

produced by kesemo kesenuma



この魅力、気仙沼生まれ。

umiyage

| 気仙沼うみやげ |

2023総集編

連続テレビ小説の
舞台でお土産巡り



特集

市民が選ぶ気仙沼生まれの

おみやげ 66選

気仙沼生まれ

小松 至さんもオススメの
地元の魅力いっぱい



04 let's takeout!

地元民による未曾有の座談会バトル
おらほの推し自慢

味わい
香り豊か!



気仙沼の恵みがギユツ

地酒

&ドリンク



気仙沼市観光キャラクター
「海の子 ホヤぼーや」

contents

08 旬の魚介を味わいつくす
海の幸

12 港町で生まれたソウルフード

気仙沼ホルモン

14 至高のスイーツ & 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 66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、知れば知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ます、気仙沼での運命の出会いをお手伝いします。

1

「小松さんvoice」
気仙沼
favorites

食べ物がおいしくて、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

元ボーイズグループ所属。宮城県気仙沼市出身。趣味はファッション、得意分野は料理で、気仙沼の新鮮な魚介類が大好き。





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!
気仙沼に美味しいが集まる
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。揚げとつと (300円)
揚げとつと ☎0226-25-7616 気仙沼市南町3-1-23
営業日▶不定期営業
- 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。焼きジョーズ(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13種類(内、春夏限定3種、秋冬限定3種)あり。クリームサンド各種(180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



おらほの推し自慢

oraho no oshi jiman

地元民による未曾有の座談会バトル



もの申す!

「ほや塩辛」

個人的にはからすみやウニと並ぶおいしさで、隠れた珍味的存在! 生のホヤは人間が舌で感じる5つの味(甘み、塩味、酸味、苦味、うま味)を一度に感じることができるといわれている食材。塩辛にすると味により深みが出て、お刺身とはまた違ううま味が楽しめます。

冷凍品なので
保存もしやすく
便利!



ほや塩辛(918円)1個

ここで購入できる

道の駅大谷海岸

☎0226-44-3180 気仙沼市本吉町三島9
営業・休▶9:00~18:00、無休(年末年始休み)

ほのかに地酒が
香る深みある味わい!

気仙沼に住む
パワフル男女が、
それぞれの視点から
「推し」の魅力
を自慢し合う、
未曾有の座談会
バトル勃発です。

ここでGET!



手塩にかけてじっくり 炊き上げた激レア品!

「岩井崎の塩」

岩井崎内湾から汲み上げた海水を使って、平釜で丁寧に炊き上げた天然塩。1トンもの海水を15kgほどになるまで、3日間かけて煮詰めるので大量生産ができません。気仙沼の飲食店やお菓子屋さんでも使われており、その人気から流通数に限りがある激レア品です。



ミネラル豊富で
ほんのり甘い
繊細な味わい



岩井崎の塩(500円)1袋

約300年以上前、仙台藩御塩場として塩づくりが盛んに行われた歴史を辿るのも面白い塩づくり体験(500円)では、作る人によって結晶の大きさ・量にも個性が出るという不思議。

ここで購入できる

岩井崎塩づくり体験館

☎0226-27-5410
気仙沼市波路上岩井崎3-2
営業・休▶9:00~16:00
(塩づくり体験の最終受付は15:30)、不定休

天然塩なので、
実は季節によって
味わいが絶妙に
異なります



気仙沼
推しvoice

道の駅 大谷海岸
M.Oさん(60代)
気仙沼市出身・在住

漁業を通じ、早くから世界と繋がりを持つ豊かな地域であることが自慢。風光明媚で穏やかな気候と、独自の文化が根付いているところも嬉しいですな〜。

気仙沼
推しvoice

気仙沼市階上観光協会
C.1さん(40代)
岩井崎出身・在住

岩井崎の表情豊かな海が大好き! 水平線が丸く見えるほど、ひろーく見渡すことができる素敵な景観です。



唐桑半島の芳醇な「大唐桑」は必食!

「桑の実ジャム」

ハマったきっかけは、約7年前に企画した「桑の実狩り&ジャムづくり体験」というイベントでした。唐桑地域に大唐桑栽培愛好会という団体があり、会員さんがそれぞれ栽培しお茶やジャムを作っているんですよ。



桑の実ジャム(540円)1個
大唐桑の実、グラニュー糖、レモンだけで作った。素材の味を楽しむジャムです。

ヨーグルトに入れたり、料理やお菓子作りの隠し味にもぴったり

ヨソではあまり
見かけない珍しさと
甘酸っぱいおいしさが
魅力です!

