

produced by kesemo+

kesenuma



この魅力、気仙沼生まれ。

umiyage

2021 | 気仙沼うみやげ | 春・夏号 vol.01

連続テレビ小説の
舞台でお土産巡り



おみやげ 39選

特集

市民が選ぶ気仙沼生まれの



気仙沼生まれ

YouTubeチャンネル
「みんなの料理彼氏」で活躍中の
小松 笙さんもオススメの
地元の魅力いっぱい



02 let's takeout!

自分のためにこそ
選びたいお土産

香り、
味わい豊か!



地酒

酒造りへのこだわりがギョウツ



気仙沼市観光キャラクター
「海の子 ホヤぼーや」

contents
06 おいしい魚介の宝庫
海の幸

08 港町で生まれたソウルフード
気仙沼ホルモン
010 魅惑の使い勝手抜群アイテム
Sweets・Goods・Beauty

takefree!



地元民が選ぶ

気仙沼生まれの

おみやげ

39選

この魅力、気仙沼生まれ

海と山の幸に恵まれた気仙沼には、知ればしるほど味わい深い地元生まれの魅力がいっぱい。そんな気仙沼生まれのお土産の中から、気仙沼市民目線で“推し”をピックアップ。それぞれの魅力とストーリーをご紹介し、気仙沼での運命の出会いをお手伝いします。



小松さん voice
気仙沼 favorites

食べ物がおいしくて、人があたたかいところ！特にサンマのお刺身が大好きです。親切であたたかい人が多くて、他県や外国から移住する人も増えています。食べ物はもちろん、お出かけにぴったりのスポットもたくさんあるから、ゆっくりしていいね！

komatsu shin
小松 笙さん

宮城県気仙沼市出身、1998年5月21日生まれ。宮城県出身のメンバーで結成され、仙台市を拠点に活動するエンターテインメントグループ「TEAM ZENRYOKU」として活動後、現在はYouTubeチャンネル「みんなの料理彼氏」を毎週更新中。趣味はショッピングとファッション。YouTubeチャンネルはコチラ▶





気仙沼市民

生 voice

Let's takeout!

自分のためにこそ選びたい

おみやげ

お散歩のおともに。ちょっとひと息つきたい時に。地元民が自分のために買う!と太鼓判を押す、ローカルフードをご紹介します。



4



3



6



5



2



徒歩圏内でも食べ飲み歩きが気軽にできるのがイイね!

店員さんに"おいしさのヒミツ"を聞くのも楽しい! 気仙沼においしいが集まる理由がわかります♪

- 1 気仙沼ならではの、季節ごとの地魚を素材にした揚げたてのかまぼこが食べられる。もちもちとした食感と食べ応えのあるボリュームが魅力。揚げとっと (300円)
 - 6 ソフトクリームに揚げとっとを大胆にin! ソフトクリームのさっぱり感と、揚げ立て揚げとっとの絶妙なハーモニーにメロメロ。揚げソフトと (500円)
- 揚げとっと** ☎0226-24-1050 気仙沼市南町3-1-23
営業時間▶平日10:00~17:00、週末10:00~18:00 休▶水曜
- 2 バナナの豊かな香りと味わいを贅沢に凝縮。リッチなデザート感覚でべろりと食べられる逸品。バナナジュース(テイクアウト540円、イートイン550円)
- コヤマ菓子店** ☎0226-22-0868 気仙沼市魚市場前1-31
営業時間▶9:00~19:00 休▶水曜
- 3 サメの形の大判焼きが味わえるのはここだけ。ふわふわで優しい甘さの生地の中に、あんこがぎっしり。70年代のアメリカを思わせる雰囲気のある店内も見どころ。焼きジョース(230円)
- café RST** ☎0226-48-5998 気仙沼市南町海岸1-14 ムカエル1F
営業時間▶10:00~18:00 ※時期により営業時間が異なる場合あり 休▶月曜
- 4 1日に約800個売れる大人気の揚げパン。北海道十勝産の小豆を使用した甘さ控えめの自家製餡が人気の秘密。米油で揚げることで、しっとりもちもちな食感に。揚げパン(130円)
- 紅梅** ☎0226-22-0469 気仙沼市魚町2-1-13
営業時間▶9:00~18:00 休▶日曜
- 5 昭和28年から気仙沼のソウルフードと呼ばれるクリームサンドは、しっとりふわふわのコッペパンと、各クリームとのマリアージュが絶妙。現在は12種類(内、春夏限定2種、秋冬限定3種)あり。クリームサンド各種(139円)※店舗により価格が異なる場合あり
- 気仙沼パン工房株式会社** ☎0226-48-5022 気仙沼市長磯森87-1
営業時間▶9:00~16:30(商品が無くなり次第終了) 休▶無し(1月1~3日のみ)
※気仙沼市内のスーパー、道の駅等でも購入可能



