

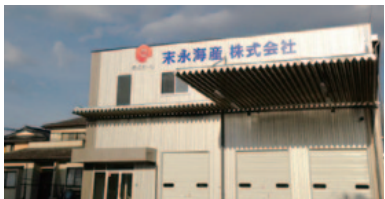


宮城

何も足さず、何も引くことなく、
三陸をまるごと食卓に
乗せるお手伝いを

末永海産

末永海産(宮城県石巻市塩富町、末永勘二社長、0225・24・1519)は、先祖代々一族の多くが、三陸の海で養殖業を生業としてきたが、昭和50年に末永商店を創業、海苔乾燥納屋を借り、わかめ事業を始めた。



三陸海の牡蠣セット

昭和64年に生鮮牡蠣加工場を建設し、牡蠣事業を開始。創業以来『大切な人にこれが海だと自信を持って贈りできる製品作り』の精神で、可能な限り、海で生息している状態に近づけての加工販売(原材料重視)をめざしてきた。平成22年、第21回全国水産加工品総合品評会にて、厳選された極上牡蠣と無添加仙台味噌を丹念に練り合わせた至高の逸品「牡蠣味噌」が大日本水産会長賞を受賞した。

ところが、平成23年3月の東日本大震災で、本社工場が地盤沈下および基礎の破壊により解体を余儀なくされた。震災前は、スーパー向けの生鮮品を出荷していたが、その販路を失ったため、調理加工に力を入れ始めた。5月からは、広島から仕入れた牡蠣を仮設の工場で加工した「牡蠣味噌」と、倉庫の2階に残った「三陸産わかめ」を持って全国を回り販売、11月には、地元石巻の牡蠣を使った加工品を製造できるようになった。

平成26年には新工場が完成し、現在は30種類もの加工品を製造している。牡蠣から出る潮だけで煮



「炙り牡蠣」はワインにもぴったり

込み、本来の旨味を活かした漁師直伝の製法で作った「牡蠣の潮煮」と、独自開発により表面の薄皮のみを1つひとつ丁寧に炙り旨味を閉じ込めた極上の逸品「炙り牡蠣」のセットは、第55回全国推奨観光土産品審査会において、全国1位となる「農林水産大臣賞」を受賞しており、贈答用にお勧めだ。

震災後、応援していただいた皆さまに、美味しい笑顔をお届けする自慢の商品は、同社ホームページ(<http://www.suenaga.co.jp/>)または、お電話にてご注文ください。