

2019.2 Tohoku Shinkin
Top of the Can

東北しんきん

いただき

缶詰の頂



青い森信用金庫



米沢信用金庫



盛岡信用金庫



花巻信用金庫



杜の都信用金庫



石巻信用金庫



気仙沼信用金庫



会津信用金庫



福島信用金庫



信金中央金庫東北支店

SCB

目次

ご挨拶	1
(株)味の加久の屋（青い森信用金庫）	2～5
高畠食品工業(株)（米沢信用金庫）	6～9
企業組合八幡平地熱活用プロジェクト（盛岡信用金庫）	10～13
(株)小袖屋（盛岡信用金庫）	14～17
高源精麦(株)（花巻信用金庫）	18～21
(有)うしちゃんファーム（杜の都信用金庫）	22～25
(株)阿部善商店（杜の都信用金庫）	26～29
(株)木の屋石巻水産（石巻信用金庫）	30～33
(株)カネダイ（気仙沼信用金庫）	34～37
(株)ミヤカン（気仙沼信用金庫）	38～41
(株)山新商店（会津信用金庫）	42～45
サンヨー缶詰(株)（福島信用金庫）	46～49
掲載先一覧	50
ご購入いただく際の留意事項等	51



東北地区信用金庫協会 会長 樋口 郁雄

平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、東北の信用金庫では、信金中央金庫東北支店の協力のもと、地域創生および取引先支援の一環の第一弾として、平成 30 年 4 月 11 日に東北地区の日本ワインを紹介する PR パンフレット「東北しんきんワイナリー紀行」の完成発表会を開催いたしました。それに続く、第二弾として、東北地区の「ご当地缶詰」を紹介するパンフレット「東北しんきん缶詰の頂」を作成いたしました。

缶詰業界では、空前の「さば缶」ブームにより缶詰が注目を浴びております。東北地区は、農林・水産・畜産資源等にも恵まれた環境であることに加え、地元生産者の努力により、良質な原材料が収穫されていることから、「世の中には広く知られていないものの、特徴的で独自性の高い缶詰」が多く生産されております。そのような選りすぐりの「ご当地缶詰」をパンフレットとしてまとめました。

貴金庫におかれましても、お客様向けのお中元・お歳暮等の贈答品や、各種サークルのイベントの参加者への粗品等としてご活用いただき、ご賞味いただければ幸甚に存じます。

末筆ながら、貴金庫の益々のご発展とご繁栄を心よりご祈念申し上げます。

信金中央金庫 東北支店長 小島 一泰

平素より格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、最近、各種メディアで「様々な缶詰を楽しむことができる缶詰 Bar」や「缶詰を使ったクイックレシピ」、「贈答品等として使われる高級缶詰」、「デザイン性の高いラベルを使用した缶詰」が取り上げられるなど、注目が集まっています。

このような状況を踏まえ、東北地区の各信用金庫が推薦する「ご当地缶詰」を製造している製造業者を PR することにより、東北地区における製造業の発展を通じた地域創生、信用金庫取引先の知名度向上、販路拡大等に資することを目的に、東北地区の 9 金庫と協働して、本パンフレットを作成いたしました。

本パンフレット「東北しんきん缶詰の頂」は、「そのままいただけます（簡単）」、「おいしくいただけます（美味）」、「いただいてうれしい（贈答）」とのコンセプトのもと、各缶詰を用いたレシピとともに、各信用金庫理事長の推薦文も掲載しています。

本パンフレットを用いて、貴金庫のお取引先の物販店や飲食店等に対して、「東北地区のご当地缶詰」についてご提案いただき、お取引先の競争力の強化の一助となることができれば、大変嬉しく思います。加えて、掲載先の中には工場見学していただけたところもございしますので、「経営者の会」等において、お越しいただきますことを心よりお待ちしております。

末筆ながら、貴金庫の益々のご発展とご繁栄を心よりご祈念申し上げます。

ご挨拶

食文化と新鮮素材へのこだわり

青森県は津軽海峡、日本海、太平洋と三方を海に囲まれ、さらに陸奥湾を有していることから年間を通して品質のよい水産物が豊富に水揚げされます。

当社では、この恵まれた海の素材を使用し、主要品目としては、魚介類加工品、缶詰製品、チルド・フローズン食品、レトルト食品などを生産しています。

このうち、今回は「いちご煮缶詰」と「味わい鯖缶」を紹介します。まず、「いちご煮」はウニとアワビを贅沢に使用した潮汁で、八戸地方に古くから伝わる代表的な磯料理です。

また、当社の「味わい鯖缶」は原料の鮮度にこだわり、専用市場に直接水揚げされた八戸鯖を目利きマイスターが競り落とし、すぐさま目の前の工場に運び脂の乗りのよい健康な鯖を選定したうえ、順に缶詰にしています。衛生管理の面でも(一社)大日本水産会の HACCP (ハサップ) 認定を受けた、安全・安心な商品です。



当社の包装紙

特徴

元祖「いちご煮缶詰」

その昔、漁師がウニやアワビといった海の恵みを豪快に盛って浜辺で食べた煮付け料理が「いちご煮」のルーツ。海の香りと旨味を存分に楽しむ八戸地域の郷土料理です。しかし、時の流れとともにウニやアワビは高級食材として扱われ、家庭で気軽に食べられるものではなくなりました。

そんな状況を何とかしたいという思いから開発されたのが、1980年に誕生した当社の『いちご煮缶詰』です。郷土料理「いちご煮」の味を求め、3年もの開発期間を要し、日本で初めて缶詰にすることに成功しました。その後も時代の変化に合わせて改良を重ね現在に至ります。

この『いちご煮缶詰』の誕生によって「いちご煮」は再び手軽に食べられるようになり、お盆やお正月など人々の集まるときや、ちょっとしたお祝い事において、地域の人々の生活に融けこむ「海の恵みのスープ」として親しまれ続けています。



いちご煮と太平洋



「みちのく潮風トレイル」から望む太平洋と大須賀海岸

こだわり

生詰め鯖の缶内調理のパイオニア

太平洋沿岸の鯖は、伊豆半島近海で産卵し、春から夏にかけて黒潮に乗って北上した後、ふんだんにエサを食べて太っていきます。北緯40度を超える八戸沖では、夏の終わりから秋にかけて肥大のピークを迎え体力をつけた後、再び産卵のために南下するので、旬に八戸港に水揚げされる鯖は最も脂が乗っておいしいと言えるのです。

かつて鯖缶は、最初に鯖を蒸煮（蒸して加熱すること）してから缶詰にしていました。これでは、せっかくの鯖の旨みの一部が外に逃げてしまいます。

当社では、日本で初めてこの蒸煮工程を省き、生詰めによる鯖缶製造方法を確立しました。これにより大幅な省エネと共に、新鮮な鯖の旨みを缶内に閉じ込める缶内調理のプロセスを確立、鯖缶のおいしさを飛躍的に高めたのです。

当社の鯖缶はすべて1缶ずつ丁寧に手詰めしていきます。これは、一般の鯖缶のように機械詰めを行うと身が崩れてしまい、食感のメリハリも見つた目のおいしさも失われてしまうためです。



八戸港に水揚げされる鯖



生の状態で丁寧に手詰め

【会社概要】

会社名: 味の加久の屋

本社: 青森県八戸市大字白銀町字三島下92

創業: 1981年11月

代表者: 代表取締役 野田 一夫

資本金: 1,600万円

従業員数: 81名

連絡先: (電話) 0178-34-2444

(メール) sales@kakunoya.co.jp

工場見学: 非

ネット販売: 有 (いちご煮ドットコム、amazon、楽天、Yahoo 等)

主な商品: 魚介類加工品及び惣菜、缶詰、レトルト、ギフト

HPアドレス: <http://www.hachikan.co.jp>



当社はものづくりのモットーとして「製造品質第一主義」を掲げ、原料の選出から製品となるまで全ての製造工程にこだわりを持って取り組んでいます。

「食品作りの基本は缶詰にあり。食品の規格は缶詰を基準に作られている。」という考え方のもと、缶詰製造で培ってきた経験を活かしながら、現在はその技術を応用したものづくりに取り組んでいます。

～ 商品のご紹介 ～

元祖いちご煮



商品の特長

青森県八戸市周辺の郷土料理「いちご煮」は、贅沢にウニとアワビを用いて作られた海の恵みのスープです。

商品の内容

- ・希望小売価格: 1,360 円(税別)
- ・内容量: 415g
- ・原材料: 魚介類(ウニ、ロコ貝、アワビ)、帆立貝エキス、かつお節エキス、野菜(ネギ、シソの葉)、食塩、調味料(アミノ酸等)

味わい鯖・水煮



商品の特長

八戸港自慢の新鮮な脂の乗った鯖の旨みをそのまま味わっていただくため、1つずつ身が崩れないよう丁寧に手詰めしています。長年の研究により、缶内調理を確立し鯖缶のおいしさを飛躍的に高めることができた逸品です。

商品の内容

- ・希望小売価格: 420 円(税別)
- ・内容量: 200g(固形 150g)
- ・原材料: さば、食塩

味わい鯖・味噌煮



商品の特長

八戸港自慢の新鮮な鯖を1つずつ身が崩れないよう丁寧に手詰めして、煮汁たっぷりの味噌煮にしました。その味噌にもこだわりを持ち、国産大豆・国産米を使い温泉熱で醸造した津軽白みそを使用。素材の味が際立っています。

商品の内容

- ・希望小売価格: 420 円(税別)
- ・内容量: 200g(固形 110g)
- ・原材料: さば、米味噌(大豆を含む)、砂糖、食塩

～ アレンジレシピ例 ～

いちご煮炊き込みご飯



ご家庭で簡単においしい炊き込みご飯ができます。お好みで青じそをちらすと、磯の香りとともに豊かな風味が楽しめます。

材料	
・いちご煮缶詰	…………… 1缶 (415g)
・米	…………… 2合
・青じそ	…………… 適量 (お好み)

- ① 米2合を洗い、30分水に浸す。
- ② 水をよく切り、いちご煮缶詰(415g)1缶の汁・具を一緒に炊飯器に入れて炊き込む。
- ③ 炊き上がったら出来上がり。

鯖水煮缶のポテトサラダ



パンにはさんで、サンドイッチとしてもおいしく召し上がれます。

材料	
・味わい鯖水煮缶	…………… 1缶
・じゃがいも	…………… 1個
・にんじん	…………… 1/4本
・玉ねぎ	…………… 1/4個
・コーン	…………… 適量
・塩コショウ	…………… 少々
・マヨネーズ	…………… 小1
・酢	…………… 小1

- ① じゃがいもは一口サイズに、にんじんは5mm角にカットする。
- ② ①を柔らかくなるまで茹で水気を取る。
- ③ たまねぎをみじん切りし、水気を取る。
- ④ 液を切り粗ほぐした鯖と②と③とコーンを塩コショウ、マヨネーズ、酢で混ぜる。

【推薦文】 青い森信用金庫 理事長 益子 政士

国内外から注目される逸品

青森県は豊かな漁場に恵まれ多種にわたる魚介類が豊富に獲れますが、この度推薦いたしました当金庫のお取引先の(株)味の加久の屋様は、「素材にこだわる」「製法にこだわる」「美味しさにこだわる」をモットーに、これまで試行錯誤を重ね、安全・安心な製品づくりに努めてきたと伺っています。今回ご紹介した「いちご煮缶詰」や「鯖缶詰」は、優れた素材と地域の食文化、そして職人の鋭い味覚に支えられて発展してきたもので、国内外から注目される逸品です。是非一度ご賞味いただければと思います。



ご挨拶

ラ・フランス発祥の地で50年

当社は1966年に高島町の誘致工場としてスタートしました。果実を原料とした加工品の製造を主とし、缶詰以外にも瓶詰や袋詰、ジャムやゼリーなどの製品も製造しています。

