



間宮 塩蔵  
mamiya enzo



うみ茶漬け

SHIOGAMA  
YAKASATTA

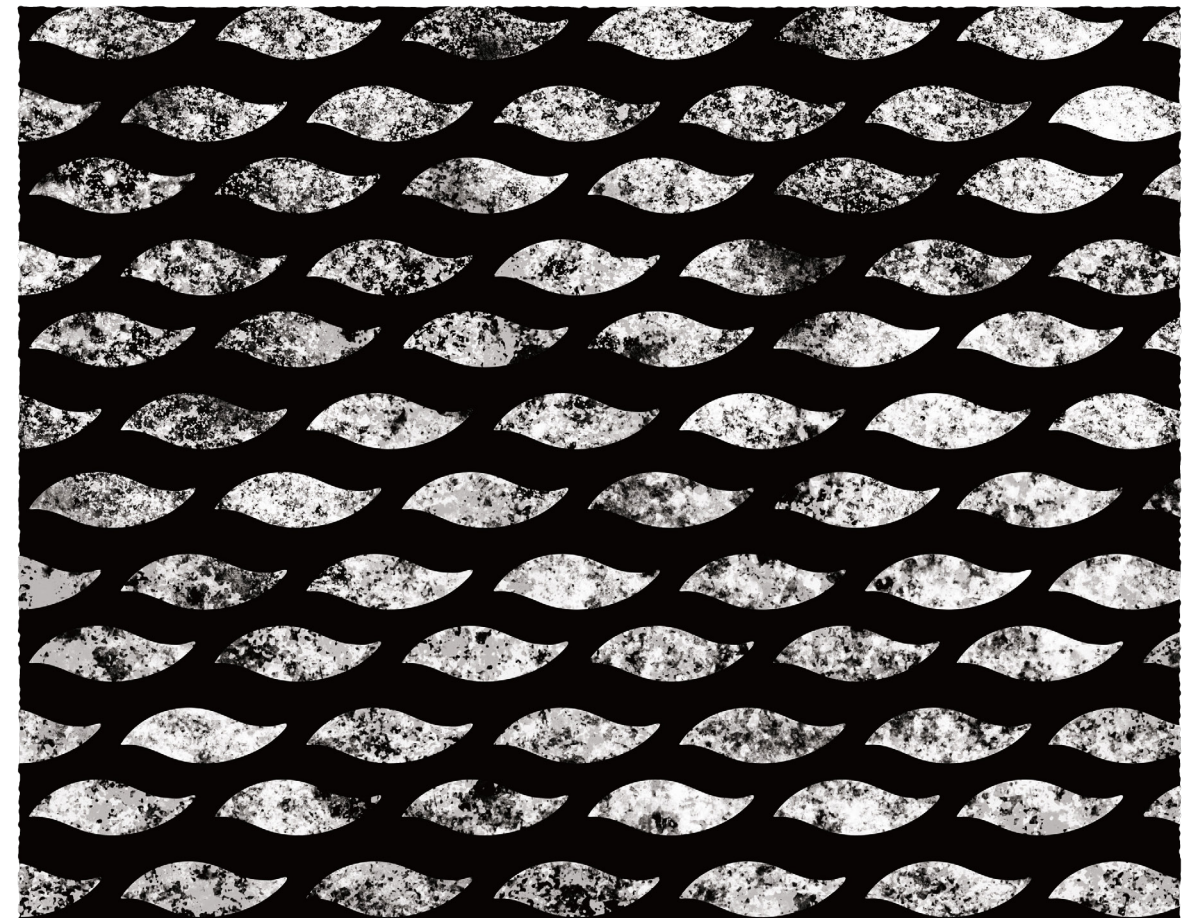
間宮商店

海に、その一口に、一意専心



MAMIYA SHOTEN

 CORPORATE PROFILE



# 一意専心。

おいしさに一切妥協せず。

海の恵みに感謝を込めて。

年間を通じてさまざまな種類の魚が水揚げされる塩竈には、数多くの魚屋、問屋、加工メーカーがあります。問宮商店は中でも「本当に魚が好きなんだね」「魚の扱いに詳しいよね」「使っている機械がマニアックだね」とお声がけいただくことがあり、時には「マニア商店」と呼ばれることも。このページでは、日々海の恵みに感謝し、おいしさに一切妥協しない当社のこだわりについてお伝えしたいと思います。