気仙沼市観光協会 唐桑支部
Y.Kさん(40代)
気仙沼市出身、唐桑町在住

気仙沼
推しvoice

小さな丘や浜、森があって、少し移動しただけで風景が変わるところや、空が広くて日照時間が長いところが好きですね。

ここで購入できる/

半造レストハウス
☎0226-25-8430 気仙沼市唐桑町小長根264-2
営業・休▶8:30~16:30、火曜定休

蟹のむき身からも出汁を取った贅沢スープ!

「Deep Sea Red Crab ビスク」

同僚に教えてもらって出会った、お家の冷凍庫にストックしておきたい&お土産にも間違いなしの絶品ビスクです!レンジで温めるだけなので、手軽なのも嬉しいですね。



Deep Sea Red Crabの殻と身を、白ワインで焼きつけて出汁を取り、うま味たっぷりの野菜スープと合わせて煮込んだ深みのある味わいが魅力的。

おいしいですよ!
アレンジしても
リゾットに
パスタソースや

気仙沼
推しvoice

一般社団法人気仙沼地域戦略
Y.Oさん(20代)
宮城県仙台市出身、気仙沼市在住

気仙沼の魅力に惹かれ4年前に移住。応援してくれる先輩方や仲間たちがたくさんいて、誰かのチャレンジをみんなで応援するような風土が大好きです。

ここで購入できる/

かに物語

☎0226-23-1521 気仙沼市魚市場7-13海の市1F
営業・休▶9:00~17:00、水曜定休・気仙沼海の市休館日

かにの身が
たっぷり
入っていて濃厚!



Deep Sea Red Crab ビスク(756円)1袋

「マグロのたまご」

初めて食べたのは小学生の時だったのですが、とてもおいしくて好物になりました!気仙沼では一般的によく食べられていて、昔から馴染み深い食材ですね。食感がよくクセもないので、湯通しでも煮付けでもおいしいですよ。
※人気商品につき、入荷待ちとなる場合があります。

マグロのたまご(550円)1袋

大きなタラコを
輪切りにしたような
見た目!



しっとり、まったり、
ムチュチュとした食感!

気仙沼市観光協会
大島支部
M.Mさん(40代)
気仙沼市出身・在住

気仙沼
推しvoice

一番はやっぱり海がキレイなところ。見ているだけで癒されますね。

甘辛く煮ると
ご飯のおかずにも
酒の肴にも
ピッタリ!

ここで購入できる/

気仙沼大島ウェルカム・ターミナル
☎0226-28-9253 気仙沼市浦の浜151-2
営業・休▶9:00~17:00
(冬季は時間変更の可能性あり)、無休





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。

JIZAKE OMIYAGE



おみやげ

気仙沼市民が選ぶ

地酒 & ドリンク 編

よくお土産にリクエストされるよ!



自分用は、もちろん、贈ると喜ばれます



常時4種の味が楽しめる、非接触試飲サーバーも



蒼天伝 特別純米酒

柑橘果実の爽やかな香りとスムーズな飲み口。芳醇かつ優しい甘味とスッキリとした味わい。第15回フェミニリーズ世界ワインコンクール2021日本酒部門の最高峰[TOP OF THE BEST]受賞。1,540円/720ml



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

港町気仙沼で
人々の情熱とこだわりから生まれた、
地酒&ドリンクをご紹介します。

それぞれの味わい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の、おいしいお土産と思い出をお持ち帰りください!



気仙沼の酒蔵「角星」
斉藤 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]





新鮮野菜と果物のスムージーで
美容と健康をお届け

山の幸も豊富な気仙沼の新鮮食材をふんだんに使用した、非加熱のスムージーが味わえるみやかふえ。栄養をそのまま摂取することができるスムージーは、まさに「飲むフルーツサラダ」。水・氷・砂糖不使用でヘルシーなのも人気の秘密です。



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。

気仙沼の農家から仕入れた、
鮮度抜群の食材を使用

気仙沼生姜の
アップルジンジャー

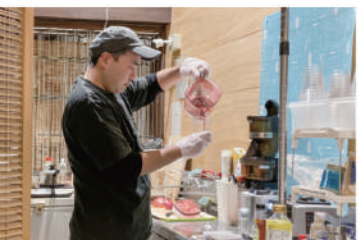
気仙沼産の生姜を使用したホットドリンク。生姜が体を温め、消化を助けてくれるため、食べ歩きのスタートにもオススメ。500円



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。1,650円/720ml



地元民の声

季節ごとに旬のお野菜や果物を使用したドリンクが登場するので、いつも楽しみにしています。ビタミンCたっぷり美容が気になる女性にも喜ばれます！女性(32)



