

東北復興水産加工品 展示商談会 2025

～繋がる・繋げる展示商談会～

ガイドブック

東北復興水産加工品 展示商談会 2025

～繋がる・繋げる展示商談会～

仙台市地下鉄 東西線時刻表

仙台駅 → 国際センター駅



国際センター駅 → 仙台駅

八木山動物公園行	時	荒井行
04 10 15 21 26 32 37 42 47 53 58	8	04 09 15 20 26 31 37 42 48 53 59
04 09 15 23 31 39 47 55	9	04 09 14 20 25 31 36 44 52
03 11 19 27 35 44 54	10	00 08 16 24 32 40 50
04 14 24 34 44 54	11	00 10 20 30 40 50
04 14 24 34 44 54	12	00 10 20 30 40 50
04 14 24 34 44 54	13	00 10 20 30 40 50
04 14 24 34 44 52	14	00 10 20 30 40 49 57
00 08 16 24 32 40 48 56	15	05 13 21 29 37 45 53
04 12 20 26 32 38 44 50 56	16	01 09 17 25 33 41 47 54
02 08 14 20 26 32 38 44 50 56	17	00 06 12 18 24 30 36 42 48 54
02 08 14 20 26 32 38 44 50 56	18	00 06 12 18 24 30 36 42 48 54
02 08 14 20 26 32 38 44 50 56	19	00 06 12 18 24 30 36 42 48 54

※時刻は交通状況により遅れる場合がございます。 ※尚、時刻表及び乗り場は予告なく変更になる場合がございます。

三陸・常磐

2025年

9.30 TUE. 10:00-16:00

10.1 WED. 9:00-15:00

仙台国際センター展示棟

仙台市営地下鉄東西線
国際センター駅より徒歩1分



主催

復興水産加工業販路回復促進センター
【構成員】全国水産加工業協同組合連合会／一般社団法人大日本水産会
公益社団法人日本水産資源保護協会／東北六県商工会議所連合会

後援

水産庁／復興庁／中小企業庁
株式会社東日本大震災事業者再生支援機構／日本商工会議所
青森県／岩手県／宮城県／福島県／茨城県／千葉県／仙台市

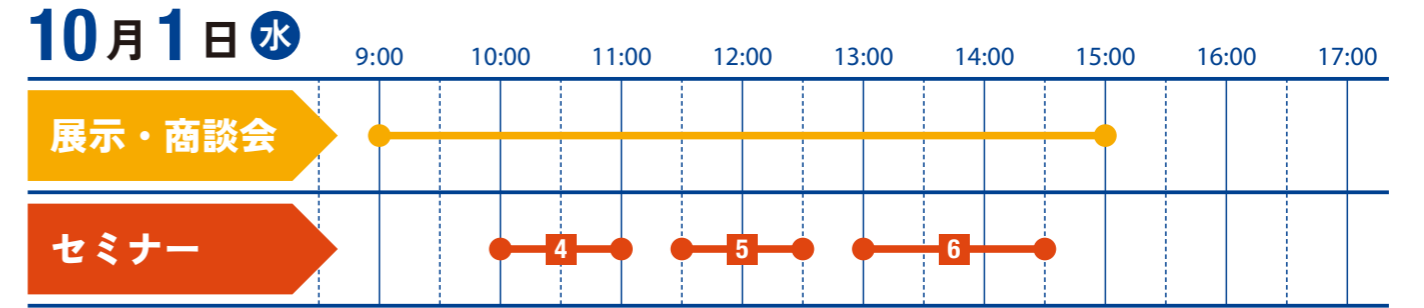
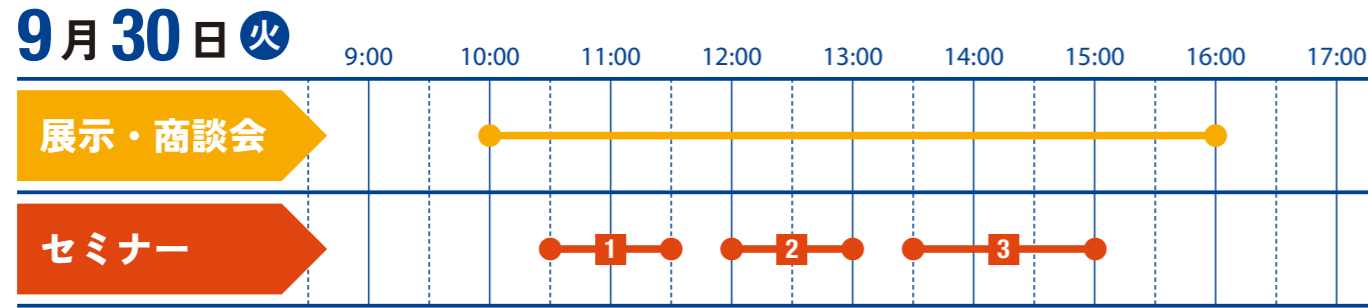
特別協力

一般社団法人全国スーパーマーケット協会
一般社団法人日本百貨店協会
仙都魚類株式会社
株式会社仙海水産

お問合せ

「東北復興水産加工品展示商談会2025」運営事務局 〒981-0933 宮城県仙台市青葉区柏木2-2-7 (株式会社ブレイン内)
☎ 022-344-6602 ☎ 022-344-9315 ✉ suisan-kakou@tohokusuisan.jp





1 10:30-11:30

売り手・買い手視点での水産加工品販路開拓・商品開発及びマーケティング・プロモーション・SNS活用について

売り手視点での販路開拓ポイントと商品開発のポイント。買い手（バイヤー・消費者）視点での要求されるポイント。自社でどのように取り組むのか？消費者動向における現在のトレンドを踏まえたマーケティングやプロモーションを活性化させる SNS の活用ポイント。



株式会社福田屋百貨店
執行役員
みらいEC事業部
EC事業部責任者 部長
増山 敬之 氏

2 12:00-13:00

いまさら聞けない？未利用魚・低利用魚とは？ ～海の資源を上手に利用するために～

メディアで目にする機会が増えている「未利用魚・低利用魚」。温暖化の影響で、見慣れた魚以外が地元と並ぶ可能性が高い、これからの日本の海。身近な未利用魚たちに価値があることを知れば、地域経済も助けられて、世界的なタンパク質不足にも対応できる可能性が高まります。地産地消や国産国消につなげてほしい。そんな魚達を紹介します。



一般社団法人大日本水産会
魚食普及推進センター 課長
早武 忠利 氏

3 13:30-15:00

東北の水産加工業の持続的発展に向けて

東日本大震災から14年が経過し、東北の水産加工業は、生産施設の復興は進んだものの、原材料不足、人材不足等により、依然として売上の回復が遅れている状況にあります。東北の水産加工業の持続的発展に向けて、関係者が取り組むべきことは何か、専門家による解説と、漁師、仲卸、食品加工販売、地域行政の代表者によるパネルディスカッションを行い、現在の取組や今後の展開などについて話し合います。



一般社団法人
アグロエンジニアリング協議会
代表理事会長
鈴木 康夫 氏



株式会社ジョイヤ
代表取締役
地域食農プロデューサー
桔梗 美紀 氏



石巻市長
齋藤 正美 氏



有限会社木村水産
代表取締役
木村 一雄 氏



漁師
英福丸船長
大澤 幸広 氏



株式会社かね久
代表取締役
遠藤 伸太郎 氏

4 10:00-11:00

【和食がんこ】水産加工品の価値を最大化するメニュー戦略とインバウンド誘客術

和食「がんこ」が水産加工品の価値最大化をテーマに、繊細な技術と多彩なメニューで国内外の顧客を魅了する独自戦略を紹介します。急増する観光客向けのインバウンド誘客術や、日本文化の魅力発信方法、伝統技術と現代ニーズの融合による付加価値向上、店舗運営や外国人客への「おもてなし」実践法も解説。業界関係者必見の内容です。



株式会社 GANKO
代表取締役社長
小嶋 達典 氏

5 11:30-12:30

ALPS 処理水海洋放出に係る取組について

令和5年8月24日にALPS処理水放出が開始されてから2年が経過しました。これまでのモニタリングの結果や国際原子力機関（IAEA）の評価から、ALPS処理水の海洋放出は安全であることが確認されています。本セミナーでは、ALPS処理水放出の安全性や水産業支援の取組などをご紹介させていただきます。



資源エネルギー庁 電力・ガス事業部 原子力発電所事故収束対応室 室長補佐
渋谷 晃司 氏

福島第一原発事故後の水産物の検査体制について

東京電力福島第一原子力発電所事故から10年以上が経過しました。水産庁では事故後から水産物の放射性物質濃度の検査結果を取りまとめ、公表してきました。本講演「福島第一原発事故後の水産物の検査体制について」では、福島県の水揚げや、検査結果、放射性セシウムの濃度が大幅に低下したことなどについて解説いたします。また、ALPS処理水の海洋放出に係る水産物中のトリチウムのモニタリングについても紹介します。



水産庁 増殖推進部
研究指導課 課長補佐
中山 洋輔 氏

6 13:00-14:30

水産食品のための衛生要件 —HACCPと前提条件プログラム

HACCPは前提条件プログラムという土台の上に構築されると効果的である。食品が製造・加工される環境が、食品等を汚染しないような正常な状態であるよう整備し維持するとともに、食品の製造・加工方法と管理方法が、安全で健全な品質の食品を製造・加工するにふさわしいものであるようにするための食品事業者が実施しなければならない管理要件を前提条件プログラムという。今回は、プログラムの中でも水産食品HACCPの土台となる8つの衛生分野であるSSOPの作成と衛生管理手順（SCP）を解説。



一般財団法人 日本食品検査本部 事業本部 フェロー（東日本担当）
竹内 陶二郎 氏

※講演者の都合により、講演者・講演内容が変更になる場合がございます。 ※セミナーは事前登録制です。公式ホームページよりお申込みください。



水産惣菜・加熱調理・レトルト	O2	宝成食品
	O3	センシン食品
	O4	トーシン
	O5	鮮冷
	O6	斉吉商店
	O7	いわや
	P2	島倉水産
	P3	五戸水産
	P4	末永海産
	P5	石渡商店
P6	岩手県産	
P7	早野商店	
Q1	かみたいら	
Q2	中外フーズ	
Q3	エスエスフーズ	
Q4	合食	
Q5	かね久	
Q6	菅野漬物食品	
Q7	橋本水産食品	
R1	気仙沼ほてい	
R2	山徳平塚水産	
R3	阿部亀商店	
R4	五光食品	
R5	丸荒	
R6	丸光製麺	
R7	遠藤商店	
S1	カネダイ	
冷凍食品	S2	仙台珉珉
	S3	対島商店
	S4	ヤマサコウショウ
	S5	越戸商店
	S6	成邦商事
	S7	海心
	T2	ヤマナカ
	T3	中澤水産
	T4	三養水産
	T5	ハイブリッドラボ
	T6	カネセン水産
	T7	オサベフーズ
	U2	小が理商店
	U3	大興水産
	U4	小豆嶋漁業
	U5	ともや
	U6	丸友しまか
U7	木村商店	
V1	柴田鮮魚販売	
V2	さんりくみらい	
V3	千倉水産加工販売	
V4	のへじ町ホタッピー商店	
V5	タイコウ	
V6	不動丸	
V7	津田商店	

関係機関ブース	B5	宮古商工会議所
	C5	大船渡商工会議所
	D5	気仙沼商工会議所
	E5	石巻商工会議所
	G5	いわき商工会議所
	G6	宮城県
	G7	水産庁
干物	A2	海幸
	A3	オフィス弁慶
	A4	伴助
	B2	樫村水産
	B3	丸源水産食品
	B4	カネシゲ高嶋商店
	C2	兆星
	C3	間宮商店
	C4	カネキ商店
	D2	海神
D3	ヤマイシ	
D4	宮古マルエイ	

刺身・寿司ネタ	G8	ディメール
	H8	海祥
	I8	布施商店
	J8	ヤママサ
	K8	武輪水産
	L8	東日本フーズ
	M8	冷水
	P8	金市朗
	Q8	片倉商店
	R8	阿部長商店
S8	セーフティー	
T8	北三陸ファクトリー	
U8	フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング	

漬魚・煮魚・つくだ煮	E2	仙台漬魚
	E3	ヤマダイ内海水産
	F2	宮商
	F3	小沼水産
ねり製品	F4	けんこう村
	G2	ツカサ食品
	G3	カネシン
	G4	いとう商店
	H2	貴千
	H3	丸石沼田商店
	H4	水野水産
	H5	ささ圭
	I2	及善商店
	I3	高政
J2	阿部蒲鉾店	
J3	カネイ蒲鉾店	
J4	武田の笹かまぼこ	
J4	水月堂物産	

海苔・昆布・海藻	H6	富士國物産
	H7	ムラカミ
	I5	及新
	I6	マルリフーズ
	I7	唐丹町漁業協同組合
	J5	サンエイ海苔
	J6	シャイン
	J7	横田屋本店
	K2	コタニ
	K3	丸繁商店
	K4	カネセ及川水産
	K5	渡辺海苔店
	K6	東和食品
	K7	シーフーズあかま
L2	マルイチ西條水産	
L3	さんりく工房	
L4	川村海産	
L5	山証	
L6	阿部伊組	

