



飛行機(いわて花巻空港発着)

札幌 — 岩手(約1時間) 名古屋 — 岩手(約1時間10分)
 福岡 — 岩手(約2時間) 大阪 — 岩手(約1時間20分)
 神戸 — 岩手(約1時間30分)

鉄道



自動車



お問い合わせ



大船渡市 商工港湾部 観光交流推進室

〒022-8501 岩手県大船渡市盛町字宇津野沢15
 TEL.0192-27-3111 FAX.0192-26-4477

URL <https://www.city.ofunato.iwate.jp/site/ofunatrip/>
 E-Mail ofu_kanko@city.ofunato.iwate.jp



一般社団法人 大船渡市観光物産協会

〒022-0002 岩手県大船渡市大船渡町字茶屋前7-6
 おおふなぼーと(大船渡市防災観光交流センター)1階
 TEL.0192-21-1922 FAX.0192-47-3416

URL <http://www.sanriku-ofunato.or.jp>
 E-Mail sanriku_ofunato@dolphin.ocn.ne.jp



大船渡の特産品

Made in Ofunato

真心を込めて!



岩手・三陸海岸
大船渡市

一品ひとしなに、 “真心と確かさ”を添えて。

大切な海からの恵を・・・
 尊い大地の実りを・・・
 そして、何よりも大船渡に根ざした
 味と技をお届けする喜びを、
 私たちは改めて胸の中に刻んでいます。
 前にも増して「頑張ろう」との思いは、
 全国各地からいただいた
 ご支援の賜物です。
 私たちの真心と確かな品質を添えた
 『Made in Ofunato』で、
 お応えします。

『大船渡さ来てけらっせん!』



INDEX

- 水産加工品 P3-10**
 - 1 及川冷蔵 株式会社
 - 2 阿部長商店 大船渡食品
 - 3 産直グループ 有限会社
 - 4 遠藤物産
 - 5 鎌田水産 株式会社
 - 6 大和田商店
 - 7 有限会社 コタニ
 - 8 森下水産 株式会社
 - 9 株式会社 菊池技研コンサルタント
 - 10 有限会社 タイコウ
 - 11 有限会社 本多商店
 - 12 齊藤商店
 - 13 野村海産 株式会社
 - 14 有限会社 森良水産
 - 15 森弘商店
 - 16 丸忠商店
 - 17 〇山口商店
 - 18 元正栄北日本水産株式会社
 - 19 三陸漁業生産組合
 - 20 有限会社三陸とれたて市場
 - 21 吉田商店
 - 22 株式会社シャイン
- 農畜産品 P11**
 - 23 大船渡市農業協同組合
 - 24 株式会社 アマタケ
- 酒 P12-13**
 - 25 酔仙酒造 株式会社
 - 26 株式会社 スリーピークス
 - 27 三陸ブルーイングカンパニー 合同会社
- 菓子その他食品 P13-18**
 - 28 かもめテラス
 - 29 菓子工房 おおうらや
 - 30 社会福祉法人 大洋会 星雲工房
 - 31 社会福祉法人 大洋会 朋友館
 - 32 株式会社 高瀬
 - 33 有限会社 チダエー
 - 34 丸橋とうふ店
 - 35 壺屋田耕
 - 36 カフェ・ド・カレー・Kojika
 - 37 いつき化学 株式会社
 - 38 株式会社 中野製麺 大船渡営業所
 - 39 非営利型一般社団法人 かたつむり
 - 40 株式会社 バンザイ・ファクトリー
 - 41 株式会社 地域活性化総合研究所
- 直売 P19-21**
 - 42 五葉地域振興 株式会社
 - 43 株式会社 海の幸ふるまいセンター
 - 44 暮石海岸レストハウス
 - 45 サンリア物産館
 - 46 三陸鉄道株式会社 大船渡派出所
 - 47 三陸ふるさと振興 株式会社
 - 48 株式会社 マイヤ
 - 49 大船渡温泉
- 直送便 P22-23**
 - 50 大船渡港さんま直送便
 - 51 崎浜ヤンキーブランド実行委員会
 - 52 株式会社 毛利
- 工芸品 P23-26**
 - 53 新川靴・太鼓店
 - 54 大塚木工
 - 55 今野祥子
 - 56 株式会社 熊谷鉄工所
 - 57 木ばくり工房
 - 58 ナチュラボ コクーン
 - 59 陶房 神雲窯
 - 60 富源堂&工房.com



※地図中の番号は、ご紹介している店舗の場所の目安をご案内しております。

水産加工品
 農畜産品
 酒
 菓子その他食品
 直売店
 直送便
 工芸品

水産加工品

戻って来た海の恵に
敬意を払いながら。

世界三大漁場を抱える大船渡。良質な魚介類は
今日も美味しさを届けてくれます。
港町だからこそ言い切れる「各店自慢の味」をご賞味ください。



(大船渡湾)

1 及川冷蔵 株式会社

TEL.0120-309-308

九代目吉右衛門謹製 天日干しシリーズ

魚の種類によって、その魚が最も美味しくなる時期はちがいます。最も美味しい時期に獲れた魚を最も美味しくなるように加工したのがおいかわの天日干しです。干すことで凝縮される旨味をお楽しみください。「各工程での厳しい品質管理」「品質を落とさない保管方法」「室内天日干し加工場での乾燥処理」これらの徹底した衛生管理のもと、お客様に三陸の旨味をお届けいたします。

取扱店

【市内】三陸おさかなファクトリー



天日干しセット 6種 4,990円

代表者名/代表取締役 及川 廣章
住所/岩手県大船渡市大船渡町字中港3-100
TEL/0120-309-308
FAX/0192-26-4001
営業時間/8:00~17:00
<http://oikawaya.co.jp/> (ホームページ)
<https://www.rakuten.ne.jp/gold/oikawaya/> (楽天市場店)



2 阿部長商店 大船渡食品

TEL.0192-26-6533

海とともに生きる。



大船渡チャウダー 200g (2~3人前)

取扱商品

広東風ふかひれスープ、
大船渡チャウダー、
気仙沼チャウダー、
南三陸チャウダー 他

取扱店

【市内】道の駅さんりく、マイヤ
【県内】道の駅高田松原、
イオングループ

私ども大船渡食品は、海の恵に感謝して鮮魚から加工品まで取り扱っております。大船渡チャウダーは、エスニックなグリーンカレーをベースに大船渡の南部どりを使用、1パック2~3人前の濃縮タイプのため、牛乳を加えてスープとして召し上がれる他に、そのままパスタ等にあえていただくことも可能です。ふかひれ入りの気仙沼チャウダーやたこ入りマトベースの南三陸チャウダーもともに海の恵をお楽しみください。

代表者名/大島 正広
住所/岩手県大船渡市大船渡町字下向1-13
TEL/0192-26-6533
FAX/0192-26-4611
営業時間/8:00~17:00

<http://www.abecho.co.jp/>



3 産直グループ 有限会社

TEL.0192-21-5008

獲りたて! 剥きたて! 作りたて!

三陸のきれいな海で獲れる新鮮な天然素材を無添加で加工し販売しております。私どもは常に消費者の皆様立場で考え、安全性と自然だけがもつ本物のおいしさをお届けしたいと努力しております。全国に発送致しますので、お気軽にお立寄り又はお電話をください。

取扱商品

前浜物鮮魚(サンマ、生ウニ、活鮑、
活ホタテ 他)
加工品(サンマのみりん干、
サンマ開き、サンマ甘露煮、塩ウニ、
蒸しウニ、塩若布 他)

取扱店

【市内】当社、上野魚店
【県内】前浜産品全国宅配便



おまかせセット(3,800円~)



ホヤ

代表者名/代表取締役 上野 孝雄
住所/岩手県大船渡市赤崎町字合足31
TEL/0192-21-5008
FAX/0192-21-5009
営業時間/8:00~17:00



<http://www.nnet.ne.jp/~santyoku/frame.html>

4 遠藤物産

TEL.0192-44-3214

岩手三陸のこだわり若布。

三陸最高のわかめを皆様へ提供するため、収穫時期と浜(生産地)に徹底的にこだわり、新鮮で最高品質のわかめだけを選んで商品にしました。恵み豊かな三陸の海で育った香り高く程よい肉厚なわかめを、食卓に直接お届け致します。「おいしさは思いやり」をモットーに、お客様に満足いただける商品を数量に関わらず全国発送しております。ぜひ、遠藤物産の岩手三陸のこだわり若布をご賞味ください。

取扱商品

化粧箱入わかめ、袋入りわかめ、
ボイル塩蔵こんぶ、さしみわかめ

取扱店

【市内】サンリア物産館、道の駅さんりく



さしみわかめ(300g)、袋入りわかめ(300g)、
ボイル塩蔵こんぶ(500g)、
化粧箱入わかめ(400g×2入)



