

第3回平成26年度宮古市新加工品コンクール出品一覧

1 古須賀商店

宮古市藤原2丁目2-41

TEL 0193-62-2634

No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
1	サーモンスティック	宮古市主催のSea級グルメコンテストに参加するために開発しました。イベント会場で手軽に食べられる商品として考えました。この商品は宮古で水揚げされた秋鮭を使用しています。秋鮭を3枚におろし、骨を除去し、塩ゆでしてから形を一定にスティック状にカット(40g前後)し、衣をつけて油で揚げ、冷凍しています。ご家庭では、油で揚げてお召し上がり下さい。	サケ	冷凍
2	鮭味噌	宮古で水揚げされた秋鮭を塩漬にし乾燥させた秋鮭と宮古市川井地区で製造している味噌を使用して、鮭味噌を作りました。90%宮古産の原材料です。	サケ	常温
3	鮭紫蘇フレーク	宮古で水揚げされた秋鮭を紫蘇液に漬け乾燥した鮭と宮古市川井地区で製造している味噌を使用して、鮭味噌紫蘇味を作りました。90%宮古産の原材料です。	サケ	常温

2 フードパック株式会社

宮古市津軽石13-316-1

TEL 0193-67-4777

No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
4	新巻鮭茶漬	新巻鮭の切身とハートの最中茶漬けて、宮古ならではの茶漬けをご賞味下さい。	サケ	常温
5	お吸い物最中	最中の中に田老産のわかめ・ふのり・まつもを詰め、県内産の煮干しを使用した夕して簡単にスープが楽しめます。	ワカメ	常温
6	莖わかめスープ	莖わかめを細く割いて粥のように乾燥しました。タマゴスープと一緒にわかめのシャキシャキ感が楽しめる一品です。	ワカメ	常温

3 丸友しまか有限公司

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
7	宮古のあなごセット	宮古市魚市場には年間約20トンの真アナゴが水揚げされます。そのアナゴを主原料に下記の商品を製造しました。・アナゴの白焼き ・アナゴの煮付け ・アナゴの唐揚げ	アナゴ	冷凍

4 有限会社 すがた

宮古市藤原3丁目4番11号

TEL 0193-71-2205

No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
8	まごいかせんべい とりもとカレー味	三陸のスルメイカを使用し、宮古の塩を使った「まごいかせんべい」に、とりもと様(宮古市)のカレーをミックスしました。原材料をより地元産にこだわり、かつシーフードとカレーという親しみやすさで新規顧客層の開拓にもつながると考えています。	小麦粉 スルメイカ	常温

5 マルマ まつ本

宮古市田老字川向197

TEL 0193-87-2880

No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
9	鮭よるこんぶ	従来の塩だけでなく、昆布も使って作り上げた、寒風天日干し鮭。	サケ	冷凍

第3回平成26年度宮古市新加工品コンクール出品一覧

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

No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
10	みそラスク	宮古市産の黒平豆から出来た黒豆みそをピリ辛に加工、シュガーラスクに塗ってみました。ほんのり香る黒豆みそが、お茶うけや酒のつまみなどによく合います。独特の食感、しっとり感とサクッと感もお楽しみいただけます。	小麦粉 黒豆みそ	常温
11	グリッシーニ	宮古市産の黒平豆から出来た黒豆みそをピリ辛に加工、グリッシーニの原料にまぜ合わせ焼き上げました。そのまま食べてお茶うけ酒のつまみに、生ハム、スモークサーモンを巻く、クリームチーズ、ティップソースなどつけて食べても美味しいいただけます。	小麦粉 黒豆みそ	常温

7 「宮古 チーム漁火」
共和水産株式会社 宮古市長町二丁目3番1号 TEL 0193-77-4625

No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
12	岩手県産うにいか	岩手県で水揚げされたスルメイカとウニを塩のみで味付けしました。「いかそうめん」共和水産にて宮古で水揚げされたスルメイカを素早くさばき、2.5mmカットにしました。「塩うに」かくりき商店で品質の良いウニに振り塩をし熟成させました。シンプルな商品ですが、鮮度感や魚の持っている旨味などを存分に引き出した商品です。	スルメイカ ウニ	冷凍

8 マルヤマ 山根商店 宮古市田老字古田75-4 TEL 0193-87-3500

No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
13	タコのアホ	地元宮古で水揚げされた真蛸を自社でボイル加工しています。イタリア産のスポンタネオ製法で作られた最高級エキストラバージンオリーブオイルに、国産のニンニク・赤唐辛子を使用した一品です。	タコ	冷凍
14	秋刀魚の蒲焼（うなさんま）	地元宮古で水揚げされた秋刀魚に高付加価値を付け、宮古では品薄状態の国産ウナギに対抗しての商品化。国産大豆100%、国産小麦100%の醤油・本味餅・実山椒でほんのりと香りを付けました。蒲焼のタレだけで「ご飯がススム！相性バツグン！！」な一品です。	サンマ	冷凍
15	毛ガニの極 甲羅味噌あえ （※参考出品）	地元宮古で獲れた毛ガニを一匹まるごと使用しています。浜のかあちゃん達が丁寧にカニ身をほぐし、甲羅味噌にお酒を加えて作りあげました。自然解凍後、オーブントースター等で焼いて熱々の所に、醤油をさっとかけてから食べると最高に旨い一品です。	毛ガニ	冷凍

9 重茂漁業協同組合 宮古市重茂第1地割37番地1 TEL 0193-68-2211

No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
16	復興の味付さば缶	網で水揚げされた新鮮なゴマサバを原料とし、地元の缶詰会社と提携した上で作り上げた、復興第一弾の記念すべき商品です。	サバ	常温
17	重茂の早採りわかめ （プレミアム）	前浜（重茂漁協所有の養殖施設）から組合員が水揚げした高鮮度の新芽わかめ（春いちばん）を塩蔵加工したもので、通常のわかめと比較すると、柔らかく、それでいてクキが付いている事で食感も良い商品です。	わかめ	冷蔵
18	こんぶちっぷす	前浜（重茂漁協所有の養殖施設）から組合員が水揚げした高鮮度の生こんぶを一旦塩蔵加工した上で、その後塩抜きした上で、チップ状に切り、おつまみ風に味付乾燥した商品です。	昆布	常温

※順不同