

塩釜松島エリア



塩釜・松島エリア みやぎの おいしい水産ツアー

歴史と風情の魅力に満ちたエリア。観光を楽しみながら、海の「うまいもの」めぐりができたら最高！さあ、水産ツアーにGO！

しほがま千賀の浦市場

鹽竈神社

東北鎮護・陸奥国一之宮として崇敬を集め、とりわけ安産守護、海上安全、大漁満足の神として朝廷を始め庶民に親しまれてきた鹽竈神社。海に面した眺望もすばらしい。鹽竈桜なども見事です！

塩竈市一森山1-1
TEL:022-367-1611
開門時間:5:00~20:00

しほがま千賀の浦市場

店内に巨大水槽があり、生きたままの魚介類をその場で展示即売してくれます。鮮度は言うまでもなく抜群です。

塩竈市越ノ浦151
TEL:022-366-5895(幸進丸水産)
営業時間:9:00~17:00
定休日:水曜日、店舗により異なります



しほがま千賀の浦市場で親しまれています

「塩釜海の駅」でさんりくの幸

塩釜魚市場の中央棟2Fにある飲食店。たくさんメニューに目移りしちゃう満足度100%のさんりくの幸を楽しもう！

塩竈市新浜町1-13-1
塩竈市魚市場 中央棟 2F
TEL:022-794-7246
営業時間:
[月・火・木・金] 7:00~9:30
11:00~14:00
[土・日・祝日] 10:00~15:00
定休日:水曜日、年末年始



松島の文化の粋がここに結集 瑞巖寺

慈覚大師円仁によって開創された奥州随一の禪寺です。

松島町松島字町内91 TEL:022-354-2023
拝観時間:ホームページをご覧ください。
定休日:無休



塩釜水産物仲卸市場

鮮魚介類をはじめ、塩干加工品や凍魚、冷凍食品、珍味などが揃う市場。活気あふれる場内一般のお客様も新鮮素材が卸値で購入できます。

塩竈市新浜町1丁目20-74
TEL:022-362-5518
営業時間:平日/3:00~13:00、
土曜/3:00~14:00、日祝/6:00~14:00
定休日:店舗により異なります

市場の活気を
感じながら
海の幸に出かける

マリゲート塩釜



海の香りを
感じながら
お買いもの

松島や浦戸諸島への船の発着所である塩釜港旅客ターミナル。地元特産品を扱う観光物産店や魚市場直送の食材を活かしたレストランや寿司屋なども
塩竈市港町1丁目4-1
TEL:022-361-1500
営業時間:9:00~18:00 定休日:無休

「おいしい水産!直売所」に行こう!

塩釜・松島エリアには魅力あふれる水産加工品の直売所があります!さあ、旅の醍醐味、ぐるっと巡りましょ!



松島さかな市場

新鮮な魚介類が豊富に揃っている絶好のお買い物スポット。お寿司や海鮮料理もその場でいただけるほか、フカヒレラーメンや名物のカキを使った「かきバーガー」も人気!

松島町松島字普賢堂4-10
TEL:022-353-2318
営業時間:8:00~17:00(お食事L.O 15:00)
定休日:無休

かきバーガーは
ぜひ食べたい!

おいしいまちに来てね!

エリア自慢

塩釜・松島
エリア



松島湾に浮かぶ浦戸諸島など、260余の島々。

このエリアが歴史と風情を持ちあわせ、

日本三景・松島を中心に全国有数の観光地であるのは

ここだけの豊かな風土に囲まれているからです。

さあ、歴史と風情とおいしい旅へ!

エリアの水産物の特徴

塩釜漁港は、三陸沖を漁場とするマグロ延縄やまき網船の一大基地。夏は近海のクロマグロ、秋からはメバチマグロ等が盛んに水揚げされ、全国屈指の生鮮マグロ水揚げ量を誇ります。特に、秋口から冬場にかけて三陸東沖漁場でマグロ延縄船により漁獲されたメバチマグロのうち、「鮮度」「色つや」「脂のり」「うまみ」に優れたものを「三陸塩竈ひがしもの」としてブランド化しています。また、漁港背後地には水産加工団地が形成され、かま

ぼこをはじめとする水産加工品が盛んに製造されています。

松島湾は、宮城県のカキ養殖発祥の地。東松島地区を含め、現在も盛んに養殖が行われています。また、「ノリの種網」の育成場所となっており、周辺の東松島地区や浦戸地区をはじめとする県内各地のノリ養殖漁場へ松島湾の「種網」が移出されます。宮城県はノリ養殖の最北とされ、「みちのく寒流のり」としてブランド化を図っています。松島湾などで漁獲されるハゼの焼き干しは、伝統的な仙台雑煮の出汁として珍重されます。



塩釜魚市場



かまぼこ



焼きハゼ

三陸塩竈ひがしもの

海にまつわる気候・風土

塩竈市は八百八島といわれる多島海を有する変化に富んだ地形になっています。奈良時代に国府「多賀城」の港として国府津(香津)千軒と呼ばれる都市を建設。江戸時代には藩主伊達政宗により港の整備が進み繁栄をみしました。塩釜漁港は古くから水産物の水揚げが盛んで、現在も生鮮マグロ等の水揚げが豊富な基幹的漁港として重要な役割を果たし、水産業および水産加工業が市の主要産業となっています。

松島町は、北部には丘陵が起伏し、南部の低地には住宅地が広がり、北端に鳴瀬川、吉田川が西から東へ流れ、町内では高城川が南北に流れ松島湾に注いでいます。日本三景に数えられる全国有数の観光地で、特別名勝、県立自然公園に指定されています。国宝瑞巖寺などの文化遺産が残されている歴史の町でもあります。