代表者名/遠藤 喜久
住所/岩手県大船渡市三陸町越喜来字仲崎浜152-1
TEL/0192-44-3214
FAX/0192-44-2920
営業時間/8:00~17:00

5 鎌田水産 株式会社

フリーダイヤル0120-27-8470

三陸の海が育んだ海の幸を心を込めてお届けいたします。



取扱商品

三陸特撰華セット、三陸帆立ビーフ
カレー、蒲焼きさんま、ホタテ、カキ、
うに、アワビ、いくら、わかめ、めかぶ、
さんま

取扱店

【市内】海の幸ふるまいセンター、
道の駅さんりく
【県内】ららいわて、道の駅おの風の丘

大型さんま船を6隻所有している弊社は三陸沖で漁獲した脂の乗った「さんま」をはじめ三陸を代表する新鮮な海の幸を心を込めてお届けしており皆様から大変ご好評をいただいております。また、わかめ・めかぶ(春)、お中元(夏)、網元発鮮サンマ便(秋)、お歳暮(冬)の4回カタログを発行しておりますのでご要望の方はフリーダイヤル0120-27-8470までお気軽にお問合せをください。中でも大人気な通年でお取り扱いしているお湯を注ぐだけで簡単にお召し上がりいただける「三陸ふわとろめかぶスープ(フリーズドライ)」はお土産にも最適です。

住所/岩手県大船渡市赤崎町字鳥沢164-2
TEL/0192-27-8470
FAX/0192-27-8488
営業時間/8:00~18:00

<http://3riku-aji.com/>



6 大和田商店

TEL.0192-29-3096

外洋の荒波で育成した肉厚で美味しい若布です。

わかめは体を活性酸素から守り、免疫力を高めるビタミンCや肌荒れ・風邪の予防などに効果的な栄養素を多く含んでいます。豊富な栄養成分を持ちながら極めて低カロリーですのでダイエットに、健康増進に毎日摂りたい嬉しい食材です。

取扱い商品

おおふなとわかめ、早煮こんぶ、わかめ化粧箱入り



おおふなとわかめ100g
早煮こんぶ



代表者名 / 大和田 浩志
住所 / 岩手県大船渡市末崎町
字大浜242
TEL / 0192-29-3096
FAX / 0192-29-3096
営業時間 / 8:00~17:00
大和田 浩志

9 株式会社 菊池技研コンサルタント

TEL.0192-47-3748

大船渡の自然の恵みから生まれた人と家に優しい壁材です。

「海と太陽のめぐみ」は大船渡産の牡蠣の殻を主原料とし、光触媒である酸化チタンを配合する事で作られ、消臭・調湿・分解機能に優れており、更に効果が半永久的に持続する全く新しい壁材です。また、お求め易い価格の「リアス漆喰」(酸化チタン無)もご用意しております。水と混ぜるだけなのでDIYにも最適です。これらの製品があなたの家族の健康と安らぎの住空間を提供します。新築、リフォームに是非ともご用命下さい。

取扱い商品

海と太陽のめぐみ、海と太陽のめぐみライト、リアス漆喰、リアス漆喰ライト、ミネラル花菜

取扱い店

【市内】橋爪商事 株式会社、株式会社 泉商店
【県内】株式会社 小原商店、東北住建 株式会社



代表者名 / 代表取締役 菊池 透
住所 / 岩手県大船渡市赤崎町
字石橋前11-3
TEL / 0192-47-3748
FAX / 0192-47-5559
営業時間 / 8:00~17:30
<http://www.k-giken.co.jp/>
菊池 透



海と太陽のめぐみ(10kg) 22,000円
リアス漆喰(10kg) 15,400円

7 有限会社 コタニ

TEL.0192-42-2610

きれいな海で育った岩手のわかめ。



取扱い商品

カットわかめ・海藻ミックスなどの乾燥海藻品、生わかめ・糸わかめなどの塩蔵海藻品、わかめ・めかぶなどの冷凍海藻品 他

取扱い店

【市内】当事務所、三陸おさかなファクトリー(キャセシ)

【県内】盛岡市:ららいわて



岩手県で収穫された「わかめ」を中心に海藻全般の加工販売をしております。「岩手産わかめ」の高い品質を活かせるように、手間を掛け加工しております。「カットわかめ(乾燥わかめ)」の加工においては、自社で乾燥加工を行っている、県内では最も早くから加工を始めた会社です。わかめの葉・茎・めかぶにおいては、乾燥・塩蔵・冷凍品を業務用から小売品まで扱っております。海藻にご興味ございましたら、是非お問い合わせ下さい。

小谷 幸治



代表者名 / 小谷 幸治
住所 / 岩手県大船渡市三陸町綾里字
平館10-3
TEL / 0192-42-2610
FAX / 0192-42-2675
営業時間 / 8:00~17:00
<https://www.kotani-food.co.jp/>



10 有限会社 タイコウ

TEL.0192-27-6131

三陸の海の幸、山の幸を全国にお届けします。



取扱い商品

鮭フレーク、カキコンオイル漬け、早採り昆布のつくた煮

取扱い店

【市内】三陸おさかなファクトリー
【県内】一関市:大町新鮮館
奥州市:Zプラザアテルイ



カキコンオイル漬け(170g) 1,080円

大船渡市内のカキ漁師さん達が、愛情を注いで育てたカキをじっくりと手間をかけて美味しい宝物にしました。カキのオイル漬けはお酒のつまみには最適です。お酒のお好きな方は飲み過ぎにご注意ください…。クン製カキのスマーキーでマイルドな味わいは、食べられた方をびっくりさせることでしょう。

中村 泰之



代表者名 / 取締役 中村 貴子
住所 / 岩手県大船渡市大船渡町
字鷹頭111-6
TEL / 0192-27-6131
FAX / 0192-27-6132
営業時間 / 9:00~16:00
<http://www.nnet.ne.jp/~tnaka/>



8 森下水産 株式会社

TEL.0192-27-5100

大船渡から世界に向けて。



さんま塩田

いか唐揚げ

取扱い商品

2次殺菌無しで食べられる焼き魚、フライ、切身加工品など

私たち森下水産は様々な食品加工を得意とし、大船渡で水揚げされる魚や世界中の魚を加工し、日本全国のコンビニエンスストアやスーパーなどで販売されている商品に使って頂いております。商品に付加価値を与え、お客様が扱いやすいように安心・安全を第一に、美味しさをそのままに加工しております。お客様の様々なご要望にお応えするべく、日々品質管理レベル、加工技術の向上に努めてまいります。

代表者名 / 森下 航生
住所 / 岩手県大船渡市盛町字田中島27-23
TEL / 0192-27-5100
FAX / 0192-27-5120
営業時間 / 8:00~17:00
<http://morry.co.jp/>



11 有限会社 本多商店

TEL.0192-29-3848

海の恩恵、碁石わかめ。



取扱い商品

碁石わかめ、生こんぶ、茎わかめ、茎わかめ 剣山、きざみ昆布、わかめ こんぶ 詰め合わせ



碁石わかめ(800g)、生こんぶ(800g)、
茎わかめ(800g)、茎わかめ 剣山(800g)、
きざみ昆布(200g)

大船渡市の南部、末崎町で養殖した若布です。穴通磯が象徴するように、荒波にもまれ成長するので、肉厚で弾力がありシャキシャキした食感です。碁石海岸の栄養豊富な海で育った若布は、ミネラルや食物繊維も豊富に含まれており、体の成長には欠かせない食品です。また若布に含まれるアルギン酸は、コレステロール値や中性脂肪、血圧の低下や血糖値を抑制し、脳卒中や成人病の予防に効果があります。本場のわかめをぜひご賞味ください。

代表者名 / 本多 晃
住所 / 岩手県大船渡市
末崎町字峯岸146-1
TEL / 0192-29-3848
FAX / 0192-29-3869
営業時間 / 8:00~17:00

本多 晃



12 齊藤商店

TEL.0192-29-3181

三陸の男、海の匠、手間いらず

三陸若布産の若布・昆布・めかぶ・煮タコ・門之浜湾ほたて貝を製造・加工・販売までの一貫した商品管理により、抜群の鮮度で皆様にご提供いたします。その他塩干物カレイなどもあります。三陸漁師齊藤満の若布を是非ご賞味ください。



代表者名/齊藤 満
住所/岩手県大船渡市末崎町字大豆沢17-8
TEL/0192-29-3181
FAX/0192-29-3181
営業時間/8:00~17:00
齊藤 満

取扱商品

わかめとたこ[3D急速冷凍]、
むし焼ホタテ貝[3D急速冷凍]、
三陸の男若布、ホタテ貝・海藻セット、
穴通し機若布

取扱店

【県内】株式会社 川徳百貨店、
Aコープ各店



むし焼はたて貝[3D急速冷凍](12cm以上)



