

## 「2016 塩釜フード見本市」 ～ “塩竈” ブランディングに挑戦 ～

今回で 9 回目を迎える塩釜フード見本市。東日本大震災後の地域の復興状況をバイヤーに示しながら、生産者自らが塩竈の存在感と復興をマーケットにアピールするため開催してきました。

今年は「“塩竈”ブランディングに挑戦」をメインテーマに新たな出展者も加わり、40社が地域の製法・技術が育んだ商品を紹介します。

また、昨年大好評だった塩竈の食材で新メニューを提案する『しおがま屋』がさらにパワーアップ。昨年も協力いただいている塩釜高校の生徒さん、商工会議所女性会に加え、今年は仙台白百合女子大学、子育て世代の主婦メンバーの協力も得て、簡単、便利、誰でも取り組みやすいメニューを提案します。

『産地塩竈』完全復活を全国にPRし、塩釜食材の新たな魅力と可能性を全国のバイヤーにご紹介していきます。

事業の概要については下記のとおりです。

### 記

事業主体	2016 塩釜フード見本市実行委員会
実行委員長	桑原 茂 (塩釜商工会議所 会頭) (事務局：塩釜商工会議所 TEL022-367-5111)
開催日時	平成28年2月16日(火) 午前10時から午後4時
開催場所	ホテルグランドパレス塩釜 (塩竈市尾島町3-5)
出展者	水産加工業者をはじめとする食品関連製造業者40社
内容	(1)商談会の開催。 (2)シティセールスを兼ね、産地及び産品の情報発信をおこなう。 (3)利用提案企画コーナー「しおがま屋」の設置。

2016 塩釜フード見本市に関するお問い合わせ  
2016 塩釜フード見本市実行委員会事務局 (塩釜商工会議所内)  
TEL 022-367-5111 FAX 022-367-5115

Shiogama Food



MIYAGI SHIOGAMA  
FOOD

TRADE FAIR 2016

宮城塩釜フード見本市

2016.2.16 <sup>TUE</sup> AM10:00~

ホテルグランドパレス塩釜 JR仙台駅から塩釜の会場まで約30分で到着できます。

2016塩釜フード見本市実行委員会事務局（塩釜商工会議所内）  
〒985-0016 宮城県塩竈市港町1丁目6-20

大好評!

しおがま屋

Shiogamaya

様々な売場企画や  
ホテルメニューにも  
採用されました。

塩釜の食材で新メニューを提案します。  
さらにレシピが簡単になりました!



