

05

阿部亀商店オンラインショップの



ワイルドアルパコアツナ
& シーソルト
389円(税込)

サラダに
添えるだけで
華やかに



おすすめコメント
編集部・そね丸



フレークではないゴロゴロとした肉厚のかたまりで、お魚を手軽に味わえるのが魅力。食品添加物不使用なので子どもにも安心して食べさせられ、お魚が食べたいけど下処理が面倒くさい...そんな時にもお役立ちです。『ファームドシルバーサーモン&シーソルト』もおすすめ!

いちご煮ドットCOMの

06



極上いちご煮
2缶 7,300円(税込)

青森・岩手沿岸の郷土料理「いちご煮」。贅沢に使われたうにとアワビは柔らかくて濃厚! おだしは磯の旨みが凝縮されたまろやかな口あたりで、思わずため息が出るおいしさです。うっとり幸せな気持ちになれるお吸い物。お祝いの席やおもてなしにいかがでしょうか。

うにと
アワビが
超賢決に!



おすすめコメント
編集部・ちゃそ



三陸とれたて市場の

07

【CAS凍結】



どんこ
肝と身のセット
100g
500円(税込)~

肝がおいしい
珠玉の
お刺身です



おすすめコメント
編集部・さっちゃん

最新のCAS冷凍技術で「肝」まで安全にいただけるお刺身。中でも私のイチオシは、三陸の地魚「どんこ(エゾイソアイナメ)」で作る「なめろう」です。流水解凍した濃厚な肝と白身に、味噌と出汁入り醤油を足して包丁でたたけば出来上がり。私のイチオシ、ぜひご賞味あれ!



齊吉商店の

08

金のさんま
(4切入)
1,080円(税込)



おすすめコメント
編集部・なつちゃん

脂がたっぷりとのった三陸産のさんまが、甘辛の醤油たれで骨まで柔らかく煮込まれています。名前のとおり見た目も金色で華やか、温かいご飯にのせて食べると煮汁がご飯に染み込んで、絶品の丼になります。ほどよい大きさなので、お弁当に入れるのもおすすめです。

骨まで
食べられる
金色のさんま



おうちでサクッと旨いもの

三陸お取り寄せのススメ

おいしいのはわかったけれど、三陸は遠いよー!と思っているそこのあなた。ご安心ください。あなたがどこにいたって、三陸の旨いものからやってきます。

01

うまさ直送!マルコシ商店の



北三陸直送 いくら醤油漬け
最高級3特200g
4,600円(税込)

全国の
いくら好きさんに
ぜひ



おすすめコメント
編集部・ぶりばん

三陸の海で水揚げされた鮭の卵だけを使い、その日のうちに加工される鮮度抜群のいくら。大粒なのに皮が薄く、ぷちぷちとした食感とコクが楽しめます。最初の一口はスプーンに山盛りのせて、ぜひそのまま! 最高級いからの旨味をダイレクトに感じられますよ。



02

北三陸ファクトリーの



UNI&岩手産バター
SPREAD
3,480円(税込)

うにが
入った
至高のバター



おすすめコメント
編集部・わかめ

使われているうには、なんと岩手県産洋野町の「うに牧場」育ち。天然の昆布だけを食べて育つので、岩手県産発酵バターのやさしい濃さの中に、うにの甘みと磯の風味を感じます。バゲットや赤身のステーキとの相性も◎。ウニの含有率70%というプレミアムな逸品。



03

山内鮮魚店の



三陸タコの
オリーブオイル漬(90g)
756円(税込)

柔らかい
南三陸の
マダコを使用



おすすめコメント
編集部・なべ

アワビを食べて育つと言われる三陸のマダコは、オリーブオイルにも負けない磯の香りを感じます。すぐ噛み切れるほどに柔らかいタコと優しい香りのニンニク。日本酒、ワインとの相性は抜群! 保存料・着色料無添加で、子どもにも安心して食べさせられます。



04

漁師のじんおやじの店



ほたて飯の素
756円(税込)

ほたての
香りが
たまりません



おすすめコメント
編集部・てん

炊飯器に入れるだけで簡単に、本格的なほたての炊き込みご飯ができてしまいます! 化学調味料などを使わず青森県産のほたてだけを贅沢に使用。冷めても風味が落ちずおいしいので、次の日はおにぎりに。ちょっとしたプレゼントにも喜ばれること間違いなし! 2合用(200g)入り。



このページでおススメを紹介してくれたのは...

仙台・宮城の人とまちを元気にする地域コミュニティサイト「せんだいタウン情報machico」の編集部の皆さん。こちらのオンラインストア「マチモール」でも、三陸の素敵な商品を販売しています。ぜひチェックを!



