

平成30年度宮古市加工品コンクール出品一覧

1 株式会社 川井産業振興公社 宮古市鈴久名6番27号 TEL 0193-74-2355

No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
1	がっくらの郷 ゆず	宮古市で収穫された大根を麹漬けにして、ゆずの風味を加えたがっくら漬けです。	大根	冷蔵
2	がっくらの郷 旨味キムチ（仮）	麹漬けにした大根に、一味唐辛子やニラ、アップルペースト等を加えたがっくら漬けです。開発途中の商品ですが、多くの方にご試食いただきたい自信の一品です。	大根	冷蔵
3	がっくらの郷 旨味ゆずキムチ（仮）	がっくらの郷 旨味キムチ（仮）をベースに、一味唐辛子の配合を変え、ニラの代わりにゆず皮を加えた一品です。柑橘類を加えたことで、後味がすっきりとする味わいの商品です。	大根	冷蔵

2 えっちゃんの工房 宮古市小沢2丁目5番18号 TEL 090-4638-6282

No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
4	えっちゃん味噌	自家生産した青南蛮、市内で作られている糀を使って、宮古で昔から作られ伝わる製法を少しアレンジして作りました。	青南蛮 糀 醤油	常温

3 潮風のハーブ園 宮古市八木沢第6地割65番地 TEL 0193-63-2854

No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
5	潮風のハーブティー 安らぎブレンド	ハーブを無農薬で栽培し、地下水で洗い、宮古の潮風と天日干しにして数日かけて乾燥させる独自の製法で作りました。心を落ち着かせたい方、穏やかな気持ちにしたい方におすすめです。	ハーブ （自家栽培）	常温
6	潮風のハーブティー 爽快ブレンド	ハーブを無農薬で栽培し、地下水で洗い、宮古の潮風と天日干しにして数日かけて乾燥させる独自の製法で作りました。心をリフレッシュさせたい方、元気な気持ちにしたい方におすすめです。	ハーブ （自家栽培）	常温
7	潮風のハーブギフトセット	潮風のハーブティー（爽快ブレンド、安らぎブレンド）と手作りハーブ石鹸のセット	ハーブ （自家栽培）	常温

4 南部鮭加工研究会 宮古市西町1丁目1番18号 TEL 0193-62-6287

No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
8	鮭の冷燻 紅琥珀	鮭の赤い色素はアスタキサンチンと言われ、肌をよくする成分が入っています。海にいる銀ケの鮭は、皮が薄く、赤い成分を持っています。その赤い部分を集めて商品としました。	鮭	常温
9	鮭の冷燻 DHAブラック	鮭にはDHA、EPAの成分が含まれていますが、特に皮と身の間の黒い部分に多く含まれ、脳の活動を活性化させます。（県立水産高校の分析による）それに近い部分の皮に特化した商品です。	鮭	常温

5 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.	商品名	特徴	主原料	保存方法
10	ヤギミルクグリークヨーグルト	美味しいヤギミルクをご存知ですか？大自然の野山で育んだヤギ達の新鮮なミルクで仕上げる濃密ヨーグルトです。ミルク感がしっかり活きる乳酸菌を厳選し、独自の製法でじっくり発酵させたグリークヨーグルトです。	ヤギミルク	冷蔵
11	GY フランス産アカシアハニー	グラスフェッドミルクから作るプレミアムヨーグルト「GY」の味わいを引き出すために、フランス産アカシアハニー高級和三盆で仕上げました。是非そのままお召し上がりください。	グラス フェッドミ ルク	冷蔵
12	しあわせプリン ヤギミルク	新鮮なヤギミルクと岩手県産の地卵を使用して、濃密でなめらかな舌触りのプリンに仕上げました。自家製ハチミツソースとのマリアーージュをお楽しみください。	ヤギミルク	冷蔵

平成30年度宮古市加工品コンクール出品一覧

6

宮古食材を活かす会
(しあわせ乳業㈱、丸友しまか有限会社)