松島湾



松島湾

Pick Up! 旬を彩る 水産風物誌

●かき小屋
カキがシーズンを迎える10月から3月、鉄板で豪快に焼いた殻付きカキを楽しめる冬の風物詩「かき小屋」がオープン。水揚げされたばかりの、新鮮な殻付きカキをたらふく召し上がれます。

●奉献海苔品評会
毎年塩竈神社では、県内で生産された選りすぐりの乾ノリが一堂に会し「奉献海苔品評会」が開催されます。厳正な審査により優賞と準優賞に選ばれたノリは皇室に献上されます。



かき小屋



海苔品評会

エリアの「祭り・イベント」

- まつしま産業まつり(松島町・10月予定)
松島町内の農林水産業や商工業者が一堂に会し、地場産品などを直売
- 松島大漁かきまつり in 磯島(松島町・11月)
獲れたて松島産かきの即売会など11月23日の「牡蠣の日」を記念して開催
- 松島かき祭り(松島町・2月)
冬の松島の味覚「かき」を堪能するお祭り
- しおがま市民まつり(塩竈市・4月)
恒例のジャンボ鉄火巻が話題の商工会議所青年部が主催する市民まつり
- 塩竈みなと祭(塩竈市・7月)
日本三大船祭りの一つで流麗な二隻の御座船が松島湾内を悠々と巡幸
- どつと祭(塩竈市・9・10月頃)
新鮮な海産物や水産加工品の販売

塩竈みなと祭



※エリアの「お祭り・イベント」の開催時期や内容については、詳細未定のため変わる場合がございます。お出かけの際は、主催者のホームページ等でご確認ください。

われは海の子〜 海自慢の観光スポット



奥松島で海の体験学習



自然を舞台に海の生活や昔の暮らしを体験できる場所が奥松島などにあります。かご漁体験や操船体験などの漁業体験ができます。

松島四大観



松島湾に浮かぶ260余の島を東西南北から一望できる名所が「四大観」です。それぞれの場所から松島湾を眺めた印象から「麗観」「偉観」「壯観」「幽観」と呼ばれています。

浦戸諸島



桂島、野々島、寒風沢島、朴島の自然豊かな有人島を擁する浦戸諸島。マリゲート塩釜から市営汽船で各島へ渡ることができます。島の菜の花は海の青さに映えます。

日本三景松島海岸に位置する当社の総本店です。1階が当社自慢の商品を中心に宮城の工芸作家の皆様の作品も販売。笹かまぼこの手焼き体験が人気です。

株式会社松島蒲鉾本舗

松島町松島字町内 120

TEL 022-354-4016

営業時間：9時～17時 営業時間は季節により変動があります。

定休日：年中無休

http://www.matsukama.jp



松島観光の拠点となる場所、伝統の笹かまぼこを販売。店舗では、笹かまぼこの手焼き体験や、お豆腐揚げまぼこ「むう」の揚げたてあつあつふわふわを味わえます。



53 松島観光の立ち寄りスポット
笹かまぼこの手焼き体験も

(株)松島蒲鉾本舗 総本店



美味しさを知っている生産者だからこそ、美味しいと感じるのりをより多くの消費者にも味わって欲しい。

東松島市矢本字一木杉 209

TEL 0225-82-3612

営業時間：9時～15時

定休日：土・日祝日

http://www.norikoubou-yamoto.com



東松島市大曲浜は、知る人ぞ知る「ノリ」の産地。震災前年までは6年連続で皇室に献上されるなど、豊かな風味と口どけのよさが評価されていました。船も網も津波で流された後、漁師の妻たちが工房を立ち上げ、変わらぬ味を復活させました。



51 皇室御献上の浜復活をかけた口どけのよい特上のりを生産

のり工房 矢本



笹かま 手焼き体験

笹かまぼこの手焼き体験ができます。自分で焼いたアツアツの笹かまぼこをお召し上がりください。
45g/枚 200円(税込)



こんな料理に！ わさびしょうゆで



竹かま

鱧のすり身を、香り豊かな青竹に巻きつけて焼きました。
50g/個 205円(税込)

こんな料理に！ おもてなしにぴったり



潮匠 初摘み新のり焼き海苔

「皇室御献上の浜」東松島市大曲浜で採れた、「一番摘み」だけを使用した焼き海苔です。
全形 10枚/帖 648円(税込)

こんな料理に！ 手巻き寿司



塩のり プレーン

海苔の美味しさをより楽しんでもらえるように、塩釜の藻塩で海苔の味を一層引き立たせました。
八切り 32枚/袋 540円(税込)

こんな料理に！ 御飯のお供やおつまみに

海苔の美味しさ、奥松島、宮戸島の素晴らしさを多くの人達に知ってもらいたい。

月光プロジェクト

東松島市宮戸字月浜1丁目2-11(月浜地区防災移転地)

TEL 090-5239-2367

営業時間：随時(要電話)

定休日：不定期

http://gekkoh7.info/category/norinori



東松島市月浜地区のノリ養殖漁師が、被災後に協業化したグループ「月光」。ボランティアと支援者らの応援を受け、販売を再開しました。口どけの良い「一番海苔」と、厚みのある「秋芽海苔」、「味付け一番海苔」の3種類を。