わかめとたこ[3D急速冷凍](わかめ70g/たこ30g)

13 野村海産 株式会社

TEL.0192-42-2233

三陸の良いものを手づくりで作るから味がよい

取扱商品

天然活あわび、天然冷凍あわび、
あわびの肝、ホヤむき身、煮タコ
(茹でタコ)、タコマリネ、タコキムチ、
早採若布、あわび貝殻、あわび粕漬、
あわびの精(肝醤油)

取扱店

【県内】クロスステラス盛岡「賢治の大地館」、
北上ホーマックマルシェ
【県外】三陸SUN



タコキムチ 1袋150g入

天然活あわびは地元三陸産の世界一美味といわれる「エゾアワビ」を取扱っています。あわびやあわびの肝など冷凍食品は、新鮮なうちにプロトン凍結機で冷凍し、味が変わらずにお召し上がりいただけます。あわびの精(あわびの肝醤油)は農林水産大臣賞を受賞し、東京都西麻布のイタリア料理店「アルポルト」オーナーシェフ片岡護氏のレシピ指導を受けています。あわびやあわびの肝のレシピ資料、あわびの剥きヘラ、軍手を同梱いたします。

代表者名/野村 誠一
住所/岩手県大船渡市三陸町綾里字清水136-1
TEL/0192-42-2233
FAX/0192-42-2277
営業時間/8:00~17:00

<https://www.nomurakaisan.jp/>



14 有限会社 森良水産

TEL.0192-42-2111

ホタテ専門店“森良”の新鮮な三陸活ホタテ!

取扱商品

活ホタテ、貝柱、貝ヒモ、ホヤ



ホタテ

太平洋のホタテ養殖に適した三陸海岸で丹精込めて育てられた森良水産の活ホタテは、品質、味、新鮮さのどれをとっても最高級の三陸ブランドとして、全国からご好評を頂いております。朝、とれたての新鮮な活ホタテを浜より直送致しますので三陸の味を余すところ無くご賞味いただけます。

代表者名/森 良平
住所/岩手県大船渡市三陸町綾里字砂子浜23-3
TEL/0192-42-2111
FAX/0192-42-3200
営業時間/8:00~17:00

15 森弘商店

TEL.0192-25-1133

三陸産のうにを風味豊かに仕上げた、塩うに、焼うに!!

取扱商品

甘口 塩うに、焼うに、
塩蔵わかめ

取扱店

【市内】サンリア物産館



焼うに



三陸岩手で採れたうにのみを使用し、風味を損なわないよう、昔ながらの手作りで焼き上げました。お召し上がりの際は、蒸し器、レンジなどで温めると、うに特有の風味が引き立ちます。そのまま、わさび醤油で、季節の野菜と和物に。また、炊き上がったご飯に混ぜるだけで、美味しいうにご飯ができます。

代表者名/森 利弘
住所/岩手県大船渡市赤崎町字鳥沢147-1
TEL/0192-25-1133
FAX/0192-25-1000

森 利弘



16 丸忠商店

TEL.0192-29-2110

大船渡のさんま食べてけらっせん。

大船渡魚市場に水揚げされた新鮮な秋刀魚をめか漬けにした「めか漬さんま」塩と米糠に少量の唐辛子。大船渡の秋刀魚はこれだけで美味しく優しく仕上がります。米糠の香りを楽しみながら焦がさないように焼いてお召し上がりください。姉妹品の「さばめか漬」「おっぴばあちゃんの甘露煮」シリーズもよろしくお願ひします。

取扱商品

めか漬さんま、うの花漬さんま、さばめか漬、
おっぴばあちゃんのさんま甘露煮、
おっぴばあちゃんの昆布甘露煮

取扱店

【市内】丸忠商店、道の駅さんりく
【県内】道の駅高田松原
【県外】いわて銀河プラザ、三陸SUN

代表者名/菅原 喜久枝
住所/岩手県大船渡市末崎町字小細浦100-3
TEL/0192-29-2110
FAX/0192-29-2109
営業時間/8:00~17:00



うの花漬さんま(4尾)
めか漬さんま(4尾)



めか漬さんま

17 有限会社 山口商店

TEL.0192-42-2309

17 山口商店

一介の漁師が生産加工。ぜひ一度たべて見てけらっせん。

取扱商品

鐵五郎の三陸わかめ、
早採り新芽わかめ

取扱店

【市内】道の駅さんりく



鐵五郎の三陸わかめ(100g 380円)



「鐵五郎の三陸わかめ」は、三陸の海で育った高品質なわかめの新芽を贅沢に刈り取って湯通ししたあと、水分を絶妙に抜いて完成させます。毎年、初春に「わかめのしゃぶしゃぶ」が話題になりますが、そんな美味しい早採りわかめを一年中お届けできるようにと開発した商品です。ぜひ一度ご賞味ください!

代表者名/山口 鐵五郎
住所/岩手県大船渡市三陸町綾里字大明神72-2
TEL/0192-42-2309
FAX/0192-42-2309
営業時間/8:00~17:00

18 元正榮北日本水産株式会社

TEL.0192-42-3056

三陸翡翠あわび〜肉厚、やわらか、キモまでうまい〜

取扱商品

あわびの酒蒸し、あわびの燻製、吉品あわび煮貝

取扱店

【市内】鎌田水産、すしざさき、黒船second、ホルコロン、高帆、磐石海岸レストハウス等
【県内】浄土ヶ浜パークホテル、盛岡ブランドホテル、田清水産、安比グランドホテル等、ららいわて盛岡店、山口屋、盛岡駅フェザン店

「肉厚、やわらか、キモまでうまい」三陸町綾里できれいな海水を汲み上げ、陸上水槽で養殖されたブランドあわび「三陸翡翠あわび」栄養豊富な餌を与え、人の手で2年半かけて育てたあわびを生きたまま蒸し、冷凍した商品になります。流水解凍後、殻から身と肝を手ではさすことができ、付属の食べ方をみれば解凍方法やレシピを紙面・動画両方で見られるため、初めてでも簡単に食べられます。

代表者名/代表取締役 古川 末広
住所/岩手県大船渡市三陸町綾里字石浜71-1
TEL/0192-42-3056
FAX/0192-42-3016
営業時間/8:00~17:00

<https://www.sanriku-hisui-awabi.jp/>



箱入りあわび/バターソース風味(75g 2,133円 税込)
箱入りあわび/白ワイン風味(75g 2,133円 税込)

19 三陸漁業生産組合

TEL.0192-44-3020

三陸随一の漁業船団

海の中からの品質創りをテーマに、世界三大漁場三陸海岸の海の幸を、お届けします。

市場に流通しない魚種や品質の水揚げ等も承ります。研究用・テレビ収録・飲食フェア等

【漁業形態】ツノナシオキアミ漁業

- ・カゴ漁業(カニ・タコほか活魚全般)
- ・イカ釣り漁業(真イカ・ヤリイカ)
- ・刺し網漁業(地魚全般)
- ・流し網漁業(カジキ・サメほか)
- ・突き棒漁業(メカジキ・マカジキほか)

代表者名/組合長理事 熊谷 善之
住所/岩手県大船渡市三陸町越喜来字杉下84-1
TEL/0192-44-3020
FAX/0192-44-3484



20 有限会社三陸とれたて市場

TEL.0192-44-3486

盛りだけ
お造り

天然旬凍

CAS
凍結刺身

CASと鮮度を操る技能集団

再生医療にも使われる最新の精密凍結技術CASを活用し、前浜で水揚げされる超新鮮度の魚介を原料に、利便性の高い個食凍結パック刺身製品の製造を行っています。

用途に応じた加工次元の調整や、刺身の輸出など、各種カスタムメイドにも対応可能です。「大船渡市ふるさと納税」や下記ECサイトからお買い求めいただけます。

水揚げ鮮度をいつでもどこでも、お気軽にお楽しみください。

代表者名/代表取締役 八木 健一郎
住所/岩手県大船渡市三陸町越喜来字杉下75-8
TEL/0192-44-3486
FAX/0192-44-3484
営業時間/9:00~18:00

<https://www.sanrikutoretate.com/>



あとは“盛りだけ”。
手仕事×新製法で
本格お造りをお届け。



三陸の旬をそのままお届け

21 吉田商店

TEL.0192-26-3379

全国に一年中海の幸を発送!

