



「おいしい」と
「ありがとう」を
ぎゅっとあつめた
おくりもの

愛情
はここのみなと
ギフトカタログ



無着色しそ明太子

ジャパンフードセレクショングランプリ受賞(2024年1月)

しその爽やかさ
やさしい辛さ



国産のしそを使用した爽やかな香りと、鮮やかな色合いの「無着色しそ明太子」。ほどよい辛さと旨みが引き立つようブレンドされた唐辛子と、オリジナル明太調味液をたっぷりと使用しています。仕上がりにまで120時間をかける独自製法でしその苦味を消し、やさしい辛さに仕上げた無着色の明太子です。

開発から30年。「青しその爽やかさを活かしながら、たらこの色が鮮やかな無着色の明太子を作りたい」という難題に試行錯誤を繰り返し誕生した商品です。やさしい辛さで食べやすいと、永年にわたり愛されてきた「しそ明太子」をぜひお召し上がりください。

無着色しそ明太子

品番 2163 1,620円 (本体1,500円) 150g



雨乞の柚子たらこ

柚子とたらこの爽やかなハーモニー

宮城県柴田町の「雨乞の柚子」を使用したオリジナル調味液に丁寧に手漬けて熟成させました。雨乞の柚子は、交配をしていない希少な“在来種”。皮が厚く色もきれいで濃いうえに、味と香りがとてもよく、口に入れた瞬間爽やかな香りが広がります。

雨乞の柚子たらこ

品番 2464 1,620円 (本体1,500円) 150g





鯉節と昆布の 天然だし明太子

ジャパンフードセレクショングランプリ受賞(2019年6月)



「赤くないたらこ」は
おいしさの証

「添加物が気になる方にも安心して食べてもらいたい」との想いから誕生した「無添加・無着色」、やさしい辛さの明太子です。風味豊かな鯉節と昆布からとった「だし」と「魚醤」でじっくりと奥深い味わいに仕上げました。

〔化学調味料・着色料・保存料不使用 8大アレルギー不使用〕

永年にわたって研究を重ね、自然素材のだしと厳選した魚醤を使って旨みを引き出しました。「無添加=あじけない」というイメージを覆す逸品です。健康を気遣う方、小さなお子様もお召し上がりいただける明太子です。

♥ 鯉節と昆布の天然だし明太子

品番 2162 1,600円 (本体1,482円) 150g

※本誌内♥マークのついた商品は
無添加・無着色の商品です。



黄金レモンたらこ

新しいたらこの魅力を味わってほしい

爽やかな香りとまろやかな酸味が特徴の、宮城県涌谷町の「黄金レモン」。その果汁と皮を贅沢に使用することで、たらこの塩味と酸味が絶妙に調和した、フレッシュで上品な味わいのたらこになりました。宮城の豊かな食材が織りなす逸品をぜひお召し上がりください。

黄金レモンたらこ

品番 2476 864円 (本体800円) 80g



定番ギフトセット

人気のラインナップをご予算に合わせてお楽しみいただけるギフトセット。ひとつひとつていねいに仕上げた「みなとのたらこ」は、優しい味のバリエーションが楽しめる贈り物として愛され続けています。



みなとプレミアムセット

品番 2479 2,700円 (本体2,500円)

- 👑 無着色しそ明太子
ジャパンフードセレクション グランプリ
- 👑 黄金レモンたらこ
宮城県水産加工品評会 水産庁長官賞
- 👑 雨乞の柚子たらこ
宮城県水産加工品評会 宮城県知事賞

各80g

ジャパンフードセレクションや宮城県水産加工品評会にて賞を受賞した逸品を少しずつ味わえる、これぞプレミアムな詰め合わせが登場。みなと熟練の職人の技で生み出した、爽やかでやさしい味のたらこたちです。ぜひご堪能ください。



愛情たらこ4個セット

品番 2069 4,300円 (本体3,982円)

無着色たらこ/無着色明太子/無着色しそ明太子/鰹節と昆布の天然だしたらこ 各120g

みなとの代表選手ともいえる4種を一度にお楽しみいただける「みなとの人気4個セット」が、120gずつにボリュームアップ。高級感のある黒箱に入れてお届けいたします。お世話になった方への贈り物に、思わず笑顔がこぼれる大満足の詰め合わせをどうぞ。