54 奥松島月浜で養殖を再開
おいしい「のり」を届けます

月光プロジェクト



美味しいかきを届け、かきの栄養で「すべてのお客様に健康になっていただきたい…」そんな想いで生産・販売しております。

高栄水産

宮城県松島町磯崎字磯崎 100-30

TEL 022-354-2555

営業時間：7時～18時

定休日：水曜日(4～9月の別)※10月～3月は元日のみ休業



東日本大震災によりとても大きなダメージをうけた宮城でしたが、「全国に誇る水産県・みやぎ」の復活に向けて頑張っており、安心してご購入いただけるように、新鮮なまま全国への直送も承っております。



52 宮城県認定漁業士が生産した「かき」を直売しております。

高栄水産



月光一番海苔

海の水温と栄養のバランスが最も良い時期の希少な一番摘み海苔で、口溶け、味が非常に良い焼き海苔です。
全形 10枚1袋×10袋=100枚 3,200円(税別)



月光秋芽海苔

宮城の特性を生かした秋芽海苔で、おにぎりや手巻き寿司などに適しています。
全形 10枚1袋×10袋=100枚 2,800円(税別)



松島産直かき満腹セット

松島のかきは1年物の若いかが主流です。他産地に比べてやや小粒ですが、味が濃厚で甘みが強いのが特徴です。
セットは、生食用むき身(500g)+加熱用活かき(20個) [かきナイフ、保護手袋つき]。 3,300円(税込)

こんな料理に！ むき身は生食の他、フライや鍋で…



松島産直かき食べきりセット

少人数でお召し上がりのにぴったりの食べきりサイズ
セット内容は、生食用むき身(300g)+加熱用活かき(10個) [かきナイフ、保護手袋つき]。 1,800円(税込)

こんな料理に！ 殻付はそのまま蒸してレモンをお好みで

～さかなと社の町、塩釜～
本当においしいあげかまぼこを
めざして。

タニイチ食品株式会社
塩釜市新浜町 3 丁目 21-19
TEL 022-364-1207
営業時間：8 時～17 時
定休日：毎週日曜日・祝日

高品質のすり身を原料に、練りの全工
程を昔ながらの杵と石臼で行う、手間
のかかる製法でおいしい揚げかまぼこ
を作っています。一つ一つ形が異なる、
手作りの味わい豊かなかまぼこです。



57 職人が石臼と杵で練り上げ
手間暇かけた揚げかまぼこ

石臼杵練りあげかま本舗 たつ秀



石臼づくり

良質の「白身魚」を「杵」と「石臼」で丁寧に
練り上げています。
1 枚 300 円(税別)

こんな料理に！ お煮しめ



石臼・杵ねり詰合せ

ぶつ切り「たこ」「いか」がたっぷり入った食
感豊かな蒲鉾です。
10 個 / ケース 2,500 円(税別)

こんな料理に！ バーベキュー

創業は昭和20年、老舗の魚漬物
専門店です。当社のモットーはこ
だわりを持った商品作りとたゆ
まぬ研究心です。

塩釜市新浜町 3 丁目 11-15
TEL 022-365-3123
営業時間：8 時～17 時
定休日：毎週日曜日 祝日 正月
三が日は休業

三陸沖の鮮魚だけでなく、世界中から
さまざまな魚介類が集まる塩釜は、腕
のいい職人たちが切磋琢磨し、優れた
加工品を作ってきました。創業 70 余年
の岸柳水産は、塩釜の水産加工業界を
けん引する老舗の一つです。



58 塩釜の水産加工技術を
全国に発信

岸柳水産株式会社



赤魚粕漬（西京漬）

厳選した脂の乗った原魚を使用し、弊社独
自の調合で練った酒粕、西京を使用し、よ
り良い味付と風味をつけた逸品です。
180g×10 入 1,800 円(税込)

こんな料理に！ 中火で焦がすことなくじっくり
焼いて下さい



吉次開き

厳選した原魚を使用し、甘塩で仕上げた逸
品です。
5～15 入・1 ケース 1,800 円(税込)

海藻はミネラルたっぷりの海の
野菜です。生産者ならではの食
べ方も教えています。お気軽に
どうぞ！



塩釜市越ノ浦 151
TEL 022-366-1163
営業時間：9 時～16 時
定休日：毎週水曜日・毎月第 2 火曜日

宮城県認定漁業士がいる共栄丸水産
は、自家養殖のこだわりワカメとコン
ブ、地物の魚介類を販売。四季折々に
千賀の浦湾でとれる新鮮な海の幸を
その場で味わえる、おいしくて楽しい
スポットです。



55 とびきりのワカメとコンブ
「千賀の浦市場」にあり

共栄丸水産



千賀の浦産 しやしやしきワカメ

塩蔵なので、長期保存可。水洗いするだけで、す
ぐに戻ります。味噌汁はもちろん、煮物や佃煮
にも、アレンジ次第でおいしく食べられます。
180g/袋 350 円(税込)

こんな料理に！ わかめごはん、わかめの佃煮



千賀の浦産やわらか昆布

塩蔵なので、長期保存可。水戻しすると、3 倍以上に
増えます。おでんや、煮物だけでなく、戻したものを
千切りし、サラダでも食べられる珍しい昆布です。
280g/袋 350 円(税込)

こんな料理に！ 戻してそのまま昆布サラダ、
昆布の佃煮

『美味しさと楽しさのテーマパーク』直
営店舗以外では、仙台駅のお土産売り
場・仙台空港・東北自動車道のサービス
エリアでもお買い求めいただけます。

塩釜市新浜町 3-30-30
TEL 022-363-5030
営業時間：9 時～17 時
定休日：なし
<http://www.kaisen-shiogama.com>



