

# 食材王国みやぎ 宮城 MIYAGI



©宮城県・旭プロダクション

豊かな自然に囲まれ、海・山・大地の育む多彩な食材に恵まれている宮城県。各地域で丹精込めて育てられた自慢の食材をもっとおいしくもっと多くの人に食べてもらいたい。まだまだ知られていない宮城のおいしい食材は未知数の「輝き食材」です。  
宮城県ブースでは、「食材王国みやぎ」のおいしさをご紹介いたします。

岩手県ブース側



埼玉県ブース側

会場入口 ↑

**01 末永海産(株)**

三陸産春告げわかめ **水産**

三陸で最初に採れる新芽の生わかめです。塩蔵や乾燥処理をしておらず、採れたての柔らかい新芽ならではの食感をお楽しみください。



所在地 石巻市塩釜町 2-5-73  
TEL 0225-24-1519  
FAX 0225-24-1547



**02 (株)きちみ製麺**

白石温麺 (うーめん) **製麺**

9センチの短さが特徴の少し太いそうめん。しっかりとした歯ごたえと麺そのものの味をお楽しみいただけます。茹でやすく食べやすい宮城の名産麺です。ギフト、またはノベルティ向けとしての需要も多い商品です。



所在地 白石市本町 46  
TEL 0224-26-2484  
FAX 0224-26-2493



**03 水月堂物産(株)**

ほや一夜漬ピザ **水産**

国内製造のピザクラストにココのあるゴーダチーズをのせ、具材には新鮮なほやを一晩だけ調味液につけた「ほや一夜漬」を使用しています。オーブントースター等で焼くだけで手軽に海鮮のピザが楽しめます。



所在地 石巻市流留沖 1-50  
TEL 0225-97-5225  
FAX 0225-97-3690



**04 蜂屋食品(株)**

はちやの餃子 **惣菜**

餃子にこだわり続けて60年、野菜ソムリエ厳選のキャベツ、宮城県産銘柄豚肉使用。飽きの来ない美味しさでスタミナ満点です。



所在地 塩竈市真山通 3-3-27  
TEL 022-364-8211  
FAX 022-366-7605



**05 三晃食品(株)**

三陸沖産あなご蒲焼 **水産**

三陸沖産の「イラコアナゴ」を使用し開き処理から蒸し・タレ付け・焼きなど全て自社で行った蒲焼商品です。加熱済み商品ですがレンジ等で温めていただくより美味しく召し上がれます。



所在地 塩竈市新浜町 3-10-15  
TEL 022-366-7788  
FAX 022-366-7787



**06 (株)カネタ・ツーワン**

にしん菜の花 **水産**

ノルウェー産の良質なにしんを使用した、爽やかな酸味の甘酢漬です。菜の花、人参、大根などを一緒に和え、彩りよく仕上げました。



所在地 仙台市若林区区卸町 3-8-1  
TEL 022-782-0881  
FAX 022-782-0412



**07 (株)山形屋商店**

仙台麩 **乾物**

厳選した小麦粉とグルテンを練り合わせ良質の大豆油でじっくり揚げた宮城県の特産品です。風味が良くお料理にコクが増し、食感が良く煮崩れしにくいのが特徴で、アイデア次第で様々なお料理にお使いいただけます。



所在地 登米市津山町柳津字町 16  
TEL 0225-68-2066  
FAX 0225-68-3066



**08 (株)丸荒**

炊き込みご飯の素 牡蠣 **水産**

原料となる南三陸町の戸倉っ子はASC国際認証取得。2019年には天皇杯にも授与されるなど持続可能な生産を行っている素材を使った商品です。この良質な牡蠣を独自の技術でやわらかふっくらと仕上げました。



所在地 本吉郡南三陸町志津川字大森町 201-2  
TEL 0226-48-5625  
FAX 0226-48-5626



**09 (株)ダイチ**

漢方牛入デミハンバーグ **畜産**

肥育期間の仕上げに14種類のオリジナル漢方飼料を与え、健康を第一に考えて育てられた漢方牛と漢方三元豚を使用した手作りの焼き上げハンバーグです。特製デミグラスソースで仕上げているので湯煎で簡単に召し上がれます。



所在地 栗原市築館照越 1-1  
TEL 0228-22-3110  
FAX 0228-22-3301



**10 (有)川口納豆**

川口納豆せんべい **農産**

宮城県産大豆を中心に国産大豆を使用した納豆を製造しています。納豆はもちろん、自社栽培米や仙台味噌など宮城県産の食材を多数使用した納豆せんべいは、お土産から日々のおやつにピッタリです。



