三陸産)	製造工場:サンフーズ気仙沼 冷凍
------------------------------	------------------------------	------------------	--	---------------------	------------------

さんま甘露煮

三陸産のさんまを、圧力鍋を使わず昔ながらの製造でじっくり炊きあげました。どこか懐かしい、ほっとする味わいの甘露煮は、そのままはもちろん、ごはんとの相性も抜群です。



1パックあたりの大きさ W150×H30×D120mm	1csあたりの寸法 W310×H110×D240mm	アレルギー物質 小麦・大豆	【JANコード】 4948024020856 【規格】 200g×12P×4合 【賞味期限】 解凍日より90日 【保存方法】 10℃以下で保存	主原料 さんま (三陸産)	製造工場:気仙沼食品 冷蔵
--------------------------------	-------------------------------	------------------	--	---------------------	---------------

単品(パック)寸法 W350×H230×D30mm	アレルギー物質 小麦・大豆	【JANコード】 4948024021532 【規格】 1kg×6P×2合 MDシール入 【賞味期限】 製造日より540日 【保存方法】 -18℃以下で保存	主原料 さんま (三陸産)	製造工場:気仙沼食品 冷凍
------------------------------	------------------	--	---------------------	---------------

いわし生姜煮

三陸産のいわしを生姜の効いたタレと合わせ、骨まで食べられるようじっくり煮込みました。



単品(パック)寸法 W190×H290×D30mm	アレルギー物質 小麦・大豆	【JANコード】 4948024022645 【規格】 10切入×10P×2合 【賞味期限】 製造日より540日 【保存方法】 -18℃以下で保存	主原料 いわし (三陸産)	製造工場:気仙沼食品 冷凍
------------------------------	------------------	--	---------------------	---------------

金目鯛の姿煮

三陸産の金目鯛をまるごとじっくり煮込みました。



アレルギー物質 小麦・大豆	【JANコード】 無 【規格】 約230g/尾、1尾/P 【賞味期限】 製造日より365日 【保存方法】 -18℃以下で保存	主原料 金目鯛 (三陸産)	製造工場:サンフーズ気仙沼 冷蔵
------------------	---	---------------------	------------------



三陸食堂

ごはんのお供に、酒の肴に。
食卓の「もう一品」にぴったりな
三陸産トレお惣菜シリーズ。

素材の良さを活かした味付けの「さんま蒲焼き」「さば味噌煮」や、野菜と三陸産の魚を組み合わせた「かつおとたけのこの柔らかか煮」「たらと野菜の黒酢煮」など、豊富なラインナップをご用意。電子レンジで約30秒加熱することで、より美味しくお召し上がりいただけます。



三陸食堂 さんま蒲焼き

三陸産のさんまに甘いタレを絡めて、焼いた皮目がほのかに香る柔らかく食べやすい蒲焼きにしました。

単品(パック)寸法 W130×H30×D100mm 規格 120g×12P×6合
1csあたりの寸法 W270×H120×D210mm 賞味期限 製造日より365日
アレルギー物質 小麦・大豆 保存方法 直射日光を避けて
JANコード 4948024091030 常温で保存

主原料 **さんま(三陸産)** 製造工場:気仙沼食品 常温

三陸食堂 いわし蒲焼き

三陸産いわしを甘いタレで蒲焼きにしました。ごはんと相性抜群の濃いめの味付けは、酒の肴にもぴったりです。

単品(パック)寸法 W130×H30×D100mm 規格 120g×12P×6合
1csあたりの寸法 W270×H120×D210mm 賞味期限 製造日より365日
アレルギー物質 小麦・大豆 保存方法 直射日光を避けて
JANコード 4948024091047 常温で保存

主原料 **いわし(三陸産)** 製造工場:気仙沼食品 常温

三陸食堂 かつおとたけのこの柔らかか煮

宮城県産かつおと、食べやすいサイズにカットしたたけのこのを、あっさりとした醤油ベースのタレで柔らかく煮付けました。

単品(パック)寸法 W130×H30×D100mm 規格 120g×12P×6合
1csあたりの寸法 W270×H120×D210mm 賞味期限 製造日より365日
アレルギー物質 小麦・大豆 保存方法 直射日光を避けて
JANコード 4948024091139 常温で保存

主原料 **かつお(宮城県産)** 製造工場:気仙沼食品 常温

三陸食堂 いわしとごぼうの生姜煮

脂のりが良い三陸産のいわしをゴロっとしたごぼうと一緒に、骨まで食べられる柔らかい生姜煮にしました。

単品(パック)寸法 W130×H30×D100mm 規格 120g×12P×6合
1csあたりの寸法 W270×H120×D210mm 賞味期限 製造日より365日
アレルギー物質 小麦・大豆 保存方法 直射日光を避けて
JANコード 4948024091122 常温で保存

主原料 **いわし(三陸産)** 製造工場:気仙沼食品 常温

三陸食堂 さば水煮

三陸産さばと塩のみを使用し、さばの旨みを活かした水煮にしました。そのままはもちろん、アレンジして様々な料理にお使いいただけます。

単品(パック)寸法 W130×H30×D100mm 規格 150g×12P×6合
1csあたりの寸法 W270×H120×D210mm 賞味期限 製造日より365日
アレルギー物質 さば 保存方法 直射日光を避けて
JANコード 4948024091023 常温で保存

主原料 **さば(三陸産)** 製造工場:気仙沼食品 常温

三陸食堂 さば味噌煮

三陸産さばを骨まで柔らかく、ふっくらとした味噌煮に仕上げました。生姜の風味がアクセントになっています。

単品(パック)寸法 W130×H30×D100mm 規格 120g×12P×6合
1csあたりの寸法 W270×H120×D210mm 賞味期限 製造日より365日
アレルギー物質 さば・大豆 保存方法 直射日光を避けて
JANコード 4948024091061 常温で保存

