商品のご案内

株式会社 ヤマウチ

銀ざけ塩麹焼き

素材の良さを探求

弊社は、「三陸沖」で水揚げされた地物にこだわっております。豊かな海で育まれた「三陸ブランド」の海の幸、その素材の良さを探求し、素材にこだわった水産加工品として提供しております。世界三大漁場と言われる金華山沖を望む三陸から、高品質の海の幸だけを厳選しお届け致します。

港町ならではの手づくりの味

食材の状態は日々刻々と変わります。弊社では港町ならではの豊かな経験と技術で、味付けから焼き上げ、パッケージングに至るまで工場スタッフが大切に手造りしお届けしております。手造りで仕上げた逸品は、機械製造では決して味わえない丁寧さと奥深さです。

保存料無添加で安心な食をお届け

調味料にもこだわっています。例えば「塩」は、素材の味を自然に引き出す「天日塩」を使用。日本酒や酒粕は、宮城の蔵元「一ノ蔵」の純米酒や酒粕を使用し上品な味わいに。添加物で味を調整するのではなく、体にやさしく、ちゃんと素材の味がする食品づくりを創業以来続けています。

企業理念

一、　私たちは、ふるさとの恵みを活かし
素材の本質を探求し、安全・安心な食品づくりを目指します。

一、　私たちは、ふるさとの自然を愛し
限りある資源を活用し、住みよい地域づくりを目指します。

一、　私たちは、お互いに向上心を持ち
素直な心で、夢を語れる仲間づくりを目指します。

会社概要

会社名	株式会社ヤマウチ
本　社	〒986-0768 宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下 20-6
代　表	山内 正文
設　立	昭和 63 年（創業昭和 24 年）
資本金	2,000 万円
取引銀行	七十七銀行
従業員	50 人（パートタイム含む）※2021 年 1 月現在
事業内容	①鮮魚・海産物の生鮮品販売 ②水産加工品の製造・販売・卸 ③酒類販売
WEB	https://www.yamauchi-f.com

沿革

昭和 24 年	鮮魚店として創業
昭和 63 年	社名を「株式会社ヤマウチ」に法人化
平成 2 年	カタログ通信販売を開始
平成 17 年	インターネット店舗「山内鮮魚店」を開設
平成 23 年	東日本大震災により被災。会社家屋のすべてを流出。 高台に実店舗および冷凍工場を設立。製品製造を開始。
平成 24 年	魚市場前にて加工工場が完成。本格的な一次加工処理を開始。
平成 27 年	本部兼製造工場の完成。焼魚パックの製造を一部ライン化。
平成 29 年	南三陸さんさん商店街オープン
令和 元年	商品開発部発足 新第一加工場完成