## 問宮商店の低温熟成ひもの手間を惜しまず、低温でじっくり熟成

### ひものは9割が素材の力

どんなに具術があり、設備が良くても、肝心の素材に力がないと良いひものは作れません。鮮魚問屋から始まった問宮商店は可能な限り自らの目で見て素材を仕入れたい、水揚げしてくれる生産者さんや漁師さんの前で素材を見極めたいという思いから、社長自ら産地に赴き仕入れを行います。「ひものは9割が素材の力」を合言葉に、北は北海道の礼文島、南は長崎県の松浦港まで足を伸ばし、水揚げされたばかりの魚を捌き、ひものに合う「鮮度」「脂」「型」であることを確認してから仕入れを決定。現地の港で冷凍された原料を冷凍車に積み、鮮度を保ちながら指定の超低温倉庫に運搬します。



## 業務内容

### 水産加工品製造、卸売事業

- ・量販店、小売店向けひもの製品
- ・飲食店向けひもの製品
- ・各種 OEM（相手先ブランド製造）

### 店舗事業

- ・本社直売所
- ・羽釜ごはんでたべる問宮商店食堂部（塩竈水産物仲卸市場内）
- ・問宮商店直売所オンラインショップ  
<https://mamiyaenzo.shop-pro.jp/>  
※イベント出店も承ります。

### 取引先

水産物卸売業者・卸売市場・百貨店・量販店・小売専門店・小売販売店、ホテル、レストラン等

### 主な設備

ミスト解凍機 2ト×2台 / 冷風乾燥機 ×2台 / 真空包装機 ×2台 / シーラー機 ×2台 / トレイパック / 金属探知機 ×2台 / プロトン冷凍機 / 小型レトルト釜 / 重量選別機



## 沿革

1966年 塩竈市港町一丁目にて「問宮商店」が創業

初代社長の問宮明夫が鮮魚問屋より独立しマグロ類を主とした鮮魚問屋を始め、同年、目利きを活かしたひもの店とする



1976年 業務拡張に伴い、塩竈市新浜町三丁目に新社屋建設、移転  
1979年 株式会社問宮商店設立（資本金1,000万円）乾燥機を導入し業務を拡張  
1985年 塩蔵品（甘塩たら）製造販売  
1987年 工場を増築し、生産規模を拡大  
1990年 事業拡大に伴い倉庫増設  
2000年 衛生面強化のため工場改築  
2005年 オンラインショップ「さんりく干物や問宮塩蔵」開設「問宮塩蔵」ブランド発売  
2008年 大手ショッピングサイトにてひものランキング1位を28週連続受賞  
2011年 東日本大震災により本社建物・機械の一部に被害を受ける  
2012年 マリンゲート塩竈に直営店を開店  
2014年 新浜町一丁目に新社屋建設、本社・直営店をマリンゲート塩竈より移転同年7月に操業開始  
2015年 2代目社長に問宮徳昭が就任  
2016年 「うみおむすび®」販売開始

「問宮塩蔵 金華さば甘粕漬」第40回宮城県水産加工品評会 宮城県議会議長賞受賞

2018年「毎日シリーズ」販売開始  
2022年「うみおむすび®」商標登録



2023年「うみ茶漬け」販売開始「羽釜ごはんでたべる問宮商店食堂部」塩竈仲卸水産物仲卸市場内に店舗を OPEN

「みおむすび・さばマヨがっこ」第47回宮城県水産加工品評会 宮城県議会議長賞受賞

公益社団法人宮城労働基準協会 労働安全衛生表彰 塩竈支部長賞受賞

2024年「YAKASATTA-ヤカサッタ-」販売開始

2025年 「YAKASATTA・とろさば味噌」第49回宮城県水産加工品評会 宮城県水産加工業協同組合連合会長賞受賞

# 乾燥

- 06 低温除湿
- |
- 07 低温熟成
- |
- 08 乾燥(仕上げ干し)
- |
- 09 凍結



## こだわりの低温熟成製法

一般的に小売店で販売されているひものは生産効率を優先させるために高温で1～2時間程度で一気に干しあげてしまうのが一般的ですが、当社では表面に皮膜を作り、魚の肉汁を閉じ込め低温でじっくり干し上げます。余分な水分を取り除くことで熟成し、酸化を抑え魚本来の旨味を余すことなく引き出しています。最後に中温で乾燥させ、ひものならではの香ばしさも加わり、表面の膜が美味しさを閉じ込めるので表面はパリッと中はジューシーに仕上がります。



# 包装

- 10 金属検査
- |
- 11 重量選別
- |
- 12 整形
- |
- 13 梱包
- |
- 14 保管
- |
- 15 出荷

## 食への安心・安全の約束

2014年に落成した新本社には様々な最新鋭の機械を採用しています。解凍には魚の品質保持のためミスト解凍システムを導入。包装時にも重量選別機で正確な規格選別を行い、金属探知機による検査をCCP(重要管理点)とすることで、食への安心安全をお約束します。創業よりこだわり続けた製法と最新の設備をかけ合わせ、当社は常に最高の品質を追求しています。



