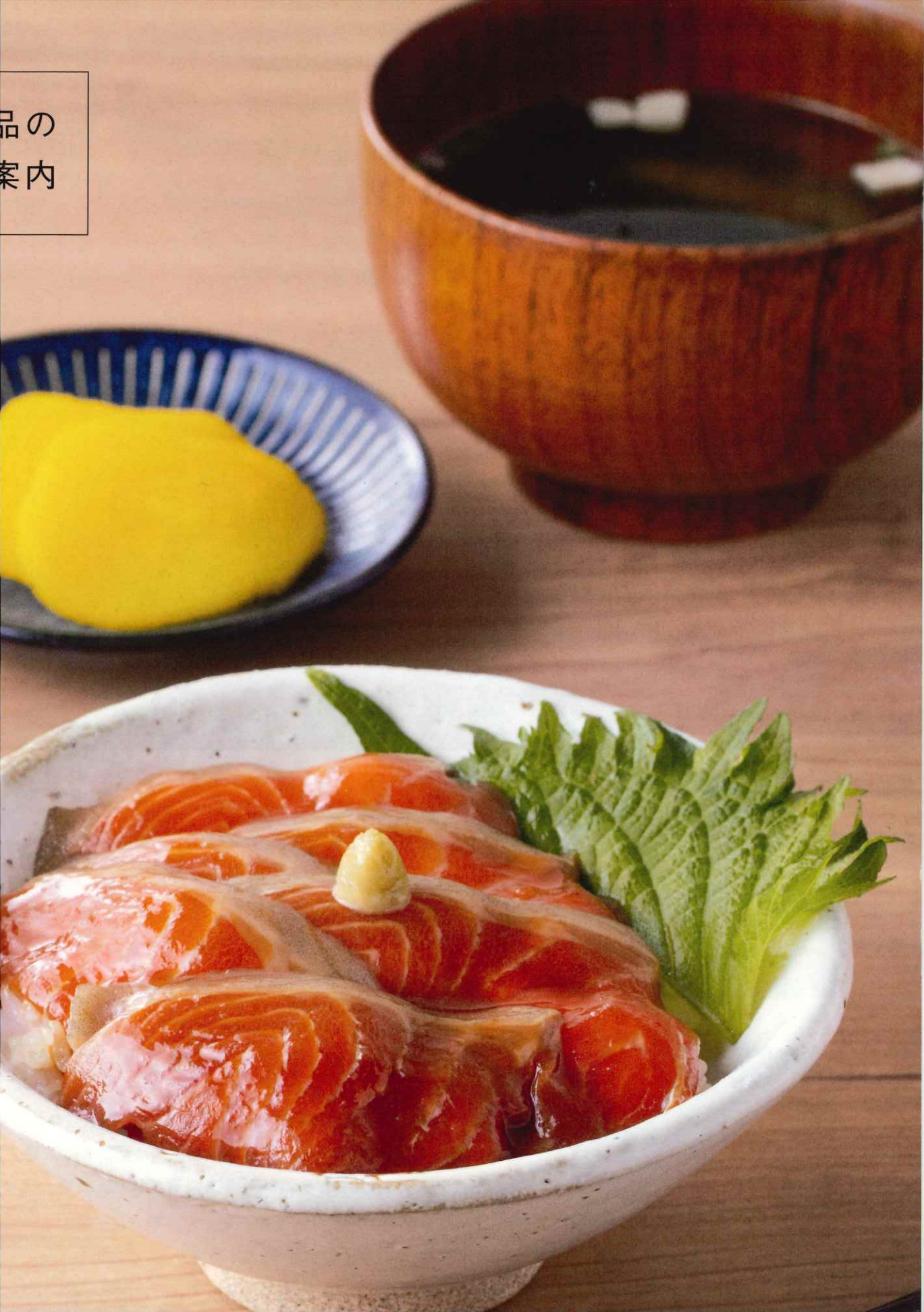






ぶりっ子(いなだ)生姜煮



素材の良さを探求

弊社は、三陸沖で水揚げされた地物にこだわっております。豊かな海で育まれた三陸ブランドの海の幸、その素材の良さを探求し水産加工品として提供しております。世界三大漁場と言われる金華山沖を望む三陸から、高品質の海の幸だけを厳選しお届けいたします。



