

岩手県参加者リスト（水産）

実施日時：2019年11月28日（木） 8：00～13：00

※試食無くなり次第終了

事業者名	セールス商品	特長など
岩手県漁業協同組合連合会	湯通し塩蔵わかめ	岩手の沿岸海域はわかめの生長に適した環境、肉厚、風味舌ざわり抜群
	すきこんぶ	保存に適した海藻乾物、水戻しして煮物・サラダに
	湯通し塩蔵刻みこんぶ	塩蔵品、真水で塩抜きサラダ、煮物に
株式会社 ひろの屋	殻付きうに	洋野うに牧場の四年うに
	活鮑	北三陸の至宝「蝦夷アワビ」は、他のアワビと比べ非常に身が引き締まっていることが特徴です。
有限会社 木村商店	帆立グラタン	三陸産の帆立の貝柱、岩手県田野畑村の牛乳と素材にこだわり、ホワイトソースから全て手作りしました。塩とこしょうのみで味付け。 ご家庭で簡単に、電子レンジで温めるだけで召上れる商品。
	三陸浜寿司（さば、さんま）	三陸産の脂の乗ったさばとさんまを自社特製の出汁と天日塩で味付けし、冷めても美味しい岩手県遠野産低アミロース米と合わせ、素材の美味しさを詰め込んだ押し寿司。保存料、添加物は未使用。
非営利型一般社団法人 かたつむり	トマさんソース ミートソース風	ミートソースの挽肉をさんまのすり身に置換えて作ったソース缶詰です。自社栽培の高糖度ミニトマトで煮込み素材にもこだわり、アレルギー（27品目）なしで安心してお召上がりいただけます。2018年岩手県ふるさと食品コンクール「優秀賞・特別賞」、同年岩手県水産加工品コンクール「県民特別賞」を受賞。専門家、バイヤー、一般市民など様々な方が審査員になっても「おっ?!」と言っていただけの話題の品です。
	トマさんソース ほうれん草カレー	ミートソース風の発売後、ミートソースが美味しかったからカレーも企画開発してほしいという声から挑戦した商品です。他にもトマトを活かした「カレー」と「グリーンカレー」もラインナップしていますが、3種の中でも女性人気の高いのが「ほうれん草カレー」です。2019年岩手県農福連携グランプリで「優秀賞」を受賞しました。「ほうれん草カレー」はもちろん「カレー」「グリーンカレー」もすべて「トマさん」ブランドです。「さんま」と「トマト」が製品の材料として使われていることも特徴です。
	トマさんソース カレー味	トマさんソースシリーズには、大船渡特産の「さんま」と自社栽培の高糖度ミニトマトが必ず材料に使用されていますが、カレー味には自社栽培の「りんご」やセロリ、生姜など多数の野菜もたっぷり使用し、スパイスもしっかり効かせた大人のトマトカレーに仕上げました。
	トマさんソース グリーンカレー味	辛い物好きな方にもリピートして頂いている辛口のスープカレーです。トマさんソースシリーズの一品なので、さんま、トマトの大船渡の素材はもちろん使用しています。スパイシーなカレー、クリーミーなほうれん草カレーと刺激的なグリーンカレーで日替わりで大船渡の魅力をお楽しみ頂けます。

※天候、漁獲状況等により変更になる場合がございます。

福島県参加者リスト(水産)

実施日時：2019年11月29日（金） 8：00～13：00

※試食無くなり次第終了

事業者名	セールス商品	特長など
福島県漁業協同組合連合会	福島海の宝カツオブレーク油缶	福島水揚げのカツオを使用。カツオ本来の風味が特徴です。
	かつお浅炊きジンジャー風味	福島水揚げのカツオを生姜をベースにあっさり仕上げました。
	かつお浅炊きバター醤油風味	福島水揚げのカツオをお子様に好まれるバター醤油味に仕上げました。
	かつお浅炊きおろし煮	福島水揚げのカツオをさっぱりおろし煮にしました。
	めひかり唐揚げ	いわき市の魚めひかりを油で揚げでふっくらおいしく仕上がります。
	塩サバフィレ	厳選されたサバを使用しています。
	サバフィレ	厳選されたサバを使用しています。
	いわし開き	厳選されたイワシを使用しています。
	さんまのポーポー焼き	さんまのすり身を使った商品で、いわきの郷土料理です。
合資会社カネキ商店	味丸極上黒干しさんま	70年継ぎ足した秘伝のタレに漬込んだ漆黒のさんま
	あじまるひものカワハギ	新鮮なカワハギをフィーレにして一塩で仕上げました。
	穴子開き	新鮮なアナゴを開き一塩に、ふっくら肉厚なのが特徴です。