主原料 **さば(三陸産)** 製造工場:気仙沼食品 常温

三陸食堂 たらと野菜の黒酢煮

にんじん・たけのこ・玉ねぎの3種の野菜と、三陸産まだらを甘めの黒酢タレでさっぱりと仕上げた、食べ応えのある一品です。

単品(パック)寸法 W130×H30×D100mm 規格 120g×12P×6合
1csあたりの寸法 W270×H120×D210mm 賞味期限 製造日より365日
アレルギー物質 小麦・ごま・大豆 保存方法 直射日光を避けて
JANコード 4948024023178 常温で保存

主原料 **まだら(三陸産)** 製造工場:大船渡食品 常温

三陸食堂 ぶり大根の炊き合わせ

中までだししみ込んだ三陸産天然ぶりとじっくり煮込んだ大根が、相性抜群で酒の肴にぴったりです。

単品(パック)寸法 W130×H30×D100mm 規格 120g×12P×6合
1csあたりの寸法 W270×H120×D210mm 賞味期限 製造日より365日
アレルギー物質 小麦・さば・大豆 保存方法 直射日光を避けて
JANコード 4948024091115 常温で保存

主原料 **ぶり(三陸産)** 製造工場:大船渡食品 常温



三陸漁師美味一品

日々のおかずやお弁当に大活躍。
三陸産原料使用の小さな
トレー惣菜シリーズ。

食べきり1人前サイズの「三陸漁師美味一品」シリーズは、常温
保存可能で常備食としても便利。電子レンジで20～30秒加熱
することで、より美味しくお召し上がりいただけます。

国産生姜使用さんま生姜煮

三陸産のさんまを特製の味付けで煮込みました。国産生姜の香りと味わいがさんまの美味しさを引き立てます。

単品(パック)寸法	W115×H30×D80mm	規格	100g×12P×8合
1csあたりの寸法	W240×H110×D170mm	賞味期限	製造日より365日
アレルギー物質	小麦・大豆	保存方法	直射日光を避けて常温で保存
JANコード	4948024021136		

主原料 さんま(三陸産) 製造工場:気仙沼食品 常温

吟醸酒粕使用さば味噌煮

三陸産のさばを骨まで柔らかい味噌煮にしました。地元酒蔵の吟醸酒粕を使用しており、お土産にも人気の商品です。

単品(パック)寸法	W115×H30×D80mm	規格	100g×12P×8合
1csあたりの寸法	W240×H110×D170mm	賞味期限	製造日より365日
アレルギー物質	さば・大豆	保存方法	直射日光を避けて常温で保存
JANコード	4948024021129		

主原料 さば(三陸産) 製造工場:気仙沼食品 常温

ウユニ塩使用さば水煮

まろやかな味わいが特徴のウユニ塩湖の塩と、三陸産さばのみを使用。さばの旨みそのままの水煮は、味噌汁やサラダなどアレンジしてもお使いいただけます。

単品(パック)寸法	W115×H30×D80mm	規格	100g×12P×8合
1csあたりの寸法	W240×H110×D170mm	賞味期限	製造日より365日
アレルギー物質	さば	保存方法	直射日光を避けて常温で保存
JANコード	4948024022881		

主原料 さば(三陸産) 製造工場:気仙沼食品 常温

レモン果汁使用いわし甘酢煮

三陸産のいわしを特製の味付けで甘酢煮にしました。レモン果汁を加えたさっぱりとした味わいが特徴です。

単品(パック)寸法	W115×H30×D80mm	規格	100g×12P×8合
1csあたりの寸法	W240×H110×D170mm	賞味期限	製造日より365日
アレルギー物質	小麦・大豆	保存方法	直射日光を避けて常温で保存
JANコード	4948024021143		

主原料 いわし(三陸産) 製造工場:気仙沼食品 常温

休売商品

さんま蒲焼

三陸産さんまを甘い蒲焼にしました。温かいごはんの上に乗せることで、簡単に蒲焼丼として召し上がれます。

単品(パック)寸法	W115×H30×D80mm	規格	100g×12P×8合
1csあたりの寸法	W240×H110×D170mm	賞味期限	製造日より365日
アレルギー物質	小麦・大豆	保存方法	直射日光を避けて常温で保存
JANコード	4948024021921		

主原料 さんま(三陸産) 製造工場:大船渡食品 常温

鯖ほぐし

三陸産の新鮮なさばをフレークにしました。素材の旨みを引き立たせる塩味のシンプルな味わいは、毎日の食卓やお弁当にぴったりです。

単品(パック)寸法	W115×H30×D80mm	規格	60g×12P×8合
1csあたりの寸法	W240×H110×D170mm	賞味期限	製造日より365日
アレルギー物質	ごま・さば	保存方法	直射日光を避けて常温で保存
JANコード	4948024021952		

主原料 さば(三陸産) 製造工場:大船渡食品 常温

鰯そぼろ

三陸産のぶりを、ごはんによく合うそぼろ仕立てにしました。生姜の風味が食欲をそそる、飽きの来ない味わいです。

単品(パック)寸法	W115×H30×D80mm	規格	60g×12P×8合
1csあたりの寸法	W240×H110×D170mm	賞味期限	製造日より365日
アレルギー物質	小麦・大豆	保存方法	直射日光を避けて常温で保存
JANコード	4948024021969		

主原料 ぶり(三陸産) 製造工場:大船渡食品 常温

ツナまよ

三陸産のびん長まぐろをフレークにしました。おにぎりやサンドイッチなど、様々な料理にお使いいただけます。

単品(パック)寸法	W115×H30×D80mm	規格	60g×12P×8合
1csあたりの寸法	W240×H110×D170mm	賞味期限	製造日より365日
アレルギー物質	小麦・卵・乳・大豆・鶏肉・セラチン	保存方法	直射日光を避けて常温で保存
JANコード	4948024021938		

