



宮城

恵まれた海の幸を、感謝とともに…
三陸気仙沼から
真心込めた贈り物

小野万



「いか塩辛一本造り」(170g)
発売後、現在も愛されているロングセラー商品

発売後、現在まで続くロングセラー商品の「いか塩辛一本造り」は、上品な甘さといかの食感が後を引く逸品である。また、「いかこうじ漬」はいか腑の代わりに混ぜ合わせた米麴の甘みで漬けてあり、いか腑が苦手な方に人気の商品だ。調理法も豊富で、ご飯のおともやお酒の肴はもちろん、チャーハンやパスタの具材としても手軽にお使いいただける。同社ホームページに詳しいレシピが掲載されているので、ぜひアクセスを！

塩辛の他にめかぶを使った商品も多数取揃えており、電話注文による全国発送も承っているのですが、どうぞご家族皆様でご賞味いただきたい。

小野万(宮城県気仙沼市松崎馬場、小野寺邦夫社長、0226・23・0232、<http://www.onomaru.co.jp/>)は、昭和39年に宮城県気仙沼市にて、海産物の加工卸売業として創業した。主に塩辛製品の生産・販売を手がけ、「一本造り」、「いかこうじ漬」などは全国の皆様に愛されるヒット商品となっている。

日本有数の良港・気仙沼港を拠点に気仙沼ならではの素材のよさをお届けすることが使命と考え、厳選した素材を独自の製法で加工し、近代的な工場からバラエティー豊かな製品を次々と生み出してきた。

平成23年3月、東日本大震災の津波で工場が壊滅的な被害を受け、事業を停止。同年10月に全国の皆様からのご支援で、修繕した工場にて一部生産を再開でき、被災から2年後の平成25年2月には、本社新工場の完成に伴い本格稼働した。



ご飯が進む、同社の「塩辛職人」。じゃがバターとの組合せも…これが、合うんです！