八食海鮮セット
6,500円(税込)

08

八戸を代表する食材といえばコレ! 噛めば噛むほど旨味が溢れ出す「八戸産 生干し真イカ」、濃厚な甘みとぷりぷりの身が特徴の「青森県産または北海道産 殻付きホタテ」など、新鮮魚介の詰め合わせセットです。他にも、真ホッケ、紅筋子、八戸鯖みそ造りが入っています。



天然ひらめしゃぶしゃぶセット
6,500円(税込)

09

青森県の天然ヒラメは、日本一の水揚げ高。高級魚として知られるヒラメは、コリコリした歯触りが絶品! 品の良い旨味は、しゃぶしゃぶにするとより一層美味しく頂けます。しゃぶしゃぶ用にスライスしてお届けしますが、もちろんお刺身でもおいしく食べられます。



ムラサキウニ

4,000円~7,200円(税込)

10

水揚げされたばかりの新鮮なうにを殻付きのままお届け! うにの中でもおいしいと評判の三陸産天然うに。栄養豊富な海藻をたっぷり食べて育ったうには、丸々とボリュームがある身になります。産地直送だからこそできる、八食センターの強みです!



トロ鯖しゃぶしゃぶセット
5,000円(税込)

05

鯖でしゃぶしゃぶができるのも、脂がたっぷりとのっている八戸産だからこそ。何といっても柔らかな食感が特徴で、出汁にくぐらせると、身がバサつくどころか、しっとりジューシーな味わいに驚きます。しゃぶしゃぶに最適な薄さにスライスしてお届け。利尻昆布とポン酢付き。



虎鯖棒すし

2,500円~3,500円(税込)

06

身の厚い八戸前沖鯖(真鯖)のみを厳選し、酢と塩だけで仕上げたメ鯖「虎鯖刺し」と冷めてもおいしく、粘りが強い青森県産米「まっしぐら」を合わせました。虎鯖刺しは今まで食べてきたメ鯖の常識を覆すメ鯖。食べた瞬間、鯖本来の旨味が口いっぱいに広がります。



特製イカ塩辛

1,100円~2,000円(税込)

07

青森県八戸市はイカの漁獲量日本一に何度も輝いている「日本一のイカの街」。その八戸を代表する八食センター内にて、旬鮮魚のどんぶりとおにぎりの店「米八」が自信をもって塩辛を作りました。スルメイカと新鮮な鰯で味噌風味に仕上げています。



青森県産トゲクリガニ
3,500円(税込)

02

毛ガニと味がよく似ているトゲクリガニ。味わえるのは4月~5月の間だけと旬が短く、青森の春の風物詩です。濃厚な内子を楽しめる人気のメス。または内子が入っていませんが味噌が楽しめる、若干メスよりも身が多く食べ応えがあるオスも選べます。



八戸または三沢産生真イカ
7,200円(税込)

03

鮮度抜群真イカを1箱(25杯)お届けします。新鮮な真イカは歯ごたえがコリコリとしていて、何よりも濃厚な甘みがあります。ツヤがあり、臭みが全くないイカの腑を使った「腑醤油」をつけて食べるイカ刺しをぜひ! 鮮度抜群のイカが手に入る地元ならではの食べ方です。



焼きウニと魚卵セット

12,500円(税込)

04

三陸産のムラサキウニを贅沢に使った「焼きウニ」と、青森県産の鮭のイクラにこだわった人気の「イクラ醤油漬」、数の子をふんだんに使用し、ほど良い甘じょっぱさが絶妙な「数の子松前漬」を詰め合わせた、贅沢な3品セット。大切な方への贈り物としても、喜ばれています。



↑お取り寄せはこちらから

三陸海岸の最北端。青森県八戸市にあられた際は、ぜひお立ち寄りください! イートインも楽しめますよ



店舗スタッフ
越戸泉樹さん

八食センター オンラインショップ
「八食センター」は青森県八戸市で創業40年以上を誇り、全長170メートルに約60店舗が並ぶ大型市場。水揚げされたばかりの鮮魚類をはじめとする八戸名物が所狭しと並びます。オンラインショップにも、旬の鮮魚が大充実!

