



宮城

気仙沼の「安心・安全・おいしい」水産物
震災を乗り越えた
奇跡の「返しだれ」で
炊き上げた「金のさんま」

齊吉商店

齊吉商店（宮城県気仙沼市本郷、斉藤純夫社長、0226・22・0669）は、昭和6年に食品小売業として開業。昭和25年から廻船問屋も営み、平成6年より水産加工品製造分野に参入した。東日本大震災で、本店、工場が全壊・流失し、ゼロからの再出発となったが、平成23年7月、岩手県江刺市で一部商品の製造を再開。翌年4月から気仙沼市内の仮設にて本店と工場の再開に漕ぎ着けた。社長の奥さん（斉藤和枝専務）が、持ち前の明るさと前向きな姿勢で地域の再建に取組み、多くの人に勇気と希望を与えている姿は、さまざまなメディアで紹介されている。

同社では、先人の知恵を現代風のアレンジした調理法で、添加物を一切使用しない「安心・安全・おいしい」にこだわり、「金のさんま」（第15回全国水産加工品総合品質審査会において大日本水産会会長賞を受賞）を中心に、三陸の豊かな海の恵みを活かした食品を製造・販売している。

「金のさんま」は、同社独自の製法によるさんまの佃煮で秘伝の「返しだれ」を使い骨まで軟らかく食べられるよう、丁寧に炊き上げている。さんまの旨味エキスが溶け込んだこの「返しだれ」は水産品加工業を開始した時からつぎ足して使い続けており、震災



秘伝のたれが風味豊かな「金のさんま」

で失われたかに見えたが、数日後、社員が瓦礫だらけの工場周辺から奇跡的に発見したという経緯があり、そのおかげで変わらぬ味を賞味することができる。

その他にも、新鮮な魚介類をたっぷり使った「齊吉海鮮丼」・「豪華海鮮丼」、炭火焼きのさんま、湯通し塩蔵わかめ、帆立、牡蠣のオリーブオイル漬けなど幅広く取り揃えている。こうした商品は同社のサイト（<http://www.saikichi-pro.jp/>）の他、時季によっては東京駅サウスコート「ニッコリーナ」、二子玉川東急フードショー「オカッテ」、三越伊勢丹新宿本店、日本橋三越、池袋「ふるさとプラザみやぎ」の各店で購入可能。

「海の恵みに感謝し、鮮度を損なわず、よしておいしく食べていただけるよう、大切にお届けいたします」と齊藤和枝専務は語る。



逆境にも明るく頑張る社員たち