

その他

赤なまこ



産地：石巻周辺
特徴：黒なまこに比べて食感がよく臭みが少ないです。

黒なまこ



産地：石巻周辺
特徴：中華料理に使われる高級食材です。

わかめ



めかぶ



取引仕様



なまこ 1袋300g(20本) 生わかめ 2kg 塩蔵わかめ 300g メカブ 5kg

会社概要

～社名～

ヤマサ正栄水産株式会社

～代表取締役～

阿部慎也

～住所～

本社・工場

〒986-2135 宮城県石巻市渡波字新釜1-49

Tel,0225-25-1233 Fax,0225-25-1231

第2工場

宮城県石巻市渡波字新釜1-46

～資本金～

1,000万円

～事業内容及び主力取り扱い商品～

うに・鮑・めかぶ・アサリ・なまこ

～商品の販売ルート～

中央卸売市場(築地・仙台)

地方卸売市場(青森・秋田・盛岡・花巻

いわき・福島・郡山・山形・新潟・京都

伊勢・金沢)

ホテル・旅館・各量販店



石巻 鮑・うにの ヤマサ正栄水産株式会社

世界に広めたい
石巻のあわび

三陸金華山沖の
鮮度のいい雲丹

肉厚シャキシャキ
三陸わかめ

漁場のこだわり

うに・鮑は三陸沖金華山近辺の漁場を含めた牡鹿半島付近を漁場としております。世界三大漁場と呼ばれる素晴らしい環境それが全てです。

鮮度のこだわり

浜から直接買い付け、直ぐに自社加工場で製品化したり、水槽で品質保管をした上で市場や取引先様に出荷します。※品質の良いもの悪いもの選別は浜で買い付けをする際に行い、自社工場でも活きの良さには細心の注意を払っています。

漁法のこだわり

うに・鮑はダイバーが潜り1つ1つ選別しながら素手で獲る漁法にこだわっております。素手で獲るということでカギなどの引っかきがつきにくいです。元気のいいうに・鮑のみを選別し、出荷することにこだわりを持っております。