



ISHINOMAKI KINKA

専門店のプロが作った茶漬け

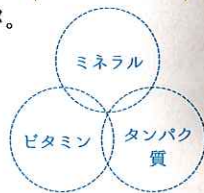
石巻金華茶漬けは、それぞれの素材の特徴を熟知した専門店のプロが手がけた本格絶品茶漬けです。
 素材の美味しさそのままの贅沢具材は、すべて石巻で加工されたもの。
 石巻・金華のマークは石巻の風土が育んだ美味しさの証です。
 安心・安全で美味しい石巻のお茶漬けをお召し上がりください。



朝はお茶漬けを食べよう

サッと食べられて栄養満点な石巻金華茶漬けは朝食におススメ。
 風味豊かなだし汁は高タンパクで、ビタミンやミネラルが多く含まれたかつおぶしのだしを使用しています。
 ミネラルたっぷりの海藻、魚などのタンパク質、野菜の栄養素もバランスよく、手軽に摂る事が出来ます。

忙しい朝も健康で
 充実した朝食を！



石巻金華茶漬け

国産かつおぶし上粉・三陸産わかめ使用 各2食入・各600円+税



たらこ茶漬け

厳選された助宗だらの卵をひと腹ひと腹やさしく丁寧に漬け込んだ無着色たらこです。遠赤外線であつくと焼き上げています。

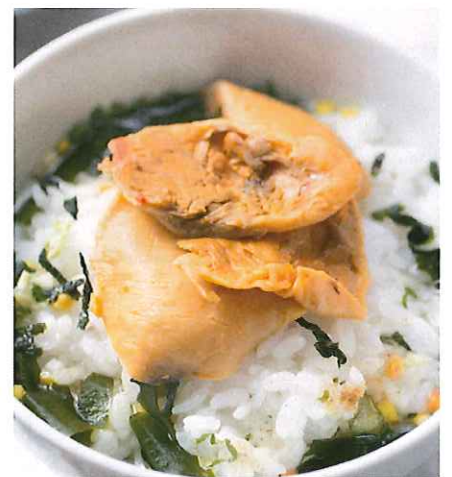
湊水産 株式会社
 賞味期限：常温で180日



さんま茶漬け

三陸沖でとれた新鮮なさんまを化学調味料無添加の優しい味で骨まで柔らかかに炊き上げました。

山徳平塚水産 株式会社
 賞味期限：常温で180日



ほや茶漬け

栄養豊富な三陸の海で育った肉厚なほや。鮮度抜群のほやを酒で蒸し、海の甘みと旨味をぎゅっととじ込め食べやすく仕上げました。

水月堂物産 株式会社
 賞味期限：常温で60日



石巻金華茶漬け

国産かつおぶし上粉・三陸産わかめ使用 各2食入・各600円+税



銀鮭茶漬け

森のミネラルをたっぷり含んだ山水が流れ込む三陸の豊かな自然の中で育てられた銀鮭は、脂ののりが格別と言われており、宮城を代表する魚。

株式会社 丸平かつおぶし
賞味期限：常温で180日



せせり茶漬け

希少な国産せせり肉(首肉)をふっくら柔らかくに仕上げました。鶏本来の旨味が濃縮された出汁とともにお楽しみください。

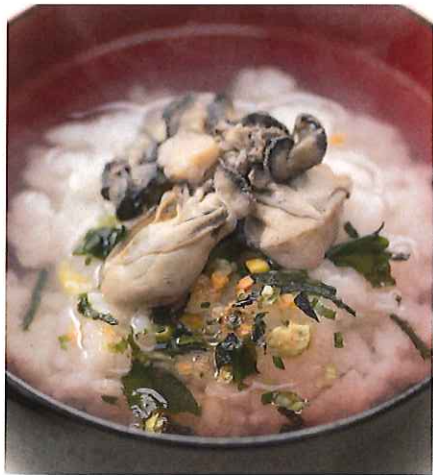
株式会社 MCF
賞味期限：常温で180日



あなご茶漬け

石巻産イラコ穴子の特製のタレで漬込み、ロースターで焼いて炙りました。さらに煮込み、柔らかく上品な味に仕上げています。

株式会社 ヤマトミ
賞味期限：常温で180日



牡蠣茶漬け

宮城で水揚げされた生牡蠣だけにこだわり、生牡蠣から出てくる旨味のエキスをベースにした味付けで仕上げております。

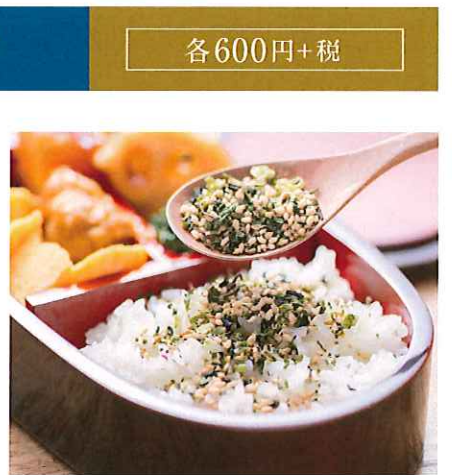
末永海産 株式会社
賞味期限：常温で90日



鰹ごまふりかけ [みそ味]

旨みたっぷりの鰹節に、伝統の仙台味噌と白胡麻をあわせて本格ふりかけです。(内容量：80g)

株式会社 丸平かつおぶし
賞味期限：製造より1年間



海藻ふりかけ

とろろ昆布、わかめ、すき昆布、ばらり、青さのり、めかぶ、ふのり。厳選された国産の7種類の海藻をブレンドしたふりかけです。(内容量：50g)

富士國物産 株式会社
賞味期限：製造より1年間



石巻うまいもの株式会社

〒986-0824 宮城県石巻市立町2丁目5-5
TEL 0225-25-4363
umaimono-ishinomaki.com