

THE PRIDE

三陸。

黒潮と親潮、さらには津軽暖流が交わる、

世界三大漁場の一つに数えられる、豊饒な海。

更に、峻厳な断崖が海岸線に迫り、森と海が一体となってリアス式海岸が形成され、

これらが世界で最も豊かな海を織り成している。

三陸。

そこでは、強くて温かい人々が、自然に畏敬の念を抱き、

祈りを捧げながら、自然と共に生きてきた。

人々は、海からの豊かな恵みと匠の技を駆使し、手間を惜しまず誇りを胸に商品作りを続けている。

実直で誇り高き人々は、

最も豊かな海「三陸」から、世界中に幸せと笑顔を届ける。

写真提供

■ 石巻市 ■ 株式会社流通研究所 ■ 株式会社阿部長商店 ■ 末永海産株式会社

お問い合わせ先

三陸地域水産加工工業等振興推進協議会
(事務局:東北経済産業局)

delicious-sanriku@meti.go.jp

http://www.tohoku.meti.go.jp/s_hukko_suisan/index_suisan.html



SANRIKU JAPAN



BRAND BOOK



ロシア

中国

日本

三陸
SANRIKU

津軽暖流

TSUGARU
WARM CURRENT

日本海から津軽海峡をまわりこむ暖流。親潮と黒潮とともに変化に富む海域が、好漁場を生んでいます。

親潮

COLD CURRENT

アラスカ沖から三陸沖へと流れる寒流。栄養に富む「親潮」と呼ばれ、寒流性の魚種を運んできます。

春

SPRING

わかめ カレイ

冬

WINTER

ほたて 牡蠣

いか

夏

SUMMER

かつお ほや

銀鮭 うに

秋

AUTUMN

秋鮭 さば

さんま

森のミネラルなど

THE MINERAL ETC.

入り江が連なるリアス海岸には、森のミネラル豊富な養分が川によって運ばれ、湾内にプランクトンを育みます。良質な餌と静かな波。「海のゆりかご」とも言われる、絶好の棲みかとなっています。

黒潮

WARM CURRENT

赤道付近から流れる暖流。この海流によって、暖流系の回遊魚が親潮の栄養を求めて集まります。

THE VALUE

世界一の漁場「三陸」。
日本の魚食文化をつくる宝庫。

日本の三陸沖には、北方からの親潮、南方からの黒潮、日本海側からの津軽暖流が会う「潮目」があります。
三陸の地形を象徴する「リアス海岸」は、波が静かで養殖に適した天然の良港。
世界三大漁場のなかでも、さまざまな魚介類が豊富な世界一の漁場。それが、三陸です。

世界の主な海域における漁獲量 (2012年/単位:t)

21,461,956t

1,997,710t

8,103,189t

北西太平洋(三陸沖等)

北東大西洋

北西大西洋

出典:世界漁業・養殖業白書2014 (国連食糧農業機関(FAO))をもとに作成

世界三大漁場の約**7**割!
圧倒的な漁獲量を誇る



漁師

FISHER

魚を網への誘い込み、網を上げ、
傷をつけず、細心の温度管理。
信条は、「魚は鮮度が命」

THE HEART

三陸人のプライド。それは、鮮度と品質へこだわること。



養殖

FISHERY

浜の環境や気候、水温に合う品種や植え方。
その土地に合った最適な技で育成。



加工

PROCESS

古くから培われている加工のノウハウ。
最新の施設・技術・製法で
より遠くまで旬の味をお届け。



三陸の美味しい海の恵を毎日の食卓へ。

子どものころから、海とともに生きてきた三陸の人たち。ここには海を愛し、魚介を熟知した漁師や職人たちがそろっています。港には昼夜問わず漁船が出入りし、遠洋、沖合、沿岸から季節ごとにさまざまな魚介類が水揚げされます。新鮮でなければ味わえない刺身をはじめ、マリネ、塩焼き、煮魚、フライなど、調理法はさまざま。とれたてのうまみを生かした多様な味わい方を、豊かな食文化とともに楽しみください。

