



東北復興水産加工品 展示商談会2026

～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2026

～繋がる・繋げる展示商談会～

三陸・常磐 "うみ"の"うまいもの"

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。

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／公益社団法人日本水産資源保護協会
一般社団法人大日本水産会／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
仙都魚類株式会社

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
株式会社仙台水産
仙都魚類株式会社

お問合せ 「東北復興水産加工品展示商談会2026」 運営事務局 (株式会社イノベント内) 〒107-0062 東京都港区南青山3-1-31 KD南青山ビル2階
☎ 03-6812-9424 ☎ 03-5413-8830 ✉ tohokusuisan@innovent.jp [受付時間: 10:00～17:00 (土日祝日除く)]

2026年 9.15 TUE. 10:00-16:00 9.16 WED. 9:00-14:00

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

仙台国際センター駐車場・青葉山交流広場駐車場はご利用できません。
ご来場には公共交通機関をご利用ください。

仙台国際センター展示棟 案内図



9月15日^火

	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
展示・商談会									
セミナー			1	2	3				

セミナー 1 10:30～11:30

IY・YO・YBの「東北地区お取引先との商品開発」について

IY他グループ各社の商品開発は、各社毎に仕入・開発するものから全グループ会社合同で開発するものもあります。特に地元のYBの仕入担当者が開発スタート、それが首都圏に拡大するパターンや、逆に首都圏→東北拡大パターンもございます。震災後、特にこの3社中心にグループとして東北の各企業様と共に開発や販売に取り組んだ事についてこの場ではご説明したいと思います。



株式会社イトーヨーカ堂
鮮魚部
シニアマーチャンダイザー
(SMD)
松本 光司 氏

セミナー 2 12:00～13:00

外食産業の多様化

現在の居酒屋はコロナ禍以降、急速に多様化が進みました。特に人不足による問題や物価高の影響が強く同じサービスでの売価維持が極めて難しくなりました。人件費・材料原価・また包装資材の高騰に加え、物流コストの増加など、値下げに対する要因が乏しく、お客様へのサービスレベルの低下が課題となってきています。この先、何に時間とコストをかけ差別化するか、またいかに経費削減を行うかが肝となってきます。



株式会社オーイズミフーズ
仕入開発部 部長
関根 潤 氏

セミナー 3 13:30～14:00

卸売市場が買いたい「商品」とは？ 加工業者が知るべき流通の裏側と仕掛け方

卸売市場が思わず買い付けたい商品の条件をお話します。都市圏のスーパーや飲食店が求める数量、衛生基準、価格帯、そして使いやすい1次・2次加工の形態とは何か。市場の流通ルートに乗せるための実務的なポイントを加工業者の目線で分かりやすく解説します。



名古屋海産市場株式会社
営業第二本部本部長
(塩干部門担当)
取締役部長
小杉 正志 氏

9月16日^水

	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
展示・商談会									
セミナー			1	2					

セミナー 4 10:30～11:30

福島第一原発事故後の水産物の検査体制について

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説明いたします。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いたします。



水産庁
増殖推進部
研究指導課 課長補佐
小川 太輝 氏

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3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
関口 愛彩 氏

セミナー 5 12:00～13:00

「東北地区の生産者や加工業者様とのお取引～ 首都圏店舗での実演接客販売」について

震災後首都圏を中心に、鮮魚部門に限らず会社全体でお取引先メーカーを巻き込みながら、産地支援を中心とした取組を実施してきました。特に生産者や加工業者様と直接「商品」を通じて我々イトーヨーカ堂店舗が「かけはし」となってお客様に良さをPRした事例や、具体的に店舗拡大の事例を今回ご紹介致します。発表の鈴木は、東北IYがあった時期に仕入～現場サポートまで実施し、今現在、その良さを首都圏で広げています。



株式会社イトーヨーカ堂
鮮魚部 マーチャンダイザー
(MD)
鈴木 祐次 氏

※セミナー聴講は事前登録制です。

※公式ホームページよりお申込みください。

※なお、講演者の都合により、講演者・講演内容が一部変更となる場合がございます。



出展者一覧

関係機関ブース	B6	宮古商工会議所
	C6	大船渡商工会議所
	D6	気仙沼商工会議所
	E6	石巻商工会議所
	G7	いわき商工会議所
	G8	宮城県
	G9	水産庁
刺身・寿司ネタ	A2	仙台鮪販売
	A3	ハイブリッドラボ
	A4	大力水産
	A5	千倉水産加工販売
	B2	武輪水産
	B3	越戸商店
関係機関ブース	B4	センシン食品
	B5	桃浦かき生産者

刺身・寿司ネタ	C2	東日本フーズ
	C3	明豊
	C4	カネダイ
	C5	仙台珉珉
	D2	阿部長商店
	D3	二印大島水産
	D4	三陸とれたて市場
	D5	かねいし商店
	E2	ディメール
干物	E3	宏八屋
	E4	丸源水産食品
	E5	海幸
	F2	宮古マルエイ
	F3	海神
	F4	カネキ商店
切身	F5	ヤマイシ
	G2	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	G3	オサベフーズ
	G4	樫村水産

漬魚・煮魚・つくだ煮	G5	兆星
	G10	石山水産
	H2	マルヌシ
	H3	小沼水産
	H4	早野商店
	H5	仙水フーズ
	H6	仙台漬魚
	H7	海心
	H8	齊吉商店
	H9	マルヒ食品
	H10	ヤマダイ内海水産
	I2	ヤマサコウショウ
	I3	けんこう村
	I4	おびすや
	I5	カネシン
	I6	丸友しまか
	I7	ツカサ食品
	I8	宮商 東日本支店
	I9	柴田鮮魚販売

塩蔵品 (塩辛・魚卵含む)	I10	ヤマモト食品
	J10	ヤマヨ
	K10	ヤママサ
	L10	間宮商店
	M10	湊水産
ねり製品	J2	阿部蒲鉾店
	J3	高政
	J4	岩下商店
	J5	松島蒲鉾本舗
	J6	鐘崎
	J7	貴千
	J8	カネイ蒲鉾店
	J9	水野水産
	K8	丸石沼田商店
	K9	高浜
乾物・スナック	H1	かね久
	I1	水月堂物産
	J1	海鮮せんべい塩竈
	K1	まえけん

海苔・昆布・海藻	K2	横田屋本店
	K3	マルリフーズ
	K4	丸繁商店
	K5	川村海産
	K6	ムラカミ
	K7	富士國物産
	L2	ハチヨウ
	L3	コタニ
	L4	サンエイ海苔
缶詰・瓶詰	L5	シーフーズあかま
	L6	及新
	L7	渡辺海苔店
	L8	シャイン
	L9	カネカシーフーズ
	M2	あかふさ食品
	M3	STIミヤギ
缶詰・瓶詰	M4	カイク
	M5	末永海産
	M6	スリーランドシーフーズ

水産惣菜・加熱調理・レトルト	P10	三養水産
	Q2	海遊
	Q3	オフィス弁慶
	Q4	カネセン水産
	Q5	ヤマナカ
	Q6	陸前高田地域振興
	Q7	小豆嶋漁業
	Q8	タイコウ
	Q9	大興水産
	Q10	小が理商店
缶詰・瓶詰	R2	山神
	R3	いわや
	R4	不動丸
	R5	五戸水産
	R6	中澤水産
	R7	つくばチョウザメ産業
	R8	田村蓄養場 三陸営業所
	R9	石渡商店
	R10	さんりくみらい
	R11	成邦商事

※会場マップは8月28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。

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくた煮

乾物・スナック

ねり製品

塩蔵品
(塩辛・魚卵含む)

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理
レトルト

冷凍食品

株式会社仙台鮪販売

宮城県仙台市

安心安全で美味しい商品をお作りします。

仙台市中央卸売市場に隣接している工場です。
厳選されたマグロ、鯨を使用し味にこだわった商品を製造しています。
365日稼働しており細かい対応ができます。

商談対象業種 | スーパーマーケット

OEM対応 | 不可



株式会社ハイブリッドラボ

宮城県石巻市

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

帆立と牡蠣ならおまかせください

宮城県の栄養豊富な海で養殖された帆立や牡蠣を取り扱っております。水揚げされたものは当日のうちに出荷、加工されますので、鮮度を保ったままお届けいたします。なかでもハイブリッドアイスを使用して凍結したホタテは、昨年の水産加工品品質審査会にて「水産庁長官賞」を受賞いたしました。

商談対象業種 | 食品商社、輸出商社、寿司店、卸売・市場

OEM対応 | 可



株式会社大力水産

岩手県大船渡市

<https://dairikisuisan.com>

三陸大船渡から鮮魚加工で「美味しい」を新鮮発送

弊社は創業以来東日本各地に広く仕入ネットワークを持ち、鮮魚出荷と冷凍加工品を主に業績を伸ばしてきた会社である。鮮魚製品、冷凍製品両方の取扱い規模が大きいのが特徴であり、特に秋刀魚と鰹に強みを持つ。近年は加工品に参入し、三陸で水揚げされた新鮮で高品質な魚をこだわりの製法で美味しく調理してお届けします。

商談対象業種 | スーパーマーケット、百貨店、鮮魚専門店、土産店・売店

OEM対応 | 可



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>

原材料にこだわってつくった水産加工品をお届けします。

しめさばをはじめとした酢メ食材、遠赤外線乾燥機を使った塩干品、パン粉や粉付けした加工品を国内3カ所の自社工場で製造し、国内外向け、販路拡大を目指しております。国産原料以外にも海外原料、骨取り処理加工された魚をご提案します。NB品の他、委託加工をお受けいたします。

商談対象業種 | 輸出商社、通信販売、業務用ネットスーパー、居酒屋、給食・介護食製造

OEM対応 | 可



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げ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まいりました。当社ではこれらの原料をもとに、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、卸売・市場、居酒屋

OEM対応 | 不可



株式会社越戸商店

岩手県下閉伊郡普代村

<https://www.koshido-iwate.com>

品質至上

『安全』『安心』『美味しい』を提供するため、素材選びから仕入・加工・卸・小売まで一貫した体制を構築しております。また、創業以来のこだわりとして、「自分たちの目」で確かめた魚のみを買い付けしております。これは、弊社の目利きを選び抜いた魚であれば、品質面で大きな優位性を発揮できると考えているためです。

商談対象業種 | スーパーマーケット、鮮魚専門店、輸出商社、寿司店

OEM対応 | 可



株式会社センシン食品

福島県相馬市

<https://senshin-food.com>

企画・製造・販売を一社完結。スピードで応える水産加工パートナー

三陸・常磐産メヒカリ刺身、骨抜き切り身、銀鮭加工品など、希少原料と加工技術を強みとする閉上の水産加工会社です。OEM製造・自社EC・直営飲食店を自社で運営する知見を活かし、企画から製造・販売支援まで一気通貫でご提案。小回りとスピードで貴社の商品開発を支えます。

商談対象業種 | ホテル・旅館、居酒屋、寿司店

OEM対応 | 可



桃浦かき生産者合同会社

宮城県石巻市

<http://www.momonoura-kakillc.co.jp>

桃浦のかきにはミネラル・亜鉛が豊富に含まれております。

桃浦のかきは牡鹿半島の山林や北上川から運ばれてきた養分が栄養になっております。健康維持に欠かせないミネラル・亜鉛が豊富に含まれております。主要商品であるボイルカキは生食可能でそのまま召し上がれます。4.5月の身入りが良く、栄養素が高いかきで作っております。

商談対象業種 | スーパーマーケット

OEM対応 | 可



東日本フーズ株式会社

宮城県石巻市

<https://www.hfoods.jp>

海からの「おいしい」を笑顔と共にお届けします

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。寿司ネタ以外にも、加熱食材の製造販売をしています。

商談対象業種 | スーパーマーケット、食品商社、卸売・市場、百貨店、土産店・売店、業務用ネットスーパー、通信販売

OEM対応 | 可



株式会社明豊

宮城県塩釜市

<https://www.meihou-msc.com>

塩竈の港から未来の海へ

宮城県塩釜市にて鰹たたきをメインに手掛ける株式会社明豊です。自社保有船の冷凍一本釣船3隻(一隻は相対船)・海外式旋網船2隻の合計5隻体制にて鰹・鮪を漁獲、水揚げ後は自社超低温冷蔵庫に保管をし、工場にて製品加工、販売まで一貫しております。この一貫生産により安心の美味しさと安定供給を実現しています。

商談対象業種 | スーパーマーケット、鮮魚専門店、寿司店、居酒屋、レストラン、ホテル・旅館

OEM対応 | 不可



刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくた煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理・レトルト

冷凍食品

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくた煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理・レトルト