SHOP DATA



<オンラインショップ>
定休日/水曜日
営業時間/9時~18時
<実店舗>
☎0178-28-9311
青森県八戸市
河原本字神才22-2



【燻製堂】八戸前沖さば

1,200円(税込)

01

八戸が誇るブランド魚「八戸前沖さば」の「銀鱈」を青森リンゴのウッドチップで燻し、レトルト加工。開封後そのままお召し上がれる一品です。酒の肴にはもちろん、サラダやカナッペ・サラダなど、さまざまな料理にアレンジが可能。八戸前沖さばの旨みをご堪能ください。



プレミアム気仙沼ふかひれスープギフト 08
6,480円(税込) ※送料無料 ふかひれ姿煮入

凝縮した鶏の旨みに魚介エキスを加え、濃厚でありながらあっさりとした後味に仕上げた広東風、あっさり味の中華スープに豆板醤の辛さとラー油の風味を効かせた四川風の2種類の中華スープセット。各2人前で、ふかひれ姿煮も各2枚。贅沢な一品をお楽しみください！



選べる日本酒と三陸おつまみセット 09
4,980円(税込) ※送料無料

お酒がすすむ三陸のおつまみと地酒のセットです。地酒は、「蒼天伝純米酒」「蒼天伝大吟醸」「水鳥記純米大吟醸酒 蔵の華」から1本(いずれも720ml)を選んで、これに3種類の「おつまみさばチップ」と乾燥ほや、さめジャーキー、かき醤油味付け海苔が付いてきます。



かつお一本釣り漁船『亀洋丸』お刺身用トロかつおとかつおタタキのセット 10
4,980円(税込) ※送料無料

漁獲直後、船上で急速冷凍。水揚げ後は工場内でも超低温冷蔵庫にて保管、一本ずつ手作業で加工・パック詰めされるため、非常に鮮度が良い状態でお届けするお刺身用戻りがつおです。



気仙沼メカシャぶセット 05
4,680円(税込) ※送料無料

最も脂がのる10月～翌2月に漁獲した気仙沼のメカジキのスライスに加え、ローストして旨味を凝縮したメカジキの中骨と香味野菜と一緒に煮込んで出汁をとった魚骨スープをセットでお届け。2人前(スライスメカジキ10枚、魚骨スープ 400g)×2セット入りです。



三陸・クラフトビールとおつまみさばチップ 06
5,900円(税込) ※送料無料

クラフトビールは、気仙沼産の茶葉を使用した『週末のうみねこ』(ベルジャンホワイト)と宮城県産米産のブランド米を使った『伊達男IPA』が各2本。これに、3種の味のさばチップと三陸珍味の乾燥ほや、サメジャーキーをセットにしてお届けします。



三陸食堂バラエティーセット 07
3,980円(税込) ※送料無料

三陸で水揚げされた魚を使用した、トレータイプの煮魚惣菜13種類の詰め合わせセットです。常温で保存でき、温めてもそのままでも、サッと食卓に並べられる手軽さが人気。イザという時の保存食にもおすすめです。水揚げされたばかりの魚を自社ですぐに加工するから、新鮮さが違います。



三陸海彩チャウダー4袋詰合せ 02
1,814円(税込)

「気仙沼チャウダー」(ふかひれ入りクリームタイプ)×2袋と「南三陸チャウダー」(南三陸産のタコ入りトマトクリームタイプ)×1袋、「大船渡チャウダー」(南部鶏入りグリーンカレータイプ)×1袋のセット。いずれも牛乳1カップを加えて完成、1袋2～3人前です。



気仙沼メカジキステーキ3種セット 03
4,500円(税込) ※送料無料

風味豊かで濃厚な旨味が広がる気仙沼の冬の味覚、メカジキ。最も脂がのる腹の部分厳選使用し、こだわりの味付けで「仙台みそ」「ハーブ塩麹」「ゆず幽庵」の3種類を作りました。冷蔵庫で一晩かけて解凍、フライパンやグリルでじっくり焼き上げてお召し上がりください。



海の恵セット 04
5,400円(税込) ※送料無料

気仙沼の銘品が12種類も入った贈答用にも喜ばれる詰め合わせセット。中には、2種類のふかひれ濃縮スープに「気仙沼チャウダー」、さばの味噌煮、さんまどぶりの生蒸煮、三陸わかめ、とろろ昆布、焼のり、味のり、味噌煮と水煮の2種類のさばの缶詰が入っています。



おまかせ旬のお刺身セット 01
8,640円(税込)

春はピンチョウマグロや「伊達の銀鮭」(養殖のブランド鮭)、夏はカツオ、マンボウ、秋は戻りカツオやスルメイカ、冬はめばちマグロにメカジキなど、年間を通して旬の魚介のみを厳選。水揚げ後にすぐ、4～5種類を詰め合わせてお届けします。何が届くか、お楽しみに！



↑お取り寄せはこちらから

独自の水産加工品が自慢！
特におすすめは、魚のほかに野菜や挽物セットも揃う「三陸食堂」シリーズです



店舗スタッフ
三浦浩子さん



SHOP DATA

<オンラインショップ>
お問い合わせ
☎0226-21-5225
(平日8時～12時&13時～17時)
FAXでも注文可能
0226-28-9669
<実店舗>
住所:気仙沼市港町2-13