主原料 びん長まぐろ(宮城県産) 製造工場:大船渡食品 常温

三陸海彩

三陸産の新鮮な原料を、どこか懐かしい味わいで柔らかく仕上げた和風煮魚シリーズ。

湯煎で約3分温めるだけで、簡単に本格調理の味が楽しめます。気軽に美味しく魚が食べられる、水産庁提唱の「ファストフィッシュ」選定商品です。



三陸海彩 さばの味噌煮

シリーズ一番人気商品の「さばの味噌煮」。甘めの味噌たれで調味したやさしい味わいは、いつもの食卓に欠かせません。

単品(パック)寸法 W165×H25×D90mm 規格 130g/P、20P/cs(4合)
1csあたりの寸法 W350×H120×D220mm 賞味期限 製造日より365日
アレルギー物質 大豆・小麦・さば 保存方法 直射日光を避けて
JANコード 4948024020054 常温で保存

主原料 さば(三陸産) 製造工場:大船渡食品 常温

三陸海彩 さんまの生姜煮

脂ののった三陸産さんまを柔らかく煮込みました。骨まで食べられるので、小さなお子様でも安心してお召し上がりいただけます。

単品(パック)寸法 W165×H25×D90mm 規格 120g/P、20P/cs(4合)
1csあたりの寸法 W350×H120×D220mm 賞味期限 製造日より365日
アレルギー物質 大豆・小麦 保存方法 直射日光を避けて
JANコード 4948024020085 常温で保存

主原料 さんま(三陸産) 製造工場:大船渡食品 常温

三陸海彩 ぶりの生姜煮

三陸産天然ぶりを生姜の効いたタレで柔らかく煮込みました。食べやすいサイズと食感で、お酒のあてにぴったりの商品です。

単品(パック)寸法 W165×H25×D90mm 規格 130g/P、20P/cs(4合)
1csあたりの寸法 W350×H120×D220mm 賞味期限 製造日より365日
アレルギー物質 大豆・小麦 保存方法 直射日光を避けて
JANコード 4948024020092 常温で保存

主原料 ぶり(三陸産) 製造工場:大船渡食品 常温

三陸海彩 ぶり大根

三陸産天然ぶりと大根を煮合わせました。食べ応えのあるぶりの身と、中までしっかりとだしのしみ込んだ大根が絶品です。

単品(パック)寸法 W165×H25×D90mm 規格 150g/P、20P/cs(4合)
1csあたりの寸法 W350×H120×D220mm 賞味期限 製造日より365日
アレルギー物質 大豆・小麦・さば 保存方法 直射日光を避けて
JANコード 4948024020030 常温で保存

主原料 ぶり(三陸産) 製造工場:大船渡食品 常温



スープ

Soup

弊社のホテル観洋グループ総料理長が監修。ホテル朝食の人気メニューを家庭用にアレンジした、贈答に人気の商品です。

広東風ふかひれスープ



弊社のホテル観洋グループの総料理長監修のもと完成した、濃縮タイプのふかひれスープです。広東風のコクと旨みのある、味わい深いおいしさ。卵1個を加えるだけで、本格レストランの味がご家庭で簡単にお楽しみいただけます。

単品(パック)寸法 W120×H180×D20mm
1csあたりの寸法 W380×H125×D220mm
アレルギー物質 小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま
JANコード 4948024020122
規格 200g(3~4人前)、20P/cs(4合)
賞味期限 製造日より730日
保存方法 直射日光を避けて常温で保存

主原料 たけのこ、しいたけ、鶏肉、ふかひれ 製造工場:大船渡食品 常温



四川風ふかひれスープ



弊社のホテル観洋グループの総料理長監修のもと完成した、濃縮タイプのふかひれスープです。旨みと辛みが絶妙なバランスのピリ辛味。辛さ好きにおすすめてです。

単品(パック)寸法 W120×H180×D20mm
1csあたりの寸法 W380×H125×D220mm
アレルギー物質 小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま
JANコード 4948024020139
規格 200g(3~4人前)、20P/cs(4合)
賞味期限 製造日より730日
保存方法 直射日光を避けて常温で保存

主原料 たけのこ、鶏肉、さくらげ、ふかひれ 製造工場:大船渡食品 常温



気仙沼チャウダー



弊社のホテル観洋グループの総料理長監修のもと完成した、濃縮タイプのふかひれ入りチャウダースープです。あさりとはたてをふんだんに使った、魚介の風味豊かな本格スープです。

単品(パック)寸法 W120×H180×D20mm
1csあたりの寸法 W380×H125×D220mm
アレルギー物質 乳・大豆・小麦・卵・豚肉・鶏肉
JANコード 4948024020207
規格 200g(2~3人前)、20P/cs(4合)
賞味期限 製造日より730日
保存方法 直射日光を避けて常温で保存

主原料 じゃがいも、たまねぎ、あさり、はたて 製造工場:大船渡食品 常温



大船渡チャウダー



魚介ベースのチャウダーに大船渡の南部どりを加え、お味はエスニックなグリーンカレー風に仕上げました。パスタやグラタンのソースにもお使いいただけます。

単品(パック)寸法 W120×H180×D20mm
1csあたりの寸法 W380×H125×D220mm
アレルギー物質 乳・小麦・卵・えび・かに・大豆・ゼラチン・鶏肉
JANコード 4948024020405
規格 200g(2~3人前)、20P/cs(4合)
賞味期限 製造日より730日
保存方法 直射日光を避けて常温で保存

主原料 鶏肉、じゃがいも、たまねぎ 製造工場:大船渡食品 常温



南三陸チャウダー



うまみたっぷりの三陸産たこを加えた、トマト風味のクリームスープです。牛乳を入れて温めるだけの簡単調理で、本格的な味が楽しめます。

単品(パック)寸法 W120×H180×D20mm
1csあたりの寸法 W380×H125×D220mm
アレルギー物質 乳・小麦・卵・大豆・鶏肉
JANコード 4948024020399
規格 200g(2~3人前)、20P/cs(4合)
賞味期限 製造日より730日
保存方法 直射日光を避けて常温で保存