# MESSAGE

ごあいさつ

## 鮮魚の目利き力とモノづくり力で お客さまを喜ばせたい

間宮商店の初代社長は、十代の頃、東洋一の魚市場と言われた塩釜港の鮮魚問屋で、番頭として勤めていました。鮮魚の目利き力をつけた初代は若いうちに独立し、ひもの屋を開業。自慢の目利きで仕入れた、刺身でも食べられるほど高鮮度で脂のりの良いサンマのひものを製造し、仙台市場を中心に販売したところ、そのおいしさが話題となり、次第に取引量が増えていき、「サンマの間宮」として多くの方に認知していただけるようになりました。

二代目である私も、鮮魚の目利きを学ぶために、日本の台所・築地魚市場で鮮魚の競り人（せりにん）として修行。その成果を活かし、サバやホッケなど新たな魚種をラインアップに加えるなど、今では三陸のみならず世界の海から厳選した魚を仕入れてひものに加工しております。

より多くのお客さまに“間宮のひもの”をご愛顧いただけるようになったのは、2005年頃。当時ショッピングサイトで当社の製品を販売していましたが、干物についてはあまり売っていませんでした。実は子どもの頃から“間宮のひもの”を食べて育っていたため、味も品質も当たり前なもの、一般的なおいしさであると思い込み、自信を持っておすすめすることができなかったのです。そんな中、当社のひものをご購入いただいたお客さまから「こんなにおいしいひものを食べたことがない」「他の人にもぜひすすめたい」と、立て続けてお褒めの言葉をいただきました。

もともと卸売を専門にしていたため、一般のお客さま、直接食べてくださる消費者の皆さまの反応を伺うことが少なく、お声をいただいた当時はとても驚きました。同時に、“間宮のひもの”のおいしさに気づかせていただき、自分の家業がこんなにも喜ばれる仕事なのかと感動したことを今も覚えています。

これからも、安心安全でおいしいひものとおむすびをつくり、今までにないオリジナルの商品を開発し、お客さまにワクワクや笑顔をお届けできる会社を目指します。



株式会社間宮商店  
代表取締役社長  
間宮 徳昭

# ABOUT

会社概要・沿革

## 企業理念

食を通して、より多くのお客さまにおいしさと喜び、そしてワクワクをお届けする企業

## 会社概要

宮城県塩竈市は、マグロの水揚げ量と練物工場の数がトップクラスを誇り、質の高い寿司屋が密集するまち。漁港に程近い「塩釜水産物仲卸市場」には一年を通して多彩な魚介が並び、平日から多くの買い物客で賑わいます。そんな塩竈市でひものをつくり続けて半世紀超。「間宮商店」はこれからも、魚の鮮度とおいしさにこだわり、お客さまの健康的な魚食生活に貢献してまいります。

名称：株式会社間宮商店  
所在地：宮城県塩竈市新浜町1丁目21-8  
設立：昭和41年（1966年）2月  
資本金：1000万円  
代表者：間宮徳昭  
従業員：35名  
TEL：022-365-3890  
FAX：022-364-6356  
URL：https://www.mamiyashoten.jp

✕ ・間宮商店 @mamiya\_shoten ・羽釜ごはんでたべる間宮商店食堂部 @m\_shokudobu1209

📷 ・間宮商店 @umiomusubi ・羽釜ごはんでたべる間宮商店食堂部 @mamiya\_shokudobu



# 加工

- 01 ミスト  
| 解凍
- 02 下処理  
|
- 03 職人による加工  
| 工
- 04 塩水漬け込  
| み
- 05 セイロ揚  
げ



## 01

### 低温高湿ミスト解凍

低温高湿ミストでの解凍はドリップ量が極めて少なく、目減り・風味の低下もなく、品質最優先の解凍が実現できます。季節、原料の状態、脂のノリなどを頭に入れ、職人が目と手で解凍具合を確かめながら、解凍します。



## 02

### 職人による加工職人がひとつひとつの魚にあわ

せて下処理を行います。半解凍の状態処理する事で鮮度を保ちことで、血合

## 03

### いが溶けず、生臭さなどを抑える事ができます。手早く作業すること鮮度が、スピードを一度

でスパッと切る、職人の技が必要です。



## 04

### 薄い塩水に漬け込む

季節、原料の状態、脂のノリなどを頭に入れ、魚に合わせた塩度を見極め、ゆっくりと魚に塩を浸透させる事で、魚の水分が臭みを抑える事ができます。一般的なメーカーより塩度の低い塩水に漬けることで、塩角が立たないまろやかな味に仕上がります。決して効率はよくありませんが、おいしいひものをつくるためには欠かすことのできない時間と手間なのです。

加工

乾燥

包装