ビューティー
ビーツ

飲む輸血と呼ばれる野菜「ビーツ」を使ったスムージー。血管の柔軟性を高め代謝を上昇させる美容にも効果的なドリンク。500円

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)

上品で洗練された美味しさ/
水鳥記 純米大吟醸酒
蔵の華 四割四分



宮城県 대표적인酒造好適米である「蔵の華」を44%まで磨きあげ、丁寧に醸した純米大吟醸酒。上品なお米の旨みと純米大吟醸ならではの綺麗な飲み口が楽しめる。3,960円/1.8L

気仙沼は見る、知る、食べる、遊ぶに加えて「健康になる」がある街です。季節ごとに違う表情を見せる気仙沼の野菜と果物を味わって欲しいですね



みやかふえ
柏木大昌さん



2階は天井裏がチラッと見える構造になっており、100年前の上様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

みやかふえ

☎090-6250-3098 ミラクル
気仙沼市南町3-2-5 アムウェイハウス拓内
営業時間▶10:00~18:00
休日▶水曜 ▶あり
https://www.instagram.com/miyacafe_smoothie/



7 [Instagram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 ▶あり
<https://kakuboshi.mystrikingly.com>



[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

宮城県の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、メカジキ、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。



UMINOSACHI OMIYAGE



おみやげ

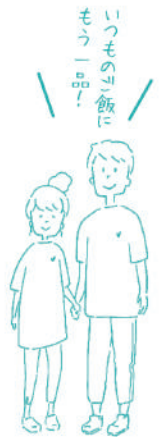


気仙沼市民が選ぶ

海の幸

ご飯とお酒のおとも

編



＼ 食がすすむ！ ／

ご飯とお酒のおとも

ご飯やお酒がすすむ、
ご飯とお酒のおともスタメンをご紹介します！

※新型コロナウイルス感染症予防対策における宮城県からの要請に基づき、営業時間等変更になる場合がございます。

年中、多種多様な水産物が獲れる気仙沼。
心をくすぐられる旬の魚介&
長年愛される海の幸をご紹介します。

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

金のさんま

代々継ぎ足しの返したれも絶品

長年継ぎ足している返したれで骨まで柔らかく炊き上げた逸品。ごはんの上のせて返したれをしみ込ませて食べるのも格別。1,080円/4切入



保存料・化学調味料不使用。さんまの真ん中の一番柔らかくて美味な部分だけを詰めました。



県・齊吉(かなえ・さいきち)

☎0226-22-0572 気仙沼市柏崎1-13 営業時間▶11:00~16:00
(月~木曜定休)お昼/金曜11:00~14:00、土・日曜11:00~15:00
※詳細はwebをご覧ください 購入場所:店舗・公式ネットショップ

【webはコチラから】

気仙沼の海の幸 お魚・旬カレンダー



朝めしりのり(味付)

パリッとした厳選国産海苔を使用

1枚1枚丁寧に焼き上げた味付け海苔。食事に、おやつに、おつまみにぴったりの、飽きのこない味わいの人気商品。432円/8切56枚入り



毎日の食卓をワンランクアップ! 長年愛され続けている定番商品



横田屋本店

☎0226-22-0175 気仙沼市八日町1-4-8

営業時間▶平日8:45~17:30(土日定休)

購入場所: 店舗(本店、海の市店)、公式ネットショップ

[webはコチラから]

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。1,890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!



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)

購入場所: 店舗、公式ネットショップ

[webはコチラから]

炭火手焼ふりかけ

カリッと香ばしい究極のふりかけ

厚削りの鯖節とカツオ節、本場海苔がアクセントになり、豊かな香りとほんのり甘じょっぱい風味が口いっぱい広がります。432円/1袋(店頭価格)



約60年間変わらない、炭火手焼製法で丹念に焼き上げた「気仙沼の味」



大菊 本店

☎0120-374-113 気仙沼市三日町1-2-21

営業時間▶平日8:30~17:30(日曜定休)

購入場所: 店舗(本店、海の市店)、楽天ショップ他、気仙沼市内10店舗以上

[webはコチラから]

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



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ほか塩辛自動販売機、公式ネットショップ他

[webはコチラから]

もうかの星(モウカサメの心臓)

まるで生レバーのような風味

あつさりとした味わいで歯ごたえも良く、お刺身や酢味噌和えとしてもおいしいもうかの星。焼くとお肉のような食感が楽しめる。3,480円/500g



※希少部位のため品切れの場合があります。

ほとんど気仙沼でしか水揚げされない珍味!レバ刺し感覚でも◎



[webはコチラから]

