

石巻からの恩がえし

いしのまき
石巻・海のごちそう便

宮城県・石巻漁港から感謝を込めて

感謝を込めて
特別提供
このカタログだけの
限定価格
送料無料
※一部を除く

あの震災から二年。
復興を目指す石巻では
活きる力に満ちた
海の幸と人々に出会えます。

◀ FAX注文の方はコチラを切ってご利用ください。 ▶ このカタログは平成25年9月末までご利用いただけます。 漁獲状況によっては出荷できない場合がございます。

ご注文方法

お電話で **0120-439-777** FAXで **0225-92-5756**
平日・土曜祝日/9:00~18:00 ※日曜日はお休みをいただいております。 24時間受付 下記の注文欄に必要事項をご記入のうえお送りください。

FAX専用 ご注文記入欄 ※申込書には個人情報が含まれます。FAX送信間違いには充分ご注意ください。

| | | | |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ご依頼主 | ご住所 〒 | フリガナ | TEL |
| | | お名前 | FAX |
| | | | ご不在時 連絡先 |
| 注文商品 | <input type="checkbox"/> A-1 個 <input type="checkbox"/> A-5 個 <input type="checkbox"/> A-2 個 <input type="checkbox"/> A-6 個 <input type="checkbox"/> A-3 個 <input type="checkbox"/> A-7 個 <input type="checkbox"/> A-4 個 | お支払い方法 右記の□に✓を ご記入ください。 | <input type="checkbox"/> 代金引換 <input type="checkbox"/> 玄関口でのクレジットカード <input type="checkbox"/> 銀行振込 ※ご注文確認後、約1週間にて商品をお届けいたします。※ご依頼主と請求先が違う 場合のみ通信欄にご記入ください。※のしは箱内の短冊のしとなります。 ※贈答の場合には、支払方法は「銀行振込」のみとなります。 |
| [通信欄] | | | |

贈答の場合には、下記にお届け先情報をご記入ください。

| | | |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| お届け先 | お名前 フリガナ | お名前 フリガナ |
| | ご住所 | ご住所 |
| | 〒 | 〒 |
| | TEL | TEL |
| 注文商品 | <input type="checkbox"/> A-1 個 <input type="checkbox"/> A-5 個 <input type="checkbox"/> A-2 個 <input type="checkbox"/> A-6 個 <input type="checkbox"/> A-3 個 <input type="checkbox"/> A-7 個 <input type="checkbox"/> A-4 個 | のし <input type="checkbox"/> 無地短冊のし <input type="checkbox"/> お中元短冊のし <input type="checkbox"/> その他 |
| ご注文合計金額 | | 円 |

ご注文の流れ

1. まずはお電話かFAXにてご注文ください
2. 販売センターにて受付・発送準備

お支払方法

- 1 代金引換 商品配達時に商品と引き換えに代金をお支払いください。
手数料は販売者が負担させていただきます。
- 2 玄関口でのクレジットカード 商品配達時に商品と引き換えにクレジットカード手続きをさせていただきます。各クレジットカード会員規約に基づき、お客様のご指定の銀行口座より自動引き落としさせていただきます。
手数料は販売者が負担させていただきます。※販売企業によってはご指定のクレジットカードがご利用できない場合もあります。ご注文の際にご確認ください。
- 3 銀行振込 下記口座へお振り込みください。ご入金確認後、商品を発送いたします。手数料はお客様ご負担となります。
一般社団法人新興事業創出機構 ジャパンネット銀行 すずめ支店
(普)7623751 シヤ)シンコウジギョウソウシユツキコウ

- 送料・発送について 配送料金は商品代金に含まれております。
但し、本州以外の北海道・四国・九州・沖縄(離島)への配送は300円が加算されます。商品ご注文後、1週間後くらいを目安にヤマト運輸にてお届けします。但し、漁獲状況等によっては発送時期が遅れる場合があります。その際は発送元よりご連絡させていただきます。ご了承ください。
- 返品について 食品という商品特性上、お客様のご都合による返品・交換はご遠慮願います。商品の品質不良や注文した商品と異なる商品が入っていた場合など、販売者の理由による返品の場合は商品到着後7日以内にお電話でご連絡下さい。
- 個人情報について 販売者が責任をもって管理します。商品の発送、商品のお知らせ等に使用させていただきます。

