

魚食文化のソリューションを 岩手・大船渡から。

— 私たちの思い —

地元漁師とともに 品質を磨き上げる

寒流と暖流がぶつかる潮目であり、高品質な魚介類が水揚げされる奇跡の海・三陸。しかし、魚介類が獲れすぎたり、消費とのバランスがくずれた漁業・水産業が続いていました。

また、時代とともに魚介類が手間のかかる食材として敬遠されるようになり、「このままでは三陸が廃れてしまう」という危機感を覚えました。そこで、魚介類を“使いやすい食材”へと生まれ変わらせる私たちの挑戦が始まりました。

漁獲方法の改善、水揚げから搬送までの品質管理、素材力を最大限に引き出す下処理の徹底など、三陸漁業生産組合や地元漁師とともに、品質を磨き上げるために研究し続けました。こうして生まれたのが、『盛るだけお造り 天然旬凍』シリーズです。「鮮度」「うまみ」「利便性」を一度に実現するために長い時間と情熱をかけて作り上げた、渾身の商品です。

活魚の先にある、 未来の品質

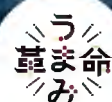
「魚介は、鮮度が命」。これまではその考えが主流でした。しかし、実は“魚介本来のおいしさ”を味わうこととはイコールではありませんでした。

たとえば、水揚げ直後の新鮮な活イカは、見た目が透明でこりこりとした食感ですが甘みはほとんどしません。その一方で、地元漁師たちは活イカを捌いた後、冷蔵庫で寝かせ甘みを引き出す食べ方をしています。「新鮮で透明だけど甘みの弱い活イカ」か「強い甘みを感じる寝かせたイカ」か。これまでは、そのどちらかしか存在していませんでした。

しかし、私たちは研究を重ね、神経ペと最新凍結技術CASを組み合わせることで、「透明で甘みのあるイカ」の実現に成功しました。最も品質が良いとされてきた活魚を超える、新しい世界が見えた瞬間でした。

この様な、素材への適正な下処理と最新のイノベーションを結び合わせることで、鮮度寿命を延ばし、風味豊かな多くの魚介をお客様にお届けできるようになりました。私たちはこの発見を「未来の品質」と考え、日本・世界へと届けていきます。

私たちの事業が、あらゆる魚食の課題に対する解決策となるよう、これからも研究を続けていきます。



三陸とれたて市場

UMAMI REVOLUTION
SANRIKU-TORETATE-ICHIBA

高品質な商品を安全にお届けするため、国際基準に基づく衛生管理を徹底。また、海洋資源や水産業を取り巻く国際問題にも向き合い、国連サミットで採択された持続可能な開発目標「SDGs」も見据えた取組みを行っています。

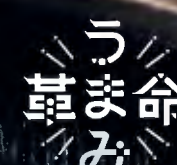
盛るだけ お造り

天然旬凍

ヒラメ

Flounder

「3分」で、
職人の味。



三陸とれたて市場

UMAMI REVOLUTION
SANRIKU-TORETATE-ICHIBA

有限会社 三陸とれたて市場

〒022-0101 岩手県大船渡市三陸町越喜来字杉下75-8

電話：0192-44-3486

ファクス：0192-44-3484

Mail：info@sanrikutoretate.com

サンプルのご注文やお問い合わせはこちら
<http://www.sanrikutoretate.com/>



盛るだけ お造り

天然旬凍

ヒラメ

Flounder

三陸産天然ヒラメを産地でお造りに。独自の製法によって、つやと透明感、歯ごたえ、ほのかな磯の香りをそのままお届けします。



商品名 個包装・高鮮度凍結刺身
原材料名 ヒラメ（三陸産）
内容量 50g
保存方法 -18℃以下で要冷凍

あとは“盛るだけ”。 手仕事×新製法で 本格お造りをお届け。

3分*で流水解凍

流水にさらしてわずか3分で解凍完了。特別な機材は必要ありません。解凍後は獲れたてのようなつやと透明感が蘇ります。*水温18℃目安

盛るだけ

解凍後、包丁とまな板を使うことなく盛るだけでヒラメのお造りが完成。魚の下処理にかかっていた手間を省きます。もちろん、洋食メニューへもご活用いただけます。

ムダを削減

注文が入った時に必要な分だけ解凍できる個包装。フードロス減らします。人的コストの削減にも。

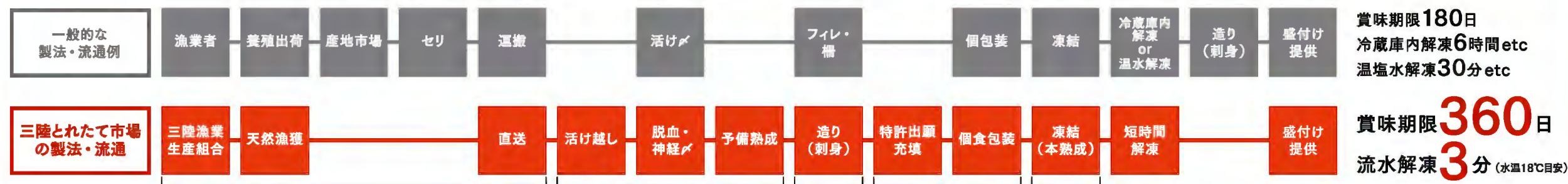
安定供給

最新凍結技術により、好コンディションのまま長期保管が可能。高品質の商品をいつでも安定した価格で提供します。

食中毒を予防

魚体に潜む寄生虫（クダア、アニサキスなど）も凍結により死滅。食中毒を予防します。加工施設内の衛生管理も徹底。 対EU・HACCAP認定手続中

◎盛るだけでおいしい理由



素材

地元漁師と連携し、三陸の海で獲れた旬の天然ヒラメを使用



味

魚の雑味を取り除き、うまみを引き出す下処理を徹底



加工

産地で一尾ずつお造りにする、職人の手仕事



製法

凍結時も解凍時も素材・品質をキープする独自製法を開発

特許出願中



CAS 凍結

鮮度を保ち、食感、色味をそこなわない最新凍結技術CAS*を採用

*Cells Alive System：水分子をコントロールして細胞組織を生かす機能。



盛るだけ
お造り
天然旬凍

ラインナップ

三陸の旬をそのままお届け／



サンマ、サバ、イワシ、カンパチ、
ブリ、サワラ、スルメイカ、
アオリイカ、真タラ、マコカレイ、
ミズカレイ、ツブガイ、生シラス 等