

日頃の感謝を込めて…

ふかひれ本場の 贈りもの



石渡商店のこだわりものづくり

肉厚尾びれのフカヒレステーキ

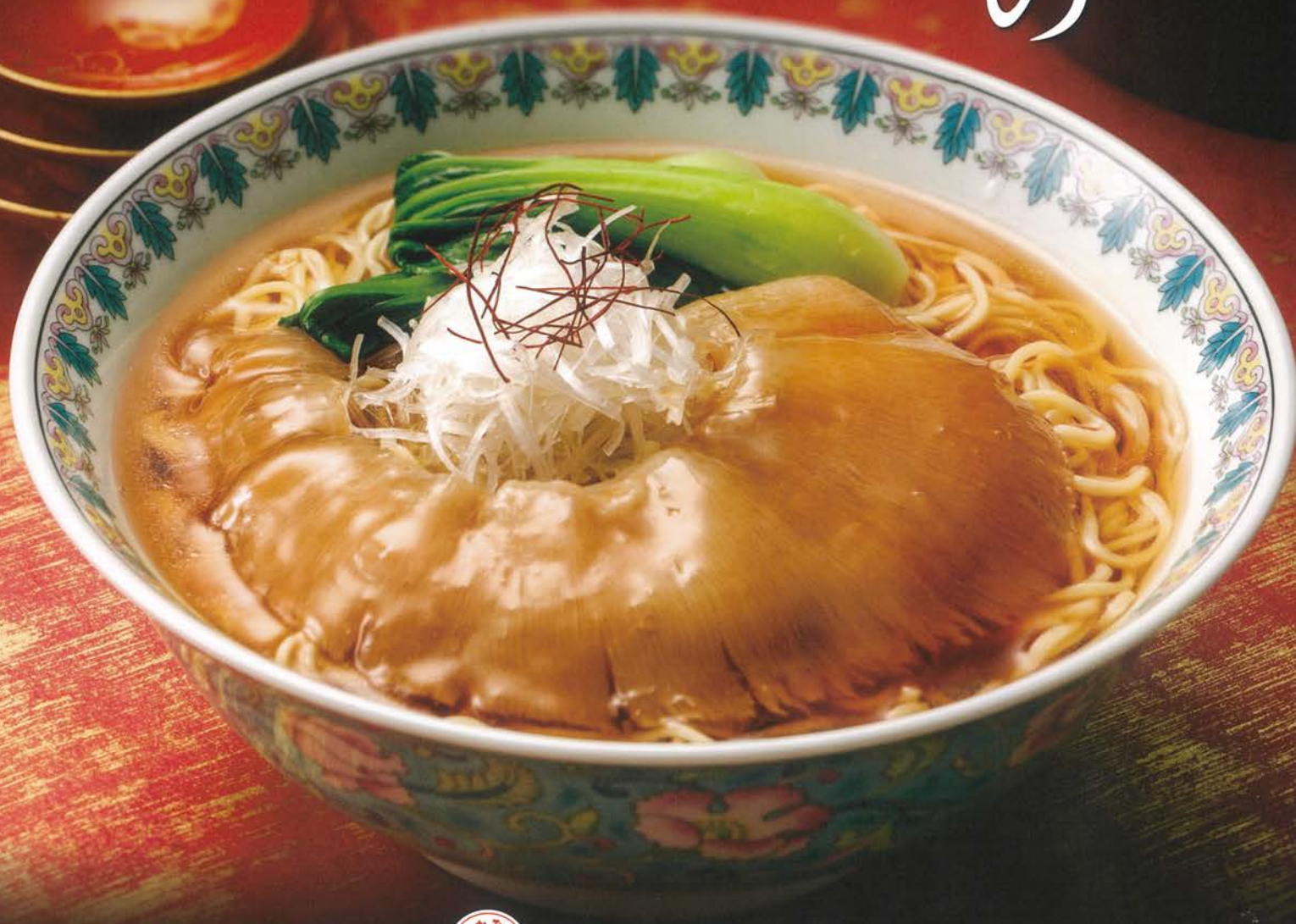
専門店の風味 ふかひれラーメン

凝縮した旨味 龍鳳ふかひれスープ



お歳暮に、お年始に、
**ギフト包装
承ります。**

のし包装無料



株式
会社

石渡商店

お得意様へ

三陸の豊かな漁場に恵まれた気仙沼は、サメの全国の水揚げ量の80%を占める「サメの街」です。江戸末期にはフカヒレの製造を始めていたと伝えられ、明治時代には肉をすり身にしてちくわを作るなど、古くからサメを活用する文化が受け継がれてきました。

石渡商店の創業は昭和32年。初代（石渡正男）が神奈川県からフカヒレ加工業を目指して移住し興した会社です。当時捨てられることが多かった小さなヒレまでを丁寧に加工作品化するなど、より美味しく、使いやすくなるようサメ一筋に研究・開発を重ねてきました。

東日本大震災を乗り越え、私たちは2022年から、次の新しいステージへと駒を進めます。そこから続く、新しい10年間「ISHIWATA NEXT10」と目標を掲げ、さらなる、海の恵みの完全利用を目指して、多様な食文化を創造し続けます。

今後も先代の思いや技術、スタッフを守り次の世代へと渡せるよう資源管理や環境保全、仕事や商品など時代に合わせた仕事に取り組んで参りますのでこれまでと変わらぬご愛顧の程宜しくお願い致します。

代表取締役 石渡久師

スタッフ一同



商品づくりの 5つのポイント

創業から60余年、海の恵みを大切にしながら、
私たちがものづくりにおいて大事にしている思いを
「5つのこだわり」として掲げました。



Point

03

味付けへのこだわり

高級中華料理店のレシピをもとにつくり上げた本格的な中華のほか、和食や洋食に合う味付けなど、ご家庭で簡単に調理でき、食卓がより楽しくなる工夫をしています。
時代に合わせた美味しさを追求するため、国内外で活躍するシェフとも交流を重ね、アドバイスをもとに常に味を磨いています。