冷凍食品

ブース番号

C4

株式会社カネダイ

宮城県気仙沼市

<https://www.kanedai-kesenuma.co.jp>

気仙沼から世界をつなぐ

世界中の漁場から高品質の原料を買付し、自社の国内工場や中国工場、海外の委託先工場でお客様のニーズに合わせた商品を加工しています。

商談対象業種

スーパーマーケット、レストラン、ホテル・旅館、土産店・売店、百貨店

OEM対応

不可



ブース番号

C5

株式会社仙台珉珉

宮城県黒川郡大和町

<https://www.sendai-minmin.com>

宮城県気仙沼産のコラーゲン豊富なふかひれを提供しております。

当社は宮城県にて創業57年を迎えるふかひれ専門店です。現代社会の中で求められているものは何かを常に考え、より使いやすく、より安心してご利用頂けるふかひれ関連商品を提供しております。

商談対象業種

食品商社、寿司店、ホテル・旅館、レストラン、居酒屋

OEM対応

不可



ブース番号

D2

株式会社阿部長商店

宮城県気仙沼市

<http://www.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、卸売・市場、百貨店

OEM対応

可



ブース番号

D3

株式会社二印大島水産

宮城県気仙沼市

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

確かなものづくりで、選ばれる美味しさと満足を。

港町気仙沼からツナで繋ぐ笑顔の食卓。気仙沼の前浜ものを中心に鮮魚仲買業としてスタートした、創業108年の魚屋がこだわり抜いたまぐろ製品をお届けします。

商談対象業種

スーパーマーケット、卸売・市場、惣菜・弁当製造

OEM対応

可



ブース番号

D4

有限会社三陸とれたて市場

岩手県大船渡市

<http://sanrikutoretate.com>

いつでもどこでも、ロスなく刺身品質を簡便に！

朝揚げ原料を三陸で迅速に下処理し、個食包装でCAS凍結することで、超高鮮度の刺身を品質劣化させずに安定供給。消費地での仕込み作業や職人不足の課題を軽減し、歩留まり向上とフードロス削減に貢献します。鮮度管理が難しい希少部位まで安全かつ効率的に扱える、貴社の産地バックキッチンとして対応可能です。

商談対象業種

鮮魚専門店、寿司店、セレクトショップ、輸出商社、食品商社

OEM対応

可



ブース番号

D5

株式会社かねいし商店

福島県いわき市

<http://kaneishi.jp>

タコと共に、これからも

弊社かねいし商店は1955年福島県いわき市沿岸に個人商店として創業、前浜に水揚げされた鮮魚（常盤もの）を取り扱っていましたが、1970年から輸入蛸の買付と加工で事業の多角化・拡大を行いました。現在は各水産物を全国の各市場とスーパーマーケットに出荷してご好評を得ております。

商談対象業種

卸売・市場、スーパーマーケット、鮮魚専門店

OEM対応

不可



ブース番号

E2

株式会社ディメール

青森県八戸市

<https://www.de-mer.com>

海からの贈り物

「しめ鯖」などのサバの加工品を中心に地元の水産資源を活かし、サーモン、金目鯛、帆立などの県内産素材を使った地域に根差した商品づくりに取り組んでいる青森県八戸市の水産加工品メーカーです。

商談対象業種

スーパーマーケット、居酒屋、輸出商社、ホテル・旅館

OEM対応

可



ブース番号

E3

株式会社宏八屋

岩手県九戸郡洋野町

<http://www.kohachiya.jp>

北三陸の獲れたて天然素材、使ってみませんか…

岩手の北三陸沿岸は、魚介類の宝庫として全国的に知られています。その中でも、ウニ・あわび・ホヤは天然もので味も良く、ホタテも外洋育ちのため身も厚く、濃厚な味がします。これら地元の特産品を、獲れたて・直冷凍加工で商品化しました。業務用としてお勧めです。

商談対象業種

寿司店、レストラン、惣菜・弁当製造、居酒屋、食品商社、鮮魚専門店、百貨店、土産店・売店、通信販売

OEM対応

可



ブース番号

G2

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>

三陸の漁師と魚屋が作った東北拠点の水産会社

東北100社以上の水産会社と連携する東北拠点の水産会社です。三陸産をはじめ多彩な魚種を扱い、刺身スライスからフライ加工まで小ロットOEMに柔軟対応。企画から納品までワンストップで、貴社の人手不足解消に貢献する商品をご提案します。ASC・MSC認証のサステナブル水産物もお任せください。

商談対象業種

ホテル・旅館、寿司店、居酒屋、レストラン

OEM対応

可



ブース番号

E4

丸源水産食品

福島県いわき市

<https://www.marugen-syoten.com>

縄文の知恵が息づく、いわきの恵み

縄文人の保存食の知恵から生まれた縄文干し。鮮度の良い常盤ものを低温で調味液に漬け込み一晩熟成。熱を加えずに風の力だけでじっくり干し上げる。光が透き通る美しさと凝縮された旨味は、子供から大人まで楽しめます。

商談対象業種

居酒屋、ホテル・旅館、食品商社、セレクトショップ、土産店・売店、通信販売

OEM対応

不可



刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくだ煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理

冷凍食品

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくだ煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理

冷凍食品

ブース番号
E5

有限会社海幸

福島県いわき市

<https://www.f-kaikou.com>

伝統と驚きを福島から

弊社では、企業さまの食堂やホテル、学校給食をはじめ、レストラン、結婚式場、各ご家庭で簡単に調理できるよう、さまざまな半成品に加工しご提供させて頂いております。

商談対象業種 | スーパーマーケット、居酒屋、卸売・市場、ホテル・旅館

OEM対応 | 可



イチオシ商品
干物ホッケ開き

ブース番号
F2

有限会社宮古マルエイ

岩手県宮古市

<https://miyakomaruei.net>

本州最東端の港町宮古で国産7種のカレイを取扱うカレイ専門店

弊社は東日本唯一の干かれい専門メーカーです。山陰の技と三陸の風土を組合せた独自の製法で北海道～三陸常磐で獲れる干物が美味しい7種の国産カレイを中心に取り扱っています。手軽にカレイ料理が楽しめるミールキットシリーズ等食べ方の提案や惣菜品として利用しやすい切身やドレスなどカット素材にも力を入れています。

商談対象業種 | 卸売・市場、食品宅配、居酒屋、鮮魚専門店、通信販売、ホテル・旅館、惣菜・弁当製造、スーパーマーケット、セレクトショップ、土産店・売店、レストラン、寿司店、百貨店

OEM対応 | 不可



イチオシ商品
一夜干しソウハチ 北海道産

ブース番号
F3

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、百貨店

OEM対応 | 不可



※写真はイメージです

イチオシ商品
二飯が止まらないシマホッケフレーク

ブース番号
F4

合資会社カネキ商店

福島県いわき市

<http://kaneki-shouten.jp>

黒いから美味しい！

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」を製造しております。秘伝のたれは真っ黒い色ですが、醤油、みりんを使わず、調味料は砂糖(洗双糖)と並塩のみ。添加物は一切不使用です。グルテンフリー検査済み。自然な色合いとツヤ、優しい甘さが特徴です。

商談対象業種 | 通信販売、セレクトショップ、居酒屋

OEM対応 | 可



イチオシ商品
極旨黒干しさんま真空袋1枚入り

ブース番号
F5

株式会社ヤマイシ

茨城県東茨城郡大洗町

<http://www.shisyamo.com>

ヤマイシの 卵で勝負 カナダ産子持ちカラフトシシャモ

1930年創業。1950年より水産加工業を営み、1970年代より現在のカラフトシシャモ商品を主力としている茨城県大洗町の会社です。カラフトシシャモ製造に特化、カナダ産の卵の量が多い原料にこだわりを持っております。食べて頂くと卵の量にビックリ、そしてそのプチプチした食感にも驚いて頂けると思います。

商談対象業種 | 居酒屋、百貨店、スーパーマーケット、輸出商社、通信販売

OEM対応 | 可



イチオシ商品
子持ちカラフトシシャモ

ブース番号
G3

株式会社オサベフーズ

宮城県泉仙沼市

<https://www.osabe-foods.co.jp>

油調済みなのでレンジで楽チン、簡単調理

ハンバーグ、メンチなどの製品を主にOEMで展開しているメーカーです。今年新たに油調済みメンチラインをスタートいたしました。簡単調理のニーズに対応した商品をご提案いたします。

商談対象業種 | スーパーマーケット、惣菜・弁当製造、卸売・市場

OEM対応 | 可



イチオシ商品
簡単調理のソフトサーモンカツ40

ブース番号
G4

有限会社樫村水産

茨城県ひたちなか市

<https://www.kashimura-suisan.co.jp>

多様な海の幸を使った加工品を茨城からお届けします。

明治初期に秋鮭の網元として創業し、現在は干物や漬け魚などの塩干・塩蔵品を中心に粉付やフライなどの製品も製造しております。干物に関しては原料の品質にこだわり素材の良さを活かしたモノづくりを心掛けています。一方で小魚や未利用魚を食べやすい形態や味付けに加工する取り組みも行っております。

商談対象業種 | ホテル・旅館、居酒屋、輸出商社、スーパーマーケット、鮮魚専門店、百貨店、通信販売、セレクトショップ

OEM対応 | 可



イチオシ商品
日光唐揚げ用粉付

ブース番号
G5

株式会社兆星

千葉県銚子市

<https://www.choboshi.jp/>

銚子より「おいしい」加工品をお届けします

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「お客様に最もおいしい状態でお召し上がっていただく」ために、「目利きの力」で、原料魚の調達からカット・味付け・干し・焼き・煮付け、最終冷凍までを慎重かつ迅速に「一気通貫」で行います。

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対応 | 可



イチオシ商品
銚子港水揚げイワシのパン粉付け

ブース番号
G10

石山水産株式会社

岩手県下閉伊郡山田町

<https://www.big-advance.site/c/197/1466>

三陸の新鮮な海の幸を伝統の技術と共に

石山水産は岩手県山田町に本社を置く、海産物の一次加工から家庭用食品まで手がける水産加工のプロフェッショナル。目の前の岩手県山田湾の浜で水揚げされたものや三陸産の魚介類を中心に、鮮度のいいうちに加工することで、みなさまに海の幸を最大限美味しく召し上がっていただくよう日々取り組んでいます。

商談対象業種 | セレクトショップ、居酒屋、ホテル・旅館、スーパーマーケット

OEM対応 | 可



イチオシ商品
天然真鯛の贅沢茶漬

ブース番号
H2

株式会社マルヌシ

青森県八戸市

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

八戸港の金目鯛を、もっと身近に、もっと楽しんでいただきたい。

金目鯛の美味しさを生かし、やさしい味わいに仕上げました。箸を入れると、ほろりとほどける身。一尾まるごとの姿煮は、見た目もゴージャス！特別な日や、目上の方への贈りものにも安心です。

商談対象業種 | 土産店・売店、百貨店、ホテル・旅館、レストラン、居酒屋、卸売・市場、スーパーマーケット

OEM対応 | 不可



イチオシ商品
八戸キンメー金目鯛の煮付け

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくた煮

乾物・スナック

ねり製品

塩蔵品
(塩辛・魚卵含む)

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理
レトルト

冷凍食品

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくた煮

乾物・スナック

ねり製品

塩蔵品
(塩辛・魚卵含む)

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理
レトルト

冷凍食品

ブース番号
H3

小沼水産株式会社

茨城県かすみがうら市

<http://www.onumasuisan.co.jp>

淡水魚のことなまかせください。

創業明治37年、眼前の霞ヶ浦で水揚げされる淡水魚の加工からスタートし、今では各種魚介類を佃煮や総菜に加工しております。主に量販店様の水産売り場向けに商品提案させて頂いており、塩分低めで柔らかく食べやすい仕上がりを意識して製造しております。保存料や合成着色料は使用しておらず、要冷蔵品となります。

商談対象業種 | 百貨店、スーパーマーケット、土産店・売店、鮮魚専門店、レストラン、業務用ネットスーパー、食品宅配、卸売・市場、食品商社、輸出商社

OEM対応 | 可

イチオシ商品
佃煮4種盛り

ブース番号
H4

有限会社早野商店

岩手県下閉伊郡岩泉町

<https://i-hayano.jp/index.html>

地元素材を用い、身体に優しい商品作りをモットーにしています

岩手県岩泉町において、三陸産の牡蠣を用いた佃煮と、同じく三陸産の昆布を用いた昆布巻を製造しております。牡蠣佃煮はその美味しさから、岩手のお土産品として通年で売れる人気商品となっております。昆布巻は、バランスの取れた味わいとちょうど良い昆布の食感が人気で、全国でお取り扱い頂く商品となっております。