港町ならではの手づくりの味

食材の状態は日々刻々と変わります。弊社では港町ならではの豊かな経験と技術で、下処理、味付け、パッケージングに至るまで工場スタッフが大切に手造りしお届けしております。機械製造では決して味わえない丁寧さと奥深さを感じる逸品ばかりです。



素材の味がする食品づくり

調味料にもこだわっています。例えば、お酒は宮城の蔵元「一ノ蔵」の純米酒を使用することで素材の味を引き出しています。余計なものは入れず、ちゃんと素材の味がする食品づくりを創業以来続けています。

企業理念

- 一、 私たちは、ふるさとの恵みを活かし
素材の本質を探求し、安全・安心な食品づくりを目指します。
- 一、 私たちは、ふるさとの自然を愛し
限りある資源を活用し、住みよい地域づくりを目指します。
- 一、 私たちは、お互いに向上心を持ち
素直な心で、夢を語れる仲間づくりを目指します。

会社概要

会 社 名	株式会社ヤマウチ
本 社	〒986-0768 宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下 20-6
代 表	山内 正文
設 立	昭和 63 年（創業昭和 24 年）
資 本 金	2,000 万円
取引銀行	七十七銀行
従 業 員	50 人（パートタイム含む）※2025 年 2 月現在
事業内容	①鮮魚・海産物の生鮮品販売 ②水産加工品の製造・販売・卸 ③酒類販売
W E B	https://www.yamauchi-f.com

沿革

昭和 24 年	鮮魚店として創業
昭和 63 年	社名を「株式会社ヤマウチ」に法人化
平成 2 年	カタログ通信販売を開始
平成 17 年	インターネット店舗「山内鮮魚店」を開設
平成 23 年	東日本大震災により被災。会社家屋のすべてを流出。 高台に実店舗および冷凍工場を設立。製品製造を開始。
平成 24 年	魚市場前にて加工工場が完成。本格的な一次加工処理を開始。
平成 27 年	本部兼製造工場の完成。焼魚パックの製造を一部ライン化。
平成 29 年	南三陸さんさん商店街オープン
令和 元年	商品開発部発足 新第一加工場完成



銀鮭とたらこのフレーク (85g)

ふっくら焼いた銀鮭にマダラの子を合わせ、特製調味液でピリ辛に味付けました。

- 原材料／養殖銀鮭(宮城県産)、マダラの子、明太調味液(たん白加水分解物、砂糖・ぶどう糖果糖液、唐辛子、パプリカ、食塩、発酵調味料、醤油、魚醤(魚介類)、醸造酢)、酒、塩/ソルビートール、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・さけ・大豆・魚醤(魚介類)を含む)
- サイズ／高さ80×幅65×奥行65mm
- 賞味期限／D+180
- 保存温度帯／常温
- ケース入数／20P=1c/s
- ロット／混載3c/s以上

JAN 4920218130121



かつおフレークにんにくオイル漬 (80g)

気仙沼産のカツオをにんにく香の特製ダレで煮込みました。やみつきになる味わいです。

- 原材料／かつお(宮城県産)、菜種油、調味液(醤油、みりん、砂糖、昆布だし、かつおだし、かつおぶし、清酒、食塩)、たまねぎ、にんにく、かつおぶし粉末、とうがらし、(一部に小麦・大豆を含む)
- サイズ／高さ75×幅55×奥行55mm
- 賞味期限／D+180
- 保存温度帯／常温
- ケース入数／12P=1c/s
- ロット／混載4c/s以上

JAN 4920218131623



秋鮭とたらこのフレーク (70g)

国産秋鮭とマダラの子を合わせ、特製調味液で味付けました。ほんのりピリ辛です。

- 原材料／秋鮭(国産)、たらこの卵、調味液(しょうゆ、還元水飴、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、かつおだし、食塩、唐辛子、その他)、清酒、食塩、(一部に小麦・さけ・大豆・魚醤(魚介類)を含む)
- サイズ／高さ75×幅55×奥行55mm
- 賞味期限／D+180
- 保存温度帯／常温
- ケース入数／12P=1c/s
- ロット／混載4c/s以上

JAN 4920218131852



銀鮭はらすとたらこのフレーク (70g)