高校生から主婦の方々が作ります。

※昨年のフード見本市の写真を  
使用しています。



# 2016 塩釜フード見本市出展者一覧

## (有)カナタ須藤商店

〒985-0001 塩釜市新浜町3丁目8-2  
TEL 022(362)4202  
http://www.kaneta-kaisan.com



主な出展品目 / 開きキンキ・キンキ加工品

キンキ専門店のキンキ加工品を  
多種に提供しております。

## (株)栄進フーズ

〒985-0001 塩釜市新浜町3丁目23-5  
TEL 022(367)5152  
http://www.eishinfoods.com



主な出展品目 / 手包み餃子 (市販用、業務用)  
冷凍焼売 他

美味「徹国産キャベツ、玉ねぎ、ニラ、豚肉、鶏肉を  
使用した手包み餃子の製造販売をしております。

## (株)シーフーズあかま

〒985-0004 塩釜市藤倉2丁目14-14  
TEL 022(362)5653  
http://www.kaisounomori.jp/



主な出展品目 /  
「からだ変える海藻アカモク」  
「海藻佃煮」  
「しおがまの藻塩」  
「三陸わかめ中華の巻」

松島湾の恵みと食を通して、  
地域の環境と人々の健康に  
寄与します

## 太田與八郎商店

〒985-0051 塩釜市宮町2-42  
TEL 022(362)0035



主な出展品目 / 醤油味噌関連商品

醤油味噌を中心に様々な商品を  
取り扱っております。

## (株)阿部善商店

〒985-0015 塩釜市中の島1-11  
TEL 022(364)2155  
http://www.abezan.co.jp/



主な出展品目 / 揚げかまぼこ

「食の安全と美味しさ」の追求!!  
全てはお客様の笑顔のために。

## 水野水産(株)

〒985-0003 塩釜市北浜4丁目4-14  
TEL 022(364)8151  
http://www.mizunosuisan.com



主な出展品目 / 白身魚のさつま揚げ、玉ねぎ炒め、ささぎこぼろ  
いかたこ炒め、枝豆あられ、ごぼうあられ、葉おぎり、豚の合わせ  
焼きすも、こまれんこん、五右衛門めし合わせ

揚げ蒲鉾の美味しさを、  
探求し続ける職人達の心意気と、  
上質の素材が生み出す味わい。

## (株)ケーエスコポーレション

橋本蒲鉾店塩蔵工場  
〒985-0016 塩釜市港町2丁目3-18  
TEL 022(781)5491  
http://www.hashimotokamaboko.com/



主な出展品目 / 手焼き笹かまぼこ、揚げ笹

手焼き笹かまぼこ  
こだわりの手造り

## (株)マルナミフーズ

〒985-0001 塩釜市新浜町1丁目14-24  
TEL 022(367)0732



主な出展品目 / 漬魚、煮魚、焼魚

「楽しちや魚」簡単便利な煮魚  
焼き魚をご提供しています。

## 三波食品(株)

〒985-0001 塩釜市新浜町1丁目43-1  
TEL 022(366)2151  
http://www.minami-foods.com/



主な出展品目 / 漬魚、干物、惣菜

製造・販売など多種に  
漬魚・干物など多種に  
製造・販売しております。

## (株)エムケーポーレション

〒985-0001 塩釜市新浜町1丁目27-16  
TEL 022(365)1009  
http://www.0109g.com



主な出展品目 / 塩釜水揚げセット  
養殖雄鮭「桜鮭」、養殖黒毛い

毎日水揚げされる新鮮な魚を、  
その日に発送します。  
鮮度・価格で他社との差別化が図れます。

## (株)武田の笹かまぼこ

〒985-0016 塩釜市港町2丁目15-31  
TEL 022(366)3355  
http://www.takesasa.com



主な出展品目 / 笹かまぼこ

伝統の石臼製法で創業当時から  
変わらぬ美味しさを守り続けてきた逸品

## (有)マルヨ鈴木商店

〒985-0015 塩釜市中の島1-19  
TEL 022(362)4248



主な出展品目 / 笹かまぼこ

伝統の味と技、  
心を込めてお届けいたします。

## 塩釜市浅海漁業振興協議会

〒985-0052 塩釜市本町1-1  
TEL 022(364)2222



主な出展品目 / 焼き海苔、生カキ、わかめ、こんぶ等

塩釜湾の旬な恵みを  
お届けします!