お取り寄せ通販 気仙沼さん

<http://shop.kesennumanet.jp/>
気仙沼市松川前13-1
購入場所:公式ネットショップ

さんまくん

新鮮さんまを1本まるごと燻製に

三陸沖で水揚げされた新鮮なさんまを、香り豊かな桜の木チップで燻製に。頭からしっぽまで骨ごと食べられます。500円/1尾



第12回農林水産祭 天皇杯受賞!DHAやEPA等青魚特有の栄養価も豊富



[webはコチラから]

マルトヨ食品

☎0226-22-2058(平日9:00~17:00、日曜定休)
気仙沼市浜町1-15-6 購入場所:海の市「阿部長商店」、お魚いちば、公式ネットショップ他

ほやドレたまねぎ

美味しさの秘密はほやのうま味

ホヤエキスのうま味が効いた醤油ベースの和風玉ねぎドレッシングです。玉ねぎのシャキシャキ感が生きています。参考小売価格478円/180ml



ほやが苦手でも食べやすく仕上げたドレッシングです。お土産に是非!



[webはコチラから]

kesemo

☎0120-445-604(平日9:00~17:00、水・土・日定休)
気仙沼市八日町1-1-1気仙沼市役所ワンテン庁舎1階水産課 加工振興係内 購入場所:気仙沼さん他

ふかひれ姿煮(タレ付き)

ふつから仕上げたうま味が広がる

石渡商店オリジナルの、鶏、豚のガラや牛エキスたっぷりのスープにオイスターソースなどを加えた深みのある味わい。1,382円/1箱150g



コラーゲンたっぷり!お好みで味付こしょうを加えてもおいしい

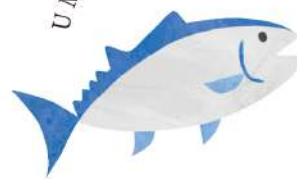


[webはコチラから]

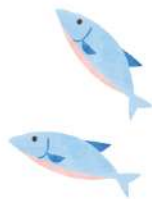
ふかひれの石渡商店

☎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

UMINOSACHI OMIYAGE



おみやげ



海の幸

気仙沼市民が選ぶ

話題の手土産 編



いっぱいあって目移りしちゃった!

＼気仙沼ならではの！／ 話題の手土産

海の幸を手軽に味わえる、
話題の手土産の数々をご紹介します!

※新型コロナウイルス感染症予防対策における宮城県からの要請に基づき、営業時間等変更になる場合がございます。

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。486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



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

[webはコチラから]

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っくら仕上げた、食べ応え抜群の笹かまぼこ。プリプリの食感を楽しんで。2,670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

旅するかまぼこ(3種)

可愛い個包装で持ち歩きにも便利

可愛いオリジナルキャラクターが目印の、常温で持ち歩けるかまぼこ。プリプリした食感と弾力がたまらない。各432円/1袋(3枚入り)



「もぐもぐプレーン」「すきすきチーズ」「うまうま牛たん」の3種類展開



[webはコチラから]

かねせん蒲鉾店

☎0226-25-7616(平日9:00~17:00、日曜定休)

気仙沼市魚町1-5-6

購入場所:かねせん蒲鉾店、公式ネットショップ

けせんぬまのおつまみこんぶ

噛めば噛むほどうま味がじわじわ

三陸産のやわらかい早採れの生こんぶを使用した、素材の色とうま味を活かした逸品。噛めば噛むほど優しい味わいが広がる。130円/1袋11g



食物繊維は豊富! 食べる手が止まらなくなると評判です



[webはコチラから]

マルニシわかめプラザ

☎0226-22-1235 気仙沼市西八幡町24-1

営業時間▶9:00~17:00(日曜定休) 購入場所:マルニシわかめプラザ、気仙沼市内のセブンイレブン(一部除く)、公式ネットショップ他

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500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



[webはコチラから]

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

ピリ辛ツナ

ピリツ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



オンラインショップで公開中のアレンジレシピも要チェック!



[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

完全熟牡蠣の味わいを丸ごと凝縮

一流の生産者が育てた、完全熟の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。1,069円/160g



深い味わいが魅力!いつもの料理をワンランクアップしてくれます



[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

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。1,037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



店舗への冊子の持ち込みで10%OFF!



[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

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!