商談対象業種 | 土産店・売店、百貨店、通信販売

OEM対応 | 可

イチオシ商品
三陸産 牡蠣の佃煮

ブース番号
H5

株式会社仙水フーズ

宮城県岩沼市

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

『いつでも美味しい』魚の価値を高めるものづくり

仙水グループのメーカー機能を担う会社として、魚本来の旨みを活かした価値を高める商品づくりに取り組んでおります。チルド干物や漬け魚を主力に、『いつでも美味しい』を追求し、近年は焼き魚などの簡便商品の開発・製造にも力を入れています。

商談対象業種 | スーパーマーケット、百貨店、鮮魚専門店、土産店・売店

OEM対応 | 不可

イチオシ商品
焼がれい(煮付用)

ブース番号
H6

仙台漬魚株式会社

宮城県塩釜市

<https://www.sendai-tukeuo.jp>

あこがれの街 杜の都 漬魚本舗

伝統の仙台味噌と宮城銘酒の一番搾り酒粕で付加価値を付けた料亭の味漬魚と程よい塩味の宮城産原料使用のこだわり干物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、卸売・市場

OEM対応 | 不可

イチオシ商品
銀鯉仙台味噌粕漬

ブース番号
H7

株式会社海心

宮城県塩釜市

<http://www.kaishin-miyagi.net>

心を満たす口福な商品をお届けいたします

三陸の港町で30年以上水産業に携わる職人が、素材を活かした商品づくりを行っています。レンジで焼き魚シリーズや天ぷら商品を展開し、簡便性と美味しさ・品質を両立した商品を国内外へお届けしています。

商談対象業種 | 食品商社、スーパーマーケット、輸出商社、百貨店、土産店・売店

OEM対応 | 可

イチオシ商品
新商品骨ありレンジで焼き魚

ブース番号
H8

株式会社斉吉商店

宮城県気仙沼市

<https://www.saikichi-pro.jp>

気仙沼から「美味しい食卓 豊かな暮らし」をお届けします。

斉吉の創業は大正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。鮮度の良い材料は、味わい深く勢いがあります。その良い材料の力も旨味も活かすように化学調味料、保存料を使わずに商品を作っています。また、ほとんどの商品が一人～二人で食べ切りできるサイズでお作りしています。

商談対象業種 | 百貨店、食品商社、セレクトショップ、惣菜・弁当製造、スーパーマーケット、食品宅配

OEM対応 | 不可

イチオシ商品
金のさんま(4切入)

ブース番号
H9

マルヒ食品株式会社

宮城県大崎市

<https://www.azi-sai.com>

心と体を満たす食の提供

心と体を満たす食の提供を理念とし、宮城県産原料を主体とした冷凍・チルド総菜を製造・加工販売を行っております。

商談対象業種 | 食品商社、給食・介護食製造

OEM対応 | 可

イチオシ商品
あじ塩麹漬けIQF

ブース番号
H10

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で提供し、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 | 通信販売、百貨店、土産店・売店、スーパーマーケット、ホテル・旅館、給食・介護食製造、惣菜・弁当製造、鮮魚専門店

OEM対応 | 可

イチオシ商品
金目鯛彩京漬

ブース番号
12

株式会社ヤマサコウショウ

宮城県石巻市

<https://www.yamasakousho.co.jp/home>

宮城県石巻市で水産加工品を製造しております。

「人・自然・地域の調和を大切にし、健康で豊かな食文化を創造する企業」の企業理念の基、お客様に喜んでいただける美味しい商品造りに日々努力しております。皆様とのご縁を大切にし健康で豊かな食文化のお手伝いをさせていただきたく邁進して参ります。

商談対象業種 | 卸売・市場、セレクトショップ、居酒屋、レストラン、スーパーマーケット、土産店・売店

OEM対応 | 可

イチオシ商品
金華銀鯉本仕込粕漬

ブース番号
13

株式会社けんこう村

宮城県宮城郡利府町

<http://www.kenkou-mura.co.jp>

真空調理の低温加熱品で手作りの味と食感があります。

創業38年のそうざい製造工場です。煮魚・焼き魚を主に製造しております。もっと健康に、もっとおいしく、健康で豊かな「食」の創造をモットーに、市販用商品と業務用商品を製造しております。

商談対象業種 | 通信販売、食品宅配、居酒屋、スーパーマーケット、惣菜・弁当製造

OEM対応 | 可

イチオシ商品
金目鯛煮付

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくだ煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む
塩蔵品

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理
レトルト

冷凍食品

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくだ煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む
塩蔵品

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理
レトルト

冷凍食品

ブース番号
14
おびすや
福島県相馬市
<https://www.obisuya.com>

海の香りを噛む、生食感

東日本大震災以前は旅館を営んでおり、人々の熱望の声によって当時の料理を商品化。おもてなしの心を忘れず手作りに拘って製造。保存料を使わず炊き上げた佃煮は、食感、質感は唯一無二。取り組みが評価され、各種メディアへの出演多数。看板商品であるピリカラ青のり佃煮は、ジャパンフードセレクションで最高賞受賞。

商談対象業種 | セレクトショップ、百貨店、ホテル・旅館、通信販売、土産店・売店
OEM対応 | 不可



イチオシ商品
おびすやのピリカラ青のり佃煮

ブース番号
15
株式会社カネシン
宮城県石巻市
<https://www.n-kaneshin.co.jp>

カネシンの漬け魚は塩づかいが決め手です。

(株)カネシンは今年で創業49年を迎えます。伝統を守りながら受け継がれてきた拘りの製法は、魚本来の味を活かした優しい漬魚です。時代のライフスタイルに合った、老若男女問わず愛される商品づくりを続けていきます。

商談対象業種 | 通信販売、セレクトショップ、土産店・売店、スーパーマーケット、鮮魚専門店、卸売・市場
OEM対応 | 可



イチオシ商品
湯煎de煮魚 赤魚生姜煮

ブース番号
16
丸友しまか有限会社
岩手県宮古市
<https://www.marutomo-shimaka.jp>

三陸の獲れたてをそのまま、より美味しく仕立ててお届け

四季折々の豊かな三陸の恵みを、最高の鮮度でお届けします。弊社では、素材本来の旨味を最大限に活かすため旨味調味料を一切使用しないこだわりの水産加工品を製造・販売しております。安心・安全で本当に美味しい「三陸の旬の味」をお届けします。

商談対象業種 | 百貨店、セレクトショップ、食品商社、レストラン、業務用ネットスーパー、食品宅配、惣菜・弁当製造、ホテル・旅館、通信販売、スーパーマーケット、卸売・市場
OEM対応 | 可



イチオシ商品
真いわしの甘辛煮

ブース番号
17
ツカサ食品株式会社
茨城県かすみがうら市
<https://www.tsukasa-shokuhin.com>

日本の湖と海が育てた佃煮

霞ヶ浦産・三陸産の水産原料を使用し、生から炊き上げる「生炊き製法」で素材本来の旨味を引き出した佃煮を製造しています。白魚、川エビ、オキアミ、つぶ貝など地域性のある商材を活かし、他社にはない差別化商品を展開。業務用から小売まで幅広く対応可能です。

商談対象業種 | 卸売・市場、食品商社、スーパーマーケット、鮮魚専門店、百貨店
OEM対応 | 可



イチオシ商品
白魚佃煮

ブース番号
18
株式会社宮商 東日本支店
宮城県塩釜市
<https://www.miyasho1979.co.jp>

魚を創造する『海のめぐみ工房』

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対応 | 可



イチオシ商品
金目鯛まるごと煮付

ブース番号
19
柴田鮮魚販売株式会社
福島県南相馬市
<https://bso6698.bs.jp>

素材を生かした手造りの天ぷら製品を是非ご賞味下さい。

人手不足の現在に素早く出来る簡単時短商品で、取扱も冷凍庫から取り出しフライヤーで揚げるだけで手造りの天ぷら出来ます。一つ一つ丁寧に造っております。

商談対象業種 | スーパーマーケット、惣菜・弁当製造、百貨店、レストラン
OEM対応 | 可



イチオシ商品
天井セットN（春・夏・秋）

ブース番号
H1
株式会社かね久
宮城県仙台市
<https://kanekyu-panko.com>

三陸のもったいないを「おいしい」に変える

海水温上昇などの環境変化に対応し、地域の未利用資源に新たな価値を吹き込んだ商品ラインナップです。希少深海魚ノロンボのフライやサメ肉のクリスピースティック、タコ皮の唐揚げなど、他社にはない高い新規性とストーリー性を兼ね備えています。サステナブルで話題性豊かな売場作りを強力にサポートします。

商談対象業種 | 土産店・売店、ホテル・旅館、スーパーマーケット
OEM対応 | 可



イチオシ商品
気仙沼産サメジャーキー

ブース番号
11
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「ほや酔明」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 | 土産店・売店、食品商社、百貨店
OEM対応 | 不可



イチオシ商品
ほや酔明

ブース番号
J1
海鮮せんべい塩竈株式会社
宮城県塩釜市
<https://www.kaisen-shiogama.com>

三陸の美味しい海の幸をせんべいにして全国のご家庭へ

三陸の美味しい海の幸を日持ちのする海鮮せんべいに焼き上げ、三陸の海の幸の美味しさを全国のご家庭に発信します。

商談対象業種 | 卸売・市場、食品商社、居酒屋、ホテル・旅館
OEM対応 | 不可



イチオシ商品
三陸たこせん（手提げ袋）

ブース番号
K1
株式会社まえけん
茨城県北茨城市
<https://maeken-group.com>

飲食店板前が仕込む地魚の味を食卓へ

創業50年。三陸・常盤の地魚を使い、昔ながらの製法で丁寧に加工しています。大量生産ではなく、魚ごとの特徴を活かした手仕込みにこだわり、漁港直送の鮮度と素材本来の旨みを大切にしています。飲食店を営む板前だからこそできる、現場目線の商品づくりを心掛けています。

商談対象業種 | 百貨店、土産店・売店、セレクトショップ、スーパーマーケット、通信販売
OEM対応 | 不可



イチオシ商品
レアフィッシュ大図鑑

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくた煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理・レトルト

冷凍食品

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくた煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理・レトルト

冷凍食品

株式会社阿部蒲鉾店

宮城県仙台市

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

魚の旨みが際立つ昔ながらの看板商品

仙台名産・笹かまぼこと命名したのは阿部蒲鉾創業者。伊達家の家紋「竹に雀」にちなんで名づけられました。名称が統一され「笹かまぼこ」が定着していきました。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であり、伝統を磨き続けること、これからも創業時に負けない熱い想いで、伝統を守り続けていきます。

商談対象業種 | 百貨店、スーパーマーケット、コンビニエンスストア OEM対応 | 不可



イチョシ商品
仙台プロテインバー
昼笹

株式会社高政

宮城県牡鹿郡女川町

<https://www.takamasa.net>

われは海の子 蒲鉾本舗 高政

魚好きがうなずく、そんな蒲鉾です。私たち高政がお届けする蒲鉾は、魚本来の味を大切に天然のおいしさ食べていただければ、その違いはきっとおわかりいただけます。

商談対象業種 | 百貨店、通信販売、スーパーマーケット、土産店・売店 OEM対応 | 可



イチョシ商品
笹かまぼこ
吉次

有限会社岩下商店

福島県いわき市

<https://www.iwashitasyouuten.com>

常盤ものを具材に使いアレルゲン、添加物を最小限に抑えました

昭和40年より練り物一筋に歩んでまいりました。震災後新しい工場を稼働することになり令和2年にHACCPを取得することができました。今まで業務用のさつま揚げを中心に製造してまいりましたが、数年前から市販用の商品も手掛けるようになり商品ラインナップの幅が広がりました。

商談対象業種 | スーパーマーケット、通信販売、卸売・市場 OEM対応 | 可



イチョシ商品
たこ天

株式会社松島蒲鉾本舗

宮城県宮城郡松島町

<https://www.matsukama.jp>

今日のしあわせに

宮城県名産の笹かまぼこを中心とした練り製品の製造と自社店舗を中心とした販売を行っていましたが、新工場の稼働を機会にまぐろカツ、海鮮しゅうまい、さんまのつまれ、冷凍の笹かまぼこ（白焼き）のように、日常のあるいは業務用として使っていただける冷凍食品の製造を開始しました。

商談対象業種 | 百貨店、土産店・売店、ホテル・旅館、卸売・市場、居酒屋、レストラン OEM対応 | 可



イチョシ商品
お豆腐揚げかまぼこむう5個入

株式会社鐘崎

宮城県仙台市

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

「おいしい」をキーワードにつながる未来を創造していきたい

創業80周年を迎える鐘崎では「大漁旗」「かねささ」等の笹かまぼこの製造をはじめ、低利用魚・未利用魚を利用したエンカール商品の開発を行い、資源の有効活用、食文化の共創に取り組んでいます。「おいしい」という喜びで鐘崎が社会とつながるために、私たちは様々な挑戦を続けています。

