

# 岩手県宮古市の うまいもん市

がんばろう  
日本

SAKU CITY



宮古の商品いろいろ (前回H25.9.21)

東日本大震災の被災地復興支援で始まり、全国の名産・特産品を紹介する「うまいもん市」の第29弾です。岩手県宮古市の物産を取り扱う(株)東京企画室様の全面的なご協力をいただきたくさんの商品を用意いたしました。ぜひ当日は「ほんわ館」までお出かけいただき「おいしい宮古市」をお楽しみください。

3月1日(土) 10時~17時  
3月2日(日) 10時~17時

中込駅前ふれあい処

ほんわ館

裏面の会場案内図をご覧ください。

おいしいものを食べて東北を応援しよう

この他にも紙面に載せきれない商品が多数あります。



**宮古 鮮魚セット**  
1,290円~720円  
宮古の朝とれ鮮魚を素早く下処理(内臓を取り、調理しやすいサイズにカット)して、真空パックで冷蔵配送します。その日の水揚げで魚種・量目はかわります。「写真の日は、するめいか2杯・サバ半身2切・鮭4切です。」



**開さんま**  
450円 3枚  
宮古前浜産の干物です。



**さば干し**  
350円 半身1枚  
宮古前浜産の干物です。



**丸干し**  
420円 3尾  
宮古前浜産の干物です。



**いか一夜干し**  
380円 1枚  
宮古前浜産の干物です。



**やわらか煮たこ**  
100g 380円  
宮古地物のタコを塩ゆでしてあります。解凍すれば、お刺身で召し上がれます。



**いかの塩辛**  
480円 120g  
宮古で捕れた新鮮ないかと塩のみで作りました。完全無添加の本物の塩辛です。



**ビーフカレー**  
750円  
岩手県産牛すね肉使用。安全安心な無添加の中辛ビーフカレー。



**チキンカレー**  
800円  
岩手の骨付鶏もも肉使用。安全安心な無添加の辛口チキンカレー。



**キーマカレー**  
750円  
岩手の鶏胸ひき肉を使用。安全安心な無添加の辛さ控えめキーマカレー。

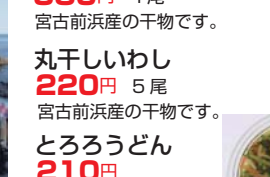


**田舎しるこ 米粉だんご**  
300円  
ふっくら炊き上げたお汁粉に「お米の団子」を入れました。

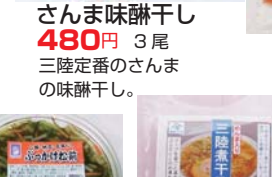
**田舎しるこ きみだんご**  
300円  
ふっくら炊き上げたお汁粉に「きみ粉の団子」を入れました。



**宮古の磯丼**  
いか・めかぶ・いくら  
の磯丼。



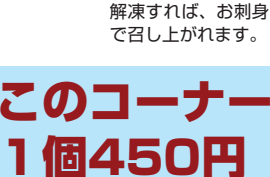
**丸干しさんま**  
580円 4尾  
宮古前浜産の干物です。



**丸干しいわし**  
220円 5尾  
宮古前浜産の干物です。



**さんま味干し**  
480円 3尾  
三陸定番のさんまの味干し。



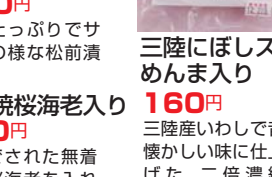
**鮭寒風干し**  
350円 2切  
宮古前浜産の干物です。



**真崎束わかめ**  
300円  
宮古市田老の塩蔵わかめです。



**ぶっかけ松前**  
300円  
野菜たっぷりサラダの様な松前漬です。



**三陸にぼしスープ**  
めんま入り  
160円  
三陸産いわしで昔懐かしい味に仕上げた、二倍濃縮スープ。



**三陸宮古らーめん**  
450円  
1食ストリートスープ。昔懐かしい味わいのストリートスープとなっております。麺は細縮れ麺を使用。



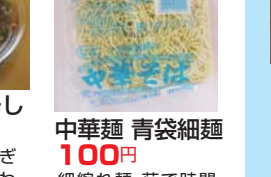
**無添加玉子焼き**  
380円 250g  
完全無添加の玉子焼きです。



**無添加玉子焼き**  
380円 200g  
完全無添加の、築地の玉子焼きです。



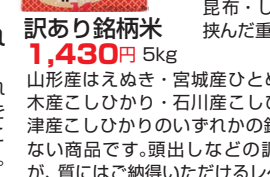
**玉子焼しらす入り**  
380円  
厳選されたしらすを入れた、カルシウム満点の玉子焼き。



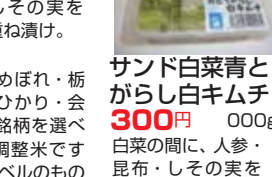
**かつおねぎ辛し**  
300円  
細かく刻んだねぎと、かつお節を合わせ、ピリ辛味に。



