

6. 東北の物産紹介

割りみそせんべい（豆の味）

岩手県
二戸市
巖手屋



商品について

東日本大震災の大津波で工場もお店もなくされた陸前高田市の八木澤商店さんの“おらほの味噌”を使用しています。あえて割った、南部せんべいの断面に染み込んだ味噌ダレが旨さの秘訣です。

こんな思いで作っています

南部の風土が生んだ、伝統の「南部せんべい」を岩手県二戸よりお届けします。

焼き型 21 丁からの出発。感謝と創造で総合健康食品づくりへ。

創業者小松シキが 1948 年に 21 丁の焼き型から始めた仕事も、今では従業員 260 人の会社に育てていただきました。しかし、巖手屋があるのも、原材料の仕入先と、一生懸命に会社のために私たちと共に働いてくれる人たちと、私どもの商品をいつもご愛用くださるお客様がいらっしゃるからこそです。

作っている方からのメッセージ

このプロジェクトに関わる高校生に

昨年からお声をかけていただきありがとうございます。

とても素晴らしく、暖かい活動だと思います。皆さん身体に気をつけて頑張ってください。

購入した、購入を考えている岩見沢の方々に

東日本大震災から 4 年以上が経過した現在も被災者はもちろんのこと、私たちも復興の遅れを感じています。また、震災の風化も懸念しています。これからもご支援の程よろしくお願い申し上げます。

弊社は内陸に位置し、被害は大きくありませんでした。東北沿岸部は長い時間で復興をみることが大切だと思います。購入していただくことで生産者に元気を与えてもらい、また生産者も応援してくれた皆様にできることは、おいしい商品を食べてもらおうことだと思います。

Etc. & 追伸

「感謝と創造」を基本に、巖手屋はこれからも”まごころ”を形にしてお届けしたいと思っています。

ぶすのこぶ

岩手県
久慈市
沢菊



商品について

小豆を一昼夜糖蜜に寝かせて炊き上げた、しっとりとした粒あんに、特製バター時雨種をまぶし高温でさっと焼き上げました。

「名前の由来」 気になりますよね。

インパクトのある名前の由来ですが、昔々久慈溪流に美しい瀬音の聞けるくぼ地がありました。そこに「ブシ」と呼ばれる、ゆかいなアイヌの一族が住んでおりました。くぼ地に仲間が集まり、酒を飲んだり、踊ったり楽しい毎日を送っていました。アイヌの方言の「ブシ」がなまって「ぶす」になり、「くぼ地」が「こぶ」になって「ぶすのこぶ」が生まれたという伝説が語り継がれています。

こんな思いで作っています

沢菊は、昭和5年に開業し、宮沢菊松が屋号を沢菊とし、現在に至ります。

沢菊と言えば、「ぶすのこぶ」。さらに、故 森繁久弥氏が久慈にいらっしゃった際に命名していただいた「桃べっぴん」（茶道裏千家家元賞受賞）など和菓子が有名ですが、洋菓子もご好評いただいております。

作っている方からのメッセージ

このプロジェクトに関わる高校生に

震災以降は営業が困難な状況や、観光客の激減で弊社も大変な状況が続きました。その中で、県外の方々に支えられて、こうしてたくさんの支援をしていただけることが大きな励みになっています。

購入した、購入を考えている岩見沢の方々に

創業80余年、地域文化を基本に商品開発、店舗運営し、物語性のあるお菓子作りとおいしくて話題性のある販売促進を心掛けている菓子メーカーです。一つひとつのお菓子や素材に物語を吹き込むことで、お客様に笑顔と楽しさを提供し、復興のお手伝いできればと思っています。