鮮魚・塩物・干もの・海そうを詰め合わせて発送しています。当店手造りの干もの・煮タコ・いかの塩辛などいろいろ揃えています。贈り物にご利用ください。

取扱商品

手造りの干もの・煮タコ・いかの塩辛

取扱店

【市内】吉田商店

代表者名/代表取締役 吉田 覚二
住所/岩手県大船渡市大船渡町字明神前1-15
TEL/0192-26-3379
FAX/0192-26-6089
営業時間/9:00~18:30



22 株式会社シャイン

TEL.0192-25-1477

三陸の食材を安心安全な食品へ磨きあげています。

取扱商品

昆布根藻塩、気仙小枝柿酢など

取扱店

【市内】基石レストハウス、キャッセン、三鉄盛岡、道の駅など
【県内】道の駅、いろいろ(JR盛岡駅)、カワトク、ららいわて

当社は未利用資源の商品開発を軸に昆布根藻塩や柿酢を作っています。昨年末からキャッセンのプロジェクト三陸マリアージュに参加し、食とお酒を楽しめる商品も作っています。ネットショップでも購入できます。

桑野 祐一



代表者名/
代表取締役 桑野 祐一
住所/岩手県大船渡市猪川町字千刈85-1
TEL/0192-25-1477
FAX/0192-25-1477
営業時間/9:00~18:00

<https://sanrikumigaki.stores.jp/>(ネットショップ)
<https://sanrikumigaki.jp>



としみじく(60g 2,780円)

ホヤのレアスモーク(30g 872円)



大船渡市魚市場

農畜産品

地産地消にこだわった
里山の美味しさ。

大船渡湾が母であれば、五葉山は父なる山なのかもしれません。
その麓では特産の「ころ柿」を始め、山の幸に恵まれています。



23 大船渡市農業協同組合

TEL. 0192-26-5211

気仙の宝「気仙小枝柿」。

小枝柿の特徴は何と言っても種がないこと。そのむかし気仙地方を訪れた弘法大師に土地の人が柿を恵んでくれ、そのことに感謝した大師がこの地の柿を種なしにしてくれたという逸話があります。
気仙小枝柿は、乾燥、柿もみ、整形などの細やかな手作業を繰り返し、甘くて美しい干し柿となります。気仙小枝柿は、気仙の宝、誰かにお勧めしたくなる、自慢の一品です。

代表者名/代表理事組合長 猪股 岩男
住所/岩手県大船渡市大船渡町
字茶屋前167-4
TEL/0192-26-5211
FAX/0192-26-5214
営業時間/9:00~15:00

取扱い商品
気仙小枝柿、気仙小枝柿フードバック

取扱い店
【市内】大船渡市農協市内各支店
【県内】川徳本店、
賢治の土、岩手県産



気仙小枝柿(15個入)

24 株式会社 アマタケ

TEL. 0192-26-5205

ひと手間カンパニー。アマタケ

「ひと手間」という言葉には、もうひとつ何かできないかと、社員一人ひとりが毎日仕事の中で考えて工夫してみる、という意味が込められています。おいしい鶏で健康をお届けするために、安心だからおいしいことを伝えるために、ワクワクする楽しい商品をつくるために、これからもアマタケらしい考え方でもう「ひと手間」をすべての商品にかけて、皆さまのライフシーンにお届けしてまいります。また2021年4月アマタケの鶏のおいしさの理由をより分かりやすくお伝えするために、これまでの「南部どり」を「岩手で育てたフランス赤鶏」に変更しました。

代表者名/甘竹 秀企
住所/岩手県大船渡市盛町字二本杵5
TEL/0192-26-5205
FAX/0192-27-6234
営業時間/8:00~17:00

<https://www.amatake.co.jp/>



サラダチキン(100g)、
ほぐせるサラダチキン(90g)



コーポレートキャラクターの「ブドリー」



酒

南部杜氏の技が
美酒に注がれる。

日本酒の味を頑なに守り伝える、南部杜氏の心意気。
冷涼な気候に恵まれた大船渡の地酒にも、
伝統の系譜が生かされており、
また、ワインの生産も始まっています。

6



〈酔仙酒造 大船渡蔵〉

25 酔仙酒造 株式会社

TEL. 0192-47-4130

南部杜氏の永年の経験から創り出された伝統の逸品!

昭和19年の国の企業整備令に基づき、当地方の造り酒屋8軒がひとつにまとまり「気仙酒造株式会社」を設立しました。昭和37年、分散していた社屋・工場を陸前高田市に集約し「本社・酔仙工場」とし昭和40年「酔仙酒造株式会社」と改名。(銘柄の由来)地元出身の日本画家・佐藤華岳翁が「酔うて仙境に入るが如し」と讃えました。そして、自ら筆をとって水仙の花をあしらったシッテルを贈り、銘柄を「気仙」から「酔仙」に改めるよう薦めたことによります。

代表者名/代表取締役社長 金野 連
住所/岩手県大船渡市猪川町
字久名畑136-1
TEL/0192-47-4130
FAX/0192-47-4135
営業時間/8:30~17:00
<https://suisenshuzo.jp/>



取扱い商品
酔仙、岩手の地酒、
活性原酒雪っこ

取扱い店
【市内】酒販店、スーパー、量販店
【県内】酒販店、スーパー、量販店



純米吟醸 酔仙
(1,800ml 3,850円)、
純米吟醸 酔仙
(720ml 1,925円)



26 株式会社 スリーピークス

TEL. 050-5372-4014

スキットとしたドライなシードル・ワインで乾杯を!

取扱い商品
りんご屋まち子シリーズ(シードル・ワイン・ジュース)、ワイン(赤・白・ロゼ)

取扱い店
【市内】大船渡温泉、市内飲食店、
スーパーなど
【県内】飲食店、スーパー、ホテルなど

2018年、市内中心部にワイナリーが完成し、自社でのシードル・ワイン造りをスタート。小さなワイナリーだからこそ、丁寧にこだわりある物づくりを目指しています。海の風を受けて育ったぶどうやりんごを、三陸の海の幸に合うように、スキットとした辛口に仕上げています。"やさしい気持ちになれる"乾杯シードル・ワインで、大切なご家族やご友人たちと、素敵なひとときを過ごして頂けるようにご提案しています。

代表者名/及川 武宏
住所/岩手県大船渡市大船渡町
字茶屋前99
TEL/050-5372-4014
FAX/050-3588-2401
営業時間/12:00~17:00

<http://www.3peaks.jp/>



りんご屋まち子のアップルシードル750ml
REGALO-CALTA(ワイン)750ml



27 三陸ブルーイング・カンパニー 合同会社

人と人、人と自然をつなぐビールを。

取扱い商品

週末のうみねこ、恋するセゾン、伊達男IPA、ぱぱばスタウト、ガガニコジンジャーエール、伊達女IPA

取扱い店

【市内】大船渡市内飲食店、道の駅など
【県内】盛岡市内飲食店など



週末のうみねこ(350ml 594円)、恋するセゾン(350ml 594円)



三陸地域の副原料を使ったクラフトビール「三陸ビール」を通じて、三陸の魅力を発信しています。定番ビール「週末のうみねこ」は、丁寧に手摘みした気仙橋の茶葉を使用し、小麦特有の酸味や酵母由来のフレーバー、ほんのり椿茶を感じるのが特徴。フルーティーですっきりとしています。三陸の魚介にぴったりのビールです。他にも「恋するセゾン」「伊達男IPA」「伊達女IPA」ノンアルコール「ガガニコジンジャーエール」もご用意しています。第7回新東北みやげコンテスト特別賞受賞。



代表者名/南 忠佑
住所/岩手県大船渡市大船渡町字地ノ森24-6
E-mail/info@sanriku-beer.com

<https://www.sanrikubeer.com/>
<https://www.facebook.com/sanrikubeer/>

菓子 其他食品

それぞれの暖簾が創り出す
自慢の逸品。

老舗といわれる由縁と新しい味と向き合う心意気…。
菓子職人のひたむきさが時を積み重ねるほどに、
風味の世界を広げています。



(壺屋田耕)

28 かもめテラス(さいとう製菓 株式会社)

TEL. 0120-311-514

家族みんなで楽しめる充実のおもてなし空間。

取扱い商品

かもめの玉子、黄金かもめの玉子、りんごかもめの玉子、かもめのショコラ、光の朝 他(和菓子・洋菓子・パン)

取扱い店

【市内】三陸製菓さいとう総本店(かもめテラス)
【県内】高田店、釜石店、盛岡フェザン店、盛岡国分通り店、北上本店



かもめの玉子

「かもめの玉子」でおなじみの「さいとう製菓」の総本店「かもめテラス」。4つの自社ブランドを構え、旗艦店としてカフェスペースをはじめ、キッズスペースや実演販売、さらにチョココーティング前の焼き玉子に思い思いのトッピングを施すことで、自分だけのかもめの玉子が作れる「DECOかもめの玉子体験」も大人気。他にも、黄味餡をモンブラン風に見立てたオリジナルソフトクリーム「かもめソフト」もファン急増中! 「齊藤餅屋」こだわりのだんごもオススメ!