Point
01

フカヒレへのこだわり

気仙沼港はヨシキリザメ、モウカザメ、アオザメなどサメの水揚げ量日本一。江戸時代末期からヒレ、肉、皮、骨など余すことなく利用してきた「サメの町」です。

この地でフカヒレという素材の魅力を最大限に引き出したい。そんな思いで創業以来、常識にとらわれないアイデアで加工技術の開発を続けてきました。

例えば、フカヒレの命といえるコラーゲンを壊さず留める独自の製法を開発。とろりとした極上の口当たりやぶりの食感といった質をアップさせることができました。



Point
04

加工技術へのこだわり

積み重ねてきた伝統技術と最新技術をうまく取り入れ、常により良い商品づくりを目指しています。例えば繊細なフカヒレを扱うのは、熟練の職人。ひとつひとつ手作業で皮や骨を取り除いています。

最新の乾燥機では、低温で栄養を壊さず、旨みを増しながら仕上がりをおかく調整できます。蒸気を使って乾物を蒸し上げる当社独自の製法(特許取得)により、大きさに関わらず、型崩れしにくく鮮やかなフカヒレになります。

長年フカヒレを開発してきた技術は、地元食材を使った新しい商品の開発などにも生かされています。

Point
02

加工産地でのこだわり

フカヒレといえば気仙沼。そう評価を頂けるようになったのは、捕獲したサメの鮮度や質を保つ漁師の技と、浜で待ち受ける加工業者の技の連携です。豊かな三陸の海と海の仕事への敬意を込めて、気仙沼産フカヒレをメインに「気仙沼の食」をお届けすることにこだわっています。

※一部のフカヒレは弊社の加工技術及び鮮度管理の元、安定供給のために海外の協力工場から原料の仕入、加工したものを仕入れています。



Point
05

安心・安全へのこだわり

商品の「安心・安全」は何よりの基本。仕入れから加工、出荷まで、設備・作業の衛生管理はもちろん、熟練の職人の目と機械検査を重ねて安全性のチェックを行っています。

調理工程でも出来るだけ添加物の使用を避け、有害な薬品等は一切使用しません。特にオイスターソースは、国際的な食品衛生管理法であるHACCP(ハサップ)認証を取得。高いレベルでの安全性を実現しています。



常温品

イチオシ品

ふかひれ専門店の

紅焼姿煮

べにやき すがたに

ふかひれの姿煮は、

スープと新鮮なふかひれで味が決まります。

ご家庭で簡単に調理出来るよう、

煮込み用タレは高級中華料理店の

レシピを元に独自に開発し、

天然成分を活かす調味料を使用し

調味しております。

中華料理店の
味付けを施した
旨味が溢れる

※写真は紅焼姿煮を使用した料理の一例です

繊維の中から
タレの旨味が
あふれ出てきます

出来たて作りたての姿煮をご家庭で
楽しんで頂けるよう、面倒な下処理を終
えた真空パックのふかひれを特製スープで
煮込んでとろみを付けて頂ければ、本格
的な姿煮が楽しめます。紅焼姿煮は中
華料理の中でまさに王様。
肉厚の姿煮はホームパーティやお祝いの
席などでも食卓を華やかにします。



包装のしがけ
承ります



べにやき すがたに
紅焼姿煮 尾びれ
(ふかひれ、煮込み用スープ、片栗粉)

商品番号 **BY-50**
50g(1枚入) **3,742円**(税込)
税抜価格3,465円

商品番号 **BY-100**
100g(1枚入) **7,484円**(税込)
税抜価格6,930円

商品番号 **BY-150**
150g(1枚入) **11,761円**(税込)
税抜価格10,890円

商品番号 **BY-160**
160g(1枚入) **12,545円**(税込)
税抜価格11,616円

特定原材料 小麦、乳

保存 常温 賞味期限 6ヶ月



TEL 0120-108-537

月曜～金曜8:00～17:00
定休日/日・祝日(土曜日は不定休)

FAX 0226-23-8636

日曜、祝日問わず
24時間・年中無休

フカヒレステーキ

フカヒレの中でも肉厚な

吉切鰻の尾びれを厳選して使用した

贅沢なフカヒレステーキです。

パリッとした焼け目と、もっちりとした

フカヒレならではの食感のコントラストを、

牛肉や鶏と野菜の濃厚なコンソメに

フカヒレのコラーゲンが滲み出した

特製タレと共に楽しんでみてください。

妥協なき逸品

フライパン一つで
簡単調理
仕上がり10分!

※写真はフカヒレステーキを使用した料理の一例です。

最高級とされる肉厚で
繊維がしっかりした
尾びれを使用しています

形を整える事のできないフカヒレは繊
細な選別作業を経て加熱と冷却、蒸気
と水を駆使し、職人の技でステーキ専用
のフカヒレを造ります。

フカヒレはコラーゲン成分でできていま
すが油と混ざり合う事で『乳化作用』を
おこします。この作用により高級中華料
理店などで提供されるフカヒレは濃厚で
深い味わいになります。

本製品はご家庭でも『フカヒレ自体を
焼く事』『コラーゲンが滲み出したスープ
をひと煮立ちさせる事』でシンプルな原
材料でも素材本来の味を引き出す事に
成功しました。

フカヒレ本来の味を楽しんで頂くために最低限の塩分となぞ
おります。お好みで岩塩や黒コショウなどを振りかけてお召し
上がりください。



包装のしりがけ
承ります

フカヒレステーキの
おいしい焼き方動画も
ご覧ください。↓



おもてなしや
お祝い事に
最適です



フカヒレステーキ (2枚入)

商品番号 FS1

タレ込み145g×2
税抜価格11,550円 **12,474円(税込)**

保存 常温 賞味期限 1年

特定原材料 / 小麦、卵



イシワタの最新情報は…

<https://www.ishiwatashoten.co.jp/>

ふかひれ姿煮 胸びれ

温めるだけで本格中華
味付け済みの一人前の姿煮

ふかひれの繊細な味わいが引き立つよう、良質な九州産の鶏と豚ガラスープ、そして醤油味のスープに牡蠣の旨みを凝縮したオイスターソースを加えた食欲をそそる逸品。温めるだけで手軽に召し上がれるヨシキリ鮫の胸びれ姿煮です。

