

しあわせ乳業株式会社

こだわり

24時間365日 完全自然放牧

しあわせ牧場が描く酪農とは

家畜といえども生き物の命。
その生命を尊重し、人は出来るだけ
見守ることに徹します。

ストレスのない牛から、
健康的な牛乳を搾れる。



しあわせ牧場はそう考えます。
その為、24時間365日、完全自然放牧を実施しております。

牛たちは自然に身を任せ、
自らの足で大地を踏みしめ、
草を食み、川の水を飲み、
暑い日は木陰で休み、
雪の日は身を寄せ合って寒さに耐えます。



野生の生態に限りなく近い環境で育つため、
ストレスフリーで実に健康的！

ストレスフリーの牛たちから搾る生乳は、
愛情と大地と海の恵みが含まれた「しあわせな牛乳」です。

「沿岸の牛乳は美味しい。」

昔から漠然とそう思っていました。
なぜ美味しいのか？
それは、海からの潮風によって運ばれた、海のミネラルが大地に含まれているからだと考えます。宮古では夏になると「山背」と言われる冷たい霧が沖から山間部まで流れ込みます。しあわせ牧場では、この山背こそが海のミネラルを山まで運んでくれるのだと考えております。

「四季むかしの牛乳」には名前の通り「四季」があります。夏は水分の多い青草を食べ、水をよく飲むのでさっぱりとした脂肪分の少ない牛乳になり、冬は水分の少ない乾草を食べるため、濃い牛乳になります。季節により味が変化する牛乳を昔ながらの低温殺菌（63～65℃ 30分）で優しく時間をかけて殺菌しています。
（容量 720ml）価格：1,200円（税抜）



商品紹介



「男山大吟醸酒粕のアイス」は宮古市で開催された、東日本大震災の復興支援イベントで、体を温めるためにホットミルクに酒粕を入れてお振る舞いをしたことから生まれました。地元の酒蔵「菱屋酒造店」の香り豊かな酒粕を使用し爽やかな風味のミルクアイスとマッチングさせた、一度食べたらやみつきになる味わいです。
（容量 106ml / アルコール分0.3%以下）価格：300円（税抜）

「しあわせ牧場 クリームみたいなヨーグルト」は、当社牧場の新鮮な生乳のみで作られています。名前の通り、クリームのようななめらかな舌ざわり。まろやかな甘みと爽やかな酸味の調和がとれた、毎日食べても飽きのこないヨーグルトです。
（容量 250mg 瓶入り）価格：1,200円（税抜）



事業者情報

しあわせ乳業株式会社
〒027-0361 岩手県宮古市田老字小堀内19-15
TEL：0193-87-5959 FAX：0193-87-5678

ご注文：FAX・メール（eco-milk@shiawase-farm.co.jp）でお受けします。メールでのご注文、イベント等でお使いの場合は、さんりくチャレンジ事務局まで（sc.admin@challenge47.jp）。

山根商店

こだわり

余計なものは使わない。無添加・無着色。
海の恵みの美味しさを一層引き出す手造り。
三陸より“本当に美味しい！”をお届けします。

三陸沖は、津軽暖流・親潮・黒潮のぶつかる豊かな漁場。
小さいころから魚を食べ続け、
自分の舌がその味わいを覚えています。
大好きな魚、“こういう食べ方だったらもっと美味しく
なる！魚を生かせる！”
そんな思いで商品を作っております。
家庭料理の延長線と考えると、自分が自信をもって作れる分
しか作っておりませんので、沢山は作ることはできません。
機械を使わず、自分の舌を頼りに本当に美味しい！をお届けします。



食べて元気になってほしい。
手軽な旨みである化学調味料が身近にある今、
人間が本来生まれ持った味覚センサーが鈍っ
てきているのではと考えています。
健康に良いと言われている、発酵食品。
シンプルに塩と自然の恵みだけで作られた
健全な食事をとることで元気になってほしい。
そんな願いがあります。

原点は、縄文時代。
日本の食文化の始まりは、一万年も続いた縄文時代です。
土器を作って、煮炊きしたり、貯蓄して発酵させたり。
虫歯があったことが報告されていることから、縄文時代には
豊かな食文化があったのではと考えます。
そんな食文化の精神を受け継いで、自然からの恵みを
美味しく食べる工夫をしております。

商品紹介

宮古縄文漬

発酵熟成させた米ぬかを活用した深い旨みが特長です。
使用しているのは、魚“食塩、米糠、糖蜜”のみ。
“米ぬか”に漬けこんで熟成させ天日干しにする
ことにより少量の塩でも柔らかく美味しくなりました。