かもめのセーラーくん

代表者名/代表取締役 齊藤 俊満
住所/岩手県大船渡市大船渡町 字茶屋前7-31
TEL/0120-311-514
FAX/0192-27-3135
営業時間/9:00~19:00

<https://kamometerrace.com/>



29 菓子工房 おおうらや

TEL. 0192-26-3275

三陸・大船渡のぬくもりを、お菓子に込めて…

「三陸銘菓 アーモンドロック」潮風にのせて」というコンセプトのもと、三陸・大船渡のぬくもりを、お菓子に込めて届けたいという想いから、リアス式海岸の岩肌をイメージした、アーモンドロックが生まれました。香ばしく焼き上げたクッキーの上に、キャラメリゼしたアーモンドをたくさんしき詰め焼き上げたお菓子です。大船渡のお土産に大変、喜んでいただいております。



代表者名/大浦 征子
住所/岩手県大船渡市大船渡町 字下平17-3
TEL/0192-26-3275
FAX/0192-26-3275
営業時間/9:00~18:30
大浦 広

取扱い商品

アーモンドロック、酒ヶ崎キ「酔仙」他

取扱い店

【市内】マイヤ各店
【県内】なし



酒ヶ崎キ「酔仙」(1ヶ 170円)



アーモンドロック(約2人分) 140円

30 社会福祉法人 大洋会 星雲工房

TEL.0192-21-1818

気仙の味とぬくもりを、真心込めて、お届けします。

取扱い商品

みそパン、みそクッキー、どら焼き、揚げまんじゅう、シュークリーム、シフォンケーキ、まんじゅう他

取扱い店

【市内】マイヤインター店、マイヤ赤崎店、道の駅さんりく
【県内】カモシー、たかたや一本松店、イオンスーパーセンター陸前高田



星雲工房では障がいを持たれている方々が就労訓練のひとつとしてお菓子の製造・販売に取り組んでいます。みそパンは、飽きのこない素朴な味わいで「なつかしい味」「おやつにぴったり」と喜ばれております。昔ながらのお菓子として、これからも大切に作り続けていきたいと思っております。ほかには、シフォンケーキ各種、どら焼き、まんじゅうなどご用意しております。ご注文に応じ発送も致しますので、どうぞお問い合わせください。

代表者名/理事長 白木澤 太一
住所/岩手県大船渡市立根町字下欠125-17
TEL/0192-21-1818
FAX/0192-21-1819
営業時間/9:00~17:00
(営業日:月曜日~金曜日)

<http://www.taiyokai.or.jp/>



31 社会福祉法人 大洋会 朋友館

TEL.0192-27-0077

昔ながらの懐かしいお菓子。

取扱い商品

米どん70g、米どん200g
【イベント販売等での取り扱い商品】
焼きくるみ、黒糖くるみ、米おこし(各種)、アーモンド(各種)、どん菓子詰め合わせ

取扱い店

【市内】マイヤ各店、五葉温泉
【県内】イオンスーパーセンター高田店
※貸打ち製造も行っております。但し、くるみ・アーモンド・落花生・大豆・蕎麦の実などアレルギーを含有する食材の加工は終了させていただいております。



米どん 70g (120円)
米どん 200g (220円)



代表者名/理事長 白木澤 太一
住所/岩手県大船渡市立根町字下欠125-14
TEL/0192-27-0077
FAX/0192-21-1632
営業時間/9:00~17:00(営業日:月曜日~金曜日)

32 株式会社 高瀬

TEL.0192-27-1170

想いがぎゅっとなつまって、50年。三陸銘菓、甘ぼたて。

昭和8年創業以来、伝統の味を守りつつ、あくまでも手作りにこだわり、ひとつひとつ心を込めて、安心してお召し上がりいただける商品を日々作り続けております。秋篠宮妃紀子さまもお気に入りの三陸銘菓「甘ぼたて」、じっくり時間をかけて蒸し上げた大船渡名物「おひとつ」など、大船渡のおいしさを是非ご賞味ください。

取扱い商品

甘ぼたて、おひとつ、まるごとナッツ、パンジー、シューロールなど

取扱い店

【市内】マイヤ大船渡店、高瀬サンリア店
【県内】イオンスーパーセンター陸前高田店



三陸銘菓「甘ぼたて」(10ヶ入 1,836円)
大船渡名物「おひとつ」(9ヶ入 1,180円)

代表者名/高橋 靖定
住所/岩手県大船渡市大船渡町字野々田12-33
キャッセンモール&パティオ内
TEL/0192-27-1170
FAX/0192-27-1170
営業時間/9:00~18:00(水曜日定休)

35 壺屋田耕

TEL.0192-26-2289

400年続く伝統の味と技を、大船渡から。

弊店は、寛永年間に創業した東京「壺屋総本店」からのれん分けした御菓子屋です。看板商品の「壺ゆべし」は、三陸地方の郷土菓子として、お土産や冠婚葬祭にと、皆々様にふるさとの銘菓として永年愛されております。大船渡の市花である椿をイメージして作りしました「碁石の里 はな椿」はアーモンドたっぶりのサブレ生地を最中の皮に詰めて焼き上げた人気のお菓子でございます。

取扱い商品

しゅーろーる、いっ福餅、壺ゆべし、碁石最中、はな椿、三陸万頭 他

取扱い店

【市内】壺屋田耕本店、サンリア物産館、マイヤ各店、デリーポート
【県内】アネックス川徳



代表者名/田村 耕一
住所/岩手県大船渡市猪川町字前田1-5
TEL/0192-26-2289
FAX/0192-27-3055
営業時間/8:30~18:00
田村 孝文



碁石の里 はな椿(7ヶ入 1,040円)



壺ゆべし(くろみかき) 各165(550円)

33 有限会社 チダエー

TEL.0192-42-3051

昔ながらの味でソフトな飴。

エイサク飴は昔からの味を守って70数年。無添加で、着色料等は一切使っておりません。特にやわらかく作っておりますので、ご年輩の方にも喜ばれております。

取扱い商品

エイサク飴、いわし骨せんべい、根昆布飴、梅味

取扱い店

【市内】マイヤ各店、サンリア物産館、道の駅さんりく
【県内】盛岡市:川徳一番館、らら-いわて、ほっといわて



代表者名/千田 昭夫
住所/岩手県大船渡市三陸町綾里字岩崎49-2
TEL/0192-42-3051
FAX/0192-42-3051
営業時間/8:00~17:30



エイサク飴

36 カフェ・ド・カレー・Kojika

TEL.0192-47-4777

カレー専門店の手作りレトルトカレー。

リアス海岸の潮風を浴びて育った大船渡産の玉ねぎを餡色のペースト状になるまで炒めた当店自慢のオニオンチャツネをベースに、三陸の海の幸などを贅沢に使った手作りレトルトカレー。「お店の味をそのまま」をモットーに仕込みから箱詰めまで全て手作り愛情込めて作っております。ご自宅用・ご贈答用にKojikaのカレーをぜひ!!

取扱い商品

三陸まるごと牡蠣カレー、三陸まるごと帆立カレー、カレー専門店の手作りビーフカレー(中辛・辛口)

取扱い店

【市内】マイヤ各店、サンリア、道の駅さんりく、Kojikaの店舗でも購入可
【県内】川徳、さくら野、らら-いわて、道の駅はらん



三陸まるごと牡蠣カレー(180g/食 864円)
カレー専門店の手作りビーフカレー(中辛・辛口)(180g/食 648円)

代表者名/鈴木 奈代子
住所/岩手県大船渡市大船渡町字野々田23-1
TEL/0192-47-4777
FAX/0192-47-4777
営業時間/11:00~20:00

製造者:カレーハウスKojika

<http://currykojika.buyshop.jp/>



34 丸橋とうふ店

TEL.0192-26-5328

健康でママに暮らす一助になるお店。

三陸海岸を縦断する三陸鉄道の車輜基地がある盛駅のそばで昭和十年より豆腐店を構え営んでおります。国産大豆の中でも甘味が特徴の品種を使った木綿とうふ、寄せとうふ、絹とうふはお礼の品としても大変喜ばれ、自家製おから豆乳ドーナツもお子様からご年配の方までご好評をいただいております。お近くにお立ち寄りの際はぜひご来店下さい。

取扱い商品

木綿とうふ、寄せとうふ、絹とうふ、がんもどき、焼とうふ、生揚げ、おから豆乳ドーナツ、豆腐ハンバーグ、揚げたて生揚げ

取扱い店

【市内】工場直販、市内商店、スーパー 他



木綿とうふ(400g 200円)、寄せとうふ(400g 200円)、がんもどき(5ヶ入 300円)、絹とうふ(30g 200円)、焼きとうふ(1枚入 200円)、生揚げ(1枚入 200円)



佐々木 義行

代表者名/佐々木 義行
住所/岩手県大船渡市盛町字内/目6-5
TEL/0192-26-5328
FAX/0192-26-5328
営業時間/8:00~19:00
(定休日:日曜日)