お問い合わせ

石巻・海のごちそう便 **0120-439-777** 「石巻・海のごちそう便」は、地域復興マッチング「結の場」
販売センター (主催:復興庁宮城復興局、石巻商工会議所)に参加しています。
● 地域復興マッチング「結の場」 www.reconstruction.go.jp/topics/yuinoba.html

企画統括/トラストパートナーズ www.trustpartners-h.co.jp
協力各社/新興事業創出機構 www.jebda.com 東の食の会 www.higashi-no-shoku-no-kai.jp リソースイチバ r-ichiba.com
インテリジェンス www.inte.co.jp ゼネラルアサヒ www.generalasahi.co.jp

未だ復興のめどがたたない 石巻の未来のために。

石巻商工会議所

この「石巻・海のごちそう便」は復興庁宮城復興局・石巻商工会議所の共催により開催された地域復興マッチング「結の場」という取り組みから生まれました。

ご承知のとおり、東日本大震災は東北地方沿岸地域を中心に甚大なる被害をもたらしました。宮城県石巻市でも、多くの方が犠牲となり（死者及び行方不明者が3,471人関連死含む）ました。

被害はもちろん産業界にも及んでおり、特に、基幹産業である水産業では、2,762隻もの漁船が損失。水産関連施設や多くの企業が壊滅的な被害を受けました。

震災から2年が経過した現在、石巻市民の不屈の精神で復旧が進んでいますが、未だ

震災直後の石巻：大事な財産が“ガレキ”に



復旧の目途がたらず再開にいたっていないところも見受けられます。石巻漁港では、平成23年7月に水揚げが再開し、11月には仮設の荷捌き場が完成。水揚げ機能は回復してきまし

たが、放射能の風評被害等により水揚げが回復するまでに至っておりません。

各企業におきましても、水産庁や中小企業庁等の補助金を活用し、復旧・復興が進められてきており

ますが、本当の復興までには課題が山積しており、これまでに再開できたのは、約200社の事業者のうち約7割（一部再開を含む）です。再開した事業者も1年以上のプランクがある中で、ほとんどの事業者がゼロから販路を開拓する必要があります。

その問題を解決するため、結の場を通じて生まれた企画が、この「石巻・海のごちそう便」です。石巻は世界三天漁場である三陸沖最大の漁港であり、さば、かつお、たら、銀鮭、穴子、牡蠣、はたて、わかめなど、本当に美味しい海の幸が自慢です。

この自慢の幸を原料に製造された加工品等を日本中の方に召し上がっていただ



現在の魚市場周辺：未だに道路が未舗装



石巻の夜明け：震源に最も近い牡鹿半島

き、生産者に元気を与えていただきたい。それが、「石巻・海のごちそう便」の目的です。

わが町石巻はまだまだ日常を取り戻すには至っていません。1日も早く立ち上がるために、皆さまの「買って応援」をお願い申し上げます。

感謝の想いを 海のごちそうと一緒に

「石巻・海のごちそう便」一同

すべてを奪い去った震災。そして復興へ。

立ち上がる力。それを支えてくれた方への感謝。

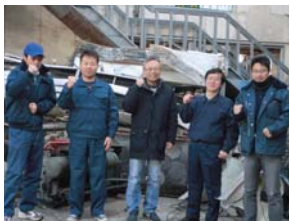
二〇一一年三月十一日、東北地方太平洋沖地震が発生。世界三天漁場「三陸金華山沖」を持つ港町石巻も未曾有の被害を受けました。全国三位の水揚げ量を誇っていた漁港の機能は完全に停止。大漁旗を掲げていた漁船は防波堤を乗り越え、加工工場のほとんどが壊滅。威勢のいい海の男たちの声は、この町のどこからとも聞こえなくなりました。