工場がある高島町は山形県の南東部に位置し、奥羽の山並みの扇状地に拓けた街です。ぶどうやラ・フランスなど、数多くの果物が生産されています。

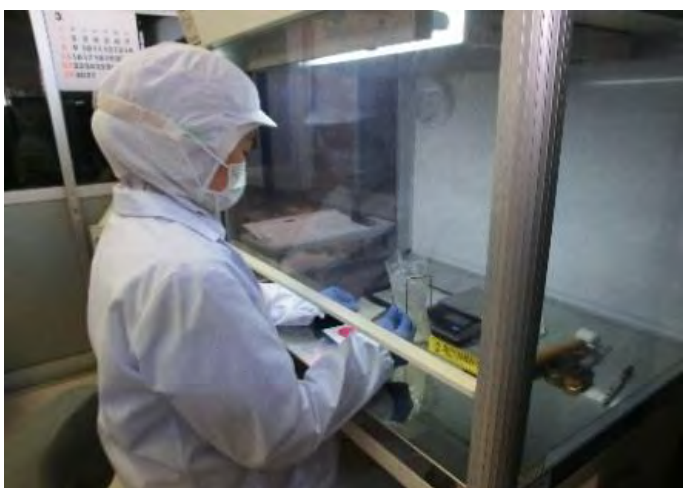
ラ・フランスは明治時代に日本で初めて高島町が栽培を始めたと言われていています。色や形がふぞろいで、決して見栄えがよいとは言えないラ・フランスですが、濃厚な甘みと滑らかな舌触りの上品な味が特徴です。当社ではその特徴を活かし、缶詰や瓶詰、ジャム等に加工を行っています。



高島町の風景



手作業によるスライス加工



製品の細菌検査

特徴

丁寧な加工と安全な食

当社では手作業による加工が多くの割合を占めています。果実は農産物であるため、色や形などが一定であることはありません。そのため、一つ一つの果実を手作業で丁寧に加工することで品質を保っています。

手作業が多い工場ですが、食の安全に対しては細心の注意を払って製造しています。工場内の衛生管理やアレルギーなどの管理はもちろんのこと、品質保証カメラの導入など、最新の手法も取り入れて異物混入などを防いでいます。

2008年にはJAS認定工場の認証を受け、2017年には山形県HACCP導入型基準を満たしたことが認められました。

「〇〇できますか？」と訊かれたら「無理とは言わず試してみる」それが私たちのモットーです。50年の歴史で培われた果実加工の技術で開発・製造を行っています。

こだわり

県産原料へのこだわり

当社では、主に県産原料を使用しています。果物王国ともいわれる山形県は数多くの果物があります。当社で加工をしている主な県産果物は白桃、黄桃、ラ・フランス、さくらんぼ、りんごです。

缶詰以外でも、県産果実を使用した製品は県内外の学校給食で使用され、食育にも貢献しています。

当社の製品だけでなく、OEMの製品でも県産の原料を積極的に使用しています。OEMの製品は全国のスーパーや百貨店で販売しているため、山形県の果物を全国にアピールすることになり、地域や果物の生産者への還元にもなると考えています。

現在、加工用の果実原料が少なくなっています。高齢化や後継者がいないなどの理由で、離農する生産者が増えているためです。そこで当社では、意欲のある生産者の方に無料で白桃や黄桃の苗木を提供し、加工用果実栽培の促進を行ってきました。

今後も、果実王国山形県にあるからこそできる果実加工を目指していきます。



学校給食向け製品



苗を提供した桃畑

【会社概要】

会社名: 高島食品工業(株)

本社: 山形県東置賜郡高島町大字安久津 1557-1

創業: 1966年2月

代表者: 代表取締役社長 大河原 章

資本金: 2,000万円

従業員数: 84名

連絡先: (電話)0238-52-3161

工場見学: 非

ネット販売: 無

主な商品販売先: 国分グループ本社(株)、(株)千足屋総本店、
三菱食品(株)、(株)加藤美蜂園本舗

主な商品: 果実の缶詰、瓶詰、カップ詰、袋詰め、
ゼリー



1966年に缶詰工場としてスタートしました。現在は果実を使用した缶詰、瓶詰、袋詰、ゼリー、ジャム等を製造しています。

「ラ・フランス瓶詰」は1990年、第4回全国村おこし特産品展にて全国商工会連合会長賞、1991年、東北村おこし特産品展にて東北農政局長賞を受賞しました。

～ 商品のご紹介 ～

ラ・フランスペア・果糖漬け



商品の特長

高畠町を代表する果物ラ・フランス。その香りやおいしさは群を抜いています。ラ・フランス本来の風味を活かすため、甘さは控えめにしています。旬のおいしさを缶詰にとじ込みました。

商品の内容

・希望小売価格: 800 円 (税別)

・内容総量: 425g 固形量: 250g

・原材料: 洋なし(ラ・フランス)、果糖、酸味料、酸化防止剤

～ アレンジレシピ例 ～

ラ・フランスロールケーキ



ラ・フランスの果肉だけでなく、シロップも使うことで豊かなラ・フランスの香りを活かしました。

材料

ラ・フランス缶詰…1缶、缶詰シロップ…40g、卵…4個、グラニュー糖…60g、薄力粉…60g、サラダ油…40g、塩…ひとつまみ

【クリーム】生クリーム…200ml、グラニュー糖…10g、練乳…20g、バニラエッセンス…少々

- ① 卵白にグラニュー糖(半量)、塩を加えてメレンゲを作る。
- ② 卵黄に残りのグラニュー糖を入れて混ぜ、薄力粉、サラダ油、シロップを入れる。
- ③ ②に①の半量を入れて混ぜ、残りを入れて軽く混ぜる。
- ④ 天板にシートを敷き、流し込む。
- ⑤ 180℃で13分間オーブンで焼く。
- ⑥ クリームの原料を混ぜる。
- ⑦ クリームを塗り、カットしたラ・フランスを散らして巻く。

～ アレンジレシピ例 ～

ら・ふらんすパイ



シロップ漬けのら・フランスなので砂糖煮の必要がありません。手軽に作れるパイです。

材料

ら・フランス缶詰…1缶、冷凍パイシート、ブランデー…少量、バター…少量、卵黄…1個
【カスタード】卵黄…2個、グラニュー糖…大3、薄力粉…大1、牛乳…130CC、バニラエッセンス…少量

- ① ら・フランスをスライスし、ブランデーに漬け込む。
- ② 卵黄にグラニュー糖を加えて混ぜ、白っぽくなったら薄力粉を加えてさらに混ぜる。
- ③ ②に牛乳を少しずつ加え、中火にかけて混ぜる。
- ④ パイシートをのばし、型にバターを塗って敷く。
- ⑤ カスタードを敷き、ら・フランスをのせる。
- ⑥ パイシートを網目状に飾り、卵黄を塗る。
- ⑦ 220℃で30分間オーブンで焼く。

ら・ふらんすババロア



果肉がゴロゴロ入ったら・フランスのババロアです。

材料

・ら・フランス缶詰	……………	1缶
・(ミキサー)	……………	(200g)
・(ダイスカット)	……………	(50g)
・グラニュー糖	……………	40g
・牛乳	……………	110g
・生クリーム	……………	100g
・ゼラチン	……………	10g
・湯	……………	100g

- ① ゼラチンを湯に入れて溶かす。
- ② ら・フランス(ミキサー200g)、グラニュー糖、牛乳をミキサーする。
- ③ ②に生クリームを入れて再度ミキサーする。
- ④ ③に溶解したゼラチン液を入れてミキサーする。
- ⑤ 型にダイスカットしたら・フランスを入れ、④を流し込み冷蔵庫に入れて冷やす。

【推薦文】 米沢信用金庫 理事長 加藤 秀明

上質な甘みと、とろけるような果肉、
芳醇な香りの絶品ら・フランス缶詰



高島食品工業(株)様は1966年創業、50年以上の歴史で培われた果実加工の技術で、果実を原料とした加工品の製造を主とし、缶詰以外にも瓶詰や袋詰、ジャムやゼリーなどの製品も製造しています。原料は県産にこだわっており、意欲ある生産者へは無料で白桃や黄桃の苗木を提供し、加工用果実栽培の促進も行っています。

1903年に日本で初めて栽培された高島町でとれたら・フランスの缶詰、是非一度ご賞味ください。

ご挨拶

馬と人間の理想郷を求めて

私達は、何かしらの理由で仕事ができなくなった競走馬や乗用馬のほとんどが、行き場をなくしているという現状に胸を痛め、引退後も安心して生きていくことができる「持続可能なモデル」作りに挑戦しています。

挑戦している事業は、岩手県八幡平の温泉地熱を活用した馬ふん堆肥作りと、その堆肥を利用した農作物栽培です。自然の中で生活を送る馬から出来上がる良質の馬ふん堆肥は、多くの農家から「農薬を使う必要がなく、安全な作物を育てられる」と好評を博しています。

また、馬ふん堆肥を用いた農作物栽培にも挑戦しており、完全無農薬、安心安全でおいしい野菜も生産しています。



ジオファーム・八幡平 代表理事 船橋 慶延

特徴

マッシュルームと馬ふん堆肥

「馬と繋がりが深い作物を作りたい」という思いから、マッシュルームの生産を手がけました。

近代のマッシュルーム生産の方法が確立されたフランスのソミュールでは、軍馬の生産が盛んだったため、馬ふん堆肥がたくさん調達できました。馬ふん堆肥がマッシュルームの栽培に適しているため、その栽培方法が続けられています。

冬の厳しい岩手県八幡平は、安定して馬ふんを堆肥にすることや、作物を1年を通じて作るのは難しい地域です。しかしながら、地熱という資源を利用し、安定して生産することに成功しました。

自然豊かな岩手県八幡平は、自然エネルギーも豊富です。

当組合のマッシュルームを一口食べてみてください。口に入れた瞬間の、ぷりっぷりの食感に「これが本当にあのマッシュルームなのか!？」と驚かれると思います。



マッシュルームの菌床



馬ふん堆肥

岩手発のものづくり&ものがたり

歯ごたえがあって実ぶりのよい「マッシュルーム」は、岩手山の伏流水・八幡平の地熱・馬ふん堆肥を活かした逸品で、カットせず贅沢に丸ごと使用しています。「牡蠣」は、三陸リアス式海岸のど真ん中に位置して漁場に恵まれ、築地でも高く評価された陸前高田の広田湾産です。これらを至極のアヒージョに仕立てて、缶詰にしました。

食べ応えのある「牡蠣」と、丸ごと入った「マッシュルーム」が絶品です。口に入れた瞬間、にんにくの風味が広がっておいしさが際立ちます。

バゲットをうま味オイルに浸したり、パスタ等に和えてもおおいしくいただけます。

また、おつまみや料理にもう一品プラスしたいときにも重宝します。

この商品は、岩手県の内陸北部「八幡平」と沿岸南部「陸前高田」の交流を記念するとともに、東日本大震災からの復興への想い・願いを託し、防災備品としても利活用できるよう缶詰としました。



いわて食の大商談会 2018



八幡平マッシュルームと三陸の牡蠣（イメージ画像）

【会社概要】

会社名: 企業組合八幡平地熱活用プロジェクト
ジオファーム・八幡平

本社: 岩手県八幡平市松尾寄木第1地割 1483

創業: 2014年9月

代表者: 船橋 慶延

資本金: 22万円

従業員数: 23名

連絡先: (電話) 0195-70-2850

工場見学: 可(要相談)

ネット販売: 無

主な商品販売先: (株)ワキュウトレーディング、プラネットテーブル、合同会社 SOZO 他

主な商品: 八幡平マッシュルーム(ホワイト、ブラウン)、八幡平マッシュ DRY(ホワイト、ブラウン)、八幡平マッシュルーム入りドッグフード、プレミアム馬ふん堆肥

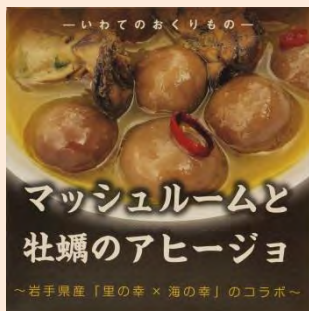
HP アドレス: <http://geo-farm.com/>



「ジオファーム・八幡平」という農場を運営し、地熱×馬という岩手県八幡平の地域資源を活用して、生産商品開発を進める事で、持続可能な仕組みを構築し、この地域に馬がいる風景と里山の景観が維持されウマイものを通じて広がっていく仕組み作りを進めています。

～ 商品のご紹介 ～

マッシュルームと 牡蠣のアヒージョ



商品の特長

この商品は、岩手県内陸北部の「八幡平」と沿岸南部の「陸前高田」の交流を記念するとともに、東日本大震災からの復興への想い・願いをそれぞれの自慢の特産品である「マッシュルーム」と「牡蠣」に託し、大自然の風味を最大限に活かして至極のアヒージョに仕立てました。