三陸のタコを練り込み、塩蔵の藻塩で
味を調えた「三陸たこせんべい」で有
名な「海鮮せんべい」を作っています。
工場では、タコ・カキ・ウニなど約 50 種
類の海鮮せんべいを直売価格で販売。
工場見学や手焼き体験もできます。



56 お茶うけに喜ばれる
出来たての海鮮せんべい

海鮮せんべい塩竈



三陸たこせんべい

海鮮せんべい塩蔵名物。三陸のたこを練り込み、
塩蔵の藻塩で味を整えました。上味に秘伝の甘辛
タレでコクをつけ、一枚の食べ応えは抜群です。
3×4 袋、12 袋 594 円(税込)



とうほく海鮮せんべい祭

七種の海の幸がおせんべい到大集合。
パリッと一口でかじれば、海の美味しいお
祭りが…。
12 袋 594 円(税込)

こだわりの食材を求め、三陸産
および全国の海産物を取り揃え
ております。



株式会社塩釜マルサ

塩釜市新浜町 1-20-74 塩釜仲卸市場内
TEL 022-367-3514
営業時間：4時～13時
定休日：毎週水曜日

店舗数・種類とも東洋最大級と称さ
れる「塩釜水産物仲卸市場」。連日、買
い物客や観光客でにぎわうこの市場
で、三陸産を中心に全国の海藻と乾
物を販売しています。おすすめは味
のよい宮城の「寒流のり」。



61 塩釜観光の目玉・仲卸市場で
海藻、乾物を種類豊富に販売

(株)塩釜マルサ(塩釜水産物仲卸市場内)



キズ焼のり

香りと歯切れにこだわり、一枚一枚丁寧に
焼きあげた逸品です。
10帖 2,500円(税込)

こんな料理に！ 手巻き寿司に



十三浜産わかめ

三陸の海の恵みをたっぷり含み、お味噌汁
やおひたしにおすすめです。
150g/個 500円(税込)

こんな料理に！ みそ汁、おひたし、サラダに

脂ののったおいしい魚にミネラル
豊富な天然塩を使用し、減塩で
干物を一枚一枚丁寧に造って
います。

丸吉早坂商店

塩釜市新浜町 1丁目 20-74
TEL 090-7335-3914
営業時間：5時～14時
定休日：毎週水曜日
http://www.sellfish.jp/



塩釜水産物仲卸市場にある干物専門
店。塩釜港に水揚げされた脂ののった
魚を、ミネラル分豊富な天然塩で干物
に加工。金華サバ、キンキ、ツボダイ
など旬の味を楽しめます。贈答用詰
合わせも各種。



62 仲卸市場の老舗干物店
脂ののった魚を工場から直送

丸吉早坂商店(塩釜水産物仲卸市場内)



有頭きんぎ干物

脂ののった最高のキンキ(吉次)をミネラル
分豊富な『天然塩』で減塩干しています。
400g/枚 1,000円～(税込)



しまほっけ干物

脂ののった最高のしまほっけをミネラル分
豊富な『天然塩』で減塩干しています。
350g/枚 600円～(税込)

素材選びから多くの吟味を繰り
返した、上質な魚卵品・加工品を
お届けします。



塩釜市新浜町 2丁目 8-10
TEL 022-365-1161
営業時間：9時～17時
定休日：日曜日・祝日・休市日
http://www.marumiya-foods.co.jp/

毎日の食卓に並んで毎日食べても飽き
ない味」をコンセプトに、たらこ、辛子
明太子、筋子などの魚卵加工品を製造
しています。辛味が苦手な人にもおい
しく味わってもらえる「潮彩辛子明太
子」の味付けは、熟練者の腕の見せ所。



59 北太平洋産のたらこを厳選
毎日食べられるやさしい味に

マルミヤフーズ株式会社



無着色たらこ(切り)

看板商品「潮彩たらこ」のご自宅用パ
ージョンです。
400g/箱 2,000円(税込)

こんな料理に！ おにぎり、お茶漬け、パスタ



無着色辛子明太子(切り)

優しい辛さの「辛子明太子」のご自宅用
バージョンです。
400g/箱 2,000円(税込)

こんな料理に！ パスタ、天ぷら、おにぎり、
お寿司

脂ののったおいしい魚にミネラル
豊富な天然塩を使用し、減塩で
干物を一枚一枚丁寧に造って
います。

丸吉早坂商店

塩釜市新浜町 1丁目 20-74
TEL 090-7335-3914
営業時間：5時～14時
定休日：毎週水曜日
http://www.sellfish.jp/



塩釜水産物仲卸市場にある干物専門
店。塩釜港に水揚げされた脂ののった
魚を、ミネラル分豊富な天然塩で干物
に加工。金華サバ、キンキ、ツボダイ
など旬の味を楽しめます。贈答用詰
合わせも各種。



62 仲卸市場の老舗干物店
脂ののった魚を工場から直送

丸吉早坂商店(塩釜水産物仲卸市場内)



有頭きんぎ干物

脂ののった最高のキンキ(吉次)をミネラル
分豊富な『天然塩』で減塩干しています。
400g/枚 1,000円～(税込)



しまほっけ干物

脂ののった最高のしまほっけをミネラル分
豊富な『天然塩』で減塩干しています。
350g/枚 600円～(税込)

細工かまぼこなど、手作り蒲鉾
の専門店です。



塩釜市新浜町 1丁目 24-15
TEL 022-362-0624
営業時間：9時～18時
定休日：毎週日曜日
http://kaneikamabokoten.hp.gogo.jp/