みなとの人気4個セット

品番 2059

3,200円

(本体2,963円)

無着色たらこ/無着色明太子/無着色しそ明太子/鰹節と昆布の天然だしたらこ 各90g



みなとの人気3個セット

品番 2484 2,300円 (本体2,130円)

無着色たらこ/無着色明太子/無着色しそ明太子 各80g

みなとのロングセラー「樽シリーズ」。
ご家族の人数や用途・ご予算に合わせて
お選びいただけるよう、豊富なラインナップ
をご用意しています。



無着色たらこ（風呂敷包）

品番 2267 12,000円（本体11,112円）

木樽 1.8kg

無着色明太子（風呂敷包）

品番 2268 12,000円（本体11,112円）

木樽 1.7kg

無着色たらこと明太子（風呂敷包）

品番 2186 12,000円（本体11,112円）

木樽 1.7kg

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、
熟練の職人が厳選した、原卵自体の色がきれいで、粒子がしっかりと
している真子（完熟卵）のみを使用しています。創業以来守り続けて
きた手間のかかる「手漬け方式」で、ひと腹ひと腹丁寧に仕上げた「無
着色たらこ」をたっぷりとお楽しみいただけるシリーズです。



無着色たらこ

品番 1308 3,000円（本体2,778円） 350g

品番 1302 3,800円（本体3,519円） 450g

品番 1327 4,800円（本体4,445円） 600g

無着色明太子

品番 1309 3,200円（本体2,963円） 350g

品番 1305 4,100円（本体3,797円） 450g

品番 1329 5,000円（本体4,630円） 600g

無着色たらこと明太子詰合せ

品番 1524 3,200円（本体2,963円） 350g

品番 1318 4,100円（本体3,797円） 450g

品番 1326 5,000円（本体4,630円） 600g

本数の目安：＜350g＞＝0～8本／＜450g＞＝8～10本／＜600g＞＝8～10本／＜1.7～1.8kg＞＝30～50本

鰹節と昆布の天然だし

大切な人に味わって欲しいから、みなとは無添加無着色にこだわります。
自然素材のだしと厳選した魚卵の旨味が、
たらこ本来の味をひきたてます。



♡ 鰹節と昆布の天然だしたらこ
(風呂敷包み)

品番 9049 15,120円 (本体14,000円) 1.8kg

♡ 鰹節と昆布の天然だし明太子
(風呂敷包み)

品番 9050 15,120円 (本体14,000円) 1.8kg

♡ 鰹節と昆布の天然だしたらこと明太子
(風呂敷包み)

品番 9048 15,120円 (本体14,000円) 1.8kg



♡ 鰹節と昆布の天然だしたらこ

品番 2013 4,309円 (本体3,990円)

450g

♡ 鰹節と昆布の天然だしたらこ

品番 1340 1,600円 (本体1,482円)

150g

♡ 鰹節と昆布の天然だし明太子

品番 2162 1,600円 (本体1,482円)

150g

みなとの

鰹節と昆布の天然だし たらこ&明太子は

“赤くないたらこ”です。



「たらこ」と「明太子」の秘密

鮮やかな赤い色をしていない

一般的なたらこ・明太子に比べ、表面がくすんだ茶褐色に見えるのは、無添加無着色の証。化学調味料を使わず、国産の鰹節と昆布からだしをとり、魚醤で味付けをし、着色料や発色剤も使用していないため、通常より黒っぽく見えます。品質には問題ありません。