鮭は、三陸・宮古で水揚げされた“秋鮭”を厳選しています。
熟成後は、三陸地方に伝わる寒ざらし浜風天日干しで仕上げています。

価格：
鮭・縄文漬 627円（税込）
さんま・縄文漬 280円（税込）
さば・縄文漬 648円（税込）
いか・縄文漬 627円（税込）



第五十四回全国水産加工たべもの展 大阪府知事賞受賞
2014年第二回地場もん国民大賞 審査員特別賞他多数受賞

宮古湾のこだわりすぎたアンチョビ

こだわりポイント

- ①岩手県三陸・宮古湾の朝獲りカタクチイワシを素早く加工します。
一匹ずつ三枚におろし、薄皮をむきます。丁寧に並べそこに「宮古の
塩」を加え漬け込みます。とても手間のかかる手仕事です。
- ②丁寧に手摘みされた、チュニジア産エキストラバージンオイルを使用。
オリーブジュースと言われるほど上質なオイルです。
- ③発酵したカタクチイワシの塩漬けを手作業で5mm程にカットし、オ
リーブオイルで漬け込みます。

大変な工程を経て完成する「みやこアンチョビ」は、
塩辛いだけのアンチョビとは異なり、絶妙な塩加減。
パンやクラッカーに乗せてそのままでも十分美味しく、
ピザやパスタとの相性も抜群です。



価格：1,620円（税込）

平成二十五年度岩手県水産加工品コンクール 優秀賞受賞

事業者情報

山根商店

〒027-0333 岩手県宮古市田老字古田75-4

TEL：0193-87-3500 FAX：0193-87-9300

ご注文：FAXでお受けします。メールでのご注文、イベント等でお使いの場合は、さんりくチャレンジ事
務局まで（sc.admin@challenge47.jp）。

まつ本

こだわり

三陸の冬の風物詩「新巻き鮭」に
地元宮古の昆布で旨みとまろやかさを加えました。
手間暇かけたおいしい寒風干し鮭
『鮭よろこんぶ』を作っています。

すべて手作業

化学調味料不使用

自然製法



夫の養殖昆布を何か利用できないかなと
考えて新巻き鮭に使ってみたのが『鮭よろこんぶ』始まりです。地元の方から応援いただき、商品化しました。
新巻き鮭は宮古の冬の風物詩です。最近では天日干しだけで作るころも減っておりますが、干している風景を楽しんでくださる地域の方のためにも、絶やしたくないと思っています。そして、自分の頑張りが少しでも地域に元気をもたらせればと日々頑張っています。

まつ本
松本 幸枝さん



寒風干し鮭「鮭よろこんぶ」

塩と昆布と、宮古の冷たい潮風で仕上げました。
塩っ辛さがなくなり、鮭の美味しさに、まろやかさと深みが加わっています。
皮がパリッとなるくらいまで焼いて、皮ごとアツアツご飯と一緒にどうぞ。“皮”がとっても美味しいのが特長です。
噛めば噛むほどまろやかさと旨味が広がる絶品干し鮭です。



商品紹介

新巻き鮭より塩分控えめ。
昆布の旨味で、塩っ辛さはありません。
お子様にも、塩分が気になる方にも。
1切れ：500円
半身：4,500円～
1本：8,000円～
半身、1本だとお買い得です！

『鮭よろこんぶ』ができるまで

宮古で水揚げされた鮭の仕入れ 一回に100～150本仕入れます。



その日のうちに、内臓処理します。
鮮度が落ちないうちに手早く処理するのがポイント。これも手作業でやります。

塩、宮古の養殖昆布をすりこんで数日間漬け込みます。



手で1本1本やさしく丁寧に洗って塩抜き。

天候を見て最適な日に、天日干しを開始します。干し始めると、天候、温度をみながら、外で干したり、シートをかけたり、室内に戻したりと、気が抜けません。



吊るした鮭を寝かせて熟成、また天日干しを繰り返します。

約半月かけて『鮭よろこんぶ』の完成です。

乾燥した
冷たい潮風が
鮭を美味しく
します。

雪が少なく、湿気が少ないため乾燥した空気の中じっくり干し、工場からも見える海からくる、冷たい潮風がミネラルたっぷりに仕上げてくれます。

原材料：鮭（宮古産）・昆布（宮古産）・食塩

事業者情報

まつ本
〒027-0306 岩手県宮古市田老字川向197
TEL & FAX : 0193-87-2880
ご注文：FAXでお受けします。メールでのご注文、イベント等でお使いの場合は、さんりくチャレンジ事務局まで (sc.admin@challenge47.jp)。

株式会社三陸海風

こだわり

三陸の漁民が長年培ってきた手間と時間をかけた製法で
素材そのものの旨味を味わうことのできる商品づくり。
“本物”をお届けします。

南部鼻曲り鮭を厳選

宮古市が本州漁獲量1位を誇る鮭。
故郷の川に回帰した南部鼻曲り鮭は魚体も大きく、程よい差脂加減です。風干・庵蒸（あんじょう）・燻製などの加工で通常起こりうる油焼け現象も南部鼻曲り鮭を使うことにより、極力抑えることができます。