HORUMON OMIYAGE



おみやげ

気仙沼市民が選ぶ

気仙沼編 ホルモン

食欲を
そそる
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」。味噌にんにくで味付けした豚の白モツ・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を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
おいしいお店をご紹介します。

＼お持ち帰りやお土産に／

新鮮な気仙沼ホルモンが購入できるお店

- 金澤精肉店 ☎0226-22-0808 気仙沼市三日町1-2-16
 南部屋精肉店 ☎0226-23-1653 気仙沼市新町6-39
 出羽精肉店 ☎0226-22-1859 気仙沼市田中176-1
 ●P.13掲載(亀山精肉店、ミートよねくら、からくわ精肉店)

＼それぞれのお店を味を堪能／

気仙沼ホルモンが食べられるお店

- スタミナホルモン食堂食業 ☎0226-29-6124 気仙沼市南郷7-19
 ホルモン一休 ☎0226-22-5888 気仙沼市松川37
 ホルモン道場 ☎0226-22-0830 気仙沼市南町1-1-9 山本ビル2F
 焼肉くりこ ☎0226-23-8139 気仙沼市田中前3-7-6
 ホルモンお福 ☎0226-24-2862 気仙沼市松崎中瀬291-3
 マトン牧場 ☎0226-24-3526 気仙沼市田中前4-9-2
 焼肉ハウスジャンジャン ☎0226-23-3038 気仙沼市神山1-6
 ラーメン・ホルモン司 ☎0226-24-0378 気仙沼市田谷12-2
 焼肉の店さうす ☎0226-23-2424 気仙沼市新町6-39
 ホルモン大勝 ☎0226-27-2986 気仙沼市長磯森32-1

※営業日などの詳細は各店へお問い合わせください



＼教えてくれたのは／
気仙沼ホルモン同好会
会長
小野寺 誠さん

他にも、地元のスーパー
や居酒屋さんなどで気仙沼ホルモンを見かけたら、お好みの味を探してみてくださいね!

気仙沼の精肉店
「亀山精肉店」
柴田 静佳さん

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!

七輪+炭火+網で焼くと
よりおいしい!



地元民の声

やわらかくてプリップリ! 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」のまる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-horomonhonten.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。一度食べたら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100g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



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>

「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

食べごたえ
抜群!



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)

お店の味を守り続けて54年

店主の手作り・秘伝の熟成ダレが決め手

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ダ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。

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生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。1,542円/300g×2個セット



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>



コヤマ菓子店

はまぐりもなかくつきー いろいろ味

「コヤマ」印がレトロかわいいもなか。甘さ控えて食べやすく、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。1,350円/5個入り

本物のハマグリと
同じくらい
手のひらサイズ

パルポー レストランエトワール

GalaxyGotto(ギャラクシーゴット)

星空に近く、恵みの海と暮らす「気仙沼」。「銀河鉄道999」でも名高い松本零士先生監修によりデザインされたBOXも魅力的。チョコ・抹茶・紅茶・コーヒー味がセットに。2,052円/10個入り



気仙沼から「未来へ」
元気と勇気を発信

02

01

OKASHI OMIYAGE



おみやげ

気仙沼市民が選ぶ

スイーツ

Sweets 編

食べた人の心をつかんで離さない気仙沼生まれのスイーツをご紹介します。

紅梅、他

ホヤぼーやサブレー

「海のパイナップル」とも呼ばれるホヤからアイデアを取り入れ、爽やかなパ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
お菓子屋さん
気仙沼市内の

06



伝統的な製法にこだわる、
創業70年目の老舗和菓子屋

05



紅梅
亀の子もなか

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

あいロール
シエ・ササキ

03

ふわ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。1,200円/1本約19cm



スツクリした後味で、
たくさん食べられちゃう

ホヤぼーやモナカ
御菓子司 いさみや

07



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3種の詰合せ。2,030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、ピ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！

04



店舗情報

01.パルポー-エトワール
☎0226-23-7270
気仙沼市田中前1-5-3
【営業】10:00~20:00
【休日】不定休

02.11.コヤマ菓子店
☎0226-22-0868
気仙沼市魚市場前1-31
【営業】9:00~19:00
【休日】水曜

03.シエ・ササキ
☎0226-22-1919
気仙沼市上田中1-7-11
【営業】9:30~18:00
【休日】月曜

04.男山本店 魚町店舗
☎0226-24-8088
気仙沼市魚町2-2-12
【営業】10:00~17:00
【休日】火曜

05・06.紅梅
☎0226-22-0469
気仙沼市魚町2-1-13魚町本店
【営業】9:00~18:00
【休日】日曜

07.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】9:00~18:30※
【休日】木曜

6個入ドーナツギフトは
オリジナルBOXに、
好きな種類を詰められます



全国的にも珍しい、
バターだけを包んだ
香り豊かなどら焼き

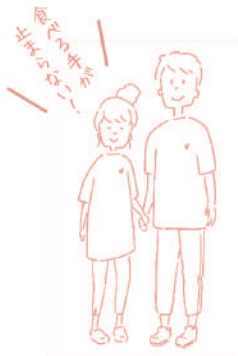
10



菓心 富月

バターどら焼き

こだわりの末たどり着いた、バターのみを包んだどら焼き。口の中で皮がほどけ、蜂蜜の甘味がやさしく広がったその後で、バターの豊かな香りがふんわり広がる。150円/1個



