

海の恵み、みやぎの米で  
ぎゅっと結びました。

土・日・祝 限定販売

塩竈

# うみ おむすび



金華さば甘粕漬け  
地元・塩竈の粕を使用した  
甘粕に漬け込み、  
熟成させた「金華さば」です。  
270円



金華さば味噌粕漬け  
粕と仙台味噌を独自に  
ブレンドし、大きな  
「金華さば」を漬け込みました。  
270円



紅鮭(中辛)  
特に味が濃い「紅鮭」の骨を  
1本1本取り除き、贅沢な大きさを  
カットしました。  
210円



香味たらこ  
魚醤で漬け込みコクと  
風味を引き出した、  
上品な味わいの「たらこ」です。  
260円



紅子(すじこ)  
美しくハリのある大粒の  
「紅子」だけを厳選し、  
特製タレで漬け込みました。  
260円



昆布  
三陸産の新鮮な昆布を  
手づくりタレに漬けた、  
深い旨みの特製「昆布」です。  
180円



梅藻塩  
塩竈産の「藻塩」と、爽やかな  
「梅」が、お米の甘みを見事に  
引き立てます。  
150円



天むす  
尾まで美味しく  
食べられるよう、一尾ずつ  
丁寧に仕上げています。  
200円



わさび海苔  
生海苔から作った香りと  
食感のよい手作りの佃煮を  
使用、わさびとの相性も抜群です。  
190円



ほやの炊き込み  
三陸産の「梅雨ほや」を贅沢に  
使用、ほやの旨味を  
お楽しみいただけます。  
320円

※ 掲載のおむすび以外にも、期間限定おむすびも随時用意しております。詳しくは間宮商店WEBサイトまたはTwitterにてご確認ください。



## 間宮商店直売所

☎ 0120-03-1738

📍 宮城県塩竈市新浜町  
1丁目21-8

🕒 【平日】9:00~13:30  
【土・日・祝】9:00~14:00

📅 定休日：水曜日



🐦 最新情報はこちらから  
@mamiya\_shoten

#間宮商店  
#うみおむすび  
#塩竈

直売所では掲載商品のほか、お得な格外品なども取り揃えております。塩竈方面にお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

# 間宮

[ mamiya shoten ]

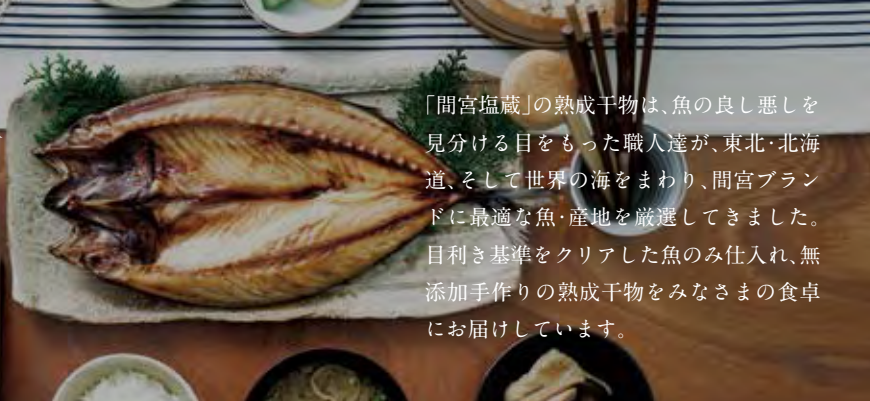
ちょっと贅沢で贈り物に喜ばれる「間宮塩蔵」、  
毎日の食卓にぴったりな「毎日シリーズ」をラインナップ。  
職人がこだわって作った間宮商店の「ひもの」を  
みなさまの毎日の食卓へお届けします。

# 商店



間宮塩蔵

mamiya enzo



「間宮塩蔵」の熟成干物は、魚の良し悪しを見分ける目をもった職人達が、東北・北海道、そして世界の海をまわり、間宮ブランドに最適な魚・産地を厳選してきました。目利き基準をクリアした魚のみ仕入れ、無添加手作りの熟成干物をみなさまの食卓にお届けしています。

**毎日 シリーズ**  
.....

チャック付きの袋で、毎日色々な魚を食べたい分だけ取り出せます。

13 うす塩

サンマ開き干し



三陸産の丸みのあるおいしいサンマ開き干し

648円

14 うす塩

真ホッケ半身干し



北海道産の肉厚の真ホッケ半身干し

724円

01 うす塩

サンマ開き干し



北海道産 脂ののったサンマ開き干し

238円

02 うす塩

真ホッケ半身干し



北海道産 肉厚で旨みの濃い真ホッケ半身干し

518円

03 うす塩

縞ホッケ半身干し



脂ののったやわらかい身質の縞ホッケ半身干し

529円

04 うす塩

金華サバ開き干し



希少な金華サバを贅沢に開きました

1404円

15 うす塩

サバ文化干し



金華山沖で獲れる脂ののったサバ文化干し

540円

16 うす塩

縞ホッケ半身干し



やわらかく脂ののった縞ホッケ半身干し

799円

17 うす塩

アジ開き干し



身も厚く大ぶりのアジを使ったアジ開き干し

594円

18 うす塩

イワシ開き干し



焼くと脂があふれ出すほどのイワシ開き干し

594円

05 うす塩

金華サバ半身干し



厳選された金華サバをうす塩で仕上げた人気商品

810円

06 醤油

金華サバ半身醤油干し



脂ののった金華サバを甘じょっぱい醤油に漬け込みました

842円

07 甘粕

金華サバ半身甘粕漬



甘粕のやわらかい上品な風味です

864円

08 味噌粕

金華サバ半身仙台味噌粕漬



干してからじっくり漬けた深い味わい

864円

19 中辛

塩紅鮭切身



しょっぱすぎない中辛で人気の紅鮭切身

670円

20 醤油

サンマ開き醤油干し



甘じょっぱい醤油干しがご飯に合います

691円

21 醤油

真ホッケ半身醤油干し



ご飯はもちろん、お酒にもピッタリです

745円

22 醤油

サバ文化醤油干し



そのまま焼いても、ほくして調理にも使い勝手抜群です

605円

09 うす塩

金目鯛開き干し



宮城県産 旨みのある金目鯛、贈り物にも喜ばれます

432円

10 うす塩

イカ開き干し



青森県産 焼いた後もやわらかく風味豊かなイカの開き干し

450円

11 酢

金華メサバ



新鮮な金華サバをメスぎない酢で仕上げたやわらかい味わいのメサバ

1080円

12 酢

金華炙りメサバ



旨みと香ばしさが際立つ炙りメサバ

1080円

23 醤油

縞ホッケ半身醤油干し



やわらかい脂ののった身と優しい醤油がピッタリです

821円

24 醤油

イワシ開き醤油干し



そのまま焼いても、蒲焼風にも合います

616円

25 醤油

赤魚半身醤油干し



肉厚のプリとした身と脂が醤油によく合います

691円

26 醤油

イワシフィレ醤油干し



骨が気にならないので、巻き寿司や電田揚げにも簡単です

616円

※1〜26の商品は好きな組み合わせでギフトセットをお作りできます。

※原料事情等により、産地・価格が変更になる場合もございます。 ※包装資材など、予告なしに変更になる場合もございます。 ※金額はすべて税込みです。 ※は、「うみおもすび」にも使用しております。