商品の内容

- ・希望小売価格: 1缶 798 円(税別)
- ・内容量: 1 缶あたり 130g(内容総量)
- ・原材料: マッシュルーム、牡蠣、オリーブ油、おろしにんにく、食塩、ワイン、唐辛子、白胡椒/増粘剤(加工でん粉)、酸化防止剤(ビタミン C)

～ アレンジレシピ例 ～

こく美味(うま)パスタ



うま味オイルが麺に絡む、こく美味(うま)パスタ。茹でたパスタに絡めるだけで、本格ペペロンチーノの出来上がり。

材料(1人前)

- ・マッシュルームと牡蠣のアヒージョ缶詰 …… 1缶
- ・パスタ (1.9mm) …… 100g

- ① 茹でたパスタに、缶詰を和える。
- ② お好みで、塩・胡椒で味を調える。

～ アレンジレシピ例 ～

こく美味(うま)グラタン



牡蠣とマッシュルームがホワイトソースに絡む、こく美味(うま)グラタン。
市販のグラタンの素を使用して、簡単に本格グラタンの出来上がり。

材料(4人前)

- ・マッシュルームと牡蠣のアヒージョ缶詰 …… 1缶
- ・グラタンの素(マカロニ入り4人前用) …… 1個
- ・玉ねぎ …… 中1個
- ・とけるチーズ …… 4枚

- ① 市販のグラタンの素に記載された手順に従い、ホワイトソースを作る。
- ② ホワイトソースを器に盛り付け、缶詰の牡蠣とマッシュルーム、とけるチーズをトッピングする。
- ③ オーブントースター250℃で、焦げ目がつくまで15分程度焼く。

かんたんブルスケッタ



バゲットに、マッシュルーム・牡蠣・かいわれ大根をのせるだけで、本格ブルスケッタの出来上がり。

材料

- ・マッシュルームと牡蠣のアヒージョ缶詰 …… 1缶
- ・かいわれ大根 …… 適量
- ・バゲット …… 適量

- ① バゲットを食べやすい大きさに切り分け、軽くトーストする。
- ② 缶詰の牡蠣とスライスしたマッシュルーム・かいわれ大根を、バゲットの上に盛り付ける。
- ③ うま味オイルを上からかける。

【推薦文】盛岡信用金庫 理事長 浅沼 晃

岩手県産「里の幸×海の幸」が織りなす贈り物



八幡平市は、岩手山、八幡平、安比高原等の自然の恵みに満ちたまちです。また、陸前高田市は、東日本大震災の大津波にも耐え抜いた奇跡の一本松で知られています。

この缶詰には、里山と海の恵みが紡ぐ「ものがたり」があります。しっかりと味付けとなっており、アヒージョ料理として、また、少し贅沢なアペタイザー(おつまみ)としてご賞味いただければ幸いです。

里の幸と海の幸が織りなす贈り物を皆さまへご紹介するとともに、この「ものがたり」を応援しています。

ご挨拶

小袖屋発祥の地「小袖海岸」

岩礁に砕け散る波しぶきと、限りなく続く紺碧の海。北三陸の中にあって雄大な断崖と岩礁が続く「小袖海岸」は、岩手県久慈市の久慈湾南東部に位置し、三陸復興国立公園に指定される景勝地です。

その荒々しくも美しい情景は、北国の短い夏とともに刻々と表情を変えていきます。

夏の季節、魚介類の宝庫と言われる小袖海岸には、昔ながらの「海女（あま）」の姿を、今もなお見ることができます。

「久慈の小袖屋」は、この海岸の名前を店名にいただき、海の幸溢れる商品をお届けしています。



久慈市 小袖漁港



北限の海女



素潜りの実演

特徴

海女の磯汁 味の源「北限の海女」

小袖海岸には「かつぎ」と呼ばれる、磯のウニやアワビなどを素潜りで採る、昔ながらの漁法が残されています。

この漁法を守り続ける「海女」は、日本では小袖海岸が最北端に位置することから「北限の海女」とよばれています。



北限の海女
イメージキャラクター
「アマリン」

「北限の海女」は、7月から9月の夏の間、小袖海岸周辺で素潜り漁を行い、豊かな漁場で育まれたウニなどを毎年捕獲しています。

こだわり

海女の磯汁

その昔、小袖海岸で漁をする「海女」たちが冷え切った体を暖める為に、採れたての海の幸を使って、鍋で煮て食べていました。

この味を再現したのが「海女の磯汁」です。

厳選された海の幸と磯の香り漂う濃厚なスープ。風味豊かなだし汁と豪華な具を使い、色々な料理にも活用できる贅沢な缶詰です。

そのまま温めて召し上がるだけでなく、炊き込みご飯や雑炊、季節の野菜を加えた鍋など、手軽に荒磯料理がお楽しみいただけます。

「海女の磯汁」「いちご煮」など当社が販売する各種多彩な缶詰を、お客さまのご要望に合わせて、自由に詰め替え可能なギフトセットとして「北三陸味紀行 久慈物語」をご用意しています。

日頃お世話になっている方や、大切な方への贈り物に是非ご利用ください。



海女の磯汁



ギフトセット「北三陸味紀行 久慈物語」(一例)

【会社概要】

会社名: (株)小袖屋

本社: 岩手県久慈市長内町第40地割17-4

創業: 昭和63(1988)年6月

代表者: 代表取締役 野田 一夫

資本金: 1,000万円

従業員数: 1名

連絡先: (電話)0194-53-0025

工場見学: 非

ネット販売: 有(当社公式HP)

主な商品販売先: (株)川徳、岩手県産(株)、道の駅

主な商品: 海女の磯汁、海女のいちご煮、いちご煮、帆立貝柱(水煮)、紅鮭茶漬け、ほたてマヨネーズ、かにみそ、鮭中骨(味付)、秋さば(水煮)、久慈まめぶ汁、海女の磯ぞうすい他

HPアドレス: <http://www.kujinokosodeya.co.jp/>



当社は、昭和63(1988)年6月に創業し、皆様のご愛顧を賜りおかげさまで30周年を迎えました。

これからも、豊かな海で育まれたおいしさを、潮の香りとともにお届けいたします。

～ 商品のご紹介 ～

海女の磯汁



商品の特長

ウニ・ツブ・ホタテそれぞれが醸し出す力強い磯の香りと味が自慢の潮汁です。

お吸い物はもちろん、炊き込みご飯にさせていただくと、より一層おいしくお召し上がりいただけます。

商品の内容

- ・希望小売価格: 1缶 1,260円(税別)
- ・内容量: 1缶あたり 415g
- ・原材料: 魚介類(アヤボラ、うに、帆立貝柱)、帆立貝エキス、かつお節エキス、野菜(ネギ、シソの葉)、食塩、調味料(アミノ酸等)

帆立貝柱(水煮)



商品の特長

新鮮な貝柱の、噛むほどに染み出てくる旨みは、色々な料理をおいしく変えてくれます。

商品の内容

- ・希望小売価格: 1缶 1,100円(税別)
- ・内容量: 1缶あたり 180g
- ・原材料: ほたて貝柱(国産)、食塩

紅鮭茶漬け



商品の特長

脂がのった北海の紅鮭を食べやすく身をほぐして味付けしました。お茶漬け、おにぎりや手巻きずしの具など、そのままご利用いただけます。

商品の内容

- ・希望小売価格: 1缶 900円(税別)
- ・内容量: 1缶あたり 180g
- ・原材料: 紅鮭、食用植物油脂、野菜ブロス(玉葱、人参、キャベツ)、食塩、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、(原材料の一部に大豆、ゼラチンを含む)

～ アレンジレシピ例 ～

「海女の磯汁」炊き込みご飯



「海女の磯汁」の汁で、2合のお米を炊き込み、具材を混ぜるだけ。炊いた時のふんわりと上品な磯の香りがたまりません。

材料（2合炊き）

- ・海女の磯汁 …… 1 缶
- ・米 …… 1 と 1/2 合
- ・もち米 …… 1/2 合
- ・カットワカメ …… 少量
- ・大葉 …… 少量

- ① 米は洗ってザルに上げて水をきる。
- ② ワカメはから煎りして、もみほぐしておく。
- ③ 炊飯器に米を入れ、缶汁だけで普通に炊き上げる。②のワカメを上に加えて10～15分間蒸らした後、缶詰の具（ウニ、ツブ、ホタテ）を入れて混ぜ合わせる。
- ④ 器に盛り、大葉を千切りにして散らす。

帆立貝柱の大根サラダ



缶詰の帆立貝柱と大根サラダを、マヨネーズで和えるだけで、簡単に本格シーフードサラダの出来上がり。

材料

- ・帆立貝柱（水煮） …… 1 缶
- ・大根サラダ …… 2 袋（280 g）
- ・マヨネーズ …… 適量
- ・塩、胡椒 …… 適量
- ・醤油 …… 適量

- ① 市販の大根サラダにマヨネーズをお好みで和える。
- ② 塩、胡椒で味を調え、醤油を隠し味として適量加える。
- ③ 缶詰の帆立貝柱を和えて出来上がり。

【推薦文】 盛岡信用金庫 理事長 浅沼 晃

「北限の海女」で知られる久慈市からの贈り物

久慈市は、連続テレビ小説「あまちゃん」のロケ地として有名となった「北限の海女」のまちです。また、世界有数かつ国内最大の琥珀の採掘産地としても知られています。

（株）小袖屋様の「海女の磯汁」は、三陸復興国立公園の海の幸が凝縮された高級品です。ウニ・ツブ・ホタテそれぞれが醸し出す、力強い磯の香りと味が口いっぱい広がります。

大切な方への贈り物にはもちろんのこと、特別な日のハレ食としてご賞味いただきたくご紹介します。



ご挨拶

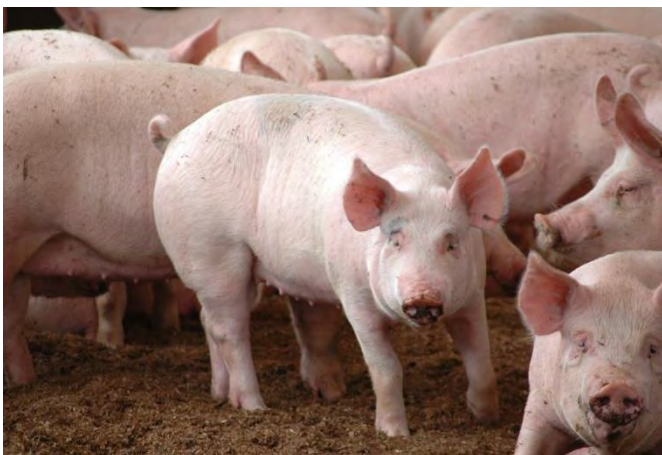
賞味期限という課題を克服し、辿りついた逸品

岩手県花巻市にある当社の白金豚は、飼育配合から出荷まで一貫体制で生産している豚肉で、1997年の販売開始より数々の料理誌や新聞で取り上げられており、現在では、香港など海外への輸出展開も行っています。また、養豚飼料は輸入ではなく、地元花巻産の子実トウモロコシや飼料米の活用を通じて、地域経済への貢献も図っています。

白金豚は料理店などで一番おいしく食べていただきたいという思いから、小売店等に流通させない業務用ミートです。白金豚角煮缶詰は消費者様向けの本格料理店に並ぶ味の提供手段として、難関であった賞味期限の課題を克服し、辿りついた一つの答えです。開発当時から豚角煮缶詰は市場に希少でしたが、現在では地元の百貨店などで人気の定番商品となっています。



由来は宮沢賢治の「フランドン農学校の豚」一説から



奥羽山脈の恵みを受け、品種とこだわりのエサを使用



「白金豚角煮缶詰」白金豚は岩手県のブランド豚です。

特徴

白金豚とは

白金豚はLWBという三元交配豚です。父豚にパークシャー（イングランド南東部の地名が由来の良質の黒豚）を採用しており、その影響を強く受け継いでいます。筋繊維が細かく柔らかく、脂身が厚めに仕上がるのが特徴です。

エサにはNon-GMO(非遺伝子組替)の穀物を使用しているほか、近年は国産自給飼料の採用にも取り組んでいます。飼料へのこだわりが豚肉の旨味に与える影響は大きく、臭みを抑えていながら、しっかりと力強い旨味を備えています。