うみねっこが
デザインされた
パッケージもかわいい



08

アンカーコーヒー

手づくり焼きドーナツ

気仙沼市内の工房で1つひとつ丁寧に手作りの、しっとりリッチな食感の焼きドーナツ。「チョコチャンク」は大きめのチョコレートがゴロっと入った1番人気。甘しょっぱい味わいの「こがし醤油」は大人のおやつにも。(写真上)チョコチャンクドーナツ。(写真下)こがし醤油ドーナツ 各260円/1個、1,620円/6個入り(箱代60円込み)

市内の直売所や道の駅、
スーパーでもGETできる!

モーランド・本吉

牧場ババロア

09

糖分をおさえたコクのある優しい甘さと、なめらかで口当たりのよいクリーミーな食感に固定ファンも多いババロア。気仙沼モーランド・本吉の人気NO.1製品。160円/1個



11

コヤマ菓子店

うみねっこー塩あんくつきー

岩井崎沖の海水から作られた気仙沼産の天然塩を使用したクッキー。生地はさっくり、中はしっとりとした食感で、バター100%、きび糖使用で保存料・着色料無添加。気仙沼を感じるお土産にぴったり。1,188円/5個入り



店舗情報

08.アンカーコーヒー マザーポート店(他、内湾店)
☎0226-23-5939
気仙沼市館山1-6-31
【営業】9:00~16:00 【休日】年末年始(12/31、1/1)
(コロナ感染拡大防止のため営業時間変更の可能性があります)

09.べ〜ごこハウス(モーランド・本吉内施設)
☎0226-43-2468
気仙沼市本吉町角柄15-4
【営業】9:00~16:00 【休日】月・火曜
(休日が祝祭日の場合、翌日休業)※冬季休業12月~3月まで

10.菓心 富月
☎0226-42-3048
気仙沼市本吉町津谷松岡89
【営業】9:00~18:30
【休日】不定休



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・ギャラリー緑

ランチバッグ(小)

02

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



小物類、財布、ベルト、バック類など、サメ革製品は必見!

SHARKS

01

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。各6,600円

MAST HANP

03

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



面と裏の柄が異なる遊び心のあるデザイン



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。

ホヤぼーやショップ

マネしておしゃべりお散歩ホヤぼーや

話しかけると、話しかけた通りにおしゃべりしながらびよこびよこ歩く、お子様・大人もハマる癒し系ぬいぐるみ。3,080円

ホヤぼーやショップオリジナルアイテム

06



たかはしきもの工房

気仙沼だヨ!全員集合 注染てぬぐい

気仙沼の美味、気仙沼の美観、気仙沼の可愛いを全員集合させたデザイン。日本伝統の染技術「注染」で美しくあたたかみのある風合いに。各1,650円/1枚

気仙沼を代表する、9つのシンボルを見つけみて!

04



椿屋本舗

純つばき油

椿油を作り続けて17年以上の技術が活きる、大島の椿農場(約300本)から採取される希少価値の高い椿油。サラッとした感触で保湿性に優れ、お風呂上がりのヘア・スキンケアにぴったり。成分のほとんどがオレイン酸(85%)で、調理器具などのサビ止めにも効果的。1,500円/1個(30ml)

07



気仙沼大島で育った椿を使用した、無添加・無着色の天然100%の植物油

サメに乗ったポーズ、空を飛ぶポーズのマスクも人気!



鈴木金物店

05

ホヤぼーやぬいぐるみマスク

キャラクターを忠実に再現した細かいディテールがポイント。連続テレビ小説内で、バッグチャームとしても登場したホヤぼーやのぬいぐるみマスク。968円/1個

店舗情報

03.MAST HANP
☎0226-25-7081
気仙沼市南町2-4-10
兼神社前商店街S208
【営業】10:00~19:00
【休日】木曜

04.wanomis
たかはしきもの工房
☎0226-23-1457
気仙沼市所沢321-1
【営業】10:00~18:00
【休日】火曜・月2回月曜

05.鈴木金物店
☎090-1602-2836
気仙沼市中山243
【営業】各販売施設に準ずる
【販売場所】ホヤぼーやショップ(海の市施設内)、気仙沼大島ウエルカム・ターミナル、他