## (株)塩釜水産食品

〒985-0001 塩釜市新浜町3丁目29-7  
TEL 022(364)3181



主な出展品目 / 紅鮭切身、銀鮭・  
トラウトサーモン切身(養殖)、切身各種

おいしい笑顔が見たいから!!  
匠の技は、お肉の味から……  
匠の技は、お肉の味から……

## 塩釜地区機船漁業協同組合

〒985-0001 塩釜市新浜町1丁目13-1  
TEL 022(290)7321



主な出展品目 / 金目鯛

天皇海山(北太平洋)で漁獲された金目鯛  
干物や煮魚がとて美味い魚です。

## (株)大膳

〒985-0001 塩釜市新浜町2丁目9-1  
TEL 022(365)8484  
http://www.daizen-foods.com/



主な出展品目 / 魚肉練り製品

創造性豊かな商品を  
真心込めてお届け致します。

## (株)明豊

〒985-0001 塩釜市新浜町2丁目9-34  
TEL 022(362)5141



主な出展品目 / 冷凍鮭刺身用・鰯たたき・冷凍鯖類

塩釜に、東北一の工場を構え  
北関東から北海道を中心に  
鮮度の良い商品をお届けします。

## (有)ヤマコ武田商店

〒985-0001 塩釜市新浜町3丁目16-4  
TEL 022(366)4731



主な出展品目 / 各種鮭ブロック・サク  
旬感まぐろ切身

塩釜港で水揚げされた新鮮な鮭を特殊凍結機  
にて冷凍しました。旬のおいしさをいつでも  
「感じてほしい」それが「旬感まぐろ」です。

## (株)ヤママサ

〒985-0001 塩釜市新浜町3丁目7-15  
TEL 022(366)3511  
http://www.yamamasa.info



主な出展品目 / 塩タラ、魚漬

フライング料理や蒸し料理など、ひとりの自身魚真鍋  
鮮度良し高品質フライングの真鍋を深層塩蔵で塩分控えめに  
仕立てました。ふくらみと弾々とした食感が特長です。

## 合同会社顔晴れ塩蔵

〒985-0021 塩釜市尾島町27-30  
(キクニ内 2F)  
TEL 022(365)5572  
http://www.mosio.co.jp



主な出展品目 / 塩蔵、フラワーソルト、  
塩蔵、ようかん等

製塩発祥の地「塩蔵」より、古来伝承製法で  
生み出す「塩蔵」をお届けいたします。

宮城でとれた新鮮な魚貝類を  
展示致します

**PRブース 塩釜水産物仲卸市場**



**(株)直江商店**  
〒985-0003 塩釜市北浜4丁目5-27  
TEL 022(362)2358  
http://www.naoue-shouten.com



主な出展品目/おとうふかまぼこ

おとうふかまぼこは良質なスケソウダラと大豆を、職人が石臼にて練り上げたふんわりした食感のかまぼこです

**(株)間宮商店**  
〒985-0001 塩釜市新浜町1丁目21-8  
TEL 022(365)3890  
http://www.mamiyaenzo.jp



主な出展品目/金華サバ

創業以来50年間、社長と店主が直接港に出向き納得のいく魚だけを厳選し仕入れ、北海道から九州まで素材の為なら一切妥協をしない。旨い干物は旨い魚から作られる。

**五光食品(株)**  
〒985-0001 塩釜市新浜町1丁目10-1  
TEL 022(363)1811  
http://www.goko-h.com



主な出展品目/かきの缶詰(オリーブオイル漬) レトルトパック商品(炙りかき、燻製かき、おつまみ牛たん) 新商品UV-A ウマアミノ(天日干し応用かき)

「安心・安全でおいしい商品作り」をモットーに地元を代表する企業を目指しております。

**ヤマトモ水産食品(株)**  
〒985-0001 塩釜市新浜町3丁目13-3  
TEL 022(365)6231  
http://www.yamatomo.co.jp/



主な出展品目/笹かまぼこ、揚かまぼこ

味わいと香りの心を大切に、真心こめた伝統の技で社会に貢献します

**(株)カネシゲ高嶋商店**  
〒985-0835 多賀城市下馬5丁目13-16  
TEL 022(362)2915



主な出展品目/開シマほっけ、開赤魚、開吉次、開マトワダイ、干物製品

宮城県塩竈港 匠の手造りひもの工房

**マルブン食品(株)**  
〒985-0001 塩釜市新浜町3丁目16-15  
TEL 022(365)3125  
http://www.marubun-s.com/



主な出展品目/揚げ海鮮各種(業務用食材、ホテル・旅館用のバイキング食材)