上質なすり身に「チーズ・アサリマヨ
ネーズ・鮭・ホタテ・海老・うなぎ」を合
わせた「味かまぼこ」おでん種の「横詰
めはんぺん」お祝い用の「細工かまぼ
こ」を作っています。名入れもできる鯛
のかまぼこは、贈答に喜ばれています。



60 縁起物の細工かまぼこに定評
石臼で仕上げたすり身が美味

有限会社カネイ蒲鉾店



細工蒲鉾五品盛

鯛・竹・富士・くらかげ・末広の五品です。
お祝い事や贈答用にお使いください。
1箱 2,052円(税込)

こんな料理に！ ワサビ醤油やマヨネーズで



横詰はんぺん

油揚げにはんぺんを詰めました。おでん、
鍋、焼いても美味しくお召し上がりいた
できます。
20個/箱 1,080円(税込)

こんな料理に！ バター醤油焼もおすす
めです

みやぎ水産の日とは？

県では、もともと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」と平成26年11月に決めました。宮城の水産物を学ぶ機会や、食べるきっかけになる日となるよう、様々な場所でPRをしています。震災から復興を図るため、県産水産物の消費拡大を目指します。

第3水曜日を「みやぎ水産の日」とした理由は？

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。

「みやぎ水産の日」PR活動

宮城の水産物を学ぶ機会や、食べるきっかけになる日としていけるよう、PRしていきます。右のロゴやポスター、のぼりを見かけた際には、「みやぎ水産の日」を思い出してください。



三陸の海の恵みに伝統の技と心を添えて。

株式会社十字屋
塩釜市藤倉3丁目5-7
TEL 022-362-1231
営業時間：10時～17時
定休日：毎週日曜日・年明け2日間
<http://www.jyujiya.net>



鮮度の良い三陸産ホヤを、うま味を活かして微調味加工した「ほやの塩辛」、殻焼きの風味を再現した「焼かき風かき」、おすすめは松島湾で採れた生のりをじっくり炊き上げた「寒のり佃煮」など、地元素材を加工したご飯の友、珍味が評判です。



66 うま味と風味が際立つ元祖「ほやの塩辛」

本舗 十字屋



ほやの塩辛

昭和28年創製、当社一番の人気商品です。ほや加工品の元祖です。
110g/個 648円(税込)

こんな料理に！ しそ、みょうが、キュウリなどの香味野菜とあわせて



寒のり佃煮

のりの香りがしっかりと感じられる商品です。地場産のりを原料にしています。
100g/個 432円(税込)

こんな料理に！ お吸い物やわさびや梅肉をあえたり

美味しさを食卓にお届けします！フライパンに焦げないシートを敷いて焼いていただければ、手軽にきれいに香ばしく焼き上がりますよ。

有限会社亙理屋
塩釜市新浜町1丁目20-74
TEL 022-362-2452
営業時間：4時～12時
定休日：毎週水曜日
<http://www.watariya.co.jp/>



塩釜の地酒、浦霞、二ノ蔵・阿部勘と、それらに合う肴を販売する亙理屋が、塩釜水産物仲卸市場内に出店。赤魚、紅鮭、ギンタラミンなど、サッと焼いて酒のアテになる、酒粕や味噌に漬けた切身魚をそろえています。



63 酒の肴に常備したい手軽に味わう漬魚

(有)亙理屋(塩釜水産物仲卸市場内)



ギンヒラミン

ブリの食感に似ていて、程よい脂があります。
80g/切 3切 500円/切(税込)

こんな料理に！ 焼き魚でどうぞ



サーモン粕漬け

サーモンの粕漬けと浦霞の粕を使った商品です。
100g/切 3切 660円/切(税込)

こんな料理に！ 焼き魚でどうぞ

魚の街塩釜で創業53年 無添加にこだわった老舗の干物屋です。三陸を代表する「金華さば」をはじめ、キンキ・金目鯛・カサゴなど干物専門店ならではの普段お目にかかれない商品と地酒を取り揃えています。

株式会社間宮商店
塩釜市新浜町1丁目21番8号
TEL 022-365-3890
営業時間：平日9時～13時30分、土日祝9時～14時
定休日：毎週水曜日
<http://www.mamiyaenzo.jp>



独自の「熟成塩蔵」技術により、うま味たっぷりです。ふくらとした干物を製造。金華さばはじめ脂のりは抜群！着色料・保存料無添加で安心して食べられます。海の幸をぜいたくに入れたプレミアムおむすび「うみおむすび」は直売所限定商品。



64 減塩でジューシーな熟成干物特大サイズの金華さばも

間宮塩蔵



さんま開き干し

最も脂ののる旬の秋刀魚の中から鮮度・脂のりを厳選に厳選を重ねた秋刀魚を使用。冷風乾燥で秋刀魚の余分な水分を取り除きながら、低温熟成させた、やわらかい干物です。
約115g/枚(真空) 220円(税別)

こんな料理に！ 焼き魚



金華さば半身干し

石巻魚市場より認定を受けた金華さばを、唯一干物にしているのは当社だけ。低温冷風で熟成乾燥させた上品な金華さばをご賞味ください。
約200g/枚(真空) 750円(税別)

こんな料理に！ 焼き魚

塩かおる港町「塩釜」。全国からお越し
いただくお客様が私たちの伝統と技と
美味と、まごころの出会い、楽しい旅の
思い出をつくって頂ければ幸いです。

株式会社カネコ橋立商店
塩釜市北浜 4 丁目 4-17
TEL 022-361-1533
営業時間：9 時～17 時
定休日：年末年始
<http://www.sasakama.info>



