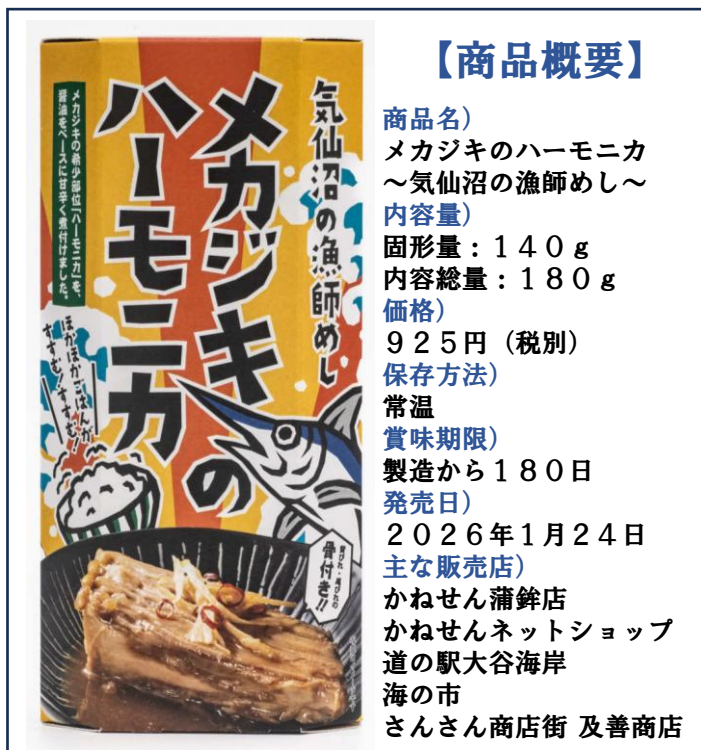


気仙沼の漁師めしが常温で持ち運べる 【メカジキのハーモニカ】新発売！



気仙沼水産資源活用研究会(会長:斎藤大悟)は、宮城県気仙沼市で大正七年創業の老舗かまぼこ店である「株式会社かねせん」(代表取締役:斎藤大悟)から、2026年1月24日(土)に、新商品「メカジキのハーモニカ～気仙沼の漁師めし」を新発売します。

メカジキのハーモニカとは？

「ハーモニカ」はメカジキの背びれ部分から取れる骨付きの身のことで、横に長く伸びた骨に、等間隔で仕切りのような骨が入っている独特の形状が、楽器のハーモニカにそっくりだったことから、この名前と呼ばれるようになったといわれています。

1匹から取れる量も限られる希少な部位として、日本で揚がるメカジキのうち70%を水揚げする日本一のメカジキの産地気仙沼では、古くから重宝されておりました。

気仙沼の漁師めし

メカジキは脂も乗って美味しい食材である一方で鮮度が非常に重要な魚であるため産地の気仙沼周辺では愛されつつも、それ以外の地域ではあまり馴染みの無い食材となっています。

「ハーモニカ」は漁師めしと言われるように気仙沼の漁師に近い人ほど親しみのある郷土料理です。骨と身の部分が入り組んでいるため食べづらいと思われがちですが、火を通すことで身はほろりとほぐれて食べやすく、旨味が凝縮しやすい骨の周りだからこそそのコクのある味わいが広がります。

素材の味を引き出すため、シンプルに醤油をベースに生姜と唐辛子でさっぱりと甘辛く煮つけました。

気仙沼でしか食べられない郷土料理であり漁師めしである「メカジキのハーモニカ」の煮付けを、本商品では加圧加熱殺菌技術を用いることで常温で持ち運べて、湯煎するだけで簡単に召し上がれます。

炊き立てのご飯に合うこと請け合いの「メカジキのハーモニカ」をぜひ一度ご賞味ください。

• kesemo(ケセモ)とは

東日本大震災からの創造的産業復興を具現化する象徴的な組織として、「気仙沼の水産資源を新たな視点で活用しよう」という気仙沼市の呼びかけにこたえ30社以上の地元企業が結集。「産・学・官」連携で平成25年11月に「気仙沼水産資源活用研究会」が発足しました。この組織が開発、販売する統一ブランドが「kesemo」。「気仙沼から、もっと」という思いを込めています。限りある資源を無駄なく有効に利用することや、資源を管理していくことなど様々な課題がある水産資源において、継続的な漁業モデルを構築し、地域に確立する役割も担っていく所存です。

• このプレスリリースに関するお問い合わせ先

この商品およびプレスリリースに関するお問い合わせは以下にお願いいたします。

気仙沼水産資源活用研究会（共同開発）

TEL：0120-445-604（平日9:00～17:00）