創業以来「品質本位」の揚げ海鮮を製造・販売しております。

**(株)渡會**  
〒985-0001 塩釜市新浜町1丁目7-10  
TEL 022(364)0301  
http://www.watarai.co.jp/



主な出展品目/塩たら、漬魚、惣菜、冷凍魚

世界中の大きいなる海の恵みを

**三晃食品(株)**  
〒985-0001 塩釜市新浜町3丁目2-15  
TEL 022(366)7788  
http://www.sanko-food.com/



主な出展品目/あなご蒲焼 他

美しさと安全を食卓へ

**(株)宮商 東日本支店**  
～海のめぐみ工房～  
〒985-0001 塩釜市新浜町3丁目11-5  
TEL 022(290)5384



主な出展品目/煮魚、キチジ製品、定産鮭

幅広くお客様のニーズにお応えできる「二工房」を目指します!

**マルマ佐々木水産(株)**  
〒985-0003 塩釜市北浜1丁目7-25  
TEL 022(362)2522  
http://www.maruma-sasaki.co.jp/



主な出展品目/たら子、明太子 潮のかおり煎餅(明太子、わかめ、いか)

創業昭和二十五年 煎餅の販売開始

**仙台漬魚(株)**  
〒985-0001 塩釜市新浜町3丁目29-7  
TEL 022(361)3233  
http://www.sendai-tukeuo.jp



主な出展品目/仙台漬魚商品

こだわりの味 仙台漬魚

**(株)カネコ橋沼商店**  
〒985-0003 塩釜市北浜4丁目4-17  
TEL 022(362)3388  
http://www.sasakama.info



主な出展品目/笹かまぼこ

多種類のすり身を使用し、深い味わいの「笹かまぼこ」をご提供させていただいております。

**カネヨ山野辺水産(株)**  
〒985-0005 塩釜市杉ノ入4丁目1-88  
TEL 022(366)0171  
http://kaneyo-yamanobe.co.jp



主な出展品目/塩たら切身、その他塩干、みしん干

魚の産品を「魚の産品」の目的で厳選された原料を使用して衛生的で安心・安全な製品を製造しております

**(株)伊達の一**  
〒985-0001 塩釜市新浜町1丁目14-24  
TEL 022(367)2930  
http://www.datenoichi.co.jp/



主な出展品目/海鮮刺漬

宮城を代表する老舗の味 海鮮刺漬「伊達の一」

**(株)高浜**  
〒985-0011 塩釜市真山通3丁目1-10  
TEL 022(364)3376  
http://www.takahama.co.jp



主な出展品目/さつま揚げ、笹かま、ちくわ

地域の特性を活かした商品作りによる発展のため、よりお客様に更なるご満足頂ける商品を提供します。

**蜂屋食品(株)**  
〒985-0011 塩釜市真山通3丁目3-27  
TEL 022(364)8211  
http://www.hechiya-foods.co.jp



主な出展品目/餃子

餃子にこだわりの五十年、地元宮城の食材にこだわった餃子を作り続けています。

**(株)紅蓮屋**  
〒981-0213 宮城郡松島町松島字町内82番地  
TEL 022(354)2605  
http://www.matsushimakouren.com/



主な出展品目/松島こうれん

創業昭和三年(一九三〇年)以来八〇余年、子孫に受け継がれてきた「松島こうれん」は、松島産の新鮮な魚介類を、松島産の塩でじっくりと干して仕上げた、松島産の味と香りが特徴的な干物です。今年も松島産の新鮮な魚介類を、松島産の塩でじっくりと干して仕上げた、松島産の味と香りが特徴的な干物です。