塩蔵品(塩辛・魚卵含む)	L7	ヤマヨ
	M5	ヤマモト食品
	M6	湊水産
	M7	三陸オーシャン
	N5	ハチヨウ
	N6	つくばチョウザメ産業
	N7	塩釜水産食品
缶詰・瓶詰	M2	ヤマウチ
	M3	高木商店
	M4	カキヤ
	N2	木の屋石巻水産
切身	N3	スリーランドシーフーズ
	N4	タイム缶詰
	H1	マルヒ食品
スナック・乾物	I1	海鮮せんべい塩電
	J1	まえけん

※会場マップは9月17日時点のものです。実際の配置と異なる場合がございます。
 ※商品カテゴリは出展者がお勧めする商品の分類に伴って配置しております。

干物

刺身・寿司ネタ

漬魚・煮魚
つくだ煮

わり製品

海苔・昆布・海藻

塩漬品
(塩干・魚卵含む)

缶詰・瓶詰

切身

乾物・スナック

水産惣菜・惣菜調理
レトルト

冷凍食品

干物

刺身・寿司ネタ

漬魚・煮魚
つくだ煮

わり製品

海苔・昆布・海藻

塩漬品
(塩干・魚卵含む)

缶詰・瓶詰

切身

乾物・スナック

水産惣菜・惣菜調理
レトルト

冷凍食品

ブース番号 **A2** **有限会社海幸**
福島県いわき市 <https://www.f-kaikou.com/index.html>

また食べたいを食卓へ

福島の前浜の魚をはじめ、様々な魚種・加工を行い真面目に商品づくりをしています。郷土料理から新しい食べ方の提案まで幅広く対応いたしております。干物からパン粉付商品まで、製造販売しております。

商談対象業種 **スーパーマーケット、百貨店、セレクトショップ、鮮魚専門店、居酒屋、寿司店、惣菜・弁当製造、卸売・市場** **OEM生産委託 可**

代表製品 **日光唐揚げ 200g**

ブース番号 **A3** **株式会社オフィス弁慶**
青森県八戸市

青森県八戸から鮮度にこだわった水産品をお届けします

弊社は、青森県八戸所在の水産製造業者です。八戸水揚げのサバやイカ、イワシ、スケソウダラ等を中心に、自社冷凍・加工工場・選別工場での加工、各々加工品の国内外への販売等、原料買付から最終製品までを一貫して取り組んでいます。対米向けHACCP認定も取得しさらなる国内外への販路拡大を目指しています。

商談対象業種 **スーパーマーケット、卸売・市場、食品商社** **OEM生産委託 不可**

代表製品 **やわらかイカ軟骨**

ブース番号 **A4** **株式会社伴助**
福島県いわき市 <https://bansuke.jp>

ブランド干物

伴助は干物にこだわり70年になります。独自のタレ(魚醤、ホタテエキス等)に漬け込み、干物の旨味を凝縮させるため、じっくりと長時間干し込んでおります。お醤油等をかけずに、是非素材の味をご堪能いただければと思います。

商談対象業種 **スーパーマーケット、百貨店、鮮魚専門店、居酒屋、卸売・市場** **OEM生産委託 不可**

代表製品 **焼きシマホッケ 4枚入**

ブース番号 **B2** **有限会社櫻村水産**
茨城県ひたちなか市 <https://www.e-3710.com>

素材や製法にこだわった商品をお届けします。

弊社は干物や漬け魚などの水産加工品を製造しております。国内外の様々な魚種を取り扱っており、脂乗りや鮮度を重視して使用しております。また、魚の形状や最終的な商品形態に合わせて機械加工と手作業を駆使して様々な加工を行っております。

商談対象業種 **スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、通信販売、鮮魚専門店、レストラン、居酒屋、ホテル・旅館** **OEM生産委託 可**

代表製品 **ソフト身欠にしん**

ブース番号 **B3** **丸源水産食品**
福島県いわき市 <https://marugen-syoten.com/>

縄文人の知恵で美味しくいただく

「常盤もの」として、水産品のブランドとしての地位を築きたいいわき市には、遠い昔より浜の人々に愛され、そして食べ伝えながら、商品として流通しなかった雑魚や小魚がたくさんあります。「縄文干し」は、そんな雑魚や小魚でも「素朴な味で美味しいのにもったいない」という想いから生まれました。

商談対象業種 **百貨店、居酒屋、ホテル・旅館、惣菜・弁当製造、卸売・市場** **OEM生産委託 可**

代表製品 **縄文干し日光**

ブース番号 **B4** **株式会社カネシゲ高嶋商店**
宮城県多賀城市 <http://kaneshigehimono.com>

旨味を凝縮させた干物

厳選した大型サイズの原料を甘塩に仕立てじっくり干しあげ旨味を凝縮させた干物を中心に製造しております。

商談対象業種 **惣菜・弁当製造、卸売・市場** **OEM生産委託 可**

代表製品 **開き縞ホッケ**

ブース番号 **C2** **株式会社兆星**
千葉県銚子市 <http://www.choboshi.jp>

江戸時代から続く老舗 銚子 兆星の技と味

江戸時代から受け継がれる匠たちの、技と知恵を最新の設備と融合させ「お客様に最も美味しい状態で召し上がっていただく」ために、原料魚のカットから最終冷凍までを慎重かつ迅速に「一気通貫」で行います。銚子兆星の製品は「おいしい」「安全」「安心」を同封しご提供いたします。

商談対象業種 **レストラン、居酒屋、惣菜・弁当製造、輸出商社** **OEM生産委託 可**

代表製品 **さば灰干し**

ブース番号 **C3** **株式会社間宮商店**
宮城県塩釜市 <https://mamiyashoten.jp/>

手間を惜まず、低温でじっくり熟成。

『港と社の街 塩釜』で厳選した原料にこだわり創業五十九年続く老舗干物店。先代からの製法を変えることなく一枚一枚職人の手によって仕上げられることで魚の味は濃く旨味が凝縮します。焼きあがりの表面はパリッと割れ、中から肉汁が溢れだします。

商談対象業種 **居酒屋、卸売・市場、食品商社** **OEM生産委託 可**

代表製品 **縞ほっけ開き干し**

ブース番号 **C4** **合資会社カネキ商店**
福島県いわき市 <https://kaneki-shouten.jp>

黒いから美味しい! 継ぎ足し続ける秘伝のたれ「味丸黒干®」

創業以来75年継ぎ足し続ける秘伝のたれ「味丸黒干®」に漬け込んだみりんを使わないみりん干し、極旨黒干しを製造販売しております。真っ黒い色のたれの調味料は、砂糖(洗双糖)と並塩のみ。醤油・味醂・保存料・着色料・酸化防止剤・アミノ酸等・ツヤ出し剤も一切不使用。自然の色合いとツヤ、優しい甘さが特徴です。

商談対象業種 **百貨店、通信販売、セレクトショップ** **OEM生産委託 可**

代表製品 **極旨黒干しさんま真空袋1枚入り**

ブース番号 **D2** **株式会社海神**
福島県いわき市 <https://wadatsumi.blue/>

上質な原料だからこそできるこだわりの干物

福島県いわき市で、原料仕入れから加工・販売までをトータルコーディネート。上質で旬な原料のみを仕入れ、お客様の売場を上段のアップー商品から下段の拡販商品までご提案させていただきます。

商談対象業種 **スーパーマーケット、土産店・売店、通信販売、居酒屋** **OEM生産委託 不可**

代表製品 **シマホッケ干物(パルク)**

干物

刺身・寿司ネタ

漬魚・煮魚
つくだ煮

わり製品

海苔・昆布・海藻

塩蔵品
塩干・魚卵含む

缶詰・瓶詰

切身

乾物・スナック

水産惣菜・惣菜調理
レトルト

冷凍食品

干物

刺身・寿司ネタ

漬魚・煮魚
つくだ煮

わり製品

海苔・昆布・海藻

塩蔵品
塩干・魚卵含む

缶詰・瓶詰

切身

乾物・スナック

水産惣菜・惣菜調理
レトルト

冷凍食品

ブース番号 **D3** **株式会社ヤマイン**
茨城県東茨城郡大洗町 <http://shisyamo.com>

唯一無二の国内加工カナダ産カラフトシヤマ

1930年創業、1950年より茨城県大洗町にて水産加工業をはじめました。現在は1970年代後半からのカラフトシヤマの製造に特化した業界でも老舗加工メーカーの一社でございます。弊社では、卵の量が産地の中で一番多いカナダ産に特化、原料の買付を現地にて毎年欠かさずに行っている唯一のメーカーです。

商談対象業種 **スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、レストラン、居酒屋、ホテル・旅館、卸売・市場、食品商社、輸出商社** **OEM生産委託 可**

代表製品 **子持ちカラフトシヤマ**




ブース番号 **D4** **有限会社宮古マルエイ**
岩手県宮古市 <https://miyakomaruei.net/>

本州最東端のまち宮古のカレイ干物専門店・国産7種のカレイ

弊社は東日本唯一の干かかれ専門店メーカーです。山陰で修行をし、三陸の風土を組合せた独自の製法で北海道～三陸沖で獲れる干物が美味しい国産カレイを中心に取り扱っています。塩が均等にいきわたり旨味が十分に引き立つよう、水の質や下処理、温度管理に力を入れています。丁寧な手仕事を大切にカレイの魅力を広めます。

商談対象業種 **スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、セレクトショップ、鮮魚専門店、居酒屋、ホテル・旅館、食品宅配、給食・介護食製造、卸売・市場、食品商社** **OEM生産委託 可**

代表製品 **一夜干しかれい ソウハチ**



ブース番号 **G8** **株式会社ディメール**
青森県八戸市 <https://www.de-mer.com/>

商品に新たな価値を創造し安全で安心な商品を提供致します

弊社は2012年の統合以来、「食品メーカーとして製品に新たな価値を創造するとともに安全で安心な商品を提供し、社会に貢献する」という経営理念のもと安定供給、新商品の開発、商品の安全性の維持に取り組んでまいりました。

商談対象業種 **スーパーマーケット、土産店・売店、鮮魚専門店、ホテル・旅館、食品宅配、卸売・市場** **OEM生産委託 可**

代表製品 **鯖の冷燻**



ブース番号 **H8** **株式会社海祥**
宮城県名取市 <http://www.kaisho.net>

小魚パワーでみんないきいき!

当社は2019年3月28日付けにて一般社団法人日本水産会が制定する「水産加工施設HACCP認定制度」に基づき、HACCPの認証を取得しました。国際的に認められた高水準の品質管理のもと、安心・安全な品質の提供に取り組んでおります。

商談対象業種 **スーパーマーケット、コンビニエンスストア、レストラン、卸売・市場、食品商社** **OEM生産委託 可**

代表製品 **毎日小魚 釜揚げしらす**



ブース番号 **18** **株式会社布施商店**
宮城県石巻市 <http://fusesyouten.co.jp/>

おいしさ、まっすぐ。石巻から。

大正元年創業、石巻の海とともに100年以上歩んできました。かまぼこやさつま揚げの製造から始まり、今では全国へ鮮魚や加工品をお届け。今年から新たに寿司ネタのスライスの加工もスタートしました。伝統を守りながら、時代に応える技術力が強みです。

商談対象業種 **スーパーマーケット、セレクトショップ、レストラン、居酒屋、寿司店、ホテル・旅館、食品商社** **OEM生産委託 不可**

代表製品 **宮城県産銀鮭スライス**



ブース番号 **J8** **株式会社ヤママサ**
宮城県塩釜市 <http://www.yamamasa.info>

クロマグロの水揚げ量日本一の「三陸・塩竈」で1950年に創業

塩釜港で目利きが厳選したマグロを食材の細胞を破壊しないCAS凍結で鮮度そのままに凍結。マグロの他にも長年の看板商品である高品質なタラは、ぜひ一度ご試食で違いを感じていただきたい美味しさです。また、ギフトでご好評をいただいている手づくり・無添加の煮魚や漬魚など、高品質な製品の幅広いご提案が可能です。

商談対象業種 **スーパーマーケット、百貨店、通信販売、レストラン、居酒屋、食品商社、輸出商社** **OEM生産委託 不可**

代表製品 **塩釜港水揚げ 本マグロ**



ブース番号 **K8** **武輪水産株式会社**
青森県八戸市 <http://www.takewa.co.jp>

安心を食卓へタケワ

当社は全国有数の水揚量を誇る八戸漁港のすぐ近くに位置し、1948年の創業以来八戸港産の新鮮な原料を主とした加工品の製造を行っております。八戸港の特長は、日本最北に位置し、水温が低いため脂ののったサバが水揚げされることです。長年の加工技術と設備を活かして、多様な加工品を製造しています。

商談対象業種 **スーパーマーケット、居酒屋、ホテル・旅館** **OEM生産委託 可**

代表製品 **しめさば国内産**




ブース番号 **L8** **東日本フーズ株式会社**
宮城県石巻市 <http://www.hfoods.jp>

北海道、三陸産等の国産魚を寿司ネタ・刺身に加工しています。

弊社は、北海道から三陸沿岸で漁獲された新鮮な魚や貝類を寿司ネタや惣菜などに加工している食品メーカーです。徹底した衛生管理により、安全で美味しい高品質な商品を作り続けております。また海外の魚介類においても積極的な商品開発を行っています。