Etc. & 追伸

第20回 全国菓子大博覧会で全菓博大賞 受賞（昭和59年）

かもめの玉子 ミニ

岩手県
大船渡市
さいとう製菓



商品について

南三陸の大自然のキャンパスに悠々と翼の筆を走らせるかもめたち。しっとりとはくはくの黄味餡をカステラ生地とホワイトチョコでつつみあげた風味豊かなお菓子です。

また、かもめの玉子は、素材の持ち味を生かす製品作りにこだわっています。

こんな思いで作っています

私達さいとう製菓は岩手・三陸のすばらしい四季を、お菓子を通して描くとともに、みなさまの心が幸福に満たされるようなお菓子づくりを心がけております。

特に心掛けていることは、第一に衛生的で安全・安心なお菓子づくりです。第二には、最高に美味しいお菓子を最高の笑顔で販売することです。

作っている方からのメッセージ

このプロジェクトに関わる高校生に

さいとう製菓の再開を支えてくれたのは、多くの協力業者と、それ以上のお客様のあたたかいご支援でした。復興に向かってひたすら走り続けた期間は終わり、いよいよ本当の意味での再開を感じる今日この頃のさいとう製菓です。

購入した、購入を考えている岩見沢の方々に

私たちさいとう製菓は、岩手・三陸のすばらしい四季をお菓子を通して描くとともに、みなさまの心が幸福に満たされるようなお菓子作りを心がけてまいります。

Etc. & 追伸

HPをご覧くださいますと、かもめの玉子のCMソングをお聴きいただけます。

昭和27年、二町五村が合併し、大船渡市が誕生したことを記念して生まれたお菓子です。

気仙沼トキばあちゃんの まぐろの角煮

宮城県
気仙沼市
マルチ
村上商店



商品について

戦中、戦後と日本の混乱期を生き抜いてきたトキばあちゃん。家業を手伝いながら、60年以上も我が家の台所に立ち続けてきました。

東日本大震災の時も、水没した社屋の3階で2日間従業員と過ごし、瓦礫の中から生きて戻りました。そしてまた、いつものように我が家の台所に立って美味しい料理を家族のために作っています。

実は弊社製品の味の原点は、トキばあちゃんが作ってくれていた鯉生利節の煮付けにあります。震災後、工場を再建するにあたり、初心に帰るという意味合いをこめ、ばあちゃんの名前を冠した、「トキばあちゃんのまぐろ角煮」と「トキばあちゃんのかつお角煮」を発売することに決めました。

こんな思いで作っています

東日本大震災では本当にたくさんの皆様に助けられました。私たちはそのご恩を決して忘れません。今、私たちに出来る恩返しは、地元の魚にこだわった商品を作りつづけ、一日でも早く気仙沼の復興した姿をお見せする事です。

安くて安心して召し上がれ、そしてトキばあちゃんの心のこもった商品をこれからも一生懸命作りつづけていきたいと思えます。一つ一つの商品に感謝の思いを込めて、一步一步進んでいきます。

おつまみに最高！ おにぎりにピッタリ！ お弁当に便利！

温めて召し上がれば、一層美味しくなります。

サラダやおにぎりの具、野菜と煮込むなど幅広くお料理にもご活用いただけます。

作っている方からのメッセージ

このプロジェクトに関わる高校生に

本当にありがとうございます。これからもよろしくお願ひします。

購入した、購入を考えている岩見沢の方々に

震災後に作った新製品です。村上家の味をバックしました。どうぞ御賞味ください。

Etc. & 追伸

震災後本当にたくさんの励ましやご支援を頂き感謝申し上げます。これからはご支援に応えるべくしっかりと自立していかなければと考えております。これからもよろしくお願ひします。

ほや酔明

宮城県
石巻市
水月堂物産



商品について

この「ほや酔明」は、誕生してから 30 年以上、たくさんの方々に愛され続けています。東日本大震災により一時製造が困難になってしまいましたが、皆様の支援のおかげでまた販売出来るようになりました。今日も「ほや酔明」は水月堂のエースとして皆様に愛され続けております。