白金豚の飼育においては、飲み水にもこだわりがあります。花巻地域は奥羽山脈、北上山地に囲まれた盆地ですが、そのどちらにも優れた地下水を蓄えており、当社の養豚場ではそれらの水を、さらに岩手県内の釜石鉱山から取れた磁鉄鉱と石灰を通してから与えています。それによって、白金豚は一年を通じて健康に育っています。

こだわり

バラ肉を贅沢に使用

「白金豚角煮」の缶詰には、あえて人気部位のバラ肉を使用しています。例え缶詰であっても、銘柄豚の名前を冠する以上は、その品質には妥協しないという考え方です。

また、豚肉を缶詰にすると、脂身が白く固まりがちで、それが消費者に敬遠されるという意見もありましたが、「白金豚の旨味は脂にある」としてそのまま残した結果、豚肉の旨味がふんだんに楽しめる、極上の高級缶詰が誕生しました。

食べる際には食器にあけて、温め直す必要がありますが、その白い脂は火にかけると程なく澄んできます。それを食べると、調理したてのような旨味がしっかり残っています。

缶のパッケージは黒を基調とし、ロゴとラインだけで構成しました。あえて商品内容を示す写真も絵も無くし、ベンチマークにしたのは、日本茶や紅茶のパッケージです。お客様には情報から内容を想像して楽しんでいただき、畜産品も趣味嗜好でもらう時代到来を見立てています。



缶いっぱい凝縮された、岩手県ブランド豚「白金豚角煮」



しっかりとした肉質、旨みが詰まった脂身が特徴

【会社概要】

会社名: 高源精麦(株)

本社: 岩手県花巻市大通り 1-21-1

創業: 1958年5月

代表者: 高橋 誠

資本金: 6,450万円

従業員数: 35名

連絡先: (電話) 0198-22-2811

(メール) takagen@meat.co.jp

工場見学: 非

ネット販売: 有(当社HP、楽天、Yahoo)

主な商品販売先: 岩手県産(株)、(株)川徳、イトーヨーカドー
花巻店、岩手県内の観光ホテル等

主な商品: 白金豚、豚肉加工品など

HPアドレス: <http://www.meat.co.jp/>



当社の業務内容は養豚業、食肉・惣菜卸、飲食業など多岐に渡り、養豚部では二つの農場を運営、常時6,000頭の豚を一括管理しています。1997年に豚舎を新築、銘柄豚「白金豚(プラチナポーク)」の生産を開始し、2005年には日経流通新聞紙上で「生鮮品勝ち組ランキング」第1位、2006年の料理雑誌「食楽」の「シェフが選ぶ注目の豚肉」でも第1位獲得と、数々の日本一の評価をいただいています。

～ 商品のご紹介 ～

白金豚の角煮



商品の特長

白金豚のなかでも特に人気のバラを贅沢に使用。醤油ベースの甘めのタレで煮込みました。ご飯や晩酌との相性もよく、贈り物をはじめ自家用にも人気です。常温で開封すると白く豚脂が浮いている場合がありますが、温めるとすぐ全体に馴染むのでご安心ください。

商品の内容

- ・希望小売価格: 1缶 1,250円(税別) 1ケース 12缶入
- ・内容量: 1缶あたり 固形量 250g 内容総量 420g
- ・原材料: 豚肉、しょうゆ、砂糖、しょうが、発酵調味料、でん粉、香辛料、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グアー)、(原材料の一部に小麦を含む)

～ アレンジレシピ例 ～

角煮缶の炊き込みごはん



手軽にできる炊き込みごはん。よく煮込んだ角煮の風味とタレがご飯に染みこんで、簡単調理なのに、まるでプロの味!?

材料(4~6人分)

- ・角煮缶 1缶
- ・米 3合
- ・生姜 1かけ

- ① 米を洗い、ざるにあげて水を切る。生姜をスライスする。
- ② 米、生姜、角煮缶の汁と水を合わせて、炊飯器の目盛りの部分まで入れ炊飯する。
- ③ 炊き上がったら、別にしておいた肉を乗せて蒸らす。

～ アレンジレシピ例 ～

角煮肉じゃが



いつもの肉じゃがが大変身！ボリューム十分な主菜が簡単に。味付けは缶詰の汁だけ。角煮で作るからお肉がほろほろ柔らか、まるで一日煮込んだよう。

材料(4人分)

- ・角煮缶 …………… 1缶
- ・じゃが芋 …………… 中4個
- ・人参 …………… 1本
- ・しらたき …………… 1/2袋

- ① じゃが芋と人参、しらたきを缶の上澄み油で炒める。缶から汁と肉を分ける。
- ② 野菜の全体に脂が絡んだら汁だけを入れる。
- ③ ひたひたになるくらいの水を加えて落とし蓋。弱火で15～20分煮たあと、取り出しておいた肉を乗せ、水分を飛ばすように強火で2～3分加熱する。

角煮とキャベツのおつまみ



角煮とマヨネーズのおいしい組み合わせ。簡単おつまみ一品がすぐできあがる！お子様のお弁当にも人気です。

材料(1人分)

- ・角煮缶 …………… 3～5枚
- ・千切りキャベツ …………… お好きなだけ
- ・マヨネーズ、七味 …………… お好きなだけ

- ① キャベツの千切りを皿に乗せ、加熱した角煮をキャベツの上に乗せる。
- ② ボールで蓋をして、5分ほど蒸らしキャベツをしんなりさせる。
- ③ お好みでマヨネーズ、七味、角煮の残り汁をかける。

【推薦文】花巻信用金庫 理事長 漆沢 俊明

宮沢賢治由来の「白金豚」(プラチナポーク)

岩手県花巻市の先人 宮沢賢治は、その秀作「フランドン農学校の豚」の中で「豚のからだは生きた一つの触媒だ。白金と同じことなのだ。」と表現しています。それがブランド豚「白金豚」の名前の由来となっており、高源精麦(株)様の登録商標です。

また、当社の高橋社長は「新星プロジェクト」と題し、これまで輸入が主であった養豚飼料を廃止、国産や地元産の原料を使用した養豚飼料のイノベーションを実現され、地元農家との連携を図りながら地域の活性化にも貢献されています。岩手県の自然の恵みから生まれ、飼料にもこだわり、脂身のおいしさが凝縮された「白金豚角煮缶詰」を是非ご賞味ください。



ご挨拶

東北のフラスα和牛生産・提供

当社は、宮城県と岩手県で黒毛和牛と交雑牛、短角和牛、約 4,000 頭を飼育しています。また、飼育後の販路を安定させるべく、牛肉の輸出・加工・飲食店経営等を展開し、新製品開発、国際展示会の商談会に参加するなど努めています。様々な形で日本、特に東北のおいしい牛肉を生産者の顔が見えるよう、皆様にお届けしています。

当社の牛肉を日本ハム(株)様とエスフーズ(株)様など、大手メーカーにも卸しており、全国の皆様にお召し上がりいただいています。また、地元では「仙台牛」、「仙台黒毛和牛」として食卓へお届けしています。



当社の農場

特徴

岩手の赤べこ和牛スライス

本商品は、一般的な夏山冬里方式の飼養管理に加え、黒毛和牛と同じ飼育管理を行うことで商品の安定化を実現しています。

当社の農場で飼育している牛の肉を当社の加工場で捌いているため、岩手県・宮城県で 100% 生産しています。

また、三陸海岸の大自然に恵まれた短角和牛の飼料は、地元の稲わらに加え約 50%が国産米で配合しています。

写真(左)は、岩手県の寒冷地で親子ともに育っていく日本短角種です。ご存知の霜降り和牛と違って、赤身主体の希少品種であり、低脂肪高蛋白質のヘルシー和牛です。

厳しい寒さに強い元気な雄牛の肉を食べると、まさにその牛の生命力がそのまま入っていくように胃もたれのしない牛肉スライスを楽しめます！

肉質が柔らかく、しっかりとした牛肉の旨味がしょっぱくない優しい味付にぴったり合います。レンジで温めると香辛料の風味が広がり、香ばしい生体熟成牛肉をお楽しみいただけます。



岩手のヘルシー短角和牛の肉



当社の仙台市のレストラン「三陸金華和牛」の和牛スライス

独自の一貫生産体制

当社では、「安心」それは情報開示。「安全」それは徹底した衛生管理。これを第一に考えています。その中で、飼料、繁殖、肥育および資源のリサイクルまですべての過程に一貫したこだわりを持つ「一貫生産体制」に取り組んでいます。

牛舎を集約するのが一般的ですが、当社は各地にセンターを置く、業界では異色の「広域分散型」の管理手法を導入しています。それを可能にしているのが、タブレット端末で飼育状況を細かく管理するシステムです。これにより、ストレスなく育つのに適した環境を作ることが可能となっています。

また、農場と加工場ともに HACCP という国際衛生基準を導入し、より高度な衛生管理で食品の安全性を徹底しています。

エサへのこだわりとして、輸入穀物だけに依存するのではなく、関係者様にご協力いただき、稲わら、乾牧草は国内生産品を使用しています。穀物の一部も当社の農場にて栽培・給餌しています。



当社の奥州岩手農場の短角和牛



当社の石巻市太田農場の黒毛和牛

【会社概要】

会社名：(有)うしちゃんファーム
 本社：宮城県石巻市須江字豊石前 1-11
 創業：1970年4月
 代表者：佐藤一貴
 資本金：1,000万円
 従業員数：60名
 連絡先：(電話)0225-98-8829
 (メール)info@ushichan.jp

工場見学：非(当社の牛舎は見学可能)

ネット販売：有(楽天)

主な商品販売先：日本ハム(株)、エスフーズ(株)、農協

主な商品：牛肉

HPアドレス：<http://www.ushichan.jp/>



農畜産業をはじめ三十数年が経ち、国内の農畜産物の流通形態や生産現場も一新され、また、食品に対する消費者様の関心の高さは日を迫うごとに強くなっています。

今後も私達、生産者が情報を徹底して開示し、消費者様からの声をしっかり聞き、経営に反映させなければいけません。

～ 商品のご紹介 ～

いわてっ子短角和牛



商品の特長

100%国産和牛を使用しています。旨味たっぷりのヘルシー岩手の赤牛で、しょっぱくない調味料に付け込んだ生体熟成牛肉です。レンジで温めるのがおすすめです。

野菜炒めや炒飯にもぴったり！

商品の内容

- ・希望小売価格:1 缶 1,852 円(税別)
- ・内容量:固形量:120g 内容総量:170g
- ・原材料:牛肉(国産)、砂糖、しょうゆ、でん粉、香辛料、寒天、(一部に小麦・大豆・牛肉を含む)

～ アレンジレシピ例 ～

生体熟成赤身和牛の大和煮



ヘルシー和牛の香ばしい大和煮。お茶と一緒に召し上がるのがおすすめです。柔らかい赤身肉の旨味をお楽しみください。

材料

- ・いわてっ子 短角和牛缶詰 …………… 1缶

- ① 缶詰を開けて別皿に移します。
- ② 電子レンジで1分ほど温めます。

～ アレンジレシピ例 ～

生体熟成赤身和牛の野菜炒め



お好きな野菜炒めに柔らかい赤身牛肉の旨味を加えると健康によくおいしい食事をお楽しみいただけます。

材料

- ・いわてつ子 短角和牛缶詰 …………… 1缶
- ・お好きな野菜 …………… 200g

- ① 野菜を炒めます。
- ② 数分後に缶詰の肉を入れます。
- ③ 七味と一緒にお試しください。

生体熟成赤身和牛の炒飯



お好きな炒飯に柔らかい赤身牛肉の旨味を加えると、健康によくおいしい食事をお楽しみいただけます。

材料

- ・いわてつ子 短角和牛缶詰 …………… 1缶
- ・ご飯 …………… 1合
- ・ネギ …………… 適量
- ・卵 …………… 1個

- ① シンプルな味付で炒飯を作ります。
- ② 最後に缶詰の肉を入れます。
- ③ レモン汁と一緒にお試しください。

【推薦文】 杜の都信用金庫 理事長 星 倫市

好環境で育った肉の旨みを凝縮

当金庫推薦の(有)うしちゃんファーム様は、繁殖から肥育、資源のリサイクルまで全ての過程に一貫したこだわりをもって取り組んでいます。特に飼料にこだわり、農家が育てた地域の良質な稲わらは健康で丈夫な牛を育てる源となっています。