所在地 栗原市一迫字嶋林小原 10  
TEL 0228-54-2536  
FAX 0228-54-2268



**11 (株)ざおうハーブ**

蔵王グリーンハーブティー **農産**

蔵王山麓で育てたハーブを丁寧に乾燥していて、ハーブそのもの色や風味がしっかり残っているハーブティーです。飲んで美味しいハーブを選んでいるのでリラックスタイムのカフェインレスの飲み物として万人におすすめできます。



所在地 刈田郡蔵王町矢附林前 88-1  
TEL 0224-29-3570  
FAX 050-3155-4954



**12 (有)益野製菓**

ムッシュマヌ アルパジョン **菓子**

とろけるずんだ  
とろけるクッキーに、仙台の人気素材であるずんだを掛け合わせました。クッキーなのに50%以上がチョコレート。口に入れた瞬間にとろけだす驚きの新食感クッキーです。



所在地 石巻市恵み野 4-1-5  
TEL 0223-29-4299  
FAX 0223-29-4929



### 13 (一財)蔵王酪農センター

#### 蔵王クリームチーズ

日記

宮城県蔵王山麓産の新鮮な生乳を主原料とし、厳選した乳酸菌で発酵させて仕上げた、爽やかな酸味と滑らかな食感のクリームチーズです。国産チーズならではの穏やかな風味は「和」の素材との相性も抜群です。



所在地 刈田郡蔵王町遠刈田温泉字七日原 251-4  
TEL 0224-34-3311  
FAX 0224-34-3313



### 14 湊水産(株)

#### 鯉節と昆布の天然だし明太子

水産

ジャパンフードセレクション最高評価グランプリ受賞。この無添加明太子は、国産の天然だしと能登の魚番で丁寧に手漬けし、塩分と辛さを控えめにした、優しくまろやかな味に仕上げました。



所在地 石巻市吉野町 2-6-7  
TEL 0225-96-8235  
FAX 0225-94-2998



### 15 (株)秋茜

#### 牛たん伊達の旨塩

畜産

ニュージーランド産の牛たんを使用。まろやかで深みのある宮城県石巻市の「伊達の旨塩」で調味した特製の塩だれが肉の旨みを引き立てます。



所在地 富谷市上桜木 2-2-2  
TEL 022-725-2181  
FAX 022-725-2185



### 16 (株)だい久製麺

#### だい久 伊達な味つゆ

製麺

宮城県産小麦・大豆を使用した醤油を使用し、鯉節、昆布と合わせた、そば屋仕込の四倍つゆです。つけ汁、かけつけ汁はもちろん、四季折々の料理を引き立てます。



所在地 仙台市青葉区折立 2-3-1  
TEL 022-226-2132  
FAX 022-302-1827



### 17 (有)片倉商店

#### シングルシード式 金華かき

水産

宮城県大川の清浄海域で次世代の牡蠣養殖「シングルシード式フローティングメッシュバスケット方式」で自人口採苗から養殖、加工、流通まで一貫生産体制で出荷しております。



所在地 牡鹿郡女川町市場通り 5-3  
TEL 0225-53-2864  
FAX 0225-53-5612



### 18 (株)海心

#### レンジで焼ける焼き魚シリーズ

水産

レンジで魚が焼ける新商品!! パックのままレンジで生のお魚が焼き上がります。銀鮭、銀たら、赤魚、さばの他、和風、洋風のラインナップが揃っています。



所在地 塩竈市新浜町 3-8-8  
TEL 022-385-6679  
FAX 022-385-6689



### 19 (有)山証

#### 宮城県産 湯通しめかぶ

水産

漁師との信頼関係から目利きした採れたて鮮度抜群のめかぶを浜から直接仕入れ、熟練の技と変わらぬ製法で丁寧に仕上げた風味豊かで粘りが強い万能なスライスめかぶです。



所在地 気仙沼市本吉町大沢 202-2  
TEL 0226-42-3161  
FAX 0226-42-2735



### 20 マルヤ水産(株)

#### 牡蠣の缶詰2種 味くらべギフト

水産

三陸の海・川の恵みで旨味を蓄えた牡蠣を、2種の和食味で缶詰に。石巻の醤油でシンプルな仕上げに。高樹齢の宮城県産柚子で薫り高い柚子味燗煮に。どちらもオイル仕立てではないので毎日食べやすい一品です。