宮城県産の銀鮭ハラスとマダラの子を合わせ、特製調味液で味付けました。ほんのりピリ辛です。

- 原材料／銀鮭ハラス(宮城県産)、たらこの卵、調味液(しょうゆ、還元水飴、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、かつおだし、食塩、唐辛子、その他)、清酒、食塩、(一部に小麦・さけ・大豆・魚醤(魚介類)を含む)
- サイズ／高さ75×幅55×奥行55mm
- 賞味期限／D+180
- 保存温度帯／常温
- ケース入数／12P=1c/s
- ロット／混載4c/s以上

JAN 4920218131869



鯖とたらこのフレーク (70g)

三陸サバとマダラの子を合わせ、特製調味液で味付けました。ほんのりピリ辛です。

- 原材料／さば(三陸産)、たらこの卵、調味液(しょうゆ、還元水飴、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、かつおだし、食塩、唐辛子、その他)、清酒、食塩、(一部に小麦・さば・大豆・魚醤(魚介類)を含む)
- サイズ／高さ75×幅55×奥行55mm
- 賞味期限／D+180
- 保存温度帯／常温
- ケース入数／12P=1c/s
- ロット／混載4c/s以上

JAN 4920218131883



鯖とたらこの親子フレーク (70g)

三陸産マダラの身と子を合わせ、特製調味液で味付けました。ほんのりピリ辛です。

- 原材料／真だら(三陸産)、たらこの卵、調味液(しょうゆ、還元水飴、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、かつおだし、食塩、唐辛子、その他)、清酒、食塩、(一部に小麦・大豆・魚醤(魚介類)を含む)
- サイズ／高さ75×幅55×奥行55mm
- 賞味期限／D+180
- 保存温度帯／常温
- ケース入数／12P=1c/s
- ロット／混載4c/s以上

JAN 4920218131876



ごま鮭ほぐし (60g)

天然サケを塩で味付け焼きほぐしに。ごま油、白ごまを加え風味豊かに仕上げました。

- 原材料／しろさけ(宮城県産)、ごま油、こんぶだし、食塩、白ゴマ、(一部にごま・さけを含む)
- サイズ／高さ75×幅55×奥行55mm
- 賞味期限／D+180
- 保存温度帯／常温
- ケース入数／12P=1c/s
- ロット／混載4c/s以上

JAN 4920218131630



たらこ煮 (90g)

真鱈の子を特製みりん醤油で甘辛く煮付けました。ご飯のお供、おにぎり、お料理に。

- 原材料／まだら卵(宮城県産)、醤油、清酒、みりん、三温糖、(一部に小麦・大豆を含む)
- サイズ／高さ75×幅55×奥行55mm
- 賞味期限／D+180
- 保存温度帯／常温
- ケース入数／12P=1c/s
- ロット／混載4c/s以上

JAN 4920218129910



たこ味噌 (80g)

南三陸産のタコをそぼろ状にし、ネギと田舎みそを合わせ風味豊かに仕上げました。

- 原材料／たこ(宮城県産)、ねぎ、みそ、水あめ、清酒、みりん、三温糖、生姜、昆布だし、唐辛子、(一部に大豆を含む)
- サイズ／高さ75×幅55×奥行55mm
- 賞味期限／D+180
- 保存温度帯／常温
- ケース入数／12P=1c/s
- ロット／混載4c/s以上

JAN 4920218141035



焼うにみそ (80g)

三陸産のウニと味噌を合わせ、香ばしく仕上げました。なめらかで上品な甘さが特徴です。

- 原材料／西京みそ(国内製造)、うに(宮城県産)、本みりん、米みそ、食塩、(一部に大豆を含む)
- サイズ／高さ75×幅55×奥行55mm
- 賞味期限／D+180
- 保存温度帯／常温
- ケース入数／12P=1c/s
- ロット／混載4c/s以上

JAN 4920218131647



牡蠣味噌 (90g)

カキをたっぷり入れ田舎味噌と合わせました。濃厚な味わい、磯の風味たっぷりです。

- 原材料／かき(宮城県産)、味噌、三温糖、みりん、清酒、(一部に大豆を含む)
- サイズ／高さ75×幅55×奥行55mm
- 賞味期限／D+180
- 保存温度帯／常温
- ケース入数／12P=1c/s
- ロット／混載4c/s以上

JAN 4920218129880



のり佃煮 (90g)

国産のりを特製の醤油ダレでじっくりと炊き上げました。しょっぱくないやさしい味わいです。

- 原材料／のり(国産)、醤油、砂糖、みりん、かつおぶし、清酒、(一部に小麦・大豆を含む)
- サイズ／高さ75×幅55×奥行55mm
- 賞味期限／D+180
- 保存温度帯／常温
- ケース入数／12P=1c/s
- ロット／混載4c/s以上