37 いつき化学 株式会社

TEL.0192-25-1136

体内有効利用率抜群 活性吸収型カルシウム。

取扱い商品

原料/牡蠣殻、帆立殻、珊瑚原石
A級粉末:食品、美容化粧品用
B級粉末:工業、農業水産物用
C級粉末:畜産、その他

創業以来、未利用資源の有効活用をテーマに、三陸の厳選した牡蠣殻で、イオン化率が高く非常に吸収性に優れたカルシウムの開発に成功しました。医学博士藤田拓男著「カルシウムのすべて」において解説されているAACa (Active Absorbable Calcium)が弊社の製品です。独特な板状結晶構造を持ち、純白な超微粉末は健康食品だけでなく、様々な分野で研究開発が行われています。いつきのカルシウムは水に親しみ、環境とすべての生物に貢献します。



アドカル(小瓶 2g入 1,000円)



カルシウム原末(業務用)(真空 10kg入 300,000円)

代表者名/齋藤 顕一
本社研究所/大船渡市赤崎町字永浜106-1
TEL/0192-25-1136 FAX/0192-25-1160
090-2794-9876(担当者直通)
企画開発室/北上市鬼柳町都鳥41-1
TEL/0197-67-0170 FAX/0197-67-0170

38 株式会社 中野製麺 大船渡営業所

TEL.080-2821-3053

復興への願いをカタチに。

震災前にあった「わかめラーメン」を復活させました。三陸産のわかめを麺に練り込み、三陸産乾燥わかめとさんまだしの塩スープを添付した商品です。磯の香りが漂う当地ならではのラーメンをお楽しみください。

取扱商品

わかめラーメン

取扱店

【市内】飲食店
【県内】陸前高田市 飲食店
【県外】宮城県仙台市 飲食店



わかめラーメン(8食セット) 2,800円
わかめラーメン(6食セット) 2,100円

代表者名/所長 笠井 政利
住所/岩手県大船渡市赤崎町字沢田101
TEL/080-2821-3053
FAX/0192-47-3690
営業時間/8:00~17:00

39 非営利型一般社団法人 かたつむり

TEL.0192-26-2134

原材料の生産から携わり「安心・安全な品」をお届けします。



取扱商品

トマさんソースシリーズ、紫寿(しそジュース)、極上どんご揚げ蒲鉾

取扱店

【市内】サンリア物産館、ジョイス大船渡店、マイヤ大船渡店、道の駅さんりく、三陸おさかなファクトリー、マルイチ大船渡店、大船渡温泉 ほか
【県内】川徳、賢治の土各店、イオン各店、かまい特産店、北上江釣子SC-PAL、盛岡南SC-NACS ほか



トマさんソース(大)各種 300g 648円(税込)
トマさんソース(小)各種 110g 421円(税込)

大船渡の特産品「さんま」と自施設栽培の高糖度ミニトマト「赤崎元服とまと」を使用した「新しいさんまの食べ方」をご提案する商品で、EPA・DHA・リコピンがまとめて摂れるのが特徴です。ミートソース風は、平成29年度岩手県ふるさと食品コンクールで「優秀賞」、平成30年度岩手県水産加工品コンクールで「県民特別賞」を、ほうれん草カレーは令和元年度岩手県農福グランプリで「最優秀賞」を受賞しました。

代表者名/吉田 定
住所/岩手県大船渡市猪川町字中井沢97-1
TEL/0192-26-2134
FAX/0192-26-2134
営業時間/9:00~17:30

<https://www2.katatumuri.shop/>



40 株式会社 バンザイ・ファクトリー

TEL.0192-47-4123

私達は岩手三陸の地場産品を使い、創意工夫で商品を開発し製造しています。そして「ありがとう」を伝える商品づくりを目指しています。



取扱商品

三陸わかめの大黒柱、糖茶、三陸棒冷麺(夏季限定)、三陸棒パスタ(7月、12月限定)

取扱店

【市内】大船渡温泉、マイヤ、サンリア
【県内】JR盛岡駅(岩手路)、川徳、川徳巻番館、浄土ヶ浜パークホテル、花巻空港宮澤商店、JR北上駅(ニューデイズ)、JRノ関駅(ぐるっと遊)、クアパーク焼石ひめかゆ、ホテル安比グランド、長栄館、イオンスーパーセンター釜石店、高田店、一本松茶屋

三陸わかめの大黒柱(110g) 756円
糖茶(12g[2gティーパック×2]) 756円

わかめ養殖発祥の地三陸岩手で産まれた、わかめの元茎を使った佃煮です。天然わかめと異なり、養殖わかめは長く太い茎が育つのが特徴です。この元茎に重要な栄養素である重アルギン酸が豊富に含まれる事が判明、試行錯誤の結果、柔らかく美味しく加工することに成功しました。同じく三陸名産の三陸棒から作られる棒茶の自然な甘みと海塩、有機醤油などで味付けし添加物は一切使用していません。何よりも滋味健康を追求し製造しています。

代表者名/代表取締役 高橋 和良
住所/岩手県大船渡市大船渡町字茶屋前7-7
TEL/0192-47-4123
FAX/0192-47-4128
営業時間/9:00~17:00

<https://www.sagar.jp/>



41 株式会社地域活性化総合研究所

TEL.0192-22-7115

規格外のピーマンが生まれ変わりました。



取扱商品

ピーマンティー、ドライピーマン

取扱店

【市内】壺屋田耕
【県内】道の駅高田松原、イオン陸前高田店

収穫したてのピーマンをすぐに加工しているため、とって甘いお茶が誕生しました。一度お試しあれ!

代表者名/代表取締役 新沼謙治
住所/岩手県大船渡市盛町字馬場23-7
大船渡テレワークセンター107号
TEL/0192-22-7115
FAX/050-3452-9437
営業時間/9:00~17:00

<https://kasseika.club>

ピーマンティー 15g(3g×5ティーパック) 590円
ドライピーマン(30g) 500円



水産加工品

農畜産品

酒

菓子その他食品

直売店

直送便

工芸品

直売

海に山に旬の醍醐味からのおもてなし。

見て納得、味わって満足。四季に育まれた地場の食材が、
ところ狹しと並んでいます。旬の大船渡をお持ち帰りください。



(碓石海岸レストハウス)

42 五葉地域振興 株式会社

TEL.0192-22-5400

pH10.8と県内屈指のアルカリ性を誇る天然温泉!

霊峰五葉山の麓にある「五葉温泉」は、深層2,000mから湧く「美肌の湯」として、特に女性には肌がきれいになると評判。施設内には、一日ゆったりと寛げるお休み処、温泉名物の「きびソフト」「きび汁粉」が味わえるお食事処、地元の特産物を取り揃えた「五葉温泉直売組合」の産直コーナーがあり、野菜や雑穀、昔ながらの郷土の味を大切にした手作りお菓子や漬物、季節の素材を使った加工品、花木などがあります。

代表者名 / 代表取締役 大森 徳正
住所 / 岩手県大船渡市日頃市町
字赤坂西風山1-5
TEL / 0192-22-5400
FAX / 0192-22-5401
営業時間 / 10:00~20:00
<http://www.goyoonsen.jp/>



取扱い商品

五葉温泉オリジナルきびソフトクリーム、甘さ控えめできびの味がします、食感はさらさらした感じでヘルシーな逸品です。



五葉温泉オリジナル
きびソフト (280円)



五葉山

43 株式会社 海の幸ふるまいセンター

TEL.0192-22-8310

新鮮な海産物をお求めやすい価格で販売、その場で調理して食べられる食堂も完備。



殻付き小判貝 (1個) 税別、殻付き大判貝 (1個) 税別

取扱い商品

貝焼き、海鮮丼、さんま、ホヤ、
その他魚介類、水産加工品



大船渡の新鮮な海の幸をたくさんの人にふるまいたい思いで設立。毎日朝水揚げしたばかりの魚介類を販売し、店内の食堂で旬の海産物をお刺身、焼物等調理して食べられる施設です。



代表者名 / 代表取締役 鎌田 昭次
住所 / 岩手県大船渡市大船渡町
字笹崎3-6
TEL / 0192-22-8310
FAX / 0192-22-8311
営業時間 / 7:30~19:00 (定休日: 水曜日)
食堂 / 11:00~ラストオーダー18:00

44 碓石海岸レストハウス

TEL.0192-29-2121



取扱い商品

かもめの玉子、はな椿、椿茶各種、三陸の海水塩、柿酢、波柿葉茶、あわびの精、箱入りあわび、塩蔵わかめ、塩蔵こんぶ、市内工芸品 (権現様、陶器)

取扱い店

【市内】サンリア物産館
【県内】クロスステラス盛岡



さんま重 (1,430円)
大船渡さんまら〜めん (850円)