1 枚約 100g の「松島笹」は肉厚で
ふっくら、自慢の笹かまぼこです。本
社工場直売店では、ガラス越しに製造
過程の見学ができ、焼きたてアツアツ
の試食イベントも開催されています
(9 時から 15 時まで)。



69 ぷりぷりで食べ応え満点
工場見学と試食イベントも

カネコの笹かま



松島笹

肉厚の醗酵味。美味しさのスケールが違いま
す。1 枚あたり約 100g の笹かまは、肉厚でふっ
くらとした味わいで、カネコ自慢の逸品です。
100g/枚 275 円(税別)



かき・ふかひれかまぼこ

旨味あふれる牡蠣と気仙沼産のふかひれ
が、美味しいかまぼこになりました。
36g/個 168 円(税別)

創業 80 年の歴史を誇る塩釜のかまぼこ
の老舗「蒲鉾の水野」。上質の魚のすり身
と新鮮な揚げ油にこだわり、まごころ込め
てつくった揚げ蒲鉾を大切な方へ。心を
伝える贈りものをご用意致しております。

蒲鉾の水野本店
塩釜市北浜 1 丁目 6-3
TEL 022-361-1411
営業時間：9 時 30 分～18 時
定休日：年末年始
<http://www.mizunosuisan.com/shop/index.html>



おいしい揚げかまぼこを作り続けて
80 余年。原料のすり身は、アラスカ海の
船上で捕れたてのスケトウダラを加
工・凍結した最高級の F・A・S・A クラス
を使用。酸価度 1.5 以下のキャノーラ
油を使ってサラリと揚げています。



70 厳選したすり身と揚げ油で
あっさり上品な揚げかまぼこ

蒲鉾の水野本店



ちぎり天詰合せ 15 個入

一口おやつや酒の肴など、気軽につまめる
人気商品。海老、いか、野菜の 3 つの味を
取り揃えています。各 5 個入りです。
15 個/箱 1,285 円(税込)



季節によりいろいろな蒲鉾をとりそろえて
おります。

宮城県産かきの食べ放題や、宮城
県産かきを使用したかきフライ、氷
温熟成で柔らかさと旨味を引き出
した牛たんが食べられるお店です。

五光食品株式会社
塩釜市新浜町 1 丁目 5-13
TEL 022-364-7022
営業時間：11 時～15 時
定休日：年末年始
<http://goko-h.com/kakigoya/>



「浜焼きかき食べ放題」を通年で実施。
県内外から多くの来店があるので、予
約してからお出かけを。かきフライや
牛たん、丼もあります。新鮮な生かき
(販売は 10 月 3 月)と、独自の製法の
「炙り・燻製」加工品の販売も。



67 豪快な浜焼きかき食べ放題
生・炙り・燻製も絶品

塩釜かき小屋本店



炙りかき

カキの自然な味を焼いてやさしく包み込
み、当社独自の製法で仕上げました。
35g/袋 410 円(税込)

こんな料理に！ パスタ等の具材



燻製かき

身入りの良い最良質のカキだけを厳選し、
当社独自の燻製技法で仕上げました。
35g/袋 410 円(税込)

こんな料理に！ ピザ等の具材

元祖おとうふかまぼこのお店で
す。大豆と魚の旨み、ふんわりと
した食感をお楽しみください。

株式会社直江商店
塩釜市北浜 4 丁目 5-27
TEL 022-362-2358
営業時間：9 時～17 時
定休日：元日
<http://naoe-shouten.com>



厳選した大豆とスケソウダラなどの
上質なすり身、甘みたっぷりの国産タ
マネギを丁寧に練り合わせ、ふんわり
仕上げた「おとうふかまぼこ」。老若男
女に愛される味は、全国蒲鉾品評会で
数多くの受賞実績があります。



68 海と畑の恵みを合わせ
ヘルシーなおいしさに

元祖おとうふかまぼこの直江 工場直売店



おとうふかまぼこ各種

おとうふかまぼこは大豆と白身魚をふん
だんに使い練合せ、特許製法で作ったふん
わりした食感の蒲鉾です。
1 枚 151 円(税込)～

こんな料理に！ おとうふかまぼこバター焼き



おとうふかまぼこ詰合せ

ギフト用の詰合せも各種販売しておりま
す。
1 ケース 1,000 円(税込)～

こんな料理に！ そのままでも温めてもおいしく
お召し上がりいただけます

塩釜のこだわり素材を使用した「笹かまぼこ塩釜桜」、上質なすり身を小さな笹の葉のかたちに揚げた「めんこいささ揚」、お正月の定番商品「伊達巻」などまごころ込めた商品を準備してお待ちしております。

塩釜市尾島町 27-14
TEL 022-362-1828
営業時間：9時30分～18時
定休日：毎週日曜日 祝日・年末年始
<http://masutomo.jp>



1931年創業の老舗かまぼこ店。看板商品の「笹かまぼこ塩釜桜」は、塩釜港に水揚げされたキチジ、塩釜の藻塩、塩釜の地酒を使った「塩釜づくし」。もちりふわふわの「めんこいささ揚」は全日本蒲鉾品評会で水産庁長官賞を受賞。