JAN 4920218112820



南三陸の魚屋がつくっただし 80g(8g×10包入)

7種の素材を配合した風味豊かなだしパックです。隠し味に牡蠣エキスを加え、味に深みを持たせました。

- 原材料／風味原料(昆布、いわし煮干、さば節、宗田鰹節、鰹節[荒節、枯節]、あご煮干、デキストリン(国内製造)、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末醤油、カキエキスパウダー／加工でん粉、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
- サイズ／タテ230×ヨコ140×厚さ20mm
- 賞味期限／D+180 ●保存温度帯／常温
- ケース入数／12×2合 ●ロット／混載2c/s以上 JAN 4920218131142



カットわかめ 乾燥タイプ (25g)

三陸産の湯通し塩蔵ワカメをカットし乾燥加工しました。水で戻して簡単にお使い頂けます。

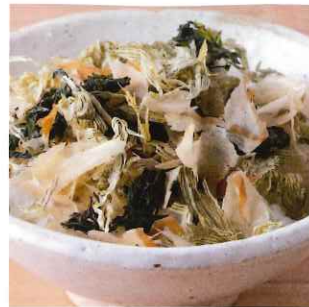
- 原材料／湯通し塩蔵わかめ(三陸産)
- サイズ／タテ210×ヨコ115×厚さ40mm
- 賞味期限／D+180 ●保存温度帯／常温
- ケース入数／20P=1c/s ●ロット／混載3c/s単位 JAN 4920218131487



ほやジャーキー 燻製しお味 (15g)

真ホヤを塩だけで味つけ、ほんのりスモーク。ホヤの旨味を引き出しました。

- 原材料／ほや(国産)、食塩
- サイズ／タテ150×ヨコ90×厚さ13mm
- 賞味期限／D+180 ●保存温度帯／常温
- ケース入数／20P=1c/s ●ロット／混載5c/s単位 JAN 4920218131456



魚屋さんのまかない飯 (25g)

海藻と鰹節をブレンドした贅沢ふりかけ。ご飯や味噌汁にさっと加えるだけで一品に。

- 原材料／とろろ昆布(国産)、鰹節、のり、湯通し塩蔵わかめ、いりごま、(一部にごまを含む)
- サイズ／タテ275×ヨコ180×厚さ10mm
- 賞味期限／D+180 ●保存温度帯／常温
- ケース入数／20P=1c/s ●ロット／混載3c/s以上 JAN 4920218131821



たらジャーキー うま塩味 (25g)

三陸産マダラを昆布だしの特製調味液で味付けし、乾燥・燻製しました。噛むほど旨味が広がります。

- 原材料／たら(三陸産)、食塩、三温糖、昆布だし
- サイズ／タテ150×ヨコ90×厚さ13mm
- 賞味期限／D+180 ●保存温度帯／常温
- ケース入数／20P=1c/s ●ロット／混載5c/s単位 JAN 4920218131807



3種の味わい 魚介のスモーク

かき・たこ・ほや(20g×3袋)

3種の魚介を塩で味つけ、ほんのり燻製しました。

- 原材料／かき(宮城県産)、食塩／真だこ(宮城県産)、食塩／ほや(国産)、食塩
- サイズ／タテ170×ヨコ120×厚さ55mm
- 賞味期限／D+120 ●保存温度帯／常温
- ケース入数／20P=1c/s ●ロット／混載3c/s以上 JAN 4920218130909

解凍してのせるだけ

漬け丼の具

特製ダレで仕上げた、本格味の漬け丼です。

漬け丼の具シリーズ

- 2食入(保冷バッグ・保冷剤入り)
- サイズ／タテ185×ヨコ130×厚さ20mm
- 賞味期限／D+90
- 保存温度帯／-18℃以下(要冷凍)
- ケース入数／15P=1c/s
- ロット／1c/s(15P入)×2合



南三陸サーモン漬け丼の具 (75g×2食入)

南三陸産のサーモンをまろやかな醤油ダレで漬けました。ブリッとした食感と上品な脂のりです。

- 原材料／養殖銀鮭(宮城県産)、醤油、昆布だし、みりん、清酒、(一部に小麦・さけ・大豆を含む)

