



岩手

創業大正元年 老舗伝統の技
三陸宮古の塩干物
小が理商店がつくる
昔ながらの味

おがり
小が理商店

小が理商店(岩手県宮古市築地、
小笠原謙逸社長、0193・62・
1728、<http://www.ogari.jp/>)
は、本州最東端の街、三陸漁場の中
心地「岩手県宮古港」のそばで、新
鮮な旬の魚介類などの塩干物製品
を中心とした水産加工品を製造販
売している。大正元年に創業し、平
成23年には100周年を迎えた老
舗商店である。

東日本大震災の津波で加工場に
泥・瓦礫などが流れこむ被害を受
けたが、3カ月後には復旧。また、
今年の台風10号・大雨による浸水
でも大きな被害を受けながら、工
場も早期復旧し、現在も「安心安
全な製品づくり」をモットーに、全
従業員力を合わせて日々励んでい
る。

今回ご紹介する商品の一つは、
同店の代名詞とも言うべき絶品
「するめいかの開き」である。三陸
北部沖産の新鮮なするめいかを嚴
選し、独自の製法でつくった伝統
の逸品。味付けの必要はなく、その
まま両面を軽く炙り、きつね色に
なったら食べ頃だ。お好みでマヨ
ネーズや七味唐辛子などをつける
とより一層美味しく、肉厚・プリ
プリの食感と香ばしい味が食欲を
そそる。

二つ目は、「さんま寒風干し」。
地元宮古漁港に水揚げされた脂の
乗った旬のさんまをじっくりと寒
風干しにし、うま味をぎゅーっと
閉じこめている。いずれも天然塩
を使用したうす塩の絶妙な塩加減
は、でき上がったときの味にぶれ



炙った香味で酒も食も進む「するめいかの開き」



凝縮されたうま味を堪能できる「さんま寒風干し」

が出ないよう、季節に応じて調整
しており、ご飯のおかず、酒の肴
に最高の逸品となっている。

そのほかにも、サバ、ホッケ、カ
レイなど色々な魚種の干物を取
扱っており、それらを含む10商品
を組み合わせた「海鮮セット」もお
勧めである。

同店自慢の『三陸宮古 伝統の塩
干物』。いずれも同店秘伝の技で仕
立て上げた逸品ぞろい、ぜひご賞
味ください。