

松島湾海藻専門
昭和二十三年創業



漁師赤間 ryoshi akama

発行：2021年9月(第2版発行) 〒985-0004 宮城県塩釜市藤倉2-14-1 TEL.022-362-5653
FAX.022-362-5654 E-mail info@sf-akama.com https://www.sf-akama.com

松島湾の海藻の森から

赤間 漁師
akama ryoshi
|松島湾海藻専門|
|昭和二十三年創業|

美味しさと健康を
お届けします



昭和23年創業
株式会社シーフーズあかま

事業内容：海藻加工食品の製造販売
主製品：ぎばさ(和名アカモク)、わかめ、めかぶ、藻塩、海藻佃煮、塩蔵わかめ

シーフーズあかま
通販サイト



塩釜地名由来 しおがまの藻塩 漁師赤間謹製

松島湾の海水と海藻アカモク使用

奥州一ノ宮鹽竈神社の末社、御釜神社に伝承される藻塩焼神事をもとに、平釜式で炊き上げ天日干して仕上げた藻塩は、食塩相当量が並塩よりも少なく、マグネシウム、カリウム、カルシウムに併せて、アカモク由来の海藻成分を含む自然塩として、体に優しいだけでなく、仄かな甘み、酸味、苦みを醸し出し、その独特の風味と色合いは料理を一層引き立てます。

第三十五回宮城県水産加工品品評会 農林水産部長賞受賞。

	しおがまの藻塩 栄養成分 100gあたり	
	藻塩	食塩
エネルギー	28kcal	0kcal
たんぱく質	0.1g	0g
脂質	0.1g	0g
炭水化物	7.0g	0g
ナトリウム	30.1g	39g
食塩相当量	76.5g	99.1g
カルシウム	1,120mg	22mg
カリウム	645mg	100mg
マグネシウム	1,980mg	18mg

※(財)日本食品分析センターによる分析試験結果



しおがまの藻塩 50g



松島湾産 海藻佃煮

素材の風味を活かす自家製の味わい
お茶うけや和え物、ご飯のおともにお召し上がりください



わかめ佃煮 瓶 100g 袋 100g

松島湾のミネラル豊富な海で育まれた、柔らかな茎わかめとホタテ出汁を使用し、食感豊かに仕上げた逸品。



こんぶ佃煮 瓶 100g 袋 100g

柔らかな食感と旨味を併せ持つ松島湾のこんぶを浜ゆでし、自家製タレでじっくり釜炊きした逸品。



ぎばさ佃煮 瓶 100g 袋 100g

昆布に勝るとも劣らない旨味を有し、味わい深く柔らかな食感の松島湾産アカモクのみを使用した、漁師赤間ならではの逸品。



のり佃煮 瓶 100g 袋 100g

芳醇な味と香りを併せ持つ、松島湾産の海苔を芳ばしく焼き上げ自家製タレで炊き上げた逸品。

ご購入はこちらから▶
シーフーズあかま通販サイト



松島湾に生きて半世紀。
湾の恵みと食を通して
持続可能な浅海漁業の発展と、
地域の人々の健康に寄与します。

戦後、ふるさと松島で
初代赤間廣治が海苔養殖を始めて以来、
二代廣志が松島初の昆布・わかめ養殖に
成功し世界へと普及。
三代俊介が海藻のブランド化と
市場拡大に取り組み、現在多くの皆様
にお召し上がりいただいております。
漁師赤間はこれからも、
松島湾が育む海の恵みと
お召し上がりいただいている皆様に感謝し、
漁師赤間はこれからも
海藻専門の漁師として歩んで参ります。



初代 赤間廣治



二代目 赤間廣志



三代目 赤間俊介

海藻の森から おいしさと 健康をお届けします

古来より自然のバランスに恵まれた松島湾、
藻類が繁茂し魚介類が多く生育する豊かな環境

太平洋に面した仙台湾の内懐にあり大小の島々が
点在する松島湾は、古来より自然のバランスに恵ま
れ藻類が繁茂し魚介類が多く生育する豊かな海で
す。そんな環境で育まれた海藻は、高い栄養価だけ
ではなく、皇室献上海苔や三陸わかめといったブラ
ンドを誇り、深い風味と柔らかな食感までもが一級
品。海藻はお浸しやお刺身、天ぷらや汁物、パスタ
やスープなど、食卓を豊かに彩ります。



