

follow up tohoku made.

made in
miyagi

松島湾で育まれた 海藻ぎざぎざ(和名アカモク)の佃煮!



宮城県松島湾で育成収穫した原材料を使用し自家製の味付けで愛情たっぷり炊き上げた漁師赤間謹製の佃煮です。

株式会社シーフーズあかま

宮城県塩釜市藤倉2-14-14

TEL.022-362-5653

FAX.022-362-5654

<http://www.kaisounomori.jp/>





「ぎばさの佃煮」のご紹介

日本三景として知られる「松島」、260余りの島々が浮かび、緑の松が織り成す景観は、昔から老若男女を問わず人々を魅了してきます。

松島湾では、春になると海藻のぎばさ(和名・アカモク)の群落が発生します。

このぎばさは、茹でて叩くと独特なネバリを出し、シャキシャキ、コリコリとした新食感の海藻です。

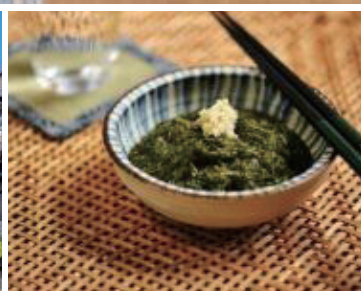
また、ポリフェノール、

食物繊維やフコイタン等が多く含む、今話題の身体にやさしい自然健康食材です。育まれたぎばさを多くのお客様に味わっていただきたいと思っております。

厳選したぎばさを自家製

タレでじっくり炊き上げた佃煮をご賞味ください。

【地域産業資源活用認定事業商品】



会社情報

株式会社 シーフーズあかま

- 会社所在地…〒985-0004 宮城県塩釜市藤倉2-14-14
- 電話番号…022-362-5653
- FAX番号…022-362-5654
- ホームページ…<http://www.kaisounomori.jp/>
- Eメール…sf-akama@f5.dion.ne.jp

商品情報

- 商品名…ぎばさの佃煮
- 最もおいしい時期…通年
- 賞味期限…60日
- 主原料産地…国産(宮城県松島湾)
- 内容量…50g
- 1ケースあたり入数…40
- 保存温度帯…常温
- 発注リードタイム…2日
- 最低ケース納品単位…2ケース
- JANコード…4968154003840
- ケースサイズ/縦×横×高さ【重さ】
200mm×300mm×100mm【2kg】



ニッポンを元気にするのは地域から。地域の力で新事業をカタチに！

地域資源活用事業 | 各県が指定する地域資源(農林水産物・鉱工業品・観光資源)を活用して、新商品・新サービスの開発、生産等を行い、需要の開拓を行う国の事業です

独立行政法人 中小企業基盤整備機構東北本部 経営支援部 連携推進課 〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町4丁目6番1号 仙台第一生命タワービル6F TEL.022-399-9031 FAX.022-399-9032