商談対象業種 | ホテル・旅館、惣菜・弁当製造、食品商社、スーパーマーケット、給食・介護食製造、居酒屋、土産店・売店 OEM対応 | 可



イチョシ商品
天ぷら用笹かま

株式会社貴千

福島県いわき市

<https://www.komatsuya3rd.com>

いわきの伝統を新感覚で！職人が作るこだわり蒲鉾と地域の味

農林水産大臣賞を受賞した「魚さし」や「かに甲らかまぼこ」等のギフト製品から、地域の食文化を再現した「さんまのぼーぼー焼風蒲鉾」まで幅広く展開。職人の確かな技による美味しさと、現代のニーズに合わせた商品開発力が強みです。売場に新しい価値と話題性をもたらす、こだわりのラインナップをご提案します。

商談対象業種 | 土産店・売店、セレクトショップ、百貨店、通信販売 OEM対応 | 可



イチョシ商品
さんまのぼーぼー焼風蒲鉾
常温

有限会社カネイ蒲鉾店

宮城県塩釜市

一つ一つ丁寧に手作業で製造しております。

三角揚げにはんぺん生地を詰めて蒸し上げました。一つ一つ丁寧に手作業で製造しております。小ロットでの製造が可能です。地域の商材を使った、オリジナル商品の製造が可能です。

商談対象業種 | スーパーマーケット、レストラン、居酒屋 OEM対応 | 可



イチョシ商品
三角揚げPizanaバーニール入り

水野水産株式会社

宮城県塩釜市

<http://www.mizunosuisan.com>

素直なおいしさ水野の約束

伝統の味を守り続けていくため、日々、「おいしさ」への探求は怠りません。厳選された上質な白身魚のすり身、常に新鮮に保たれたキャノーラ100%の揚げ油、旬を追って産地を変える国産野菜等、数々のこだわりが水野の「おいしさ」を造り上げています。おいしい揚げ蒲鉾を日本各地へお届けいたします。

商談対象業種 | スーパーマーケット、卸売・市場、鮮魚専門店 OEM対応 | 不可



イチョシ商品
旨味天
いかたこ坊主

株式会社丸石沼田商店

青森県青森市

<https://m-numata.jp>

魚肉割合60%以上の、昔ながらの美味しい焼ちくわ

大正7年に創業し、今も昔ながらの製法で焼ちくわを製造しています。「石臼仕上げ」により、滑らかな食感ともちりとした弾力のある焼ちくわに仕上がります。現在、高品質系スーパーマーケットや、ミシュランガイド掲載店、大手うどんチェーン店等でご愛用頂いています。

商談対象業種 | スーパーマーケット、居酒屋、卸売・市場、鮮魚専門店、惣菜・弁当製造、百貨店、給食・介護食製造 OEM対応 | 可



イチョシ商品
焼ちくわ A（一本入）

株式会社高浜

宮城県塩釜市

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

伝統のおいしさと食の楽しさを塩釜から！

創業90余年、塩釜根付き笹かま、揚げかま、竹輪を中心に伝統を大切にしながらも、練り製品が提供できる食の“楽しさ”を忘れずに商品開発に取り組んでいます。宮城県塩釜発のこだわりの味わいを、みなさまでお楽しみください。

商談対象業種 | スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店 OEM対応 | 可



イチョシ商品
特撰
吉次入り笹かま

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくだ煮

乾物・スナック

ねり製品

塩蔵品
(塩辛・魚卵含む)

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理
レトルト

冷凍食品

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくだ煮

乾物・スナック

ねり製品

塩蔵品
(塩辛・魚卵含む)

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理
レトルト

冷凍食品

ブース番号

110

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のもとへ届けたい

数の子を主原料とした加工食品の製造販売しているメーカーで、主力の「ねぶた漬」をはじめとした各種製品は、ご飯のお供、お酒のおつまみ、和え物にも最適。また業務用商品も多数あり、飲食店他外食デリカでもここ数年使用されております。

商談対象業種

スーパーマーケット、卸売・市場、鮮魚専門店、土産店・売店、食品宅配、居酒屋、寿司店、惣菜・弁当製造、ホテル・旅館

OEM対応

可



ブース番号

J10

株式会社ヤマヨ

青森県八戸市

<https://www.yamayo.info>

八戸から、くらしに寄り添う海の恵みを。

八戸から海の恵みをもっと身近に。受け継いできた海の味を、いか珍味などを通じて今のくらしへ。毎日のご飯や晩酌の時間に、ほっとするひとときをお届けします。

商談対象業種

スーパーマーケット、居酒屋、食品商社、寿司店

OEM対応

可



ブース番号

K10

株式会社ヤママサ

宮城県塩釜市

<http://www.yamamasa.info>

宮城県塩竈市で創業70余年。高品質な商品をお届けします。

「おいしく安全な食品をお届けします」を掲げ、全国の市場やレストランをはじめとするお取引先様に、看板商品である高品質な塩たらフィレを中心に届けています。素材を吟味し、技術を磨き長年のノウハウを活かして製造しております。自慢の塩たらを使用したフライや、塩釜港水揚げのマグロなども取り扱っております。

商談対象業種

卸売・市場、スーパーマーケット、レストラン、居酒屋、ホテル・旅館

OEM対応

不可



ブース番号

L10

株式会社間宮商店

宮城県塩釜市

<https://mamiyashoten.jp>

手間を惜しまず、低温でじっくり熟成。

宮城県塩竈市で1966年から続く老舗干物店になります。鮮魚問屋から始まった干物屋は「干物は九割が素材の力」と言うくらい、熟練の干物職人自らが原料の目利きをするため漁港に足を運び、干物に合う「鮮度、脂、型」などの「旬の盛り」を見極めます。三段熟成製法で干しあげられた魚本来の味が引き出されます。

商談対象業種

食品商社、卸売・市場、スーパーマーケット

OEM対応

可



ブース番号

M10

湊水産株式会社

宮城県石巻市

<https://www.minatosuisan.com>

素材の美味しさを丁寧に仕立てた逸品を真心込めてお届けします

宮城・石巻で四十余年。素材と向き合い、余計なものに頼らず、“本当においしいたらこ”を追求してきました。素材本来の旨みを大切に、通販から業務用まで幅広く対応。働く女性を応援するため、敷地内で「結のいえ保育園」も運営し、地域に根ざした安心・安全なもののづくりに日々取り組んでいます。

商談対象業種

百貨店、土産店・売店、通信販売、スーパーマーケット、食品商社、食品宅配、輸出商社、卸売・市場

OEM対応

不可



ブース番号

K2

株式会社横田屋本店

宮城県気仙沼市

<https://www.yokotayahonten.com>

創業から変わらぬ気仙沼への想いと伝統の味

家庭用、業務用の海苔を中心に乾物、水産珍味をご提案します。業務用の海苔はお客様の用途に合わせたカットサイズ等、オーダーメイド対応可能です。

商談対象業種

土産店・売店、卸売・市場、食品商社

OEM対応

可



ブース番号

K3

株式会社マルリフーズ

福島県相馬市

<https://www.maruri-foods.jp>

『あおさ』にこだわった様々な商品をお届けいたします

農林水産大臣賞や調味料選手権総合2位などの受賞商品を始め、『あおさ』にこだわりのある会社が手掛けた様々な商品をラインアップに取り揃えております。また『冷凍あおさ』は、弊社独自の洗浄と異物除去の工程を経て、『あおさ』本来の風味と色彩を引き出した商品で、様々なメニューでご利用いただけます。

商談対象業種

土産店・売店、セレクトショップ、百貨店

OEM対応

不可



ブース番号

K4

有限会社丸繁商店

宮城県気仙沼市

<https://marushige.net>

旨味と粘りに自信あり。気仙沼の高級めかぶ専門店

三陸産めかぶを独自の「旨味封じ込め製法」で製造。グルタミン酸（旨味成分）・食物繊維量は他社製品比約2倍を実現。めかぶ本来の風味と栄養価を損なわず高水準で封じ込めた、高付加価値水産加工品。農林水産大臣賞・特許取得。

商談対象業種

スーパーマーケット、卸売・市場、居酒屋

OEM対応

不可



ブース番号

K5

有限会社川村海産

宮城県気仙沼市

品質の良いわかめを丁寧な手作業で、食卓に安心をお届けます。

三陸産の高品質な海藻を中心に、塩蔵わかめ・昆布を主力とした製品群を展開し、業務用・家庭用双方に対応しています。入札権を有し、毎年わかめを安定的に仕入れる体制を構築し、自社冷蔵で1年を通して販売しています。丁寧な手作業で三陸産の品質の良いわかめを安心して召し上がっていただけるよう加工しています。

商談対象業種

卸売・市場、スーパーマーケット

OEM対応

不可



ブース番号

K6

有限会社ムラカミ

宮城県気仙沼市

<https://www.sanrikuwakameya-m.jp>

三陸・気仙沼の食材を活かし「たしかなもの」をお届けします！

わかめ・わかめ・わかめ！で50年！変わりゆく時代の変化にも対応できる、わかめの新世界を探索しています。地域との関わりを大事に、地域密着型企業を目指しています。更にこれまで品評会にて、2度最高賞である農林水産大臣賞を受賞しています。

商談対象業種

百貨店、通信販売、鮮魚専門店

OEM対応

可



刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくだ煮

乾物・スナック

ねり製品

塩蔵品
(塩辛・魚卵含む)

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理
レトルト

冷凍食品

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくだ煮

乾物・スナック

ねり製品

塩蔵品
(塩辛・魚卵含む)

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理
レトルト

冷凍食品

ブース番号 K7 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

湯通し塩蔵わかめを中心とした海産物（主に海藻）の卸販売、加工販売を営んでいます。主に宮城県内で生産された湯通し塩蔵わかめ等を全漁連・宮城県漁連の入れ、または養殖業者との直接取引により仕入れ、芯抜き加工、乾燥加工、袋詰め加工を施し販売しています。

商談対象業種 スーパーマーケット、土産店・売店、業務用ネットスーパー、惣菜・弁当製造

OEM対応 可



イチオシ商品
理由めり
湯通し塩蔵元付茎若布

ブース番号 L2 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致しております。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、ホテル・旅館

OEM対応 不可



イチオシ商品
美味しく減塩
子持めかぶ

ブース番号 L3 有限会社コタニ

岩手県大船渡市

<https://www.kotani-food.co.jp>

岩手産海藻にこだわり

国産わかめの中でも品質が高いとして知られる岩手産のわかめを中心に海藻の加工販売をしています。クオリティを高めるため、伝統的な加工方法や手作業での手間を惜しまず商品の製造をしています。

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

OEM対応 不可



イチオシ商品
塩抜き乾燥したわかめ

ブース番号 L4 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。国際認証の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、セレクトショップ、百貨店

OEM対応 可



イチオシ商品
松川産あおさ

ブース番号 L5 株式会社シーフーズあかま

宮城県塩釜市

<https://www.sf-akama.com>

海藻の森から美味しさと健康をお届けします。

昭和23年創業より、宮城県松島湾で海藻養殖生産を営んでいます。平成元年弊社設立より6次化に取り組み、「おさしみぎばさ」や「しおがまの藻塩」などの地域性豊かでヘルシーなオリジナル商品を開発、製造販売を行っています。持続可能な自然環境と人びとの健康に寄与できることを願っております。

商談対象業種 土産店・売店、セレクトショップ、ホテル・旅館、居酒屋、卸売・市場

OEM対応 可



イチオシ商品
しおがまの藻塩

ブース番号 L6 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

1925年創業、三陸・南三陸の海産資源を活かした海藻・牡蠣加工メーカーです。FSSC22000認証工場にて、わかめ・めかぶ・昆布製品からかき製品まで一貫製造。産地直買付による品質力と、小売・業務用まで対応可能な提案力を強みとしております。

商談対象業種 スーパーマーケット、セレクトショップ、土産店・売店

OEM対応 可



イチオシ商品
すぐに使える
岩手県産切り昆布

ブース番号 L7 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、百貨店、通信販売、寿司店、惣菜・弁当製造

OEM対応 可



イチオシ商品
焼のり
興松島産全形嵯峨浜

ブース番号 L8 株式会社シャイン

岩手県大船渡市

<https://sanrikumigaki.jp>

身体に良くて美味しいを食卓へ

生産現場で課題となるガニアシ（昆布根）を手間を惜しまず、丁寧に粉末に仕上げ製品を作っています。ガニアシはカリウムやフコイダン等が昆布の葉っぱに比べるととても豊富でこれから最も注目される食材です。当日はサンプルも用意してお待ちしております。