磯の香りで心もゆっくりゆっくり。

三陸復興国立公園内にあり、磯の香りがただよう碓石海岸レストハウス。1F売店では、大船渡の特産品をはじめ、岩手県・三陸沿岸のお土産品を中心に取りそろえています。2F食堂では、海の幸たっぷりの浜ラーメンや海鮮丼のほか、大船渡のさんまを使った人気の「大船渡さんまら〜めん」に加え、新メニューの「さんま重」を提供しています。見て楽しく食べて美味しいメニューで皆様をお迎えいたします。

代表者名 / 小川 廣文
住所 / 岩手県大船渡市末崎町
字大浜221-68
TEL / 0192-29-2121
FAX / 0192-29-2180
営業時間 / 9:00~15:00

小川 廣文

<https://ogawa-corp.hp.gogo.jp/pc/>



45 有限会社 サンリア振興社 サンリア物産館

TEL.0192-26-3939(代)

みやげ品、ご贈答から家庭用まで取り扱っております。通常宅配、代金引換便も対応。

取扱い商品

かもめの玉子、麦ゆべし、焼きうに、めかぶスープ、帆立ビーフカレー、塩蔵わかめ、わかめ茎漬、大船渡チャウダーなど

代表者名 / 鈴木 祥典
住所 / 岩手県大船渡市盛岡町
字町10-11
TEL / 0192-26-3939(代)
FAX / 0192-26-3561
営業時間 / 9:00~19:00

<https://www.sunliasc.com/>



46 三陸鉄道 株式会社 大船渡派出所

TEL.0192-27-9669

笑顔をつなぐずっと…。

2019年3月、盛駅から久慈駅まで163kmがつながりました。期待に応え、これからも地元の皆様の生活の足として、また全国から観光客の皆様をお迎えして、地域の活性化に積極的に取り組んでまいります。盛駅などでは三陸鉄道オリジナルグッズ、地元の名産品を販売しております。リアス海岸特有の美しい景色を眺めながらローカル線の旅を楽しんでみませんか?

取扱い商品

列車型目覚まし時計、
さんてつサイダー

取扱い店

【市内】三鉄盛岡
【県内】三鉄釜石駅、さんてつや、久慈駅



さんてつサイダー (330ml 300円)
走る列車型キーホルダー (650円)
列車型目覚まし時計 (1,650円)

代表者名 / 代表取締役社長 石川 義晃
住所 / 岩手県大船渡市盛岡字馬場4-4
TEL / 0192-27-9669
FAX / 0192-27-9677
営業時間 / 8:30~17:30

<https://www.sanrikutetsudou.com/>



47 三陸ふるさと振興 株式会社

TEL.0192-44-3241



取扱商品

柿ソフトクリーム、汐うに、活ホタテ、活アワビ、活ウニ、ワカメ、四季折々旬の魚介類、海産物加工品など



店内実景

三陸の大自然の味をお届けします。

「道の駅さんりく」は、国道45号沿いに位置し、地域の観光情報の紹介や直売所、食堂等が整った多機能施設です。店内には三陸の近海で獲れたばかりのアワビ・ウニ・ホタテ等、旬の魚介類が盛りだくさん。定置網で獲れたいろいろな魚も豊富に揃っていて、正に海の恵みの宝庫です。ほかにも海産物加工品をはじめ、三陸銘菓、地元産の採れたて野菜等をお安く提供しています。さらに海の幸をふんだんに使用したこだわりのラーメンや日本で初めて商品化されたおいしい柿ソフトクリームも味わうことができますので、ぜひ一度ご賞味ください。

代表者名/ 畑中 孝博
住所/ 岩手県大船渡市三陸町越喜来字井戸洞95-27
TEL/ 0192-44-3241
FAX/ 0192-44-2883
営業時間/ 9:00~17:00

<https://www.sunfull.jp/>



48 株式会社 マイヤ

TEL.0192-27-2165



海鮮舞屋漬 (700g 5,000円)

取扱商品

海鮮舞屋漬

ご注文取扱店

【市内】マイヤ全店
【県内】マイヤ全店



海鮮舞屋漬 (450g 3,000円)

マイヤギフトで一番評価頂いている商品です。

三陸産の豊かな海の幸の数々を、素材の持ち味をそのままに、一箱にギュッと美味しさを閉じ込めました。発売して今年で6年目になりますが、この「海鮮舞屋漬」シリーズは、お客様に格別な御愛顧を頂戴し、弊社「ギフト、御進物、御土産」部門でNo.1の売上となっています。類似品も多々ございますが、大船渡のマイヤの水産部門だからこそ作ることが出来た安全安心で厳選した海の幸を是非、御賞味下さいませ。



代表者名/ 代表取締役社長 井原 良幸
住所/ 岩手県大船渡市盛町字木町14-5
TEL/ 0192-27-2165
FAX/ 0192-27-9849
営業時間/ 各店9:30~21:30
<http://www.maikya.co.jp/>

水産バイヤー
佐藤 勉



49 大船渡温泉(株式会社海楽荘)

TEL.0192-26-1717



海藻スナック (20g 480円(税別))

取扱商品

おさしみわかめ(湯通し塩蔵わかめ)、サラダこんぶ(塩蔵こんぶ)、くきの醤油漬、味付けホヤ他

ご注文取扱店

【市内】大船渡温泉売店、公式オンラインショップ



サクサクとやみつきの話題沸騰の異次元食感。

三陸・碓氷海岸の豊かな海で荒波で揉まれ、元気いっぱい育った肉厚なわかめを100%使用。軽く下味を付けた後、油でカラッと揚げられています。サクサク触感の軽い仕上がりで、大船渡温泉の売店では「人気No.1」のお土産です。一度食べると誰もが虜になること間違いなし。これだけを目当てに、わざわざ遠方からお越しになるお客様もいらっしゃるほどです。毎日作りたて、一日50個限定。

代表者名/ 代表取締役 志田 豊繁
住所/ 岩手県大船渡市大船渡町字丸森29-1
TEL/ 0192-26-1717
FAX/ 0192-26-1414
営業時間/ 7:00~22:00(大船渡温泉売店)

<https://oofunato-onsen.com/>



直送便

確かな品質をご自宅に。

この季節しか味わえない海の幸からのメッセージ。
鮮度を丸ごとバックして、ご自宅までお届けいたします。



水産加工品

農畜産品

酒

50 大船渡港さんま直送便

フリーFAX.0120-27-0025

大船渡の秋の味。脂ののった格別なさんまをあなたへ!

全国有数の水揚げを誇る大船渡港の新鮮な秋刀魚は、まさに秋の味覚です。各種コースを用意しておりますので、ご家庭に、ご贈答用にぜひお申ください。また、年間通して「旬の魚」の発送もしております。

■受付期間/ 8月初旬~10月下旬(毎年)
■申込方法/ ハガキか電話・ファックスでお申ください。
■申込先/ 〒022-0002

岩手県大船渡市大船渡町字上平118
大船渡港さんま直送便
TEL/ 0192-27-9999
フリーFAX/ 0120-27-0025

住所/ 岩手県大船渡市大船渡町字永沢22-4
大船渡水産物商業協同組合
TEL/ 0192-27-5287
FAX/ 0192-27-5655
営業時間/ 8:00~16:00(日曜・祝祭日を除く)

取扱商品

鮮さんま、さんまみりん干、サバみりん干、さんま塩干、塩ワカメ、他 鮮魚加工品等



51 崎浜ヤンキーブランド実行委員会

TEL.080-1852-4891



取扱商品

崎浜ヤンキーワカメ、崎浜ヤンキーメカブ

取扱店

オンラインショップのみ



その瞬間にしかない本物の味を。

三陸の小さな漁師町、岩手県大船渡市崎浜(さきはま)。本格的なワカメ収穫期(成熟繁茂期)を前に、一足早く摘み取られる若いワカメに若手漁師の自分たちを重ね合わせ「崎浜ヤンキーワカメ」と名付けました。この時期にしか絶対に食べることのできない成熟前のワカメは、つるつとした食感と程よい歯ごたえが特徴です。これから迎える春を憶い起こさせられる磯の香りに満ち溢れた逸品で、地元崎浜では冬場だけの特別な楽しみとして、親しまれています。寒さ厳しい岩手の冬、この期限限定の「先取りの春」を、ぜひお楽しみください。

代表者名/ 山崎 太樹
住所/ 岩手県大船渡市三陸町越喜来字明神道19-4
TEL/ 080-1852-4891
<https://yankeebrand.buyshop.jp/>



