



宮城

リアスの潮風に乗せて全国の皆様へ
王様と呼ばれる
「三陸産わかめ」

ムラカミ

ムラカミ(宮城県気仙沼市波路上内田、村上健社長、0226・27・2077)は、三陸沿岸で養殖されているわかめや昆布を加工・販売している。

東日本大震災の津波で工場・事務所ともに全壊したが、幸いにも流失しなかった僅かな原料と親戚の倉庫を借りられたことで、被災して2ヵ月後には全国への出荷を再開できた。当初は社長と従業員2名という少人数の再スタートも、「全国のお客様からいただいた『ムラカミさんのわかめが食べたい』というたくさんさんの声に支えられた」と村上社長は語る。

本社を構える気仙沼市階上地区は、昔からわかめの養殖業が盛んである。リアス式海岸で潮の流れがよく、親潮と黒潮が交わる「海の栄養素」と、沿岸の森林から「森の栄養素」が流れ込む漁場で育つ



全国の皆様に愛され、支持される三陸の海が育んだ「わかめの王様」

塩蔵製品の他に、外食業者向けの冷凍めかぶもお勧め。柔らかく、一番粘りが出る2〜3月に収穫しためかぶのみを厳選して使用している。ぜひご賞味いただきたい商品だ。



柔らかさや粘りの活かした冷凍めかぶ

たわかめは、肉厚で弾力があり、切れこみが深く風味豊かでおいしい「わかめの王様」と呼ばれている。

同社の強みはお客様のニーズに合わせた商品提供力である。特に、同社一押し商品の「塩蔵わかめ」は、小売業者からの要望を受け、加工したわかめに特殊なバリヤ性のあるパッケージを採用し、常温での販売を可能にしている。店頭に並べた際に照明焼けもせず、鮮度を保ったままお客様の食卓に提供できるのが特長で、業者からも「常温で管理・販売しやすい。商品を手にとってもらう機会も増えている」と好評をいただいている。

塩蔵製品の他に、外食業者向けの冷凍めかぶもお勧め。柔らかく、一番粘りが出る2〜3月に収穫しためかぶのみを厳選して使用している。ぜひご賞味いただきたい商品だ。