※天候、漁獲状況等により変更になる場合がございます。

宮城県参加者リスト(水産)

実施日時：2019年11月30日（土） 8：00～13：00
※試食無くなり次第終了

事業者名	セールス商品	特長など
宮城県漁業協同組合	カキ・ホヤ・ノリ・ギンザケ・ワカメ・ホタテ	宮城県の主要養殖生産物である「カキ・ホヤ・ノリ・ギンザケ・ワカメ・ホタテ」をご紹介します。当日は、旬の「かきのり汁」の試食をご用意しますので、是非ご賞味ください。 また、会場では、宮城県内水産加工メーカー13社が上記養殖生産物を中心とした選りすぐりの水産加工品を提案しておりますので、是非ご覧いただき、御検討くださいますようお願い申し上げます。
にはん海洋牧場株式会社 みやぎ海洋本部	新商品 お刺身ほや 200g入 (冷凍)	ほやは水揚げ後時間が経つと独特の風味がきつくなるため、本商品は水揚げ後すぐにさばいて加工し、急速冷凍しているので癖がなく旨味がぎゅーです。
	令和元年産 養殖銀鮭「極み鮭」銀鮭トリムE 5kg cs6～9枚入 (冷凍)	水揚げ後すぐに活き、そのまま加工した新鮮な銀鮭を血合い骨と皮を取り除いて衛生的にトリムEに加工し、急速冷凍をしました。お刺身、寿司ネタとしてお使い頂けます。
	新商品 銀鮭焼漬瓶詰 80g入 (常温365日)	自社ブランド銀鮭「極み鮭」を使用した焼漬です。焼いた銀鮭を醤油ベースのタレに漬け込んでおります。ご飯のお供はもちろん、お酒の肴にぴったりです。
	新商品 ホタテ焼漬瓶詰 80g入 (常温365日)	三陸産のホタテを使用した焼漬です。ポイルし炙ったホタテを醤油ベースのタレに漬け込んでおります。ご飯のお供はもちろん、お酒の肴にぴったりです。
	新商品 銀鮭押し寿司 6貫入 (冷蔵)	自社ブランド銀鮭「極み鮭」を使用した銀鮭押し寿司です。お米は宮城県の「ひとめぼれ」に玄米「金のいぶき」を混ぜて炊きこんだ酢飯です。酢の銀鮭と玄米酢飯のプチプチがとても相性が良くお土産にも最適です。
	ロングライフ商品 銀鮭荒ほぐし 85g入 (常温365日)	銀鮭を塩だけで味付けし、銀鮭本来の味を楽しめる商品に仕上げました。食感を生かす為荒めにほぐしました。かみしめると鮭の旨味がジュワツと広がります。
	ロングライフ商品 のり浅炊き 100g入 (常温365日)	宮城県産の海苔を使用し、風味・食感を生かすように浜の漁師の作る佃煮風に軽く炊き上げました。
養殖銀鮭「極み鮭」加工品 銀鮭極み漬 (仙台味噌) 1切入 (冷凍)	宮城県産の銀鮭と地元仙台の仙台味噌の相性はバッチリです。仙台味噌のコクのある旨味をご堪能ください。他に塩麹漬、西京味噌漬、味噌漬、熟成塩、甘口山漬があります。	
養殖銀鮭「極み鮭」加工品 銀鮭焼魚 (仙台味噌漬) 1切入 (冷凍)	宮城県産の銀鮭と地元仙台の仙台味噌の相性はバッチリです。解凍後レンジで加熱すれば焼きたての味が楽しめます。他に塩麹漬、西京味噌漬、味噌漬、辛口山漬、甘口山漬があります。	
株式会社ミナト水産	お魚と野菜ソーシーシリーズ (ミールキット)	フライパンソーシーシリーズの簡便食品 7アイテムの品揃え
	パワーサラダ	サラダフィッシュ プレーンとレモンバジルの2種 サバ・赤魚・ブリ・ガストロ
	お魚フライ各種油調済み製品	竜田・唐揚げ・フライなどの油調済み製品 (三陸産たら・鮭・さば・秋刀魚等)
	焼魚・煮魚	三陸産魚種 (銀鮭・カレイ・秋刀魚等)
株式会社さんりくみらい	伊達あなごの開き	気仙沼産活〆真穴子使用の下処理済み開き穴子背開き 1枚200g～800g
	伊達あなご一夜干し	気仙沼産活〆真穴子の珍しい一夜干しです。 1枚200g～250g
	モウカザメフライ	サメの水揚げ日本一、気仙沼の人気食材。低カロリー、低脂質、高タンパク、高鉄分。
	塩蔵わかめ	気仙沼管上産の肉厚わかめ是非ご賞味ください。
未永海産株式会社	牡蠣の潮煮	塩や水さえも使わない漁師直伝の“潮煮製法”石巻湾の牡蠣から出る「潮」のみで煮込んだ濃厚な100%の牡蠣の旨味ご堪能ください。牡蠣の潮煮たっぷり100gの満足品です。
	お刺身ほや	朝獲れの旬のほやを旬感冷凍し鮮度を美味しさに閉じ込めました。肉厚柔らか。朝どれの宮城のほやを剥き～冷凍まで即日加工しています。鮮度を美味しさに閉じ込めた逸品です。
	三陸わかめの一本だし	夏のネバトロ！わかめ、茎わかめ、昆布、めかぶ。三陸育ちの四種の海藻を細かく刻み、かつおだし風味で味付けしました。ご飯やお豆腐、お野菜などにかけるだけ。食卓に常に置いておきたいご飯の親友。万能おだし。
	牡蠣味噌	牡蠣と仙台味噌を丹念に合わせた旨味の極み 極上牡蠣に焼きを入れ、粗目にミンチし仙台赤味噌と練り合わせ。仕上げに秘伝の牡蠣の旨汁を加えました。内容量の半分以上が牡蠣！の濃厚な牡蠣の風味！そのままおつまみに。ご飯やお茶漬けにのせたり、炒めものに加えて調味料にも。なんでも使える万能おかず味噌です。
株式会社ヤマサコウショウ	金華銀鮭、前浜魚介類等	色々な味の漬魚や山漬けなど自社独自の製法で漬魚を製造しております。地域性を出した商品を提供し地元の味を全国へ
	金華銀鮭本仕込粕	地元の銀鮭、地元の酒粕、地域性を出した石巻の加工屋だから造れる商品を提供いたします。
	金華サバ長寿味噌レンジUP商品	地元で水揚げされるサバを地元の老舗の味噌屋の味噌を使用し500W3分レンジで温めるだけ食べられる簡便性の良い商品
	金華銀鮭山漬魚醤油漬 湯煎式	金華銀鮭山漬魚醤油漬を美味しく焼きました。湯煎か皿に移しレンジで温めるだけで食べられる簡便性の良い商品です。

