

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、峻険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、自然と共に生き続けていた。

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)

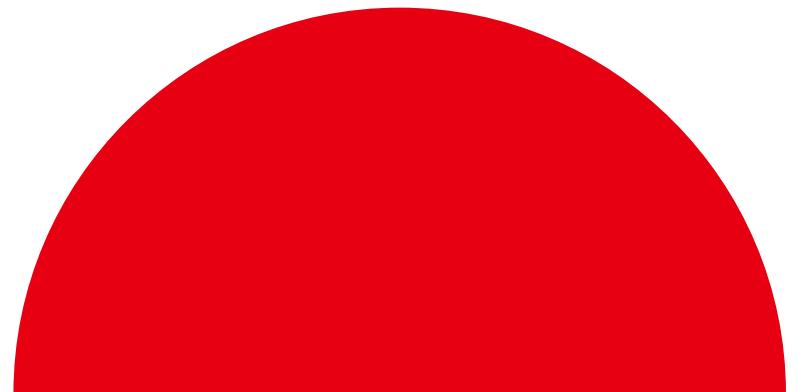
delicious-sanriku@meti.go.jp

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



三陸
日本

SANRIKU JAPAN



BRAND BOOK





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にお楽しみください。