商談対象業種 **スーパーマーケット、居酒屋、寿司店、卸売・市場** **OEM生産委託 可**

代表製品 **ホタテ貝柱4Sハーフ20枚**



ブース番号 **M8** **株式会社冷水**
宮城県気仙沼市 <https://www.reisui.info/>

北洋で育まれたおいしさを、そのままに

宮城県気仙沼市にてカニのむき身を販売しております。原料産地から選りすぐりの原料を買付け、インドネシアの子会社にてむき身加工を施し、日本国内で製品を販売しております。日本人管理者の指導と弊社直接雇用のインドネシア人スタッフの管理によって製造された日本クオリティの製品を是非ご覧ください。

商談対象業種 **スーパーマーケット、鮮魚専門店、レストラン** **OEM生産委託 可**

代表製品 **ポイルずわいフレーク**




ブース番号 **P8** **株式会社金市朗**
宮城県仙台市 <https://kin-ichiro.jp/>

想像以上の美味しさを創造する。

自社工場に導入したハイバック真空包装機や乾燥機・燻製機など、最先端機器により商品のご提案の幅が飛躍的に広がりました。また、独自の原料調達力、グループ会社と連携した加工技術、直営店経営で培ったお客様の胃袋をつかむレシピ開発力を活かし、様々な食のシーンに合わせた商品開発を行っております。

商談対象業種 **スーパーマーケット、土産店・売店、ホテル・旅館、惣菜・弁当製造** **OEM生産委託 可**

代表製品 **寿司ネタ**



干物
刺身・寿司ネタ
漬魚・煮魚
つくだ煮
わり製品
海苔・昆布・海藻
塩漬品
魚卵(含む)
缶詰・瓶詰
切身
乾物・スナック
水産惣菜・惣菜調理
レトルト
冷凍食品

干物
刺身・寿司ネタ
漬魚・煮魚
つくだ煮
わり製品
海苔・昆布・海藻
塩漬品
魚卵(含む)
缶詰・瓶詰
切身
乾物・スナック
水産惣菜・惣菜調理
レトルト
冷凍食品

ブース番号 **Q8** **有限会社片倉商店**
宮城県牡鹿郡女川町 <https://www.katakura.com/>

わたくしたちは人と海が共生する豊かな未来の創造を目指します

獲る、育てる、創る(造る)、売るまでを全て自社で行う事で、常に安全・高品質を保ちながら安定して商品を提供することができます。

商談対象業種 レストラン、居酒屋、寿司店、卸売・市場、輸出商社 **OEM生産委託 不可**

代表製品
[冷凍] 女川オイスターファーム全巻かき 24個入(専用紙箱梱包)



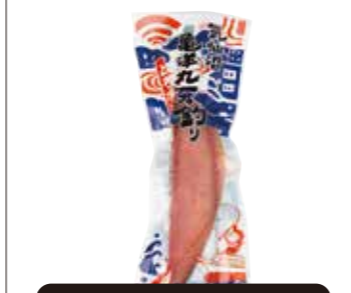
ブース番号 **R8** **株式会社阿部長商店**
宮城県気仙沼市 <https://abecho.co.jp/>

人と海の未来をつくる。

昭和36年の創業以来、三陸の雄大な海の恩恵を受けながら、当地域の基幹産業である水産業と観光業を軸に様々な事業開発を進めてまいりました。「海の恵みを美味しいままに、食品の安全と安心を食卓へお届けする」の理念のもと、衛生・品質管理に万全を期し、原料の生鮮出荷から高次加工まで一貫して対応しております。

商談対象業種 スーパーマーケット、通信販売、ホテル・旅館 **OEM生産委託 可**

代表製品
かつお一本釣り漁船「亀洋丸」お刺身用トロかつお



ブース番号 **S8** **株式会社セーフティー**
宮城県石巻市 <https://sendaihan.com/>

三陸で水揚げされている貝類専門の業者で鮮度抜群の商品を提供

当社商品は三陸で水揚げした生鮮商品・帆立・牡蠣・つぶ貝・ムール貝を各主要都市、中央卸売市場に毎日のように出荷しています。冷凍商品はホタテ貝柱・殻付き牡蠣・牡蠣むき身・つぶ貝むき身を取り扱いして3D急速冷凍機を使用して冷凍を行っています。

商談対象業種 レストラン、寿司店、ホテル・旅館 **OEM生産委託 不可**

代表製品
冷凍ほたて貝柱



ブース番号 **T8** **株式会社北三陸ファクトリー**
岩手県九戸郡洋野町 <https://kitasanrikufactory.co.jp/>

北三陸から世界の海を豊かにする

北三陸の自然と人が産み出す最高の食材で、最高の製品を創り、世界中の食を愛する人々から、私たちの製品が熱狂的に支持されている未来を目指します。

商談対象業種 スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、レストラン、居酒屋、寿司店、ホテル・旅館 **OEM生産委託 可**

代表製品
洋野うに牧場の四年うに「凍結蒸しうに」



ブース番号 **U8** **株式会社フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング**
宮城県石巻市 <https://fishermanjapan.com>

東北の水産物の調達・加工・PRをワンストップで提供

飲食店、ホテル、小売店などを対象に、東北産水産物の業務用OEM加工および販促PRを行っています。深刻化する人手不足に対応すべく、刺身用フィレ、スライスカット、粉付けなど各種加工によって調理現場をサポートしています。お客様のニーズに応じて原料の調達から加工、PRまでをワンストップでご支援いたします。

商談対象業種 レストラン、居酒屋、寿司店、ホテル・旅館 **OEM生産委託 可**

代表製品
福島県産メヒカリ刺身スライス



ブース番号 **E2** **仙台漬魚株式会社**
宮城県塩釜市 <https://www.sendai-tukeuo.jp>

社の都仙台 こだわりぬいた漬魚本舗

厳選高級原料を使用、当社独自のこだわり仙台味噌と酒粕また京都本場の西京味噌・塩麹調味料で低温熟成して香り高い上品な漬魚を製造販売しています。

商談対象業種 スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店 **OEM生産委託 不可**

代表製品
銀鯉仙台味噌粕漬




ブース番号 **E3** **有限会社ヤマダイ内海水産**
宮城県石巻市

三陸・石巻にてオーダーメイドの漬け魚を

創業以来、味付魚を数百種類ものオリジナルな味付を提供し、好評を頂いております。お客様の要望に合わせて、味付や加工方法、規格、数量を細かく対応し、満足して頂けるオーダーメイド商品をお届けします。学校給食・老健施設・ホテル・外食・通販が主な販売先となります。

商談対象業種 スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、通信販売、ホテル・旅館、給食・介護食製造、惣菜・弁当製造 **OEM生産委託 可**

代表製品
彩京漬セット



ブース番号 **F2** **株式会社宮商**
宮城県塩釜市 <https://www.miyasho1979.co.jp/>

魚を創造する『海のみぐみ工房』

当社では、魚の原料のお取引から、海外加工での骨取り製品、宮城の自社工場でのフィレのような一次加工から、最終加工品(切身、漬け魚、煮魚)まで、あらゆるニーズにお応えできます。

商談対象業種 スーパーマーケット、土産店・売店、食品宅配 **OEM生産委託 可**

代表製品
金目鯛まるごと煮付




ブース番号 **F3** **小沼水産株式会社**
茨城県かすみがうら市 <http://www.onumasuisan.co.jp>

淡水魚の事ならお任せください。

明治37年茨城県南部の霞ヶ浦の麓にて創業致しました。佃煮、総菜についてはすべて本社工場にて製造しており、主に水産売り場向けの佃煮ラインナップをご提案させて頂いております。その他、わかさぎ、白魚、川海老などの淡水素材も鮮魚、冷凍、一次加工品にて取り扱っております。

商談対象業種 スーパーマーケット、百貨店、鮮魚専門店、寿司店、惣菜・弁当製造、卸売・市場 **OEM生産委託 可**

代表製品
うなぎ肝佃煮



ブース番号 **F4** **株式会社けんこう村**
宮城県宮城郡利府町 <http://www.kenkou-mura.co.jp>

手作り感のある商品づくりを行っています。

昭和63年1月設立の惣菜製造を営む会社です。各種煮魚を主力商品として、真空調理の湯煎加熱製法により、手作りの味と食感を大切に商品づくりを行っています。販売先は量販店様65%、生協様、JA様宅配25%、通販等10%となっております。

商談対象業種 スーパーマーケット、百貨店、通信販売、居酒屋、食品宅配 **OEM生産委託 可**

代表製品
赤魚煮付4尾



干物
刺身・寿司ネタ
漬魚・煮魚
つくだ煮
ねり製品
海苔・昆布・海藻
塩漬品
塩干・魚卵(含む)
缶詰・瓶詰
切身
乾物・スナック
水産惣菜・加熱調理
レトルト
冷凍食品

干物
刺身・寿司ネタ
漬魚・煮魚
つくだ煮
ねり製品
海苔・昆布・海藻
塩漬品
塩干・魚卵(含む)
缶詰・瓶詰
切身
乾物・スナック
水産惣菜・加熱調理
レトルト
冷凍食品

ブース番号 **G2** **ツカサ食品株式会社**
茨城県かすみがうら市 <https://www.tsukasa-shokuhin.com/>

佃煮・鮮魚・OEM製造ならかすみがうらのツカサ食品へ。

ツカサ食品株式会社は地元霞ヶ浦の鮮魚の他、日本全国のご当地食材を活かした佃煮、塩干商品を製造しています。当社は、鮮魚の仕入れから加工、商品に合わせた冷蔵・冷凍、真空パック等の包装まで、お客様に安全で安心な商品をお届けします。

商談対象業種 **スーパーマーケット、卸売・市場、食品商社** **OEM生産委託 可**

代表製品 **ポイルつぶ貝**



ブース番号 **G3** **株式会社カネシン**
宮城県石巻市 <https://www.n-kaneshin.co.jp>

三陸 石巻、漬け魚ひとすじ。

弊社は、宮城県石巻市の漬け魚専門の水産加工業です。伝統の製法と職人の技術力を大切にしながら時代のライフスタイルにあった商品開発を続けております。あたりまえのものを使って素材の本当のおいしさを活かす。カネシンの漬け魚は塩づかいが決め手です。

商談対象業種 **スーパーマーケット、食品商社、業務用ネットスーパー** **OEM生産委託 可**

代表製品 **湯煎de煮魚シリーズ 赤魚生姜煮**



ブース番号 **G4** **株式会社いとう商店**
千葉県旭市 <https://www.itoshoten.net>

誠実な心と行動で「食べる喜び」をお客様に!

「食べる喜び」をお届けする企業として、新商品開発と既存商品のブラッシュアップを続け、お客様の視点で安全・安心でおいしい商品をお届けし、お客様満足と従業員の真の幸せを両立させて成長し続けてます。

商談対象業種 **食品宅配** **OEM生産委託 可**

代表製品 **いわし煮付け**



ブース番号 **H2** **株式会社貴千**
福島県いわき市 <https://www.komatsuya3rd.com>

素材の味を生かしたかまぼこ

昭和38年創業。全国蒲鉾品評会にて「農林水産大臣賞」を受賞しております。ギフト・お土産・業務用・市販品まで幅広いかまぼこ製品を製造しております。近年では、常温でも販売できるかまぼこ製品を製造しており人気です。

商談対象業種 **百貨店、土産店・売店、通信販売、セレクトショップ、鮮魚専門店、レストラン、居酒屋、寿司店、惣菜・弁当製造、卸売・市場** **OEM生産委託 可**

代表製品 **かに甲らかまぼこ**




ブース番号 **H3** **株式会社丸石沼田商店**
青森県青森市 <https://m-numata.jp/>

スケトウダラ100%、伝統製法で作上げる本物の焼ちくわ

大正7年(1918年)創業の焼ちくわ製造会社です。昔ながらの製法を大切に、スケトウダラ100%、魚肉割合60%以上にこだわり、お魚本来の美味しさを引き出す製法をしています。高品質系の量販店、老舗おでん屋、ミシュランガイド掲載店、大手うどんチェーン店でも、弊社の焼ちくわをご愛顧頂いています。

商談対象業種 **スーパーマーケット、百貨店、鮮魚専門店、給食・介護食製造、惣菜・弁当製造、卸売・市場、輸出商社** **OEM生産委託 可**

代表製品 **焼ちくわ(1本入)**



ブース番号 **H4** **水野水産株式会社**
宮城県塩釜市 <https://www.mizunosuisan.com/>

素直なおいしさ 水野の約束

昭和12年の創業以来、品質とおいしさにこだわった練り製品づくりを続けております。上質な白身魚のすり身と国産の野菜を用いて作り上げる揚げかまぼこは、大手スーパーや百貨店から高い評価をいただいております。チルド日配品の他、飲食店やホテル向けの高品質な業務用冷凍商品も取り扱っております。

商談対象業種 **スーパーマーケット、鮮魚専門店、食品商社** **OEM生産委託 不可**

代表製品 **冷凍おでん でん吉**




ブース番号 **H5** **株式会社ささ圭**
宮城県名取市 <https://www.sasakei.co.jp/>

宮城に、んまいものあり。

名取市閉上で創業し今年で59年目を迎えます。東日本大震災で全ての工場を失いましたが唯一残存した売店に工房を設け手造りの笹蒲鉾を造ることで復活しました。感謝の気持ちを忘れずに、伝統の味・技・心を伝えと共に新工場では新商品開発にも努めており、多数の受賞を頂いております。

商談対象業種 **百貨店、土産店・売店** **OEM生産委託 不可**

代表製品 **笹かまぼこ吉祥**



ブース番号 **I2** **株式会社及善商店**
宮城県本吉郡南三陸町 <https://oizen.co.jp/>

保冷剤も冷蔵庫もいらない『笹かまぼこ』をお土産に!海外に!!