ふかひれの中でも軟らかくゼラチン質が豊富な胸びれは、なめらかでとろける食感が特徴です。そのままでも美味しくいただけますが『ふかひれラーメン』『ふかひれ丼』と様々なお料理にアレンジできます。

ふかひれを袋からお皿に開け、レンジでチンするだけでお召し上がり頂けます。袋のまま、湯煎してもお召し上がり頂けます。※レンジで加熱の場合は必ず袋から開けて加熱してください。袋が破裂する恐れがあります。



ふかひれ姿煮胸びれ

商品番号 3011	
3個セット 税抜価格4,350円	4,698円(税込)
商品番号 3012	
6個セット 税抜価格8,700円	9,396円(税込)
商品番号 3013	
8個セット 税抜価格11,600円	12,528円(税込)
保存 常温 賞味期限 6ヶ月	常温
特定原材料 / 小麦、乳	

ふかひれ姿煮

簡単調理の
ふかひれ姿煮
ラーメンにも
丼物にも最適



コラーゲンたっぷり

※写真はふかひれ姿煮を使用した料理の一例です。

温めるだけで、すぐできる本格中華。鶏、豚、牛などガラスープにオイスターソースなどで調味した石渡オリジナルの味わいも人気のロングセラー。温めるだけの簡単調理なので、フカヒレ丼やフカヒレラーメンなどアイデア次第で幅広くお使いいただけます。



ふかひれ姿煮

人気商品

商品番号 3001	
3個セット 税抜価格4,032円	4,354円(税込)
商品番号 3002	
6個セット 税抜価格8,064円	8,709円(税込)
商品番号 3003	
8個セット 税抜価格10,752円	11,612円(税込)
保存 常温 賞味期限 6ヶ月	常温
特定原材料 / 小麦、乳	

旨さ本格派！本場の味がお手軽に楽しめます。

手軽で美味しい

本格ふかひれ姿煮

直伝の濃縮スープで下味までつけたふかひれ。コラーゲンを最大限ふかひれの中に残るように、試行錯誤を重ねて出来上がった商品ですので、とろけるような食感と繊維のコリコリ感が味わえます。麺ものから丼ものまで幅広くお楽しみ下さい。

※写真はふかひれ姿煮缶を使用した料理の一例です。



2~3人前

旨味が詰まった

絶妙ふかひれスープ

鶏・豚・牛からじっくりと旨味を取り、厳選した調味料で丁寧に作られた「ふかひれスープの素」です。3倍に薄めて、お好みの具材を加えていただくなど、ご家庭でお手軽に味わえるようにしました。

※写真は濃縮ふかひれスープ缶を使用した料理の一例です。



3~4人前

ほどよい食感

香味ふかひれボール

上質な国産鶏肉に薄味を付け、繊維状のフカヒレをふんだんに混ぜ込んでボール状にし、鶏や豚ベースのスープでコトコト煮込みました。澄んだスープは鶏の旨みやふかひれのコラーゲンが溶け込みコクのあるあっさりとした仕上がりです。

※写真はふかひれボール缶を使用した料理の一例です。



1缶あたり
約12粒



ふかひれ姿煮

(1缶210g(3~5枚入))

商品番号 13001

3缶セット 税抜価格8,068円 **8,713円(税込)**

商品番号 13002

6缶セット 税抜価格16,136円 **17,426円(税込)**

保存 常温 賞味期限 3年

特定原材料 / 乳



濃縮ふかひれスープ

(濃縮タイプ:1缶210g(3~4人前))

商品番号 14001

3缶セット 税抜価格4,390円 **4,741円(税込)**

商品番号 14002

6缶セット 税抜価格8,780円 **9,482円(税込)**

保存 常温 賞味期限 3年

特定原材料 / 小麦、乳



ふかひれボール

(1缶210g(2~3人前))

商品番号 15001

3缶セット 税抜価格2,410円 **2,602円(税込)**

商品番号 15002

6缶セット 税抜価格4,820円 **5,205円(税込)**

保存 常温 賞味期限 3年

特定原材料 / 小麦、乳、卵

商品番号 1700 姿煮・スープ(小)3缶セット[税抜価格5,616円]...**6,065円(税込)**
◆ふかひれ姿煮(210g×1)◆ふかひれ濃縮スープ(210g×2)
特定原材料 / 小麦・乳 [保存]常温 [賞味期限]3年

商品番号 1800 ふかひれ三昧3缶セット[税抜価格4,956円]...**5,352円(税込)**
◆ふかひれ姿煮(210g×1)◆ふかひれ濃縮スープ(210g×1)◆ふかひれボール(210g×1) 特定原材料 / 小麦・乳・卵 [保存]常温 [賞味期限]3年

商品番号 1900 スープ・ボール(小)3缶セット[税抜価格3,070円]...**3,315円(税込)**
◆ふかひれ濃縮スープ(210g×1)◆ふかひれボール(210g×2)
特定原材料 / 小麦・乳・卵 [保存]常温 [賞味期限]3年

商品番号 2100 姿煮・スープ(大)6缶セット[税抜価格11,232円]...**12,130円(税込)**
◆ふかひれ姿煮(210g×2)◆ふかひれ濃縮スープ(210g×4)
特定原材料 / 小麦・乳 [保存]常温 [賞味期限]3年

商品番号 2200 ふかひれ味撰6缶セット[税抜価格9,912円]...**10,704円(税込)**
◆ふかひれ姿煮(210g×2)◆ふかひれ濃縮スープ(210g×2)◆ふかひれボール(210g×2) 特定原材料 / 小麦・乳・卵 [保存]常温 [賞味期限]3年

商品番号 2300 スープ・ボール(大)6缶セット[税抜価格6,800円]...**7,344円(税込)**
◆ふかひれ濃縮スープ(210g×3)◆ふかひれボール(210g×3)
特定原材料 / 小麦・乳・卵 [保存]常温 [賞味期限]3年