01. だしへのこだわり

鰹節と昆布から、じっくり時間をかけてだしをとり、魚醤で熟成した調味液に漬け込んでいます。



02. 魚醤で味付け

魚を塩とともに漬け込み、発酵させた暗褐色の調味液です。料理に濃厚な旨味を加えてくれるのが特徴です。



03. 丁寧に手漬け

色合いがよく、餃子感のあるたらこを厳選し、独自に開発した調味液（だしと魚醤）を使用し、やさしく丁寧に手漬けしています。



04. やさしい辛さの明太子

たらこ本来の旨みを引き出すために、あえて辛さを抑えています。お子様や辛さが苦手な方も美味しくお召し上がりいただけます。



ご存知ですか？ みなとの「たらこ」と「明太子」
「無着色」と「無添加無着色[※]」の違い

調味料が異なるから、
見た目も味も違うんです！

- ☐ どちらも着色料は使っていません
- ☐ 「無着色」は塩味、
「無添加無着色」は、だしと魚醤で味付け
- ☐ 「無添加無着色」が黒っぽいのは調味液の色
- ☐ 素材を厳選し、仕込みに時間をかけるから
「無添加無着色」の方がお値段が高め
- ☐ 「無添加無着色」は保存料不使用、
小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに・くるみ不使用

※「無添加無着色たらこ」は、商品名をリニューアル、「鰹節と昆布の天然だし」のたらこ明太子になりました。

魚醤が
苦手な方は
「無着色」
がおすすめ

食品添加物が
気になる方は
「無添加無着色」
がおすすめ

健康に気を遣う方、食品添加物やアレルギーなどの心配をされる方にも美味しく召し上がっていただけるよう、特別な想いをもって作りあげたのが「無添加無着色（鰹節と昆布の天然だしのたらこ明太子）」の商品です。

一本物たらこ



みなと独自の製造工程でしその苦味を消し、じっくりと仕上げた「しそ明太子」をはじめ、無着色商品をお楽しみいただける一本ものたらこのシリーズです。
※グラム調整のためカットする場合があります。

無着色たらこ

品番 2030 648円 (本体600円) 80g

無着色明太子

品番 2031 648円 (本体600円) 80g

無着色しそ明太子

品番 2032 756円 (本体700円) 80g

雨乞の柚子たらこ

品番 2466 756円 (本体700円) 80g

わさびたらこ

品番 2042 756円 (本体700円) 80g

八海山粕漬けたらこ

品番 2485 756円 (本体700円) 80g



無着色たらこ

品番 2159 1,300円 (本体1,204円) 150g

無着色明太子

品番 2160 1,300円 (本体1,204円) 150g

無着色しそ明太子

品番 2163 1,620円 (本体1,500円) 150g

雨乞の柚子たらこ

品番 2464 1,620円 (本体1,500円) 150g

上品な香りと刺激がクセになる「わさびたらこ」をはじめ、食べやすい「カットたらこ」や「焼きたらこ」、料理のバリエーションが広がる「つぶつぶたらこ」など、気軽にお召し上がりいただけるラインナップをご用意しました。ちょっとした手土産にはもちろんご家庭用にもおすすめです。

ご家庭用にも



社長のお気に入り

品番 2058 2,600円 (本体2,408円)

無着色つぶつぶたらこ 200g / 無添加無着色煮たらこ 80g / 無着色焼たらこ 80g



つぶつぶたらこ3種セット

品番 2119 3,200円 (本体2,963円)

無着色つぶつぶたらこ / 無着色つぶつぶ明太子 / 無着色つぶつぶしそ明太子 各200g



焼きたらこ3種セット

品番 2120 2,300円 (本体2,130円)

無着色焼たらこ / 無着色焼明太子 / 無着色焼しそ明太子 各80g

無着色カットたらこ

品番 2486 1,188円 (本体1,100円) 170g

無着色カット明太子

品番 2487 1,188円 (本体1,100円) 170g

無着色カット大辛明太子

品番 2488 1,188円 (本体1,100円) 170g

♡ 鯉節と昆布の天然だしカットたらこ

品番 2489 1,404円 (本体1,300円) 170g

♡ 鯉節と昆布の天然だしカット明太子

品番 2490 1,404円 (本体1,300円) 170g

無着色カットしそ明太子

品番 2491 1,404円 (本体1,300円) 170g

無着色カットわさびたらこ

品番 2492 1,404円 (本体1,300円) 170g

石巻で加工された大きめ具材に、国産腔節上粉・三陸産わかめ、野菜ブレイクを使用した贅沢茶漬け。豊かな磯の風味と、彩り鮮やかな港町の味をぜひお楽しみください。

石巻 金華茶漬け (各2食入) 各864円 (本体800円)