百年以上の老舗酒蔵

この地に根ざして

気仙沼の農家から仕入れた酒造好適米を取り入れるなど、地元の気候風土に根ざした酒造りを行う男山本店。国登録有形文化財である木造3階建の建物は、1階が店舗、3階はギャラリー空間になっており、3階は天井などの一部に当時の趣を感じることができます。

常時4種の味が楽しめる、非接触試飲サーバーも



純米大吟醸 雲外蒼天

「困難を乗り越えれば、素晴らしい世界が待っている」という意味の四字熟語と、東日本大震災から10年目を迎える想いから名付けられた1本。なめらかな上品なやさしい甘味とキレのある後味。2022年3月31日までの期間限定。2,420円/720ml



デザインまで丸ごと気仙沼生まれ

地元民の声

飲みやすく、お土産にも喜ばれます。ラベルも美しく、炭酸割りにしてもおいしくてオススメです。女性(30)



月間300本限定 / 気仙沼男山 柚子酒

杜氏のこだわりをギュッと詰め込んだ本格派柚子酒。国産柚子本来の香り高い爽やかな酸味と、ビール由来のほのかな苦味、甘すぎない飲み口のバランスが魅力。1,650円/500ml

直営店に立つのは全て/ウハウウを持つ社員です。春・夏は酒造りを行う杜氏が立つこともあるので、味わいの秘密やこだわりを直接お話しできる楽しみも感じてみてください！



男山本店

菅原 大樹さん

JIZAKE OMIYAGE



おみやげ

地酒編

気仙沼市民が選ぶ



自分用はもちろん、贈ることも喜ばれます



よくお土産にリクエストされるよ！

港町気仙沼で

代々受け継がれてきた酒造りへのこだわりと人々の情熱から生まれた気仙沼の地酒&クラフトビールをご紹介します。

それぞれの味わいはもちろん、お酒が生まれるまでのストーリーに触れられるのは直営店ならでは。おいしいお土産と思いい出をお持ち帰りください！



気仙沼の酒蔵「角星」 菅藤 大介さん

男山本店 魚町店舗

☎0226-24-8088 気仙沼市魚町2-2-12
営業時間▶10:00~17:00
休日▶火曜 ▶あり
<https://www.kesenuma.co.jp>



【webはコチラから】





華やかな香りと
味わいのクラフトビール

BLACK TIDE
BREWING

気仙沼からインスピレーションを得た味・香り・ネーミング・ラベルのクラフトビールを発信しているBTB。店内からはガラス越しに醸造所内を見ることができ、日替わりで4種類の味わいを楽しめる「本日ののみくらべ」(1,400円)でお気に入りとお出会う楽しみも。



最後の一滴まで
こだわる日本酒造り

「新鮮な魚介と相性のよいお酒造り」をテーマに、最後の一滴までおいしいお酒を造り続けて100年以上。1階は店舗・試飲スペース、2階は資料展示・コミュニティスペースとなっており、建物の随所に国登録有形文化財の歴史を垣間見ることができます。

タップルームでは日替わりで
常時約10種類が味わえる

AFTER THE STORM

気仙沼の地図がデザインされたラベルが目を引く、苦味が少なく飲みやすいスタンダードな味わいの1本。スッキリとした飲み口に、ベリーやハーバルがふわりと香る。600円/500ml



地元民の声

今まで出会ったことがないような香りと味に出会えます!新作も次々登場するし、ラベルに込められた意味を紹介するのも小ネタになるので、お土産にも喜ばれます!男性(24)



DRIFT NET

爽やかに吹き抜けるトロピカルな香りはまるでパイナップルのよう。軽い飲み口と華やかな香りが特徴。650円/500ml

1階には試飲カウンターも
※現在は再開見合わせ中です。

ゆず酒 炭酸割りもオススメ!