保存料・着色料無添加
レンジ40秒 湯煎90秒

しっかり朝ごはん

個食パック 全14種

銀鮭酒塩焼き（2切入）

原材料 養殖銀鮭、酒、塩

4920218108304

原料不足のため休売

天然さけ塩麹焼き（2切入）

原材料 天然さけ、米こうじ、塩

4920218121815

原料不足のため休売

天然さけ味噌焼（2切入）

原材料 天然さけ、味噌（大豆を含む）、酒、みりん、三温糖

4920218113193

原料不足のため休売

天然さけ粕焼き（2切入）

原材料 天然さけ、酒粕、酒、みりん、三温糖、塩

4920218113209

食べきりサイズの『焼魚パック』

お年寄りでも簡単！ ご自宅で「温めるだけ」！ 保存料無添加、三陸産の地魚だけを使い、ふっくら焼き上げた『食べきりサイズ』の本格焼魚です。

天然さけ塩麹焼き

銀鮭ハラス塩麹焼（60g入）

原材料 養殖銀鮭（ハラス）、米こうじ、塩

4920218122959

原料不足のため休売

鮭ハラス味噌焼（70g入）

原材料 鮭ハラス、味噌（大豆を含む）、酒、みりん、三温糖

4920218113582

賞味期限 10℃以下	レンジ 湯煎	お弁当の おかずに	主原料 産地
D+90	OK	そのまま OK	三陸産

さば塩焼き（2切入）

原材料 さば、塩、酒

4920218108779

さんま塩焼き（2切入）

原材料 さんま、酒、塩

4920218113100

たら味噌焼き（2切入）

原材料 まだら、味噌（大豆を含む）、酒、みりん、三温糖

4920218112639

たら粕焼き（2切入）

原材料 まだら、酒粕、酒、みりん、三温糖、塩

4920218112615

ぶりっ子味噌焼（2切入）

原材料 ぶりっ子（いなだ）、味噌（大豆を含む）、酒、みりん、三温糖

4920218113063

さんま生姜煮（2切入）

原材料 さんま、醤油（大豆・小麦を含む）、酒、みりん、三温糖、水あめ、生姜

4920218123291

さば味噌煮（2切入）

原材料 さば、味噌（大豆を含む）、酒、みりん、三温糖、生姜

4920218123284

ぶりっ子生姜煮（2切入）

原材料 いなだ、醤油（大豆・小麦を含む）、酒、みりん、三温糖、水あめ

4920218123307

・味付け（調味料へのこだわり）

一ノ蔵「特別純米酒辛口」

地元宮城県の地酒を銘柄指定し使用。純米酒にこだわる事で、魚の臭みを消し上品な味わいに仕上げています。

天日塩

塩にもこだわります。魚本来の味わいを邪魔せず、自然に引き出す天日塩を使用しています。

田舎みそ（赤味噌）

優しい味わいの田舎味噌を厳選して使用。素材の旨味を引き出す独自の製法で味付けしています。

高級酒粕

地元宮城県の蔵元から直送される上質な高級酒粕を使用。クセのない上品な味わいで焼き上げています。

忙しい朝や お弁当・おにぎりに

しっかり朝ごはん焼魚シリーズ	
種　類	全14種
参考上代	オープン価格
商品サイズ	185×130×20mm
賞味期限	出荷日よりD+90
保存温度帯	10℃以下または -18℃以下
輸送温度帯	冷蔵または冷凍
ケース入数	20P=1c/s
ロット	混載8~10c/s単位
商品特徴	三陸産の地魚を使用し、保存料無添加で焼き上げた個食パック焼魚。レンジアップ・湯煎対応

・レンジアップ対応！

「あけくち」を開け袋のまま電子レンジで約40秒！すぐに楽しめます。湯煎もOK！お弁当のおかずなら、袋から取り出してそのままお使い頂けます。

・温め方も記載！

◆電子レンジでの温め方・・・・

かんたんオープン

1. 点線まで開く　あけくちを点線部分まで開き蒸気がぬけるようにして下さい。
2. 約40秒(500W)　袋のまま電子レンジに入れ500Wで約40秒温めます。
3. あけくちを開いて取り出し、器に盛り付けてお召し上がり下さい。※やけどにご注意下さい。

湯せんもOK！
湯せんで温める場合は、あけくちを開けずに約90秒温めて下さい。

お弁当のおかずにそのままOK
湯煎OK

お年寄りでも簡単！「電子レンジでの温め方」はもちろん「湯せんの仕方」も商品ラベル裏面に記載しております。どなたでも簡単に、本格的な手造りの焼魚をお楽しみ頂けます。また、調理済みですので、お弁当のおかずには、袋から取り出し「そのまま」お使い頂ける手軽さが魅力です。