徹底した飼育管理が生み出す、100%国産和牛を使用した上質な短角牛の旨みを缶詰に凝縮していますので是非ご賞味ください。



ご挨拶

かまぼこの町 塩竈

当社の位置する宮城県塩竈市は、その名前が示す通り、古来より塩づくりの街として栄えました。

また、豊かな水源を有していたことから、本市には有名な酒蔵がいくつも存在しています。

そして何より、世界三大漁場の一つである三陸沖を近くに持つ主要漁港として栄え、昔から鮮度のよい魚が水揚げされてきました。このことから全国屈指の水産加工の町として発展し、かつては「かまぼこ生産量日本一」の街としても知られていました。

本市が日本で有数のかまぼこの産地として栄えたのは、魚・塩・水という、かまぼこ作りには欠かせない大切な3つの要素が揃っていたからとも言えます。



塩竈神社から見る、塩釜の風景



おでんセット製造ライン。一つ一つ手作業で詰めています。



阿部善商店の目の前の道路もすっかり水没しました。

特徴

おでんセットの元祖

当社は昭和元（1926）年創業以来、揚げかまぼこを中心に様々な商品を作り続けていく中で、おでんに欠かせないさつま揚げと他の具材を組み合わせた「おでんセット」を業界に先駆けて発売し、全国に出荷してきました。

そして、去る平成23（2011）年3月11日。未曾有の大災害となった東日本大震災では、電気はもちろん水道もガスも使えない、そんな状態が1週間以上続きました。

この体験を通して生まれた、心と体が温まる「おでん」を非常時にも簡単においしく食べられるようにしたいという従業員の思いから、おでん缶詰の開発に至りました。

常温で長期保存できるので非常時はもちろん、ちょっとしたお土産や普段の食卓のおかず、お酒の肴としても手軽に本格的なおでんが楽しめる「塩竈おでん缶」を是非お召し上がりください。

こだわり

おいしさの秘密はスープにあり

「塩竈おでん缶」のおいしさの秘密は、何といっても当社オリジナルの「かきの旨味だしスープ」です。

このスープは、塩釜湾の浦戸諸島や日本三景松島の名産である「牡蠣」の旨味にヒントを得て開発したもので、あっさりとして上品な味わいながらも牡蠣の旨味たっぷりのスープです。

おでん缶専用に開発した揚げかまぼこの相性も抜群で、お客様からも長年愛され続けているご当地おでんです。

また、平成30(2018)年の夏に発売した「牛たん入り 仙臺塩おでん缶」は、塩竈の練り物をはじめとする人気のおでん種に、仙台名物「牛たん」のサガリ(たん下部分)を加えた個性豊かなおでんです。

味付は牛たん定食に欠かせない「牛テールスープ」風に仕上げ、これまでにない味わい豊かなスープになりました。

港町の味「塩竈おでん」と、みちのく仙台と塩竈の味が融合した新商品の「仙臺塩おでん」、2種類のおでん缶を是非お楽しみください。



旨味だしスープの牡蠣 (イメージ画像)



缶の中には牡蠣の旨味がしみ込んだおでん種がぎっしり!

【会社概要】

会社名: (株)阿部善商店

本社: 宮城県塩竈市中之島 1-11

創業: 昭和元(1926)年 12月

代表者: 代表取締役社長 阿部善久

資本金: 2,000万円

従業員数: 120名

連絡先: (電話) 022-364-2155

工場見学: 非

ネット販売: 有(阿部善商店オンラインショップ)

主な商品販売先: JR 仙台駅、しおがままちの駅 他

主な商品: 揚げかまぼこ、おでんセット

HP アドレス: <http://abezen.co.jp/>



当社は昭和元(1926)年創業以来、常に「おいしさ」・「食の文化」・「まごころ」を皆様にお伝えしたいという“ハート”を大切に、昔ながらの伝統的な製法を守ってまいりました。また、製品の安全性を第一に考え、平成11(1999)年より HACCP システムを導入し安全・安心でおいしい商品作りに取り組んでいます。

～ 商品のご紹介 ～

かきの旨味だし 塩竈おでん缶



商品の特長

塩竈おでん缶の特長は牡蠣のエキスを使い、上品な味わいに仕上げた「かきの旨味だしスープ」です。具材には、塩竈の練り物をはじめ、大根・うずらの卵など人気のおでん種7種類を選定しました。

あっさりとしていながら旨味たっぷりの透きとおったスープとおでん種の相性が良く、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。

商品の内容

- ・希望小売価格: 1缶 500円(税別)
- ・内容量: 1缶あたり 280g(7種9個入)
- ・原材料: こんにゃく1個、大根2個、糸こんにゃく1個、うずら卵2個、焼ちくわ1個、小判揚1個、とうふ小判揚1個、かきの旨味だしスープ

牛たん入り 仙臺塩おでん缶



商品の特長

宮城県仙台発祥として知られる「牛たん焼き」。その歴史は戦後の昭和20年代、仙台の料理人が牛たんの美味しさに魅せられ、自身の店で客に提供したのが始まりとされています。

この「仙台名物牛たん」のサガリ(たん下)と人気のおでん種をあっさり塩味の牛テールスープ風おでんだしで煮込んだ「仙臺塩おでん」、みちのく仙台・塩竈が融合した新しい味わいの一品です。

商品の内容

- ・希望小売価格: 1缶 600円(税別)
- ・内容量: 1缶あたり 280g(7種9個入)
- ・原材料: 糸こんにゃく1個、牛たんさがり2個、大根1個、うずら卵2個、焼ちくわ1個、小判揚1個、とうふ小判揚1個、牛テールスープ風おでんだし

～ アレンジレシピ例 ～

塩竈おでん缶のおくずかけ風



塩竈おでん缶を使って、宮城県仙南地方の郷土料理である「おくずかけ」が簡単にできちゃいます。牡蠣の旨味だしの優しい味わいが、食欲をそそります。

材料(1人分)

・塩竈おでん缶	……………	1缶
・温麺(うーめん)	……………	100g
・めんつゆ	……………	適宜
・塩	……………	適宜
・水溶き片栗粉	……………	適宜

- ① おでん缶をあけ、具とつゆに分けます。
- ② うずら卵以外を細かく刻みます。
- ③ 温麺をたっぷりのお湯で茹でます。
- ④ 鍋におでん缶のつゆをあけ、ひと煮立ちさせます。刻んだ具を入れ、めんつゆと塩で味を調えます。
- ⑤ 水溶き片栗粉を入れとろみをつけ、器に盛った温麺にかけて完成です。

仙臺塩おでん缶入りカレー



いつものカレーが、仙臺塩おでん缶で“牛たん入りおでんカレー”に大変身！ おでんスープのだしが決め手の和風カレーです。

材料(1人分)

・仙臺塩おでん缶	……………	1缶
・カレールウ	……………	1かけら(1ブロック)
・お好みの野菜	……………	適宜

- ① おでん缶の中身を具とつゆに分け、揚げかまぼこ、ちくわ、大根を食べやすい大きさに切ります。
- ② 人参などお好みの野菜を食べやすい大きさに切り炒めます。
- ③ 鍋におでん缶のつゆをあけ、火にかけてカレールウを溶かします。
- ④ 鍋に、おでん缶の具材とお好みの具材を入れ、さっと煮込みます。
- ⑤ 器にごはんとカレーを盛り付け完成です。

【推薦文】 杜の都信用金庫 理事長 星 倫市

塩竈の旨みが詰まったおでん缶

昭和元(1926)年創業の揚げかまぼこの老舗(株)阿部善商店様は、東日本大震災後を経験した従業員から「長期保存ができ味が変わらない缶詰」を作りたいとの声があがり、2年をかけて製品化されました。全国に先駆けて製造販売していたおでん種セットを「牡蠣の旨みだし」や「牛テールスープ風おでんだし」で煮込んだおでん種との相性が抜群です。アレンジを加えて、様々な形でおでん缶を堪能できる一品ですので、是非ご賞味ください。



ご挨拶

石巻の獲れたての「旬」を缶詰に

当社は1957年に「石巻水産」(通称：イシスイ)として創業し、自然豊かな石巻から、新鮮な旬の魚のおいしさをお届けしてまいりました。

戦後の食糧難を引きずる時代。今や貴重となった鯨肉は、栄養豊富な食材として当時の食卓に欠かせないものでした。「新鮮な鯨肉を届けたい」その思いから始まった当社の歴史は、1999年に屋号を現在の「木の屋石巻水産」に改め、今日に至ります。

当社の缶詰には、三陸の“うまいもん”が詰まっています。私たちが大切にしているのは、だれもが「うまい」と唸る商品を作ること。朝獲れの魚を鮮魚のまま缶詰にする独自製法と、国産調味料を使ったシンプルな味付けで、素材の味を大切に商品作りを行っています。



東日本大震災前のシンボル「巨大缶詰」



鯨をイメージして作られた新工場・美里町工場



調味料と新鮮な魚を詰め入れ、缶ごと調理します。

特徴

当社独自の製法で、鮮度を閉じ込める

◆水揚げされた魚を、鮮魚のまま加工

缶詰の味を左右する、魚の鮮度。缶詰＝保存食だからこそ、当社では素材の鮮度を大切にしています。

石巻は世界三大漁業の1つである金華山沖に近く、石巻魚市場には新鮮な魚が運ばれます。目利きのスタッフが一番よい魚を選び、獲れたての一番おいしい瞬間を閉じ込めるため、朝に水揚げされた魚は、早ければ当日の昼までに缶詰に加工しています。

◆当社独自の「フレッシュパック製法」

一般的な缶詰製法では、素材となる魚を一旦冷凍し、製造予定に合わせて解凍してから使いますが、当社は違います。

サンマやサバ、イワシなどは冷凍せず、添加物や化学調味料を使わないタレと一緒に鮮魚のまま缶詰に詰めてふたを閉じ、そして大きな釜に缶をまるごと入れて熱します。

缶そのものを1つの小さな鍋として見立て、鮮度バツグンの素材と薄味の調味料をかけ合わせる。こうすることで、石巻で旬を迎えた魚のおいしさがぎゅっと閉じ込められるのです。

こだわり

「木の屋ブランド」と「食文化」の継承

◆素材にこだわり安心安全な「木の屋ブランド」へ
新鮮な魚の本物のおいしさを届けるため、保存料などの食品添加物は極力使用しません。また、日本の魚の旨みを引き出すには、日本の調味料が一番だと考え、醤油は宮城県産の無添加醤油を使用。砂糖は鹿児島産の喜界島産、塩は讃岐産を使用しています。

素材へのこだわりは、メインである魚にも。大漁の水揚げの中から大きさや脂ののり具合など、製品規格に見合う魚のみを厳選し、よいものがなければ缶詰製造はストップ。厳選された最高の素材のみを加工し、製品グレードは決して落とさない…これが「木の屋ブランド」にかけるプライドです。

◆「鯨」の食文化を継承すること

鯨の行商から始まった当社の歴史。

「鯨肉を食べたことがない」「見たこともない」

鯨を食べる習慣が消えつつある昨今、鯨肉商品を通じて日本の食文化を保存し、後世に伝えていくことも当社の重要な役割であると考えています。



缶詰作りにかける、こだわりとプライド



美里町工場内の直売所に当社製品を取り揃えています。

【会社概要】

会社名: 株式会社木の屋石巻水産

本社: 宮城県石巻市魚町一丁目 11-4

創業: 1957年 11月

代表者: 木村 優哉

資本金: 1億円

従業員数: 75名

連絡先: (電話) 0229-29-9429(代表)

(メール) order@kinoya.co.jp

工場見学: 可

ネット販売: 有(当社ホームページより)

主な商品販売先: 上品の郷、いしのまき元気いちば、
石巻市内のスーパーなど

主な商品: 鯨、サンマ、サバ、牡蠣、小女子など

HPアドレス: <http://www.kinoya.co.jp/>



当社ではその時々「旬」を閉じ込めた缶詰作りを行っています。

当社の缶詰を使ったおすすめレシピや新商品情報、シーズンごとの製造状況など、Facebookにて最新情報を更新していますので、是非ご覧ください。

～ 商品のご紹介 ～

ひげ鯨大和煮缶詰



商品の特長

60年以上守り続けた伝統の味は、ファンに愛され続けた証拠です。昔なつかしい味で噛む程に旨みがでる鯨肉。甘辛い醤油味に生姜の風味がアクセントになり、食欲をそそります。「鯨は食べたことがなくて…」という方でも、一口食べればクセになることまちがいなし！

