



岩手

三陸の美しい海が育んだ
新鮮な海の幸
安心・安全とともに
皆様の食卓へ

石山水産

石山水産(岩手県下閉伊郡山田町、石山勝貴社長、0193・82・2991)は、三陸漁場の中心地「岩手県山田港」のそばで、スルメイカ、秋鮭、ブリなどフイレ加工を主力とした水産一次加工品を製造販売しており、平成30年には創業150周年を迎える老舗企業である。

東日本大震災の津波により、全工場・事務所が全壊したが、平成25年1月に本社工場を、平成28年8月には隣町の大槌町にて新工場を稼働し、水産一次加工のほか、最終製品加工も行っている。大槌工場には新技術のリキッドフリーザーを導入して獲れたての高い鮮度を維持、良質な製品を安心・安全に提供し続ける姿勢を評価いただき、魚種豊富な同社製品の数々が国内外で幅広く流通している。

今回ご紹介するのは、「三陸フォルツアのバラエティセット」だ。FORZAはイタリア語で「頑張れ」や「ファイト」を意味し、「三陸の海産品を食べて元気になってもらいた



「ぶりの西京味噌漬けゆずの香り」

い!三陸を活気づけたい!“との想いから名付けた。「家庭で手軽にイタリアンコースが召し上がれます」というコンセプトのもと、前菜は「旬寒帆立のカルパッチョレモン風味」、パスタには「旬寒スルメイカとアンチョビトマトソース」、メインが「旬寒ぶりの香草焼き」となっている。電子レンジもしくは湯煎で手軽にお召し上がりいただける。



「三陸フォルツアのバラエティセット」の前菜、「旬寒帆立のカルパッチョレモン風味」

お勧めのもう一品は「ぶりの西京味噌漬けゆずの香り」。西京味噌の上品な甘みにゆずの爽やかさを加え、平成27年度岩手県水産加工品コンクール県民特別賞を受賞した逸品である。ぜひご賞味ください。