主原料 たこ、じゃがいも、たまねぎ 製造工場:大船渡食品 常温



刺身・寿司

加熱調理・粉付

煮魚

スープ

おつまみ

ギフト

おつまみ

Snack



三陸産の魚を使用したオリジナルおつまみ。
お酒とよく合う手軽で
美味しい商品をご用意しています。



おつまみさばチップ ブラックペッパー

ブラックペッパーが三陸産さばの旨みを引き出す、ビールと相性抜群なソフト食感のおつまみです。つまようじ入りなので、手を汚さず手軽に召し上がれます。

単品(パック)寸法 W210×H30×D105mm
1csあたりの寸法 W240×H110×D170mm
アレルギー物質 さば
JANコード 4948024022683
規格 35g/P、8P/cs(8合)
賞味期限 製造日より365日
保存方法 直射日光を避けて常温で保存

主原料 さば(三陸産) 製造工場:大船渡食品 常温



おつまみさばチップホットチリ

三陸産さばを使用したビールと相性抜群なソフト食感のおつまみです。チリのほど良くスパイシーな味わいがクセになります。

単品(パック)寸法 W210×H30×D105mm 規格 35g/P、8P/cs(8合)
1csあたりの寸法 W240×H110×D170mm 賞味期限 製造日より365日
アレルギー物質 さば 保存方法 直射日光を避けて常温で保存
JANコード 4948024022690

主原料 さば(三陸産) 製造工場:大船渡食品 常温



おつまみさばチップカレー

三陸産さばと相性抜群なカレーを組み合わせたソフト食感のおつまみです。チャーハンの具材やサラダのトッピングとしてもお使いいただけます。

単品(パック)寸法 W210×H30×D105mm 規格 35g/P、8P/cs(8合)
1csあたりの寸法 W240×H110×D170mm 賞味期限 製造日より365日
アレルギー物質 さば 保存方法 直射日光を避けて常温で保存
JANコード 4948024022706

主原料 さば(三陸産) 製造工場:大船渡食品 常温

おさかなソーセージ ブラックペッパー

宮城県産よしきりざめを使用したフィッシュソーセージです。ブラックペッパーのすっきりとした辛さが特徴で、炒めたり、素揚げにすることで違った味わいをお楽しみいただけます。

単品(パック)寸法 W40×H265×D25mm
1csあたりの寸法 W260×H100×D195mm
アレルギー物質 大豆
JANコード 4948024080065
規格 70g/P、20P/cs(8合)
賞味期限 製造日より365日
保存方法 直射日光を避けて常温で保存

主原料 よしきりざめ(宮城県産)、すけそうだら

製造工場:サンリクフーズ 常温



おさかなソーセージ チキンオリーブ

宮城県産のよしきりざめを使用したフィッシュソーセージです。グリーンオリーブとチキンエキスを組み合わせて、やさしく爽やかな味わいに仕上げました。

単品(パック)寸法 W40×H265×D25mm
1csあたりの寸法 W260×H100×D195mm
アレルギー物質 鶏肉・大豆
JANコード 4948024080041
規格 70g/P、20P/cs(8合)
賞味期限 製造日より365日
保存方法 直射日光を避けて常温で保存

主原料 よしきりざめ(宮城県産)、すけそうだら

製造工場:サンリクフーズ 常温



おさかなソーセージ バジル&チーズ

宮城県産のよしきりざめを使用したフィッシュソーセージです。バジルの豊かな香りとチーズの濃厚な風味はワインにも良く合います。

単品(パック)寸法 W40×H265×D25mm
1csあたりの寸法 W260×H100×D195mm
アレルギー物質 大豆・乳・さば
JANコード 4948024080058
規格 70g/P、20P/cs(8合)
賞味期限 製造日より365日
保存方法 直射日光を避けて常温で保存

主原料 よしきりざめ(宮城県産)、すけそうだら

製造工場:サンリクフーズ 常温



おさかなソーセージ チリペッパー

宮城県産のよしきりざめを使用したフィッシュソーセージです。刺激的なチリの辛さは、ビールのおつまみに最適です。

単品(パック)寸法 W40×H265×D25mm
1csあたりの寸法 W260×H100×D195mm
アレルギー物質 大豆
JANコード 4948024080072
規格 70g/P、20P/cs(8合)
賞味期限 製造日より365日
保存方法 直射日光を避けて常温で保存

主原料 よしきりざめ(宮城県産)、すけそうだら

製造工場:サンリクフーズ 常温



さんまとトマトのアヒージョ

旬の時期に水揚げされたさんまとフレッシュトマトをスペインバルの定番タパス(小皿料理)、アヒージョにしました。トマトの酸味がさんまの旨みを引き立て、ふわりと香るガーリックの風味が後を引く美味しさです。

1パックあたりの大きさ W80×H115×D30mm 規格 総量90g、固形量55g、
1csあたりの寸法 W250×H115×D175mm 12P/cs(8合)
アレルギー物質 大豆 賞味期限 製造日より365日
JANコード 4948024021075 保存方法 直射日光を避けて常温で保存

主原料 さんま(三陸産) 製造工場:大船渡食品 常温



ギフト

Gift



いつもの食卓を華やかに彩る、
ホテル品質のギフトをご家庭に。

三陸沖を臨む豊かな景観と深層天然温泉、そして四季折々の新鮮な魚でお客様をおもてなしする弊社のホテル観洋グループ。

目利きの買受人が吟味した海鮮を熟練の料理人が調理することで、贅沢なひとときをご提供しています。

ご家庭にいながら三陸ならではの「美味しい」を味わえる、

水産と観光、それぞれのプロフェッショナルの技を合わせた海鮮ギフトをご賞味ください。



三陸食堂4種12品詰合せ [CTR-3333]