JAN 4920218131463



天然すずき漬け丼の具 (75g×2食入)

天然スズキをゆず風味のごま醤油ダレで漬けました。もっちり食感が特徴です。

- 原材料／すずき(宮城県産)、醤油、昆布だし、ねりごま、みりん、清酒、すりごま、ゆず皮、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

JAN 4920218131470



びんちょうまぐろ漬け丼の具 (75g×2食入)

尾長マグロをまろやかな醤油ダレで漬けました。トロける食感と繊細な旨みが魅力です。

- 原材料／尾長まぐろ(宮城県産)、醤油、昆布だし、みりん、砂糖、清酒、鰹出汁、鰹節、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)

JAN 4920218131685

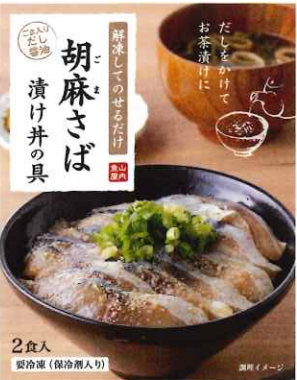


三陸さば漬け丼の具 (75g×2食入)

三陸産のサバをまろやかな醤油ダレで漬けました。サバの旨みたっぷりです。

- 原材料／さば(三陸産)、醤油、昆布だし、みりん、清酒、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

JAN 4920218131746



胡麻さば漬け丼の具 (75g×2食入)

三陸産さばを特製ごま醤油で漬けました。香ばしいごまとサバの旨味が楽しめます。

- 原材料／さば(三陸産)、醤油、みりん、砂糖、昆布だし、ねりごま、すりごま、かつおだし、かつおぶし、清酒、食塩、(一部に小麦・ごま・さば・大豆を含む)

JAN 4920218131753

魚屋 手造りの珍味

素材の良さを引き立てた、
こだわりの味わい。



サーモンユッケ



たこわさび漬 (90g)

南三陸産のタコを軽く茹で、わさびダレに漬けました。歯切れ良いプリプリ食感に、わさびの爽やかな辛味が際立ちます。

- 原材料/たこ(宮城県産)、茎わさび(国産)、発酵調味料、食塩、醤油、鰹節エキス、昆布エキス、砂糖、魚醤、醸造酢/トレハロース、増粘多糖類、香料、ソルビット、(一部に小麦・大豆・魚醤(魚介類)を含む)
- サイズ/高さ75×幅55×奥行55mm
- 賞味期限/D+180 ●保存温度帯/-18℃以下(要冷凍)
- ケース入数/20P=1c/s ●ロット/混載2c/s以上 JAN 4920218131500



たこチャンジャ (90g)

南三陸産のタコを軽く茹で、コチュジャンベースの旨辛ダレで和えました。甘辛さとごま油の香りが食欲をそそります。

- 原材料/たこ(宮城県産)、醤油、みりん、コチュジャン、清酒、ごま油、三温糖、粉唐辛子、食塩、ニンニクパウダー/増粘多糖類、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
- サイズ/高さ75×幅55×奥行55mm
- 賞味期限/D+180 ●保存温度帯/-18℃以下(要冷凍)
- ケース入数/20P=1c/s ●ロット/混載2c/s以上 JAN 4920218131517



ほやの塩辛 (90g)

ホヤ本来の美味しさを大切に、塩分控えめで仕上げました。お造りのような瑞々しい味わいが魅力です。

- 原材料/ほや(三陸産)、食塩、みりん、醤油、(一部に小麦・大豆を含む)
- サイズ/高さ75×幅55×奥行55mm
- 賞味期限/D+180 ●保存温度帯/-18℃以下(要冷凍)
- ケース入数/20P=1c/s ●ロット/混載2c/s以上 JAN 4920218129576



サーモンユッケ (90g)

宮城県産のサーモンをコチュジャンベースのタレで和えました。甘辛く、ゴマ油の香りが効いています。

- 原材料/トラウトサーモン(宮城県産)、醤油、みりん、コチュジャン、清酒、ごま油、三温糖、食塩、ニンニクパウダー/増粘多糖類、(一部に小麦・ごま・さけ・大豆を含む)
- サイズ/高さ75×幅55×奥行55mm
- 賞味期限/D+180 ●保存温度帯/-18℃以下(要冷凍)
- ケース入数/20P=1c/s ●ロット/混載2c/s以上 JAN 4920218130169