鯛

品番 2417

国産の鯛(ちだい)を香ばしく焼き上げ、特製白だしに漬け込みました。



さんま

品番 2334

三陸沖でとれた新鮮なさんまを特製甘だれで骨まで柔らかく炊き上げました。



銀鮭

品番 2333

脂のりが格別な三陸産銀鮭をふっくらと焼き上げました。味わい深い逸品です。



さば

品番 2378

宮城県で水揚げされたサバを香ばしく焼き上げ、特製白だしに漬け込みました。



かつお

品番 2434

三陸沖で水揚げされたかつおを醤油だれでしっとり柔らかく煮込みました。



牡蠣

品番 2344

宮城県で水揚げされた生牡蠣だけを厳選。素材の旨みが風味豊かに広がります。



ほや

品番 2346

三陸の海で育った鮮度抜群のほやを酒蒸しにし、素材の甘みと旨みをぎゅっと閉じ込めました。



せせり

品番 2345

希少な国産鶏のせせり肉をふっくら柔らかくに仕上げました。鶏の旨みが凝縮されたやさしい味わいです。



たらこ

品番 2332

みなとの無着色たらこを湯水外鍋でふっくらと焼き上げて使用。つぶつぶ食感が楽しめます。



明太子

品番 2377

みなとの無着色明太子をふっくらと焼き上げて使用。やさしい辛さとおつぶつぶ食感が楽しめます。



磯のり

品番 2347

宮城県産「みちのく寒流のり」に、三陸産めかぶやとろろ昆布、ふのりを加えて仕上げました。



梅のり

品番 2348

宮城県産「みちのく寒流のり」に、宮城県産梅干をあわせ、磯の香と梅の酸味がさわやかな逸品に。



ムール貝

品番 2480

石巻市雄勝湾のミネラルを豊富に含んだ湧き水で育った「三陸ムール貝」を使用。



まぐろ

品番 2481

国産びんちょう鮪を特製の醤油たれに漬け込みました。身は肉厚で弾力ある食感。

石巻 金華茶漬けのセット

大きな具材ののった贅沢なお茶漬けがセットになりました。セット内容は変更が可能。大切な方への贈り物として、味わい深いお茶漬けをどうぞ。化粧箱に入れてお届けします。

※ご指定のない場合は記載どおりのセットとなります。人気セットは在庫限りです。

※全品、賞味期限：牡蠣90日・その他180日



3種セット (6食入り)

品番 2447 2,800円 (税込)

石巻金華茶漬け 各2食入り
鯛/たらこ/銀鮭

4種セット (8食入り)

品番 2448 3,600円 (税込)

石巻金華茶漬け 各2食入り
鯛/銀鮭/ムール貝/明太子

5種セット (10食入り)

品番 2449 4,800円 (税込)

石巻金華茶漬け 各2食入り
鯛/銀鮭/ムール貝/さば/たらこ

6種セット (12食入り)

品番 2450 5,600円 (税込)

石巻金華茶漬け 各2食入り
鯛/銀鮭/ムール貝/さば/明太子/たらこ

7種セット (14食入り)

品番 2451 6,400円 (税込)

石巻金華茶漬け 各2食入り 鯛/銀鮭/
ムール貝/たらこ/明太子/かつお/さば

8種セット (16食入り)

品番 2452 7,300円 (税込)

石巻金華茶漬け 各2食入り 鯛/銀鮭/ムール貝/さば/たらこ/明太子/かつお/梅のり

9種セット (18食入り)

品番 2453 8,200円 (税込)

石巻金華茶漬け 各2食入り たらこ/明太子/さば/梅のり/牡蠣/かつお/ムール貝/鯛/銀鮭

12種セット (24食入り)

品番 2454 10,800円 (税込)

石巻金華茶漬け 各2食入り たらこ/明太子/さば/梅のり/さや/牡蠣/かつお/ムール貝/鯛/銀鮭/せせり/磯のり

人気6種セットA (32食入り)

品番 2455 14,000円 (税込)