包装・のしがいけ
承ります

気仙沼産

ふかひれ

鰯鰯姿煮麺

気仙沼産毛鹿鰯の背びれを

姿煮にした鰯かけは、

そのまま豪華な二皿になります。

セットの半生中華麺と合わせれば、

贅沢なふかひれラーメンが楽しめます。

コラーゲンたっぷり

女性に人気の商品です。

コラーゲンが豊富な姿煮鰯は女性に大人気



風味豊かな半生タイプの細麺を使用。特製スープで煮込んだふかひれと、コラーゲンがたくさん含まれたスープはエキ스가染みわたり、スープを残しておじやとしても楽しめます。

※写真は鰯鰯姿煮鰯を使用した料理の一例で花ニラとヤマブシタケを添えております。

ふかひれの姿煮で
麺が隠れるほどのボリューム
豪快なふかひれラーメン

中華どんぶりを覆ってしまうほどの大きいふかひれの姿煮。この鰯鰯姿煮鰯のふかひれは幅10センチメートルはある大ききで食べ応えのあるラーメンに仕上がっています。

気仙沼港に水揚げされた「毛鹿鰯（もうかざめ）」の背びれを使用し、二枚二枚職人の手で加工し特製の煮込みスープと合わせて作ります。数種のガラから取ったスープと三陸産のあわびをミンチ状にしたエキスを合わせておりますので濃く深くコラーゲンリッチで濃厚な味に仕上がっております。



ふかひれ
鰯鰯姿煮麺
(ふかひれ煮込、半生麺、中華スープ)

商品番号 2001
2食入
税抜価格4,900円 **5,292円**(税込)

商品番号 2002
3食入
税抜価格7,100円 **7,668円**(税込)

商品番号 2003
4食入
税抜価格9,300円 **10,044円**(税込)



包装・のしがけ承ります

常温



商品番号 2004
5食入
税抜価格11,500円 **12,420円**(税込)

【保存】常温 【賞味期限】90日 【特定原材料】小麦、乳、卵

ふかひれラーメン「醤油」



※写真はふかひれラーメンを使用した料理の一例です。

「特製ふかひれ姿餡」付の
ふかひれ醤油ラーメンです。

一枚ずつ丁寧に加工したふかひれを入れた、コラーゲンたっぷりの特製あんかけ、本醸造濃口醤油をベースにオイスターやチキン、ポークの旨味を加えた醤油ラーメンスープ。こだわりの麺は指定製麺所で練り上げたのと越しの良い、風味豊かなちぢれ細麺です。豚脂のコクとごま油の風味が食欲をそそります。また、残ったスープの中にご飯とき卵を入れ、雑炊のようにして召し上がっても大変おいしくいただけます。

ふかひれに合う餡として特別に製造された特製ふかひれ姿餡を使用しています。

ふかひれラーメン「塩」

【特製XO醬付】



※写真はふかひれラーメンを使用した料理の一例です。



包装のしりがけ
承ります

三陸産帆立で仕上げた
XO醬を入れて
味に辛味を持たせた
ふかひれ塩ラーメンです。

魚介エキス(いわし煮干し、かつお)や魚醬、そうだがつぶしの風味と美味しさが味わえる海鮮ラーメンです。チキンとポークの旨味を加えて味に深みを出し、鶏脂でコクをプラスしたスープが細麺に良く合います。ねぎ風味の香味食用油を使用することで香りが引き立ち、コラーゲンたっぷりの特製あんかけとXO醬の旨味が絶妙の仕上がりとなっておりまます。また、残ったスープの中にご飯とき卵を入れ、雑炊のようにして召し上がっても大変おいしくいただけます。

ふかひれに合う餡として特別に製造された特製ふかひれ姿餡を使用しています。



ふかひれラーメン (半生麺、ふかひれ姿餡、特製スープ)

商品番号 3000	商品番号 3100
醤油味4食 税抜価格3,752円	塩味4食 税抜価格3,752円
4,052円(税込)	4,052円(税込)
商品番号 3300	商品番号 3400
醤油味2食 税抜価格1,926円	塩味2食 税抜価格1,926円
2,080円(税込)	2,080円(税込)
商品番号 3200	保存 常温 賞味期限 90日
醤油味2食、塩味2食 税抜価格3,752円	特定原材料 小麦、乳、卵、えび、落花生
4,052円(税込)	常温

※上記以外の食数に関しましては別途お問い合わせください。

※写真は姿煮羅亜麺を使用した料理の一例です。

姿煮羅亜麺

らあめん

鶏・豚ガラ、ビーフエキスの旨みと

オイスターソースを合わせた特製スープで
煮込んだフカヒレ姿煮が醤油味のスープの
ラーメンに溶け込み、絶妙な味わいに。

熟練の職人が
丁寧加工した
存在感ある姿煮

フカヒレのコクを生かす
あつさりした味付けの
醤油スープが絶妙です。

石渡商店独自の味付けのタレに、一枚
ずつ手作業で加工したフカヒレをあわせ
た、コラーゲンが溶け込んだ特製の姿煮
をラーメンに乗せて。麵にもこだわり、特
注の麵を使用。のど越しがよく風味豊か
な半生タイプの麵が、コラーゲンたっぷりの
スープによくからみます。

姿煮のレトルトパウチは湯せんにつけて
温め、ラーメンの上のにのせるだけ。お好
みで茹でたチンゲン菜やホウレン草などを
盛り付けても美味しくお召し上がりい
ただけます。

お好みの温野菜(チンゲン菜、ホウレン草など)を茹でて盛り
付けすれば簡単にふかひれラーメンが完成。



すがたに らあめん
姿煮羅亜麺

(半生麺、ふかひれ姿煮、中華スープ)

常温

商品番号 5001	1食入
税抜価格1,386円	1,496円(税込)
商品番号 5003	3食入
税抜価格4,158円	4,490円(税込)
商品番号 5005	5食入
税抜価格6,930円	7,484円(税込)
保存 常温	賞味期限 90日
特定原材料	小麦、乳、卵

TEL 0120-108-537

月曜～金曜8:00～17:00
定休日/日・祝日(土曜日は不定休)

FAX 0226-23-8636

日曜、祝日問わず
24時間・年中無休

備蓄品としても注目!!