**海鮮せんべい塩釜(株)**  
〒985-0001 塩釜市新浜町3丁目30-30  
TEL 022(363)6030  
http://www.kaisen-shiogama.com



主な出展品目/三陸たこせんべい

三陸の海の幸を使用したせんべい

**はちみつ屋**  
〒985-0872 多賀城市伝上山2丁目12-12  
TEL 090(1933)7155  
http://www.hatimituya.com



主な出展品目/はちみつ

日本蜜蜂の蜂蜜は春から秋にかけてあらゆる花から蜜を集め年に一度秋に採蜜する大変貴重な蜂蜜です

**(有)五嶋屋**  
〒985-0036 塩釜市東玉川町1-11  
TEL 022(362)3669



主な出展品目/和菓子

みちのくの味と心が調和した手造りのだがし

## 宮城塩釜フード見本市会場案内

JR仙台駅から塩釜の会場まで  
約30分で到着できます。

### 会場周辺マップ



会場／ホテルグランドパレス塩釜 開催時間／10:00～16:00  
〒985-0021 宮城県塩竈市尾島町3-5  
TEL: 022 (367) 3111 FAX: 022 (362) 2168

### JR仙石線時刻表

仙台→塩釜		塩釜→仙台	
仙台駅発	本塩釜駅着	本塩釜駅発	仙台駅着
8:02	8:30	12:04	12:32
8:09	8:38	12:21	12:50
8:16	8:45	12:54	13:22
8:23	8:53	13:06	13:33
8:29	8:59	13:22	13:51
8:48	9:17	13:54	14:22
8:56	9:26	14:07	14:36
9:13	9:43	14:21	14:50
9:30	10:01	14:55	15:22
9:55	10:27	15:08	15:35
10:06	10:35	15:22	15:50
10:17	10:46	15:46	16:13
10:33	11:02	15:55	16:22
11:06	11:35	16:21	16:49
11:21	11:50	16:37	17:05
11:51	12:20	16:48	17:15
12:06	12:35	16:54	17:22
12:21	12:50	17:22	17:50
12:51	13:20	17:31	17:59
13:06	13:35	17:47	18:14
13:21	13:50	17:53	18:21
13:51	14:21	18:00	18:29
14:06	14:35	18:10	18:39
14:21	14:50	18:20	18:49

会場までJR本塩釜駅下車 徒歩2分

### アクセスマップ



#### 電車

- JR仙台駅から仙石線でJR本塩釜駅まで約30分
- JR東京駅から東北新幹線でJR本塩釜駅まで約2時間

#### 車

- 仙台駅から国道45号線で会場まで約30分
- 仙台空港から三陸自動車道で会場まで約30分

## 2016 石巻復興フード見本市

平成28年 2月17日(水) 午前10時  
会場：石巻魚市場管理棟 2階 午後3時

〒986-0822 石巻市魚町二丁目14

翌日の石巻会場も合わせてご覧下さい。

【ご会場に関するお問合せ】

石巻フード見本市実行委員会 (石巻商工会議所内)

TEL 0225-22-0145

URL: <http://www.ishinomaki-food.jp/goannai.html>

## 塩竈市の概要

塩竈市は宮城県のほぼ中央、仙台市と日本三景で知られる松島との間に位置しています。

古くから「東北鎮護・陸奥国一之宮鹽竈神社」の門前町として栄え、仙台藩を代表する舌の肥えた土地柄と言われていいます。また国内有数の港湾都市として栄え、「生鮮マグロ」の基地として、新鮮な魚介類が豊富にあり、みなとまち独自の食文化がつけられています。



志波彦神社・鹽竈神社は、古くから朝廷を始め庶民の崇敬を集めて今日に至りました。御神酒として地酒も鍛えられ、昨年末、乾杯条例が制定されました。



海の日にに行われる「みなと祭」は日本三大舟祭の一つです。鳳凰丸に鹽竈神社、龍鳳丸に志波彦神社の大神輿を奉安します。一昨年、ふるさとイベント大賞にて「内閣総理大臣賞」を受賞しました。

## 2016塩釜フード見本市実行委員会事務局 (塩釜商工会議所内)

〒985-0016 宮城県塩竈市港町1丁目6-20 TEL: 022 (367) 5111 FAX: 022 (367) 5115

E-mail: [info@siog-cci.or.jp](mailto:info@siog-cci.or.jp) URL: <http://www.shiogamacci.jp/>