株式会社鮮冷	「CAS FRESH」シリーズ	細胞を壊さず冷凍するCAS凍結。宮城で水揚げされた、ほたて、ほや、さんま、わかめ等は、解凍してもドリップがなく、いつでも生の食感と美味しさを味わえます。解凍するだけで、そのまま寿司ネタとして使用できる新商品も取り揃えています。
	「煮付け」シリーズ	旬の時に水揚げされた宮城産さんま、さば、真いわしを中心とした国産魚を、保存料・化学調味料不使用の優しい味の便利なトレーバック商品にしました。蓋フィルムを外しそのままテーブルへ、またトレーのまま電子レンジで温めても。常温で180日保存可能。コンビニや量販店での小売販売、ギフトに最適な商品です。
	「岡清魚屋」シリーズ	宮城産かき、ほや、たこなどの7種類の海の幸を、保存料や化学調味料を使わず美味しく仕上げました。常温で180日保存可能。常備品として、またギフト等に最適です。
	「女川アヒージョ」シリーズ	宮城・三陸産のかき、ほや、たこ、ほたてを、人気の高いアヒージョにしました。オードブルやブルスケッタ、漬けオイルも使いパスタやサラダにもお勧めです。おしゃれなパッケージは、ギフトとしても大好評です。
富士國物産株式会社	金華カットわかめ13g	三陸産の肉厚なわかめを厳選して自社独自の低温乾燥で風味と食感を損なわないように作りました。
	金華わかめ80g	宮城県産のわかめを浜の生産者から直接仕入れ、自社で厳選して選別加工しています。
	薫わかめ漬物 100gしば漬け 中華味	三陸産の茎わかめを梅酢などを使ってしば漬風味に仕上げた漬物です。コリコリとした食感でさっぱりした美味しさです。刻んでおにぎりの具材としても美味しいです。
	さざっと海苔ごはん20g	国産の原料にこだわった無添加食品です。焼き海苔、鰹節、とろろ昆布、糸青のりをブレンドしました。
	七福藻20g	国産の原料にこだわり厳選した七種類の海藻をブレンドしました。みそ汁、お吸い物に使用してください。
	焼きのりととろろ17g	国産の焼きのりととろろ昆布をブレンドしました。
	理由あり湯通し塩蔵元付き茎茗布500g	三陸産、茎わかめです。
	三陸産カットわかめ80g わかめチップス	三陸産わかめを使用 三陸産わかめを使用
有限会社マルキチ阿部商店	ほやたまご	卵一個をほやで包んで、甘辛く煮付けたい風変わった商品です。 女川限定の郷土料理をそのまま製品化しました。 目を引く商品ですので、お土産や酒のつまみに
	ほや煮	ほやのむき身を甘辛いたれで煮付け、くせないやさしい味に仕上げました。ほや独特のながみを抑え、あまりほやを食べた事がない方にも食べていただけるよう工夫しました。酒のつまみ、おやつに最適
	さきほや	ほやのむき身丸一つ分をのして、やわらかくさきやすく仕上げました。酒のつまみ、おやつに最適
	銀鮭そぼろ	女川産の銀鮭を蒸して、ほぐし身を調味してさらに炒め、そぼろにしました。甘めの味付けで、ご飯にぴったりです。
	銀鮭昆布巻き（リアスの詩）	女川産の銀鮭を、丁寧に昆布で巻いて、4時間じっくりと煮つけました。お土産にちょうどよいお手軽サイズです。
	かき昆布巻き（リアスの詩）	女川産のかきを、丁寧に昆布で巻いて、じっくりと煮つけました。お土産にちょうどよいお手軽サイズです。
	うずらのほやたまご	人気商品ほやたまご、を一口サイズで新発売
有限会社かみたいら	ホヤの塩辛	宮城県産の鮮度の良いホヤを原料に使用しているのでホヤが苦手な方でもお召し上がりいただけるような商品です。
	炙りホタテ	甘味のある宮城県産のホタテ貝柱を炙ることで噛めば噛むほどに旨味が溢れる商品です。
	牡蠣のまろやか煮	宮城県産の牡蠣を原料に使用し、牡蠣の旨味をのこしたまま醤油ベースでまろやかに煮込んだ商品です。
	炙りホヤ	ホヤを炙ることで旨味を一層引き出した商品です。
	中華茎わかめ	岩手県産の肉厚な茎わかめを剣山引きで細かく裂いて、中華風に味つけた商品です。
有限会社ミノリファーズ	金華さば水煮	美味しい時期の宮城県産金華さばを厳選し、自社の製法で漬け込み柔らかく美味しいものに仕上げました。そのまま食べても美味しいですが、調理アレンジもしやすい一品です。
	金華特大めさば	宮城県石巻産で脂の乗った希少な800g以上の"超特大金華さば"を使用しました。自社の製法で漬け込み、柔らかく美味しいものに仕上げました。
	金華ヤリイカ（刺身用）	宮城県石巻に水揚げされた近海のヤリイカを、お刺身用に仕上げました。自社独自の特殊な工法により、甘く旨味を最大に引き出し、ドリップが出にくいものとなっております。
	金華銀トリムCサーモン（刺身用）	宮城県のミネラル豊富な沿岸部で大切に育てられた活びの銀鮭を丁寧に骨抜き加工いたしました。刺身はもちろん調理もしやすいものとなっております。
	金華たこから揚げ	宮城県石巻産の天然タコをオリジナルブレンドの粉にまぶし瞬間凍結にて仕上げました。唐揚げと言うより、クリスピーのようなサクサクとした食感と、タコの味わいを感じる一品となっております。