ほやのおはなし

海のパイナップルとも呼ばれる「ほや」は、海底の岩などに着生する原索動物の一種で、殻は鮮紅色をしております。

「ほや」はグリコーゲンを多く含んでいるために、古来より活力の源として愛されてまいりました。水月堂の「ほや酔明」はそのままの風味を生かして作り上げた品でございます。この味覚をぜひ味わってください。

作っている方からのメッセージ

このプロジェクトに関わる高校生に

この度は東北への支援をありがとうございます。皆様の力をお借りして一歩ずつ、少しずつ復興に向かっております。

購入した、購入を考えている岩見沢の方々に

皆様のお手元に届くまで様々な工程があり、その一つ一つを全員が心を込めて行っております。初めて「ほや酔明」を食べた方が、ほやだけでなく、水月堂のファンになっていただけたら嬉しいです。

Etc. & 追伸

わが社の商品を選んでいただきまして、ありがとうございました。

奥州牛たん 牛タン入サラミ

宮城県
塩竈市
プリンス食品



商品について

製造工程～牛タンをミンチしたあとにしっかりと捏ねております。その後、型を作り、しっかりと寝かせております。寝かせた後は、時間をかけて熟成を行うことにより、味に深みと香りがついてきます。

商品の特徴は、その香りにより御摘みに適していることです。熟成香、辛みが特徴です。お酒のおつまみとして大変人気です。ビールにもワインにも相性バッチリ。

こんな思いで作っています

弊社に連絡をいただいたことを感謝しております。そしてきちんとした計画に伴い行動をさせていることをありがたく思います。これから未来も担う皆様にとって復興支援を通じた経験が今後の力になっていくことを願っています。

作っている方からのメッセージ

このプロジェクトに関わる高校生に

これからも、大地震などの天災はどこにでも起きる可能性はあることと考えられます。4年前の東日本大震災によって失ったものは多くあります。ただ、今後のことを考慮すると、大震災を経験した東北が情報源となって震災の危険性や対応策をたくさんの皆様に知って頂きたいと思います。

購入した、購入を考えている岩見沢の方々に

商品が被災後多くの方々にとって食料となり、非常に役立つことを実感したことを覚えております。震災後、浸水していない商品を集めて近所の方々などたくさんの人々の食とすることが出来ました。その中でも、乾燥商品は電気不通においても長持ちするので安心となりました。

Super Salmon

宮城県
牡鹿郡女川町
ヤマホン
ベイフーズ



商品について

品質（身質）向上のための取り組み

弊社関連の養殖生産では品質向上のために、飼育飼料（EP）へのネッカリッチ及びハーブ類の添加、天然アスタキサンチンによる身色の安定化、受精卵の由来を統一することによる品質のブレの防止に努めています。ネッカリッチ（広葉樹炭素粉末）は飼料中の不快臭の元を吸着し、対外に排出する働きがあり、養殖魚特有の臭み（養殖臭）の軽減に役立っています。

数値上のデータはありませんが、複数の漁場見学に訪れた業界関係者の方々にご試食頂いた結果、「養殖臭が無い」とのご評価をいただいております。特に焼き冷ましではその傾向が顕著です。

「ハーブの添加効果」

ハーブとして飼料へオレガノ、ジンジャー、ナツメグ、シナモンを添加しております。効果としては、ネッカリッチ同様養殖臭の軽減のほか、筋肉（可食部）の酸化抑制があげられます。

こんな思いで作っています

東日本大震災の津波による被災

平成 23 年 3 月 11 日、午後 14 時 46 分に M9 の地震が東北地方を襲いました。その後、大津波が一带を襲い、銀鮭養殖場のあった女川町をはじめ、岩手・宮城・福島と甚大な被害をもたらしました。銀鮭の養殖場も全て流出し、生産者の家屋、漁船、漁具、また加工、出荷をする加工メーカーも壊滅的被害を受けました。

しかし震災被災後、銀鮭養殖生産者は再起を誓い、生簀や漁具、漁船と一から揃え銀鮭養殖を再開しはじめました。平成 23 年度は一度も養殖銀鮭の水揚げをする事が出来ませんでした。震災翌年である平成 24 年度から養殖銀鮭の水揚げ再開にまでこぎつけました。

