

伝 統

創業明治三十年、三陸の海藻と歩んできました。  
初代から変わらぬ製法と味を引き継ぎ全国の皆様に愛され今日まで全力で応えてきました。  
その実績と新たな技術を取り入れて経験豊かな職人たちが作り出す魅力ある商品をこれからも全国にお届けします。

素 材

色・味・鮮度にこだわった素材選び。  
三陸、気仙沼の漁師から直接仕入れた鮮度抜群の海藻・魚介類をはじめ、全国から厳選された素材だけを使用しております。  
新鮮な素材だからこそ出せる旨味が美味しさの決め手となっています。

物 作

選び抜かれた素材を余すことなく使い、素材本来の味を生かした商品づくりを心がけております。  
代々受け継がれた製法と、職人の熟練された技が生み出す、風味豊かな商品が弊社の自慢です。



企業名：有限会社 山証  
代表者名：及川 貴博  
〒988-0304 宮城県気仙沼市本吉町大沢 202 番地 2  
TEL / 0226-42-3161 FAX : 0226-42-2735  
MAIL / yamasyo\_eigy01@amail.plata.or.jp  
http://sanriku-yamasyo.com

【営業時間】 8:00~16:30 定休日/日曜、祝日、他  
【主要商品】 海藻類 (わかめ、めかぶ、こんぶ、ひじき、ふのり、まつも、のり)  
加工品 (ほや、いか、海藻等珍味)  
【設 備】 水産製造工場

◆商品のご注文方法について◆  
FAX注文表も御座いますので、まずはお電話にてお問合せください。

お電話 0226-42-3161  
FAX 0226-42-2735

はオンラインショップ

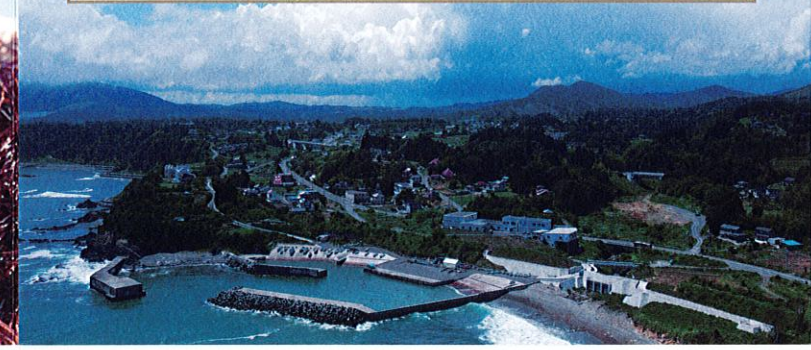


\*送料は別途お客様のご負担になります。  
お支払いは商品のお届け時に代金引換のみとなりますのでご了承ください。  
ギフト用詰め合わせセットも承っておりますので、お気軽にお問合せください。



山証 海藻と生珍味

海の恵みを、漁師と共に。  
三陸の海で漁師が丹精込めて育て上げた海藻を直接仕入れ代々受け継いだ製法と技術で丁寧仕上げて全国にお届け致します。



三陸大自然

明治三十年創業「山証」  
海と山に囲まれた豊かな三陸。  
ぼあちゃんが籠いっぱい海藻を採り海から山の村人たちへとてくてく歩いて商いをしたことがはじまり。



# 珍味 山証手造り珍味

三陸の海辺から。

漁師が丹精込めて育て上げた海藻や

魚介類を直接仕入れ、代々受け継いだ

製法と技術で丁寧に仕上げました。

それぞれの海の味をお楽しみください。



## ほやしそ

びん詰 180g パック 80g

しその香りとほや本来の旨みを味わえる一品。ひとくち口に含めば広がる、海の味。



## ほや粕漬

びん詰 180g パック 80g

ほや本来の旨味を酒粕の芳醇な甘味で仕上げた品。当店自慢の一品。



## 味噌めかぶ

びん詰 180g パック 100g

三陸めかぶを金山寺味噌で仕上げた、味わい深い一品。



## いかの塩辛

びん詰 180g パック 110g

昔ながらの製法で造られた、真いかの旨みと濃厚な肝の味わいが癖になる一品。



## こんぶ佃煮

びん詰 180g パック 110g

素材本来の味と香りを逃さぬようじっくりと炊き上げた、こんぶの風味が生きる贅沢な一品。



## 中華わかめ

びん詰 150g パック 140g

胡麻の風味が効いた中華風の味付けと、三陸産クキわかめの食感がくせになる味わい。



# 海藻

海の野菜、海藻。

ミネラルや食物繊維を

豊富に含む海藻を

毎日の食卓に。

日持ちの良い乾物と

季節で味わえる新鮮な

生の海藻を三陸の

海辺からお届けします。

### 乾物



保存方法：冷蔵10℃以下賞味期限：10～14日  
※冷凍保存も可能です。解凍後14日以内にお召しあがりください。(ほやしそのみ10日間)

## 山証オリジナル珍味ギフトセット

### ① 極み (6本セット)

ほや粕漬、中華わかめ、金山寺めかぶ、こんぶ佃煮、いか塩辛、子持ちめかぶ



### ② 厳選 (4本セット)

ほや粕漬、中華わかめ、金山寺めかぶ、こんぶ佃煮



### ③ 彩り (3本セット)

ほや粕漬、中華わかめ、金山寺めかぶ



※珍味少量パックもございます。詳しくはお問い合わせまで。

ギフトセット  
QRコードを読み込み  
ご覧ください