銀ざけ塩麹焼き（1切入）

銀ざけ塩麹焼き

三陸産の銀ザケを厳選。特製塩麹で味付けふっくら焼き上げた旨味たっぷりの焼魚です。

原材料 養殖銀鮭（宮城県産）、米こうじ、塩

JAN 4920218121976

銀ざけ酒塩焼き（1切入）

銀ざけ酒塩焼き

三陸産の銀ザケを厳選。純米酒と天日塩だけで味付けふっくら焼き上げた定番焼魚です。

原材料 養殖銀鮭（宮城県産）、酒、塩

JAN 4920218121983

ぶり照焼き（1切入）

ぶり照焼き

三陸産の天然ぶりを厳選。」特製タレで味付けふっくら焼き上げた旨味たっぷりの焼魚です。

原材料 ぶり（宮城県産）、醤油（大豆・小麦）、酒、みりん、三温糖

JAN 4920218122010

ぶり塩麹焼き（1切入）

ぶり塩麹焼き

三陸産の天然ぶりを厳選、特製塩麹で味付けふっくら焼き上げた旨味たっぷりの焼魚です。

原材料 ぶり（宮城県産）、米こうじ、塩

JAN 4920218122003

サバ酒塩焼き（1切入）

サバ酒塩焼き

三陸産のサバを厳選。純米酒と天日塩だけで味付けふっくら焼き上げた焼魚です。

原材料 さば（宮城県産）、塩、酒

JAN 4920218121990

めかじき味噌焼き（1切入）

めかじき味噌焼き

三陸産のメカジキを厳選。自家製味噌で味付け焼き上げた肉厚で旨味たっぷりの焼魚です。

原材料 かじきまぐろ（宮城県産）、味噌（大豆・米）、酒、みりん、三温糖

JAN 4920218121921

サバの味噌煮（1切入）

サバの味噌煮

三陸産のサバを厳選。自家製田舎味噌（赤みそ）でふっくら煮付けた昔ながらの定番煮魚です。

原材料 さば（宮城県産）、味噌（大豆・米）、酒、みりん、三温糖、生姜

JAN 4920218121969

赤魚煮付け（1切入）

赤魚煮付け

しっかりとした身の赤魚を厳選。特製醤油ダレでふっくら煮付けた定番の煮魚です。

原材料 赤魚（アメリカ産）、醤油（大豆・小麦）、酒、みりん、三温糖、生姜

JAN 4920218121914

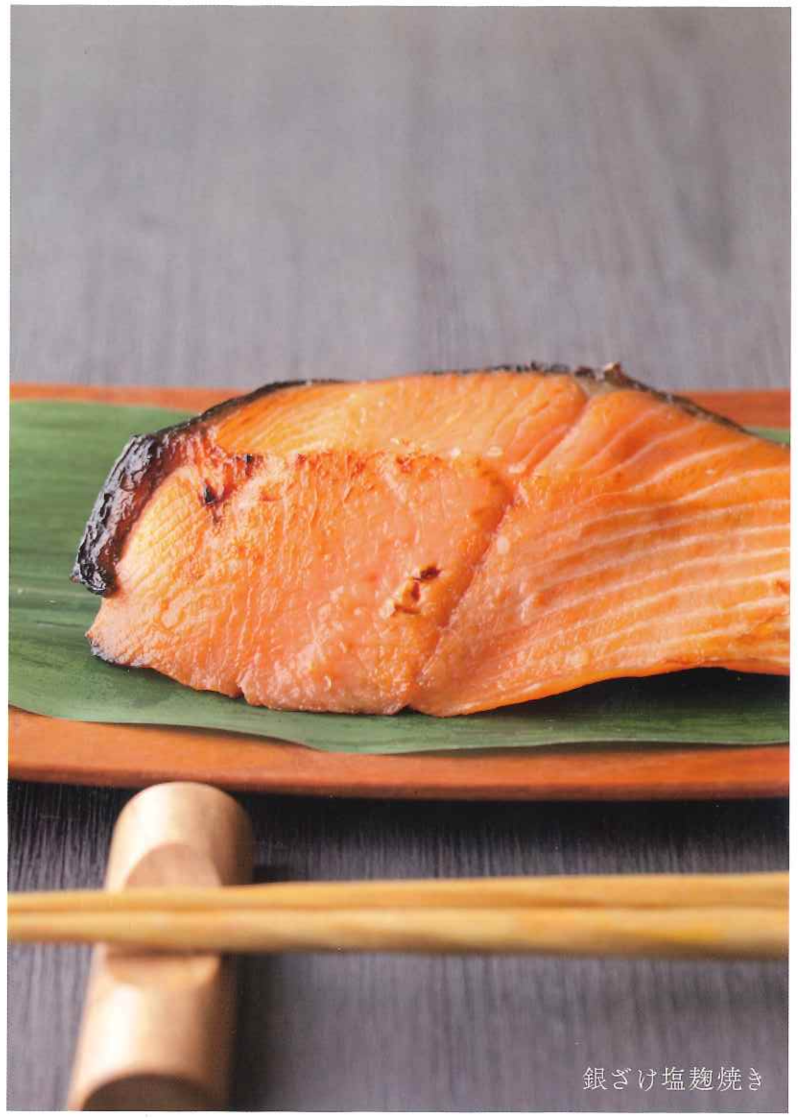
さんまの佃煮（4切入）

さんまの佃煮 黒酢入り

三陸名産の秋刀魚を厳選。自家製タレで旨味たっぷり。骨まで柔らかいのが特徴です。

