

<取扱い商品リスト>

No.	商品名	商品画像	規格	商品点数	賞味期限 (温度帯)	商品コメント
1	乾燥カットわかめ 10g		10g	1個	常温 製造日より1年	漁師の厳しい目で厳選された、肉厚でおいしい三陸産わかめを乾燥させました。カットされておりますのでお味噌汁やラーメンなどにそのまま入れるだけで簡単・手軽に三陸の風味が味わえます。
2	荒磯育ち 黒のり		10g	1個	常温 製造日より180日	お味噌汁やお吸い物、おそばなどのトッピングに。風味豊かな黒のりをお楽しみください。
3	あおさのり		17g	1個	常温 製造日より180日	お味噌汁やお吸い物、おそばなどのトッピングに。風味豊かなあおさのりをお楽しみください。
4	三陸産 あかもく		27g	1個	常温 製造日より180日	三陸産 乾燥あかもく 古くから日本各地で食べられてきたスーパーフード！ 海藻類の中でも特に豊富な栄養素を含んでいて、歯ごたえが良く食物繊維もたっぷりです。 【お召し上がり方】 みそ汁や麺類などには直接入れて、酢の物などには十～十二分程、水で戻してお召し上がりください。
5	めかぶとなめこ汁セット (4食入り)		4食入り	1個	常温 製造日より180日	化学調味料不使用。かつおと昆布だしに、八木澤の味噌を合わせました。 三陸産めかぶのネバネバ食感や、岩手県産なめこのつるんとした食感が楽しめます。
6	たかたのゆめ キューブ (300g/2合)		300g/二合 原料玄米: 単一原料米 岩手県産たかたのゆめ 令和6年産	1個	-	震災後、陸前高田の希望をこめて、陸前高田オリジナルのお米ができました。 「あきたこまち」「ひとめぼれ」と同じ美味しさのまま、 風雨に強く、病気に強い特性を持った、陸前高田の新しいブランド米「たかたのゆめ」です。 大粒でもっちりとした食感と、しつこくないほんのりした甘みの特徴です。 炊きたてはもちろん、その特徴は、冷えても食味が落ちにくいこと。 毎日のお弁当にもってこいのお米です。300g/二合
7	たかたのゆめ パックごはん 3パック入り		150g×3 個	2袋	常温 製造日より 8ヶ月	陸前高田市のブランド米【たかたのゆめ】のバックご飯。おにぎり協会第一号の認定米。 レンジで約2分、温めるだけの簡単・便利なパックライス。冷めてもおいしい、忙しい日常にぜひ陸前高田自慢のお米をご賞味ください。(レンジ:500W、600W約2分、熱湯:約14分) 売り上げの一部が、『りくぜんたかたお弁当届けようプロジェクト』に寄附されます。
8	タイム缶詰 いわし煮付 缶		【固形量】 125g【内容総量】 180g	1缶	常温 製造日より 3年 (缶底に記載)	【三陸産 いわしの煮付け缶】 【固形量】125g【内容総量】180g 骨までやわらか。ご飯が進む、海の恵み。 三陸の豊かな海で水揚げされた新鮮ないわしを、陸前高田市で丁寧に煮付けました。 素材の旨みを活かす甘辛い味付けで、ご飯によく合い、骨までやわらかく仕上げているので、小さなお子さまからご年配の方まで安心して召し上がれます。

No.	商品名	商品画像	規格	商品点数	賞味期限 (温度帯)	商品コメント
9	タイム缶詰 さば味噌煮缶		【固形量】 125g【内容総量】 180g	1缶	常温 製造日より 3年 (缶底に記載)	【缶詰】三陸産さば味噌煮 【固形量】125g【内容総量】180g 脂の乗った国産さばを、特製の味噌だれでじっくり煮付けた、ごはんによく合う一品。 三陸・陸前高田市で丁寧到手詰めされ、骨までやわらかく仕上げているので、どなたでも安心して召し上がれます！ 旨みが染み込んだ濃厚な味噌だれは、そのままはもちろん、アレンジ料理にも大活躍。 常備食や贈り物にもおすすめの、家庭の定番おかずです。
10	タイム缶詰 さんま煮付け		【固形量】 125g【内容総量】 180g	1缶	常温 製造日より 3年 (缶底に記載)	【缶詰】三陸産さんま煮付け 【固形量】125g【内容総量】180g 旬の国産さんまを使用し、醤油ベースの特製だれでじっくり煮込んだ一品です！ 骨までやわらかく仕上げているので、頭から尾までまるごと安心して食べられます。 甘辛い味付けは白いごはんとは相性抜群。常備菜やお弁当のおかずとしても活躍し、温めるだけで手軽に“家庭の味”を楽しめます。
11	花切大根 40g		40g	1袋	常温 製造日より 120日	食物繊維たっぷり！岩手県産高原大根の花切大根 40gの使いやすいサイズで、健康的な食生活をサポートします。 岩手県産高原大根を贅沢に使用し風味豊かで甘みがあり、素材の味を存分に楽しめます。 消化を助ける食物繊維を摂取でき便通を良くする効果が期待できます。 毎日の食卓で健康を意識したい方におすすめの一品です。
12	奇跡の醬 150ml		150ml	1本	常温 製造日より 1年間	東日本大震災により蔵や製造工場が壊滅してしまった八木澤商店 誰もが老舗伝統の味が途絶えたと思いましたが、 当時、微生物検査のために他の施設へ預けていた 「震災前のもろみ」が奇跡的に見つかりました。 検査施設も津波の被害を受けましたが、 偶然にも高い位置に置いていた「もろみ」は流されずに残っていたそうです。 かけしようゆにはもちろん、熱を加えた料理の隠し味や、お刺身にも最適です。
13	八木澤商店 北限のゆずともろみのドレッシング		150ml	1本	常温 製造日より 180日	爽やかな香りとまろやかな旨みの一滴 陸前高田の香り高い「北限のゆず」と、八木澤商店自慢の「もろみ」を合わせた、コク深いドレッシングです。 爽やかな酸味と自然な甘みが絶妙に調和し、サラダはもちろん、肉や魚料理にもよく合います。三陸の恵みを日々の食卓で手軽に味わえる一本です！
14	八木澤商店 蔵出し 気仙味噌(赤) 500g		500g	1個	常温 製造日より 6ヶ月	三陸・気仙地域に根ざした老舗、八木澤商店が手がける自慢の味噌です。 大豆と米を同量使用し、通常よりも糍歩合を高めることで、糍の甘みと豊かな香りを引き出しました。 ゆっくり丁寧に仕込んだ味噌は、ふわりと華やかな香りとまろやかな旨みが調和した、山吹色の上品な仕上がりに。 発酵の力を信じ、200年以上にわたり受け継がれてきた製法が、ひと匙に込められています。 まずはぜひ、お味噌汁で味わってください。 仕上げに加えて煮立てないのが、香りを引き立たせる美味しさのコツ。 地域に愛され続ける味わいを、日々の食卓にどうぞ。
15	石川製油【北限の椿油】 気仙椿油 120g		120g	1本	常温 製造日より 2年	陸前高田・大船渡・住田町で構成される気仙地方には、多くのツバキがあります。 陸前高田の市の花もツバキで、市民は昔から慣れ親しんでいます。 この椿油は、気仙地方で生産されるツバキの実より搾油精製した物で、 純度100%の北限椿油として古くから親しまれています。 お料理に使うと、照り、風味、コクがぐっとアップして、高級な香りが漂います。