食べ方自由自在
健康と美に寄り添う、機能性に富んだ海藻

食物繊維やポリフェノールなどの栄養価が豊富な
海藻は、健康と美を支える食材として注目を浴びて
います。海藻をベースとした食品の加工を得意とす
るシーフーズあかまでは、素材そのままの美味しさを
コンセプトに進化し続けています。

健康と美を支えるスーパー海藻 アカモク akamoku

シャキシャキ&ネバトロ食感がクセになる
栄養たっぷり・ヘルシーなアカモク

わかめ・めかぶ・昆布などの褐藻類の仲間であるアカモクは、健康維持に必要なミネラル・食物繊維、海藻成分フコイダンを多く含む機能性食材として、健康志向の高い女性を中心に人気の海藻です。

アカモクが商品になるまで



- ① 海の栄養をぐんぐん吸収し7mもの大きさにまで成長
- ② 成熟しているものだけを厳選して収穫
- ③ 選別・洗浄し、ゆで上げる
- ④ 食べやすいように細かく刻みパックにつめて完成。小分けタイプ&キャップ付で使いやすい

シーンに合わせて使いやすい3種類

持ち運びに便利なキャップ付きボルのアカモクや小分けに便利な3連パック、さらにアカモクファンに嬉しいお得なスリムパックが新登場。



3連パック 30g×3
小分けに便利な3連パック



キャップ付ボル 90g
お好みの量でも使え、ちょい足しにも便利！



スリムパック 90g
アカモクファンのためのお徳用！

ご購入はこちらから▶
シーフーズあかま通販サイト



フード・アクション・ニッポンアワード2015
商品部門 農林水産業分野部門 入賞

海藻の森から 愛され続ける三陸の幸を、素材の美味しさそのままに

三陸産

たたきめかぶ 100g

栄養豊富な松島湾で養殖したわかめのめかぶを茹で上げ、無添加パック後急速凍結しました。柔らかい食感と深い味わいが特徴のめかぶは、食物繊維・フコイダンを豊富。体に優しい健康食材です。お好みのタレで、ご飯、サラダやスープなどお料理との相性も抜群です。



三陸産 (和名アカモク)

おさしみぎばさ 100g

3月に旬を迎えるぎばさ(和名アカモク)の柔らかかつ成熟したものを厳選し、茹で上げ無添加パック後急速凍結しました。ぎばさ(和名アカモク)は、ポリフェノールや食物繊維、フコイダンを含み、その多様な機能性から注目を浴びています。ネバトロ食感が特徴のぎばさは、お好みのタレでご飯に、サラダやスープなどお料理との相性も抜群です。



平成16年宮城県水産加工品
品評会 宮城県漁連会長賞受賞

創業から続く漁師赤間の原点【塩蔵わかめ】

朝採れのわかめを浜ゆでし海水で冷却。

塩を絡め一昼夜、保存に適した塩度を維持し余分な塩を

丁寧に洗い落とししたわかめを長期保管する伝統製法。

ご購入はこちらから▶
シーフーズあかま通販サイト



塩蔵茎わかめ 150g

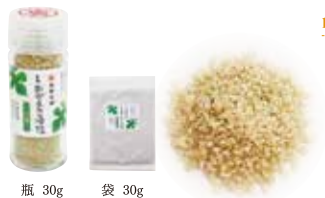
わかめの葉の成長点から先端に伸びる柔らかな部位の茎わかめは、食物繊維を多く含むシャキシャキした食感が魅力。食にアクセントを加え、料理を一層引き立てます。サラダやお浸し、天ぷらや油炒めなど、お料理との相性抜群です。塩抜きしてお召し上がりください。