株式会社光洋水産	アカモク	天然のアカモクをプロの技で選別、加工しました。色も粘りも良い一級品です。
	結び煮昆布	一つ一つ手作りで昆布を結び、独自の味づけで、おいしく煮炊きました。
	塩蔵わかめ	三陸沖の色も良い、おいしいわかめです。
	元茎のつくだ煮	歯ごたえのある元茎を、しょうがしょう油で煮ました。
株式会社八葉水産	ぶっかけ塩辛	塩辛の持つ、独特の風味を大切にしました商品です。
	ぶっかけ明太子	明太風に仕上げた助子をブレンドした、人気商品です。
	めかぶ松前漬	昆布のまろやかな旨味、数の子の歯応えが楽しめる商品です。
	いかキムチ	いかと人参、だいこんなど食感が良い商品です。
有限会社川村海産	おさしみわかめ 金袋	三陸産の外洋 一等品使用
	おさしみわかめ 黒袋	三陸産の外洋 一等品使用
	三陸産 肉厚 わかめ	肉厚でシャキッとした食感のわかめです。
	三陸産 肉厚 昆布	煮物やお鍋に最適の早煮昆布です。
	とろろ昆布	昆布本来の味と香りを引き出すために昔ながらの手仕事で丁寧に削った一級品です。

※天候、漁獲状況等により変更になる場合がございます。