石巻金華茶漬け 各2食入り 銀鮭×3/たらこ×3/
鯛×3/ムール貝×3/さば×2/明太子×2

人気6種セットB (40食入り)

品番 2456 17,000円 (税込)

石巻金華茶漬け 各2食入り
たらこ×5/鯛×5/銀鮭×5/ムール貝×5

常温

石巻金華パスタソース

石巻特産の魚介類を旨みに味をえる「石巻金華シリーズ」の洋食ラインナップです。それぞれの素材を熟知した専門店が作りあげた本格的な味わいをご家庭でお手軽にお楽しみいただけます。[化学調味料不使用]

みなとがつくったクリームソース

パスタソース開発の際に、みなとの「鯉節と昆布の天然だし明太子」の素材を活かすために誕生した化学調味料無添加・カロリー控えめの、濃厚クリームソースです。

石巻 金華パスタソース (各1食入) 各 648円 (本体600円)

♡ 明太子のクリームパスタソース



品番 2353

賞味期限：180日

やさしい辛さの明太子を、ホワイトソースにたっぷりのせて、つぶつぶ感も楽しめる本格的なパスタソースです。

♡ 金華さばと野菜のトマトパスタソース



品番 2415

賞味期限：180日

オイル漬けの金華さばとトマトソースがマッチング。玉ねぎやパプリカなど野菜たっぷりに仕上げたソースはコクのある本格的な味わいに。

♡ 牡蠣のクリームパスタソース



品番 2416

賞味期限：90日

宮城県産の牡蠣を、牡蠣の旨みエキスだけで煮込みました。ホワイトソースと凝縮された牡蠣の旨みのハーモニーをご堪能ください。

♡ 5種類のきのこのこのパスタソース



品番 2458

賞味期限：180日

しめじ・舞茸・エリンギ・えのき茸・バイリングの、5種類のきのこのがたっぷり。きのこのエキスがホワイトソースの味を引き立てます。

石巻特産の魚介類を贅沢に味わえる「石巻金華シリーズ」にグラタンが仲間入り。パスタソース同様に、みなとがつくったホワイトソースを使用したグラタンです。[化学調味料不使用]

石巻金華 グラタン

無添加・濃厚ホワイトソース

化学調味料・食品添加物・保存料・酸化防止剤不使用/セルロース不使用(チーズ)



♡ 石巻金華グラタン(明太子)

品番 2468 540円 (本体500円) 200g

国産の鰻節と昆布からとっただしに、魚醤で味付けをした「みなとの明太子」入り。化学調味料無添加の濃厚なホワイトソースで仕上げました。
[冷凍品/電子レンジ調理]



♡ 石巻金華グラタン(きのこ)

品番 2469 540円 (本体500円) 200g

5種類のきのこ(えのき茸・舞茸・しめじ・エリンギ・バイリング)をたっぷり使い、化学調味料無添加の濃厚なホワイトソースで仕上げました。
[冷凍品/電子レンジ調理]

石巻金華シリーズとは

石巻で食に携わる10社が会社の枠を超えて、石巻ならではの本物の味をつくろうと東日本大震災をきっかけに集結。それが「石巻うまいもの株式会社」です。10社を一つの工場に見立て、知恵やノウハウを持ち寄り、切磋琢磨しながら「石巻の美味しさ」を追求し、世界中の人たちに石巻から笑顔と幸福を届けたいという想いで立ち上げたのが「石巻金華ブランド」です。

ブランドのロゴには、石巻の象徴とも言える金華山と豊かな海を背景に、石巻の木である黒松をあしらいました。地産の食材とそれぞれの専門分野を活かし、おいしさと安心・安全に妥協することなく生み出した本物の味。お茶漬けや釜飯を中心とした、和食のラインナップと、パスタソースやスープカレーなど洋食のラインナップがお楽しみいただけます。