生産者の並々ならぬ再起の決意、熱意と協力する飼料メーカー、地域の方々の応援、支援のたわものと言えます。今後、一層の発展と生産者の顔の見える、安心・安全・美味しい宮城県産養殖銀鮭事業の完全復活を目指して取り組んでいきます。

下記クリックで、弊社養殖銀鮭の資料が見られます。

「放射能検査についての対応」

弊社で取り扱う養殖銀鮭・生さんま等は一度、女川町の放射能測定検査を受けており、国の指定、設定されている水産物の放射能基準値以下である物しか取引しておりません。

女川町では毎日女川地方魚市場に水揚げされる水産物の放射能検査を実施しており、女川町ホームページから県へリンクされ、検査結果を公表しております。

おく屋十種ミックスうまい豆

福島県
喜多方市
おくや



商品について

東北の高品質な豆を使い、こだわりの加工法で美味しく、見た目もかわいい豆菓子です。厳選した10種類をミックスした10種類ミックスうまい豆は、甘いものから辛いものまで入った豆菓子になっています。

懐かしく素朴な健太豆、ぜひご賞味ください。

こんな思いで作っています

福島の豆男「松崎健太郎」は言う。『美味しい豆を10種類作るのは大変でした。別々に売るのはもったいない。だから全種類一度に食べてもらいたい』豆男のこだわりです。無着色、保存料一切なし。店主が美味しいお豆を色々と農家を駆け巡って探しあてたお豆を、店主のアイディアやお客様の声で仕上げた10種味のお豆が入っています。豆の種類から、味、形、食感や香りも違う10種類の味をお楽しみください。お客様のお好みの味を探して摘まんでも楽しいですよ♪

10種類をミックスしたのは訳と愛情がこもっています

10種類のお豆は、それぞれ個別に製造・販売していたのですが、召し上がったお客様から「もっといろんな種類食べてみたい」「全部一度に食べられたらいいのに」という声が寄せられ、この10種ミックスが生まれました。お豆のミックスは全て手作業。お豆を均一にミックスするのが大変で、均一になるまで何回でも混ぜます。お客様の声に応えたい、自分たちの作った豆を美味しく食べてもらいたいという思いもこもったお菓子です。

作っている方からのメッセージ

このプロジェクトに関わる高校生に

「感謝しきれない有難い出来事やお客様の励ましの言葉、涙が止まりませんでした。

購入した、購入を考えている岩見沢の方々に

この度、テレビ放映のおかげ様で、商品が完売中になっております。

喜多方ラーメン

福島県
喜多方市
河京



商品について

喜多方市内に送られる地下水・水道水は、「平成の名水百選」に選ばれている「栂峰渓流水」を多く含んでいるため美味しい水を使用することが出来ます。河京の喜多方ラーメンはその良質な水を使い、良質な一等級の小麦粉と中華麺に最適なオリジナル小麦粉2種類を独自の配合でブレンドして練り上げ、じっくりと熟成をかけることによりツルツルでコシある食感・喉ごしが特徴の麺に仕上げしております。コクがありすっきりとした醤油スープとの絶妙な相性をお楽しみください。

こんな思いで作っています

経営理念 「おいしい喜多方ラーメンを提供し、お客様に喜んでいただく。」「素直で勉強好き、常にポジティブマインド」

河京社是 「一人一人商人」

作っている方からのメッセージ

このプロジェクトに関わる高校生に

この度は、河京の喜多方ラーメンを販売していただくとの事、どうもありがとうございます。また、毎年このような活動で支援していただきまして誠にありがとうございます。だんだんと風化していく中、このような活動があることを大変うれしく思います。