73 塩釜の魚・塩・酒で作る「笹かまぼこ塩釜桜」

有限会社増友商店



海苔専門店として、味と香りのよい海苔をお届けするようこだわっています。

株式会社石井商店
塩釜市海岸通 8-16
TEL 022-367-5130
営業時間：8時30分～18時
定休日：毎週日曜日・祝日・盆・正月



71 良質な「のり」を多くの人に求めやすい価格で販売

(株)石井商店 本社兼店舗



味と香りのよいのりを提供する専門店。一番摘みの高級品から、宮城県産のお値打ち品まで幅広く取りそろえています。おいしい一番摘みの規格外品「きず焼のり」は、10枚270円と、かなりお買い得。



笹かまぼこ塩釜桜

塩釜港に水揚げされたキチジ、塩釜の藻塩、塩釜の地酒などを練り込んだ笹かまぼこです。
1枚 172円(税込)



伊達巻

お正月には欠かせない伊達巻。新鮮な卵を使用し、しっとりとした食感が特徴です。
1本 1,380円(税込)



きずのり

一番おいしい時期の一番摘みを使ったお買い得品で当店の一番人気商品です。
10枚 270円(税込)

こんな料理に！ おにぎり



焼のり二艇槽

一番おいしい時期の一番摘みの海苔の高級品です。
10枚 324円(税込)

こんな料理に！ のり巻き、手巻き

塩釜で水揚げされる新鮮な生鰯を使用した各種丼が低価格で食べられます。

有限会社ヤマコ武田商店
塩釜市海岸通 4-1 プチパレビル
TEL 022-366-8968
営業時間：11時～16時(休館日) 14時～15時(ラストオーダー)
定休日：月曜日(祝日の時は翌日)、1/1～1/3
<http://www.shiogamaguro.jp/restaurant.html>



「新鮮な生マグロを産地で味わってみたい」と、マグロの専門店が開いた直売所兼食堂。メバチマグロ、キハダマグロを中心に、生のおいしさ、低価格の丼で提供しています。本マグロ、ひがしものが入荷するラッキーデーも！



74 専門卸だから実現した安くうまい生マグロ丼

塩竈まぐろ直売・食堂



海からの贈り物

塩釜市海岸通 3-13 オイカワビル 1F
TEL 022-362-1537
営業時間：8時30分～18時
定休日：毎週日曜日
<http://konnonori.com/>



社長は、塩釜神社の海苔品評会で審査員を務めるプロ中のプロ。うま味濃厚な「焼きばらのり」は、某有名航空会社ファーストクラスの機内食に採用されました。秘伝のたれを絡めた味付けのりも、大人気の商品です。



72 機内食、有名飲食店で採用 極上の「のり」を家庭でも

有限会社今野商店



鮭丼

生鰯をふんだんに使ったボリュームたっぷりの丼です。汁物付です。
約 300g/杯 680円(税込)



二色丼

当店人気商品です。生鰯のすき身と炙ったハラスを使った二色丼です。汁物付です。
約 300g/杯 780円(税込)



ごはんの友

秘伝のたれが絶品のうまさ。
80枚/個 フルー 500円(税別)
ムラサキ 750円(税別)



海藻三昧

ミネラルいっぱい、シーベジタブル。三味のハーモニーが絶妙。
40g/個 500円(税別)

当店自慢の笹かま・揚げ蒲鉾各種とフカヒレ笹蒲鉾をご用意して、皆様のお越しをお待ちしております。



塩釜市本町 6-5
TEL 022-366-2081
営業時間：9時～17時
定休日：毎週日曜日
<http://www.abehai.co.jp>

明治27年創業の5代続いかまぼこ店です。手作りしと出来たてのおいしさを届ける姿勢は、今も創業時と変わらず。素材そのものの味を楽しむ「匠味笹かまぼこ」、牛タン・サラミ・ワサビチーズなどが入った「ミニ笹かま」が評判です。



77 作り置きは一切なし
出来たてのおいしさ味わって
株式会社阿部平蒲鉾店 本町本店



匠味笹かまぼこ

昔ながらの石臼で、一枚一枚丹念に、風味豊かな味わいに仕上げました。
40g/枚 173円(税込)

こんな料理に！ スライスした笹かま入り海藻サラダ



揚げかまぼこ

ふっくら食感の手作り揚げかまぼこは、魚の甘みと旨みが楽しめます。プレーン、野菜入、海老入がございます。
50g/枚 130円(税込)

こんな料理に！ 炒め物にも合います

素材にこだわり、職人が一枚一枚丁寧に手焼き致しました。真心を込めた逸品、ぜひご賞味ください。

株式会社ケーエスコポレーション
塩釜市港町2丁目3-18
TEL 022-781-5491
営業時間：10時～18時
定休日：1月1日
<http://www.hashimotokamaboko.com/index.html>



75 圧倒的な厚みとうま味
食べ応え満点の笹かまぼこ
橋本蒲鉾店



上質のすり身を使用し、手成形にこだわり、職人が丁寧に焼き上げた「手焼き笹かまぼこ」は、驚くほど肉厚で食べ応えあり。ふんわりブリブリの「揚げ笹蒲鉾」は、「純・エビ・ホタテ」の3種類。仙台国際空港内にも出店しています。



揚げ笹 帆立

北海道オホーツク海産の刺身用帆立の貝柱使用、ほど良い食感と風味を醸し出した商品です。
1枚 324円(税込)



牛タン笹かまぼこ

仙台で人気の牛タン専門店「たんや善次郎」の牛タンを100%使用、手焼きで仕上げたこだわりの逸品です。
1枚 270円(税込)

「サカナップみやぎ」または「#みやぎ水産の日」で検索！ インスタはじめました。

水産県「みやぎ」の
おいしい情報を
写真と動画で
発信中！



さあ、宮城県産の水産物、飲食店やお土産屋、イベントなど、
InstagramにUP!