原材料 さんま（宮城県産）、醤油（大豆・小麦）、黒酢、三温糖、酒、水あめ、酢、生姜、唐辛子

JAN 4920218121945



銀ざけ塩麹焼き

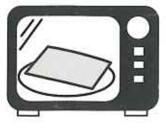
カンタン温めるだけ。夜ごはんのメインにもなる、ちょっと大きめな『焼魚・煮魚』シリーズ。

しっかり夜ごはん

保存料・着色料 無添加

賞味期限 10℃以下 D+90

レンジ 湯せん OK



レンジ60秒

湯せん120秒

しっかり夜ごはんシリーズ	
種類	全9種
参考上代	オープン価格
商品サイズ	130x185x25mm
賞味期限	出荷日よりD+90
保存温度帯	10℃以下または -18℃以下
輸送温度帯	冷蔵または冷凍
ケース入数	20P=1c/s
ロット	混載8~10c/s単位
商品特徴	素材を厳選し、保存料無添加で仕上げた個食パックの焼魚・煮魚・佃煮。レンジアップ・湯煎対応

銀鮭焼きほぐし（70g）

原材料：養殖銀鮭（宮城県産）、酒、塩

JAN　4920218130107

参考上代	450円 ※税抜き ※オープン価格
商品サイズ	高さ75×幅55×奥行き55mm
賞味期限	出荷日よりD+120
保存温度帯	常温
ケース入数	20P＝1c/s
ロット	混載3c/s以上

賞味期限	主原料産地	保存料着色料
常温 D+120	宮城県産	無添加

【商品特徴】三陸産の銀鮭を厳選。宮城の地酒（一ノ蔵特別純米酒）と天日塩だけで味付け、ふっくら焼き上げ、大きめにほぐしました。保存料・着色料無添加、うす味で自然な味わいです。

【食べ方】そのままお召し上がりください。熱々ごはんにのせて、お茶漬けやおにぎりの具に。チャーハンやパスタなど様々なお料理にもお使いいただけます。

銀鮭とたらこのフレーク（85g入）

原材料：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、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）

JAN　4920218130121

参考上代	380円 ※税抜き ※オープン価格
商品サイズ	高さ80×幅65×奥行き65mm
賞味期限	出荷日よりD+180
保存温度帯	常温
ケース入数	20P＝1c/s
ロット	混載2c/s以上