ほやのやわらか煮 (150g)

ホヤを昆布だしと塩で柔らかく煮付けました。ホヤ本来の味を活かした“ほんのり塩味”です。

- 原材料/ほや(国産)、調味液(昆布だし、清酒、食塩、醤油)、(一部に小麦・大豆を含む)
- サイズ/タテ200×ヨコ140×厚さ10mm
- 賞味期限/D+90 ●保存温度帯/10℃以下(要冷蔵)
- ケース入数/20P=1c/s ●ロット/混載3c/s単位 JAN 4920218131098



はたてやわらか煮 (150g)

ホタテを甘じょっぱい醤油ダレでふっくら煮付け。もっちり食感と生姜の香りが広がります。

- 原材料/はたて貝(国産)、調味液(醤油、砂糖、みりん、鰹節、清酒)、生姜汁、生姜、(一部に小麦・大豆を含む)
- サイズ/タテ200×ヨコ140×厚さ10mm
- 賞味期限/D+90 ●保存温度帯/10℃以下(要冷蔵)
- ケース入数/20P=1c/s ●ロット/混載3c/s単位 JAN 4920218116743



牡蠣の佃煮 (80g)

濃厚カキを生姜たっぷりの醤油ダレでふっくら煮付けました。箸が進む甘じょっぱさです。

- 原材料/牡蠣(宮城県産)、清酒、醤油、みりん、三温糖、生姜(一部に小麦・大豆を含む)
- サイズ/タテ195×ヨコ140×厚さ20mm
- 賞味期限/D+90 ●保存温度帯/10℃以下(要冷蔵)
- ケース入数/20P=1c/s ●ロット/混載3c/s単位 JAN 4920218130046



たこのやわらか煮 (150g)

タコを生姜入りの醤油ダレで柔らかく煮付けました。やさしい甘じょっぱさです。

- 原材料/たこ(宮城県産)、調味液(醤油、砂糖、みりん、鰹節、清酒)、生姜汁、(一部に小麦・大豆を含む)
- サイズ/タテ200×ヨコ140×厚さ10mm
- 賞味期限/D+90 ●保存温度帯/10℃以下(要冷蔵)
- ケース入数/20P=1c/s ●ロット/混載3c/s単位 JAN 4920218119515



めかじきやわらか煮 (150g)

カジキマグロを生姜が効いた醤油ダレでふっくら煮付け。ほろほろとした食感が楽しめます。

- 原材料/めかじき(宮城県産)、醤油、生姜、砂糖、みりん、昆布だし、鰹節、清酒、鰹出汁、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)
- サイズ/タテ200×ヨコ140×厚さ10mm
- 賞味期限/D+90 ●保存温度帯/10℃以下(要冷蔵)
- ケース入数/20P=1c/s ●ロット/混載3c/s単位 JAN 4920218120368



茎わかめ佃煮たらこ入り (150g)

三陸産茎わかめと真鱈の卵を醤油ダレで煮付けました。生姜と唐辛子の香りが効いています。

- 原材料/わかめ茎(三陸産)、たらこ、醤油、清酒、みりん、三温糖、生姜、唐辛子、(一部に小麦・大豆を含む)
- サイズ/タテ185×ヨコ130×厚さ20mm
- 賞味期限/D+90 ●保存温度帯/10℃以下(要冷蔵)
- ケース入数/20P=1c/s ●ロット/混載3c/s単位 JAN 4920218116361

しっかり朝ごはん

食べ切りサイズの「本格焼魚・煮魚」

しっかり朝ごはんシリーズ

- サイズ／縦195×横130×厚さ20mm
- 賞味期限／出荷日よりD+90
- 保存温度帯／10℃以下または-18℃以下
- 輸送温度帯／冷蔵または冷凍
- ケース入数／20P=1c/s
- ロット／混載8～10c/s単位

温めるだけ
レンジ40秒
湯せん90秒

さば塩焼き

夜ごはん、ちょうどいい。
ちよっと大きめの「焼魚煮魚」

しっかり
夜ごはん

温めるだけ
レンジ60秒
湯せん120秒

銀ざけ塩麹焼き



銀鮭酒塩焼き (1切)

- 原材料／養殖銀鮭(宮城県産)、清酒、食塩、(一部にさけを含む)

JAN 4920218123321



銀鮭ハラス塩麹焼 (50g)