気仙沼大島、他国産柚子果汁を使用した日本酒ベースのゆず酒。「別格」をベースにしたやわらかい味わいと、苦味をなくしたスッキリとした飲み口。1,595円/720ml



地元民の声

口当たりがよくスッキリと飲みやすいです。季節ごとのシリーズが出ているのも嬉しい!魚介類との相性抜群です。男性(35)

5月中旬~夏季限定/
水鳥記 特別純米酒 夏酒

宮城県産の酒米「蔵の華」を使用し、スッキリとした味わいと爽やかな抜け感が魅力。ボトルのまま氷水で冷やしてもふやけないラベルでパーベキューなどのアウトドアシーンにもぴったり。1,595円/720ml



味わい・香り・そして目でも楽しめるクラフトビールは、毎週新作が登場します。その時にしか出会えないクラフトビールから、お気に入りを見つけてみてください。



ブリュワール
立花 薫さん



徒歩約5分

3階は天井裏がチラッと見える構造になっており、100年前の上模式に使用された矢羽や神棚を見ることがも。当時の歴史を感じるおもしろエピソードを聞いてみて!



徒歩約5分

BLACK TIDE
BREWING

(ヒラケル)
気仙沼市南町3-2-5 気仙沼アムウェイハウス拓内
営業時間(コロナ禍短縮営業中)▶
月・金曜16:00~20:00、土・日曜10:30~18:00
休日▶火・水・木曜 P▶あり
<https://blacktidebrewing.com>



[webはコチラから]



角星 小売部

☎0226-22-0007 気仙沼市魚町2-1-17
営業時間▶8:30~17:30
休日▶土日・祝日 P▶あり
<http://kakuboshi.co.jp>



[webはコチラから]



日本屈指の漁港・世界三大漁場

変化に富んだ豊かな海

宮城県北東部に位置する気仙沼は三陸海岸に面しており、複雑に入り組んだリアス海岸が特徴です。美しい海岸景観はもちろん、特徴のある地形と豊かな自然に育まれ、遠洋・沖合漁業や小型船漁業、定置網漁業など多種多様な漁業が行われており、生鮮カツオ、メカシキ、サメ類は日本一の水揚げを誇ります。また、カキ、ホヤ、ワカメなどの養殖業も盛んで、四季を通じて様々な水産物の魅力を楽しめます。



気仙沼の海の幸

お魚・旬カレンダー

4月
5月
6月
7月
8月

5~8月
ほや

5~7月
初カツオ

5~7月
ウニ

6~8月
マンボウ

4~7月
モウカの星
(モウカザメの心臓)

気仙沼あぶりさんま

皮を炙る一手間でより香ばしく
気仙沼で水揚げされた旬のさんまを特製の甘酢に漬け込み、炙りを加えることで香ばしく皮まで食べやすく仕上げた逸品。参考小売価格499円/1パック



第42回農林水産祭で「天皇杯」を受賞した人気商品です



株式会社阿部長商店

☎0226-21-5225
気仙沼市港町2-13
購入場所:お魚いちば、公式ネットショップ他

[webはコチラから]



海の幸編

気仙沼市民が選ぶ



おいしい魚介の宝庫
気仙沼の心をくすぐられる旬の魚介&
お日持ち魚介商品をご紹介します。

水揚げされたばかりの鮮度抜群の魚介が並ぶ気仙沼は、一年を通じておいしい旬が目白押し。その厳選された素材で作るお土産商品も、地元民が太鼓判を押すオススメばかりです!



気仙沼の水産加工会社
「阿部長商店」工場長
長牛 雄樹 さん

ふかひれ濃縮スープ

地元民に愛され続けて20年以上

日本一と称される気仙沼産のふかひれを使用し、鶏・豚ガラスープで仕上げた醤油中華風味のふかひれ濃縮スープ。972円/200g×3袋入り



ときたまこ1個分を加えるだけで、手軽に本格的ふかひれスープが楽しめます



[webはコチラから]

気仙沼ほてい株式会社

☎0226-22-5300

気仙沼市本浜町1-43-1

購入場所:道の駅、公式ネットショップ他

ふかひれラーメン

ふかひれの姿煮が入った特製餡

「紅焼スープ」の濃厚な味わいと、コラーゲン3,900g配合の毛鹿餃のふかひれパウダーを練り込んだ特製麺が魅力。1,080円/2食入り



ツルツルののどこしがクセになる、ふかひれ屋が作ったロングセラー商品



[webはコチラから]

中華高橋水産

☎0226-44-3032

気仙沼市本吉町大谷87-1

購入場所:海の市・道の駅、楽天ショップ他

新鮮厚焼き笹かまぼこ

かまぼこ作り一筋の老舗

スケソウダラを使い、かつお節の一番出汁でふくら仕上げた、食べ応え抜群の笹かまぼこ。プリプリの食感がたまらない。2,292円/10枚入り



厚焼きならではの弾力のある食感!