【商品特徴】三陸産の銀鮭をふっくら焼き上げほぐし、タラコ（真鱈の子）を加えプチプチ食感をプラス。特製調味液で、ごはんがすすむピリ辛風味に仕上げました。

【食べ方】そのままお召し上がりください。熱々ごはんにのせて、お茶漬けやおにぎりの具に。チャーハンやパスタなど様々なお料理にもお使いいただけます。

賞味期限	主原料産地
常温 D+180	宮城県産

【商品特徴】真鱈の卵を特製みりん醤油で煮付けました。プチプチ食感、甘辛さがご飯に合います。

【食べ方】そのままご飯にのせて、おにぎりの具やパスタなどに。

参考上代	300円 ※税抜き ※オープン価格
商品サイズ	高さ75×幅55×奥行き55mm
賞味期限	出荷日よりD+120
保存温度帯	常温
ケース入数	20P＝1c/s
ロット	混載3c/s以上

賞味期限	主原料産地	保存料着色料
常温 D+120	宮城県産	無添加

たらこ煮（90g）

原材料：まだら卵（宮城県産）、醤油、酒、みりん、三温糖、（一部に小麦・大豆を含む）

JAN　4920218129910

【商品特徴】宮城県産のカキを田舎味噌と練り合わせました。濃厚な味わい、磯の風味たっぷりです。

【食べ方】そのままご飯にのせて。ディップソースや料理の隠し味に。

参考上代	700円 ※税抜き ※オープン価格
商品サイズ	高さ75×幅55×奥行き55mm
賞味期限	出荷日よりD+120
保存温度帯	常温
ケース入数	20P＝1c/s
ロット	混載3c/s以上

賞味期限	主原料産地	保存料着色料
常温 D+120	宮城県産	無添加

牡蠣味噌（90g）

原材料：かき（宮城県産）、味噌、三温糖、みりん、酒、（一部に大豆を含む）

JAN　4920218129880

【商品特徴】南三陸のタコをそぼろ状にし、ネギと味噌を合わせました。生姜と唐辛子が効いています。

【食べ方】そのままご飯のお供やおにぎりの具に。冷奴や麺類にも。

参考上代	450円 ※税抜き ※オープン価格
商品サイズ	高さ75×幅55×奥行き55mm
賞味期限	出荷日よりD+120
保存温度帯	常温
ケース入数	20P＝1c/s
ロット	混載3c/s以上

賞味期限	主原料産地	保存料着色料
常温 D+120	宮城県産	無添加

たこ味噌（90g）

原材料：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）

JAN　4920218141035

夏のほや(250g)

JAN　4920218101831

参考上代	680円 ※税抜き ※オープン価格
商品サイズ	縦190×横100×厚さ30mm
賞味期限	出荷日よりD+90
保存温度帯	-18℃以下(要冷凍)
ケース入数	20P=1c/s
ロット	混載3c/s単位

夏のほや(400g)

JAN　4920218101824

参考上代	1,000円 ※税抜き ※オープン価格
商品サイズ	縦210×横120×厚さ30mm
賞味期限	出荷日よりD+90
保存温度帯	-18℃以下(要冷凍)
ケース入数	12P=1c/s
ロット	混載2c/s単位

賞味期限	主原料産地	保存料着色料
-18℃以下 D+90	宮城県産	無添加

原材料：ほや(宮城県産)、食塩

【商品特徴】旬(夏)の生ほやを新鮮なうちにむき身にし、急速冷凍しました。獲れたてそのまま、お刺身で楽しめる鮮度。本場のホヤが一年中味わえる大人気商品です。

【食べ方】冷蔵庫または冷水で解凍し、お好みの大きさに切りお召し上がりください。そのままお刺身で、ホヤ料理にもお使い頂けます。

湯通したたきめかぶ(70g)

原材料：めかぶ(宮城県産)

JAN　4920218101121

参考上代	130円 ※税抜き ※オープン価格
商品サイズ	縦175×横130×厚さ10mm
賞味期限	出荷日よりD+60
保存温度帯	-18℃以下(要冷凍)
ケース入数	20P=1c/s
ロット	混載6c/s単位