ふかひれ缶詰商品は、栄養価が高いことや、長期保管が可能なことから、個人はもちろん企業の防災備蓄品としてもご利用いただいております。

龍鳳ふかひれスープは特殊な製法で仕上げられ、独特の深みが自慢。そのヒミツはスープ・ふかひれを入れて加圧・加熱することにより、スープの味に深みを与えます。この製法により、スープにはふかひれのコラーゲンが溶け出し、スープとふかひれが相互に味を高めあい、あまところなく旨味をご堪能いただけます。



缶詰

りゅうほう

龍鳳ふかひれスープ

(ストレートタイプ:1缶150g)

商品番号 1100

6缶セット
税抜価格3,300円 **3,564円(税込)**

商品番号 1101

10缶セット
税抜価格5,500円 **5,940円(税込)**

保存 常温 賞味期限 3年



特定原材料 / 小麦、乳、卵、カニ

※写真は龍鳳ふかひれスープ缶を使用した料理の一例です。



龍鳳ふかひれスープ

ズワイガニ入り

のど越しの良い、とろ〜りとした食感の、薄味仕上げのスープです。

味にこだわりぬき、鶏ガラや数種類の材料からスープを作り、厳選したふかひれを贅沢に使用し作り上げました。薄味でカニ入りの優しい味のスープですので、のどごしがよく、お年寄りやお子様にも安心してお召し上がりいただけます。

また栄養満点のふかひれスープは病気の時、食欲のない場合にはお粥などに混ぜても美味しくお召し上がりいただけます。



包装・のしかけ承ります



濃縮ふかひれスープ

(濃縮タイプ:200g(3~4人前))

商品番号 1200

3袋セット
税抜価格2,760円 **2,980円(税込)**

商品番号 1201

5袋セット
税抜価格4,600円 **4,968円(税込)**

商品番号 1202

6袋セット
税抜価格5,480円 **5,918円(税込)**

保存 常温 賞味期限 1年



特定原材料 / 小麦、カニ

※写真は濃縮ふかひれスープを使用した料理の一例です。



濃縮ふかひれスープ

濃縮タイプ

お水で3倍に薄めていただくお得なタイプです。

3~4人前

石渡商店のふかひれに対するこだわりの製法で造り上げた魚翅湯(ふかひれスープ)は、溶き卵を加えるだけで深く豊かで贅沢な美味しさをご家庭で簡単にお楽しみいただけます。

※写真は完熟牡蠣のオイスターソースを使用したシーフードクリームスープ(調理例)です。



常温品

人気商品

気仙沼 完熟牡蠣の オイスター ソース

気仙沼の海で獲れた栄養たっぷりの
牡蠣だけを使用しています。
まさに「海のミルク」と呼ぶにふさわしい
濃厚で風味豊かな味わいです。

濃厚な完熟牡蠣の味わいを
丸ごとエキスにして作った
オイスターソース

三陸リアス式海岸の中央に位置する
気仙沼湾に面した唐桑地区は、牡蠣の
餌となる植物プランクトンを豊富に含
む養殖漁場としても大変優れ、美味し
くて安全な牡蠣を育みます。

「気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース」
は、3月～5月下旬の産卵を控え栄養
をたっぷり蓄えた牡蠣だけを使用して
います。濃厚な「完熟牡蠣」を、気仙沼
のお母さんたちの協力を経て、風味豊
かなオイスターソースに仕上げました。
和洋中を問わない万能調味料です。

専用化粧箱入りの3本セットもござ
います。お料理好きの方への贈り物にも
おすすめです。

気仙沼 完熟牡蠣の オイスターソース

1個(160g)

商品番号 2500

3個セット(専用化粧箱)
税抜価格3,290円 **3,553円(税込)**

商品番号 2501

1個
税抜価格990円 **1,069円(税込)**

保存 常温 賞味期限 1年



特定原材料 / 小麦



※開封後は冷蔵庫で保存し、できるだけ早めにお召し上がりください。また、
容器の中にスプーン等を直接入れる場合は清潔なものをお使いください。

TEL 0120-108-537 月曜～金曜8:00～17:00
定休日/日・祝日(土曜日は不定休)

FAX 0226-23-8636 日曜、祝日問わず
24時間・年中無休

※写真はXO醤を使用したサーモンとマッシュルームのXO醤アヒージョ(調理例)です。

常温品

人気商品

三陸 旨味帆立と コラーゲンの XO醤

野菜や乾物、魚介類を
素材から時間をかけ下処理し、
1つの味にまとめました。
全て手作業による製造の為、
1日に作れる量は数百本程度。
本物の味を追求し商品化した
本物のXO醤です。

全原料が複雑に絡み合い
芳醇な香りと深みのある
味を作り出します

三陸産ホタテの強烈な旨味と甘み、
金華ハムの芳醇な香りと塩気、蝦子の
旨味、フカのコラーゲンによる味のまと
まり、野菜類の香りと深い味、四川唐
辛子の辛味が食欲を掻き立てます。新
鮮な野菜や乾物を厳選した調味料原
料と混ぜ合わせる事により、コクと旨
みが増します。炒め物の薬味や調味料
として和洋中を問わず、幅広い用途に
お使いいただけます。



三陸
うまみ はたて
旨味帆立と
コラーゲンのXO醤

1個(145g)