「標語」でもあるように、震災から4年3ヶ月経ちだんだんと記憶が薄れていく中、このような活動を機に震災のことを思い出して頂ければ幸いです。福島は放射能という大きな問題を抱えています。私達食品業者は安心安全で美味しいものをお客様へ届けることを常に考えて働いています。美味しいものをお届けして一人でも多くのお客様に喜んでいただければと思っています。

美味しいものお客様へ存分にアピールしていただければと思います。よろしくをお願いします。

購入した、購入を考えている岩見沢の方々に

会津地方は歴史の町で知られており、観光が盛んです。近県から多くの子供たちが修学旅行で来ました。震災直後から比べればお客様もだんだん増えてきましたが、子供たちの姿は少ないままです。震災から4年と3ヶ月が経ちますがまだまだ風評は続いているのだと感じています。

福島県は浜通り、中通り、会津の各地域の特徴の美味しいものがたくさんあります。日本三大桜の三春の滝桜、猪苗代湖、裏磐梯など楽しい観光スポットもたくさんあります。是非お時間を作って、福島へお越しください。

さるなし ドリンク

福島県
玉川村
こぶしの里



商品について

さるなし（別名 こくのう）は、猿もわれ忘れて食べたということで「さるなし」と名付けられました。それほど美味しい幻の果実です。さるなしは、ビタミンCがレモンの10倍、また鉄分、亜鉛が含まれていますので、体やお肌等にすごくいいものです。

こんな思いで作っています

「安全・安心 生産者の名前のわかる玉川村産の新鮮野菜・特産品」

玉川村の生産者の方が直接新鮮な野菜や特産品・惣菜などを持ってきています。

作っている方からのメッセージ

このプロジェクトに関わる高校生に

東北への思い入れを感じ、感謝しております。このような企画をしていただき感謝申し上げます。一步一步前進して、風評被害を少しでも打破したいと頑張っています。皆様のご協力に感謝したいと思います。ありがとうございます。

購入した、購入を考えている岩見沢の方々に

まだまだ、福島県と聞いただけで、この野菜、商品は大丈夫なの？と聞かれます。それほど放射能を気にしている方が多いです。検査済みでないと販売できないので、「全品検査をして販売しているので、一番安心してお召し上がれますよ。」とお答えしていますが、まだまだ風評被害はあります。ご理解を宜しくお願い致します。

Etc.& 追伸

玉川村には美味しいものがたくさんあります。りんご、なし、もも、サクランボ、柿、絞りトマト等があります。是非こちらの方もよろしく願いいたします。ありがとうございました。

さるなしドリンクだけでなく、さるなし100%ジュース、さるなし豆菓子、美肌クリーム、入浴剤、さるなし酢、さるなしようかん、さるなしワイン、さるなしスパークリングワインなどの商品があります。

福島の桃ゼリー

福島県

福島市

菅野房吉商店



商品について

福島県産の桃を角切りにしてゼリーの中にそのまま風味を生かして作ったゼリー。

こんな思いで作っています

福島美味いもん何でもお届け。昭和24年創業。現在3代目の社長と共に福島県内の高速道路のSA・PAや駅の構内、全国のデパート・百貨店などの物産展にも出店しています。

インターネット内では『こだわり横丁 ふくしまや』として日々ふくしまの『うまいもん』を皆様に発信しています。

2011年3月11日に発生した東日本大震災後は3月28日に営業を再開いたしました。当店も会社内の物が倒れるなどございましたが幸いスタッフに怪我等もなく皆今は元気に毎日を送っております。震災後にいただきました本当に多くのメールや励ましのお電話にはスタッフ一同皆が感謝いたしました。この場をおかりいたしまして改めて御礼申し上げます、本当にたくさんのメッセージありがとうございました。

作っている方からのメッセージ

このプロジェクトに関わる高校生に

復興支援とはいえ、「モノを売る」ということは大変なので、頑張ってください。

購入した、購入を考えている岩見沢の方々に

福島県の農産物、商品は放射能の検査をしてから出荷していることそれを「ふくしま新発売。」というサイトで開示していることを分かってほしいです。