三陸で水揚げされた魚を使用した、トレータイプのお魚惣菜詰め合わせです。便利な食べきりサイズ(約2人前)で、常温保存が可能です。容器のまま電子レンジで30秒ほど加熱することでより美味しくお召し上がりいただけます。

化粧箱の大きさ W263×H104×D203mm
1csあたりの寸法 W536×H218×D412mm
アレルギー物質 小麦・大豆・さば
JANコード 4948024091085
規格 さば水煮3P、いわし蒲焼き3P、さんま蒲焼き3P、さば味噌煮3P、8セット/cs
賞味期限 製造日より365日
保存方法 直射日光を避けて常温で保存

主原料 さんま、いわし、さば(三陸産)

製造工場:気仙沼食品 常温

三陸漁師美味一品 4種16品詰合せ [STR-4444]

三陸で水揚げされた魚を使用した、トレータイプのお魚惣菜詰め合わせです。便利な食べきりサイズ(1人前)で、常温保存が可能です。容器のまま電子レンジで20秒ほど加熱することでより美味しくお召し上がりいただけます。

化粧箱の大きさ W235×H126×D167mm
1csあたりの寸法 W480×H262×D340mm
アレルギー物質 小麦・大豆・さば
JANコード 4948024091078
規格 さんま生姜煮4P、さば味噌煮4P、いわし甘酢煮4P、さば水煮4P、8セット/cs
賞味期限 製造日より365日
保存方法 直射日光を避けて常温で保存

主原料 さんま、いわし、さば(三陸産)

製造工場:気仙沼食品 常温



三陸海彩惣菜ギフト [STN-2222]



三陸水揚げの新鮮な魚を原料に使用した、煮魚4種の詰め合わせです。湯煎で約3分温めるだけで、簡単に本格調理の味をお楽しみいただけます。

化粧箱の大きさ W350×H35×D270mm
1csあたりの寸法 W540×H200×D360mm
アレルギー物質 大豆・小麦・さば
JANコード 4948024020382
規格 さばの味噌煮2P、さんまの生姜煮2P、ぶりの生姜煮2P、ぶり大根2P、10セット/cs
賞味期限 製造日より365日
保存方法 直射日光を避けて常温で保存

主原料 さば、さんま、ぶり(三陸産)

製造工場:大船渡食品 常温





気仙沼ふかひれ 濃縮スープセット6袋入 [ST-222]

本格レストランの味がご家庭でも簡単に楽しめる、バラエティー豊かなふかひれスープのセットです。各種ご希望の組み合わせでの対応も可能です。(例)広東×3P、四川×3P

化粧箱の大きさ	W320×H30×D380mm	規格	6P入 化粧箱、10セット/cs
1csあたりの寸法	W390×H310×D390mm	賞味期限	製造日より730日
アレルギー物質	乳・卵・小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま	保存方法	直射日光を避けて
JANコード	4948024020238(組合せにより変更あり)	常温で保存	

主原料 たけのこ、鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、ふかひれ 製造工場:大船渡食品 常温

気仙沼ふかひれ 濃縮スープセット3袋入 [ST-111]

本格レストランの味がご家庭でも簡単に楽しめる、バラエティー豊かなふかひれスープのセットです。各種ご希望の組み合わせでの対応も可能です。(例)広東×2P、四川×1P

化粧箱の大きさ	W365×H25×D185mm	規格	3P入 化粧箱、22セット/cs
1csあたりの寸法	W390×H310×D390mm	賞味期限	製造日より730日
アレルギー物質	乳・卵・小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま	保存方法	直射日光を避けて常温で保存
JANコード	4948024020221(組合せにより変更あり)		

主原料 たけのこ、鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、ふかひれ 製造工場:大船渡食品 常温

三陸海鮮チャウダー 4袋詰合せ [STC-1210]

(気仙沼チャウダー・南三陸チャウダー・大船渡チャウダー)

気仙沼、南三陸、大船渡のそれぞれの特徴を活かし、仕上げたチャウダー。牛乳を加えて温めるだけの簡単調理で本格的なチャウダーをご家庭でもお楽しみいただけます。

化粧箱の大きさ	W365×H30×D185mm	規格	4P入 化粧箱、22セット/cs
1csあたりの寸法	W390×H310×D390mm	賞味期限	製造日より730日
アレルギー物質	乳・小麦・卵・えび・かに・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン	保存方法	直射日光を避けて常温で保存
JANコード	4948024020481(組合せにより変更あり)		

主原料 じゃがいも、たまねぎ、あさり、ほたて 製造工場:大船渡食品 常温

ふかひれスープ& 三陸海彩ギフト [STM-A1]

三陸水揚げの新鮮な魚を使用した和風煮魚「三陸海彩」と、人気のふかひれスープ3種がセットになったギフトです。

化粧箱の大きさ	W320×H40×D320mm	規格	ふかひれスープ3P 和風煮魚4P、10セット/cs
外箱寸法	W660×H200×D340mm	賞味期限	スープ:製造日より730日
アレルギー物質	小麦・卵・乳・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉	保存方法	煮魚:製造日より365日
JANコード	4948024020436		直射日光を避けて常温で保存

主原料 スープ(たけのこ、鶏肉)、魚ぞうじ(さば、さんま、ぶり) 製造工場:大船渡食品 常温



プレミアム気仙沼 ふかひれ濃縮スープギフト (ふかひれ姿煮入) [PST-111]

