

# オンラインショップ一覧

おいしい海の幸の宝庫・宮城。旬の海産物や加工品を扱う県内のオンラインショップを厳選して紹介します。鮮度抜群、うま味たっぷりの海の恵みを手軽にお取り寄せして、家族や友人と囲む食卓に華を咲かせましょう。

## 85 気仙沼ほてい株式会社公式サイト

サメ類の水揚げ量・日本一を誇る気仙沼のふかひれにこだわった「ふかひれ濃縮スープ」が代名詞。本格的な味わいが手軽に楽しめる人気です。このほか、地域の特色を生かしたこだわりの缶詰やレトルトパウチ食品を多数展開しています。



取扱商品  
一例

- ふかひれ濃縮スープ
- ふかひれ丼の具
- ぶり大根味付
- 気仙沼産めかじき やわらか煮

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

運営/気仙沼ほてい株式会社



## 88 株式会社かわむら家

豊稔の三陸の海が育んだワカメやコンブをお届け。自慢のワカメは、うま味、栄養、食感のバランスがそろい、3月上旬から4月上旬に採れた一等級品を厳選。採取した浜ごとに管理するなど最高の味わいを追求しています。



取扱商品  
一例

- 三陸産わかめ
- 三陸産こんぶ
- 宮城 寒流一番摘み海苔
- 三陸産新芽わかめ

<https://kawamura-ya.raku-uru.jp>

運営/株式会社かわむら家



## 89 たみこの海パック

国際基準ASC認証取得の養殖場で育ったカキをはじめ、アワビやウニなど四季折々の海産物のほか、海藻類を幅広くラインナップ。南三陸から選りすぐりの海の幸を提供しています。献立のヒントになる海藻レシピも好評です。



取扱商品  
一例

- 南三陸戸倉っかき(季節限定)
- まるごと牡蠣ソース
- 南三陸産ブランドわかめ&茎わかめ
- 三陸産活あわび(季節限定)

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

運営/たみこの海パック



## 86 小野万オンラインショップ

ロングセラーの「いか塩辛一本造り」をはじめ、独自の製法でイカ本来のうま味を引き出した塩辛メーカー自慢の商品が勢ぞろい。美味しさにこだわり抜いた直営オンラインショップ限定の「不屈のいか塩辛」にも注目。



取扱商品  
一例

- 不屈のいか塩辛
- いか塩辛一本造り
- いか塩辛塩辛職人
- いかこうじ漬

<https://onomanshop.com/>

運営/株式会社角萬



## 87 三陸わかめ屋ムラカミ

栄養豊富な三陸の海で育ったワカメは、肉厚で歯ごたえも十分。塩蔵ワカメなどで、素材の魅力が楽しめます。農林水産大臣賞を受賞した、即席味噌汁「MISO SOUP」や、ワカメ入りの洋風オイル「チーズdeわかめ」も要チェック。



取扱商品  
一例

- MISO SOUP
- チーズ de わかめ
- 金のわかめ
- 気仙沼岩井崎の塩スープ

<https://sanriku-kaiso.jp/>

運営/有限会社ムラカミ



## 90 丸繁商店

食物繊維とミネラルたっぷりの三陸産メカブのおいしさを発信している高級めかぶ専門店。独自製法でうま味とネバリを逃がさずに仕上げた「10秒deおいしいめかぶ」などのこだわりの逸品は、腸活にもぴったりです。



取扱商品  
一例

- 10秒deおいしいめかぶ

<https://marushige.net/>

運営/有限会社丸繁商店



## 91 マルイチ西條水産

東北最大の河川・北上川と、三陸の荒々しい海がぶつかり合う石巻市十三浜で育った、ミネラル豊富な海産物を販売。歯ごたえがあり風味豊かな塩蔵ワカメをはじめ、ラー油漬けや餃子など、ごはんが進む商品も多数そろっています。



取扱商品  
一例

- 茎わかめとこんぶの辛口ラー油漬け
- 三陸ブランド塩蔵わかめ
- ヘルシーな三陸産ワカメ餃子
- 湯通し塩蔵こんぶ

<https://maruichisaijousuisan.com/>

運営/有限会社マルイチ西條水産



92 | かねもと公式オンライン

カキの産地・石巻市万石浦から、生産者が直送。オイル漬けや佃煮など、旬のカキの身をまるごと贅沢に使用したシリーズ「伊平さんのごちそうがき」が食卓を彩ります。冬から春には鮮度抜群のむき身や殻付きカキも登場。



取扱商品  
一例

- 牡蠣の佃煮「ごはんの友」(ワイン煮、カレー風味、ピリ辛中華風味)
- 牡蠣の燻製オイル漬け
- 生食用むき牡蠣(期間限定)

<https://kanemoto.raku-uru.jp/>

運営/株式会社かねもと



93 | 楽天市場 仙台漬魚本舗

仙台味噌と宮城の銘酒「一ノ蔵」の酒粕を贅沢に使用した秘伝の味噌粕のほかに、本場京都の西京味噌を使用。厳選素材を48時間低温熟成で仕上げた漬け魚は、芳醇な味わいが魅力。料亭御用達の漬け魚を提供しています。