宮城名産の笹かまぼこを、新技術によって常温保存できるようにしました。従来の笹かまぼこの風味・食感を損なうことなく常温化するために、加圧加熱殺菌技術を追究し、保存料を使わずに常温保存を可能にしました。

商談対象業種 **土産店・売店、ホテル・旅館、卸売・市場** **OEM生産委託 可**

代表製品 **常温笹かまぼこ 7枚入**




ブース番号 **I3** **株式会社高政**
宮城県牡鹿郡女川町 <http://www.takamasa.net>

われは海の子 陸前女川 蒲鉾本舗 高政

女川唯一の蒲鉾屋です。魚の仕入れからすり身の製造、蒲鉾出来上がるまで自社内で行っております。すり身職人が丹精こめて練り上げた、海からの滋味を風味そのままに仕上げた昔ながらのおいしさ、本物の味わいをぜひどうぞ。店舗販売はもちろんのこと、オンラインショップもございます。

商談対象業種 **百貨店、土産店・売店、食品宅配** **OEM生産委託 可**

代表製品 **笹かまぼこ 吉次**



ブース番号 **I4** **株式会社阿部蒲鉾店**
宮城県仙台市 <https://www.abekama.co.jp/>

魚の旨みが、しっかり。阿部の笹かまぼこ

私どもにとって「笹かまぼこ」は阿部蒲鉾店の暖簾そのもの。これからも創業時と変わらない強い想いで、伝統を守り続け、お客様に美味しい商品をおとどけてまいります。

商談対象業種 **スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、食品商社** **OEM生産委託 不可**

代表製品 **仙台プロテインバー**



干物

刺身・寿司ネタ

漬魚・煮魚
つくだ煮

ねり製品

海苔・昆布・海藻

塩蔵品
(塩辛・魚卵含む)

缶詰・瓶詰

切身

乾物・スナック

水産惣菜・惣菜調理
レトルト

冷凍食品

干物

刺身・寿司ネタ

漬魚・煮魚
つくだ煮

ねり製品

海苔・昆布・海藻

塩蔵品
(塩辛・魚卵含む)

缶詰・瓶詰

切身

乾物・スナック

水産惣菜・惣菜調理
レトルト

冷凍食品


ブース番号 **J2** **有限会社カネイ蒲鉾店**
宮城県塩釜市

手作りにこだわり、素材を活かした蒲鉾作り

創業以来、手作りで蒲鉾を製造しております。他社にはないオリジナルな商品販売しております。また、手作りなので、小ロットでの発注が可能です。

商談対象業種 スーパーマーケット、レストラン、居酒屋、ホテル・旅館

OEM生産委託 **可**



代表製品
お野菜たっぷりはんぺん三角揚げ パニール入


ブース番号 **J3** **株式会社武田の笹かまぼこ**
宮城県塩釜市 <https://www.takesasa.com>

私たちはもう一度逢いたくなる感動のものづくりをします

創業90年。経営理念「私たちはもう一度逢いたくなる感動のものづくりをします」を掲げ、商品づくり・人づくり・地域社会に幸せを創造するような仕組みづくりを心がけております。メインの笹かまぼこは、上質な洋上すり身を伝統の石臼製法で練り上げ、隠し味に地酒「浦霞」を入れることで風味豊かな味わいを出しております。

商談対象業種 百貨店、土産店・売店、通信販売、セレクトショップ、ホテル・旅館、食品商社

OEM生産委託 **可**



代表製品
canささ笹かまアヒージョ

ブース番号 **J4** **水月堂物産株式会社**
宮城県石巻市 <https://www.suigetsudo.jp>

～海の美味しさを求めて～

宮城県で水揚げされる海産物を中心とした加工品を製造しています。代表商品の「ほや酢明」は東北新幹線の車内で40年以上販売されています。

商談対象業種 百貨店、土産店・売店、食品商社

OEM生産委託 **不可**



代表製品
ほや酢明入り笹かま

ブース番号 **H6** **富士國物産株式会社**
宮城県石巻市 <http://www.fujikunibussan.com>

磯の香りを食卓へ

三陸産の海藻にこだわった商品を提供します。

商談対象業種 スーパーマーケット、土産店・売店、コンビニエンスストア、給食・介護食製造、惣菜・弁当製造、卸売・市場、食品商社

OEM生産委託 **可**



代表製品
金華カットわかめ


ブース番号 **H7** **有限会社ムラカミ**
宮城県気仙沼市 <https://sanriku-kaiso.jp/>

わかめの新世界をつくります!

わかめ、わかめ、わかめで創業50周年をむかえました。時代の変化に対応できる商品を探求しております。ワクワクするようなわかめ加工品をおひとつおひとつ真心込めてお届けいたします。

商談対象業種 スーパーマーケット、土産店・売店、通信販売、セレクトショップ、ホテル・旅館、食品宅配、食品商社、輸出商社

OEM生産委託 **可**



代表製品
チーズdeわかめ

ブース番号 **15** **株式会社及新**
宮城県本吉郡南三陸町 <https://oishin-3riku.co.jp/>

三陸の香りを食卓へ

弊社は三陸の水産物を加工、製造しております。原料買付から出荷まで一連を完結できることから自社製品の細部にまでこだわりを持ち、お客様の「おいしい」を聞くために社員一体となって日々精進しております。弊社の商品を手に取ったすべてのお客様を喜ばせることが我が社のミッションです。

商談対象業種 スーパーマーケット、土産店・売店、通信販売、セレクトショップ、居酒屋

OEM生産委託 **可**



代表製品
茶々っ。

ブース番号 **16** **株式会社マルリフーズ**
福島県相馬市 <https://www.maruri-foods.jp/>

松川浦からこだわりのあおさ商品をお届けいたします

全国有数のあおさ産地、福島県相馬市松川浦。波静かで風光明媚な漁場で育まれた「あおさ」を品質にこだわり、様々な商品に形を変え消費者の皆様へお届けいたします。素材から加工品まで、業務用から小売り商品までラインナップを取り揃えております。

商談対象業種 百貨店、土産店・売店、セレクトショップ

OEM生産委託 **可**



代表製品
松川浦かけるあおさ


ブース番号 **17** **唐丹町漁業協同組合**
岩手県釜石市

安心・安全

前浜で獲れた物だけ出荷しています。

商談対象業種 卸売・市場

OEM生産委託 **不可**



代表製品
わかめ

ブース番号 **J5** **株式会社サンエイ海苔**
福島県相馬市 <https://www.sunei-nori.com/>

シンプルだから、ごまかせない。

チャレンジスピリッツと遊び心を持ち、8工場(海外1含)で多彩な商品開発と品質管理にこだわります。FSSC22000やHACCP取得をはじめ、社員教育や品質面でのアップデートも常に行なっております。

商談対象業種 スーパーマーケット、土産店・売店、食品商社

OEM生産委託 **可**



代表製品
松川浦産あおさ


ブース番号 **J6** **株式会社シャイン**
岩手県大船渡市 <https://sanrikumigaki.jp>

2024年塩部門人気ランキング日本一になった塩屋

2024年ふるさと納税塩部門人気ランキング全国一位(楽天、ふるさとチョイス)の昆布根藻塩昆布根は昆布の中で一番栄養成分が高く、旨味の元であるグルタミン酸のかたまりです。美味しいのはもちろん、体に優しく、素材に合わせた時に素材そのものの旨味を引き出す昆布塩です。おすすめは、お刺身にワサビと合わせて。

商談対象業種 スーパーマーケット、通信販売、食品商社

OEM生産委託 **可**



代表製品
昆布根藻塩

干物

刺身・寿司ネタ

漬魚・煮魚
つくだ煮

わり製品

海苔・昆布・海藻

塩蔵品
(塩辛・魚卵含む)

缶詰・瓶詰

切身

乾物・スナック

水産惣菜・惣菜調理
レトルト

冷凍食品

干物

刺身・寿司ネタ

漬魚・煮魚
つくだ煮

わり製品

海苔・昆布・海藻

塩蔵品
(塩辛・魚卵含む)

缶詰・瓶詰

切身

乾物・スナック

水産惣菜・惣菜調理
レトルト

冷凍食品

ブース番号 **J7** **株式会社横田屋本店**
宮城県気仙沼市 <https://www.yokotayahonten.com/>

海苔と三陸海産物

創業以来、海産物と共に歩み、自然の恵みを当社独自の製法と伝統の味で皆様にお届けしてきました。横田屋本店は、これからも時代を超えて伝統の味を真心を込めて皆様にお届けいたします。

商談対象業種 スーパーマーケット、土産店・売店、卸売・市場 **OEM生産委託 可**

代表製品 **かき醤油味付け海苔**

ブース番号 **K2** **有限会社コタニ**
岩手県大船渡市 <https://www.kotani-food.co.jp/>

品質の良い岩手産海藻を取り扱っています

岩手県産海藻は県内の漁協組合より直接仕入れを行っている安心、安全な原料を使用しています。当社は前身である会社(「カットわかめ」の元祖)より「カットわかめ」の乾燥加工を引き継いだ加工技術には50年以上の歴史がある会社です。

商談対象業種 スーパーマーケット、土産店・売店、セレクトショップ、給食・介護食製造、惣菜・弁当製造、食品商社 **OEM生産委託 不可**

代表製品 **塩抜き乾燥したわかめ**

ブース番号 **K3** **有限会社丸繁商店**
宮城県気仙沼市 <https://marushige.net/>

旨味と粘りがちがう!高級めかぶ専門店!

創業44年、三陸の豊かな海で育まれた三陸産めかぶのみを使用し、独自製法で旨味と栄養を凝縮しためかぶを製造しております。長期保存と時短解凍が特徴の冷凍商品「10秒deおいしいめかぶ」は農林水産大臣賞を受賞。地域と共に持続可能な食文化を創造し、健康と美味しさをお届けします。

商談対象業種 スーパーマーケット、百貨店 **OEM生産委託 不可**

代表製品 **10秒deおいしいめかぶ**

ブース番号 **K4** **株式会社カネセ及川水産**
宮城県石巻市 <https://kanese-oikawasuisan.jp/>

魚の委託一般加工から真空パック製造まで幅広いサービスを展開中

寿司屋や居酒屋、海鮮料理屋や割烹料理屋などの魚料理を提供している飲食店様が便利にご活用いただける魚加工サービスを宮城にてご提供しております。お客様それぞれのご要望に合わせて手作業で加工しており、こだわりの加工方法も丁寧に再現いたします。

商談対象業種 百貨店、セレクトショップ、食品商社 **OEM生産委託 可**

代表製品 **三陸生わかめ**

ブース番号 **K5** **株式会社渡辺海苔店**
宮城県本吉郡南三陸町 <https://watanabenori.jp/>

海苔の事なら何でも対応いたします!

宮城県本吉郡南三陸町に工場を構え、海苔製品の製造販売を行っております。宮城県をはじめとして全国各地から海苔を買付け、業務用・家庭用それぞれに適した海苔の提案をさせていただいております。海苔の事でしたならなんでもお気軽にお問い合わせください。

商談対象業種 スーパーマーケット、土産店・売店、卸売・市場 **OEM生産委託 可**

代表製品 **焼海苔奥松島産全型10枚**

ブース番号 **K6** **東和食品株式会社**
岩手県宮古市 <https://hanakonbu.jp>

日本の海の恵み、昆布を新しい形で食卓にお届けしています。

東和食品は、昆布に特化し、①産地との信頼に基づく原料の調達力②独自の技術開発力を生かし③新しい昆布製品を製造しています。どなたでも簡単に本格真昆布のうまみを楽しめる「花けずりこんぶ」を開発したほか、食品工場・惣菜ベンダー向け「出し昆布」と原料向け「真昆布焙煎粉末」などオリジナル商品があります。

商談対象業種 スーパーマーケット、通信販売、セレクトショップ、レストラン、ホテル・旅館、惣菜・弁当製造、食品商社 **OEM生産委託 可**

代表製品 **花けずりこんぶ**

ブース番号 **K7** **株式会社シーフーズあかま**
宮城県塩釜市 <https://www.sf-akama.com/>

『健康は幸福の基礎』

私たちシーフーズあかまは宮城県塩釜市にある海藻食品メーカーです。平成元年の会社設立以来、松島湾地域の歴史と食文化を活かしながら健康にも寄与する食品づくりを心がけています。松島湾でわかめ等の海藻養殖をしながら、海と環境を守る活動にも継続して取り組んでいます。

商談対象業種 スーパーマーケット、卸売・市場、食品商社 **OEM生産委託 不可**

代表製品 **おさしみ ぎばさ(和名アカモク)**

ブース番号 **L2** **有限会社マルイチ西條水産**
宮城県石巻市 <https://maruichisajousuisan.com/>

海の恵みをもっと身近に

石巻市十三浜、宮城県東部に位置する小さな漁村です。「東北最大の河川である北上川」と、「三陸の荒々しい海」がぶつかり合うことによってミネラル豊富な海産物が育ちます。「海の恵みを皆様に身近に感じていただきたい」そんな想いで日々励んでおります。自社養殖の海藻を使用し、原材料の品質にはこだわっております。

