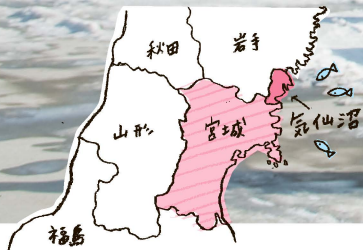


老舗網元で守られてきた 愛情たっぷりの味覚。

日本有数のさんま水揚げ量を誇る気仙沼漁港。
地元で永く愛される大切な魚だからこそ、
じっくり手間をかけ作り続けています。



さんまの港・気仙沼の食文化と皆様に

世界三大漁場に数えられる三陸沖の恵みがもたらされ、遠洋マグロ漁船や大型さんま船の一大拠点として名高い気仙沼漁港。有限会社ケイの前身は、たくさんの漁船を擁する明治38年創業の老舗網元でした。社長の菅原義子は、網元のお嫁さんとして気仙沼の家庭の味を継承。その一つが看板商品である「さんまのつくだ煮」です。足の早い青魚であるさんまを、いかにおいしく食べられるか。地元のお母さんたちの知恵により、醤油をベースにした甘からい佃煮が作られ、おなじみの味として愛されてきました。

社長は、終戦後から気仙沼で受け継がれてきた

◀ 豊漁のお祝いで網元時代に作った大漁旗の綿入れ



味覚を守り伝え、より多くの人に味わって欲しいと考え、独自のレシピを考案。新鮮なサンマを使用し、無添加ながら長期保存が可能なパッケージ商品を生み出すことに成功しました。

気仙沼市魚市場で9～10月頃に水揚げされたほどよい脂がのった生さんまは、すぐにマイナス40度で冷蔵。その日に仕込む分を手早く下処理し、早朝から大鍋で煮込みます。

しょうゆ味は、地元の無添加の醤油を使い、みりんや日本酒、生姜、唐辛子、ザラメ糖などを加え、手間ひまをかけて素材本来の旨みを引き出します。さらに、オリジナルのみそ味が好評で、ごぼうの風味を活かした商品も加わり、その評判は全国区に広がっています。

愛すべき港町の景色とそえて

網元から、「さんまのつくだ煮」を主力商品とする水産加工品業に転身したのが平成6年。そのおいしさは全国各地の物産展や品評会で高い評価を受け、モンドセレクション金賞を連続受賞するまでになりました。国内のみならず海外の観光客にも好評で、気仙沼土産として定番化も。順調に業績を上げていた我が社ですが、東日本大震災で甚大な被害を受け、工場は全壊してしまいました。2011年9月に開催された「目黒のさんま祭り」に参加し、その時にかけられた励ましの声に背中を押され、11月末頃、日常の生活も困難ながら駐車場スペースに小さな工房を建てて生産を再開。以前からご愛顧いただいたファンの方や観光客が訪れるようになり、客足も次第に増加し、気仙沼の復興の歩みとともに活気を取り戻す

ことができています。

「さんまのつくだ煮」はもちろんですが、社長がこよなく愛情を注いでいるのが気仙沼漁港の景色。商品パッケージや紙袋、季節のお便り、絵はがきなどにあしらわれている漁船と港の風景は、自ら筆を執って描き上げたものです。我が社が自信を持っておすすめするさんまの味わいとともに、気仙沼の素晴らしさを感じて欲しい、そんな切なる思いが込められています。お召し上がり際には、いくつもの漁船が集い活気にあふれた港の情景を心に思い浮かべながら、ぜひご堪能ください。

社長自らが筆を執って描く気仙沼港の風景▲



タレの一滴まで
贅沢に。



独自製法による無添加の逸品

おいしさは当然ながら、安心安全な食であることを第一に考え、保存料などを一切使用しない無添加にこだわっています。その上で、日持ちを良くするために、滅菌・真空パッケージを採用。いつでも好きなタイミングでお召し上がることができます。

「さんまつくだ煮」は、青魚特有の臭みが全く無く、骨まで食べられる柔らかさも特徴。お子様から年配の方まで楽しめ、カルシウムなどの栄養も豊富です。

おすすめの味わい方は、炊きたて熱々の白米にそのままのせて頬張るのが一番でしょう。さんま独特の風味と旨みを含んだタレも白米にしみ込み、思わずご飯のおかわりが欲しくなるはず。わさびや紫蘇の葉、大根おろしなどの香味を添えると、より旨みが引き立ちます。