所在地 亶理郡亶理町遠原中泉字一里原 141-1  
TEL 0223-34-8358  
FAX 0223-34-8359



### 21 船田食品製造(株)

#### 牛たん餃子

畜産

自社工場産の原肉を仕入れ、職人が餃子に適した部位をカットし使用しております。食肉に対し牛タン100%を使用することで牛たんの旨味と肉感を感じられる味わいに仕上げました。



所在地 宮城県利府町菅谷字新産野原 3  
TEL 022-255-5665  
FAX 022-255-7190



### 22 (株)フクベイフーズ

#### 厚切り牛たん しお味

畜産

肉質がやわらかくジューシーな脂に豊かな風味と噛むほど美味しさを感じられます。厚さは8mmと厚切りにスライスしておりますが、肉質がやわらかいため、食べやすく食べ応えも十分です。



所在地 名取市堀内字北竹 210  
TEL 0223-29-3211  
FAX 0223-29-3221



### 23 (株)ヤママサ

#### マダラフィーレ

水産

宮城・塩竈で創業70余年の加工屋の看板商品。鍋は勿論、ソテーやフライが絶品!多彩なメニュー提案をご用意しています。塩分控えめで海洋深層水塩を100%使用。ぜひご試食で違いを実感してください!



所在地 塩竈市新浜町 3-7-15  
TEL 022-366-3511  
FAX 022-366-3512



### 24 (株)ハチヨウ

#### 子持ちめかぶ減塩

水産

塩分を30%カットした減塩商品です(弊社従来品比)。めかぶを口当たりの良い細切りにし、プチプチとした食感のししゃも卵を加えコクのある特製タレで味付けしております。



所在地 気仙沼市赤岩港 168-10  
TEL 0226-22-8884  
FAX -



### 25 (株)仙台珉珉

#### 気仙沼産ふかひれ

水産

気仙沼産のふかひれを使用し、ポークチキンエキスで味付けし、オイスターソースで味を整えた中華あかけのたれを使用。滑らかな食感が楽しめる贅沢な逸品です!



所在地 黒川郡大和町宮床字大町 40-2  
TEL 022-341-8611  
FAX 022-341-8612



### 26 (株)相原

#### マルアイ米麹味噌 麹20割

調味料

通常10:10の大豆と麹に対して、米麹を倍の20使用しているため、甘みと麹の効果もより感じることが出来ます。通常の味噌のように日々の食事に取り入れることで、米麹による健康や美容への良い影響が期待できます。



所在地 岩沼市中央 2-2-13  
TEL 0223-22-2652  
FAX -



### 27 (株)阿部長商店

#### 三陸食堂 焼きさんま

水産

旬の季節に水揚げされた新鮮な国産さんまを塩焼きにしました。骨まで柔らかく、お子様やご高齢の方も安心して召し上がれます。電子レンジで温めてそのまま召し上がるのももちろん、料理の素材としても活用できます。



所在地 気仙沼市港町 2-13  
TEL 0226-22-1661  
FAX 0226-24-3330



### 28 マルヒ食品(株)

#### 冷凍そうざい(介護食弁当)

惣菜

管理栄養士監修による栄養バランスと、嚥下状態に合わせたやわらかい食感が特徴です。急速凍結でおいしさや衛生面を保ち、レンジアップでいつでも安心して召し上がりがいただけます。



所在地 大崎町鹿島台木間塚字西沢 172-1  
TEL 0229-57-1330  
FAX 0229-57-1333



### 29 山徳平塚水産(株)

#### 絆おでん

水産

具材6種すべて国産。焼くかわ、野菜類にはりん酸塩も不使用。九州の老舗・だしメーカーと共同開発した化学調味料不使用のこだわりのダシでじっくり仕上げました。



所在地 石巻市魚町 2-8-9  
TEL 0225-22-0171  
FAX 0225-95-6882



### 30 (株)利久

#### 仙台名物 牛たん

畜産

「利久」の牛たんは、厳選した部位を一枚一枚手仕込みし、丁寧な下処理で柔らかな食感に。熟成により旨みを引き出した、こだわりの牛たんです。



所在地 岩沼市吹上二丁目 2-36-1  
TEL 0223-29-3448  
FAX 0223-29-3441



## 宮城県

担当 食ビジネス支援班  
住所 宮城県仙台市青葉区本町 3-8-1  
TEL 022-211-2812 FAX 022-211-2819  
e-mail s-business@pref.miyagi.lg.jp



#### 【宮城旬鮮探訪】



#### 【宮城県 WEB 物産展】