しかし全国の皆様からの温かい支援と声援が、石巻の私たちと海に、再び「生きる力」を与えてくれました。炎天下や、凍えるような寒さの中での復旧作業を手伝っていただいたボランティアの方も大勢いらっしゃいました。言葉では言い代えられない感謝の思いが日々溢れております。本当に、本当に、ありがとうございます。



あの日から二年。きらめく海には脂の乗ったブランドサバの「金華サバ」、たっぷりのミネラルで大きく育った三陸の誇る絶品牡蠣、歯ごたえ良く旨み溢れる昆布やワカメ等が元氣よく帰ってきています。

しかしまだまだ問題が山積みで、ほとんどの生産者や工場は借金をしながらの経営です。突然の魚の値崩れで氷代すら出ないこともあ



ります。それでも皆様からいただいたたくさんの支援と声援に応えようと、漁港や市場に響く競りの声は震災以前を上回るほど。悲しい別れがあった方や一時仕事を手を止めた職人たちは、働くことの喜びを噛み締めながら汗を流しています。石巻を応援してください。皆さまのおかげで、ようやくこの港町に活気が戻ってきています。この場をかりて厚く御礼申し上げます。

私たちは考えました。「今日まで支えてくださった皆さまに、私たち港町の人間ができる恩がえしをしよう」と。私たちができることといえば、三陸の恩恵を受けた「海のごちそう」を真心込めてお届けすることです。だからこそ、他では手に入らないような鮮度も味も最高の海の幸だけを選びすぐりました。石巻の海の幸で、日本全国の皆さまが、おいしい笑顔になっていただけたら幸いです。



敬具



(左上)金華ダサバの身は透き通るように美しく引き締まっている
 (下左)無添加でありながら黄金色に輝くほど新鮮なイカ塩辛はお酒の肴としても人気がある
 (右上)煮穴子はそのまます非。驚くほどの柔らかさを堪能ください
 (下右)刻み穴子をご飯にのせてお茶をかけた後に山椒をふればお酒のシメに最適



(下左)たらこの断面を見ればわかるように粒の密度がちがう
 (下右)明太子の漬け汁は中心までしっかり染み込んでいる

味・素材・製法に 妥協しないご飯のお供で 食卓が幸せに

株式会社ヤマトミ

石巻自慢の魚を贈答としても喜ばれる「ご飯のお供」「お酒の肴」に。「メダバ」は地元ブランド鯖・金華ダサバを甘酢で程よく調味し身の持つ旨みを見事に演出。程よい噛みごたえと共にホロリと旨さが広がる。無添加の「塩辛」は濃厚で複雑な味の腑(ウタ)を贅沢に入れ、鳥賊の甘さとの調和が絶品。こだわりの全6品、どれもスーパーで売っているものとは一味も二味もちがう自慢の逸品です。

代表者：千葉雅俊 TEL/0225・94・7770
 〒98610028 石巻市松並1-15-5



商品番号 **A-3**
三陸堪能 贅揃え
3,500円 (税込) 送料 無料 冷蔵

金華ダサバ 100~120g×2、煮焼き穴子120g、無添加いか塩辛130g、刻み穴子120g、お茶漬けの素

【7大アレルゲン】小麦
 【食品添加物】調味料(アミノ酸等)・甘味料(ステビア、甘草)・着色料(カラメル、紅麹、クチナシ)・増粘剤(加工でん粉)
 【賞味期限】冷蔵90日

ひと腹ひと腹、 丁寧到手漬けで熟成させた 愛情たらこ明太子

湊水産株式会社

無着色にできる、色合いが良くさらさら粒子感のある完熟卵のみを厳選。たらこの粒子を壊さないよう機械漬けに頼らず、熟練の職人が手間暇のかかる手漬けで、丁寧に優しく仕上げているため、塩分控えめなのたらここと、子供でも好きになる優しい辛さの明太子は、たらこの旨みを引出した絶妙な美味しさに。リピートしたくなるその仕上がりに、まさに職人の「芸術品」の域。