広東風・四川風・チャウダーの3種それぞれにふかひれ姿煮が入った贈答品にぴったりのスープギフトです。

化粧箱の大きさ	W440×H35×D220mm
1csあたりの寸法	W500×H360×D350mm
アレルギー物質	乳・小麦・卵・大豆・豚肉・鶏肉・牛肉・ごま
JANコード	4948024020757
規格	プレミアム3種入、10セット/cs
賞味期限	製造日より365日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存

主原料 ふかひれ、たけのこ、じゃがいも、たまねぎ

製造工場:大船渡食品 常温



プレミアム気仙沼 ふかひれ濃縮スープ広東風

単品寸法	W140×H200×D30mm
1csあたりの寸法	W410×H220×D315mm
アレルギー物質	小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・卵
JANコード	4948024020689
規格	215g(スープ200g、ふかひれ姿煮15g)、20P/cs(単)
賞味期限	製造日より365日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存

主原料 スープ(ふかひれ、たけのこ)、ふかひれ姿煮(ふかひれ)

製造工場:大船渡食品 常温



プレミアム気仙沼 ふかひれ濃縮スープ四川風

単品寸法	W140×H200×D30mm
1csあたりの寸法	W410×H220×D315mm
アレルギー物質	小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・卵
JANコード	4948024020696
規格	215g(スープ200g、ふかひれ姿煮15g)、20P/cs(単)
賞味期限	製造日より365日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存

主原料 スープ(ふかひれ、たけのこ)、ふかひれ姿煮(ふかひれ)

製造工場:大船渡食品 常温



プレミアム気仙沼 チャウダー

単品寸法	W140×H200×D30mm
1csあたりの寸法	W410×H220×D315mm
アレルギー物質	小麦・卵・乳・大豆・鶏肉・豚肉
JANコード	4948024020702
規格	215g(スープ200g、ふかひれ姿煮15g)、20P/cs(単)
賞味期限	製造日より365日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存

主原料 スープ(じゃがいも、たまねぎ、あさり、ほたて)、ふかひれ姿煮(ふかひれ)

製造工場:大船渡食品 常温

マーメイドスタイル ふかひれ濃縮スープギフト [MST-210]

錦糸状にほぐしたふかひれがたっぷり入った、本格的なホテルの味をご家庭で簡単に楽しめるスープギフトです。

化粧箱の大きさ	W405×H35×D205mm
1csあたりの寸法	W410×H280×D315mm
アレルギー物質	小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま
JANコード	4948024021525
規格	広東風×2 四川風×1、10セット/cs
賞味期限	製造日より730日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存

主原料 ふかひれ、鶏肉、たけのこ

製造工場:大船渡食品 常温



マーメイドスタイル 広東風 ふかひれ 濃縮スープ

単品寸法	W125×H185×D25mm
1csあたりの寸法	W270×H120×D210mm
アレルギー物質	小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉
JANコード	4948024021464

主原料 ふかひれ、鶏肉、たけのこ

製造工場:大船渡食品 常温



マーメイドスタイル 四川風 ふかひれ 濃縮スープ

単品寸法	W125×H185×D25mm
1csあたりの寸法	W270×H120×D210mm
アレルギー物質	小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉
JANコード	4948024021471

主原料 ふかひれ、鶏肉、たけのこ

製造工場:大船渡食品 常温



宮城のあぶり三昧ギフト

世界三大漁場の三陸沖で漁獲された新鮮で良質な魚を使用した「あぶり」のシリーズ。そのまま切って、刺身、寿司ネタ、サラダ等の具材にお使いいただけます。

外箱寸法 W392×H78×D278mm
 アレルギー物質 さけ
 JANコード 無
 規格 1cs(5種×1冊)
 1cs(7種×1冊)
 賞味期限 製造日より60日
 保存方法 -18℃以下で保存

主原料 めかじき、銀鮭、びん長まぐろ、きはだまぐろ、かつお、ぶり、さわら(宮城県産)

製造工場:気仙沼フレッシュ 冷凍



気仙沼メカしゃぶセット

気仙沼の飲食店で食べられる地元ならではの料理「メカしゃぶ」を、ご自宅で堪能できるセットです。

外箱寸法 W345×H125×D255mm
 アレルギー物質 小麦・大豆・鶏肉
 JANコード 4948024008083
 規格 メカジキスライス(10枚)×2シート、メカジキ魚骨だしスープ(400g)×2P
 賞味期限 製造日より180日
 保存方法 -18℃以下で保存

主原料 めかじき(宮城県産)

製造工場:気仙沼フレッシュ 冷凍



メカジキスライス

気仙沼産メカジキを料理に便利なスライスにしました。原料は脂ののった「冬メカ(10~3月に水揚げされるメカジキ)」のみを厳選して使用しています。

単品(パック)寸法 W400×H10×D280mm
 1csあたりの寸法 W375×H80×D250mm
 アレルギー物質 無
 JANコード 4948024008076
 規格 10枚、10P/cs(2合)
 賞味期限 製造日より180日
 保存方法 -18℃以下で保存

主原料 めかじき(宮城県産)

製造工場:気仙沼フレッシュ 冷凍

メカジキ魚骨だしスープ

気仙沼メカジキの中骨をじっくり丁寧に煮込んだ醤油風味のだしスープです。

単品(パック)寸法 W130×H195×D70mm
 1csあたりの寸法 W315×H220×D405mm
 アレルギー物質 小麦・大豆・鶏肉
 JANコード 4948024091054
 規格 400g、20P/cs
 賞味期限 製造日より540日
 保存方法 -18℃以下で保存

主原料 めかじき(宮城県産)

製造工場:気仙沼食品 冷凍

魚種別 お取り扱い品目

かつお

- 3 鮮かつおタタキ(刺身用)
 亀洋丸かつおロイン(刺身用)
 亀洋丸かつおタタキ(刺身用)
- 16 かつおみぞれ煮
- 18 三陸食堂 かつおとたけのこの柔らか煮