商談対象業種 ホテル・旅館、寿司店、輸出商社

OEM対応 可



イチオシ商品
昆布根藻塩

ブース番号 L9 株式会社カネカシーフーズ

宮城県気仙沼市

<https://kaneka-sf.co.jp>

「活きてる味」を掲げ、品質のこだわりを追求しております。

私たちは一貫して、お客様の食卓においしい食べ物を届けることを念頭におき、いか、めかぶを主原料として水産加工品の製造を続けて参りました。現在は、全国の小売店様を中心に幅広くお取引させて頂いておりますが、やはり、お客様が喜ぶ商品、おいしいと言って頂ける商品、そして変わらぬ味を抜きに弊社は成り立ちません。

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、寿司店、卸売・市場、通信販売

OEM対応 不可



イチオシ商品
味付めかぶ小袋

ブース番号 M2 株式会社あかふさ食品

宮城県気仙沼市

<https://www.akafusa-foods.co.jp>

笑顔を生む美味しさと、寄り添う手軽さを

当社は魚類の瓶詰製造を主幹事業とした食品メーカーです。創業より気仙沼市で魚という素材に全力で向き合ってきました。添加物にたよらず素材の美味しさを活かし、魚を手軽に美味しく食べられる商品を製造しています。

商談対象業種 百貨店、スーパーマーケット、土産店・売店

OEM対応 可



イチオシ商品
ゴロほぐし塩鮭

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくだ煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理・レトルト

冷凍食品

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくだ煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

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STIミヤギ
宮城県石巻市 <https://www.stifoods-hd.com>

海の幸を人の幸へ

当社グループは、中食ビジネスを核に国内外から調達した水産原料を活用し、特許および独自技術で冷凍・冷蔵・常温の3温度帯商品を製造。石巻に自社工場を有し缶詰生産にも対応、小売チェーンへ高品質商品を安定供給しています。

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 | OEM対応 | **可**



イチオシ商品
STONE ROLLS 銀さけ中骨水煮

ブース番号
M4 一般社団法人カイトク
宮城県石巻市 <https://i-kaitaku.jp>

販路・ひと・未来の開拓サポーター

復興に向けて進む企業の「販路、ひと、未来」の課題解決に向けて共に考え、共に行動する「サポーター企業」として2016年4月に宮城県石巻市に設立。

商談対象業種 | 土産店・売店、通信販売、百貨店 | OEM対応 | **不可**



イチオシ商品
海苔たらこ頂

ブース番号
M5 末永海産株式会社
宮城県石巻市 <https://www.suenaga.co.jp>

東方の波高き日出る国から豊穡の贈り物

弊社は三陸産わかめ、牡蠣を取り扱う創業50年の会社です。弊社の特徴としては工場の隣に剥き場を併設しております。これにより生原料から高鮮度の加工品まで取り扱っております。また、生牡蠣としては国内初のHACCP取得、衛生面にも気をつけている会社です。

商談対象業種 | 土産店・売店、セレクトショップ、通信販売、惣菜・弁当製造、寿司店、居酒屋、百貨店 | OEM対応 | **可**



イチオシ商品
恵比寿のおかず牡蠣

ブース番号
M6 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>

「笑顔ある食卓と暮らし」

「さけフレック」などの水産物を使用した加工食品を製造しており、全国の小売店や外食等の業務用ルートにも販売を行っております。

商談対象業種 | スーパーマーケット、通信販売、鮮魚専門店 | OEM対応 | **可**



イチオシ商品
北海道産鮭ほぐし

ブース番号
M7 瀧口商店
宮城県石巻市 <http://takiguchi-s.jp>

万石浦からのお便り

創業から海藻、牡蠣を変わらぬこだわりを大切に素材に寄り添い加工しております。自社たれでじっくりと煮込み旨味を閉じ込めます。

商談対象業種 | 土産店・売店、ホテル・旅館 | OEM対応 | **可**



イチオシ商品
生のり煮

ブース番号
M8 株式会社高木商店
茨城県神栖市 <https://www.takagi-shouten.com>

厳選素材 こだわり缶詰

創業開始より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届けるべく、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、卸売・市場、百貨店 | OEM対応 | **可**



イチオシ商品
産地がわかる寒さば水煮

ブース番号
M9 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、乾燥機・燻製機などの最先端機器により商品のご提案の幅が飛躍的に拡がりました。また、独自の原料調達の強み、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、百貨店、土産店・売店 | OEM対応 | **可**



イチオシ商品
天然秋鮭ほぐし金華塩仕立て

ブース番号
N2 株式会社タイム缶詰
岩手県陸前高田市 <https://time-kanzume.co.jp>

無添加の美味しさを手仕事でお届けします

三陸産の魚をメインとして国産原料の魚を無添加の調味料で製造しています。生詰めシリーズは三陸で水揚げされたサバやイワシを一度も凍結することなく缶詰にすることで、身はふっくら優しい味わいの製品です。当社独自の血抜き工程により青魚特有の臭みが無く、お子さんにも食べやすいと言っております。

商談対象業種 | 食品宅配、百貨店、食品商社、スーパーマーケット、土産店・売店、通信販売 | OEM対応 | **可**



イチオシ商品
サバ水煮缶

ブース番号
N3 元正榮北日本水産株式会社
岩手県大船渡市 <https://www.sanriku-hisui-awabi.jp>

震災と山林火災 2度の被災を乗り越えて

1986年より岩手県大船渡市でえぞあわびを陸上完全養殖しております。東日本大震災での被災から復興し、「三陸翡翠あわび」としてブランド化しました。被災から復興し、これからという2025年2月に山林火災で被災。多くのみなさまの助けを力に2027年末の出荷再開を目指して活動を続けています。

商談対象業種 | 土産店・売店、セレクトショップ | OEM対応 | **不可**



イチオシ商品
あわびの宝石箱シリーズ

ブース番号
N4 気仙沼ほてい株式会社
宮城県気仙沼市 <https://www.kesennumahotei.co.jp>

「味の心」と「しあわせの笑顔」をお客様にお届けします。

昭和28年(1953年)に缶詰製造を開始してから70有余年の弊社は、「気仙沼産ふかひれ」を使用した多品種のレトルトパウチ製品や、「国産」の原料にこだわった魚缶詰製品の製造・販売及び、生鮮魚の仕入・販売、生鮮加工品の製造・販売など、地域に根ざした食品メーカーです。

商談対象業種 | スーパーマーケット、百貨店、食品宅配、土産店・売店、給食・介護食製造、居酒屋、惣菜・弁当製造 | OEM対応 | **可**



イチオシ商品
サーモンのやわらかミンチ(水煮)

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくだ煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理

冷凍食品

ブース番号 N5 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木の屋石巻水産

「社は」とし「鯨食文化の保存と継承」する事を経営理念の柱として、皆様の食卓に鯨製品をはじめとした各種缶詰、水産加工品を提供しております。

商談対象業種 | 土産店・売店、卸売・市場 OEM対応 | 可



イチオシ商品
鯨大和煮7号缶

ブース番号 N6 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 | 土産店・売店、食品商社、卸売・市場 OEM対応 | 不可



イチオシ商品
国産サバのオリブオイル漬け

ブース番号 N7 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 世界に誇れる三陸のほや

「ほや」には5つの味覚(甘味、塩味、酸味、苦味、旨味)が揃っており、平安時代から食されている貴重な食材です。伊達家の正月料理には「ほや」が明記されており、古くからダシとして利用していたものと思われます。三陸の特産である「ほや」の可能性を探るべく、あらゆる角度から研究と商品開発を行っています。

商談対象業種 | 居酒屋・ホテル・旅館、土産店・売店、レストラン、コンビニエンスストア OEM対応 | 不可



イチオシ商品
ほや塩から90g

ブース番号 N8 野村海産株式会社

岩手県大船渡市 <https://www.nomurakaisan.jp>

三陸海岸で育った海産物を添加物を使用せず手作りで加工してます

自然豊かな岩手三陸海岸で生まれ育った世界一美味しいと言われる天然「エソ鮑」を保存料、着色料使用せずに加工し、製品を真空パックしプロトン凍結機で冷凍、商品化しているので一般家庭の冷蔵庫でも、味が変わらず保存できます。

商談対象業種 | 百貨店、通信販売、土産店・売店 OEM対応 | 不可



イチオシ商品
あわびの精肝醬油

ブース番号 N9 株式会社宝幸 八戸工場

青森県八戸市 <https://www.hko.co.jp>

届けよう！お客様へ満足と感動を。そして伝えよう！食べる喜びを

お客様に満足と感動をお届けするために、私たちは「誠実」を基本に、品質とおいしさを追求した商品づくりに努め、各事業において長年培われてきた技術力、原料調達力を活かして、独創的な食文化を創造し、お客様に「食べる喜び」をお伝えしております。

商談対象業種 | スーパーマーケット、百貨店、通信販売、土産店・売店、卸売・市場、食品商社、業務用ネットスーパー OEM対応 | 可



イチオシ商品
さば水煮 食塩不使用

ブース番号 N1 宝成食品株式会社

青森県八戸市 <http://hoseifoods.com>

類似品がない完全オリジナルの製品づくりで売り場を楽しく

当社はアイデアを形にできる小回りができるメーカーとして、多くのお客様に支持されております。得意分野のかに・えびの甲殻類をはじめ、県産原料を使用した製品は今年、数々の量販店様で導入が決まり、新商品も続々とご提案しております。お客様のニーズに応えるを企業理念とし、さらなる拡販に努めて参ります。

商談対象業種 | スーパーマーケット、食品商社、居酒屋、卸売・市場、土産店・売店 OEM対応 | 可



イチオシ商品
ほたてですよ！

ブース番号 N10 有限会社マルキチ阿部商店

宮城県牡鹿郡女川町 <https://kobumaki.jp>

三陸の魚に、新しい価値を。

三陸・女川の水産加工メーカーです。昆布巻き、ほやたまごなどの自社商品に加え、深絞り真空包装、燻製加工、OEM製造にも対応。現在は骨まで食べられる魚製品を開発し、高齢者・子育て世帯向け市場への提案を進めています。

商談対象業種 | 土産店・売店、スーパーマーケット、通信販売、ホテル・旅館、惣菜・弁当製造 OEM対応 | 可



イチオシ商品
ほやたまご

ブース番号 O1 山徳平塚水産株式会社

宮城県石巻市 <https://www.yamatoku-h.jp>

石巻から美味しく便利な商品をお届けします！

厳選した原料を食品添加物を極力使用せず優しい味に仕上げました。磨き上げた加熱技術で美味しく便利な商品をお届けしています。日本一！？小ロットでの特注製造も可能です。

商談対象業種 | セレクトショップ、百貨店、通信販売、スーパーマーケット OEM対応 | 可



イチオシ商品
絆おでん

ブース番号 O2 株式会社合食 八戸工場

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、世界の人のための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、居酒屋 OEM対応 | 可



イチオシ商品
海老が主役のエビチリ

ブース番号 O3 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、代々受け継いだ製法と技術で丁寧に仕上げた商品です。選り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掛けております。業務用から小売りまで、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 | 卸売・市場、百貨店、食品宅配、食品商社、居酒屋、土産店・売店 OEM対応 | 可



イチオシ商品
SANKU(山証) スープ(海鮮雑炊)

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくだ煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理

冷凍食品

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくだ煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理・レトルト

冷凍食品

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくだ煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理・レトルト

冷凍食品

ブース番号
04

西野屋食品株式会社
福島県いわき市
<http://www.nishinoya.jp>

海のめぐみを食卓に！
福島県いわきで創業し、100年を迎えます。東北の水産物や食文化にちなんだ地域産品を活用し、6次化商品を中心に製造し東北は勿論、関東市場へ販売しております。
主な販路は、量販店、セレクトショップ、道の駅、西野屋直売店、ネット通販、共同購入、旅館、ホテルなど

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 | **OEM対応** | **可**



イチオシ商品
タコなます

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>

原料の調達から一次加工、最終製品の開発・製造まで社内で行う
常温で長期保存可能でレンジアップや湯煎で温められる商品を始めとし、三陸女川で水揚げされる銀鮭やほたてを中心に、原料の特徴を活かし美味しい魚介類を手軽に食べてもらえるような商品展開を行っています。グローバルスタンダードの衛生規範「FSSC22000」を取得した工場で、安心安全な食品製造に努めています。