商品の内容

- ・希望小売価格：1缶 519円(税別)
- ・内容量：1缶あたり 170g
- ・原材料：ひげ鯨、砂糖、醤油、でん粉、生姜、香辛料、寒天(原材料の一部に小麦を含む)

まぐろ尾肉大和煮



商品の特長

大きいマグロからわずか3缶分しか取れない希少な尾肉は、最も運動量の多い部位で、コラーゲンがたっぷり！ 醤油と砂糖で甘い大和煮に仕上げました。

そのままいただくのはもちろん、サラダにチャーハン、煮物など様々なアレンジで楽しめます。他にはない貴重な味を是非お試しください。

商品の内容

- ・希望小売価格：1缶 463円(税別)
- ・内容量：1缶あたり 170g
- ・原材料：まぐろ、醤油、砂糖、酒、寒天(原材料の一部に小麦を含む)

牡蠣の燻製缶詰



商品の特長

2018年4月に販売開始した新商品。宮城県産の牡蠣を桜チップでじっくり燻製にした「牡蠣の燻製缶詰」は、お酒のお供にも料理にも最適な一品。牡蠣の旨みも燻された香りも、そのままぎゅっとオイル漬けにしました。

缶詰1缶の中に10粒ほどの牡蠣が詰まっています。

商品の内容

- ・希望小売価格：1缶 639円(税別)
- ・内容量：1缶あたり 115g
- ・原材料：牡蠣(宮城県産)、食用綿実油、食塩

～ アレンジレシピ例 ～

鯨の大和煮あんの卵焼き



見た目はまるでデミグラスソースのかかったオムレツだけど、食べると和風な味わいが広がります。麩入りの卵焼きはボリュームたっぷり。炊き立てごはんのにせて、丼ぶり飯にしても◎。

材料

鯨大和煮…1 缶、しいたけ…2 枚(スライス)、生姜…1/2 片(千切り)、昆布だし or 水 50cc(あん用)・大さじ 2(卵用)、醤油…小さじ 1/2、酒…大さじ 1/2、片栗粉…小さじ 1、水…小さじ 2、卵…3 個、塩…小さじ 1/3、小町麩…15 粒、サラダ油…適量

- ① 小鍋に缶詰を汁ごとあけ、昆布だし、酒、スライスしたしいたけを加えて煮ます。
- ② しいたけが煮えてきたら、水溶き片栗粉でとろみをつけ、生姜、醤油を加えます。
- ③ 溶き卵に昆布だし、塩、小町麩を加えて混ぜた後、卵焼きを作ります。器に卵焼き、鯨あんをかけてできあがり！

鯨の中華風ピリ辛炒め弁当



たけのこやアスパラのシャクシャク食感が楽しい、お弁当にピッタリのおかず。鯨の大和煮の甘み×野菜のハーモニーも抜群です。仕上げのスパイスは、お子様用にはカレー粉がオススメ。

材料

鯨大和煮…1 缶(鯨肉のみ使用)、たけのこ…水煮 1 パック(約 1/2 本)、アスパラ…4 本、生姜…小さじ 1(みじん切り)、水…大さじ 2、オイスターソース…大さじ 1/2～1、酒…大さじ 1、サラダ油…大さじ 1、豆板醤…小さじ 1/2、青山椒 or カレー粉…適量

- ① フライパンにサラダ油、豆板醤を入れて辛みが出るまで炒め、生姜、アスパラを加えます。
- ② 水を加えて中火で炒め、アスパラに火が通ったらたけのこを加えてさらに炒めます。
- ③ 鯨肉、オイスターソースと酒を合わせたものを炒めたら、塩とスパイスで味を整え完成！

【推薦文】 石巻信用金庫 理事長 明石 圭生

「絶対うまい缶詰」なら、榊木の屋石巻水産



世界三大漁場として名高い三陸・金華山沖。この豊かな漁場に近い宮城県石巻市は、古くから「魚のまち」として栄え、海とともにありました。

榊木の屋石巻水産様の魅力は、「絶対うまい素材」を贅沢に使った「絶対うまい缶詰」。

素材の旨みを逃がさず閉じ込めた商品はどれも逸品揃いで、宮城県水産加工品品評会などで過去多数受賞しております。そして看板商品の「鯨大和煮」は昔懐かしく、思わずレトロな雰囲気タイムスリップすることでしょう。食卓に並びにくい食材ほど、手軽にいただける缶詰ですので、是非ご賞味ください。

ご挨拶

安心・安全を最重要視して社会に貢献

当社は 1942 年の創業以来、漁業から始まり、気仙沼に入港する船の漁獲物の販売やお世話などを行う問屋業、燃料となる石油やマグロの餌を販売する事業を展開し、その後カニやエビの加工・販売を行うようになりました。

2011 年の東日本大震災により、市内の全設備・施設を失いましたが、多くの皆様のご支援を賜り、現在は本社・水産・漁業関連・ガス石油部門及び工場と復旧しています。

漁労、ガス石油、食品と何れも『安心・安全』が非常に重要であり、従業員やお客様の安心・安全を最重要視し、新たな価値創造に向けてお客様と共に発展し、企業活動を通して社会に貢献すべく誠心誠意今後も努めてまいります。



誠実で行動力のある従業員が団結して取り組んでいます。

特徴

ヒトが中心となるオンリーワンブランド

社には「和をもって接し、誠をもって奉仕すること」を意味する「和心・誠心」を掲げ、取引先との信頼関係を強固にする心を以て取り組んでいます。また、人事理念「自己成長と向上心の追求」、ロゴマーク「安心・安全」をモットーに、100 年企業を目指し、理念教育や人材育成に熱心に取り組んでいます。

その土台から成る「誠実さ」「団結力」「向上心」「先見性」といったヒトの力によって、当社の強みである、「徹底した品質管理」や、様々な顧客・市場に対する「熱心な情報収集」、「迅速な情報共有」、グローバル展開や直販などの「挑戦」に繋がりが、オンリーワンの原料を、手軽に、鮮度の高い状態で提供し続けることができます。

当社は B to B 取引が多い企業ですが、売る側も買う側も満足し、よろこび、その先にある期待に応え続けることを目指しています。



当社は「和心・誠心」が社員の行動原理です。



安心・安全な商品を届けることを大事にしています。

こだわり

オンリーワン資源とグローバルな展開

当社漁業部は、インド洋を中心としたマグロ漁業、アフリカのナミビア共和国との合併によるカニ漁業、気仙沼近海での定置網漁等も行っています。

カニは水揚げ後、洋上でボイル・急速冷凍し、スペイン輸出や中国の独資法人で加工・商品化したうえで、日本のほか、米国、中国等に販売しています。

グローバルな原料調達・加工・販売体制によって、こだわりのオンリーワン原料を、安心・安全、かつ手軽に楽しんでいただけることができます。

また、当社のまるずわいがには、気仙沼市の地域産業資源活用事業計画に認定され、風味調味料として加工された「フュメ・ド・クラブ」により、濃厚なスープ（ビスク）や炊き込みご飯、クラブケーキなどにも活用されています。

震災から半年後には、「かに物語」という直販事業にも挑戦し、気仙沼魚市場に隣接する「海の市」に所在する直販店舗や Web サイトでお買い求めできるようにになりました。



かに籠船「カベキ・カタミラ号」と新鮮なむき身



まるずわいがにを使用した濃厚なスープにも加工をしています。

【会社概要】

会社名：(株)カネダイ

本社：宮城県気仙沼市川口町1-100

創業：1942年4月

代表者：代表取締役社長 佐藤 亮輔

資本金：1,200万円

従業員数：120名

連絡先：(電話)0226-23-1721

(メール)info@kanedai-kesenuma.co.jp

工場見学：非

ネット販売：有(当社HP、楽天市場、Yahoo等)

主な商品販売先：日本水産(株)、スクーナ一(株)、マルハニチロ(株)

阪和興業(株)、ニチモウ(株)他

主な商品：エビ・カニのむき身・加工品等

HPアドレス：<http://www.kanedai-kesenuma.co.jp/>



まるずわいがには、1977年に南大西洋、アフリカのナミビア沖に出漁して以来であり、ここまでやってこられたのは多くの皆様のお陰様。まさに、かに物語です。

今後も社会に貢献すべく誠心誠意努めてまいりますので、格別のご支援、ご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



～ 商品のご紹介 ～

ずわいがにかにみそ缶詰



商品の特長

ずわいがにのかに味噌に、歯ごたえのあるまるずわいがに（オオエンコウガニ）のかに身を加えました。

まるずわいがには「幻の蟹」と言われる一品で、歯ごたえや濃厚な甘みを味わえます。カネダイオリジナル缶詰です。

商品の内容

- ・希望小売価格：4缶セット 3,000円（税別・送料込）
- ・内容量：1缶あたり 45g
- ・原材料：ずわいがにかにみそ、まるずわいがに、コーンスターチ（遺伝子組換え不分別）、砂糖、食塩、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）

～ アレンジレシピ例 ～

シンプルなおつまみに ～お洒落な割烹の先付風～



自分が気に入った器に盛り付ければ、お洒落なおつまみに早変わり。

他のおつまみと盛り合わせれば、割烹で出てくる先付のような雰囲気にもなります。

材料

- | | | |
|----------|-------|-----|
| ・かにみそ缶詰 | …………… | 1缶 |
| ・お気に入りの器 | …………… | あれば |
| ・他のおつまみ | …………… | あれば |

- ① かにみそ缶詰を開けます。
- ② お気に入りの器にかにみそ等を盛ります。
- ③ お洒落なおつまみの完成です。

～ アレンジレシピ例 ～

かにみそのお味噌汁



いつものお味噌汁に小さじ一杯を加えるだけ！
かにみその香りが広がり一層おいしくお召し上がりいただけます。

材料	
・味噌汁	…………… 一人前
・かにみそ	…………… 小さじ一杯

- ① お味噌汁を作ります。(市販のものでも OK)
- ② かにみそを小さじ一杯加えます。
- ③ かにみそのお味噌汁の完成です。

かにみそ焼きおにぎり



おにぎりに塗ってオーブンで焼くだけでおいしく召し上がれます。
また、ガーリックトーストやピザ等にしてもおいしくお楽しみいただけます。

材料	
・おにぎり	…………… 人数分
・かにみそ	…………… お好みで

- ① おにぎりにかにみそをお好みで塗ります。
- ② オーブンまたはトースターで焼きます。
- ③ かにみそ焼きおにぎりの完成です。

【推薦文】 気仙沼信用金庫 理事長 菅原 務

誠実な姿勢で作られた幻の逸品

(株)カネダイ様は、来客があると事務所の皆様が手を止め、起立して挨拶されます。

「誠心誠意」という言葉が挨拶からも伝わり、顧客に対する誠実さが感じ取れます。

当社は古くから海を渡り、こだわりの原料を自ら漁獲し、安全安心を第一に加工して

います。また、海老や蟹をご家庭やお店でも剥きやすいよう加工するなど、食べる方のことを考えた商品設計も当社の心が伝わるエピソードと言えます。今回紹介する缶詰は、幻の蟹と称される「まるずわいがに」を、様々な地域のお客様に楽しんでいただけるよう開発した逸品です。是非ご賞味ください。



ご挨拶**三陸の海から**

震災で工場が全壊しましたが、数多くの皆様のお陰で再開できましたこと、心から感謝しています。私達は、三陸の環境を活かした「モノづくり」でお客様の要求に応え得る企業を目指し、「おいしい」を通じて笑顔をお届けしていきます。

親潮と黒潮の交わる三陸沖は、水産資源が豊富で世界三大漁場と称えられる有数の漁場です。

三陸気仙沼ならではの最高の原料を 1942 年の創業以来培ってきたノウハウを用いて、缶詰製品・レトルトパウチ食品・深絞り商品といった様々な形態に加工し、「こだわりの味」を提供する、創業 70 年の地域密着型の企業です。



当社外観と社員

特徴**「モノづくり」で感動を**

当社は、気仙沼漁港市場から僅か 2 km という有利なロケーションを活かし、気仙沼港で水揚げされた新鮮な魚を当社の仲買人（目利き）が毎日漁港に顔を出し責任を持って買い付け、調達を行います。

気仙沼港水揚げの「びんながまぐろ」、旬の時期に北海道から三陸沖にかけて漁獲され、気仙沼港に水揚げされた「さんま」「さば」「いわし」等、鮮度のよい良質な原料を使用しています。

