



あなたの「好き」を  
「カタチ」にかえる。  
それが「みなと」の仕事です。



## 湊水産株式会社

会社概要

# 石巻でたらこ一筋40余年。——みなと

たらこ専門店だから、

「手」をかけて仕上げています。

手でとり、手で漬け、手で包み、お客様に手渡す

早期から厳選して  
「無着色」  
に仕上げました

みなとの  
四つのおこだわり

原料には、一番  
美味しい状態の完熟卵  
「真子」のみを  
使用しています

熟練の職人が  
ひと腹ひと腹丁寧に  
「手返し」で  
仕上げています

みなとでは、「たらこは生き物、  
たらここと相談しながら漬けあげる」  
という考えのもと、熟練の職人が  
厳選した素材をていねいに漬け  
込み、48時間かけてじっくりと  
熟成させています。

3.5～5%  
「塩分控えめ」  
なので、どなたでも安心して  
お召し上がりいただけます

※卵アレルギーの方には  
45分程度の加熱を  
おこなっています。



# には守り続けてきた想いがあります。



## History

「より美味しいものを「より安全」に。目指したのはお客様の笑顔です。」

明治時代より創業のまちとして栄えてきた宮城県石巻市は、農産や水産加工も盛んに行われ、現在もたらのこをはじめとした水産加工品が数多く生産されています。私なら「みなと」は、この石巻で、まだ無着色が珍しかった頃から、「より美味しいもの」を「より安全」にという想い一筋に、素材や調味液にこだわりの続けてまいりました。たらのこ本来の美味しさを知ってもらいたいという想いから、研究・商品開発にも積極的に取り組み、皆さまに愛される商品を世に送り出してきました。

大切な人を笑顔に。そしていつまでも美味しいと言ってもらえるよう、みなとは今日も「最高のたらのこ」を皆さまにお届けします。



## Year of 2011

「おいしい」の言葉があったから頑張れた、震災からの再出発。

東日本大地震で、石巻は壊滅的な被害に遭いました。みなともその例外ではなく、工場も、店舗も、そして一番大切にしていたお客様の名簿も、すべてを一度に失ってしまいました。それでも私たちは「もう一度、石巻から美味しいたらのこで笑顔を復活したい」という一心で、再出発を決めたのです。

「より美味しく、より安全なたらのこを」という想いのもと、従業員全員でアイデアを出し合い、三年の歳月をかけた新しい社屋が完成(2014年)。現在はこの新しい工場と店舗から、最高のたらのこを、胸一杯の感謝とともにお客様にお届けしております。

石巻で生まれた元氣と笑顔の輪が、日本中に広がっていきますように…。



## Future

子育てしながら働く人を応援したい。  
みなとの想いが「結んだ」カタチです。

### 「養水産・絆のいたる保育園」

みなとは2016年4月、宮城県の水産会社としては初となる事業所内保育園を開園し、翌年には内閣府の企業主導型保育園事業の助成を受け新園舎を整備しました。大震災を乗り越え、前を向き力強く歩き始めた一企業として、地域の復興と産業発展に貢献したい。そんな想いから、みなとでは保育園事業の柱が、様々な新しい取り組みに挑戦しています。先人が今まで積み上げてきた技術を次世代へ伝承するためにも、子育てをしながら働く人を応援し、子育てしやすい社会を作る——今と未来を「絆が」活動を積極的に行ってまいります。



## Smile

未来をになう、子どもたちへの元氣と笑顔。  
体験型食育イベント『たらのこ、つくろろろ。』

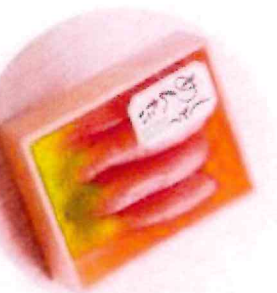
おいしいたらのこを通じて「子どもたちがもっと笑顔に、そしてもっと元氣になってもらいなさい」という想いからスタートした体験型食育イベント『たらのこ、つくろろろ。』みなとの研究家スタッフが「たらのこ先生(社長)」が一人となって「たらのこ遊び込み体験」をレクチャーします。楽しく、そして時には真剣に「たらのこ」に向きあうことができるプログラムになっており、スタッフの手作りケーキも、大人でもおかわりする内容は口コミで大人気になり、2019年には参加者が延べ2,000人を突破しました。毎回参加者の皆さまが見せてくれる笑顔はスタッフの大切な宝物。「食の大切さ」「食の楽しさ」を未来へ伝えていくことは、みなとの大切な使命だと感じています。