商談対象業種 | スーパーマーケット、百貨店、土産店・売店、通信販売 | **OEM対応** | **可**



イチオシ商品
旅するカレーシリーズ

ブース番号
06

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・宮城の海を知るからこそ、届けられる味がある
弊社は、三陸沖で水揚げされた“地物”の魚介類を中心に原料を仕入れ、確かな技術で水産加工品の製造を行っております。地元の海を知り、地元の恵みにこだわる企業として、鮮度・品質・安全性に真摯に向き合いながら、皆様に安心してお召し上がりいただける商品づくりを続けてまいります。

商談対象業種 | 土産店・売店、百貨店、卸売・市場、スーパーマーケット | **OEM対応** | **不可**



イチオシ商品
浜のやわらか煮

ブース番号
07

株式会社阿部亀商店
宮城県塩釜市
<https://abekame.com>

人と海の間。
阿部亀商店は、生態系に与える影響が少ない漁業で水揚げされた水産物を丁寧に商品化し、お客様の元へ大切にお届けします。過剰な漁獲をしない、資源を枯渇させない持続可能な取組みに、積極的に賛同しチャレンジし、漁業が依存する生態系の構造、多様性、生産力などを維持できる形の漁業を応援しています。

商談対象業種 | 百貨店、レストラン、卸売・市場、ホテル・旅館、土産店・売店、スーパーマーケット | **OEM対応** | **可**



イチオシ商品
ワイルドアルBUQUERQUE TUNA

ブース番号
08

株式会社菅野漬物食品
福島県南相馬市
<https://www.tamagoya.jp>

魚介×発酵で広がる新しい食の可能性
株式会社菅野漬物食品は、福島県南相馬市で創業し、伝統の漬物製法を受け継ぐ漬物メーカーです。長年培った発酵・熟成技術を活かし、野菜だけでなく魚介類やチーズなど幅広い食材の高付加価値化を提案。国内外へ日本の発酵文化とおいしさを発信しています。

商談対象業種 | 土産店・売店、セレクトショップ、食品商社、居酒屋、ホテル・旅館 | **OEM対応** | **不可**



イチオシ商品
伊達のかにんじん

ブース番号
09

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
ホタテの貝殻に乗った、とても濃厚でとろみのあるグルテンフリーのホタテグラタンです。化学調味料はいっさい使わず、青森県のへじ町の新鮮な素材が活きています。電子レンジで約5分加熱するだけで簡単に調理でき、食後の貝殻は楽しく再利用できます。

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



イチオシ商品
ホタグラ

ブース番号
010

ヤマサ正栄水産株式会社
宮城県石巻市
<https://yamasa-shouei.co.jp>

手仕事だからできること！ヤマサの美味さお届けします。
牡蠣、わかめを養殖し自社工場にて1次処理から加工まで行っております。雲丹は世界三大漁場の1つといわれる金華山漁場にて専属の潜水士が水揚げしたものを1つ1つ丁寧に手作業で加工しております。三陸の豊かな海へ感謝し「安心安全で丁寧なものづくり」を心がけております。

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、鮮魚専門店 | **OEM対応** | **不可**



イチオシ商品
かきキムチ

ブース番号
P1

株式会社おのざき
福島県いわき市
<https://onozaki.net>

魚を通じて「街をもっと多彩に、もっと面白く」
創業100年超、東北最大級の老舗鮮魚店です。「常磐もの」の魅力を王道の漬け魚〜離乳食まで多彩に展開。自社店舗や自社飲食店でのテストマーケティングと、多くの提携先による豊富な知見・発信力を強みに、商品内容や訴求ポイントをブラッシュアップ。お客様に喜ばれる価値ある商材を自信を持ってご提案いたします。

商談対象業種 | 土産店・売店、セレクトショップ、ホテル・旅館、スーパーマーケット、百貨店、食品商社 | **OEM対応** | **不可**



イチオシ商品
金曜日の煮凝り

ブース番号
P2

有限会社橋本水産食品
宮城県本吉郡南三陸町
<https://utatsukotaro.co.jp>

ハレの日に歌津小太郎
私ども「歌津小太郎」(有限会社橋本水産食品)は、宮城県南三陸町歌津で生まれ育った生粋の漁師である千葉小太郎が、「地元漁師が食べているうまいっをそのまま味わってほしい!」、「何とか素材の旨みを損なうことなく届けたい!」という思いから昭和50年に起業しました。

商談対象業種 | 百貨店、通信販売 | **OEM対応** | **不可**



イチオシ商品
漁師めし 漁師のお正月御膳 三段重

ブース番号
P3

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、味付数の子の分野では国内有数のトップメーカーであり、福島県伊達市の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。1999年4月厚生労働省審査によるHACCP認定を取得いたしました。

商談対象業種 | スーパーマーケット、居酒屋、鮮魚専門店、寿司店、土産店・売店 | **OEM対応** | **不可**



イチオシ商品
くじらえんがわチャンジャ

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚
つくだ煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理
レトルト

冷凍食品

ブース番号
P4
宮城県塩釜市 <http://goko-h.com>

宮城県産牡蠣を原料に使用し自然の味を大切に加工しました。

創立19年目の企業です。かき中心に製造販売し飲食店「塩釜かき小屋」を経営しています。「かき一夜干し」は農林水産大臣賞を受賞しており、「炙りかき・燻製かき」の取り扱いが常温流通で副材料は一切使用しておらず、自然な味付けにて販売しております。

商談対象業種 | 食品商社、土産店・売店、百貨店、スーパーマーケット、コンビニエンスストア | OEM対応 | **可**



イチオシ商品
かき一夜干し

ブース番号
P5
宮城県塩釜市 <https://www.ssfoods.site>

「祝宴の格を上げる、匠仕込みフカヒレ。」

フカヒレ・ナマコ・アワビ・すべて国産原料にこだわっております。フカヒレは原ビレと言われる昔ながらの製法で岡干乾燥したものとスムキと言われる機械乾燥のものを丁寧に製品加工しています。ナマコは三陸産のものを生きたまま工場へ搬入し加工処理をしています。フカヒレ、ナマコ、アワビ共に一級品へ仕上げています。

商談対象業種 | 土産店・売店、通信販売、百貨店、寿司店、食品商社、居酒屋 | OEM対応 | **可**



イチオシ商品
フカヒレ 辛子明太子

ブース番号
P6
宮城県石巻市 <https://hondasuisan.co.jp>

食べる楽しさと『安全・安心』な商品を

地元生産者の方々とつながりを大切にし、浜と一緒に取り組み、素材の良い食材で『美味しいものづくり』を使命とし、お客様に食べる楽しさと『安全・安心』な商品をお届けできるよう今後も努力して参ります。

商談対象業種 | スーパーマーケット、ホテル・旅館、居酒屋、レストラン、寿司店 | OEM対応 | **可**



イチオシ商品
しそ入味付ほや

ブース番号
P7
宮城県本吉郡南三陸町 <https://maruara.jp>

丸荒の加工技術で、素材を活かす

丸荒は、豊かな海の恵みを活かした水産加工メーカーです。主に三陸宮城で水揚げされる、海藻類、貝類、魚類など生鮮品から加工品まで幅広く取り扱い、素材の良さを大切にしながら、業務用・小売用・ギフト向けまで幅広く対応。地域性、品質、商品開発力を強みに、バイヤー様の売場づくりに貢献します。

商談対象業種 | 百貨店、セレクトショップ、食品商社、給食・介護食製造、惣菜・弁当製造 | OEM対応 | **可**



イチオシ商品
二陸の素シリーズ

ブース番号
P8
青森県上北郡東北町 <https://tsushimasyouten.jp>

湖の恵みをもっと身近に

1954年創業。青森県小川原湖産しじみ・わかさぎ・しらうおなど水産物の加工・販売を手がけています。70年以上にわたり受け継がれてきた技術と信頼を大切に、冷凍しじみ、レトルとしじみ、佃煮、カラット商品などを展開。伝統の味を守りながら、三代目が新たな挑戦にも取り組んでいます。

商談対象業種 | 百貨店、通信販売、セレクトショップ、土産店・売店、食品商社、卸売・市場、ホテル・旅館、居酒屋、給食・介護食製造 | OEM対応 | **可**



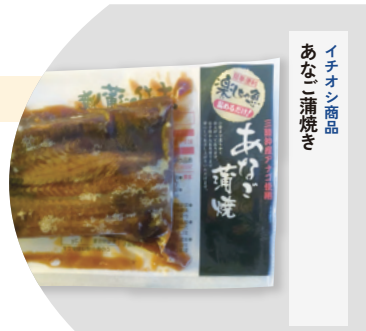
イチオシ商品
レトルとしじみ 普通サイズ

ブース番号
P9
宮城県塩釜市 <http://minami-foods.co.jp/sankou/index.html>

三陸イラコアナゴのご提案

当社は、昭和57年に赤魚粕漬けや、さば西京漬けなどの味付切身を製造販売している水産加工会社です。その後は他社と差別化を図るべくイラコアナゴを使った蒲焼をメインに製造販売をしております。平成29年に新社屋が竣工し、あなご蒲焼の加工は、全て自社内で行えるようになりました。何卒よろしくお願い申し上げます。

商談対象業種 | スーパーマーケット、卸売・市場、コンビニエンスストア、土産店・売店、給食・介護食製造、居酒屋、百貨店 | OEM対応 | **可**



イチオシ商品
あなご蒲焼

ブース番号
Q1
福島県相馬郡新地町 <https://www.hamafuku.jp>

福島の海から、ご多幸を包むタコシウマイ

福島県産タコを100%使用した「タコシウマイ」は、“福を包むご多幸グルメ”として開発。電子レンジで簡単調理が可能。ふりっとした食感と手包みの食べ応えが特長で、シュウマイ・オブ・ザ・イヤー、ご当地冷凍食品大賞、ジャパンフードセレクショングランプリなど多数受賞。

商談対象業種 | 土産店・売店、百貨店、ホテル・旅館 | OEM対応 | **不可**



イチオシ商品
タコシウマイ

ブース番号
R1
青森県青森市 <https://seihoshoji.co.jp>

青森の海から、世界へ

1974年4月水産（はたて貝）製造・販売業者として青森県青森市にて設立しました。主力である「うま蒸しベビー」を使用した二次加工品は、はたて貝本来の美味しさ、柔らかな食感が特徴の商品です。FSSC22000をはじめ、様々な認証取得により、「食の安全・安心」への取り組みを強化しております。

商談対象業種 | 土産店・売店、スーパーマーケット、食品商社、通信販売 | OEM対応 | **可**



イチオシ商品
はたて貝焼き

ブース番号
P10
宮城県石巻市 <https://www.sanyou-suisan.com>

宮城県石巻からおいしさにこだわり続けて

1964年に宮城県石巻で創業した三養水産は、50年以上にわたり高品質な牡蠣を取り扱い続けてきました。地理的条件、海水温度、養殖方法により牡蠣の成長速度が異なります。弊社では提供生産者と連携し、最も状態の良い産地から順に水揚げを行う「産地リレー方式」を確立しております。

商談対象業種 | 居酒屋、卸売・市場、輸出商社、土産店・売店、通信販売、百貨店、セレクトショップ、食品商社、レストラン、給食・介護食製造 | OEM対応 | **可**



イチオシ商品
冷凍殻付き牡蠣 牡蠣王

ブース番号
Q2
宮城県石巻市 <https://www.kai-you.in>

三陸漁師の会社

牡蠣漁師が経営する石巻の水産加工会社です。生産から出荷まで一元管理で行っております。弊社の加工品は海のすぐ隣に位置する加工場で、水揚げ後鮮度を保ったまま加工することで雑味が入らず素材本来の味を生かした製法を行っております。一元管理、検査体制ともに安心して美味しい三陸をお召し上がりいただけます。

商談対象業種 | 居酒屋、レストラン、寿司店、スーパーマーケット、ホテル・旅館、卸売・市場 | OEM対応 | **不可**



イチオシ商品
「冷凍」バラ蒸し牡蠣

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくた煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む
塩漬品

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理
レトルト

冷凍食品

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくた煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む
塩漬品

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理
レトルト

冷凍食品

ブース番号
Q3
株式会社オフィス弁慶
青森県八戸市 <http://www.benkeimaru-suisan.com>

いかの街八戸の新たなソウルフードを発信

漁港前に会社工場があり、水揚げから最短で選別凍結した高鮮度の原料を使用した製品造りをしています。漁獲量激減している真いかに代わる食材「赤いか軟骨」に着目し、「イカ軟骨唐揚げ藻塩」を新発売。弊社居酒屋メニュー、J2ヴァンラーレ八戸のスタジアムグルメでも即完売の大人気商品をご案内致します。

商談対象業種 | スーパーマーケット、食品商社、居酒屋、卸売・市場、寿司店 OEM対応 | 不可



ブース番号
Q4
カネセン水産有限会社
福島県いわき市 <https://kanesen-suisan.hp.peraichi.com>

福島常磐ダコをお届けいたします！！

創業以来、福島県いわき市で代々、タコの加工を専門としておこなっており、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ております。素材の旨味を凝縮しやわらかい食感に仕上げたタコをお届けいたします。