**山下ミツ商店**  
ミツのあげ2枚  
300円  
日本一おいしい湯揚げです。石川県産インレイ大豆使用。



**山形産はえぬき**  
宮城産ひとめぼれ  
1,610円 5kg  
山形産はえぬき・宮城産ひとめぼれ・栃木産こしひかり・石川産こしひかり・会津産こしひかりのいずれかの銘柄を選べない商品です。頭出しなどの調整米ですが、質にはご納得いただけるレベルのものをご提供いたします。25年産です。



**山形産はえぬき**  
宮城産ひとめぼれ  
100%です。銘柄を謳うのであれば、こちらがお勧めです。25年度産です。

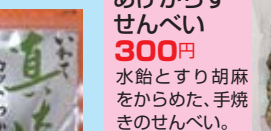


**山形産はえぬき**  
宮城産ひとめぼれ  
100%です。銘柄を謳うのであれば、こちらがお勧めです。25年度産です。

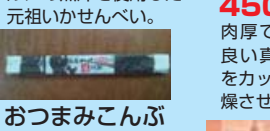
このコーナーは  
1個450円  
2個で800円!



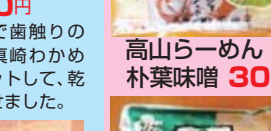
**いかせんべい**  
450円  
宮古のお土産として有名な、三陸沖で獲れたイカのスルメ粉末とスルメの煮汁を使用した元祖いかせんべい。



**田老漁協**  
カットわかめ  
450円  
肉厚で歯刺りの良い真崎わかめをカットして、乾燥させました。



**おつまみこんぶ**  
450円  
陸前高田のバリバリ食べられる、おつまみ昆布です。



**とろこんぶ**  
450円 40g  
ねばり(とろみ)のある三陸産昆布を使用。そのまま食べても美味しいですが、お味噌汁、お吸い物に。



**田老漁協**  
ふのり  
450円  
味噌汁・酢の物・ぬた・お吸い物・サラダ・天ぷら等にお使いください。

このコーナーは1個300円  
2個で500円!



**あげがらす**  
せんべい  
300円  
水飴とすり胡麻をかためた、手焼きのせんべい。



**しょうが**  
せんべい  
300円  
手焼きの、昔懐かしいしょうがせんべい。



**南部せんべい**  
ごま  
300円  
昔ながらの工場で、一枚ずつ丁寧に手焼きした香り高いせんべい。



**ピーナッツ**  
300円  
昔ながらの工場で、一枚ずつ丁寧に手焼きした香り高いせんべい。



**高山らーめん**  
朴葉味噌  
300円



**高山らーめん**  
塩  
300円



**高山らーめん**  
醤油  
300円  
元祖高山らーめん2食入り。細打ちちぢれ麺が特徴です。



**宮古削り**  
かつお昆布  
300円  
岩手県宮古市田老町の昆布と枕崎のかつお節を合わせた、削りかつお昆布です。



**宮古削り**  
昆布  
300円  
岩手県宮古市田老町の昆布を使った、けずりこんぶです。

このコーナーは1個350円  
3個で1,000円!



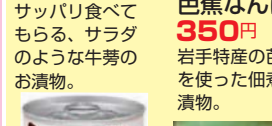
**サラダごぼう**  
350円  
サッパリ食べても、サラダのような牛蒡のお漬物。



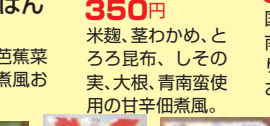
**こめっこべらし**  
芭蕉なんばん  
350円  
岩手特産の芭蕉菜を使った佃煮風お漬物。



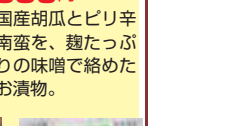
**青なんばん**  
みそここ胡瓜  
350円  
国産胡瓜とピリ辛南蛮を、麹たっぷりの味噌で絡めたお漬物。



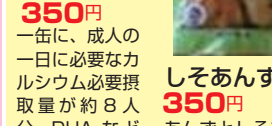
**鮭の中骨缶**  
350円  
一缶に、成人の一日に必要なカルシウム必要摂取量が約8人分。DHAなどの栄養素が豊富に含まれた缶詰です。



**しそあんず**  
350円  
あんずとしそを一緒に漬けた、おやつのようなお漬物。



**味噌漬大根**  
350円  
塩分控えめ特製甘口味噌に、岩手の大根を漬けたお漬物。



**金婚漬**  
350円  
あめ色をしたウリの中に、人参や昆布巻が詰まっています。



**ご飯の**  
つけ漬  
350円  
瓜・人参を細かく刻み、しその実をあわせ、お漬物。



**味噌漬大根**  
350円  
塩分控えめ特製甘口味噌に、岩手の大根を漬けたお漬物。

中込商店会(協) 佐久市中込 2-26-3  
☎ 62-5714  
<http://nakagomi.jp>