真空パッケージ単位の他、箱入りもございますので、ご贈答用にもどうぞ。



《主な受賞歴》

- 2017モンドセレクション国際金賞受賞(三年連続金賞受賞により)
- 2017モンドセレクション金賞／みそ味・しょうゆ味・しょうゆ味ごぼう入り
- 2016モンドセレクション金賞／みそ味・しょうゆ味・しょうゆ味ごぼう入り
- 2015モンドセレクション金賞／みそ味・しょうゆ味・しょうゆ味ごぼう入り
- 2014モンドセレクション金賞／みそ味・しょうゆ味
- 全国水産加工たべもの展 大阪府知事賞／みそ味(平成12年、平成26年)、しょうゆ味(平成17年)
- 全国推奨観光土産品／特選3パックセット(平成31年4月～平成33年3月末)、3パック・2パック箱入(平成29年4月～平成31年3月末)
- 平成26年度 全国観光土産品 連盟会長努力賞／2パック箱入

お問合せ



有限会社 **ケイ**
代表取締役 菅原 義子

〒988-0013 宮城県気仙沼市魚町2-5-17
TEL 0226(22)0327 FAX 0226(22)3331
mail:sanmakei@yahoo.co.jp

気仙沼の

さんまつくだ煮を

いつものごちそうに。



朝の光が差し込む厨房では、
じっくり煮込んだ大鍋から
食欲をかきたてる香ばしい匂いが
湯気とともに立ち上ります。
地元名物の新鮮なさんまを
甘からいたレで仕上げた
どこか懐かしいおふくろの味わい。
気仙沼の食卓に欠かせない逸品を
ぜひお召し上がりください。

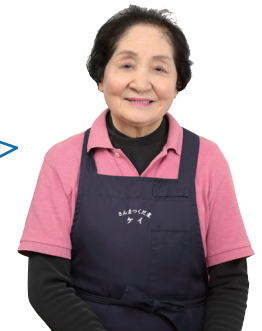
網元逸品・手作り・無添加

さんまつくだ煮工房 有限会社ケイ

皆様のお問い合わせを待ちしております。

家庭料理のさんまつくだ煮を起業して23年。
ひたすら手づくり・無添加にこだわり続けてきました。大震災で工場は全壊しましたが、皆様の熱いご要望や温かいご支援のお陰で隣接する駐車場にいち早く復活ができました。お陰様で2014年から4年連続モンドセレクションの金賞を受賞しております。

代表取締役 菅原 義子



その他の主な商品



私たちの会社



スタッフのご紹介

会社設立の経緯

平成6年 有限会社ケイ設立

平成7年 気仙沼漁業組合様より、

「網元逸品・手づくり・無添加

『さんまつくだ煮』を秋の「生さんま宅配」に

詰め合わせたいというご依頼があり、

本格的な製造をスタート。



モンドセレクション

2014年より
4年連続

金賞受賞



気仙沼港 網元 特選セット

しょうゆ味・みそ味・しょうゆ味・しょうゆ味



モンドセレクション
4年連続
金賞受賞



さんまつくだ煮

さんまつくだ煮

ケイ商品のご提案

網元の家が長い間守り続けてきた伝統の製法による逸品ご紹介です。

〒988-0021 宮城県気仙沼市港町508-5

有限会社ケイ

TEL 0226-22-0327 FAX 0226-22-3331

E-mail sanmakei@yahoo.co.jp

三陸 気仙沼発

「独自の製法のご紹介」



1 人の手で丁寧にカット



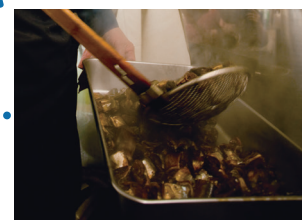
2 念入りに下煮でアク抜き



3 煮上がり①



4 味付け煮込み



5 煮上がり②



6 冷却



7 金属検出チェックの様子



8 手作業箱詰めの様子

出来上がり

こだわり製法でお届けします！



伝統のつくだ煮を
皆様のご家庭にお届けします。

「さんまの港から」

網元による つくだ煮づくりの 3つの神髄

- ✓ こだわりの伝統
- ✓ 手作り
- ✓ 無添加



さんまつくだ煮 網元特選セット

3パック入り



さんまつくだ煮 しょうゆ味 (130g)



さんまつくだ煮 みそ味 (120g)



さんまつくだ煮 しょうゆ味ごぼう入 (150g)

ギフト商品として
今で積み上げてきた実績に一層の努力を重ね、
郷土料理の名産品として国内外に発信して参ります。



2014年より
4年連続

金賞受賞

さんまつくだ煮
しょうゆ味

120g



さんまつくだ煮
みそ味

130g



さんまつくだ煮
しょうゆ味
ごぼう入

150g



ケイ商品のご案内

有限会社ケイ

〒988-0021 宮城県気仙沼市港町508-5

TEL 0226-22-0327 FAX 0226-22-3331

E-mail sanmakei@yahoo.co.jp



2014年より
4年連続

金賞受賞



ケイ商品のご案内

有限会社ケイ

〒988-0021 宮城県気仙沼市港町508-5

TEL 0226-22-0327 FAX 0226-22-3331

E-mail sanmakei@yahoo.co.jp