さんま

- 4 鮮さんま
 冷さんま
 塩さんま
- 8 さんま開き
- 9 さんまスモーク
- 10 あぶりさんま
- 12 さんまIQF
 尾付きさんま開き
 さんまフィレハーフカット
 さんますり身
 さんまつみれ
- 13 さんまフライ
 一口さんまフライ
 さんま蒲焼
- 14 さんま竜田揚げ
- 16 さんま生姜煮
 さんま甘露煮
- 17 三陸食堂 さんま蒲焼き
- 20 国産生姜使用さんま生姜煮
 さんま蒲焼
- 21 三陸海彩 さんまの生姜煮
- 24 さんまとトマトのアヒージョ

めかじき

- 5 めかじき正肉
 めかじき柵(刺身用)
 あぶりめかじき
- 29 気仙沼メカしゃぶセット
 メカジキスライス
 メカジキ魚骨だしスープ

さけ

- 6 銀鮭フィレ(トリムE)
 伊達のぎんフィレ
- 9 伊達のぎんあぶり
 さけスモーク
- 12 秋鮭フィレ

さば

- 8 さばフィレ
- 9 三陸産スライスしめさば
 さばスモーク
- 10 あぶりしめさば
 金華あぶりしめさば
- 12 金華沖塩さば(バルク)
 金華沖塩さば
- 13 桜のチップで焼いた三陸塩さば
- 14 さば竜田揚げ
- 17 三陸食堂 さば水煮
 三陸食堂 さば味噌煮
- 20 吟醸酒粕使用さば味噌煮
 ウユニ塩使用さば水煮
 鯖ほぐし
- 21 三陸海彩 さばの味噌煮
- 23 おつまみさばチップ ブラックペッパー
 おつまみさばチップ ホットチリ
 おつまみさばチップ カレー

いわし

- 8 いわし開き
- 10 あぶりいわし
- 14 いわし竜田揚げ
 いわしフライ
 いわし蒲焼
- 16 いわし生姜煮
- 17 三陸食堂 いわし蒲焼き
- 18 三陸食堂 いわしとごぼうの生姜煮
- 20 レモン果汁使用いわし甘酢煮

まぐろ(めばち・びんちょう・きはだ)

- 8 めばちまぐろ正肉
 びんちょうロイン
- 9 びんちょうタタキ
- 14 まぐろカツ
- 20 ツナまよ

ぶり

- 18 三陸食堂 ぶりと大根の炊き合わせ
- 20 鯛そぼろ
- 21 三陸海彩 ぶりの生姜煮
 三陸海彩 ぶり大根

さめ

- 14 ふかカツ
- 22 広東風ふかひれスープ
 四川風ふかひれスープ
 気仙沼チャウダー
- 24 おさかなソーセージ ブラックペッパー
 おさかなソーセージ チキンオリーブ
 おさかなソーセージ バジル&チーズ
 おさかなソーセージ チリペッパー
- 28 プレミアム気仙沼
 ふかひれ濃縮スープ広東風
 プレミアム気仙沼
 ふかひれ濃縮スープ四川風
 プレミアム気仙沼 チャウダー
 マーメイドスタイル
 広東風ふかひれ濃縮スープ
 マーメイドスタイル
 四川風ふかひれ濃縮スープ

その他

- 8 ほや
 めかぶ
- 14 一口たらフライ
- 16 金目鯛の姿煮
- 18 三陸食堂 たらと野菜の黒酢煮
- 22 大船渡チャウダー
 南三陸チャウダー

三陸食堂

ごはんのお供に、酒の肴に。
食卓の「もう一品」にぴったりな
三陸産お惣菜シリーズ。



三陸食堂 いわし生姜煮

食べやすいサイズにカットした肉厚な三陸産いわしを、国産生姜の小切りと一緒に骨まで柔らかく煮付けました。

単品(パック)寸法	W130×H30×D100mm	規格	120g×12P×6合
1csあたりの寸法	W270×H120×D210mm	賞味期限	製造日より365日
アレルギー物質	小麦・大豆	保存方法	直射日光を避けて 常温で保存
JANコード	4948024091184		

主原料 いわし(三陸産)

製造工場:気仙沼食品 常温



三陸食堂 さんまと茎わかめの佃煮

宮城県産茎わかめの食感を残しつつ、三陸産さんまを骨まで柔らかく仕上げました。甘じょっぱさがごはんによく合う佃煮です。

単品(パック)寸法	W130×H30×D100mm	規格	100g×12P×6合
1csあたりの寸法	W270×H120×D210mm	賞味期限	製造日より365日
アレルギー物質	小麦・大豆・ごま	保存方法	直射日光を避けて 常温で保存
JANコード	4948024091207		

主原料 さんま(三陸産)

製造工場:気仙沼食品 常温



三陸食堂 真鱈子と野菜の旨煮

三陸地方では昔から煮物や佃煮にして親しまれている真鱈のたらこを、国産のごぼう・にんじんと一緒に煮付けました。

単品(パック)寸法	W130×H30×D100mm	規格	120g×12P×6合
1csあたりの寸法	W270×H120×D210mm	賞味期限	製造日より365日
アレルギー物質	小麦・大豆	保存方法	直射日光を避けて 常温で保存
JANコード	4948024023246		

主原料 まだらこ(国産)

製造工場:大船渡食品 常温

三陸食堂 炙りかつお汁



気仙沼に水揚げされたかつおと3種の国産野菜を、大豆の旨みと深い香りをいかしたヤマカノ醸造「仙台みそ」を加えて仕上げました。

単品(パック)寸法	W120×H180×D20mm	規格	210g×12P×4合
1csあたりの寸法	W270×H120×D210mm	賞味期限	製造日より730日
アレルギー物質	さば・大豆	保存方法	直射日光を避けて 常温で保存
JANコード	4948024091160		

主原料 かつお(三陸産)