新工場再開に際しては、現場を担う人員のほぼ全員を元従業員より採用し、熟練の技をそのままに最新の設備での生産体制を整えています。常に変化する原料の状況など現場で得られる情報を商品作りに活かすのが当社の強みです。

また、お客様に安心・安全な食品を提供する事を目的とした国際規格の食品安全マネジメントシステム FSSC22000 の認証を取得するなど、原料の調達から製造、流通までの全ての工程で安全な管理体制を整えています。



世界三大漁場に位置する「気仙沼港」



気仙沼港に水揚げされた大型さんま

こだわり

おいしさへの追求～さば缶編～

★手作業によるこだわり

仲買人（目利き）が厳選し買い付けた良質な素材が身崩れしないように、一切れ一切れを丁寧に手詰めしてできあがるのが当社のさば缶です。

★原材料へのこだわり

当社のさば缶に使用するさばは1尾 400g以上の三陸の漁港で水揚げされた大きなサイズのもののみを使用しており、脂のりが非常によいです。

★調味料へのこだわり

味噌については、「本場仙台味噌・醤油鑑評会」味噌の部で東北農政局長・知事賞を5年連続受賞した、明治42（1909）年創業の老舗醸造メーカー「ヤマカノ醸造」の仙台味噌を使用しています。宮城県北部の登米町とよまにあり、その立地から三陸の水産物と関わりが深く、長年水産物をおいしく食べるための味噌・醤油を作ってきました。



一切れ一切れ丁寧に手詰め



こだわりの味付

【会社概要】

会社名：(株)ミヤカン

本社：宮城県気仙沼市本浜町二丁目 102 番1号

創業：1942年5月

代表者：代表取締役社長 寺田正志

資本金：1,000万円

従業員数：72名

連絡先：(電話)0226-22-1500

(メール)miyacan@miyakan.co.jp

工場見学：可

ネット販売：有(当社HP等)

主な商品販売先：一般個人、量販店

主な商品：まぐろフレーク油漬、ピリ辛ツナ

HPアドレス：<http://www.miyacan.co.jp/>



東日本大震災で工場が全壊し、復旧に際して2013年に新たに(株)ミヤカンを設立、2015年4月に稼働を開始しました。新工場は、地元の子供達や一般消費者の方々に気軽にきていただきたいとの思いもあり、「美工場」を目指しています。三陸の環境を活かしたモノづくりで「食卓においしさの感動」をお届けしてまいります。

～ 商品のご紹介 ～

ミヤカンピリ辛ツナホワイト



開缶イメージ

商品の特長

気仙沼港水揚げの「びんながまぐろ」のみを使用しており、輪切り唐辛子が入ったツナ缶です。大きめフレーク（当社比）でピリッとした辛さがアクセントとなり、サラダのトッピング、パスタ、チャーハンや和え物にとっても便利です。また、お酒のおつまみにも最適。

商品の内容

- ・希望小売価格:1 ケース 24 缶入 5,592 円(税別)
- ・内容量:45g
- ・原材料:びんながまぐろ、大豆油、しろしょうゆ、食塩、醸造酢、野菜エキス、とうがらし、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、増粘剤(グァーガム)(原材料の一部に小麦を含む)

ミヤカンさんま味付(醤油煮)



開缶イメージ

商品の特長

気仙沼港水揚げの大型さんまのみを使用しており、骨まで丸ごとおいしく召し上がれます。当初より煮付けに相性のよい、老舗醸造メーカー「ヤマカノ醸造(株)」(宮城県登米市)のオリジナル醤油でおいしく味付しています。ごはんのおかず、お酒の肴に最適。

商品の内容

- ・希望小売価格:1 ケース 24 缶入 5,832 円(税別)
- ・内容総量:150g
- ・原材料:さんま、砂糖、しょうゆ (原材料の一部に小麦、大豆を含む)

ミヤカンのさば水煮



開缶イメージ

商品の特長

三陸の港に水揚げされた旬の大型のさばをフランス産ロレーヌ岩塩のみで味付しております。さばの脂と絶妙な塩加減がさかな本来のおいしさを際立たせた逸品です。炊き込みご飯や炒め物に最適。

商品の内容

- ・希望小売価格:1 ケース 24 缶入 8,880 円(税別)
- ・内容総量:175g
- ・原材料:さば、食塩

～ アレンジレシピ例 ～

ピリ辛ツナペペロンチーノ



ピリ辛ツナで程よい辛さに仕上がります。
大きめフレークで、具材としての存在感も抜群！

材料

- ・ミヤカン ピリ辛ツナホワイト缶…1缶
- ・オリーブオイル……………大さじ2
- ・乾燥パスタ……………200g
- ・スライスにんにく……………2片
- ・カイワレ(飾り用)……………適量

- ① パスタを茹でておく。
- ② にんにくをオリーブオイルできつね色になるまで炒める。
- ③ ピリ辛ツナを油ごと加えて軽く炒め塩・こしょうで味を調える。
- ④ 火を止め、パスタを混ぜる。
- ⑤ お皿に盛りカイワレをちらす。

さんまの炊き込みご飯



2合の米に汁ごと1缶入れて、炊くだけで炊き込みご飯の完成。お手軽な一品に！
お弁当のおかずにもオススメ！

材料

- ・ミヤカンさんま味付(醤油)缶……………1缶
- ・米……………2合
- ・千切り生姜……………1片分
- ・千切り生姜(飾り用)……………少々

- ① 米を研いで釜に入れ、生姜、さんま味付を汁ごと入れる。
- ② 目盛りまで水を入れて炊く。
- ③ 炊けたら、さんまの身をほぐすように混ぜる。
- ④ 茶碗に盛り、飾り用の生姜をのせる。

【推薦文】 気仙沼信用金庫 理事長 菅原 務

『こだわりの味』を真心こめて詰めた気仙沼の逸品

㈱ミヤカン様は、世界三大漁場の三陸沖で漁獲される新鮮な魚を、創業以来、独自の目利きで厳選し、伝統ある確かな調味料を用いて、国際規格を取り入れた安全体制で『こだわりの味』を食卓に届けています。工場併設の販売スペースでは、定期的に市民向けの直売会を開くなど、地域に根ざした缶詰メーカーとして堅実に歩み続けています。

素材の良さを活かしたバリエーション豊富な缶詰は、そのままでもアレンジしても大変おいしく召し上がることができます。真心こもった地域に愛されている逸品を、是非ご賞味ください。





ご挨拶

缶詰販売の老舗です

当社は、天保9（1838）年、初代が雑貨商として創業、その後四代目が昭和26（1951）年12月に設立し、現在六代目となっています。

水産、果物など多品種の缶詰を扱いながら会津産のなめこ、山菜の缶詰を製造販売しています。

会津で初めてなめこ缶詰を製造したのは、三代目（曾祖父）と四代目（祖父）でした。様々な食料品缶詰の卸販売を行っていた昭和のはじめ、隣接する山形県でなめこ製造が始まったことから、「会津でもなめこの缶詰を作ろう」とのことで三代目と四代目が上京して缶詰製造技術を学んできました。苦勞の甲斐あって昭和8（1933）年には当社のなめこ缶詰に対し、日本缶詰協会からの推奨状もいただくことができました。



自然豊かな天空の郷



当社の小売店舗

特徴

なめこは健康食品

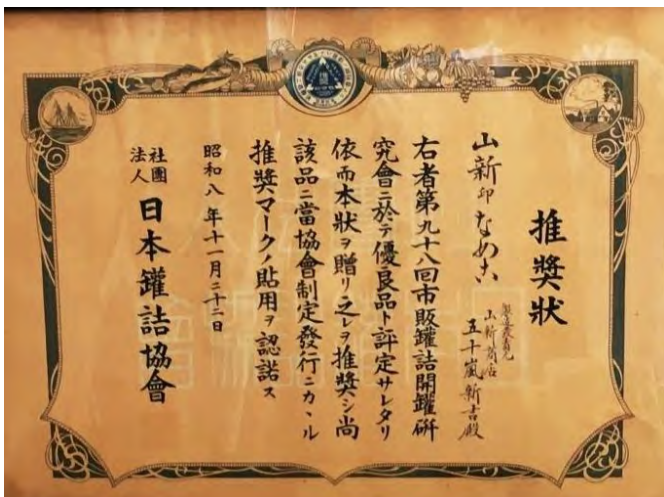
会津地域は天然になめこが発生する地域であり、なめこの生産地としては古くから知られています。

当社は地元の名産であるなめこに目をつけ、いち早く缶詰製造に取り組み、水産、フルーツなどが主流であった缶詰に新たな流れを作りました。

缶詰化により、身近な食材となったなめこですが、実はとても栄養価の高い健康食品です。なめこの特徴である、あの「ねばねば」は“ぬら”と呼ばれ、水溶性多糖類の「ムチン」などが含まれています。

保水力があり、胃や鼻、喉の粘膜を保護し、ウイルスや風邪から守ってくれる効果や細胞を活性化して老化防止の効果も期待できると言われています。また、タンパク質を分解し、消化を促進する効果もあります。

会津産なめこにこだわって販売していますが、様々な可能性を秘めた食品でもありますので、商品開発も行っており、なめこの新たな一面を提供したいと考えています。



日本缶詰協会からの推奨状

こだわり

味の決め手は自慢の湧水

標高 600m にある「天空の郷（てんくうのさと）」で、当社のなめこは栽培されています。自然豊かな土地で自慢はおいしい湧水です。

専用ハウスの中で菌床栽培を行い、大事に育て丁寧に摘み取ります。綺麗に摘み取ったなめこは湧水で洗浄します。工場で使用している水はすべて湧水です。このおいしい水がなめこの味を更に引き立てています。

なめこはその状態により「つぼみ」と「ひらき（かさが開いたもの）」に分けられます。さらにそれぞれの大きさによって6種類に選別し、缶に詰めます。

少しでもお客様に喜んでいただけるようにとの心意気から、当社の缶詰は山盛りになめこを入れて、蒸しあげています。

おいしくいただける様、懇切丁寧に愛情を込めて一つ一つ作り上げていますので、自信を持って皆様にお届けします。



手作業で丁寧に詰めていきます。



加熱前は缶からはみ出ています。

【会社概要】

会社名: 株式会社 山新商店

本社: 福島県会津若松市インター西 76 番地

創業: 天保9(1838)年

代表者: 五十嵐 新典

資本金: 1,000 万円

従業員数: 12 名

連絡先: (電話) 0242-23-1414

(メール) info@aizuyamashin.jp

工場見学: 非

ネット販売: 有(当社HP)

主な商品販売先: 県内スーパー、一般消費者

主な商品: 会津産なめこ・山菜缶詰

HP アドレス: <http://aizuyamashin.jp/>



当社は代々多品種の缶詰を販売してきました。大正時代からの缶詰ラベルのコレクションもたくさんあります。

代々の経験が活かしている当社自慢の缶詰をご賞味いただきたいと思っております。

～ 商品のご紹介 ～

なめこ缶



商品の特長

奥会津産のなめこを天空の郷自慢の湧水で加工しました。自然の味をご賞味いただきたいと思えます。

なめこ缶詰はなめこのかさが開いてない粒のものと、かさが開いているものがあり、粒の方が値段が高いとされています。

商品の内容

・希望小売価格: 1缶 360円～450円(税別)

※かさの開き具合により価格が異なります。

・内容量: 1缶あたり 200g

・原材料: なめこ

～ アレンジレシピ例 ～

ぶっかけなめこおろし



夏の定番ぶっかけそばです。
なめこ缶を使って、あっという間に出来あがりです。

材料

・そば	1束
・なめこ缶	半缶
・大根	2cm
・長ねぎ	3cm
・のり	少々
・そばつゆ	適量
・わさび	適量

- ① 大根はおろし、長ねぎ、のりは刻んでおきます。
- ② そばもゆでて水で絞めておきます。
- ③ そばを器に盛り、大根おろし、なめこ、のり、長ねぎをのせ、わさびを添えます。
- ④ そばつゆは別容器に作り、食べる時にかけます。

