




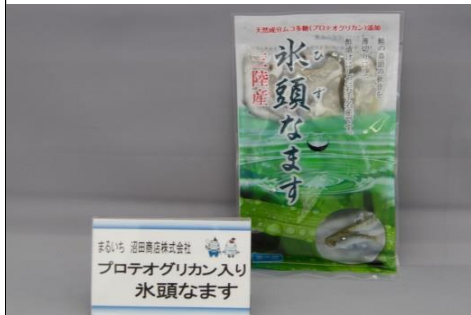



第6回平成29年度宮古市新加工品コンクール出品一覧

1 田老町漁業協同組合		宮古市田老字野原70番地		TEL 0193-87-2221	
No.	画像	商品名	特徴	主原料	保存方法
1		茎しぐれ	岩手県宮古市田老で生産加工された真崎わかめの茎部分だけを使用し、創業160年を超える浪速の佃煮屋の独特の製法で、甘みを引き出した自然な風味は炊きたてのご飯やおにぎりによく合います。	わかめ	常温
2		茎しほ	岩手県宮古市田老で生産加工された真崎わかめの茎部分だけを使用し、創業160年を超える浪速の佃煮屋の独特の製法で、塩味で自然な風味は炊きたてのご飯やお酒の肴によく合います。	わかめ	常温
3		わかめソルト	岩手県宮古市田老で生産加工された真崎わかめの茎部分だけを粉末にし、わかめの風味と旨味をとじこめた、無添加・無着色のシーズニングです。おむすびや天ぷら、パスタに野菜や魚など、何にでも振りかけてお楽しみいただけます。	わかめ	常温

2 マルヤマ 山根商店		宮古市田老字古田75番地4		TEL 0193-87-3500	
No.	画像	商品名	特徴	主原料	保存方法
4		バカリリュウコロッケ	カステラなど日本の食文化に影響を与えるポルトガルの郷土料理を口にした時、とても素朴で美味しかった。鱈を寒風天干し、塩分に気を配り宮古産ジャガイモでこだわりの味を再現しました。	真鱈	冷凍
5		甘酢仕込ネバナバ 昆布めたら	白味の淡白な鱈を三陸産の昆布と米酢で上品に仕上げました。真鯛や平目に勝るとも劣らぬ一品。	真鱈	冷凍

3 まるいち 沼田商店株式会社		宮古市松山第8地割79番地36		TEL 0193-87-3588	
No.	画像	商品名	特徴	主原料	保存方法
6		プロテオグリカン入り 氷頭なます	氷頭なますは、市内・県内で水揚げされた秋鮭を原材料として使用し、ほぼ手作業で作った鮭軟骨をパウダー状にして、従来の氷頭なますに増量した形で製造・販売しております。	鮭	冷凍

4 田中菓子舗		宮古市田老字八幡水神37番地1		TEL 0193-87-2020	
No.	画像	商品名	特徴	主原料	保存方法
7		わかめ焼ドーナツ	地元の若布を生地に練りこんで焼き上げたドーナツです。	わかめ、卵	常温

第6回平成29年度宮古市新加工品コンクール出品一覧

5 三陸王国イカ王子 (共和水産(株)、花坂印刷工業(株)、Art Eriy's) 宮古市藤原二丁目3番1号 TEL 0193-77-4625

No.	画像	商品名	特徴	主原料	保存方法
8		王子のぜいたく 至福のタラフライ	水揚げ量6年連続日本一を誇る宮古の真鱈。 水揚げされた真鱈をその日のうちに処理し、皮・骨を取り除き生パン粉をまぶしました。フワフワな身とサクサクの衣が楽しめます。	真鱈	冷凍
9		山のキムチ	宮古産のわらびにオキアミを加え熟成させました。 農水連携の強みを生かした商品です。	わらび	冷凍
10		いかとろろ	宮古産のするめいかに、真鱈子、メカブを加え醤油タレにじっくり漬け込みました。	するめいか 真鱈子 メカブ	冷凍

6 しあわせ乳業株式会社 宮古市田老小堀内19番地15 TEL 0193-87-5959

No.	画像	商品名	特徴	主原料	保存方法
11		グラスフェッドミルク&クリーム しあわせプリン	芳醇なグラスフェッドクリームを使用したプレミアムプリンです。卵がかたまるギリギリの温度でゆっくり火を通し、とろける口触りとミルクのコクを活かした仕上がりになっています。はちみつのカラメル、ミルク、卵のマリアージュをお楽しみください。	牛乳、卵	冷蔵

7 宮古食材を活かす会 (しあわせ乳業(株)、丸友しまか(有)) 宮古市田老小堀内19番地15 TEL 0193-87-5959


No.	画像	商品名	特徴	主原料	保存方法
12		宮古湾の恵み フィッシュ& シェルバーガー	宮古湾でとれた新鮮な魚貝のみふんだんに使用し、肉類を一切使わず、オリジナルのタルタルソースやしあわせ牧場の乳製品を使ったソースでアレンジし、宮古発の世界に通用する新しい商品として考案しました。	鱈、卵	常温
13		宮古湾の宝石を新しいイメージで 宮古産 雲丹のプリン	宮古の新鮮な雲丹を新しい味で提案する一品です。宮古産の雲丹と卵、しあわせ牧場の新鮮な生クリームでプリンに仕上げ、濃厚なコンソメと共に召し上がり頂きます。 宮古の食材を凝縮したプレミアムな商品です。	うに、卵	冷蔵
14		宮古湾の恵みとしあわせミルクのマリアージュ 宮古産の牡蠣チャウダー	宮古湾でとれる良質な貝類の旨味と、しあわせ牧場で毎朝採れる新鮮な生乳を使い、海と山とを同時に感じられる具たくさんなスープです。宮古の濃厚な牡蠣をまるごと使用して三陸の街、宮古ならではの特別なスープに仕上げました。くり抜いたサワードゥブレッドにそそいで、お召し上がりください。	牛乳 牡蠣 赤皿貝	冷凍