商談対象業種 | 土産店・売店、通信販売、セレクトショップ、居酒屋、ホテル・旅館、卸売・市場、鮮魚専門店 OEM対応 | 不可



ブース番号
Q5
株式会社ヤマナカ
宮城県石巻市 <http://www.yamanaka.co>

宮城県石巻市より、美味しさをお届け

石巻市で水産加工会社をしています。帆立や牡蠣をメインに、自社工場で作られた加工品や冷凍食材を販売しております。

商談対象業種 | 百貨店、通信販売 OEM対応 | 不可



ブース番号
Q6
陸前高田地域振興株式会社
岩手県陸前高田市 <https://rikutaka.co.jp>

岩手三陸の生産地から新鮮な自然の恵みと美味しさをお届けします

陸前高田市の第三セクターで地域資源の商品化に向けて研究開発し、製造から販売までを一貫して行っている会社です。地域産品を利用して自社工場にて製造し、道の駅や地域のスーパー、関東圏の市場へ販売しております。

商談対象業種 | 百貨店、スーパーマーケット、土産店・売店 OEM対応 | 可



ブース番号
Q7
小豆嶋漁業株式会社
岩手県上閉伊郡大槌町 <https://www.shozushima.com>

もっとお魚好きになる、おいしいお魚商品を作っています

岩手県の三陸沿岸に立地し、前浜の三陸産の水産物が手に入りやすい環境にて、水産加工品の製造を行っています。魚料理がもっと食卓に並ぶ機会が増えるよう、「もっとお魚好きになる」をモットーに、簡単調理できる、そして美味しいお魚商品作りをめざしています。

商談対象業種 | 百貨店、土産店・売店、通信販売、居酒屋、給食・介護食製造、セレクトショップ OEM対応 | 可



ブース番号
Q8
有限会社タイコウ
岩手県大船渡市 <https://sanrikutai kou.jp>

すこやかで美味しいものをいつまでも

プロトン凍結機、急速凍結機を使ってドリップの少ない48時間減菌の三陸岩手県産冷凍殻付き牡蠣を製造しております。日本国内・台湾・ベトナム・シンガポール・インドネシアへの出荷実績があります。

商談対象業種 | 輸出商社 OEM対応 | 可



ブース番号
Q9
大興水産株式会社
宮城県石巻市 <https://www.taiko-suisan.co.jp>

三陸の海の恵みを 世界の食卓へ

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しております。

商談対象業種 | ホテル・旅館、スーパーマーケット、惣菜・弁当製造、居酒屋 OEM対応 | 可



ブース番号
Q10
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

大正元年より岩手県宮古市で水産物加工を営んでおります。全国の卸売市場・商社、自営のテナントショップ・オンラインショップなどで販売しております。

商談対象業種 | 卸売・市場 OEM対応 | 不可



ブース番号
R2
株式会社山神
青森県青森市 <https://hotate-yamajin.co.jp>

ほたて観を変えてゆけ

社長がほたて漁師なので鮮度と味には妥協しません。青森県で唯一の養殖から加工まで一貫生産体制のほたて加工会社です。全工程に減菌海水を使用し、ほたての旨味を逃がしません。FDA及びEU HACCP認証の取得により安心安全をお届けいたします。

商談対象業種 | 食品商社、輸出商社、レストラン、百貨店、土産店・売店 OEM対応 | 可



ブース番号
R3
株式会社いわや
青森県八戸市 <https://kabu-iwaya.co.jp>

三陸直送、職人が受け継いだ手作りの味を食卓へ

創業から60年、「本物の味を食卓へ」をモットーに、素材の旨味を最大限に活かした「うに」をはじめとする逸品を提供。オリジナル商品開発にも積極的に取り組み、「日本初」うに佃煮、郷土料理「うに丼」を食卓に送り出し大きな反響を得ました。確かな品質管理とこだわり抜いた美味しさで、厚い信頼を得ています。

商談対象業種 | セレクトショップ、スーパーマーケット、百貨店 OEM対応 | 可



刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくだ煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む
塩蔵品

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理
レトルト

冷凍食品

刺身・寿司ネタ

切身

干物

焼魚・煮魚・漬魚・揚魚・つくだ煮

乾物・スナック

ねり製品

塩辛・魚卵含む
塩蔵品

海苔・昆布・海藻

缶詰・瓶詰

水産惣菜・加熱調理
レトルト

冷凍食品

ブース番号 **R4** **不動丸**
千葉県旭市 <http://www.fudoumaru.com>

漁師直送、本物だけをお届けします！

千葉県九十九里浜最東端、飯岡港より漁師直送、本物だけをお届けします。刺網漁、貝桁漁、引き縄漁を行っております。

商談対象業種 | 百貨店、通信販売、輸出商社、ホテル・旅館、セレクトショップ OEM対応 | **可**



ブース番号 **R5** **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年創業以来、有数のいかの漁獲量を誇る地元八戸で、新鮮な海産物を加工し、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主婦目線での商品開発・製造に取り組んでおります。

商談対象業種 | 惣菜・弁当製造、居酒屋、ホテル・旅館、スーパーマーケット、食品商社 OEM対応 | **可**



ブース番号 **R6** **中澤水産有限会社**
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行っております。

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



ブース番号 **R7** **有限会社つくばチョウザメ産業**
茨城県桜川市 <https://tsukuba-caviar.jp>

茨城県産チョウザメを楽しもう。

2010年よりチョウザメの陸上養殖を開始。筑波山系の伏流水で育ったチョウザメを低塩で仕上げたキャビアはとろける食感で評判は良好です。フィレは栄養価が高くしっとりとした食感です。お子様の食育に最適です。茨城のチョウザメを楽しんでください。

商談対象業種 | 百貨店、ホテル・旅館、通信販売、土産店・売店、居酒屋、食品商社 OEM対応 | **不可**



ブース番号 **R8** **有限会社田村蓄養場 三陸営業所**
千葉県夷隅郡御宿町 <https://tamura-awabi.com>

三陸の栄養豊かな海で育った、天然あわびをお届けします

国産の天然あわびにこだわり、国内では活鮑や加工品の販売、国外へは自社生産した干しあわびの輸出をおこなっております。浜で厳選して買い付けたあわびを自社の生け簀にて蓄養し、問屋の目利きで確かなものだけをお届けします。お客様のニーズに合わせて、幅広いあわび商品をご提案可能でございます。

商談対象業種 | 土産店・売店、スーパーマーケット、百貨店、卸売・市場、食品商社、業務用ネットスーパー、レストラン OEM対応 | **不可**



ブース番号 **R9** **株式会社石渡商店**
宮城県気仙沼市 <https://www.ishiwatashoten.co.jp>

サメの水揚げ日本一！鮮度抜群のおいしさをお届けします。

宮城県気仙沼で水揚げされたサメ類、地場産の水産原料を活かした調味料、レトルト食品、冷凍食品の製造・販売をしております。ふかひれ加工は職人の経験と技でひとつひとつ手作業で行っています。調味料は特許技術を駆使したオリジナル商品となっています。

商談対象業種 | 土産店・売店、食品商社、卸売・市場、百貨店、セレクトショップ OEM対応 | **可**



ブース番号 **R10** **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、三陸好きを拓けます。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 | 卸売・市場、給食・介護食製造、惣菜・弁当製造、居酒屋、レストラン OEM対応 | **可**



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15日（火）・9月16日（水）

天野 良英

岩沼 幸一郎

太田 雅士

勝瀬 典雄

河野 公紀

齋藤 由布子

高原 英幸

藤掛 進

遊佐 智明

石黒 美江

五日市 知香

小根澤 貴宏

金井 毅

北舘 裕志

佐藤 香織

中川 圭吾

細川 良範

吉田 光信

石本 和治

井上 喜洋

御室 律子

上村 典子

木村 俊朗

反町 裕

濱田 利幸

丸山 憲徳

※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

	地 域	ブースNo	ページ
刺身・寿司ネタ			
株式会社仙台鮪販売	宮城県	A2	P.5
株式会社ハイブリッドラボ	宮城県	A3	P.5
株式会社大力水産	岩手県	A4	P.5
千倉水産加工販売株式会社	宮城県	A5	P.5
武輪水産株式会社	青森県	B2	P.5
株式会社越戸商店	岩手県	B3	P.6
株式会社センシン食品	福島県	B4	P.6
桃浦かき生産者合同会社	宮城県	B5	P.6
東日本フーズ株式会社	宮城県	C2	P.6
株式会社明豊	宮城県	C3	P.6
株式会社カネダイ	宮城県	C4	P.7
株式会社仙台珉珉	宮城県	C5	P.7
株式会社阿部長商店	宮城県	D2	P.7
株式会社二印大島水産	宮城県	D3	P.7
有限会社三陸とれたて市場	岩手県	D4	P.7
株式会社かねいし商店	福島県	D5	P.8
株式会社ディメール	青森県	E2	P.8
株式会社宏八屋	岩手県	E3	P.8
切身			
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	G2	P.8
干物			
丸源水産食品	福島県	E4	P.8
有限会社海幸	福島県	E5	P.9
有限会社宮古マルエイ	岩手県	F2	P.9
株式会社海神	福島県	F3	P.9
合資会社カネキ商店	福島県	F4	P.9
株式会社ヤマイシ	茨城県	F5	P.9
漬魚・煮魚・つくだ煮			
株式会社オサベフーズ	宮城県	G3	P.10
有限会社榎村水産	茨城県	G4	P.10
株式会社兆星	千葉県	G5	P.10
石山水産株式会社	岩手県	G10	P.10
株式会社マルヌシ	青森県	H2	P.10
小沼水産株式会社	茨城県	H3	P.11
有限会社早野商店	岩手県	H4	P.11
株式会社仙水フーズ	宮城県	H5	P.11
仙台漬魚株式会社	宮城県	H6	P.11
株式会社海心	宮城県	H7	P.11
株式会社斉吉商店	宮城県	H8	P.12
マルヒ食品株式会社	宮城県	H9	P.12
有限会社ヤマダイ内海水産	宮城県	H10	P.12
株式会社ヤマサコウショウ	宮城県	I2	P.12
株式会社けんこう村	宮城県	I3	P.12
おびすや	福島県	I4	P.13
株式会社カネシン	宮城県	I5	P.13
丸友しまか有限公司	岩手県	I6	P.13
ツカサ食品株式会社	茨城県	I7	P.13
株式会社宮商 東日本支店	宮城県	I8	P.13
柴田鮮魚販売株式会社	福島県	I9	P.14

	地 域	ブースNo	ページ
乾物・スナック			
株式会社かね久	宮城県	H1	P.14
水月堂物産株式会社	宮城県	I1	P.14
海鮮せんべい塩竈株式会社	宮城県	J1	P.14
株式会社まえけん	茨城県	K1	P.14
ねり製品			
株式会社阿部蒲鉾店	宮城県	J2	P.15
株式会社高政	宮城県	J3	P.15
有限会社岩下商店	福島県	J4	P.15
株式会社松島蒲鉾本舗	宮城県	J5	P.15
株式会社鐘崎	宮城県	J6	P.15
株式会社貴千	福島県	J7	P.16
有限会社カネイ蒲鉾店	宮城県	J8	P.16
水野水産株式会社	宮城県	J9	P.16
株式会社丸石沼田商店	青森県	K8	P.16
株式会社高浜	宮城県	K9	P.16
塩蔵品（塩辛・魚卵含む）			
ヤマモト食品株式会社	青森県	I10	P.17
株式会社ヤマヨ	青森県	J10	P.17
株式会社ヤママサ	宮城県	K10	P.17
株式会社間宮商店	宮城県	L10	P.17
湊水産株式会社	宮城県	M10	P.17
海苔・昆布・海藻			
株式会社横田屋本店	宮城県	K2	P.18
株式会社マルリフーズ	福島県	K3	P.18
有限会社丸繁商店	宮城県	K4	P.18
有限会社川村海産	宮城県	K5	P.18
有限会社ムラカミ	宮城県	K6	P.18
富士國物産株式会社	宮城県	K7	P.19
株式会社ハチヨウ	宮城県	L2	P.19
有限会社コタニ	岩手県	L3	P.19
株式会社サンエイ海苔	福島県	L4	P.19
株式会社シーフーズあかま	宮城県	L5	P.19
株式会社及新	宮城県	L6	P.20
株式会社渡辺海苔店	宮城県	L7	P.20
株式会社シャイン	岩手県	L8	P.20
株式会社カネカシーフーズ	宮城県	L9	P.20
缶詰・瓶詰			
株式会社あかふさ食品	宮城県	M2	P.20
株式会社STIミヤギ	宮城県	M3	P.21
一般社団法人カイタク	宮城県	M4	P.21
末永海産株式会社	宮城県	M5	P.21
スリーランドシーフーズ株式会社	岩手県	M6	P.21
瀧口商店	宮城県	M7	P.21
株式会社高木商店	茨城県	M8	P.22
株式会社金市朗	宮城県	M9	P.22
株式会社タイム缶詰	岩手県	N2	P.22
元正榮北日本水産株式会社	岩手県	N3	P.22
気仙沼ほてい株式会社	宮城県	N4	P.22
株式会社木の屋石巻水産	宮城県	N5	P.23
岩手県産株式会社	岩手県	N6	P.23
株式会社三陸オーシャン	宮城県	N7	P.23