[webはコチラから]

いちまる蒲鉾店

☎0226-22-0590

気仙沼市南町1-4-10-101

購入場所:店舗、楽天ショップ他

ピリ辛ナ

ピリッとした辛さがアクセント

中西部太平洋で漁獲された「きはだまぐろ」を使用した、大きめフレークのツナ缶。輪切り唐辛子入りの、多くのファンに愛される味わい。240円/75g



パスタやサラダ、チャーハンや和え物に混ぜるだけで1品完成!



[webはコチラから]

ミヤカン

☎0226-22-1500(平日8:00~17:00)

気仙沼市本浜町2-102-1

購入場所:公式ネットショップ他

オイスターソース

完熟牡蠣の味わいを丸ごと凝縮

唐桑産もまれ牡蠣だけを使用した、濃厚でクリーミーな無添加・万能調味料。幅広い料理に大活躍。972円/160g、三年熟成2,160円/160g



いつもの料理をワンランクアップ「三年熟成」は毎年数量限定での販売です



[webはコチラから]

ふかひれの石渡商店

☎0120-108-537(8:00~17:00)

気仙沼市松崎柳沢228-107

購入場所:お魚いちば、公式ネットショップ他

昔ながらの濃厚熟成塩辛

旨味を熟成させた濃厚な味わい

樽で30日以上熟成させた、発酵が活きている本格的な長期熟成塩辛。一夜干しのイカを漬け込み、濃厚な味わいに。972円/130g



鮮度のよいイカの肝を使用した、無着色・保存料不使用の逸品



[webはコチラから]

三陸気仙沼 波座(なぐら)

☎0226-24-3050 気仙沼市西八幡前100-1

購入場所:波座物産気仙沼工場い塩辛自動販売機、公式ネットショップ他

Deep Sea Red Crab干し蟹

蟹、そのまんま干しました

蟹のむき身をじっくり干し、調味を一切していない丁寧な加工により蟹そのものの旨味・甘味・塩味が楽しめる。カリカリとした食感。454円/10g



おつまみやスープのトッピングお湯で戻せば無添加の出汁としても



[webはコチラから]

かに物語 海の市店

☎0226-23-1521 気仙沼市魚市場前7-13 海の市1F

営業時間▶9:00~17:00

購入場所:かに物語海の市店、公式ネットショップ他

みそ三昧(さんま・さば・かつお)

手作りならではの気仙沼家庭の味

より新鮮でおいしいお魚を厳選し、気仙沼の味噌とお酒で煮た、深い味わいと骨までやわらかい食べやすさが魅力。1,728円/1箱



8年連続でモンドセレクション金賞、さらに国際金賞も受賞!



[webはコチラから]

気仙沼港つくだ煮工房 有限会社ケイ

☎0226-22-0327 気仙沼市魚町2-5-15

営業時間▶9:00~18:00(日・祝休)

購入:有限会社ケイ、公式ネットショップ

HORUMON OMIYAGE



み
やげ

気仙沼市民が選ぶ

気仙沼編 ホルモン

食欲を
そまらせる
味わい!



海の街で生まれたソウルフード
気仙沼ホルモン

昭和30年代から気仙沼で広く親しまれている「気仙沼ホルモン」。豚の白モツ・赤モツ(タン、ハツ、ガツ、レバー、小腸、大腸)をミックスしたものに、味噌(んにく)で味付けし千切りキャベツにウスターソースをかけて一緒に頬張るのが、ご当地グルメ気仙沼ホルモンの食べ方です。
気仙沼ホルモンは遠洋漁業に出る漁師たちの間で食べられるようになったのが始まりと言われています。船上で長い間過ごす漁師たちの食生活は魚中心。そのため、陸に戻った際には肉料理を求めて、おいしいホルモン焼きを好んで食べました。時には船に持ち込み食べることもあるそうです。船上生活での野菜不足解消のため、キャベツの千切りと一緒に食べられるようになり、今では漁師だけではなく地元の人々が愛する食文化となっています。

気仙沼のソウルフードとして半世紀以上愛されてきた「気仙沼ホルモン」。そのおいしさの秘密、地元で評判の美味しいお店をご紹介します。

千切りキャベツにウスターソースをかけ、熱々ホルモンといっしょにパクッ!