令和6年度(2024年)11月
石巻金華茶漬けシリーズ
ジャパンフードセレクション
グランプリ受賞



審査員の方々から「具材がすべておいしく大きく満足感が高い」「復興の象徴としてストーリーが素晴らしい」ほか、非常に高い評価をいただくことができました。



Webサイトはこちらから <https://umaimono-ishinomaki.com/>



ご注文について

お申し込み方法

●カタログ掲載の商品代金には送料が含まれておりません。セット内容、お届け先により別途送料がかかります。



電話で申し込む

0225-96-8235

みなとのスタッフにつながります。
【月～土】9:00～17:00（日・祝休み）
※番号のおかけ間違いにご注意ください。



FAXで申し込む

0225-94-2998

宛先の専用注文書をご利用ください。
※番号のおかけ間違いにご注意ください。



郵送で申し込む

宛先の専用申込書に必要事項を記入の上、
返信用封筒にて郵送してください（切手不要）。



Eメールで申し込む

minato-s@eos.ocn.ne.jp



インターネットで申し込む

以下のWebサイトよりお申し込みが可能です。

みなとWEB店：<https://www.minatosuisan.com/>

楽天市場店：<https://www.rakuten.ne.jp/gold/minato-s/>

ふるさと納税：楽天ふるさと納税「宮城県石巻市 愛情たらこのみなと」で検索



みなとWEB店



楽天市場店



ふるさと納税

お支払い方法

●電話・FAX・郵送・Eメールでのご注文は銀行振込、郵便振込用紙でのお振込、代金引換（ヤマト運輸コレクト）でのお支払いとなります。

※郵便振込用紙でのお支払いの場合は、商品到着後、お近くの郵便局より支払期日以内にお取り込みください。
※はじめてご注文されるお客様につきましては、誠に勝手ながら初回のみ代金引換配送にてお願いしております。

●インターネットでのご注文は銀行振込、クレジットカード、代金引換、コンビニでのお支払いとなります。

お振込先（銀行振込をご利用のお客様）

七十七銀行 湊支店 普通預金 口座番号5034710
口座名義 湊水産株式会社（ミナトスイサンカブシキガイシャ）
※振込手数料はお客様ご負担をお願いいたします。
※銀行振込の場合、ご入金確認後に商品を発送いたします。

代金引換にかかる手数料

お振上げ合計金額が
1万円未満：税別330円／1万円以上～3万円未満：税別440円／
3万円以上～10万円未満：税別660円

発送・送料について

●ご注文確定^{※1}から7日以内に発送いたします。配達日時のご希望がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

【※1】銀行振込でのお支払いの場合、入金確認をもってご注文確定とさせていただきます。

異なる配送温度帯（冷蔵・冷蔵・冷凍）の商品をご注文いただく場合、

お届け先が1カ所であっても別配送となり、複数分の送料が発生いたします。

北海道	税込1,210円	関西（大阪・京都・兵庫・滋賀・奈良・和歌山）	税込1,100円
東北（青森・岩手・秋田・山形・宮城・福島）		中国（岡山・広島・山口・鳥取・島根）	
関東（茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・神奈川・東京）	税込880円	四国（香川・徳島・愛媛・高知）	税込1,210円
甲信越（山梨・新潟・長野）		九州（福岡・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島）	税込1,430円
北陸（富山・石川・福井）		沖縄	税込2,310円
中部（愛知・岐阜・静岡・三重）	税込990円		

※常温発送の場合は表示価格から税込110円割引

商品包装・のしについて

ギフトセットのご注文は包装紙に包んで発送いたします。のしが必要な場合や巾着・慶事用包装をご希望の場合はご注文の際にお申し付けください。※有事用包装・のしは写真とは異なります。

包装・のし

たらこ専門店ならではの、助京製をデザインしたオリジナル包装紙にて心を込めて丁寧にお包みし、お届けいたします。



※のしの記名も承ります

手提げ袋

お渡し用・お土産用に、紙袋もご用意しております。
※商品の大きさにより、無地の紙袋となる場合もございます。



※折りたたんだ状態でお届けします

各種お問い合わせは下記までお願いします



湊水産株式会社

〒986-0015 宮城県石巻市吉野町2-6-7

TEL.0225-96-8235（代表）

営業時間 9:00～17:00

定休日 日曜日・祝日・年末年始

※7・8・12月は日曜・祝日も営業
（店舗のみ 10:00～15:00）