賞味期限	主原料産地	保存料着色料
-18℃以下 D+60	宮城県産	無添加

【商品特徴】宮城県産の極上めかぶを細かくカットし、湯通ししました。サクサクの歯ごたえ、磯の香りと粘りの良さが特徴です。食べきりサイズ、冷凍庫のストックもしやすい、便利な商品です。

【食べ方】冷蔵庫または冷水で解凍し、ポン酢やめんつゆなど、お好みのタレをかけてお召し上がりください。ご飯や麺類、様々なお料理にもお使いいただけます。

【商品特徴】宮城県産の真ホヤを殻付きのまま塩茹でしました。驚くほどジューシーな旨みが特徴です。

【食べ方】殻から外してお召し上がりください。お酒の肴に。

参考上代	550円 ※税抜き ※オープン価格
商品サイズ	縦230×横170×厚さ30mm
賞味期限	出荷日よりD+60
保存温度帯	10℃以下(要冷蔵)
ケース入数	20P=1c/s
ロット	混載3c/s単位

賞味期限	主原料産地	保存料着色料
10℃以下 D+60	宮城県産	無添加

ボイルほや(150g)

原材料：ほや(宮城県産)、食塩

JAN　4920218101466

【商品特徴】宮城県産の水ダコを国産米酢と昆布ダシに漬け、まろやかな味わいに仕上げました。

【食べ方】汁を切り、そのままお召し上がりください。酒の肴に。

参考上代	350円 ※税抜き ※オープン価格
商品サイズ	縦130×横140×厚さ60mm
賞味期限	出荷日よりD+20
保存温度帯	10℃以下(要冷蔵)
ケース入数	25P=1c/s
ロット	混載2c/s以上

賞味期限	主原料産地	保存料着色料
10℃以下 D+20	宮城県産	無添加

酢だこ(70g)

原材料：水だこ(宮城県産)、米酢、昆布だし、三温糖、塩

JAN　4920218100490

【商品特徴】濃厚な宮城県産カキを特製醤油ダレとたっぷりの生姜でふっくらと煮付けました。

【食べ方】そのままお召し上がりください。酒の肴、ご飯のお供に。

参考上代	500円 ※税抜き ※オープン価格
商品サイズ	縦195×横140×厚さ20mm
賞味期限	出荷日よりD+90
保存温度帯	10℃以下(要冷蔵)
ケース入数	20P=1c/s
ロット	混載3c/s単位

賞味期限	主原料産地	保存料着色料
10℃以下 D+90	宮城県産	無添加

牡蠣の佃煮(80g)

原材料：牡蠣(宮城県産)、酒、醤油(大豆・小麦)、みりん、三温糖、生姜

JAN　4920218130046

営業所のご案内

南三陸さんさん商店街店

〒986-0752
宮城県本吉郡南三陸町志津川字五日町201-5
TEL 0226-46-2159　FAX 0226-46-4311

第一加工場

〒986-0733
宮城県本吉郡南三陸町志津川字旭ヶ浦9-1
TEL 0226-46-4565　FAX 0226-46-4566

製造工場（第二加工場）

〒986-0768
宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下20-6
TEL 0226-46-5338　FAX 0226-46-6665

冷凍工場

〒986-0725
宮城県本吉郡南三陸町志津川字沼田150-153

本社・営業部（製造工場 2F）

〒986-0768
宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下20-6
TEL 0226-46-5338　FAX 0226-46-6665

通販事業部（製造工場 2F）

〒986-0768
宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下20-6
TEL 0226-46-4976　FAX 0226-46-6665

株式会社ヤマウチ

〒986-0768 宮城県本吉郡
南三陸町志津川字御前下20-6
TEL 0226-46-5338
FAX 0226-46-6665
Mail yamauchi@yamauchi-f.com

商品に関すること・ご用命等は、
上記よりお問い合わせください。