おいしい食べ方
マストアイテム



シャキシャキ
千切りキャベツ



ウスターソース



ポリユミーで食べ応えのある気仙沼ホルモンは、家庭料理はもちろん、バーベキューなどのアウトドアシーンでも大人気です。お店ごとに味付けに個性があるので、食べ比べも楽しいですよ!

気仙沼の精肉店
「亀山精肉店」
柴田 静佳 さん



七輪+炭火で網で焼くと
よりおいしい!



地元民の声

やわらかくてプリプリ! 気仙沼といたらこの味ですね。白飯やビールや日本酒と一緒に楽しんでいます。男性(37)



気仙沼ホルモン味噌-焼き-

気仙沼の老舗「平野本店」のまろやかで風味が引き立つ仙台味噌、同じく気仙沼の老舗酒蔵の吟醸酒を使用した深みのある味わい。その他、りんごや玉ねぎを加えることで、さらにコクをプラスした逸品。680円/500g

気仙沼ホルモン辛口-焼き-

醤油ベースの濃厚な秘伝ダレに3種類の唐辛子をブレンドしたピリ辛な味わい。キャベツとの相性抜群でお酒のお供にもぴったり。680円/500g



市民の台所として長く愛されてきた亀山精肉店の気仙沼ホルモンは、栄養満点でホリユミー。国産豚のホルモンをまるごと使用し、地元素材を合わせた特製ダレの味付けは絶品です。

大ぶりにカットされたホルモンは食べ応え抜群

気仙沼で80年以上続く精肉店



亀山精肉店

☎0800-800-3928
気仙沼市田中前1-3-7
営業時間▶9:00~18:00
休日▶土・日曜、祝日
📍▶あり



[webはコチラから]

<http://www.kesenuma-horumonhonten.com>



元祖気仙沼ホルモン「ほんちゃん」みそ味

発売開始の昭和50年までの5年間、夫婦で試行錯誤し編み出した秘伝のみそにんにくダレを使用。一度食べた忘れられないクセになる味わい。650円/500g

宮城県・岩手県産の上質な豚の内臓肉と、青森県産のにんにくや仙台味噌など東北の食材を多く使用。店内では1009単位で新鮮な気仙沼ホルモンが購入できます。

元祖気仙沼ホルモン「ほんちゃん」塩味

素材本来の旨味が感じられる、脂の乗った新鮮で上質な部位を厳選して作った塩ホルモン。良質なたんぱく質やビタミン、コラーゲンも豊富。650円/500g



「元祖」気仙沼ホルモン販売のお店

「ほんちゃん」の愛称で親しまれる地元の味



ジュワッと
香ばしい

地元民の声

お土産にも喜ばれるのでリピートしています♪特にみそ味がオススメです。女性(39)



ミートよねくら

☎0226-23-3449
気仙沼市田中前2-1-3
営業時間▶8:00~18:30
休日▶日曜
📍▶あり



[webはコチラから]

<http://www.meat-yonekura.com/index.html>

秘伝のダレが
食欲をそそる



地元民の声

我が家でバーベキューする時はいつもココ! 東京にいる兄弟や、その友人知人に贈るとかなり喜ばれます。女性(25)



**気仙沼ホルモン
みそ味・塩味**

熟練のスタッフが長年の経験を活かし肉質の状態をチェック。モツそれぞれの食感が活きるようにカットし、にんにくと味噌をベースに絶妙なバランスで調合した手作りのダレが決め手。300g×2個セット/1,542円

全て国産の材料にこだわり、青森県の農家から直接取り寄せたにんにく、気仙沼産仙台味噌、岩手県産の豚内臓を仕入れ、職人が熟練の技で洗い上げます。店主自慢の手作り熟成タレとにんにくたっぷりの味付け、ぶりぶりのミックスモツが魅力です。