みなとの商品カタログのダウンロードはこちら



# みなとの「たらこ」と「明太子」

## ① 無着色の「しそ明太子」



しその爽やかな香りと風味に、明太子の優しい辛さが融合した、みなとオリジナルの明太子です。摘みだてのしそを手間をかけて仕込み、独自のブレンドの唐辛子と松丘の純色の調味液を使用。機械に頼らず120時間かけて仕上げています。

## ② 無着色のたらこ



創業から一貫して「無着色」にこだわり続けてきたみなとのたらこは、熟練のたらこ職人が厳選した、魚卵自体の色がきれいで、粒がしっかりとっている真子（完熟卵）のみを使用。創業以来守り続けてきた、手間のかかる「手漬け方式」でひと履ひと履丁寧に仕上げています。

## ③ 無着色の明太子



特味したところを、みなとオリジナルの明太調味液に漬け込み熟成しました。無着色たらしと同様に塩分控えめで、粒がしっかりとっている真子のみを使用。たらし本来の旨みを引き出すためにあえて辛さを抑えているため、お子様や、辛さが苦手なお客様にも大変選ばれております。

## ④ 無添加・無着色のたらこ明太子



「安心して食べてもらえるたらこ」との思いから誕生した「無添加・無着色」のたらこ明太子。化学調味料や着色料・発色剤・保存料を一切使用せず、国産の鰯節と星布から取っただしと魚醤で味付けました。7穴アレルゲン（卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに）も含まれておりません。

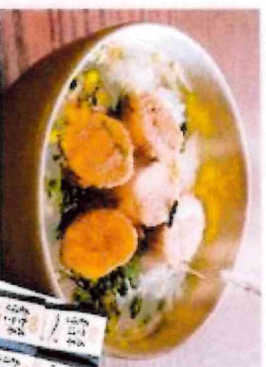
## みなとの常温商品

みなとでは、たらこ以外にも様々な海鮮物を使用した常温商品もお取り扱いしております。



石巻金華バスナソース

石巻の海を真直に味わえるバスナソースです。たっぷりの具材と素材の味を引き立てるバスナソースは化学調味料不使用の優しい味です。



専門店プロの茶漬け

三陸地方の素材の特産を熟知した専門店のプロ口が手掛けた本格絶品茶漬けです。素材の美味しさそのままの真匠具材は、すべて石巻で加工。安心・安全で美味しい石巻のお茶漬けをお楽しみください。



おつまみスモークたらこ

たらこと相性の良いスモークチツツを使用して調理しました。家呑みのお供に、パンやクラッカーにのせて前菜に。香ばしい香りとたらこの絶妙な味わいをお楽しみください。

みなとの商品ライオンナップについて詳しくはこちら



ごあいさつ

「お客様に笑顔を——」

それがみなとの「ものづくりへのこだわり」です。

「お客様に、そして子どもたちに笑顔を。」

そんな「たちこ」を作るために、私たち「みなと」はあります。

そのためにみなとでは、安全性や栄養価値、価格、そしてもちろん「味」にこだわった、厳選した素材のみを使用しております。

みなとのならこの製造方法は、生産性やコストを重視する一般的な機械漬けではなく、あえて手間暇のかかる手漬け方式にこだわっています。

それは、味の均一化や熟成度（完熟度）を管理するには、まだまだ、ひと樽ごとに人の手による「手返し」を繰り返す熟成方法の方がはるかに優れていると感じるからです。

また同時に、お客様が召し上がる時点での美味しさを大事に考え、お届けするまでの温度管理や梱包方法の研究も重ねております。

今後も単なる「たちこ」をお届けするのではなく、お客様に「楽しい食事」をご提供し続けていくために、日々、真剣に「ものづくり」に取り組んでまいります。

そして、私たち「みなと」の成長は、お客様の満足（笑顔）と共にあります。

私たちは、お客様から色々と教えて頂くことにより、常にサービスの改善を行ってまいりました。

お客様からのご意見を元に、これからも生産者として、高層のサービスの向上に取り組んでまいりたいと考えております。

皆さまと長いお付き合いを頂けますよう、社員一同、精一杯努力してまいります。

皆さまのご理解とご支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

株式会社 海産

代表取締役 木村 一成

## みなとの「企業理念」

みなとでは3つの企業理念を掲げています。

スタッフ全員で共有・確認しあい、「ものづくり」への高い意識を持ち続ける努力を惜しみません。

- ① お客様に必要とされる会社
- ② 夢をかなえられる会社
- ③ この会社で働きたいと思われる会社