代表者：木村一成 TEL/0225・96・8235
 〒98610015 石巻市吉野町2-10-17



商品番号 **A-4**
たらこ明太子(無着色)
3,500円 (税込) 送料 無料 冷蔵

300g(無着色たらこ150g、無着色明太子150g)
 【7大アレルゲン】なし
 【賞味期限】冷蔵60日



(上右)潮煮は煮汁とともに牡蠣ご飯におすすめ
 (下)牡蠣だけでなく、ホタテやつぶ貝も素材のエキスだけで煮込んでいます



商品番号 **A-1**
三陸海の幸貝軍セット
3,500円 (税込) 送料 無料 冷蔵

炙り牡蠣60g、牡蠣の潮煮200g、炙りほたて2粒、炙りつぶ70g

【7大アレルゲン】なし 【賞味期限】冷蔵40日間



(上)昆布の風味が銀鮭の旨味を一層引き立てる
 (下左)サバの塩麹漬は昆布に加え7種の特製出汁粉をまぶした香ばしさがたまらない逸品



商品番号 **A-2**
袋のまま「レンジで絶品焼き魚」海草焼
3,500円 (税込) 送料 無料 冷蔵

銀鮭一汐 3P(1切入り)
 さば塩麹漬 3P(1切入り)

【7大アレルゲン】小麦 【賞味期限】冷蔵90日間

水や調味料を 一滴も使わない 牡蠣100%の贅沢な姿煮

末永海産株式会社

水や醤油を一滴たりとも使っていない、一粒牡蠣の「潮煮」と「炙り煮」の贅沢なセット。牡蠣のエキスだけで煮込む漁師直伝の製法だから、味を薄めることなく、牡蠣の旨味が凝縮。「本当の牡蠣の味」を堪能できる。ふりつぶりを噛んだときの100%エキスが口の中で飛び散る感覚をぜひ一度堪能して貰いたい。ホタテ、つぶ貝の炙り煮も合わせてお届けします。

代表者：末永勲二 TEL/0225・241519
 〒98612114 石巻市塩富町2-15-73

創業110年 かつお節屋がつくる ご飯が美味しくなる魚

株式会社丸平かつおぶし

全国のテレビでも取り上げられた、石巻のかつおぶし屋の「レンジで調理できる焼き魚」。銀鮭やさばなどの魚の切り身を、出汁のプロが厳選し目で厳選した昆布で包み込んで冷凍。冷凍中に昆布のやさしい旨みと、磯の香りが魚に染み渡り、特に味付けをせず、レンジで温めるだけで最高の焼き魚が完成する。包みを開けたときの、なんとも言えない幸せな香りは食欲をいっそうくすぐる。ふくらみ焼き目のついた、料亭で出されるような焼き魚をぜひご家庭で。

代表者：阿部真也 TEL/0225・22・6355
 〒98610834 石巻市門脇町1-13-16





(上)西京焼きの表面は銚色に輝き表面はバリバリ、中はジューシー
(下)全5種の本漬けセットなので家族で違う味を楽しめる

**求めたのは味の多重奏。
海の幸を絶品の
本漬けに** 奥の風(高徳海産)

美味しい西京漬けと粕漬けの決め手、それは良質な「素材」と惜しみない「手間」。2種の本漬けには京都の老舗に分けていた、京白味噌や、米どころ新潟や宮城の酒蔵の奈良粕を使用。一切れ一切れ丹念に、数日間漬け込むと、魚本来の美味しさに得も言われぬ風味と甘さ、そしてコクがじんわりと染みこんでいくのです。ふっくら焼きあがった銚色の身をぜひ堪能ください。

代表者:高橋徳義 TEL/0225-984-8881
〒986-10022 石巻市魚町1-28-1

商品番号 **A-7**

奥の風(京粕本漬・西京本漬)5切詰合せ

3,500円(税込)