第6回平成29年度宮古市新加工品コンクール出品一覧

8 丸友しまか有限会社

宮古市千徳第13地割32番地15

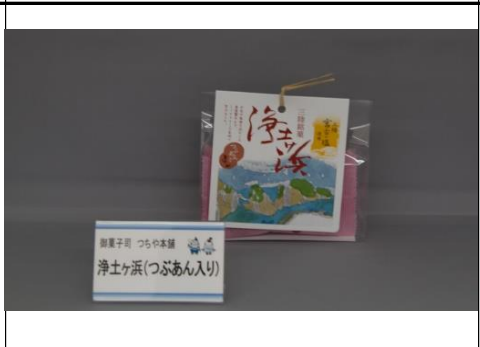
TEL 0193-62-1332

No.	画像	商品名	特徴	主原料	保存方法
15		宮古 恵みのからめ味噌 (真鱈×南蛮合わせ味噌、鰯×南蛮三年味噌、帆立×甘麹味噌)	水揚げ量日本一(漁港別)の「真鱈」。ミネラル豊富な海で育ち甘みが濃厚な「鰯」、「帆立」。三陸宮古の自然の恵みを桜のチップで燻製にし、麴ベースでまるやかさを加えた岩手産こだわり味噌にからめ、深みと香ばしさを凝縮させた一品に仕上げました。	真鱈 鰯 帆立	常温

9 御菓子司 つちや本舗

宮古市黒田町7番17号


TEL 0193-62-3001

No.	画像	商品名	特徴	主原料	保存方法
16		浄土ヶ浜 (つぶあん入り)	「浄土ヶ浜」は、岩手県宮古市の代表的な景勝地。地元の魅力や歴史、観光を全国へ発信したい!との思いで、当店の商品「三陸銘菓 浄土ヶ浜」を製造しました。 粒あんに地元の塩(宮古の塩)を合わせ練り上げた自家製あんを、しっとりとした生地で包み焼き上げました。生地はしっとり、粒あんは口当たりまろやかな仕上がりに。おいしさを逃がさないホイル焼きのお菓子となります。	小麦粉 小豆	常温

10 特定非営利活動法人  
イーハトーブとりもと

宮古市崎ヶ崎第18地割17番地19


TEL 0193-64-5484

No.	画像	商品名	特徴	主原料	保存方法
17		岩手のうまい炊き込みご飯 かきめし	「岩手のうまい炊き込みご飯」のかきめしバージョン。 安心安全で選りすぐりの食材を使用した炊き込みご飯の素です。牡蠣をはじめとした食材それぞれの美味しさを感じながらお召し上がりいただけます。	牡蠣	常温

11 宮古御縁市場  
(古須賀商店、かけあしの会、(株)美黒)

宮古市藤原二丁目2番41号

TEL 0193-62-2634

No.	画像	商品名	特徴	主原料	保存方法
18		(仮)小麦もち姫使用 ポン姫 (きな粉味)	小麦(もち姫)は、東北農業研究センターで開発された比較的新しい品種であり、岩手県や青森県の一部に限られた農家でしか生産されていない。もち姫を原料とした商品も少なく、名産品といわれるものはほとんどないと言ってもいいだろう。また、宮古市ではもち姫の生産は(株)美黒でしか行われておらず、現時点では商品も販売されていない。今回が宮古市で生産されたもち姫を使用した、初めての商品開発となる。ポン菓子をきな粉味にして商品開発しました。	小麦	常温

第6回平成29年度宮古市新加工品コンクール出品一覧

11

宮古御縁市場  
(古須賀商店、かけあしの会、(株)美黒)

宮古市藤原二丁目2番41号

TEL 0193-62-2634

19		茎わかめ味噌漬け	茎わかめの漬物のバリエーションを増やすため味噌漬け製品を作りました。	わかめ	常温
20		茎わかめ紫蘇漬け	茎わかめの漬物のバリエーションを増やすため紫蘇漬け製品を作りました。	わかめ	常温
21		茎わかめわさび漬け	宮古産の茎わかめと岩泉産のわさびの茎を使用して、わさび風味の茎わかめを作りました。	わかめ	常温
22		あかもく佃煮	あかもくの知名度が上がってきているのに着目して、漁師との連携を図り、あかもくの佃煮を作りました。	あかもく	常温
23		あかもく生姜漬け	あかもくの知名度が上がってきているのに着目して、あかもくの生姜漬けを作りました。	あかもく	常温
24		あかもく紫蘇漬け	あかもくの知名度が上がってきているのに着目して、宮古市川井の紫蘇液を使用した、あかもくの紫蘇漬けを作りました。	あかもく	常温
25		たらこ紫蘇漬け	宮古で水揚げされる真鱈の卵を使用して、宮古市川井の紫蘇液を使用して作りました。	たらこ	常温
26		イサダ佃煮	イサダを使用した佃煮を作りました。	いさだ	常温
27		つぶ貝佃煮	毛つぶを使用した佃煮を作りました。漁獲量が増える見込みがあれば、バリエーションを増やしていく予定です。	つぶ貝	常温

※順不同