商談対象業種 百貨店、土産店・売店、通信販売 **OEM生産委託 不可**

代表製品 **荖わかめとこんぶのピリ辛ラー油漬け**

ブース番号 **L3** **さんりく工房株式会社**
岩手県釜石市

三陸の海藻 鮮度と旨みを皆様に届けたい

三陸の名産、塩蔵わかめと塩蔵昆布を主に取り扱っています。三陸の肉厚なわかめと荖わかめ、昆布のカットした原料販売や海藻類の漬物、佃煮といった加工品の製造販売を行っております。大量生産は難しいですが、お客様のニーズに合わせた商品づくりができます。

商談対象業種 スーパーマーケット、土産店・売店、ホテル・旅館、給食・介護食製造、惣菜・弁当製造、卸売・市場、食品商社 **OEM生産委託 可**

代表製品 **三陸産冷凍剣山**

ブース番号 **L4** **有限会社川村海産**
宮城県気仙沼市

三陸の海の恵みを食卓にお届け

全漁連海藻入札指定業者であり三陸産の高品質な海藻を仕入れております。手作業での芯抜きや袋詰めなど丁寧な工程で製品を作っており、お客様のニーズにお応えする形で様々な規格を取り揃えています。

商談対象業種 スーパーマーケット、卸売・市場 **OEM生産委託 不可**

代表製品 **三陸産肉厚わかめ**

ブース番号 **L5** **有限会社山証**
宮城県気仙沼市 <https://sanriku-yamasyo.com>

鮮度にこだわり素材本来の味を大切に真心を込めて製造しています

創業明治30年、三陸の海で漁師が丹精込めて育て上げた海藻を直接仕入れ、代々受け継がれた製法と技術で丁寧に仕上げられてお届けております。選び抜かれた素材を余すことなく使い、素材本来の味を生かした商品づくりを心がけております。業務用から小売まで、お客様のニーズに応えた価値ある商品づくりを目指しております。

商談対象業種 **スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、セレクトショップ、居酒屋、食品宅配、卸売・市場** **OEM生産委託 可**



代表製品
三陸ライススープ (海苔雑炊・めかぶ雑炊)

ブース番号 **L6** **株式会社阿部伊組**
宮城県本吉郡南三陸町 <https://season-s.com/>

海藻を、新たに。

『海藻を、新たに。』をコンセプトに海藻ブランドSEASONを展開しています。SEASONの代名詞「三陸海藻バター」は料理王国100選の優秀賞(2024年)に輝き、トップクラスのホテル料理の名パイプレイヤーとして活躍中です。今展示会では海藻と掛け算した商品をより多くの方に広げていきたいです。

商談対象業種 **百貨店、レストラン、ホテル・旅館** **OEM生産委託 可**



代表製品
三陸海藻バター (有塩)

ブース番号 **L7** **株式会社ヤマヨ**
青森県八戸市 <http://www.yamayo.info/>

ものづくりでみんなを笑顔に

株式会社ヤマヨは、さけ、さば、いかなどの八戸の水産加工製品を全国各地に供給する会社です。令和6年11月に株式会社マルイチ横浜と資本提携し、ホタテを中心とした水産加工事業にも参加しています。

商談対象業種 **スーパーマーケット、居酒屋、寿司店、食品宅配、惣菜・弁当製造** **OEM生産委託 可**



代表製品
いかめろう

ブース番号 **M5** **ヤマモト食品株式会社**
青森県青森市 <https://yamamoto-foods.co.jp/>

青森のソウルフードを皆様に届けたい

厳選された数の子と新鮮な各種原料を独自の製法により各種製品を作り上げてまいりました。時代と共に「食」を取り巻く環境も変化を見せつつあります。どんな時代でも、本物の味と品質を守り、これからも直接お客様の生の声に耳を傾け、皆様から信頼される製品作りをしていきたいと思っております。

商談対象業種 **スーパーマーケット、土産店・売店、鮮魚専門店、居酒屋、食品宅配、卸売・市場** **OEM生産委託 可**



代表製品
ねぶた漬

ブース番号 **M6** **湊水産株式会社**
宮城県石巻市 <https://www.minatosuisan.com>

石巻のたらこを全国へ。

あなたの「おいしさ」を「カタチ」に変える。それが「みなと」の仕事です。美味しさのためには手間を惜しまず丁寧に愛情込めて作り上げる「愛情たらこ」。通販から業務用までお応えいたします。働く女性を応援する会社でありたいと、敷地内に「湊水産・結のいえ保育園」も運営しています。

商談対象業種 **百貨店、土産店・売店、通信販売、セレクトショップ、輸出商社** **OEM生産委託 不可**



代表製品
鰹節と昆布の天然だし明太子

ブース番号 **M7** **株式会社三陸オーシャン**
宮城県仙台市 <http://www.sanriku-hoya.com/>

不思議な味ほや 世界に誇れる5つの味

「酒とほや」の相性は有名です。嗜好性の強いほやにこだわり、特に鮮度に着目、あらゆる角度から研究し、初心者用、中級者用の商品開発をしてきました。令和2年1月「ほや研究所」「ほやおやじのほやゼミ食堂」を開設し、ほやの可能性の追求とほやファンの拡大に努めています。

商談対象業種 **百貨店、土産店・売店、居酒屋、寿司店、ホテル・旅館** **OEM生産委託 可**



代表製品
ほや塩から90g

ブース番号 **N5** **株式会社ハチヨウ**
宮城県気仙沼市 <https://www.hachiyosuisan.jp>

多くの人に喜んでもらえる、価値ある豊かな食品を提供します

(株)ハチヨウは宮城県気仙沼市にて1972年に創業し、いか製品、海藻製品等の製造を行っております。海のおいしさで皆様の健康的な食生活を応援したい、そんな願いから私たちは子供からお年寄りまでより安心してお召し上がりいただける商品、人の健康を第一に考えた商品を作り続けています。

商談対象業種 **スーパーマーケット、鮮魚専門店、コンビニエンスストア、卸売・市場** **OEM生産委託 不可**



代表製品
もずくキムチ

ブース番号 **N6** **有限会社つくばチョウザメ産業**
茨城県桜川市 <https://tsukuba-caviar.jp/>

茨城で生まれた黒い宝石

2010年よりチョウザメの養殖を始めました。茨城でキャビア?と多くの皆様が驚かれます。弊社のキャビアは「安全」「安心」「価格」をモットーに多くのお客様よりご愛顧賜っております。ぜひ一度お試しください。

商談対象業種 **百貨店、レストラン、居酒屋、ホテル・旅館、食品宅配、卸売・市場、食品商社** **OEM生産委託 不可**



代表製品
霞ヶ浦キャビア

ブース番号 **N7** **株式会社塩釜水産食品**
宮城県塩釜市 <https://sk-miyagi.co.jp/>

高品質紅鮭のエキスパート「エスケイ」

伝統的な製法で昔ながらのおいしさを守り、最新の設備で品質を守り、お客様の食卓に安全で高品質な紅鮭製品をお届けいたします。

商談対象業種 **スーパーマーケット、百貨店** **OEM生産委託 不可**



代表製品
塩紅鮭一尾姿切身 鱈巻き山漬け 技

ブース番号 **M2** **株式会社ヤマウチ**
宮城県本吉郡南三陸町 <https://www.yamauchi-f.com/>

三陸の海の恵みに心を込めて

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究し水産加工品として提供しております。世界三大漁場といわれる三陸から、高品質の海の幸を厳選しお届けいたします。

商談対象業種 **土産店・売店、セレクトショップ、食品商社** **OEM生産委託 不可**



代表製品
銀鮭とたらこのフレーク

干物

刺身・寿司ネタ

漬魚・煮魚
つくだ煮

わり製品

海苔・昆布・海藻

塩漬品
(塩干・魚卵含む)

缶詰・瓶詰

切身

乾物・スナック

水産惣菜・加熱調理
レトルト

冷凍食品

ブース番号 **M3** **株式会社高木商店**
茨城県神栖市 <https://www.takagi-shouten.com>

厳選素材こだわりの缶詰専門店

地元漁港である銚子・波崎で水揚げされる魚を活かし、中身にこだわり、良いものを製造し、お客様にご満足頂ける商品を作り続けていきたいと思っております。操業開始より60年以上の知識や経験をもとに、その素材を活かした最適な技術にてお客様に美味しい缶詰をお届けするべく、当社社員が1缶1缶を丁寧に製造しています。

商談対象業種 スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店

OEM生産委託 **可**



代表製品
寒い水煮

ブース番号 **M4** **株式会社カキヤ**
宮城県白石市 <https://kakiya-k.com/about/>

創業以来 お客様の求めるものを

自然の恵みを活かした食品を加工し、お客様の求めている安全食品を提供しています。商品開発可能・小ロットで生産可能です。

商談対象業種 スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店

OEM生産委託 **可**



代表製品
宮城県産銀鮭ほぐし

ブース番号 **N2** **株式会社木の屋石巻水産**
宮城県石巻市 <http://kinoya.co.jp>

こだわりの逸品で海と食卓をコーディネートする

私共、(株)木の屋石巻水産は昭和32年11月に創業し「社是」とし「鯨食文化の保存と継承」を経営理念の柱として、皆様の食卓に鯨製品を初めとした各種缶詰、水産加工品を提供しております。

商談対象業種 スーパーマーケット、土産店・売店、通信販売

OEM生産委託 **可**



代表製品
つぶ貝の煮付け

ブース番号 **N3** **スリーランドシーフーズ株式会社**
岩手県大船渡市 <https://tsf2020.com/>

「さけフレック」など、水産物を使用した加工食品を製造

さけフレックなど、水産物を使用した加工食品を製造しており、全国に向けて販売を行っております。私たちは、食を通じて皆さまの「笑顔ある食卓と暮らし」に貢献できればと思っております。

商談対象業種 スーパーマーケット、食品宅配、惣菜・弁当製造

OEM生産委託 **可**



代表製品
業務用鮭フレック1kg

ブース番号 **N4** **株式会社タイム缶詰**
岩手県陸前高田市 <https://time-kanzume.co.jp/>

手詰め手作業のクラフト缶詰です

三陸の魚を中心に添加物を使用せず、安心安全な缶詰を製造しています。イワシやサンマなどは菊詰めと呼ばれる花が咲いたような詰め方で、開けた時に思わず「きれい!」と言っていただけの商品作りを目指しています。使用する調味料も本醸造で丁寧に作られた地元「八木澤商店」の味噌や醤油を使用し、すべて自家製で優しい味わいに仕上げています。

商談対象業種 百貨店、通信販売、セレクトショップ、ホテル・旅館、食品宅配、食品商社

OEM生産委託 **可**



代表製品
いわし塩レモン煮缶

ブース番号 **H1** **マルヒ食品株式会社**
宮城県大崎市 <https://www.azi-sai.com>

こころとからだを満たす食の提供

宮城県内及び国産の主原料を主体に水産、農産加工品及び冷凍惣菜の製造加工、販売を生業とし、問屋業も営んでおります。その他OEM事業、冷凍弁当、冷凍ペットフード製造を承っております。

商談対象業種 ホテル・旅館、惣菜・弁当製造、食品商社

OEM生産委託 **可**



代表製品
あじ塩麹漬け

ブース番号 **I1** **海鮮せんべい塩竈株式会社**
宮城県塩釜市 <https://www.kaisen-shiogama.com>

美味しい三陸の海の幸をせんべいに

2015年9月に宮城県塩釜市に海鮮せんべい塩竈(株)、スギ製菓(株)東北工場を立ち上げました。三陸の海の幸を中心に海鮮せんべいの製造、販売を行っております。美味しい三陸の海の幸を日持ちのするせんべいにして全国に発信していきます。

商談対象業種 スーパーマーケット、土産店・売店、セレクトショップ、コンビニエンスストア、食品商社

OEM生産委託 **可**



代表製品
2x2三陸たこせん

ブース番号 **J1** **株式会社まえけん**
茨城県北茨城市 <https://maeken-group.com/>

選び抜いた地魚を職人の技で提供

地元漁港直送の魚介を、とぶ汁・海鮮丼から土産向けチップスまで幅広く商品化。あんこう・たこ・しらすの加工技術に自信あり!