～ アレンジレシピ例 ～

さば缶のなめこおろし和え



おいしくて、健康にもよい組み合わせ。包丁
いらすの簡単料理です。

材料		
・なめこ缶	……………	1 缶
・さば缶	……………	1 缶
・大根おろし	……………	1/4 本
・だし醤油	……………	少々

- ① 缶詰から取り出したなめこを大根おろしと混ぜ合わせ、さばにかけたら完成。
- ② おこのみで(だし)醤油をかけてお召し上がりください。

なめことツナの炊き込みご飯



とっても簡単、「ツナ缶」と「なめこ缶」を使った炊き込みご飯です。なめこを入れる事で優しい味わいになります

材料		
・米	……………	2合
・なめこ缶	……………	1 缶 (200g)
・ツナ缶	……………	1 缶 (80g)
・にんじん	……………	20g
・万能ねぎ	……………	適量
・醤油・みりん	……………	各大さじ2

- ① 洗米後、炊飯器に入れ、水は通常より少なめに。
- ② ツナ缶(油も)、なめこ缶(全部)、にんじん(千切り)、調味料を加えて炊飯する。
- ③ 炊き上がったら、混ぜあわせ、万能ねぎを散らして完成。

【推薦文】 会津信用金庫 理事長 星 幹夫

老舗がこだわりつづけた逸品

当金庫がある福島県の会津地域は米どころ、酒どころとして知られている地域ですが、周りを山々に囲まれており、きのこや山菜の産地として盛んに栽培も行われています。

創業 180 年を数える(株)山新商店様は、当地区でも老舗であり、特に缶詰に関しては先代、先々代から商品にこだわり続けて販売しています。歴史ある企業がこだわった缶詰ですので、自信を持って皆様にご紹介できます。是非ご賞味いただきたいと思ひます。



ご挨拶

「果物王国」福島が育てた贈り物

福島県北部は盆地特有の気候で、夏は高温多湿、年間の降水量は少なく寒冷です。その恵まれた風土により、暖地性の果物と寒地性の果物の両方が栽培され、モモ・ナシ・リンゴ・サクランボ・ブドウ・カキなど四季折々の果物が生産されています。

2016年における福島県の果物生産量は、モモは全国第2位、日本ナシは第4位、リンゴと西洋ナシは第5位となっています。

また、モモの消費量は、県民1人当たり年間に7.79個食べており、全国平均の1.81個を大きく上回り断トツの1位となっています。果物王国福島が育てたモモを缶詰にしてお届けします。



吾妻小富士の雪うさぎと桃畑

特徴

「とびっきりのおいしさと安心を詰めて、缶詰ひとつ70余年」

日本に缶詰が誕生して200年。手軽で保存性に優れた食品として、今も変わらずに愛されています。

当社は、缶詰と歩み続けて70余年、信頼の技術と品質のもと、従来の缶素材に加え、新素材容器・レトルトパウチへと幅を広げながらナショナルブランドからプライベートブランドまで、グローバルに展開しています。

モモは不老長寿のシンボルです。古事記の時代から魔除け（病魔除け）として薬用に用いられました。また、各種のビタミンやミネラルがバランスよく含まれているため、手軽な栄養源となります。

モモには、ペクチンが豊富で、便秘予防に役立ち、体内の有害物質や老廃物が溜まらないよう、おなかの中から肌を美しくする効果が期待できます。



契約栽培農家の写真が印刷された白桃の缶詰

サンヨー缶詰株式会社

サイトマップ



[HOME](#)
[企業情報](#)
[商品紹介](#)
[商品開発](#)
[お問い合わせ](#)
[リンク](#)

サンヨー缶詰のキャッチコピーと商品ラインナップ

缶詰への愛情と誇りを持って！

当社は、地元の特産であるモモをはじめとした果実缶詰をメインに、近年では缶詰素材以外の新容器製品やレトルトパウチ商品など、数多くの製品を市場に送り出してきました。

昭和40年代には、地元の優良生産農家との契約栽培方式を取り入れ、さらには第三者による検収システムを稼働させて、原料である果実の徹底した品質と安全性へのこだわりを貫いてきました。

また、多様化するライフスタイル、消費者ニーズに合わせ、味・加工技術・容器を柔軟に対応させてきました。

缶詰は、長期にわたり品質を保持できる唯一無二の加工食品です。将来、時代がどんなに変わろうとも、ずっと残り続ける製品であると確信しています。

当社が長年の実績において培った技術力と、安心・安全なものづくりの精神をそのままに、これからも缶詰への愛情と誇りを持って、邁進していく所存です。



工場の品質検査



自社のPB商品

【会社概要】

会社名：サンヨー缶詰(株)

本社：福島県福島市仲間町10番13号

創業：1941年7月

代表者：三枝通晃

資本金：1億5,492万円

従業員数：260名

連絡先：(電話)024-522-0155

(FAX)024-521-5317

工場見学：非

ネット販売：有(復興支援通販ショッピングモール)

主な商品販売先：(株)サンヨー堂、ハウス食品(株)、公益財団法人
福島県学校給食会

主な商品：白桃缶詰、ラ・フランス缶詰、レトルトパウチ他

HPアドレス：<http://sanyo-kanzume.com/index.html>



私達は、「食品の安全、安心」を追求し、お客様に買って良かったと喜んで頂ける製品を提供し続けていきます。

私達は、「食品の安全、安心」の追求のために、お客さまクレーム及び生産トラブルゼロを目指して継続的に改善に取り組めます。

～ 商品のご紹介 ～

白桃の缶詰



商品の特長

福島 naturally の恵みと産地の愛情をたっぷり浴びて育ったモモ。とれたての新鮮なモモがそのまま缶詰に！

ジューシーな甘みととろける様な食感をお楽しみください。

商品の内容

- ・希望小売価格：6缶 1 ケースセット 4,500 円（税別）
- ・内容量：1 缶あたり内容総量 425g、固形量 250g
- ・原材料：白桃（福島産）
- ・賞味期限：製造日より 1095 日

ラ・フランスの缶詰



商品の特長

新鮮なラ・フランスの果実のおいしさをそのまま缶詰にしました。山形県の豊かな自然に恵まれたラ・フランスを厳選して使用しています。さわやかな甘味ととろける食感が絶妙な一品です。

商品の内容

- ・希望小売価格：12 缶 1 ケースセット 4,500 円（税別）
- ・内容量：1 缶あたり内容総量 295g、固形量 170g
- ・原材料：ラ・フランス（山形産）
- ・賞味期限：製造日より 1095 日

～ アレンジレシピ例 ～

白桃のゼリー



桃缶と粉寒天があれば、レストランの豪華デザートが作れます！

材料(ゼリーカップ 10 個分)

・白桃の缶詰	1 缶
・シロップ+水	600cc
・粉寒天	4g
・砂糖	大さじ3
・レモン汁	大さじ2

- ① 桃を適当なサイズにカットしておく。
- ② 缶詰のシロップと水(合わせて 600cc)と粉寒天を鍋に入れ火にかけ、よくかき混ぜながら、寒天を溶かす。
- ③ 砂糖とレモン汁を入れ、桃を入れ、あら熱が冷めたら、冷蔵庫で冷やし固める。

白桃のシャーベット



自宅の冷凍庫で簡単に本格シャーベットが味わえます。ぜひお試しください。

材料(ゼリーカップ 10 個分)

・白桃の缶詰	1 缶
・プレーンヨーグルト	250g
・砂糖	25g
・ミント	少々
・練乳	50g

- ① 桃は缶汁をきる。
- ② 桃・ヨーグルト・砂糖・練乳をミキサーにかけ、なめらかにする。
- ③ バットなどに流し入れ、冷凍庫で凍らせる。途中 1、2 回かき混ぜる。
- ④ 器に盛り、完成！

【推薦文】 福島信用金庫 理事長 樋口 郁雄

ナショナルブランドからプライベートブランドまで。

サンヨー缶詰(株)様は、1941 年の会社設立から戦前戦後の食糧難時代を乗り越え、今日に至る 70 年余、安定した企業経営を継続してこられたのは、真摯に「缶詰」中心に食品加工品を一途に作り続けてきたからです。2005 年には、国内初「中身が見える缶詰(PB多層ボトル)」を製造し、大きな反響を呼びました。また、「西洋梨ゼリー」が日本缶詰協会レトルト食品品評会の最高賞である農林大臣賞を受賞しました。果物王国福島の果物を使用した商品開発に日々取り組んでおります。



掲載先一覧

名称	住所	QRコード(HP)
	お問い合わせ先	
(株)味の加久の屋	青森県八戸市大字白銀町字三島下 92	
	0178-34-2444	
高島食品工業(株)	山形県東置賜郡高島町大字安久津 1557-1	
	0238-52-3161	
企業組合 八幡平地熱活用プロジェクト	岩手県八幡平市松尾寄木第1地割 1483	
	0195-70-2850	
(株)小袖屋	岩手県久慈市長内町第 40 地割 17-4	
	0194-53-0025	
高源精麦(株)	岩手県花巻市大通り 1-21-1	
	0198-22-2811	
(有)うしちゃんファーム	宮城県石巻市須江字畳石前 1-11	
	0225-98-8829	
(株)阿部善商店	宮城県塩竈市中之島 1-11	
	022-364-2155	
(株)木の屋石巻水産	宮城県石巻市魚町 1-11-4	
	0229-29-9429	
(株)カネダイ	宮城県気仙沼市川口町 1-100	
	0226-23-1721	
(株)ミヤカン	宮城県気仙沼市本浜町 2-102-1	
	0226-22-1500	
(株)山新商店	福島県会津若松市インター西 76	
	0242-23-1414	
サンヨー缶詰(株)	福島県福島市仲間町 10-13	
	024-522-0155	

ご購入いただく際の留意事項等

- 商品の価格、デザインおよび内容等は、2018年12月現在となります。
- 商品によっては、数量に限りがあり、完売となっている場合や、商品名・価格・デザインおよび内容等が予告なく変更となる場合がございます。詳細については、掲載先各社へお問い合わせ願います。
- 写真はイメージです。(数量など)実物と異なる場合がございますので、掲載先各社へお問い合わせ願います。
- 送料については、商品によって異なります。詳しくは、掲載先各社へお問い合わせ願います。
- 商品のお届けは日本国内に限らせていただきます。また、北海道、九州、沖縄等の島しょ地域、離島については、お届けできない場合がございますので、掲載先各社へお問い合わせ願います。
- ご購入の判断は各自で行ってください。ご購入を強要するものではありません。
- 本パンフレットで紹介しています掲載先各社の情報につきましては、予告なく変更になる場合がございます。詳細については、掲載先各社へお問い合わせ願います。
- 本パンフレットに基づいて発生したいかなるトラブル・損失・損害に対して、青い森信用金庫、米沢信用金庫、盛岡信用金庫、花巻信用金庫、杜の都信用金庫、石巻信用金庫、気仙沼信用金庫、会津信用金庫、福島信用金庫、信金中央金庫は、責任を負うものではありません。
- 本パンフレットは、信頼できると判断した作成時点の各種データ等に基づいて作成されたものであり、その正確性および確実性を保証するものではありません。
- 本資料の全部または一部の無断複写および無断複製を禁じます。
- 掲載商品のアレルギーについては、本パンフレットには掲載していないため、現物の商品にてご確認願います。
- ご購入の際は、掲載先各社への電話もしくは各社ホームページを通じて行ってください。なお、お問い合わせの際には、「東北しんきん缶詰の頂」を見たとお伝えいただくとスムーズに進みます。

信用金庫お問い合わせ先

信用金庫	住所	お問い合わせ先
 青い森信用金庫	〒031-0086 青森県八戸市大字八日町 18	0178-44-2121
 米沢信用金庫	〒992-0031 山形県米沢市大町 5-4-27	0238-22-3435
 盛岡信用金庫	〒020-8641 岩手県盛岡市中ノ橋通 1-4-6	019-623-2221
 花巻信用金庫	〒025-0078 岩手県花巻市吹張町 11-10	0198-23-5311
 杜の都信用金庫	〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央 1-6-28	022-222-8151
 石巻信用金庫	〒986-0822 宮城県石巻市中央 3-6-21	0225-95-4111
 気仙沼信用金庫	〒988-0084 宮城県気仙沼市八日町 2-4-10	0226-22-6830
 会津信用金庫	〒965-0035 福島県会津若松市馬場町 2-16	0242-22-7555
 福島信用金庫	〒960-8660 福島県福島市万世町 1-5	024-522-8161

本企画内容に関するお問い合わせ先



信金中央金庫東北支店

〒980-0804 宮城県仙台市青葉区大町 1-2-6

TEL:022-225-8386 FAX:022-261-5577