墨廻江・金華さば3缶セット 08

石巻の地酒「墨廻江(すみのえ)」(辛口、300ml)と世界三大漁場のひとつ金華山沖でとれたブランド鯖「金華さば」の缶詰3缶セットです。缶詰は水煮、味噌煮、醤油煮と3種類の味が楽しめます。地魚と地酒の相性は抜群! ぜひ一緒にご賞味ください。



お刺身ほや 09

その日の朝に水揚げしたほやの殻を生きているうちにむき、時を超えて、ほやの味、食感、香り、鮮度、おいしさを「限りなく生に近い」状態で再現する冷凍技術「CAS冷凍」でお届け。いつでもどこでも、甘くておいしい宮城の肉厚なほやをお刺身で味わうことができます。



牡蠣のカンカン焼き 10

「カンカン焼き」とは、牡蠣を缶の中で蒸し焼きにすることで、美味しさとみずみずしさを閉じ込める漁師たちの料理法。スチール缶に牡蠣を詰めてお送りするので、そのままガスコンロなどの火にかけ、少量のお水・お酒を入れればご自宅で簡単においしい牡蠣が楽しめます。



うまいもの金華茶漬けセット 05

素材の特徴を熟知した専門店が手がけた本格絶品の茶漬け。贅沢な具材はすべて石巻で加工されたものです。大きめの器に温かいご飯を盛り、お茶漬けの具と出汁の素をのせ、お好みでお湯の量を調節。人気のさば、銀鮭、牡蠣の3種類(各2食入り)が入ったセットです。



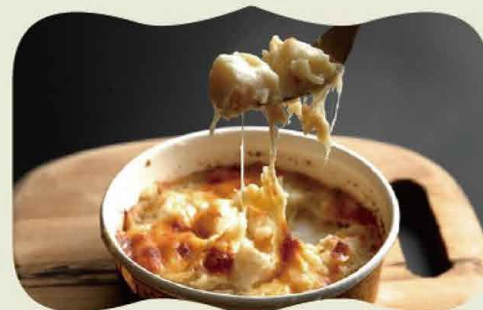
十三浜産の湯通し塩蔵わかめ 06

石巻の最北端にある十三浜は、三陸の中でも有名なわかめの産地。独特なリアス式海岸で、外洋に面した荒波と北上川から注がれる栄養豊富なミネラルが、最高のわかめを育てます。シャキシャキの食感と磯の香りをお楽しみください。



天然蝦夷あわび 07

こちらの天然蝦夷あわびは、専属ダイバーが潜ってとる昔ながらの漁法で、あわびを傷つけず、大切に水揚げされます。実入りが良く、活きが良いものだけを厳選し、ジェットパックでお届け(3個入り)。販売期間は2022年11月〜23年2月。5個入り(10,000円)もあります。



ホタテグラタン 02

内容量1個あたり200gに対して40gの貝柱を使用しました。ホワイトソースから自社工場で作るこだわりの逸品。本物のバターと生クリームを使用し、ホタテから超濃厚な出汁を抽出しています。調味料も食塩も不使用の紙パッケージの究極のグラタンです。



ミンク鯨赤肉1級 03

刺身で食べられる1級品の冷凍ミンク鯨赤肉400gです。独自に低温熟成させたものの中で、筋のない部分を使用した柔らかくてジューシーな鯨肉。生姜醤油やにんにく醤油でお刺身は勿論、ステーキや鯨カツ、竜田揚げなどの料理にもおすすめです。



石巻産寒流焼海苔 04

北から流れ込む栄養素たっぷりの寒流(親潮)に育まれた宮城県産の海苔は、「みちのく寒流海苔」と呼ばれています。その柔らかくて上質なりを丁寧に、香ばしく焼き上げました。風味豊かで、歯切れの良い石巻産の海苔をぜひご賞味ください!



オイスターパテ 01

令和3年農林水産賞受賞品! 宮城県産の牡蠣を白ワインと生クリームでじっくり煮込んでペースト状にし、蔵王酪農バターとブレンドしたこだわりの一品です。風味付けにバジルやオリーブオイルをプラス。バジルとワインとバターが香る贅沢なパテです。



↑お取り寄せはこちらから

店内はまるで宝探し! 見晴らしの良いテラス席で石巻のシーフードも堪能ください



店長 千葉和芳さん



SHOP DATA

<オンラインショップ>
24時間注文可能
<実店舗>
☎0225-98-5539
石巻市中央2丁目11-11