商品番号 2400

1個
税抜価格2,266円 **2,447円(税込)**

保存 常温 賞味期限 6ヶ月

特定原材料 小麦、エビ、落花生

※開封後は冷蔵庫で保存し、できるだ
け早めにお召し上がりください。また、容
器の中にスプーン等を直接入れる場
合は清潔なものをお使いください。

常温



旨み干帆立



四川唐辛子



金華ハム



フカコラーゲン



蝦子

イシワタの最新情報は…

<https://www.ishiwatashoten.co.jp/>

気仙沼 完熟牡蠣の ドレッシング



※写真は気仙沼完熟牡蠣のドレッシングを使用した調理例です。

牡蠣そのままの
旨みを濃縮して
作られた
醤油ベースの
ドレッシングです

気仙沼完熟牡蠣のオイスターソースを使用した贅沢な醤油ベースのドレッシングです。気仙沼完熟牡蠣のオイスターソースは生牡蠣を酵素分解し、液体化した牡蠣そのままの旨みを濃縮して作られているため、牡蠣の旨味成分を余すことなく含んでおります。野菜サラダはもちろん、カルパッチョなど、魚介系のタレとしても良く合います。また生牡蠣などにもさっぱりとした酸味がとてもマッチします。



気仙沼唐桑地区で季節限定に水揚げされた完熟牡蠣のみを使用した醤油ベースのドレッシングです。さわやかな旨みと牡蠣の風味がすっきり香ります。

気仙沼 完熟牡蠣の ドレッシング

1本(150ml)

商品番号 2600

1本 税抜価格700円 **756円(税込)**

保存 常温 賞味期限 1年

特定原材料 / 小麦

※開封後は冷蔵庫で保存し、できるだけ早めにお召し上がりください。



気仙沼 旨味だしの 完熟かき醤油



大吟醸のように
磨きをかけた
牡蠣の旨味と
醤油、だしの
滋味深い味わい

和食文化の要である醤油の魅力と日本の旨味文化を広く伝えるために開発。「牡蠣醤油」のおいしさの秘訣は、ベースとなる醤油と牡蠣とのマッチングにあります。厳選した醤油にカツオだし、昆布だし、椎茸エキスをブレンド。そこに牡蠣の旨味が加わることで、素材が互いの旨味を引き立て補完し合う、バランスの取れただし醤油が完成しました。和食はもちろん、醤油ベースの調味料として幅広い料理にお使いいただけます。



醤油本来の香りや風味を残しつつも可能な限りえぐみを抑えた、まろやかでまあるい、コクのある醤油。地元醤油屋さんが叶えてくれた、牡蠣エキスをマッチングする醤油を使うことで、味わい深い調味料が完成しました。

気仙沼 旨味だしの 完熟かき醤油

1本(150ml)

商品番号 UK1

1本 税抜価格750円 **810円(税込)**

保存 常温 賞味期限 1年

特定原材料 / 小麦

※開封後は冷蔵庫で保存し、できるだけ早めにお召し上がりください。

完熟牡蠣の

香り、旨味に

込めた情熱

三陸リアス式海岸の中央に位置する気仙沼湾に面した唐桑地区は、入り組んだ海岸がつくる複雑な海流と、森が海に迫る地形が特徴の波静かなところ。川が運ぶ森の栄養がたっぷりと注がれたこの湾は、牡蠣の餌となる植物プランクトンを豊富に含む養殖漁場としても大変優れ、美味しくて安全な牡蠣を育みます。



「気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース」の原料に使用している唐桑地区で獲れた良質の牡蠣は、3月〜5月下旬くらいの産卵を控え栄養をたっぷり蓄えた牡蠣だけを使用。その濃厚な味はまさに海のミルクと呼ばれるにふさわしい牡蠣です。私たちはこの濃厚な牡蠣を「完熟牡蠣」と呼び、オイスターソースに仕上げました。

その日水揚げした新鮮な牡蠣を、職人が一つ一つ剥き、すぐに凍結し、まるごとエキス化します。エキス化した原液に天然の調味料を加え殺菌、風味や味を逃がさず瓶に充填し皆様へお届け致します。



夏は温湯処理（温水に牡蠣をつけ、周りについた海藻や貝を除く作業）を行い、冬は岩のように重くなった牡蠣を船で曳航し外洋近くまで移動させ荒波にさらします。静かな流れのある「潮とおし」の良い場所への牡蠣筏を移動させるなど、これらの作業はすべての牡蠣は一個一個に十分な栄養を与えるためにを行っています。身は大きいだけでなく味の詰まったクリアでクリーミーな味を生み出します。

新鮮な状態で加工した牡蠣のエキスを厳選した調味料原料と混ぜ合わせる事によりコクの深みが増し、芳醇な香りが工場内を包み込みます。一瓶、二瓶、手作業にて充填し、最後は人の目で確認して安心、安全な商品作りをしています。

気仙沼 旨味だしの完熟かき醤油セット

- ・旨味帆立とコラーゲンのXO醤(145g)1個
- ・完熟牡蠣のオイスターソース(160g)1個
- ・気仙沼旨味だしの完熟かき醤油(150ml)1本入

商品番号 2800

1箱セット
税抜価格4,256円 **4,596円(税込)**

保存 常温 賞味期限 6ヶ月

特定原材料 小麦、エビ、落花生

※開封後は冷蔵庫で保存し、できるだけ早めにお召し上がりください。また、容器の中にスプーン等を直接入れる場合は清潔なものをお使いください。



包装・のしがけ承ります



出汁の効いた
麵つゆの様な
使い方が出来ます。

気仙沼ソース & ドレッシングセット

- ・旨味帆立とコラーゲンのXO醤(145g)1個
- ・完熟牡蠣のオイスターソース(160g)1個
- ・完熟牡蠣のドレッシング(150ml)1本入

商品番号 2700

1箱セット
税抜価格4,206円 **4,542円(税込)**

保存 常温 賞味期限 6ヶ月

特定原材料 小麦、エビ、落花生

※開封後は冷蔵庫で保存し、できるだけ早めにお召し上がりください。また、容器の中にスプーン等を直接入れる場合は清潔なものをお使いください。



包装・のしがけ承ります



旨味と香りが
濃厚な気仙沼の味

※写真は気仙沼ふかひれ松前漬けを使用した料理の一例です。

気仙沼ふかひれ松前漬け

新商品

冷凍品



お酒のつまみはもちろん、
ご飯のおかずにも至福の逸品

ごはんにも合う梅水晶

気仙沼産の
ふかひれ・鯨軟骨
旨味と食感の
あわび入り

サメ軟骨と
梅干しを使った
コリコリ食感の
旨辛珍味。



包装・のしがけ
承ります

※写真はごはんにも合う梅水晶を使用した料理の一例です。



商品番号 6301

松前漬け1+梅水晶2
税抜価格3,025円

3,267円(税込)