商談対象業種 百貨店、土産店・売店、通信販売、セレクトショップ

OEM生産委託 **不可**



代表製品
鯨鱈ひとすじ

ブース番号 **O2** **宝成食品株式会社**
青森県八戸市 <http://hoseifoods.com>

お客様のニーズに全力で応える

昨年「かに甲羅型可食容器」を使用した、器ごと食べるグラタンをリリースし、様々なお客様で販売していただきました。今年は「ほたて型可食容器」を新提案。原料事情が悪い今年だからこそ、新たな販路拡大に取り組みます。また新商品の「チャンジャンシリーズ(ほたてひも・長寿貝)」で小売・外食の販路拡大を目指します。

商談対象業種 スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、通信販売、レストラン、居酒屋、ホテル・旅館、食品商社

OEM生産委託 **可**



代表製品
器ごと食べるほたてグラタン

ブース番号 **O3** **株式会社センシン食品**
福島県相馬市 <https://senshin-food.com/>

年間製造SKU60越え。小回りの利く水産加工会社です。

福島県相馬市で創業し、現在は名取市閑上にて工場を構える水産加工会社です。OEM、自社EC、加工品卸売、自社飲食の4事業を展開。従業員15名の小規模事業ながら、広いマーケットに対応できるノウハウを有し、前浜原料のシングルフロー加工品も高く評価されています。

商談対象業種 土産店・売店、通信販売、セレクトショップ、レストラン、居酒屋、寿司店、ホテル・旅館

OEM生産委託 **可**



代表製品
福島県産 旬の海鮮フライ50g

干物

刺身・寿司ネタ

漬魚・煮魚
つくだ煮

わり製品

海苔・昆布・海藻

塩漬品
(塩干・魚卵含む)

缶詰・瓶詰

切身

乾物・スナック

水産惣菜・加熱調理
レトルト

冷凍食品

ブース番号 **04** **株式会社トーチン**
福島県相馬郡新地町 <https://www.hamafuku.jp>

福島発・タコシウマイで、福とご多幸を!

福島県新地町で生まれた「タコシウマイ」は、震災後に初漁となったタコを復興の象徴に、ひとつひとつ心を込めて手包みしています。「ご多幸(=タコ)」を呼ぶ縁起の良い語呂合わせにちなみ、贈り物やハレの日にも最適な逸品です。震災からの再出発と、浜の希望をのせて。福島から、福とご多幸をお届けします。

商談対象業種 **百貨店、土産店・売店、セレクトショップ** **OEM生産委託 可**

代表製品 **タコシウマイ**




ブース番号 **05** **株式会社鮮冷**
宮城県牡鹿郡女川町 <https://www.onagawa-senrei.co.jp>

女川の「うまい!」を世界へ

原料の調達から一次加工、商品開発、最終製品製造まで、一貫として行っております。毎日の食卓に手軽に魚料理を楽しんでいただける商品の開発・製造に注力しています。PB製品製造、OEM生産も行っております。

商談対象業種 **スーパーマーケット、土産店・売店、卸売・市場** **OEM生産委託 可**

代表製品 **ホタテ貝ひものガリハタ醤油**



ブース番号 **06** **株式会社齊吉商店**
宮城県気仙沼市 <https://www.saikichi-pro.jp/>

美味しい食卓 豊かな暮らし

齊吉の創業は大正10年。宮城県気仙沼市を拠点に、海の恵みを活かした商品作りをしています。齊吉の工場(こうば)の中は大きな台所ようになっており、機械が進む工程もありますが、ほとんどが手仕事でできています。添加物などは使わずに素材の持ち味が味わえる商品を作りをお届けします。

商談対象業種 **百貨店、通信販売、セレクトショップ、食品商社、輸出商社** **OEM生産委託 不可**

代表製品 **銀鮭のゆう庵漬け焼きほぐし**




ブース番号 **07** **株式会社いわや**
青森県八戸市 <https://kabu-iwaya.co.jp>

青森より青森らしく

最近人手不足により厨房のオペレーションがスムーズに稼働しない店舗様が増えております。当社は、青森八戸の郷土料理を業務用冷凍食品として提供することで、安定した品質、時短、コスト削減というメリットを提供します。また、お客様には八戸の味を気軽に楽しむ機会を増やし、地域食材の活況にも貢献します。

商談対象業種 **スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、セレクトショップ、鮮魚専門店、居酒屋、卸売・市場、食品商社、輸出商社、業務用ネットスーパー** **OEM生産委託 可**

代表製品 **粒うに(紫)**




ブース番号 **P2** **島倉水産株式会社**
青森県八戸市

焼きいかの味・食感に自信あり。

焼きいかを中心に製造を行っておりますが、ここ最近では塩辛等のぬれ珍味にも注力しております。弊社の強みとして日本のトップに入るくらいのイカ原料を確保しております。

商談対象業種 **スーパーマーケット、百貨店、居酒屋、惣菜・弁当製造、卸売・市場** **OEM生産委託 不可**

代表製品 **いかの七輪焼**



ブース番号 **P3** **五戸水産株式会社**
青森県八戸市 <http://www.gonohe.co.jp>

元気です!五戸水産

昭和13年に創業以来、有数のいかに漁獲量を誇る地元八戸で新鮮な海産物を加工して皆様の食卓にお届けしております。原料から製品まで、一貫した製造のもと、食の安全にこだわり商品開発、製造に取り組んでおります。

商談対象業種 **スーパーマーケット、土産店・売店、居酒屋、ホテル・旅館、惣菜・弁当製造、卸売・市場、食品商社** **OEM生産委託 可**

代表製品 **真いか軟骨一夜干し 塩味**



ブース番号 **P4** **末永海産株式会社**
宮城県石巻市 <http://www.hitakamiichiba.com>

東方の波高き日出る国から豊穡の贈り物

海藻・貝類(牡蠣、ほや、帆立)を主に扱っております。主商品はフレッシュわかめ。貝類に関しては自社工場に併設して剥き場を所有しており、剥いて即加工。工場内にトンネルフリーザー・CAS冷凍ラインを所有、生原料から加工品まで高鮮度の商品を出荷しております。HACCPを取得し衛生面にも力を入れている会社です。

商談対象業種 **スーパーマーケット、土産店・売店、通信販売、レストラン、居酒屋、惣菜・弁当製造** **OEM生産委託 可**

代表製品 **牡蠣の潮煮**




ブース番号 **P5** **株式会社石渡商店**
宮城県気仙沼市 <https://www.ishiwatashoten.co.jp/>

三陸の資源に誇りを持ち、世界へ発信します!

気仙沼は全国のサメ揚げ量の80%を占める「サメの町」であり、古くからサメ文化が発展してきました。弊社では捨てられがちなヒレも活用する技術を確認し、フカヒレを家庭用商品へと進化させました。東日本大震災で社屋を失うも復興を果たし、地域食材を生かした商品開発にも注力。食文化創造と地域貢献を続けています。

商談対象業種 **スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、セレクトショップ、居酒屋、卸売・市場、食品商社** **OEM生産委託 可**

代表製品 **梅水晶 120g**



ブース番号 **P6** **岩手県産株式会社**
岩手県紫波郡矢巾町 <https://www.iwatekensan.co.jp>

岩手県産品の販路拡大を目指して

当社は、県産品の販路拡大を通じて、県内の産業振興に寄与することを目的として、昭和39年12月に設立されました。

商談対象業種 **スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、レストラン、居酒屋、惣菜・弁当製造** **OEM生産委託 不可**

代表製品 **ほたてクリーミーコロッケ**




ブース番号 **P7** **有限会社早野商店**
岩手県下閉伊郡岩泉町 <https://i-hayano.jp/index.html>

お客様が「美味しい!」と笑顔になる商品だけを作っております

お土産品として通年売れている「牡蠣佃煮」と、年末商戦に欠かせない「昆布巻」が主力商品です。特に「牡蠣佃煮」は東北地方のみならず、全国に取扱店舗が広がっております。三陸産の素材にこだわり、品質と味わいに高い評価を頂いております。「佃煮」「昆布巻」ともに全て常温保存可能商品となっております。

商談対象業種 **スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、セレクトショップ** **OEM生産委託 可**

代表製品 **牡蠣佃煮**



ブース番号 Q1 有限会社かみたいら

宮城県気仙沼市

<https://www.kamitaira.co.jp/>

三陸の“おいしい一番”を皆様へ

弊社では「三陸」海岸で水揚げされるかきやほたて、ほやなどの食材を活かした商品を開発しています。同じ「三陸」でも素材の旬は、その時期や季節によって異なります。おいしさがその時その時によって変わっていくため、私たちは「一番おいしい場所」の「一番おいしい時」を商品に詰め込み皆様の元へお届けいたします。

商談対象業種 スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、セレクトショップ、居酒屋

OEM生産委託 可



代表製品
牡蠣バター

ブース番号 Q2 株式会社中外フーズ

福島県伊達市

<https://www.chuugai.co.jp/foods/>

世界の海から日本の食卓へ

珍味の分野では国内有数のトップメーカーであり、福島県伊達市を本社工場では最新鋭の設備のもと、素材の長所を十分に活かし、かつ現代の食生活にマッチした“味”を求めてたゆまない製品開発が行われています。

商談対象業種 スーパーマーケット、土産店・売店、通信販売、鮮魚専門店、居酒屋、ホテル・旅館、惣菜・弁当製造、卸売・市場、食品商社、輸出商社

OEM生産委託 不可



代表製品
プレミアムくじら梅水晶

ブース番号 Q3 株式会社エスエスフーズ

宮城県塩釜市

<https://www.ssfoods.site/>

『高級食材を、気軽にご家庭で!』

弊社では2008年の創業以来、フカヒレやアワビ、ナマコ、ホタテなどを加工し事業展開してまいりました。主な販売先は日本のみならず香港、台湾などからもご注文いただいております。品質が良いと評価を得ております。限りある海洋資源の保護も考えあわせ安全な国産原料でおいしくて健康的な商品を提供していきます。

商談対象業種 スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、通信販売、レストラン、居酒屋、ホテル・旅館、食品商社

OEM生産委託 可



代表製品
ふかひれ姿煮(胸)

ブース番号 Q4 株式会社合食

青森県八戸市

<https://www.goshoku.co.jp>

食が人をつなぎ、人が食をつなぐ

私たち合食グループは素晴らしい日本の食文化を大切に受け継ぎ、新しい価値を創造し続けることで、世界の人たちのより豊かな未来の実現に貢献していきます。

商談対象業種 スーパーマーケット、コンビニエンスストア、居酒屋、ホテル・旅館、給食・介護食製造、卸売・市場

OEM生産委託 可



代表製品
いか七味焼き

ブース番号 Q5 株式会社かね久

宮城県仙台市

<https://kanekyu-panko.com>

低利用資源を活用したサステナブル商品を開発から販売まで

貴重なタンパク源である低利用魚・低利用資源(農畜産物も含む)を可能な限り廃棄せず、無駄なく利用し「エシカル消費」を推進する。そして、東北発信の持続可能な新たな市場を構築し、地方創生モデルを目指す。

商談対象業種 スーパーマーケット、土産店・売店、レストラン、居酒屋、給食・介護食製造、惣菜・弁当製造、食品商社

OEM生産委託 可



代表製品
石巻産 ノロンボフライ(低利用深海魚)

ブース番号 Q6 株式会社菅野漬物食品

福島県南相馬市

<https://www.kounokura.com>

新商品! 相馬産あおさ海苔キムチ、宮城県産牡蠣みそチーズ

福島県南相馬市で1970年創業の漬物屋です。クリームチーズのみそ漬がおすすですが、今回は新商品の相馬産あおさ海苔のごま油香る濃厚キムチ、宮城県産牡蠣を使用した牡蠣みそチーズをご紹介します。試食も準備して参りますので是非、ご試食にお越しください。

商談対象業種 スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、セレクトショップ、コンビニエンスストア、ホテル・旅館、惣菜・弁当製造

OEM生産委託 可



代表製品
しらす生姜

ブース番号 Q7 有限会社橋本水産食品

宮城県本吉郡南三陸町

<https://utatsukotaro.co.jp/>

三陸の漁師が食べている本物の「うまいっ!」を届けます。

昭和50年の創業以来、昔ながらの手づくりの製法を残しつつ、一つ一つの商品を丁寧に仕上げています。モノづくりの要である地元漁師のお母さん方をはじめとした熟練の職人達が、隅々まで素材を活かす技や知恵を知り尽くし、そして家族のように和気あいあい会社を盛り立て、先代から変わらず今を支えています。

商談対象業種 百貨店、通信販売、セレクトショップ

OEM生産委託 不可



代表製品
漁師の煮物 あわび肝

ブース番号 R1 気仙沼ほてい株式会社

宮城県気仙沼市

<https://www.kesenumahotei.co.jp/>

《味の心》と《しあわせの笑顔》をお届けするフードカンパニー

弊社は水揚げ日本一を誇る気仙沼産ふかひれを使用したレトルトスープや、国内産原料を中心に品質に拘った缶詰などを製造・販売しております。特に「ふかひれ濃縮スープシリーズ」はご好評頂き、宮城県を中心とした、東北の数多くの土産店、量販店でお取り扱い頂いております。

商談対象業種 スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店

OEM生産委託 可



代表製品
ふかひれ濃縮スープ 広東風

ブース番号 R2 山徳平塚水産株式会社

宮城県石巻市

<https://www.yamatoku-h.jp>

石巻で育まれた確かな美味をご家庭の食卓へ、やさしくお届け

“日本一小ロット対応”を目指し、レトルト食品の試作1釜からご相談いただけます。宮城・石巻の地で培った水産加工の技術と、三陸の海の幸を活かしたものづくりで、オリジナル商品や地域素材の商品化を柔軟にサポート。他社で難しい案件も、まずはお気軽にご相談ください。

商談対象業種 スーパーマーケット、百貨店、通信販売、セレクトショップ、給食・介護食製造

OEM生産委託 可



代表製品
ジュレ仕立て冷やして食べる石巻おさん

ブース番号 R3 株式会社阿部亀商店

宮城県塩釜市

<https://www.abekame.com>

三陸の素晴らしい水産物を世界へ!