製造工場:気仙沼食品 常温

三陸食堂 さんまつみれ汁



三陸産さんまを使用したつみれと、国産野菜3種を、豊潤でまろやかな味わいのヤマカノ醸造「特選丸大豆しょうゆ」で仕上げました。

単品(パック)寸法	W120×H180×D20mm	規格	210g×12P×4合
1csあたりの寸法	W270×H120×D210mm	賞味期限	製造日より730日
アレルギー物質	小麦・卵・大豆・さば	保存方法	直射日光を避けて 常温で保存
JANコード	4948024091153		

主原料 さんま(三陸産)

製造工場:気仙沼食品 常温

三陸食堂 めかじき和風ポトフ



宮城県産メカジキと4種の国産野菜が入った具だくさんのポトフです。コンソメベースの味付けに醤油やかつお出汁の和風テイストを加えました。

単品(パック)寸法	W120×H180×D20mm	規格	210g×12P×4合
1csあたりの寸法	W270×H120×D210mm	賞味期限	製造日より730日
アレルギー物質	乳・小麦・牛肉・さば・セラチン・大豆・鶏肉	保存方法	直射日光を避けて 常温で保存
JANコード	4948024091191		

主原料 めかじき(宮城県産)

製造工場:気仙沼食品 常温

三陸食堂 ふかひれ上湯スープ



気仙沼を代表する人気のお土産の一つ「ふかひれスープ」を、海鮮の旨み豊かなストレートタイプのスープにしました。溶き卵入りなので調理の手間がかかりません。

単品(パック)寸法	W120×H180×D25mm	規格	180g×12P×6合
1csあたりの寸法	W270×H120×D210mm	賞味期限	製造日より730日
アレルギー物質	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉	保存方法	直射日光を避けて 常温で保存
JANコード	4948024023307		

製造工場:大船渡食品 常温

刺身・寿司

加熱調理・粉付

煮魚


スープ

おつまみ

ギフト



長阿部長

三陸さかな屋 


メカジキの水揚げ量日本一を誇る気仙沼。10～2月頃に水揚げされる特に脂のりの良いメカジキを、地元では「冬メカ」と呼んでいます。柔らかく上品な身質が特徴の冬メカの腹身のみを使用したステーキが特別なひとときを演出します。

気仙沼メカジキステーキ ハーブ塩麴

清々しく品のあるタイムの香りがメカジキを引き立てます。味付けに塩麴を使うことで、より柔らかく旨みの際立つ味わいに仕上げました。

単品(パック)寸法 W180×H230×D40mm
1csあたりの寸法 W365×H300×D85mm
アレルギー物質 無
JANコード 4948024091214
規格 80g/P.10P/cs(5合)
賞味期限 製造日より365日
保存方法 -18℃以下で保存

主原料 めかじき(宮城県産)

製造工場:気仙沼フレッシュ 




気仙沼メカジキステーキ 仙台みそ

味噌漬けにすることでメカジキの旨味が凝縮し、コクのある味わいに。焼き上げた時の焦げ目や芳ばしい味噌の香りが食欲をそそります。

単品(パック)寸法 W180×H230×D40mm
1csあたりの寸法 W365×H300×D85mm
アレルギー物質 小麦・大豆
JANコード 4948024091221
規格 80g/P.10P/cs(5合)
賞味期限 製造日より365日
保存方法 -18℃以下で保存

主原料 めかじき(宮城県産)

製造工場:気仙沼フレッシュ 




気仙沼メカジキステーキ ゆず幽庵

醤油・酒・味醂・柚子を使用した日本の伝統的な調味料「幽庵地」に漬け込みました。優しく爽やかな柚子の香りがメカジキと相性抜群です。

単品(パック)寸法 W180×H230×D40mm
1csあたりの寸法 W365×H300×D85mm
アレルギー物質 小麦・大豆
JANコード 4948024091238
規格 80g/P.10P/cs(5合)
賞味期限 製造日より365日
保存方法 -18℃以下で保存

主原料 めかじき(宮城県産)

製造工場:気仙沼フレッシュ 



魚料理って、簡単でいい。

完全に調理してあるお惣菜はちょっと味気ないし、毎日忙しい社会人が魚料理を家庭で作るのはハードルが高い……そんな悩みを解決すべく、若手女性社員を中心とした商品開発チームが発足しました。ひと手間を加えればいつでも魚料理を手軽に美味しく楽しめる事はもちろん、キッチンに常備しておきたくなるようなハッピーでかわいいパッケージを。港町で新鮮な魚料理を味わうように、そして、ちょっとした旅行気分を自宅で楽しめるような【ビストロ三陸】シリーズの第一弾「気仙沼港町のパスタソース」が誕生しました。


from Kesenuma

気仙沼 港町のパスタソース いわし×塩レモン風

三陸産真いわしがゴロっと入った、レモンの酸味が爽やかなオイル仕立てのパスタソースです。冷製パスタへのアレンジがおすすめ。



単品(パック)寸法 W120×H150×D20mm
1csあたりの寸法 W240×H110×D170mm
アレルギー物質 小麦・大豆・鶏肉
JANコード 4948024091276

規格 120g×12P×6合
賞味期限 製造日より730日
保存方法 直射日光を避けて
常温で保存

主原料 いわし(三陸産)

製造工場:気仙沼食品

常温

気仙沼 港町のパスタソース いわし×ペペロンチーノ風

三陸産真いわしがゴロっと入った、ニンニクと唐辛子の旨辛オイル仕立てのパスタソースです。サラダやパンとも相性抜群です。



単品(パック)寸法 W120×H150×D20mm
1csあたりの寸法 W240×H110×D170mm
アレルギー物質 無
JANコード 4948024091283

規格 110g×12P×6合
賞味期限 製造日より730日
保存方法 直射日光を避けて
常温で保存

主原料 いわし(三陸産)

製造工場:気仙沼食品

常温