

## 第5回平成28年度宮古市新加工品コンクール出品一覧

1	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	きすばまのうま香ほや	宮古港水揚げ夏が旬のぶりの旨味たっぷりの太ったホヤのみ厳選し加工。 きすばま（岸の浜）の磯の香に魅せられてシンプルで最も旨い。口に含むとミントのさわやかさのようにフルーティな旨味が広がる。無添加で冷蔵扱い。 三陸鉄道の「新しい顔」に取り上げて欲しく造りあげました	ほや	冷蔵
2	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
2	三陸産いかそうめん	三陸北部沖産のするめいかをカップに入れました。朝食にピッタリです、無添加のいかそうめんタレ付。HACCP認定工場で生産しております。 （取得商品 いかそうめん） ホテルの朝食などにも最適です。	イカ	冷凍
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
3	三陸宮古 季節の旨海丼（海鮮丼）	宮古商業高校 商業研究グループとの共同開発商品。旨海丼の具材は、宮古市魚市場に水揚げされた旬の魚介類を6種類と商業高校の生徒たちが試行錯誤を繰り返し完成した、オリジナルの醤油ダレがセットになっております。 旨海丼の具材は、カット済で真空包装になっておりますので、流水解凍してご飯に盛り付け、オリジナルの醤油ダレをかけて、手軽にお召し上がり頂けます。		冷凍
4	チーズ入り焼きかまぼこ	宮古市魚市場に水揚げされたスケソウダラから落とし身を作り、一般的な製造工程で行われている”水さらし”をしないことにより、魚の旨味成分等が水で流されることなく、タウリン等の必須アミノ酸（市販品の約6.5倍の必須アミノ酸）が多く含まれております。魚屋が作る化学調味料無添加のチーズ入り焼きかまぼこです。	スケソウダラ	冷蔵
5	揚げかまぼこ	宮古市魚市場に水揚げされたスケソウダラから落とし身を作り、一般的な製造工程で行われている”水さらし”をしないことにより、魚の旨味成分等が水で流されることなく、タウリン等の必須アミノ酸（市販品の約6.5倍の必須アミノ酸）が多く含まれております。魚屋が作る化学調味料無添加の揚げかまぼこです。	スケソウダラ	冷蔵
4	南部鮭加工研究会	宮古市西町一丁目1-18	TEL 0193-62-6287	
No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
6	鮭のホッツの燻製	鮭の加工品を増やす目的で心臓を選びました。 鮭の心を味わって下さい。	鮭	冷凍
5	有限会社 小が理商店	岩手県宮古市築地2-7-18	TEL 0193-62-1728	
No.	商品名	特徴	主原料	保存方法
7	たら味噌	東京恵比寿の和食店「贅舌両論」の笠原シェフ考案の宮古産の脂の乗った真鱈を使用した製品です。「ご飯のおとも」として、生野菜につけて、うどんや中華麺とからめれば簡単にシャージャー麺にもなります。 市内のお土産店各所や魚菜市場などで取り扱いがあります。また、県内の高速道路売店や全国からご注文があるなどリピーターも多く好評を得ています。	鱈	常温
6	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
8	大粒がき丸ごと入った 焼きかま	主に宮古で生産された大粒の五月かきを一粒丸ごとかまぼこの生地に包み、具の上に乗せて焼きあげました。	牡蠣	冷凍