庵蒸とは・・・鮭自体が持っている酵素や微生物の発酵作用で鮭のたんぱく質を分解し、旨み成分に変化させるための工程です。



水産加工に最適の立地

加工地の宿（やど）の浜は、三陸沖でぶつかり合う親潮と黒潮から運ばれる海風を有効利用する事に最適です。また、山からの乾いた風が海へと降り注ぐ風の通り道です。
適度な湿気と乾風を利用し、風干・汁付（じゅうふ）・庵蒸を十分に施すことが出来る環境です。
宮古市内でも気候が安定しており、温燻・冷燻・熱燻 どの燻製にも適しています。

水産加工のプロが集まりました！！

北海道島の優秀な加工工場で鮭の加工に長年携わってきた製造・販売事業部本部長。
エゾアワビの遺伝学等で水産学博士の学位取得している、商品開発部 部長。
10年以上岩手県にある缶詰会社で商品開発に携わっていた商品開発部 課長。
漁業組合、水産加工場、食品メーカー等で冷凍設備等の責任者をしていた工場長。
水産加工のプロが集結し、商品化に向け、日々邁進しております。



南部鼻曲り庵蒸鮭

「南部鼻曲り鮭」に逆さ塩（さかさしお）をして庵蒸（あんじょう）し、厳寒期より余寒の時期まで熟成させました。

原料：鮭、塩



南部鼻曲り鮭燻製

「南部鼻曲り庵蒸鮭」を25℃以下で燻製（冷燻）しました。三陸海風独自の燻香をお楽しみください。

原料：鮭、塩



鮭のメフン

南部鼻曲り鮭」のオスに限定し、腎臓を加工しました。陸中国（りくちゅうのくに）に伝わる技巧をご堪能ください。

原料：鮭腎臓、醤油、しょうが、食塩、清酒



開発中の
商品紹介

事業者情報

株式会社三陸海風
〒027-0097 岩手県宮古市崎山3-82-5
TEL&FAX：0193-63-8883

株式会社美黒（BIKURO）

こだわり

糖度が高いニンニクは生ではにおいが強いんです。
そして、発酵させると甘くなります。
ニオイの強〜い岩手県産八幡平のニンニクを熟成発酵
宮古の海のミネラルたっぷり

甘くて・におわない健康食品
美黒の発酵熟成黒真珠にんにく



- ニンニクは成分の強い岩手県産の八幡平（はちまんたい）
- 栽培地は山田町田子ノ木（たっこのき）
高齢化の進む自分の生まれ育った地で、いい黒土と高齢だけれど
畑のプロ達の知恵を活かしてもらうためにこの地で栽培。
- ミネラルを含んだ牡蠣の貝殻を土に混ぜた栄養たっぷりの畑で
ニンニクを栽培
- 農薬不使用
- 果物のように甘くするため、土壌を研究中

製法

1. 温度と湿度を調整しながら、約2ヶ月をかけて
ニンニクを熟成し黒ニンニクにする
2. 皮をむいてむき身にし、地元宮古の塩水を、
霧状にして吹付けることで甘みを引き出す
3. むき身になった黒ニンニクを天日干し



商品紹介
（一般販
売前）



美黒の発酵熟成黒真珠ニンニク

価格目安：1房（Lサイズ）600円

効果 疲労回復効果。美肌効果、老化防止。
味 発酵させているので、甘く食べやす
くなっています。

事業者情報

農業 株式会社 美黒® 〒027-0035 岩手県宮古市花輪17-48-42
TEL：0193-69-9059

ご注文：イベント等でお使いの場合は、さんりくチャレンジ事務局まで（sc.admin@challenge47.jp）。

遠野アサヒ農園

こだわり

減農薬、有機肥料中心の栽培で
おいしい野菜づくり

異業種からの転職組3人による
新しい農業のカタチへの挑戦

とれたての旬野菜を、本当においしい状態で食べてもらいたい。消費者の方々から「美味しかった」の声を聞きたい。それがわたしたちの思いです。



遠野の恵み

栽培地の遠野市は周りを深い山々に囲まれた盆地です。

盆地ならではの、日中は急激に気温が上がり、夕方から気温が下がり

夜温が低い気候のおかげで、野菜はじっくり深い味に育ちます。

昼夜の寒暖差が野菜の糖度を高めます。

そんな盆地の特性を最大限に利用できる品種、栽培方法を選定しております。

アサヒ農園のシーズンごとの商品

6月中旬～10月上旬	遠野パドロン
7月下旬～9月下旬	スイートコーン
7月上旬～9月下旬	ミニトマト
9月下旬～5月下旬	菌床椎茸
12月中旬～4月下旬	干しいも



商品紹介

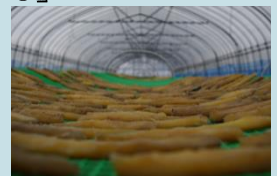
12月中旬～4月下旬の商品

天日極寒さらし干し 干しいも
価格：540円（税込）

- ★有機無農薬栽培の「紅はるか」を自家栽培し、加工に使用
- ★マイナス15度にも至る環境下で、じっくり天日干し
- ★日中ゆっくり乾燥し、夜は残った水分で凍るという「極寒さらし干し」



芋の甘みが引き出され、
柔らかい干しいもに!!