創業140年の水産会社です。地元塩釜港に水揚げされる生鮮マグロ類の仲買から、鮭鱒類を中心とした切身加工、三陸産水産物にこだわったレトルト製品の製造まで幅広く事業を行っております。その他にも、水産加工原料の卸売り、製氷・冷凍倉庫事業も行っておりますので、水産に関わるソリューション提案が可能です。

商談対象業種 スーパーマーケット、百貨店、セレクトショップ、居酒屋、ホテル・旅館、給食・介護食製造、輸出商社

OEM生産委託 可



代表製品
ワイルドアルパコアツナ&シーソルト

干物

刺身・寿司ネタ

漬魚・煮魚
つくだ煮

わり製品

海苔・昆布・海藻

塩漬品
(塩辛・魚卵含む)

缶詰・瓶詰

切身

乾物・スナック

水産惣菜・惣菜調理
レトルト

冷凍食品

干物

刺身・寿司ネタ

漬魚・煮魚
つくだ煮

わり製品

海苔・昆布・海藻

塩漬品
(塩辛・魚卵含む)

缶詰・瓶詰

切身

乾物・スナック

水産惣菜・惣菜調理
レトルト

冷凍食品

ブース番号 **S7** **株式会社海心**
宮城県塩釜市 <http://kaishin-miyagi.net/>

港町・塩釜から美味しさと簡便を追求しご案内しております。

みなとまち「塩竈」の目利きが、徹底的に吟味して新鮮な地場の旬を仕入れ、魚の美味しさを知りつくした職人が、ひと手間ひと手間丁寧に作り上げました。海の魅力がたっぷり詰まった美味しさを是非、ご賞味ください。口福な商品をどんどんご案内してまいります。

商談対象業種 **スーパーマーケット、通信販売、鮮魚専門店、ホテル・旅館、卸売・市場、食品商社、輸出商社** **OEM生産委託 可**

代表製品
超簡単!レンジでふくら焼き魚 銀鮭がしバター



ブース番号 **T6** **カネセン水産株式会社**
福島県いわき市 http://www.ogenkyo.com/002_kanesen/index.html

鮮度が良く旨味が凝縮した常磐産のタコをお届けいたします。

創業195年以来、福島県いわき市で代々タコの加工を専門に行っております。福島県近海で水揚げされた鮮度の良い原料にこだわり一杯、一杯、丁寧に蒸し上げまたは釜茹でしたタコを、ポイルタコ・味付タコ各種商品を中心に新しい商品づくりに力を注いでいます。

商談対象業種 **百貨店、土産店・売店、通信販売、セレクトショップ、居酒屋、ホテル・旅館、卸売・市場** **OEM生産委託 不可**

代表製品
タコ飯の素



ブース番号 **T2** **株式会社ヤマナカ**
宮城県石巻市 <https://www.yamanaka.co/>

水産加工会社が本気を出してつくった逸品

主要原材料を宮城県産にこだわり、手作りにて製造している商品ばかりです。大量生産は出来ませんが、美味しかったと言われる商品を丁寧に製造しております。

商談対象業種 **スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、通信販売、セレクトショップ、卸売・市場、食品商社、輸出商社** **OEM生産委託 可**

代表製品
牡蠣グラタン



ブース番号 **T7** **株式会社オサベフーズ**
宮城県気仙沼市 <https://www.osabe-foods.co.jp>

信頼はおいしいだけでなく安全・安心も食卓へ

お客様に満足していただける「おいしい」商品を作るために国内工場での製造にこだわり、原料の選定から適切な製造工程の決定、徹底した品質管理を行い、食の「安全・安心」を最優先に取り組んでいきます。

商談対象業種 **スーパーマーケット、惣菜・弁当製造、食品商社** **OEM生産委託 可**

代表製品
ゴロっとイカメンチ60



ブース番号 **T3** **中澤水産株式会社**
福島県相馬市 <https://www.nakazawa-suisan.com/>

時代の求めるモノづくり

弊社は日本百景の一つに数えられる福島県相馬市の名勝、松川浦のほとりに会社・工場を構えております。相馬市原釜港で水揚げされる魚は、常盤ものとして市場で高く評価されています。水揚げされる常盤ものの魚を量販店や中央市場に卸したり、平目、柳ダコ、穴子などを原料として製造販売もしております。

商談対象業種 **スーパーマーケット、通信販売、ホテル・旅館、卸売・市場、食品商社、業務用ネットスーパー** **OEM生産委託 可**

代表製品
平目と生海苔の海鮮ぶっかけ丼



ブース番号 **U2** **有限会社小が理商店**
岩手県宮古市 <https://www.ogari.jp/>

三陸宮古より全国へ

三陸の厳しくも豊かな気候風土に育まれ、受け継がれてきた技と誇り。五感で楽しむ、渾身の逸品をぜひご堪能ください。

商談対象業種 **卸売・市場** **OEM生産委託 不可**

代表製品
するめいか開き



ブース番号 **T4** **三養水産株式会社**
宮城県石巻市 <http://sanyou-suisan.com/>

宮城県石巻からおいしさにこだわり続けて

当社は昭和34年6月に創業後、60年以上牡蠣を追い続けてきました。牡蠣の特徴を見極める「選択眼」が弊社の強みであり、誇りでもあります。1年を通して生の牡蠣が味わえる「生食用の冷凍牡蠣」の開発等、三陸の牡蠣の魅力国内外に伝えてきました。

商談対象業種 **百貨店、土産店・売店、セレクトショップ、レストラン、居酒屋、ホテル・旅館、卸売・市場、輸出商社** **OEM生産委託 可**

代表製品
牡蠣甘口カレー



ブース番号 **U3** **大興水産株式会社**
宮城県石巻市 <https://www.taiko-suisan.co.jp>

海のおいしいを食卓へ

昭和45年の創業以来石巻港で水揚げされた、魚介を取り扱い冷凍加工を施し国内外の企業に販売をしております。

商談対象業種 **スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、通信販売、レストラン、居酒屋、ホテル・旅館、惣菜・弁当製造** **OEM生産委託 可**

代表製品
めひかりドレス



ブース番号 **T5** **株式会社ハイブリッドラボ**
宮城県石巻市 <https://www.hybridlab.co.jp>

三陸の海の恵みを最高の水産品として世界へお届けします。

三陸宮城県の生産者の皆様が丹精を込めた海産物に最高の付加価値をつける為、「安心安全」「鮮度」「美味しさ」「利便性」を追求し続け、国内・世界の消費者の皆様へ美味しさをお届けします。

商談対象業種 **スーパーマーケット、居酒屋、卸売・市場、食品商社** **OEM生産委託 可**

代表製品
宮城県・岩手県産 冷凍殻付き牡蠣 10kg パレルク



ブース番号 **U4** **小豆嶋漁業株式会社**
岩手県上閉伊郡大槌町 <https://www.shozushima.com/>

三陸産の水産物を加工販売、個性的な商品いろいろ

震災後から本格的に水産加工品を商品開発し、増えた商品は40種類以上に及びます。三陸の水産物をもっとおいしく、もっと食べやすく作った商品がさまざまあります。現在は給食採用商品、および、ホテル向け商品、及び、個人向けのギフト商品などがあります。

商談対象業種 **百貨店、土産店・売店、通信販売、セレクトショップ、レストラン、居酒屋、ホテル・旅館、給食・介護食製造** **OEM生産委託 可**

代表製品
サーモンのバター醤油焼き



ブース番号 **U5** **株式会社ともや**
青森県青森市 <http://www.aomoritomoya.co.jp/>

【青森ほたて専門店】でしたが、他種貝類加工も始めました！

1968年6月創業以来、青森ほたてを原料とした商品の製造販売を行ってきました。2025年青森ほたての状況は過去最悪レベル。ほたて加工で培った加工技術（燻製、スチーム調理、レトルト調理、鍋調理など）を応用して、ほたて以外の加工品の製造・販売を開始。OEMについても応相談させていただきます。

商談対象業種 スーパーマーケット、百貨店、通信販売、レストラン、居酒屋、ホテル・旅館、惣菜・弁当製造、卸売・市場、食品商社、業務用ネットスーパー **OEM生産委託 可**



代表製品
酒むし黄金ほたて貝

ブース番号 **U6** **丸友しまか有限会社**
岩手県宮古市 <https://www.marutomo-shimaka.jp/>

鮮度と工夫で、三陸の旨さを届ける

四季折々の三陸の味覚をお届け！岩手・三陸の海が育む旬の海の幸は、四季ごとに表情を変え、多種多様な美味しさをもたらします。私たちは、その時期一番美味しい鮮魚はもちろん、化学調味料不使用で素材の味を活かした水産加工品にも取り組んでいます。

商談対象業種 スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、セレクトショップ、鮮魚専門店、居酒屋、ホテル・旅館、食品宅配、食品商社 **OEM生産委託 可**



代表製品
揚げかまぼこ

ブース番号 **U7** **有限会社木村商店**
岩手県下閉伊郡山田町 <https://kimura-tokkuri.com/>

三陸のおふくろの味を無添加・手作りにて食卓にお届けします。

創業117年、水産加工の老舗。無添加にて食の安全に拘りをもって商品作りをしています。昔ながらの製法にて出汁をとるところから全てが始まります。木村商店といえば「いか徳利」「いか塩辛」。今回は、出汁を存分に生かした「磯どんぶりの素」を主要商品とします。

商談対象業種 百貨店、土産店・売店、通信販売、卸売・市場 **OEM生産委託 可**



代表製品
磯どん帆立ぶっかけ

ブース番号 **V1** **柴田鮮魚販売株式会社**
福島県南相馬市 <https://bso6698.bs.jp/>

手造りに拘り一つ一つ丁寧に仕上げます！

当社製品は、季節に合わせた旬の素材を冷凍庫から取り出しフライヤーで僅か1分程で油調理盛り付けが完了する誰でも簡単時短商品です。しかもサクッと美味しい仕上がりがです。

商談対象業種 スーパーマーケット、レストラン、惣菜・弁当製造、卸売・市場、食品商社 **OEM生産委託 可**



代表製品
天丼セット

ブース番号 **V2** **株式会社さんりくみらい**
宮城県気仙沼市 <https://sanrikumirai.co.jp/>

”三陸の作り手とお客さまの食卓を笑顔で結ぶ”

「私たちは、三陸の美味しい幸を活かし、豊かな魚食文化を伝え、三陸好きを拡げます。そして、浜と浜を取り巻く人々が誇りを持って生き活きと暮らせる地域づくりに貢献します。」

商談対象業種 居酒屋、寿司店、ホテル・旅館、食品宅配、給食・介護食製造、惣菜・弁当製造、卸売・市場 **OEM生産委託 可**



代表製品
伊達あなこの一夜干し

ブース番号 **V3** **千倉水産加工販売株式会社**
宮城県牡鹿郡女川町 <https://chikurasuisan.co.jp/>

安心・安全で笑顔のあふれる食卓へ

弊社は宮城県に女川工場、千葉県に本社・自社/子会社工場がございます。原料調達・加工・販売まで一元管理しております。国内原料を多く使用し約300種類以上の自慢の水産物を取り扱っております。また、自社工場にてISO9001/HACCP認証/ちばSDGsパートナー/MSC認証を取得いたしました。

商談対象業種 通信販売、食品宅配、食品商社 **OEM生産委託 可**



代表製品
国産しめさば(まろやか風味)

ブース番号 **V4** **のへじ町ホタッピー商店**
青森県上北郡野辺地町 <https://hotappi.stores.jp/>

地元ならではの味を、さらに健康的に楽しんでいただきたい

化学調味料はいっさい使わず、青森県のへじ町の素材を活かしてグルテンフリーで仕上げたグラタンとコロッケです。濃厚なクリームはお酒のおともにもおすすめです。内容量や入数、配送ロットなどのご相談にも応じます。

商談対象業種 スーパーマーケット、土産店・売店、通信販売 **OEM生産委託 不可**



代表製品
ホタッピーのホタグラ

ブース番号 **V5** **有限会社タイコウ**
岩手県大船渡市 <https://sanrikutaihou.jp/>

すこやかで美味しいものをいつまでも

ブロン凍結・急速凍結庫を用いて三陸産殻付牡蠣を冷凍しております。製品は全国のオイスターバー、牡蠣小屋で販売しております。海外へはシンガポール・台湾・ベトナムに輸出しております。冷凍牡蠣を使ったメニュー開発・牡蠣小屋・牡蠣酒場・オイスターバー等を計画の方の店舗の設計、運営の相談を承っております。

商談対象業種 卸売・市場、食品商社、輸出商社 **OEM生産委託 可**



代表製品
冷凍殻付牡蠣

ブース番号 **V6** **不動丸**
千葉県旭市 <https://www.fudoumaru.com/>

漁師が手作業で作る鮮度抜群海鮮

2代目不動丸の船頭が作る鮮度抜群のこだわりの商品、1つ1つ丁寧に手作業で作っています。蛤、伊勢海老、平目の加工品の他に鮮魚BOX、活け蛤、活け伊勢海老の出荷も行っております。また釣りの活けサワラの出荷も昨年から行っております。