店主の手作り・秘伝の熟成ダレが決め手

お店の味を守り続けて54年



からくわ精肉店

☎0226-23-3447
気仙沼市田中前3-6-8
営業時間▶9:00~18:00
(電話対応11:00~15:00)
休日▶日曜 📍▶あり



[webはコチラから]

<https://karakuwa298.co.jp>

OKASHI OMIYAGE



おみやげ

気仙沼市民が選ぶ

スイーツ

Sweets 編

食べた人をトリコにする気仙沼生まれのスイーツをご紹介します。



本物のハマグリと同じぐらいの手のひらサイズ

02



はまぐりもなかくつき
コヤマ菓子店

「コヤマ」印がレトロかわいいもなか。甘さ控えめで食べやすく、パリッワツとした食感の皮と、サクサクのメレンゲクッキーが絶妙にマッチ。新食感にヤミつきに。1,080円/5個入り

5月～8月20日まで
期間限定で
オレンジ味が登場



バルポー レストランエトワール

Gotto(ゴット)

熟練の職人技で作り上げる、生地を何層にも重ねた芸術品のよ様なスイーツ。厳選素材のみを使用し、全て手作りで味ごとにブレンド比率を計算した、バルポーオリジナルの味わい。keiki神山店・シンジョー店でも購入可能。184円/1個、1,577円/8個入り

01

紅梅、他

ホヤぼーやサブレー

「海のバイナップル」とも呼ばれるホヤからアイデアを取り入れ、爽やかなバイン風味のクリームをサクサクの香ばしいクッキーではさみ焼き上げたサブレー。910円/6個入り

各所で販売中♪
気仙沼市内のお菓子屋さん

05



伝統的な製法にこだわる、創業70年目の老舗和菓子屋



長寿・招福と縁起のいい亀の形のもなか。店舗で作る自家製の小倉あん、こまあん、白あんがたっぷりはさまった逸品。1,850円/12個入り

紅梅
亀の子もなか

04

あいロール
シェ・ササキ

ふわっふわしつりの生地にスツクリとした味わいのピュアクリームを使用した、シンプルなロールケーキ。1,150円/1本約19cm

03



スツクリした後味で、たくさん食べられちゃう



06



ホヤぼーやモナカ
御菓子司 いさみや

全国的に人気の気仙沼の観光キャラクター、海の子ホヤぼーや型のモナカ。あんバター、抹茶あんバター、こまの詰合せ。1,674円/10個入り

軽い生地の中には、あんがぎゅっしり!

男山本店 魚町店舗

男山キャラメルクリーム

生クリーム、酒粕、グラニュー糖のみで作られた、ビターなキャラメルと、酒粕の風味がふんわり香る大人のキャラメルクリーム。648円/1個

直営店のみでの数量限定販売!

07



店舗情報

01.バルポーエトワール	☎0226-23-7270	気仙沼市田中前1-5-3	営業時間▶10:00～20:00	休日▶不定休
02.コヤマ菓子店	☎0226-22-0868	気仙沼市魚市場前1-31	営業時間▶9:00～19:00	休日▶水 曜
03.シェ・ササキ	☎0226-22-1919	気仙沼市上田中1-7-11	営業時間▶9:30～18:00	休日▶月 曜
04・05.紅梅	☎0226-22-0469	気仙沼市魚町2-1-13魚町本店	営業時間▶9:00～18:00	休日▶日 曜
06.御菓子司 いさみや	☎0226-42-3056	気仙沼市本吉町津谷館岡12-3	営業時間▶9:00～18:30※	休日▶木 曜 ※日曜のみ18:00まで
07.男山本店 魚町店舗	☎0226-24-8088	気仙沼市魚町2-2-12	営業時間▶10:00～17:00	休日▶火 曜

GOODS OMIYAGE



おみやげ

気仙沼市民が選ぶ

グッズ

Goods 編

個性が光る、使い勝手抜群のアイテムをご紹介します。



約50色の中から好きなカラーを選び
セミオーダーもできちゃう!