- 原材料／養殖銀鮭ハラス(宮城県産)、米こうじ、食塩、(一部にさけを含む)

JAN 4920218123338



たら味噌焼 (2切)

- 原材料／まだら(三陸産)、味噌、清酒、みりん、三温糖、(一部に大豆を含む)

JAN 4920218112639



たら粕焼 (2切)

- 原材料／まだら(三陸産)、酒粕、清酒、みりん、三温糖、食塩

JAN 4920218112615



さば塩焼き (2切)

- 原材料／さば(三陸産)、食塩、清酒、(一部にさばを含む)

JAN 4920218108779



ぶりっ子味噌焼 (2切)

- 原材料／いなだ(宮城県産)、味噌、清酒、みりん、三温糖、(一部に大豆を含む)

JAN 4920218113063



さば味噌煮 (2切)

- 原材料／さば(三陸産)、味噌、清酒、みりん、三温糖、生姜、(一部にさば・大豆を含む)

JAN 4920218123284



ぶりっ子生姜煮 (2切)

- 原材料／いなだ(宮城県産)、醤油、清酒、みりん、三温糖、水あめ、生姜、(一部に大豆・小麦を含む)

JAN 4920218123307



銀ざけ塩麹焼き (1切)

- 原材料／養殖銀鮭(宮城県産)、米こうじ、食塩、(一部にさけを含む)

JAN 4920218121976



サバ酒塩焼き (1切)

- 原材料／さば(三陸産)、食塩、清酒、(一部にさばを含む)

JAN 4920218121990



ぶり塩麹焼き (1切)

- 原材料／ぶり(宮城県産)、米こうじ、食塩

JAN 4920218122003



ぶり照焼き (1切)

- 原材料／ぶり(宮城県産)、醤油、清酒、みりん、三温糖、(一部に小麦・大豆を含む)

JAN 4920218122010



サバ味噌煮 (1切)

- 原材料／さば(三陸産)、味噌、清酒、みりん、三温糖、生姜、(一部にさば・大豆を含む)

JAN 4920218121969

しっかり夜ごはんシリーズ

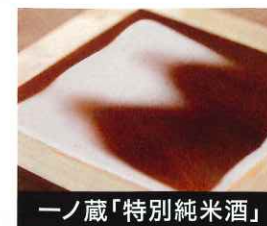
- サイズ／縦130×横185×厚さ25mm
- 賞味期限／出荷日よりD+90
- 保存温度帯／10℃以下または-18℃以下
- 輸送温度帯／冷蔵または冷凍
- ケース入数／20P=1c/s
- ロット／混載8～10c/s単位

『素材・味付け』にこだわり、ていねいに手造りしております。



原料産地「三陸産」

原料はすべて「三陸産」を使用。魚屋ならではの目利きで厳選しております。



一ノ蔵「特別純米酒」

地元宮城県の地酒「純米酒」を使用することで、魚の臭みを消し上品な味わいに仕上げています。



天日塩

塩にもこだわります。魚本来の味わいを邪魔せず、自然に引き出す天日塩を使用しています。



田舎みそ(赤味噌)

優しい味わいの田舎味噌を厳選して使用。素材の旨味を引き出す独自の製法で味付けしています。



高級酒粕

地元宮城県の蔵元の上質な高級酒粕を使用。クセのない上品な味わいで焼き上げています。

営業所のご案内



南三陸さんさん商店街店

〒986-0752

宮城県本吉郡南三陸町志津川字五日町201-5

TEL 0226-46-2159 FAX 0226-46-4311



第一加工場

〒986-0733

宮城県本吉郡南三陸町志津川字旭ヶ浦9-1



製造工場（第二加工場）

〒986-0768

宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下20-6

TEL 0226-46-5338 FAX 0226-46-6665



冷凍工場

〒986-0725

宮城県本吉郡南三陸町志津川字沼田150-153



本社・営業部（製造工場 2F）

〒986-0768

宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下20-6

TEL 0226-46-5338 FAX 0226-46-6665

通販事業部（製造工場 2F）

〒986-0768

宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下20-6

TEL 0226-46-4976 FAX 0226-46-6665

株式会社ヤマウチ

〒986-0768 宮城県本吉郡

南三陸町志津川字御前下20-6

TEL 0226-46-5338

FAX 0226-46-6665

Mail transaction@yamauchi-f.com

商品に関すること・ご用命等は、
上記よりお問い合わせください。