取扱商品  
一例

- 銀鱈仙台味噌粕漬
- 真たら仙台味噌粕漬
- 本目抜仙台味噌粕漬
- 紅鮭京都西京漬

<https://www.rakuten.co.jp/sentukehonpo/>

運営/仙台漬魚株式会社



96 | 三陸オーシャン三陸ほや  
オンラインショップほやゼミ食堂

ホヤのおいしさを全国に届けている専門店。鮮度を重視し、水揚げしたその日のうちに原料処理を行い、多彩な商品を作り出しています。人気商品は滋味深い「ほや塩から」。Webサイトではおすすめレシピなども紹介。



取扱商品  
一例

- ほや塩から
- ほやからすみ風ふわ削り
- ほや岩塩
- 焼ほやジャーキー

<https://www.sanriku-hoya.com/>

運営/株式会社三陸オーシャン



97 | カニ缶詰のOH!GLE  
(オーグル)

カニ総合メーカーの直営ショップ。冷凍カニをはじめ、カキやギンザケ、カニの缶詰などを自社工場から直送しています。肉厚な三陸産のワカメやホヤ珍珠、ベニザケ、マグロ三種盛りのほか、宮城の地酒と缶詰のセットも人気です。



取扱商品  
一例

- 冷凍かに脚各種
- カニ缶詰
- カニ酒宴セット
- 紅鮭寒風干し

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

運営/マルヤ水産株式会社



94 | ナチュラル・キッチン・たらや

「自然の味わいを大切に」をモットーに、煮魚や漬魚を手作りで製造。目利きが魚を吟味し、天然醸造の調味料で風味豊かに仕上げられています。保存料・着色料は不使用。ギフトセットなどを工場から直送しています。



取扱商品  
一例

- ことごと煮魚 食べきりサイズ
- 手づくり魚漬 龍宮伝

<https://taraya.club>

運営/株式会社ヤママサ



95 | けんこう村

三陸のサンマ、サバ、イワシなどの海産物を豊富に取り扱い。丁寧に下処理し特製甘辛醤油ダレで煮付けた「金目鯛姿煮」は魚と調味料を一緒にに入れて真空パックに。味が均一で、うま味や栄養素も逃さずおいしさキープ!



取扱商品  
一例

- 金目鯛姿煮
- さんま甘露煮
- かきの佃煮
- 手作り松前漬けセット

<https://kenkou-mura.co.jp>

運営/株式会社けんこう村



98 | 金市朗 公式オンラインショップ

石巻・金華山沖で獲れる金華サバなど、東北の海が育んだ魚介料理を楽しめる人気の居酒屋が運営。濃厚なうま味を引き出した押し寿司は、ギフトにも好評です。「薫焼き鯉ほぐし」や「くじら大和煮」なども要チェック。



取扱商品  
一例

- 金華鯖の鯖寿司
- 車海老寿司
- 天然煮イ子の押し寿司
- 薫焼き鯉ほぐし

<https://kin-ichiro.jp/collections>

運営/株式会社金市朗



P13 P35 みやぎのさかなクイズ こたえ

- A1. B 暖流と寒流がぶつかるから**  
暖水魚と冷水魚が前線(潮目)に留まるから。ノルウェー沖・カナダ東岸沖とあわせて三大漁場と呼ばれています。
- A7. C ワカメの根元**  
できる胞子葉  
生長したワカメの根元には6〜7月頃に胞子葉(メカブ)ができます。
- A8. C 海藻**  
海藻があるところに生息しています。
- A9. A 石巻港**
- A10. B 成長過程で性転換する**  
ホタテは雌雄同体ではなく、成長に伴ってオスからメスへと性転換します。
- A11. A 小ぶり**  
味が濃厚  
棚から吊るして養殖するので、一定期間空中に出るため成長が遅くなり、小ぶりになります。また、このような厳しい環境で成長するため、味が濃厚になります。
- A5. B 2種類**  
マダコとミスダコの両方が獲れる地域は日本でも東北地方だけです。
- A6. B 高速で泳ぐため**
- A12. B 三陸東沖の海域で獲れたもの**

# 宮城の水産物を食べよう!



## みやぎ 水産の日

むすび丸

### 第3水曜日は

## 「みやぎ水産の日」とは?

県では、もっともって県民の皆さまに宮城のおいしい水産物を知ってもらい、食べてもらうために、毎月第3水曜日を「みやぎ水産の日」と定めて、宮城の水産物を学ぶ機会や、食べるきっかけとなるよう、様々なPR活動をしています。下のロゴやポスター、のぼりなどを見かけたら、「みやぎ水産の日」を思い出してください!

ロゴやのぼり、  
ポスターが目印!



第3水曜日を  
「みやぎ水産の日」とした  
理由は?



さまざまな  
場所で  
PR活動中  
です!

水曜日の「すい」と第3の「さん」という読み方にちなんで、毎月第3水曜日を「みやぎ水産の日」と決めました。