

## 第4回平成27年度宮古市新加工品コンクール出品一覧

<b>1</b>	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
1	昆布×味噌仕込はらこ	宮古で水揚げされた銀毛色した秋鮭の筋子状の卵を、手早く一腹一腹きれいに処理しました。発色剤等よけいなものは、一切使用せず丁寧に1本1本三陸産乾昆布と昔作り無添加岩手県産の味噌でじっくり寝かせ旨味を整えました。	筋子	冷凍
2	みそ麴あぶらぼうず	宮古魚市場で春の訪れを告げる深海の宝・高級魚「あぶらぼうず」岩手県産米100%で糖類無添加の米麴ペーストに昔作りの無添加岩手県産味噌を使い、あぶらの強い魚にぴったりの塩梅でふんわりやさしい旨味たっぷりの美味しさに仕上げました。無添加の「三陸版西京みそ漬」です。	あぶらぼうず	冷凍
3	三陸宮古の極 ほやの塩辛 ※参考出品	旬のプリプリに太った地元宮古産のほやを使用しています。できる限り、「生」の旨味を再現しました。シンプルに旨味がたっぷりの、ほやの魅力を塩のみで作りあげました。	ほや	冷凍

<b>2</b>	共和水産株式会社	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
4	三陸宮古の海のキムチ	『三陸王国イカ王子』の「王子のキムチシリーズ」の第一弾商品！宮古産のイカ・タコ・めかぶ・すき昆布・オキアミをキムチ漬けにしました。辛めの味付けですが宮古の海産物を入れることでマイルドになり旨味がプラスされます。 ★イカ王子のアレンジメニュー★ ①手巻き寿司・・・海苔に酢飯と海のキムチを乗せてお召し上がりください。 ②海キムチ納豆・・・納豆にお好みで海のキムチを加えてください。	イカ・タコ	冷凍

<b>3</b>	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
5	すき昆布煮付	宮古産すき昆布使用。家庭で手軽にすき昆布の煮物が食べられるように作りました。味の調整ができるように薄口に仕上げています。	昆布	冷蔵
6	昆布生姜漬	宮古産昆布を使用。瓶詰で常温で保存	昆布	常温
7	めかぶ佃煮	宮古産めかぶを使用。めかぶをぶつ切りにしていますので、めかぶの歯ごたえを堪能ください。瓶詰で常温で保存	めかぶ	常温

<b>4</b>	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
8	つつみ〜ぎょ (ホタテ、イカトマトソース味)	三陸産のホタテとイカ入り具材を、オキアミを練り込んだ岩手県産小麦100%の記事で包んだ、魚屋さんが作る、ちょっと変わった揚げピッツァです。	ホタテ・小麦粉	冷凍

<b>5</b>	宮古水産物商業協同組合	宮古市日立浜町8番1号 1階	TEL 0193-62-5061
----------	-------------	----------------	------------------

No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
9	つるりんこワカメ	三陸宮古で採れたワカメをつるっとしたのどごしに仕上げました。	ワカメ	冷蔵

## 第4回平成27年度宮古市新加工品コンクール出品一覧

<b>6</b>	特定非営利活動法人 イーハトーブとりもと	岩手県宮古市崎嶽ヶ崎18-17-19	TEL 0193-64-5484	
No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
10	ムール貝ワイン蒸し	地元の見慣れた食材ですが、ひと工夫する事で新しい製品となります。そのままお召し上がりいただいても食材の美味しさをお楽しみいただけますが、一つ手を加える事で新しい料理の食材としてもご利用いただけます。例えばムール貝のワイン蒸しを使ってアクアパッツア等。そしてこれらの製品は首都圏など大消費地のお客様に求められている商品です。地域の食材を判り易く大消費地に販売してゆきたいと考えて居ます。	ムール貝	常温
11	秋刀魚焼いときました オリーブオイル漬け	地元の見慣れた食材ですが、ひと工夫する事で新しい製品となります。そのままお召し上がりいただいても食材の美味しさをお楽しみいただけますが、特に骨まで軟らかくなって居ますのでなたにもおいしくお召し上がりいただけます。一つ手を加える事で新しい料理の食材としてもご利用いただけます。この製品使ってパスタソース。そしてこの製品は首都圏など大消費地のお客様に求められている商品です。地域の食材を判り易く大消費地に販売してゆきたいと考えて居ます。	秋刀魚	常温

<b>7</b>	SELPわかたけ	宮古市山口5丁目5-10	TEL 0193-64-5555	
No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
12	うみねこクッキー	宮古・岩手の原材料を中心に使用し、宮古の観光お土産及び国産お土産品を目指して、機械製造では出せない手作り感、製造方法にこだわって作りました。宮古の塩で後味のおいしさを引き立てました。	小麦粉 ・胡麻	常温

<b>8</b>	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
13	しそレモン	宮古市川井特産の片面しそから抽出した「しそ原液」にシチリア産レモン果汁と蜂蜜をブレンドした飲料。	紫蘇 ・レモン	常温

<b>9</b>	有限会社 丸徳	宮古市藤原2-4-16	TEL 0193-62-6646	
No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
14	ワカメシャッキリ 宮コロッケ	コロッケ風の揚かまぼこです。三陸、北海道産の鰯100%で練り上げた生地に、田老真崎産ワカメをたっぷり練り込んで形成し揚げました。かまぼこの特性を活かしてワカメの食感と潮風味を封じ込め、外はカリッと中はもっちり仕上げています。	ワカメ ・鰯	冷凍

※順不同