

一緒に!! 被災地で頑張っている生産者・メーカーを応援しましょう!



生産者と地元の加工メーカーが協力したおいしい銀鮭です!



▲生産者 小松さん



▲ヤマホンペイフーズのみなさん

「宮城県女川産養殖銀鮭」は、宮城県内の3人の生産者が育てた銀鮭を、女川町の(株)ヤマホンペイフーズで加工します。東日本大震災以前は「さんまのヤマホン」と言われるほど日本でも有数のさんのメーカーでしたが、震災で工場が壊滅し、大きな被害を受けました。現在は女川に新工場を建て、再建に向けて頑張っておられます。もともと女川は銀鮭の養殖が盛んで、女川や南三陸の銀鮭は、ブランドとして流通されていました。しかし、10年ぐらい前からリチア産の安価な養殖銀鮭が輸入され、相場価格が暴落しました。さらに東日本大震災後の風評被害の影響で、出荷が滞っています。銀鮭の養殖は30年以上の実績があり、抗生物質などの薬剤は使用していません。さらに飼料には、数千種類から選ばれた4種のハーブを使用しています。飼料や飼育方法にもこだわって育てられた安全でおいしい銀鮭です。

しっとりして脂が乗った濃厚な味わいです。
刺身用としても、焼いてもとってもおいしいです。



305 [毎週] 宮城県女川産銀鮭(養殖)お刺身用

100g

477.75 円(本体価格455円)

脂が非常にのりつけており、濃厚な味わいです。刺身でおいしく召し上がれます。

▶(国)

原材料 銀鮭(宮城県産・養殖)、昆布(国産)、もろみ(国産)、食塩、酒粕



300 [毎週] 宮城県女川産銀鮭(養殖)塩麹漬

220g(2尾)

546.00 円(本体価格620円)

脂がのりつけてそのままでもおいしい銀鮭を塩麹に漬け込むことで、さらに旨みを引き出しました。▶(国)

原材料 銀鮭(宮城県産・養殖)、米麹(国産)、もろみ(国産)、食塩、酒粕

03993*

新登場	
305 [毎週]	宮城県女川産銀鮭(養殖)お刺身用
477.75 円(本体価格455円)	脂が非常にのりつけており、濃厚な味わいです。刺身でおいしく召し上がれます。

▶(国)

原材料 銀鮭(宮城県産・養殖)

03993*

新登場	
300 [毎週]	宮城県女川産銀鮭(養殖)塩麹漬
546.00 円(本体価格620円)	脂がのりつけてそのままでもおいしい銀鮭を塩麹に漬け込むことで、さらに旨みを引き出しました。▶(国)

新登場	
300 [毎週]	宮城県女川産銀鮭(養殖)塩麹漬
546.00 円(本体価格620円)	脂がのりつけてそのままでもおいしい銀鮭を塩麹に漬け込むことで、さらに旨みを引き出しました。▶(国)

被災地で頑張っている生産者・メーカーの商品を利用して、復興の取り組みを応援しましょう!ぜひ、ご利用ください。

さんま黒酢煮

宮城県女川町 (株)ヤマホンペイフーズ



さんまを黒酢でじっくり煮込みました。

▶(国)

自然解凍

460 [毎週] 宮城県女川産さんま黒酢煮

120g

387.45 円(本体価格369円)

さんまを骨までわらかくなるまで黒酢でじっくり煮込みました。▶(国)

▶(国)

原材料 さんま(宮城県産)

03993*

選伝子組換原料不使用

選伝子組換原料国内流通無し

選伝子組換原料不使用

選伝子組換原料国内流通無し

選伝子組換原料不使用

選伝子組換原料不使用