商品番号 6302

松前漬け2+梅水晶1
税抜価格3,025円

3,267円(税込)

保存 冷凍 賞味期限 2年



特定原材料 小麦



ごはんにも合う
梅水晶 (120g)

商品番号 6101

1パック
税抜価格925円

999円(税込)

保存 冷凍 賞味期限 2年

特定原材料 小麦

気仙沼産サメ軟骨を
100%使用した梅水晶。
気仙沼産のサメ軟骨と紀州南高梅を辛子と
漬けた梅干しを使った梅水晶です。軟骨の
コリコリ食感と梅のさわやかな酸味が魅力です。



気仙沼ふかひれ
松前漬け (120g)

商品番号 6201

1パック
税抜価格925円

999円(税込)

保存 冷凍 賞味期限 2年

特定原材料 小麦

ふかひれとサメ軟骨、
あわびの贅沢な松前漬け。
コラーゲンたっぷりのフカヒレ、コリコリ食感が
クセになるサメ軟骨、濃厚な旨みを持つあわ
び。海の幸を惜しみなく使った松前漬けです。

TEL 0120-108-537

月曜～金曜8:00～17:00
定休日/日・祝日(土曜日は不定休)

FAX 0226-23-8636

日曜、祝日問わず
24時間・年中無休

気仙沼産・旨味凝縮

フカヒレ

角煮まん

ふかひれと
角煮の相性抜群
旨味が凝縮された
一品です。

とろけるような

柔らかなフカヒレを

豚角煮のタネに加えた、

高級感あふれる極上の一品。

自然の風味を生かした

やさしい味に仕上げました。

ふかひれから染み出た

コラーゲンたっぷりの

フカヒレまんは美容に敏感な

女性にもおすすめです。



包装・のしがけ
承ります

高級食材のふかひれと
豚角煮が入った
あつあつフカヒレまん
コラーゲンたっぷり、とろけるような
柔らかなフカヒレと、ジューシーな豚角
煮の絶妙な食感。味と食感にこだわって
生み出した味は、専門店にひけをとら
せん。自然の風味を生かしたやさしい味
に仕上げました。



フカヒレ角煮まん

1袋/1人前(フカヒレまん:1個入り)

商品番号 6001

4袋セット
税抜価格2,340円 **2,527円**(税込)

商品番号 6002

6袋セット
税抜価格3,440円 **3,715円**(税込)

保存 冷凍 賞味期限 6ヶ月

特定原材料 小麦

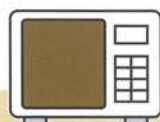


せいろ蒸しの場合
せいろにのせて
強火で約15分ほど
蒸してください。

冷凍

電子レンジの場合

- ①冷凍のまま饅頭の下紙を取る。
- ②葉物野菜(キャベツや白菜など)で饅頭を包み、包装されていたビニール袋もしくはラップを軽くかけ平皿にのせます。
- ③電子レンジ(600W)で2分程度加熱し、そのまま電子レンジの中で1分間保温します。
- ④やけどに気をつけ袋から取り出し、アツアツのうちに召し上がってください。



冷凍品

さらにモチモチになりました

気仙沼産 スープで食べる

もちもちフカヒレ

しょうろんぼう

小籠包

肉汁が絶妙な旨さ！
簡単に本格小籠包が出来ます。



包装のしがけ
承ります

こだわりの素材の旨味が
ふかひれスープとともに
口の中に広がります。

モチモチの皮の中に具材と龍鳳ふかひれスープを入れまじめ上げました。別添の白湯スープで煮込み、熱々のスープと共に召し上がり下さい。小籠包の中のスープと白湯スープが混ざり合い、より深みのある味を生み出します。具材にもこだわり、ふかひれは本場の気仙沼産、豚肉は芳醇な旨味が特徴の、宮城県の銘柄豚を使用、葱は指定農園の香り豊かな宮城県産小葱を使用した、こだわりの仕上がりです。

中からジュワッと肉汁とコラーゲンがあふれ出てきます。ひと口食べればクセになる絶品点心です。アツアツスープが溢れ出てきますので火傷には十分気をつけてください。



しょうろんぼう
フカヒレ小籠包

1袋/2人前(小籠包6個、濃縮スープ200g×2p入り)

商品番号 7001

2袋セット 税抜価格2,780円 3,002円(税込)

商品番号 7002

4袋セット 税抜価格5,420円 5,853円(税込)

保存 冷凍 賞味期限 6ヶ月 冷凍

特定原材料 小麦、乳、カニ



1袋/2人前

しょうろんぼう
フカヒレ小籠包
&角煮まんセット

●小籠包:1袋/2人前
(小籠包:6個、濃縮スープ200g×2p入り)
●フカヒレまん:3袋/1人前×3
(3袋入り)

商品番号 7003

1箱セット 税抜価格3,110円 3,358円(税込)

保存 冷凍 賞味期限 6ヶ月 冷凍

特定原材料 小麦、乳、カニ



包装のしがけ
承ります

石渡こだわりの味。
中華ふかひれ点心を
セットにしました。

高級食材のふかひれを贅沢に使用した「中華まん」と「小籠包」を手軽に楽しめる中華点心セットです。ご家庭用はもちろん、大切なお客様のおもてなしや、日頃お世話になっている方々へのご贈答用としても喜ばれます。本格中華料理の贅沢な味わいは是非、ご賞味ください。

山海のだしが旨い！

フカヒレ

茶碗蒸し

ふかひれの
旨味が凝縮！
簡単、便利な
茶碗蒸しの素

餡にはふかひれを、

茶碗蒸しには

海老や椎茸、鶏肉、

銀杏など豪華に仕上げ、

自然の風味を生かした

やさしい味に仕上げました。

ふかひれから染み出た

コラーゲンたっぷりの

茶碗蒸しは

美容に敏感な

女性にもおすすめです。



包装・のしがけ
承ります



フカヒレ茶碗蒸し

商品番号 9001

4袋セット
税抜価格2,780円 3,002円(税込)

