



さかなのまち「塩竈」から
海の心を伝えたい

みなとまち「塩竈」の目利きが、
徹底的に吟味して

新鮮な地場の旬を仕入れ、
魚の美味しさを

知りつくした職人が
ひと手間ひと手間

丁寧に作り上げました。

海の魅力がたっぷり詰まった

美味しさを

是非、ご賞味ください。

海味心



袋のまま
レンジでチンして
こんがり
焼きたて
焼き魚

超簡単！
お魚調理

独自の製法により、
袋のまま電子レンジでチンするだけで
焼かずにこんがり焼き目の
焼き魚のできあがり！
予め加熱していない生のお魚を調理するので
本当の出来立てが楽しめます。



水産庁長官受賞

水産庁長官受賞



1 切り



マルチパック



ギフト



袋のままレンジでチン!!



海心 讃餐
KAISHIN ZANSA
日常のよりきなり

煮付け

じっくりと煮込んだ
本格的なお煮付けが、
湯煎するだけで
手軽に楽しめます。
ほっくりとした
上質な美味しさを
お召し上がりください。





みやきの大地と海の恵

宮城のブランド米「だて正夢」を
海の恵と煮魚の煮汁で
炊き上げました。



牡蠣おこわ

宮城県産「牡蠣」

第四十六回
宮城県米産加工品
品評会
宮城県知事賞受賞



プレーン



雑穀米



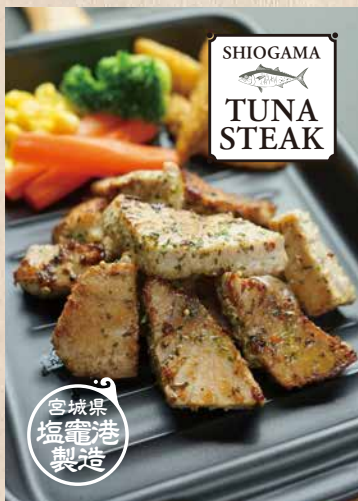
たこおこわ

南三陸の「たこ」



ほやおこわ

宮城県産「ほや」



まぐろステーキ

地元塩竈は近海生まぐろを
水揚げする「まぐろのまち」です。
お刺身とはちょっと違う
マグロの美味しさが
楽しめる「まぐろのまち」ならではの
贅沢な一品です。



アンチョビソース



スーパシーレモン



さんき

宮城県では「吉次(キチジ)」と呼ばれ、
古くから高級魚として
食されてきました。
冷たい深海でエビやカニを食べて
上質な脂を蓄えています。



開きさんき
一汐



開きさんき
昆布干し

ギフト商品



宮城ならではの味覚で作った
「伊達結び」。



「伊達結び」とおすすめの
煮付けの詰め合わせです。



湯煮するだけで本格煮付けが楽しめる
煮付けの詰め合わせです。

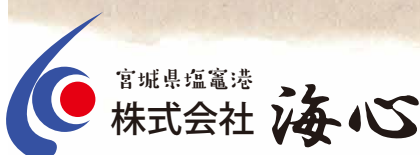


まぐろステーキ2種を
各3袋の詰め合わせ。



レンジでこんがり焼き魚
ギフト詰め合わせ。

さかなのまち「塩竈」から
海の心を伝えたい



〒985-0001 宮城県塩竈市新浜町3丁目8番8号
TEL 022-385-6679
FAX 022-385-6689
E-mail yamanobe@kaishin-miyagi.com



kaishin-miyagi.net