宮古市田老小堀内19番地15

TEL 0193-87-5959

No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
13	宮古の牡蠣チャウダー	宮古の美味しい牡蠣とグラスフェッドミルクで作る新しいクラムチャウダーです。数種の貝から出汁をとり、美味しいミルクと自家製塩ブタをアクセントに仕上げています。	牡蠣 グラス フェッドミ ルク	冷凍
14	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介のみをふんだんに使用し、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

7

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.	商品名	特徴	主原料	保存方法
15	鱈コロッケ	宮古市魚市場に水揚げされた真鱈をいったん干して旨味を凝縮。そぼろ状にし、マッシュポテトやオニオンソテー、バター等を加えて特製コロッケを作りました。	真鱈	冷凍
16	煮あなご	宮古市魚市場に水揚げされるアナゴ。中でも大きいものは脂乗りが良い。この大きなアナゴを使い、煮アナゴを作りました。骨切りしたアナゴを蒸して、焼いて特製の醤油ダレに漬け込んだ商品です。	アナゴ	冷凍

8

有限会社 宮古マルエイ

宮古市上鼻2丁目1番33号

TEL 0193-64-4130

No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
17	温泉かれい	温泉旅館でかれいの開きを供したことから、中骨を外したかれいの開きを”温泉かれい”と呼びます。酵母や発酵調味料を使った化学調味料無添加の甘辛い味は弊社オリジナルです。	かれい	冷凍
18	骨せんべいの素	かれいをあますことなく美味しく食べられる方法を考えて行きつきました。かれいの中骨を上乾干しにしたものを、ご家庭で油で30秒揚げて食べる商品です。素材の味そのままにカリカリ香ばしく、おやつやおつまみでカルシウムを補えます。	かれい	冷凍

9

三陸王国イカ王子
(共和水産㈱、花坂印刷工業㈱、Art Eriy's)

宮古市藤原二丁目3番1号

TEL 0193-77-4625

No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
19	王子のぜいたく 至福のタラフライ	六年連続水揚げ量日本一の宮古産真鱈を原材料として使用しております。朝水揚げされた新鮮な真鱈をその日の内に皮・骨を除去し、切身加工・パン粉付けまで全て手作業で行い急速凍結をかけました。産地一回凍結ワンフロースン品のタラフライです。身がフワフワとし、臭みが一切無く生パン粉の食感がたまりません。	真鱈	冷凍

10

マルヤマ山根商店

宮古市田老古田75番4号

TEL 0193-63-1456

No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
20	昆布めめ味噌煮込みはらこ	昆布とこだわりの味噌で漬け込んだまろやかな筋子	秋鮭の筋子	冷凍
21	さけ紅葉漬	完熟な鮭の切り身と上品ないくらを味わえる逸品	秋鮭 いくら	冷凍
22	いかの塩辛	塩のみで仕上げた朝どり定置網の活いか	するめいか	冷凍

平成30年度宮古市加工品コンクール出品一覧

11	有限会社 丸徳	宮古市藤原二丁目4番16号	TEL 0193-62-6646	
No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
23	三陸ホタテの焼きかまぼこ	三陸宮古で生産された高品質の活ホタテをその貝殻を皿としてホタテの上にかまぼこの生地をのせて覆い、蒸し焼きにした逸品です。	ホタテ	冷凍

12	古須賀商店	宮古市藤原二丁目2番41号	TEL 0193-62-2634	
No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
24	わかめ佃煮	わかめの葉を佃煮にしました。	わかめ	常温
25	めかぶ佃煮	めかぶを荒切にして佃煮にしました。	わかめ	常温
26	昆布しいたけ佃煮	昆布としいたけ、色どりにと云うより風味としてスライス生姜を合わせ佃煮にしています。	昆布 しいたけ	常温