商品番号 9002

10袋セット
税抜価格6,740円 7,279円(税込)

保存 冷凍 賞味期限 1年 冷凍

特定原材料 / 小麦、卵、エビ



1袋/1人前

簡単！便利。
高級食材ふかひれの入った
茶碗蒸しをご家庭で！
蒸すだけで簡単にふかひれ茶碗蒸し
が調理できる様【卵】も入っております。
1袋で1食分ですので必要な分だけ調理
ができて無駄ありません。しつかり味
が付いた熱々の卵部分はかつお風味。豊
富に入った具材の食感と味わいも楽しめ
るおいしさは、まさに高級料亭でいただ
く本格派です。自然の風味を生かしたや
さしい味に仕上げました。

茶碗蒸しの具を器に移し、ラップで蓋をしたら蒸し器へ入れま
す。このときラップに竹串で穴を2つほど開けるのがポイントで
す。始めは強火で2〜3分、後は弱火で12〜13分間蒸します。

イシワタの最新情報は…

<https://www.ishiwatashoten.co.jp/>

ご注文方法



お電話でのご注文の場合

TEL 0120-108-537

受付時間／
月曜～金曜 8:00～17:00
定休日／日・祝日(土曜は不定休)

※土曜日を臨時休業日とさせていただいている場合がございます。詳細は石渡商店の公式WEBページカレンダーをご覧ください。ご予約は必ずお申し込みください。



ファックスでのご注文の場合

FAX 0226-23-8636

受付時間／
日曜、祝日問わず
24時間・年中無休

FAX送信確認のお願い

FAXでご注文いただいた場合、何らかの原因により「送信不良」や「裏面送信」等の事故が発生する場合があります。お手数ですが、送信完了の確認をお願いいたします。



インターネットでのご注文の場合

https://www.ishiwatashoten.co.jp/



郵便でご注文の場合

同封のご注文書と封筒をご利用ください。

お支払い方法

お支払いは次の3つの方法からお選びください。

本文でご紹介しております商品の価格は消費税を含んだ総額表示です。送料は含まれておりません。

お支払いは、ご請求書がお手元に届きましてから10日以内にご送金をお願いいたします。

お支払い方法	手数料
振込(郵便)	お客様負担になります。
振込(銀行)	
代金引換	お買い上げ金額11,000円(税込)未満の場合、330円(税込)がかかります。

◆おとりわり／銀行振込・郵便振込の場合、ご入金を確認でき次第の発送となります。

【銀行振込をご利用の場合】

15時以降の振込につきましては翌銀行営業日の入金確認及び発送となります。

【郵便振込をご利用の場合】

システム上、ご入金いただいてから確認までに数日かかる場合があるため入金確認が翌営業日以降となる場合がございます。

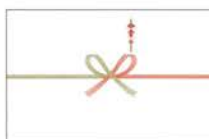
※ご注意:すでにお買い求めいただいた商品の代金をご入金いただけない場合は、新たなご注文をお受けできません。受付はご入金確認後になりますので予めご了承ください。

のし

ご希望のお客様には、のしのご用意もしております。
名入れ等お気軽にご相談下さい。

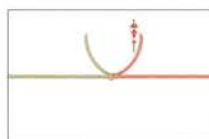


① お歳暮



② 花結び・蝶結び

何度でもほどくことができる結び方なので、何度あってもいいという意味でお祝い事に使用しています。



③ 結びきり

一度結んだらほどけない、二度と繰り返して欲しくないという意味を込めてお見舞いや快気祝いなどの贈答用に使用します。



④ 吊事

その他各種ご用意しております。

送料(1個口)のご案内(税込です)

北海道	東北 関東 信越	中部 関西 北陸	四国 中国	九州	沖縄と 周辺の 離島
990円	880円	990円	1,210円	1,320円	1,760円

商品によって(常温便・クール便)と発送方法が異なります。

クール便について



クール便

全国
一律330円(税込)追加



常温商品と
冷凍商品の同梱は
出来ません。

クール便は別途330円(税込)頂戴致します。

お届け 便利な配達指定をご利用いただけます。

◎配達日指定

ご注文の際にお申し付けください。

◎配達時間指定

お受取の時間帯を下記より

お選びいただけます。

ご注文の際にお申し付けください。

- ①午前中
- ②14:00～16:00
- ③16:00～18:00
- ④18:00～20:00
- ⑤19:00～21:00

※お歳暮等の繁忙期には、ご希望に添えない場合がございます。

環境負荷を低減するため、ショッピングバッグを有料化し右記価格にて販売いたします。



化粧箱やキャリーバッグもご用意。
ご希望の組合せもご相談ください。

税抜価格100円 **110円(税込)**

返品交換について

お届けには細心の注意を払っておりますが、商品違い・破損・汚損の場合はお取り替えいたしますので、商品到着後1週間以内にフリーダイヤル(通話料無料)0120-108-537までご連絡ください。

※お客様のご都合による返品は送料は、お客様のご負担をお願いいたします。

[返送先]〒988-0141 宮城県気仙沼市松崎柳沢228-107 (株)石渡商店 通販部お客様係

仙台駅店
年中無休です!

ご来店
お待ちしております

ギフトの
注文も承ります!



仙台駅構内2階にある「おみやげ処せんだい1号」にて、「仙台駅店フカヒレシワタ」が営業中です。ふかひれスープやふかひれラーメン、気仙沼完熟牡蠣のオイスターソースといった定番人気商品はもちろん、仙台駅限定商品も販売しておりますので、お近くにお寄りの際は是非ご利用下さい。

【仙台駅店】営業時間／8:00～21:00(無休)

仙台駅2階 おみやげ処せんだい1号



工場直送
直営店



株式会社 石渡商店

〒988-0141 宮城県気仙沼市松崎柳沢228-107
https://www.ishiwatashoten.co.jp/

フカヒレ

検索



←石渡商店
ショッピングサイト
QRコード