GANBAARE・ギャラリー縁

ランチバッグ(小)

01

手染めの藍色が味わい深い、帆布を使用した丈夫な
ランチバッグ。内ポケットがあり、スマホや化粧品、メモ
帳などを入れるサブバッグとしてもオススメ。2,750円

MAST HANP

かつお/小魚柄TOTE BAG(中)

帆布シート職人として約20年の経験を積
んだ職人が作る、個性が光るトートバッグ。
中が見えないよう工夫された蓋、2つの内
ポケット、ドリンクホルダーがついた機能性
抜群のアイテム。5,940円

表と裏の柄が異なる
遊び心のあるデザイン



03

小物類、
財布、ベルト、バック類など、
サメ革製品は必見!

02

SHARKS

サメ革JAWS小銭入れ

サメの水揚げ日本一の気仙沼ならではの希少価値の高いサメ革
アイテム。水や傷に強く、使う程に艶が出て経年変化が楽しめる、
シャークスオリジナルアイテム。6,600円



BEAUTY OMIYAGE



おみやげ

気仙沼市民が選ぶ

ビューティー

Beauty 編

美容と健康にアプローチする、気仙沼の美容・健康資源をお届け。



ヨーグルトやスムージー、お味噌汁
などにサッと溶けて使いやすい

03

石渡商店

Umino
フカコラーゲンペプチド

海の王者であるサメの
栄養素を凝縮した純度
100%のサメの健康サブ
リメント。動物性に比べ7
倍の吸収率を誇るフカコ
ラーゲンで毎日を元氣
に。4,320円/約1ヶ月分
3g×30包

KESEMO MARINUS

気仙沼クリルオイルEPA&DHA+



三陸沖で水
揚げされる
イサダから抽
出されるEPA、DHA、アスタキ
サンチンなどを含む、イサダオ
イル100%の天然サプリメント。純国産の天然資源使用。
5,940円/390mg×120粒

健康維持やダイエット
サポートにおすすめの一粒

02

気仙沼産フカヒレから抽出した
コラーゲンが潤いを保ってくれる

01

KESEMO MARINUS

フカコラーゲンミスト

フカヒレ生産日本一の気
仙沼の優れた加工技術か
ら生まれた、肌に塗っても効
果的なフカコラーゲンの保
湿力を活かした、とろみのある化粧水。透明感とハリ
のある肌へと導いてくれる
1本。3,300円/100mL



店舗情報

01.ギャラリー縁 ☎0226-27-4901 気仙沼市岩月宝ヶ沢17-1
02.SHARKS ☎0226-24-5760 気仙沼市南町海岸1-14 ムカエル1F
03.MAST HANP ☎0226-25-7081 気仙沼市南町2-4-10 紫神社前商店街S208
01・02.KESEMO MARINUS ☎0120-665-604 気仙沼市弁天町1-7-4
03.石渡商店 ☎0120-108-537 気仙沼市松崎樺沢228-107

営業時間▶水～金曜10:00～18:00、日・祝10:00～17:00 休日▶不定休
営業時間▶火～日・祝日10:00～18:00 休日▶月・曜
営業時間▶10:00～19:00 休日▶未・曜

取扱店舗はHP「kesemo」で検索 休日▶土・日・祝
営業時間▶8:00～17:00 購入はHP「Umino」で検索 休日▶土・日・祝

気仙沼から、もっと。

気仙沼生まれのお土産本

umiyage

Vol.01

— 気仙沼うみやげ一春・夏号

発行/気仙沼水産資源活用研究会kesemo・運営/子ビレ小館「あがりまね」気仙沼プロジェクト実行委員会
2021年6月発行 企画・編集・デザイン/kuhki (kumaki-solution design)



kesemoは、気仙沼の水産資源から
新しい価値を創造するために、
地元企業20社以上の知恵と想いを結集させた、
水産加工製品ブランドです。

©望月 研

この冊子は、気仙沼を
もっと知っていただくきっかけとして
旅行でお越しになった方々に
よりよい情報をお届けしたい
という思いで制作しました。
気仙沼から全国へ、
これまでのご支援への感謝と共に
kesemoの「もっと」をお届けします。

も
っ
と、
元
気
に。

も
っ
と、
優
し
く。

も
っ
と、
美
し
く。

も
っ
と、
お
い
し
く。



地元の水産資源を使用した化粧品、サプリメント、調味料などを多数展開

kesemo+
気仙沼水産資源活用研究会

〒988-0037 気仙沼市魚市場前8-25 新魚市場D棟3階
気仙沼市クッキングスタジオ事務室内
TEL.0226-29-6788 <https://kesemo.com>

kesemo

検索

webはコチラから