菓子その他食品

直売店

直送便

工芸品

52 株式会社 毛利

TEL.0192-27-2283

旬の美味しい魚介類を新鮮なまま大船渡より直送致します。



取扱い商品

塩水入生うに、焼きうに、塩うに、蒸しうに、活はたて

取扱い店

【市内】大船、活魚すごう、四季旬彩中村、平野屋、三陸おさかなファクトリー
【県内】秀吉グループ、俺っ家、鶴亀館、弥右衛門



魚市場の目の前にある当社は、その日水揚げされた魚介類が新鮮なまま店頭並びます。三陸大船渡の豊かな環境で育った魚介類はとて美味で季節毎にその旬の味を楽しむことができます。その魚介類を使った当社の商品はその物の味を活かし、一つ一つ丁寧に仕上げた商品ですので、皆様よりご好評を頂いており北海道から九州までリピーターも沢山いらっしゃいます。一度食べたなら病みつきになる事間違いなし!!です。

代表者名/毛利 豊喜
住所/岩手県大船渡市大船渡町字永沢17-1
TEL/0192-27-2283
FAX/0192-26-3911
営業時間/7:00~16:00
<http://www.mouri-sakana.com/>



工業

天然木や硯石に宿す 匠の技の真骨頂。

使いこなせば、使いこなすほどに手に馴染む…。
それこそが本物の証なのかも知れません。
長く付き合える名品の数々です。



〈熊谷鉄工所〉

53 新川靴・太鼓店

TEL.0192-26-3024

日本古来の太鼓「日本の音」の音色を郷土に響かせます。

取扱い商品

長胴太鼓(宮太鼓)、締桶太鼓、さんざ太鼓、締小太鼓、ホルト締太鼓、玩具太鼓 等全鼓

日本古来の太鼓「日本の音」太鼓には祭、神社仏閣、郷土芸能、創作太鼓、さんざ太鼓、玩具太鼓等々種類が多くあります。宮太鼓(長胴太鼓)の胴は樺、栓、栃、タモなどが使われ、大締太鼓の胴は杉、サワラ、ヒノキなどで作られます。又、皮はほとんどが牛皮で張られて初めて太鼓になります。音色を大事に伝統の技術を守り制作しております。

代表者名/新川 徳男
住所/岩手県大船渡市盛町字木町9-12
TEL/0192-26-3024
FAX/0192-26-5788
営業時間/8:30~18:30



54 大塚木工

TEL.0192-26-5315
TEL.090-1066-2758

気仙杉の木目の色合いを活かした気仙スギ 彩り。

取扱い商品

ティッシュボックス、ダストボックス、行燈、小箱、おしぼり器、電気スタンド、自然木花台



取扱い店

【市内】釜石海岸レストハウス

気仙スギは、岩手県沿岸南部の気仙地方において古くから生産されてきたスギです。均質な木目と淡い色合いを最大の魅力とし、節の少ない丈夫なスギとして地元でも親しまれています。清流気仙川や「やませ」といった気仙の自然により育まれた白とピンクのコントラストが美しい「気仙スギ 彩り」ができました。ティッシュボックス、ダストボックスなど多数のリエーションがあり、床の間や車内などでご利用いただけます。

代表者名/大塚 利夫
住所/岩手県大船渡市盛町字下館下5-12
TEL/0192-26-5315
090-1066-2758
FAX/0192-26-5315
営業時間/8:00~17:00



55 今野祥子

TEL.090-2846-9498

地球にカラダに 床にやさしいケセンの布ぞうり。

気仙地方で古くから伝わる「わらぞうり」の手法による「布ぞうり」を作っています。ぬくもりのあるケセンの「布ぞうり」を、はいてみませんか…。「もさば、いいかも♡♡♡」(「もさば」とは、この地方の方言で、「案外、意外と、想像以上に」という意味です。)

取扱い商品

もさばロハスな布ぞうり



代表者名/今野 祥子
住所/岩手県大船渡市盛町字権現堂17-2
TEL/090-2846-9498

今野 祥子



もさばロハスな布ぞうり(1,500円)



56 株式会社 熊谷鉄工所

TEL.0192-42-3076

鍛冶職人が考えた! 根こそぎ一掃草取り鎌!

取扱い商品

三陸鉄あわび、浅海漁具・草取りカマ各種

取扱い店

【市内】株式会社熊谷鉄工所
【県内】熊谷鍛冶屋オンラインショップ、Amazon、楽天



ねじりカギカマロン
(全長32cm、刃長10cm、刃幅1.5cm、2,300円)

熊谷鍛冶屋の鎌シリーズは、折れず曲がらず、オリジナルの波刃と土に刺さりやすいように設計された独特な刃で、草を根こそぎ取ることができます。今回ご紹介するのは、それらの鎌の進化系である【ねじりカギカマロン】です。一番力が入る部分にねじり加工を加えることで、手や腕への負担を軽減します。サイドの波刃カッターは、草刈り鎌の役目をする為、長い草を短くカットしながら、草取りが出来るので作業が捗ります。

代表者名/熊谷 秀平
住所/岩手県大船渡市三陸町綾里字大明神13
TEL/0192-42-3076
FAX/0192-42-3206
営業時間/7:00~17:00
E-mail info@kusatori.com
<https://kajiya.me>



57 木ばくり工房

TEL.0192-27-4412

使いみちいろいろ木工品手づくり工房。



取扱商品

権現様、臼、杵、天然木一枚板テーブル、花台、かまど面、菓子器、花器



樺、栓、柃、桑、桐、楓など様々な森林資源に恵まれた気仙地方。その木の良さを生かして菓子器、臼、花器、花台、お盆等、又、天然木一枚板テーブルなどを製作しています。加飾は一切施さず、白木のまま漆で拭かれただけのシンプルなもの、ウレタン加工して滑らかな表面に流れが整った木目のものを手がけています。木彫りの方は、郷土色豊かな権現様、剣舞面、神楽面やかまど面、能面なども製作しています。工房見学OK。 佐々木 淳一



代表者名/佐々木 淳一
住所/岩手県大船渡市赤崎町字沢田71
TEL/0192-27-4412
FAX/0192-27-4412
営業時間/8:00~18:00

60 富源堂&工房.com

TEL. 080-6042-7977

匠技の研究・伝承をテーマに作り続ける職人!!

オリジナルな木工工芸品です。木地は檜・樺・杉などで木組をし金具をくわえ、cadで図柄を描き造り上げております。子供から大人まで気仙大工の技で造る創作神輿・他はいかがでしょうか、祭などイベント会場でのレンタル使用が可能です。はたまた町内神輿のご新調を??...お勧め申し上げます。「我が家の・我が社の...来福縁起物」として(大・中・小)多彩にあり、リーズナブルな受注をご提案いたしております。その他にもいろいろな工芸品を取り揃え、お問い合わせをお待ちしております。

取扱商品

気仙神輿(唐破風屋根・延屋根・万燈)、社寺建築模型、その他木工芸品



三重塔



唐破風

代表者名/中村 義司
住所/岩手県大船渡市猪川町字長谷堂2-17
TEL/080-6042-7977
営業時間/8:00~17:00
MAIL/yno7977@gmail.com

58 ナチュラボ コクーン

TEL. 090-2409-9505

岩手特産品コンクールにて、最高位県知事賞受賞。

三陸の海産物のおいしさは全国区ですが、食べられない部分、例えば魚のウロコや貝殻も大変美しく、廃棄するのはもったいないと、アクセサリー作りを始めた。現在では、アワビ・ホタテ・カキ・アサリの貝殻、サンマのウロコ、ウニのトゲ、食用にならない海藻など、シリーズも増え、ペンダント・ピアス・イヤリング・ネクタイピンなどを一つ一つ手作りしています。同じものが二つとない自然の造形美を、是非身に着けてみてください。



代表者名/佐藤 真優子
住所/岩手県大船渡市三陸町越喜来字小出140-11
TEL/090-2409-9505

<https://www.facebook.com/n.c.sanriku/>
https://www.instagram.com/natulab_cocoon/

取扱商品

アクセサリー各種(ペンダント、ピアス、イヤリング、ネクタイピン等)

取扱店

【市内】三陸町観光センター(三鉄三陸駅内)サンリア物産館
【県内】花巻市マルカン百貨店等

Facebook

Instagram



59 陶房艸雲窯

TEL.0192-26-4614

当地方唯一の窯元 手づくり陶器の深い味わい。

日本陶芸史の最高峰といわれる桃山陶器の奥深い世界に魅せられて、その流れをくむ織部を中心に作陶。当地方の豊かな自然に多くを学びながら、独自の作風の創造をめざして一品ごとに入念な手づくりにより雰囲気や味わいを大切にしたり器づくりに努めています。オリジナルな手づくり陶器の数々は記念品や御贈答用品にも最適です。陶芸教室も開催しています。

取扱商品

織部、黄瀬戸、志野、その他食器類、花器、置物、茶道具等

取扱店

【市内】碓石海岸レストハウス



代表者名/千葉 征彦
住所/岩手県大船渡市立根町字中野30-2
TEL/0192-26-4614
FAX/0192-26-4614
営業時間/10:00~20:00

千葉 征彦