野村海産株式会社	岩手県	N8	P.23
株式会社宝幸 八戸工場	青森県	N9	P.23
水産惣菜・加熱調理・レトルト			
宝成食品株式会社	青森県	N1	P.24
有限会社マルキチ阿部商店	宮城県	N10	P.24
山徳平塚水産株式会社	宮城県	O1	P.24
株式会社合食 八戸工場	青森県	O2	P.24
有限会社山証	宮城県	O3	P.24
西野屋食品株式会社	福島県	O4	P.25
株式会社鮮冷	宮城県	O5	P.25
株式会社ヤマウチ	宮城県	O6	P.25
株式会社阿部亀商店	宮城県	O7	P.25
株式会社菅野漬物食品	福島県	O8	P.25
のへじ町ホタッピー商店	青森県	O9	P.26
ヤマサ正栄水産株式会社	宮城県	O10	P.26
株式会社おのざき	福島県	P1	P.26
有限会社橋本水産食品	宮城県	P2	P.26
株式会社中外フーズ	福島県	P3	P.26
五光食品株式会社	宮城県	P4	P.27
株式会社エスエスフーズ	宮城県	P5	P.27
本田水産株式会社	宮城県	P6	P.27
株式会社丸荒	宮城県	P7	P.27
株式会社対島商店	青森県	P8	P.27
三晃食品株式会社	宮城県	P9	P.28
株式会社トーシン	福島県	Q1	P.28
成邦商事株式会社	青森県	R1	P.28
冷凍食品			
三養水産株式会社	宮城県	P10	P.28
株式会社海遊	宮城県	Q2	P.28
株式会社オフィス弁慶	青森県	Q3	P.29
カネセン水産有限会社	福島県	Q4	P.29
株式会社ヤマナカ	宮城県	Q5	P.29
陸前高田地域振興株式会社	岩手県	Q6	P.29
小豆嶋漁業株式会社	岩手県	Q7	P.29
有限会社タイコウ	岩手県	Q8	P.30
大興水産株式会社	宮城県	Q9	P.30
有限会社小が理商店	岩手県	Q10	P.30
株式会社山神	青森県	R2	P.30
株式会社いわや	青森県	R3	P.30
不動丸	千葉県	R4	P.31
五戸水産株式会社	青森県	R5	P.31
中澤水産有限会社	福島県	R6	P.31
有限会社つくばチョウザメ産業	茨城県	R7	P.31
有限会社田村蓄養場 三陸営業所	千葉県	R8	P.31
株式会社石渡商店	宮城県	R9	P.32
株式会社さんりくみらい	宮城県	R10	P.32

五十音別索引

	地 域	ブースNo	ページ
あ			
株式会社あかふさ食品	宮城県	M2	P.20
株式会社阿部蒲鉾店	宮城県	J2	P.15
株式会社阿部亀商店	宮城県	O7	P.25

株式会社阿部長商店	宮城県	D2	P.7
石山水産株式会社	岩手県	G10	P.10
株式会社石渡商店	宮城県	R9	P.32
有限会社岩下商店	福島県	J4	P.15
岩手県産株式会社	岩手県	N6	P.23
株式会社いわや	青森県	R3	P.30
株式会社エスエスフーズ	宮城県	P5	P.27
株式会社STIミヤギ	宮城県	M3	P.21
株式会社及新	宮城県	L6	P.20
有限会社小が理商店	岩手県	Q10	P.30
株式会社オサペフーズ	宮城県	G3	P.10
小沼水産株式会社	茨城県	H3	P.11
株式会社おのざき	福島県	P1	P.26
おびすや	福島県	I4	P.13
株式会社オフィス弁慶	青森県	Q3	P.29
か			
有限会社海幸	福島県	E5	P.9
株式会社海心	宮城県	H7	P.11
株式会社海神	福島県	F3	P.9
海鮮せんべい塩竈株式会社	宮城県	J1	P.14
一般社団法人カイタク	宮城県	M4	P.21
株式会社海遊	宮城県	Q2	P.28
有限会社樫村水産	茨城県	G4	P.10
株式会社かねいし商店	福島県	D5	P.8
有限会社カネイ蒲鉾店	宮城県	J8	P.16
株式会社カネカシーフーズ	宮城県	L9	P.20
合資会社カネキ商店	福島県	F4	P.9
株式会社かね久	宮城県	H1	P.14
株式会社鐘崎	宮城県	J6	P.15
株式会社カネシン	宮城県	I5	P.13
カネセン水産有限会社	福島県	Q4	P.29
株式会社カネダイ	宮城県	C4	P.7
有限会社川村海産	宮城県	K5	P.18
株式会社菅野漬物食品	福島県	O8	P.25
株式会社貴千	福島県	J7	P.16
株式会社木の屋石巻水産	宮城県	N5	P.23
株式会社金市朗	宮城県	M9	P.22
気仙沼ほてい株式会社	宮城県	N4	P.22
株式会社けんこう村	宮城県	I3	P.12
元正榮北日本水産株式会社	岩手県	N3	P.22
株式会社合食 八戸工場	青森県	O2	P.24
五光食品株式会社	宮城県	P4	P.27
株式会社越戸商店	岩手県	B3	P.6
有限会社コタニ	岩手県	L3	P.19
五戸水産株式会社	青森県	R5	P.31
株式会社宏八屋	岩手県	E3	P.8
さ			
株式会社斉吉商店	宮城県	H8	P.12
株式会社サンエイ海苔	福島県	L4	P.19
三養水産株式会社	宮城県	P10	P.28
株式会社三陸オーシャン	宮城県	N7	P.23
有限会社三陸とれたて市場	岩手県	D4	P.7
株式会社さんりくみらい	宮城県	R10	P.32
株式会社シーフーズあかま	宮城県	L5	P.19

柴田鮮魚販売株式会社	福島県	I9	P.14
株式会社シャイン	岩手県	L8	P.20
小豆嶋漁業株式会社	岩手県	Q7	P.29
水月堂物産株式会社	宮城県	I1	P.14
末永海産株式会社	宮城県	M5	P.21
スリーランドシーフーズ株式会社	岩手県	M6	P.21
成邦商事株式会社	青森県	R1	P.28
株式会社センシン食品	福島県	B4	P.6
株式会社仙水フーズ	宮城県	H5	P.11
株式会社仙台鮪販売	宮城県	A2	P.5
仙台漬魚株式会社	宮城県	H6	P.11
株式会社仙台珉珉	宮城県	C5	P.7
株式会社鮮冷	宮城県	O5	P.25
た			
有限会社タイコウ	岩手県	Q8	P.30
大興水産株式会社	宮城県	Q9	P.30
株式会社タイム缶詰	岩手県	N2	P.22
株式会社大力水産	岩手県	A4	P.5
株式会社高木商店	茨城県	M8	P.22
株式会社高浜	宮城県	K9	P.16
株式会社高政	宮城県	J3	P.15
瀧口商店	宮城県	M7	P.21
武輪水産株式会社	青森県	B2	P.5
有限会社田村蓄養場 三陸営業所	千葉県	R8	P.31
千倉水産加工販売株式会社	宮城県	A5	P.5
株式会社中外フーズ	福島県	P3	P.26
株式会社兆星	千葉県	G5	P.10
ツカサ食品株式会社	茨城県	I7	P.13
有限会社つくばチョウザメ産業	茨城県	R7	P.31
株式会社対島商店	青森県	P8	P.27
株式会社ディメール	青森県	E2	P.8
株式会社トーシン	福島県	Q1	P.28
な			
中澤水産有限会社	福島県	R6	P.31
西野屋食品株式会社	福島県	O4	P.25
株式会社二印大島水産	宮城県	D3	P.7
のへじ町ホタッピー商店	青森県	O9	P.26
野村海産株式会社	岩手県	N8	P.23
は			
株式会社ハイブリッドラボ	宮城県	A3	P.5
有限会社橋本水産食品	宮城県	P2	P.26
株式会社ハチヨウ	宮城県	L2	P.19
有限会社早野商店	岩手県	H4	P.11
東日本フーズ株式会社	宮城県	C2	P.6
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	G2	P.8
富士國物産株式会社	宮城県	K7	P.19
不動丸	千葉県	R4	P.31
株式会社宝幸 八戸工場	青森県	N9	P.23
宝成食品株式会社	青森県	N1	P.24
本田水産株式会社	宮城県	P6	P.27
ま			
株式会社まえけん	茨城県	K1	P.14
株式会社松島蒲鉾本舗	宮城県	J5	P.15

株式会社間宮商店	宮城県	L10	P.17
株式会社丸荒	宮城県	P7	P.27
株式会社丸石沼田商店	青森県	K8	P.16
有限会社マルキチ阿部商店	宮城県	N10	P.24
丸源水産食品	福島県	E4	P.8
有限会社丸繁商店	宮城県	K4	P.18
丸友しまか有限会社	岩手県	I6	P.13
株式会社マルヌシ	青森県	H2	P.10
マルヒ食品株式会社	宮城県	H9	P.12
株式会社マリリフーズ	福島県	K3	P.18
水野水産株式会社	宮城県	J9	P.16
湊水産株式会社	宮城県	M10	P.17
三晃食品株式会社	宮城県	P9	P.28
有限会社宮古マルエイ	岩手県	F2	P.9
株式会社宮商 東日本支店	宮城県	I8	P.13
有限会社ムラカミ	宮城県	K6	P.18
株式会社明豊	宮城県	C3	P.6
桃浦かき生産者合同会社	宮城県	B5	P.6

や			
株式会社ヤマイシ	茨城県	F5	P.9
株式会社ヤマウチ	宮城県	O6	P.25
ヤマサ正栄水産株式会社	宮城県	O10	P.26
株式会社ヤマサコウショウ	宮城県	I2	P.12
有限会社山証	宮城県	O3	P.24
株式会社山神	青森県	R2	P.30
有限会社ヤマダイ内海水産	宮城県	H10	P.12
山徳平塚水産株式会社	宮城県	O1	P.24
株式会社ヤマナカ	宮城県	Q5	P.29
株式会社ヤママサ	宮城県	K10	P.17
ヤマモト食品株式会社	青森県	I10	P.17
株式会社ヤマヨ	青森県	J10	P.17
株式会社横田屋本店	宮城県	K2	P.18
ら			
陸前高田地域振興株式会社	岩手県	Q6	P.29
わ			
株式会社渡辺海苔店	宮城県	L7	P.20

地域別索引

	ブースNo	ページ
青森県		
株式会社いわや	R3	P.30
株式会社オフィス弁慶	Q3	P.29
株式会社合食 八戸工場	O2	P.24
五戸水産株式会社	R5	P.31
成邦商事株式会社	R1	P.28
武輪水産株式会社	B2	P.5
株式会社対島商店	P8	P.27
株式会社ディメール	E2	P.8
のへじ町ホタッピー商店	O9	P.26
株式会社宝幸 八戸工場	N9	P.23
宝成食品株式会社	N1	P.24
株式会社丸石沼田商店	K8	P.16
株式会社マルヌシ	H2	P.10

株式会社サンエイ海苔	L4	P.19	茨城県		
柴田鮮魚販売株式会社	I9	P.14	小沼水産株式会社	H3	P.11
株式会社センシン食品	B4	P.6	有限会社樫村水産	G4	P.10
株式会社中外フーズ	P3	P.26	株式会社高木商店	M8	P.22
株式会社トーシン	Q1	P.28	ツカサ食品株式会社	I7	P.13
中澤水産有限会社	R6	P.31	有限会社つくばチョウザメ産業	R7	P.31
西野屋食品株式会社	O4	P.25	株式会社まえけん	K1	P.14
丸源水産食品	E4	P.8	株式会社ヤマシ	F5	P.9
株式会社マルリフーズ	K3	P.18			
千葉県					
有限会社田村蓄養場 三陸営業所	R8	P.31			
株式会社兆星	G5	P.10			
不動丸	R4	P.31			