13	宮古御縁市場 (古須賀商店、かけあしの会、(株)美黒)	宮古市宮町2丁目2番6号	TEL 0193-65-7181	
No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
27	茎わかめ味噌漬	コリコリとした食感と味噌の風味がたまらないご飯に合う一品です。	わかめ	常温
28	茎わかめしそ漬	コリコリとした食感としその風味がたまらなく美味しい一品です。	わかめ	常温
29	茎わかめわさび漬	コリコリとした食感とわさびの風味が絶妙なご飯にもお酒にも合う一品です。	わかめ	常温
30	あかもく生姜漬	話題の海藻あかもくをさっぱりと生姜漬にしました。ご飯に合う一品です。	あかもく	常温
31	あかもく佃煮	話題の海藻あかもくを甘辛く佃煮にしました。とてもご飯が進みます。	あかもく	常温
32	あかもく紫蘇漬	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、あかもくの紫蘇漬を作りました。	あかもく	常温
33	たらこ紫蘇漬	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
34	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
35	つぶ貝佃煮	毛つぶ貝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

14	株式会社 かけあしの会	宮古市宮町2丁目2番6号	TEL 0193-65-7181	
No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
36	塩麴クッキー	サクサクとした食感と塩麴が引き立てる、ほんのりとした甘さが特徴。 あきたこまちと宮古の塩を使って作られた塩麴を使用。	宮古の塩	常温

平成30年度宮古市加工品コンクール出品一覧

15	特定非営利活動法人 イーハトーブとりもと	宮古市大通2丁目6番12号	TEL 0193-64-5484	
No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
37	三鉄おつまみ一番列車	三鉄全線開通を記念して、地域の食材を使った一口サイズのレトルトおつまみ。	魚介類	常温

16	ほにほに亭	宮古市崎山1番12号	TEL 080-7986-6062	
No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
38	三陸みやこの これが「鮭」だ!!	インスタ映えを意識したインパクト大の商品です。 頭部分は、水で15分煮出せば、手でちぎれる程にやわらかくなり、良いダシも出ます。	鮭	常温
39	ほにまるくん	“海版 きびだんご”をイメージして作りました。 魚丸ごと使い、プニプニ感を出すため、少しタピオカ粉入れています。野菜たっぷりのスープに入れて与えると栄養バランス◎です。	各魚 タピオカ粉	冷蔵
40	お魚チップス	世界三大漁場の「三陸」でとれたお魚をペット界にも!! 飼い主様と一緒に「三陸の四季」を味わってほしく作りました。魚丸ごと100%グルテンフリーです!!	各魚	常温

17	御菓子司 つちや本舗	宮古市黒田町7番17号	TEL 0193-62-3001	
No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
41	ごまでハッピー	栄養価の高い「ごま」と、ミネラル・ビタミン類が豊富な「黒糖」（沖縄県多良間村産）を使用し、まろやかな黒糖の甘みと、ごまの風味が香る上品な洋風せんべいです。健康で笑顔がいっぱいになる「ごまでハッピー」を。	黒糖 ごま	常温
42	かぼちゃ蒸しようかん	かぼちゃのほくほくした食感と、濃厚で甘さがぎゅっと詰まった「かぼちゃ蒸しようかん」は、北海道産の栗かぼちゃのみを使用し、職人が丁寧に手作業でつくりあげました。和菓子なのに洋菓子のような、かぼちゃ感たっぷりの「かぼちゃ蒸しようかん」を、ぜひ一度ご賞味ください。	かぼちゃ	常温

18	田中菓子舗	宮古市田老字八幡水神37番地1号	TEL 0193-87-2020	
No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
43	ゆきちから（南部小麦）かりんとう	南部小麦ゆきちからの粉に、宮古の塩を練り込んだ、うず巻模様のかりんとう。米胚芽油でカラリと揚げ黒糖蜜をからめました。 従来のかりんとうと、ちょっと違った味わいです。	南部小麦粉 宮古の塩	常温
44	田老のわかめ入り焼ドーナツ （ホワイトチョコ）	田老のわかめの食感が残るように、粗挽きして、焼ドーナツに焼き上げました。アクセントに加えたホワイトチョコの食感もお楽しみください。	わかめ 小麦粉	常温
45	田老のわかめ入り焼ドーナツ （粉チーズ）	田老のわかめの食感が残るように、粗挽きして、焼ドーナツに焼き上げました。隠し味の粉チーズが風味を添えています。	わかめ 小麦粉	常温

※順不同