#みやぎ水産の日、#宮城県産、#サカナップみやぎ...等ハッシュタグを忘れずに！



このアイコンが目印！
@sakanapp_musubimaru

チェックしてね！
水産県「みやぎ」を
盛り上げましょう！



工場見学に来てホカホカの
笹かまぼこを食べてください～。
私だぞ待ってっからよ！

塩釜市港町2丁目15-31
TEL 022-366-3355
営業時間：9時30分～16時
定休日：12/31～1/3
<http://takesasa.com>



80余年前の創業時と変わらず、石臼を使った繊細な練りと、魚肉のしまり具合を見ながら焼く職人の技で、伝統の笹かまぼこを作っています。プレーンのほかにチーズ、ゆず、牛タン、トマト、だだちゃ豆入りなども販売。



76 石臼を使った繊細な練り
職人技の手焼き笹かま
株式会社武田の笹かまぼこ 本店



笹かまぼこ (和紙包装)

伝統の石臼製法で魚の繊維を大切にし、風味豊かな味わいと程よい歯応えが人気です。
45g/枚・7枚/箱 1,296円(税込)



牛たんかまぼこ

宮城の名産品の美味しいコラボレーション。平成24年全国蒲鉾品評会水産庁長官賞を受賞した商品です。
34g/枚・7枚/箱 1,180円(税込)

大自然からの恵みをリラックスして味わえば、きっと「元気のもと」が芽を出します。こだわり素材と手づくりで、しかもカントン手軽な美味しさを真心を込めてお届けします。通販はQRコードから!!

株式会社ヤママサ

塩釜市新浜町 3 丁目 7-15
TEL 022-366-3511
営業時間：8 時～16 時
定休日：日曜日、祝日、毎週水曜日
<http://www.yamamasa.info/product.html>



吟味した天然魚とじっくりと醸された天然醸造の醤油や味噌・みりんを使った魚漬と煮魚を製造。全商品、自社で手づくりの安心品質です。細胞を壊さず凍結するCAS技術で解凍後も作りたての美味しさをお届けします。



81 《品評会で各賞受賞》
自然派のさかなと惣菜グルメギフト
ナチュラル・キッチン・たらや



金華さば仙台みそ煮

黒潮と親潮が混ざり合う三陸・金華山沖で獲れた宮城のブランド「金華さば」は、脂のノリが抜群で柔らか。本場仙台みそが風味良く香ります。2切入 550円(税別)

【こんな料理に】電子レンジで温めて、炊き立てご飯にも酒の肴にも…。



さんま佃煮

国内産・旬のさんまを使用し、醤油とみりん、生姜を利かせて骨まで柔らかく炊き上げました。ご飯がすすむ美味しさです。150g入 500円(税別)

【こんな料理に】電子レンジで温めてお召し上がりください。

全商品手作りで甘塩で乾燥させ、その後真空包装し冷凍保存しています。賞味期間が長く、食べたい時に解凍し焼いて食べられます。掲載した商品の他にも多数の干物を用意しています。

塩釜市貞山通 3 丁目 8-8
TEL 022-362-0064
営業時間：9 時～18 時
定休日：年中無休

脂ののった大ぶりの魚を独自の製法でジューシーな干物に加工。開きにしたサンマ、キンキ、ホッケ、丸干しのサンマ、一夜干しのイカ、カレイ…と、さまざまな味を楽しめます。数種類を詰め合わせた「汐の音」セットもおすすめ。



79 甘塩でうま味たっぷり焼きたてホクホクの干物をまるあ阿部商店



開さんま

三陸沖で獲れた脂ののった旬のさんまを甘塩で仕上げました。2 枚 300 円(税込)



丸干さんま

脂ののったさんまを使用し、内蔵を除去し甘塩で仕上げた三陸産ならではの旨さです。3 本 450 円(税込)

さあ、パンフレットを持って直売所へ行こう!



一品一品でいねいに商品づくりをしています。厳選した原料と長年の経験が生み出す極上の塩辛をぜひ一度ご賞味ください。

平塚商店
塩釜市舟入 1-3-29
TEL 022-364-6440
営業時間：9 時～17 時
定休日：不定休
<http://www.ikanoshiokara-honpo.com/>



主原料とするめいかほや、ほたてのひもは、厳選した宮城県産を使用。独自の製法により、旨味を損なうことなく塩辛特有の臭みのないその味は女性やお子様にもたいへん好評で、試食した方の75%が購入するほど。古くから伝わる「塩釜の藻塩」を使い、保存料・着色料は使わない安心でおいしい素材の味を活かした商品です。



80 塩釜の藻塩仕込みのいか塩辛
いかの塩辛本舗 平塚商店



いか塩辛

三陸産の肉厚のするめいかと塩釜の藻塩・天日塩のふたつの塩を使用し、脂の味を活かしながら食べやすく仕上げた極上の甘口いか塩辛。ご飯にもお酒にもピッタリです。180g/個 740 円(税込)



ほや塩辛

身が厚く鮮度・風味の良い旬の宮城県産ほやを使用。塩釜の藻塩・天日塩のふたつの塩で濃厚なほやの香りをそのまま塩辛にしました。ほや好きの方におすすめの逸品です。ほや塩辛 90g/個 790 円(税込)
ほや塩辛 180g/個 1,500 円(税込)