06.ホヤぼーやショップ(海の市施設内)
☎0226-24-5755
気仙沼市魚市場前7-13海の市1F
【営業】10~4月8:00~17:00、5~9月8:00~18:00
【休日】不定休

07.椿屋本舗
☎0226-28-2007
気仙沼市中山243
【営業】各販売施設に準ずる
【販売場所】気仙沼の各道の駅、イオン気仙沼産直コーナー、オンラインショップ、他



SPF50+PA++++で
紫外線をしっかりブロック

KESEMO MARINUS

マリナス UVプロテクト50

03

うるおいを保ちつつ透明感とツヤのある仕上がりの、ノンケミカル処方の日焼け止め。汗や水に強くなるおいをしっかりと持続させ、肌なじみがよい。化粧下地としても通年ご使用可能。3,300円/55g

KESEMO MARINUS

気仙沼クリルオイル

04

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



とろみのある
保湿化粧水なのに
ミスト仕様

KESEMO MARINUS

マリナスミストa

01

フココラーゲンのほどよいとろみに心地よい使用感をプラス。気仙沼の美容成分やヒアルロン酸が、肌を乾燥から守る保湿効果の高い化粧水。首やデコルテなど顔以外の乾燥したところにも手軽にシュ！3,300円/100ml

02

フカヒレを思わせる
プルプル美容液

KESEMO MARINUS

マリナスジェルa

プルプルとした感触と高い保湿力が好評のジェル状美容液。みずみずしいうるおいを好み、シンプルなお手入れをしたい方や乾燥が気になる部分にプラスしての使用もおすすめ。3,300円/45g



BEAUTY OMIYAGE



おみやげ

気仙沼市民が選ぶ

ビューティー

Beauty」編

極品は旅へ
おみやげ



気仙沼生まれの美容・健康資源から、美と健康をサポート。

石渡商店

Uminoフコ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%のサメの健康サプリメント。動物性に比べ7倍の吸収率を誇るフココラーゲンで毎日を元気に。4,320円/約1ヶ月分3g×30包



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

07



3つの天然純度100%の海のかで、
しなやかなカラダをサポート!



06

石渡商店

Uminoフカ・コンドロイチンプラス

気仙沼産の厳選したフカヒレ軟骨を酵素分解。保水に高い効果を発揮すると言われているプロテオグリカン、カラダのクッションの元となるコンドロイチン硫酸、弾力性を高めるII型コラーゲンを濃縮。飲みやすい錠剤タイプ。5,832円/30g(約120錠)

KESEMO MARINUS

マリナスクリームa

しっとりとしたうるおいとハリを与える、コクのあるリッチな使用感の保湿クリーム。乾燥が気になる目元にアイクリームとしてもおすすめ。5,500円/25g



翌朝が楽しみになる、
みずみずしいうるおいと
ハリ肌へ

05

店舗情報
(P.17)

01.02.03.04.05.
KESEMO MARINUS
☎0120-665-604
気仙沼市弁天町1-7-4
取扱店舗はHP「marinus」で検索

06.07.石渡商店
☎0120-108-537
気仙沼市松崎柳沢228-107
【営業】8:00~17:00 【休日】土日・祝日
購入はHP「Umino」で検索

店舗情報
(P.16)

01.SHARKS
☎0226-24-5760
気仙沼市南町海岸1-14 ムカエルF
【営業】火~日・祝日10:00~18:00
【休日】月曜

02.ギャラリー緑
☎0226-27-4901
気仙沼市岩月堂ヶ沢17-1
【営業】水~金曜10:00~18:00、
日・祝10:00~17:00
【休日】不定休

気仙沼から“もっと”を届ける

kesemoのイチ面

気仙沼の水産資源から新しい価値を創造するため、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「kesemo」。その活動のイチ面と、取り組みへの想いをご紹介します。

(左から)石渡商店・石渡 久師さん、高研・小野寺 純さん、佐藤 幸宏さん、井岡 亮一さん



気仙沼水産資源 活用研究会 「kesemo」は

「気仙沼水産資源活用研究会は気仙沼市が事務局となり、市内の会員企業や大学などの研究機関、外部の専門家が連携した組織として2013年に発足され、そのブランドとしてkesemoが生まれました。2015年夏には気仙沼産のフカヒレから作られたコラーゲンを配合した化粧品ブランド「マリナス」が誕生し、地元はもちろん首都圏でも販売され、続々とファンが生まれています。

「もっと○○」の 想いを込めた活動

気仙沼で採れる豊かな水産資源を活用し、食品や調味料、化粧品やペットフードまで、多岐にわたるジャンルの加工品を開発。作り手それぞれに気仙沼からもつと素敵な出会いをもつといいものがお届けできるようにと想いを込め、日々活動しています。



