

石巻の新しい「うまいものづくり」

会社の枠を超え、10社をひとつの工場に見立て、
石巻ならではの本物の味をつくろう。
専門店のプロが切磋琢磨し
「うまいものづくり」に挑戦しています。

私たちのこだわり

- 一、素材 厳選素材を鮮度の良い状態で加工し、素材の旨味を活かす
- 一、技術 熟練のノウハウを活かし、こだわりの味を実現する
- 一、安全・安心 原材料の選定から製造、出荷まで厳しい管理を行い、お客様に安心していただける商品をつくる

石巻うまいもの株式会社は、東日本大震災をきっかけに、
石巻で食に携わる10社で立ち上げました。各社の知恵やノウハウを持ち寄り、
切磋琢磨しながら新しいものを生み出す。目利きの腕と丁寧な仕事で、
「美味しさ」と「安全・安心」に妥協することなく、本物の味をお届けします。



株式会社 MCF

鶏肉スープ原料、希少肉



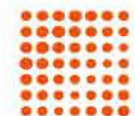
株式会社 カクト 鈴木商店

ちくわ、揚げかま



水月堂物産 株式会社

ほや、牡蠣、小女子



末永海産 株式会社

牡蠣、ほや、帆立、海藻



株式会社 田伝むし

米(ササニシキ)、米加工品



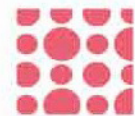
富士國物産 株式会社

わかめ、昆布、海苔



株式会社 丸平かつおぶし

かつおぶし、魚漬、塩干魚



湊水産 株式会社

たらこ、明太子



山徳平塚水産 株式会社

魚惣菜、おでん



株式会社 ヤマトミ

しめさば、煮焼き穴子



石巻うまいもの株式会社

代表取締役 佐藤芳彦
(株式会社 MCF 代表取締役)

アンテナショップ「石巻うまいものマルシェ」を
運営しています。

住所：〒986-0022 宮城県石巻市魚町2-12-3
石巻市水産総合振興センター1階
TEL：0225-25-4363 FAX：0225-25-4362
Email：info@umaimono-ishinomaki.com
URL：http://umaimono-ishinomaki.com

石巻のうまいもの



本物を知る目利きたちが集い、
石巻の新しい「うまいもの」づくりに
挑戦しています。
あなたの心が動く逸品を、
石巻から。





石巻・金華ブランド

三陸・金華山沖は、豊富な種類の魚介類が水揚げされる世界有数の漁場の1つ。
石巻の太平洋上に位置する「金華山」は、3年続けてお参りすれば、一生お金には困らないという謂れのある黄金山神社が有名な「黄金の島」です。

この金華山にちなみ、石巻地方の美味しさをもって、全国・全世界の人たちに笑顔と幸福を届けたいと立ち上げたのが「石巻金華」ブランドです。

石巻・金華マーク

石巻の象徴とも言える金華山と豊かな海を背景に、石巻市の木である黒松をあしらった石巻・金華マーク。
地元・石巻の風土が育んだ美味しさの証です。

石巻金華茶漬け

国産かつおぶし上粉・三陸産わかめ使用

素材の特徴を熟知した専門店が手がけた本格絶品茶漬けです。素材の美味しさをそのままの贅沢具材はすべて石巻で加工されたもの。安心・安全で風味豊かな石巻のお茶漬けをお楽しみください。

1食入・2食入 / 賞味期限：[茶漬け各種] 常温で180日 [牡蠣茶漬け] 常温で90日



銀鮭茶漬け



さんま茶漬け



さば茶漬け



牡蠣茶漬け



鰹ごまふりかけ[みそ味]



ほや茶漬け



たらこ茶漬け



明太子茶漬け



せせり茶漬け



海藻ふりかけ

石巻金華ふりかけ

賞味期限：製造より1年間

石巻金華釜めし

石巻特産ぼたん焼ちくわ使用

石巻の海の幸を贅沢に使用した釜めしの素です。だしは国産昆布やかつおぶし、鶏清湯を使用。特製だしと具材の旨みたっぷりの本格釜めしをぜひご家庭でお楽しみください。

2合用 / 賞味期限：[釜めし各種] 常温で180日 [牡蠣釜めし] 常温で90日



銀鮭釜めし



さば釜めし



たらこ釜めし



牡蠣釜めし



ほや釜めし

石巻金華の魚醤

石巻の海の幸を食塩のみでじっくり発酵・熟成させた旨み調味料です。普段のお料理に醤油や塩のようにお使いいただくと味に深み加わります。



石巻金華パスタソース

石巻特産の魚介類を贅沢に味わえるパスタソースです。各素材の専門店がプロの料理人とつくった本格的な味わいをご家庭で手軽にお楽しみいただけます。



金華さばと野菜の
トマトパスタソース



牡蠣のクリームパスタソース



明太子のパスタソース

ギフトセット



ご要望に合わせて
詰め合わせいたします