商談対象業種 通信販売、輸出商社 **OEM生産委託 可**



代表製品
凍眠凍結九十九里産地蛤

ブース番号 **V7** **株式会社津田商店**
岩手県釜石市 <https://www.tsudashouten.co.jp/index.html>

骨までパクパク！まるごとおいしいおさかなさん♪

創業90年以上の信頼と、学校給食で選ばれ続けた50年以上の実績があります。「子どものために」を第一に、お魚の内臓や臭みを手作業で丁寧に除去し、独自加工で骨まで柔らかく仕上げることで、お魚のおいさと栄養をまるごと味わえます。また、お魚本来の味を引き立てるため、味付けや素材へのこだわりも日々追及しています。

商談対象業種 百貨店、土産店・売店、セレクトショップ **OEM生産委託 不可**



代表製品
さんまみぞれ煮

販路回復や新商品開発などの相談にお応えします

商品開発や販路回復のノウハウに長けたアドバイザーが、お悩みを抱える水産加工業者等の皆様の相談にお応えします。



出席予定アドバイザー
9月30日(火)・10月1日(水)

石黒 美江
食育キッチンISHIGURO 主宰

太田 雅士
日本食育者協会

川淵 智子
テーブルファクトリー

佐久間 朋宏
ハラル・ジャパン協会 代表理事

高原 英幸
地域産品・小売支援コーディネーター

藤村 公平
日本ブランドビジネス研究所 代表

丸山 憲徳
すし鉄顧問

出席予定アドバイザー
9月30日(火)

大島 肇
アールピーアイ 代表取締役社長

天野 良英
NEWビジネス研究所 所長

五日市 知香
パイロットフィッシュ 商品開発コーディネーター

勝瀬 典雄
関西学院大学 専門職大学院 経営戦略研究科 兼任講師

河野 公紀
日本包装リース 東日本営業部 参事役

笹川 周
元シンレイ 代表取締役社長

濱田 利幸
石川県産業創出支援機構 販路開拓アドバイザー兼産業化資源活用コーディネーター

細川 良範
フォスター 水産アドバイザー

遊佐 智明
ユア・プロモーション・パートナーズ

出席予定アドバイザー
10月1日(水)

鈴木 康夫
アグロエンジニアリング協議会 代表理事会長

雨宮 隆一
エムアイフードスタイル 代表取締役社長

井上 喜洋
元 鹿児島大学大学院 水産学部 教授

金井 毅
萬商相談

齋藤 由布子
さいとうゆうご管理栄養士事務所

佐藤 香織
マルヒ食品 専務取締役

藤掛 進
日本食育者協会 代表理事

榎谷 正義
日本食育者協会 顧問

吉田 光信
陸の漁師とっこむ 代表取締役

※出席予定アドバイザーは、都合により予告なく変更される場合があります。
※ご相談等ございましたら、展示会場内「インフォメーションカウンター」までお越しください。

カテゴリ別索引

干物	地域	ブースNo	ページ
有限会社海幸	福島県	A2	P. 5
株式会社オフィス弁慶	青森県	A3	P. 5
株式会社伴助	福島県	A4	P. 5
有限会社櫻村水産	茨城県	B2	P. 5
丸源水産食品	福島県	B3	P. 5
株式会社カネシゲ高嶋商店	宮城県	B4	P. 6
株式会社兆星	千葉県	C2	P. 6
株式会社間宮商店	宮城県	C3	P. 6
合資会社カネキ商店	福島県	C4	P. 6
株式会社海神	福島県	D2	P. 6
株式会社ヤマイン	茨城県	D3	P. 7
有限会社宮古マルエイ	岩手県	D4	P. 7
刺身・寿司ネタ			
株式会社ディメール	青森県	G8	P. 7
株式会社海祥	宮城県	H8	P. 7
株式会社布施商店	宮城県	I8	P. 7
株式会社ヤママサ	宮城県	J8	P. 8
武輪水産株式会社	青森県	K8	P. 8
東日本フーズ株式会社	宮城県	L8	P. 8
株式会社冷水	宮城県	M8	P. 8
株式会社金市朗	宮城県	P8	P. 8
有限会社片倉商店	宮城県	Q8	P. 9
株式会社阿部長商店	宮城県	R8	P. 9
株式会社セーフティー	宮城県	S8	P. 9
株式会社北三陸ファクトリー	岩手県	T8	P. 9
株式会社フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング	宮城県	U8	P. 9
漬魚・煮魚・つくだ煮			
仙台漬魚株式会社	宮城県	E2	P. 10
有限会社ヤマダイ内海水産	宮城県	E3	P. 10
株式会社宮商	宮城県	F2	P. 10
小沼水産株式会社	茨城県	F3	P. 10
株式会社けんこう村	宮城県	F4	P. 10
ツカサ食品株式会社	茨城県	G2	P. 11
株式会社カネシン	宮城県	G3	P. 11
株式会社いとう商店	千葉県	G4	P. 11
ねり製品			
株式会社貴千	福島県	H2	P. 11
株式会社丸石沼田商店	青森県	H3	P. 11
水野水産株式会社	宮城県	H4	P. 12
株式会社ささま	宮城県	H5	P. 12
株式会社及善商店	宮城県	I2	P. 12
株式会社高政	宮城県	I3	P. 12
株式会社阿部蒲鉾店	宮城県	I4	P. 12
有限会社カネイ蒲鉾店	宮城県	J2	P. 13
株式会社武田の笹かまぼこ	宮城県	J3	P. 13
水月堂物産株式会社	宮城県	J4	P. 13
海苔・昆布・海藻			
富士國物産株式会社	宮城県	H6	P. 13
有限会社ムラカミ	宮城県	H7	P. 13
株式会社及新	宮城県	I5	P. 14
株式会社マルリフーズ	福島県	I6	P. 14

唐丹町漁業協同組合	岩手県	I7	P. 14
株式会社サンエイ海苔	福島県	J5	P. 14
株式会社シャイン	岩手県	J6	P. 14
株式会社横田屋本店	宮城県	J7	P. 15
有限会社コタニ	岩手県	K2	P. 15
有限会社丸繁商店	宮城県	K3	P. 15
株式会社カネセ及川水産	宮城県	K4	P. 15
株式会社渡辺海苔店	宮城県	K5	P. 15
東和食品株式会社	岩手県	K6	P. 16
株式会社シーフーズあかま	宮城県	K7	P. 16
有限会社マルイチ西條水産	宮城県	L2	P. 16
さんりく工房株式会社	岩手県	L3	P. 16
有限会社川村海産	宮城県	L4	P. 16
有限会社山証	宮城県	L5	P. 17
株式会社阿部伊組	宮城県	L6	P. 17
塩蔵品(塩辛・魚卵含む)			
株式会社ヤマヨ	青森県	L7	P. 17
ヤマモト食品株式会社	青森県	M5	P. 17
湊水産株式会社	宮城県	M6	P. 17
株式会社三陸オーシャン	宮城県	M7	P. 18
株式会社ハチヨウ	宮城県	N5	P. 18
有限会社つくばチョウザメ産業	茨城県	N6	P. 18
株式会社塩釜水産食品	宮城県	N7	P. 18
缶詰・瓶詰			
株式会社ヤマウチ	宮城県	M2	P. 18
株式会社高木商店	茨城県	M3	P. 19
株式会社カキヤ	宮城県	M4	P. 19
株式会社木の屋石巻水産	宮城県	N2	P. 19
スリーランドシーフーズ株式会社	岩手県	N3	P. 19
株式会社タイム缶詰	岩手県	N4	P. 19
切身			
マルヒ食品株式会社	宮城県	H1	P. 20
乾物・スナック			
海鮮せんべい塩竈株式会社	宮城県	I1	P. 20
株式会社まえけん	茨城県	J1	P. 20
水産惣菜・加熱調理・レトルト			
宝成食品株式会社	青森県	O2	P. 20
株式会社センシン食品	福島県	O3	P. 20
株式会社トーション	福島県	O4	P. 21
株式会社鮮冷	宮城県	O5	P. 21
株式会社斉吉商店	宮城県	O6	P. 21
株式会社いわや	青森県	O7	P. 21
島倉水産株式会社	青森県	P2	P. 21
五戸水産株式会社	青森県	P3	P. 22
末永海産株式会社	宮城県	P4	P. 22
株式会社石渡商店	宮城県	P5	P. 22
岩手県産株式会社	岩手県	P6	P. 22
有限会社早野商店	岩手県	P7	P. 22
有限会社かみたいら	宮城県	Q1	P. 23
株式会社中外フーズ	福島県	Q2	P. 23
株式会社エスエスフーズ	宮城県	Q3	P. 23
株式会社合食	青森県	Q4	P. 23
株式会社かね久	宮城県	Q5	P. 23
株式会社菅野漬物食品	福島県	Q6	P. 24

丸友しまか有限会社	U6	P. 29	富士國物産株式会社	H6	P. 13
有限会社宮古マルエイ	D4	P. 7	株式会社布施商店	I8	P. 7
宮城県			株式会社間宮商店	C3	P. 6
株式会社阿部伊組	L6	P. 17	株式会社丸荒	R5	P. 25
株式会社阿部蒲鉾店	I4	P. 12	有限会社マルイチ西條水産	L2	P. 16
株式会社阿部亀商店	R3	P. 24	有限会社丸繁商店	K3	P. 15
株式会社阿部長商店	R8	P. 9	マルヒ食品株式会社	H1	P. 20
株式会社石渡商店	P5	P. 22	株式会社丸光製麺	R6	P. 25
株式会社エスエスフーズ	Q3	P. 23	水野水産株式会社	H4	P. 12
有限会社遠藤商店	R7	P. 25	湊水産株式会社	M6	P. 17
株式会社及新	I5	P. 14	株式会社宮商	F2	P. 10
株式会社及善商店	I2	P. 12	有限会社ムラカミ	H7	P. 13
株式会社オサベフーズ	T7	P. 28	株式会社ヤマウチ	M2	P. 18
株式会社海祥	H8	P. 7	株式会社ヤマサコウショウ	S4	P. 26
海鮮せんべい塩竈株式会社	I1	P. 20	有限会社山証	L5	P. 17
株式会社カキヤ	M4	P. 19	有限会社ヤマダイ内海水産	E3	P. 10
有限会社片倉商店	Q8	P. 9	山徳平塚水産株式会社	R2	P. 24
有限会社カネイ蒲鉾店	J2	P. 13	株式会社ヤマナカ	T2	P. 27
株式会社かね久	Q5	P. 23	株式会社ヤママサ	J8	P. 8
株式会社カネシゲ高嶋商店	B4	P. 6	株式会社横田屋本店	J7	P. 15
株式会社カネシン	G3	P. 11	株式会社冷水	M8	P. 8
株式会社カネセ及川水産	K4	P. 15	株式会社渡辺海苔店	K5	P. 15
株式会社カネダイ	S1	P. 25	福島県		
株式会社海心	S7	P. 27	有限会社海幸	A2	P. 5
有限会社かみたいら	Q1	P. 23	合資会社カネキ商店	C4	P. 6
有限会社川村海産	L4	P. 16	カネセン水産有限会社	T6	P. 28
株式会社木の屋石巻水産	N2	P. 19	株式会社菅野漬物食品	Q6	P. 24
株式会社金市朗	P8	P. 8	株式会社貴千	H2	P. 11
気仙沼ほてい株式会社	R1	P. 24	株式会社サンエイ海苔	J5	P. 14
株式会社けんこう村	F4	P. 10	柴田鮮魚販売株式会社	V1	P. 29
五光食品株式会社	R4	P. 25	株式会社センシン食品	O3	P. 20
株式会社斉吉商店	O6	P. 21	株式会社中外フーズ	Q2	P. 23
株式会社ささ圭	H5	P. 12	株式会社トーシン	O4	P. 21
三養水産株式会社	T4	P. 27	中澤水産有限会社	T3	P. 27
株式会社三陸オーシャン	M7	P. 18	株式会社伴助	A4	P. 5
株式会社さんりくみらい	V2	P. 29	丸源水産食品	B3	P. 5
株式会社シーフーズあかま	K7	P. 16	株式会社マルリフーズ	I6	P. 14
株式会社塩釜水産食品	N7	P. 18	株式会社海神	D2	P. 6
水月堂物産株式会社	J4	P. 13	茨城県		
末永海産株式会社	P4	P. 22	小沼水産株式会社	F3	P. 10
株式会社セーフティー	S8	P. 9	有限会社櫻村水産	B2	P. 5
仙台漬魚株式会社	E2	P. 10	株式会社高木商店	M3	P. 19
株式会社仙台珉珉	S2	P. 26	ツカサ食品株式会社	G2	P. 11
株式会社鮮冷	O5	P. 21	有限会社つくばチョウザメ産業	N6	P. 18
大興水産株式会社	U3	P. 28	株式会社まえけん	J1	P. 20
株式会社高政	I3	P. 12	株式会社ヤマイン	D3	P. 7
株式会社武田の笹かまぼこ	J3	P. 13	千葉県		
千倉水産加工販売株式会社	V3	P. 30	株式会社いとう商店	G4	P. 11
株式会社ハイブリッドラボ	T5	P. 27	株式会社兆星	C2	P. 6
有限会社橋本水産食品	Q7	P. 24	不動丸	V6	P. 30
株式会社ハチヨウ	N5	P. 18			
東日本フーズ株式会社	L8	P. 8			
株式会社フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング	U8	P. 9			

Blank lined area for notes on page 37.

Blank lined area for notes on page 38.