送料 無料 冷凍

銀鱈京粕本漬・紅鮭京粕本漬・メロ西京本漬・
金目鯛西京本漬・鯖西京本漬
各90g×1切れ

[7大アレルゲン]なし [食品添加物]調味料(アミノ酸等)
[賞味期限]冷凍30日



(上)餃子には三陸十三浜のワカメがたっぷり。存在感のある歯ごたえも特徴
(下)ワカメと昆布はどれも眩いほどの新鮮な緑色

**新鮮な朝獲れワカメと
話題の新名物
「わかめ餃子」**

有限会社マルイチ西條水産

十三浜の海の森には、雄大な北上川から流れ出るミネラルをたっぷり含んだワカメや昆布が健やかに成長しています。朝5時の冷たい海で収穫した新鮮な海藻は、どれも肉厚で心地よい歯ごたえ。さらにワカメを豚ひき肉と一緒にこいだわりの皮で包んだ餃子が新登場。あつさりした味わいと、ワカメの旨味、そしてかすかな磯の香りが口の中いっぱい広がります。

代表者:西條寛 TEL/0225-611-2770
〒986-10201 石巻市北上町十三浜字松ノ坂8-1

商品番号 **A-5**

三陸わかめ餃子「姫づつみ」
三陸わかめ・三陸こんぶ・三陸茎わかめ

3,500円(税込)

送料 無料 冷凍

三陸わかめ餃子「姫づつみ」12ヶ入り・三陸わかめ150g×3
三陸こんぶ250g・三陸茎わかめ300g

[7大アレルゲン]小麦 [食品添加物]餃子の皮にプロピレングリコールを使用
[賞味期限]餃子:冷凍で90日間、わかめ・こんぶ・茎わかめ:冷蔵で60日間

宮城県
石巻市

**最高の海の幸・人情味。
“おもてなしの町”石巻に
ぜひ一度お越しください。**

みちのく宮城第二の都市である、石巻市。市内には石巻ゆかりの故・石ノ森章太郎先生の作品を展示するマンガミュージアム「石ノ森漫画館」や、『3年続けて参れば一生金に困らない』といわれる金運の神様・金華山黄金山神社(日本5大弁財天)など、見どころがいっぱい。伊達政宗の命を受け支倉常長が慶長遣欧使節として石巻を出帆したのがちょうど400年前。当時の帆船を復元した「サン・ファン・パウティスタ号」は被災で損壊しましたが、現在修復中でこの秋には再び公開予定です。

▲石巻の海は自然の恵みの宝庫

また、なんと言っても最高の名物は世界三大漁場・金華山沖から水揚げされる多様な魚介類。震災直後は放射能の影響が心配されましたが、水産庁、宮城県、魚市場、漁協、個々の会社が一致協力して検査体制を整備し、お子様でも安心して食べられるように、厳しい国の基準を下回っていることを毎日確認しています。ぜひ一度、石巻にお越し頂き、石巻の今をご体感ください。“最上のおもてなし”でお迎えさせていただきます。

安全な食品のために、魚市場での品質検査▶



▲日和山から中瀬方面



▲石巻漁港

東京 ● 千葉

**手軽なのに本格美味
そして安全な
家庭料理を食卓に**

山徳平塚水産株式会社

宮城名物「牛たん」を練り込んだつくね入りの、ちよつと贅沢なおでんセット。化学調味料は一切使わず、国産かつおと昆布だけで実現した絶妙な味付け。具材を噛むと中心まで染み込んだ上品なスープが、じんわりと口の中に溢れ出し、出汁と「食材」との新しいハーモニーを奏でる。味付けは濃くなく、健康志向の方にもおすすめ。2種のサバ煮込みも、味わい深く骨まで柔らか。

代表者:平塚隆一郎 TEL/0225-94-6222
〒986-10022 石巻市魚町218-9

商品番号 **A-6**

山徳旨仕込み煮魚とおでん
3,500円(税込)

送料 無料

サバ味噌煮(約130g)×1、サバ生姜煮(約130g)×1
牛たんつくねおでん400g×1パック
絆おでん400g×1パック

[賞味期限]常温90日



(上)サバの煮込みは味噌煮と生姜煮の2種
(下)牛たんつくねのおでんの出汁は、かつおぶしや昆布だけのこだわり天然スープ
※おでんの写真は絆・牛たんつくね2パック分

※7大アレルゲン[卵、小麦、牛乳、そば、落花生、えび、かに]について含有しているものを記載しています。
※漁獲状況によっては出荷できない場合がございます。季節によって内容が異なる場合がございます。予めご了承ください