(写真右)化粧品ブランド「マリナス」には、気仙沼を象徴する海=MARINEという言葉が含まれています。美肌食材として人気の気仙沼産フカヒレの効果も化粧品で届けたいという思いから、保湿度に優れる非加熱フカコラーゲン(サクシノイルアテロコラーゲン)を化粧品原料として開発しました。(写真左)気仙沼で創業57年。フカヒレ料理専門の石渡商店から生まれた「Umino」。サメを知り尽くした職人の存在、水揚げ後すぐの仕入れ、加工技術。純度100%のサメの健康サプリメントはこれはこの港町だからこそ実現できた一品です。



石渡商店
石渡 久師さん

もっと、おいしい。もっと、美しく。もっと、優しく。もっと、元気に。がもっとです。



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

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ます。

気仙沼産フカコラーゲンが 高品質の化粧品原料へ採用に

「フカヒレ水揚げ日本一の地で、
フカヒレを活用した化粧品用コラーゲンを開発したい」。
この想いをkesemoの研究で実現。
気仙沼初の化粧品原料の開発秘話をご紹介します。



石渡商店のスタッフが、熟練の技で表面の皮と軟骨だけを取り除き、フカヒレ加工を行う。
※画像はフカコラーゲンの抽出部位ではありません。

化粧品用 コラーゲン加工の課題

コラーゲンは、原料や抽出温度などによって肌への浸透^(※)のしやすさや保水力・保湿力が変わります。また、コラーゲンを化粧品に配合するには「化粧品原料」の認可が必要ことから、化粧品用コラーゲンの研究・製造の実績を持つ(株)高研に開発を依頼。研究会の会員企業でフカヒレ加工会社の(株)石渡商店との協業で、成分研究から加工までを通し開発を行いました。

タンパク質であるコラーゲンは、加工する人の手の体温でも熱によって変性してしまう程とても繊細で加工が難しい成分です。そのため、地元企業ならではの技術と知恵・経験を活かし、低温下で行う非加熱加工を行うことで、鮮度と品質を保ったままの加工が実現しました。
(※)角層まで

このコラーゲンは保湿効果に優れているだけではなく、ニオイがまったく気になりません。透明度が高く、透明度を重視する化粧水にも配合しやすい上質なコラーゲンなのです。



高研 小野寺 純さん

協業・共同開発で 広がる可能性

気仙沼産のフカヒレ真皮を原料にして作られた非加熱コラーゲンは、化粧品「マリナス」の化粧水、美容液など全品に配合されており、「サクシノイルアテロコラーゲン」という成分名で外箱に表示されています。

このコラーゲンはマリナスブランドの化粧品だけではなく、日本製の新たな化粧品用コラーゲン原料という成果も生み出しました。これはkesemoが掲げる協業・共同開発の姿勢が根本にあるからこそなのです。





気仙沼の魅力を余すことなく楽しむなら、巡る順番をイメージしておくとお便利だね!



気仙沼出身 小松 笙さん

誌面掲載の商品はココでCheck! お店巡りMAP

- | | |
|---------------------------------|----------------------|
| 01 気仙沼「海の市」 | 19 みやかふえ |
| 02 気仙沼お魚いちば | 20 亀山精肉店 |
| 03 café RST(迎内) | 21 ミートよねくら |
| 04 鼎・斉吉 | 22 からくわ精肉店 |
| 05 かねせん蒲鉾店 | 23 コヤマ菓子店 |
| 06 いちまる蒲鉾店 | 24 バルボーエトワアル |
| 07 マルニシわかめブラザ | 25 紅梅 |
| 08 揚げとっと | 26 御菓子司いさみや |
| 09 気仙沼港つくだ煮工房 有限会社ケイ | 27 アンカーコーヒー マザーポート店 |
| 10 三陸気仙沼 波座(波座物産気仙沼工場いか塩辛自動販売機) | 28 葉心 富月 |
| 11 横田屋本店 | 29 シェ・ササキ |
| 12 大菊 本店 | 30 ベ〜ここハウス(モーランド・本吉) |
| 13 気仙沼大島ウェルカム・ターミナル | 31 ギャラリー縁 |
| 14 道の駅「大谷海岸」 | 32 SHARKS |
| 15 半造レストハウス | 33 MAST HANP |
| 16 岩井崎塩づくり体験館 | 34 たかはしきもの工房 |
| 17 男山本店 魚町店舗 | 35 気仙沼パン工房 |
| 18 角星 小売部 | |

【内湾エリア拡大図】
田中前エリア