塩蔵わかめ 150g

わかめの根と茎を丁寧に取り除いた葉の部位は、お味噌汁やお浸し、サラダ、わかめご飯やお結びなど、お料理との相性抜群です。塩抜きしてお召し上がりください。





moshio
06
ぐわ茶

唐桑地名に由来し養蚕の里として栄えた気仙沼から、良質な桑の葉をしおがまの藻塩と合わせた香り塩。天ぷらとの相性抜群です。



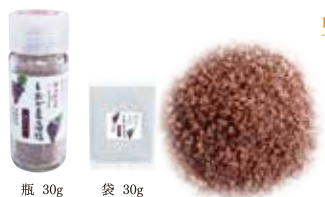
moshio
08
淡藻塩

全ての香り藻塩に使用している「淡藻塩」。お料理全般に手軽に普段使うことでマグネシウムやカリウム、カルシウムを補うことができます。



moshio
10
会津ねぎ

会津盆地の雪下で育まれた、味わい豊かな越冬青葱を合わせた香り塩。豚肉のしゃぶしゃぶ、焼肉にネギ塩としてお使いください。



moshio
12
赤ワイン

仙台市の秋保ワイナリーの香り高い赤ワインと共に炊き上げた香り塩。ジビエ肉やチーズに赤ワインの香りをプラスして楽しむことができます。



moshio
05
黒藻塩

松島湾の海水3:アカモク7の割合で炊き上げた旨味仕上げ。海藻成分を豊富に含んだ香り塩。ご飯やお結びに振りかける、またはキノコや根菜のおすまし汁の出汁塩でお召し上がり下さい。



moshio
07
スモーク

しおがまの藻塩を、三陸地域の桜のチップで燻した燻製の香り塩。魚介のお刺身やカルパッチョ、お肉やゆで卵、チーズやナッツなどの穀類にお手軽に燻製風味を加えることができます。



moshio
09
蔵王東麓バジル

蔵王東麓で育ち、ハーブの王と称賛されるバジルと、しおがまの藻塩を合わせた香り塩。カプレーゼやサラダ、パスタとの相性抜群です。



moshio
11
石巻ホップ

石巻ファームで育てたホップと併せた香り塩。ステーキやサラダに、ご家庭でビールを嗜む際にお口を含むとクラフトビールの様な芳醇なホップの香りをお楽しみいただけます。

しおがまの藻塩 香り藻塩

shiogama no
moshio
seasoning

無香料 無着色



松島湾の海の恵みと、香る味わい 地場食材と併せた香り塩

松島湾内の海水とアカモクを使用し、平釜式で炊き上げ天日干した藻塩と、東北の魅力あふれる食材を合わせた香り塩。無香料・無着色で、海水・アカモク・果実やハーブ以外は一切使用せず、自然素材だけで仕上げた手作りの深い香りと味わいは、様々な料理と相性抜群です。藻塩に多く含まれるミネラル、マグネシウムはたんばく質の合成を、カリウムは体内の塩分と水分のバランスを調整し、カルシウムには骨を丈夫にする働きがあります。

第二回新東北みやげコンテスト
特別賞「女子みやげ賞」受賞



ご購入はこちらから▶
シーフーズあかま通販サイト



moshio
02
田子んにく

青森県田子町(たっこまち)の厳しい気候で育ったにんにくと、しおがまの藻塩を合わせた香り塩。焼いたお肉やお魚、バゲットにオイルやバターに合わせると絶品です。



moshio
01
ゆず

香り豊かなゆずと、しおがまの藻塩を合わせた香り塩。焼鳥や焼魚などの焼き物に、焼き上がりの振り塩でお召し上がりください。



moshio
04
大河原梅しそ

「梅が枝荘」として和歌にも詠まれる、大河原の香り豊かな完熟生梅と、蔵王山麓の赤紫蘇を合わせた香り塩。鰹や鮓、スズキ、根魚などの淡白な白身魚のお刺身やハゼの天ぷらに合います。



moshio
03
松島湾産青のり

松島湾の香り豊かな天然の青のりとしおがまの藻塩を合わせた香り塩。蒸し焼きしたジャガ芋や山芋スライス、フライドポテトなどイモ類によく合います。