事業者情報

株式会社遠野アサヒ農園

〒028-0501 岩手県遠野市青笹町糠前28-65

TEL: 090-2527-8398

お問い合わせ：メールでお受けします。atsyoshida1973@gmail.com イベント等でお使いの場合は、
さんりくチャレンジ事務局まで（sc.admin@challenge47.jp）。

糸ばた工房

こだわり

地元岩泉特産の山ぶどうで染めた糸を、手で織りあげます。
“山ぶどう染織うれら織り”

山ぶどうならではの、心安らぐ薄紫色。
糸から染めるため、一つ一つ風合いが異なる
世界にたった一つの商品が出来上がります。



うれら織ができるまで

毎年山ぶどうのシーズン（10月）になると、
仕入れた山ぶどうをひとつひとつ一粒ずつ丁寧に取りはずし、
煮詰めて原液と染色用の搾り取った皮をわけ染液を作ります。



次に、糸を染めます。
糸は染める時間によって、色合いが変わっていきます。
糸の素材によっても色味が変わるので、様々な素材の糸を使って
色味の異なる糸を作っていきます。
染まった糸を巻き上げたら、機織り機に糸をかけていきます。



織り始めます。
織りは基本に忠実に。丁寧に心を籠めて織っていきます。
縦糸、横糸、仕上がりを想像しながら、糸を変えることで、
色を変え、世界に1つだけの商品を織りあげます。

「山ぶどう染織うれら織りストール」

平成25年度いわて特産品コンクールで岩手県知事賞を受賞

世界にたった一つのストール。
夏用・冬用に、様々な糸でお作りする
ことができます。優しい薄紫はファッションに
上品さをプラスしてくれます。

シルク混スラブ×麻混スラブ 30cm×180cm
価格：14,040円(税込)
※色味は商品によって変わります。
※手織りの為、お時間頂く場合がございます。



「山ぶどう染めハンカチ（薔薇透かし柄）」

美しい薔薇の透かしの入ったコットン
ハンカチです。53cm×53cmの
大きめサイズです。色味が変わるよう、
一枚一枚染めています。

価格：972円（税込）



「山ぶどう染めスカーフ」

日本製コットンスカーフを、
山ぶどうで染めました。
手触りのいいのが特長。
色味は1本1本違うように
染めております。

価格：4,320円（税込）
※色味、染め方は商品に
よって変わります。



商品紹介

“小さいころから大好きだった山ぶどうの優しい色合い”

子供の頃、母が作っていた山ぶどう酒。
ぶどうを絞った後のさらし袋のなんとも美しい
薄紫色を眺めるのが大好きでした。
山ぶどう染めは昔も個人で楽しんでいたようですが、
1年もしないうちに褐色に変色してしまう。

そのため、きれいな紫色を楽しめるのは一時だけ、
まさに幻の楽しみ方だったんです。
山ぶどう染めの研究をしている方と出会い、
この美しい色を長く楽しめる商品を作ることができるようになりました。



糸ばた工房
和久石タイ子さん

山ぶどう染めは、染色時間がわずかに違うだけで、色が変わります。
濃い薄い、赤みや青みがかった色。
自分らしい色を出すのに苦労しましたが、今は大好きな淡い紫を
基本に商品を作っています。

“地元の特産。食用にできなくなった部分を有効活用”

山ぶどうは、今は天然のものはほぼないのですが、岩泉町では特産品
として作られていて、食用としてジュースや生食もされています。
その中で、余ってしまったものや食用に向かないものを
有効活用として、染料として使っています。

事業者情報

糸ばた工房

〒027-0501 岩手県下閉伊郡岩泉町岩泉字村木54

TEL & FAX：0194-22-3969

ご注文：FAXでお受けします。イベント等でお使いの場合は、さんりくチャレンジ事務局まで
(sc.admin@challenge47.jp)。

かき・ほたて基地

こだわり

波が静かで水のきれいな山田湾。

かき・ほたて基地では、三陸沖の海流と湾に流れ込む三本の川のおかげで、栄養たっぷりの海で牡蠣と帆立を養殖しています。



モットーは、“できることはすべてやる”
手間暇を惜しまずに、大切に育てているので、
一年中、美味しい牡蠣・帆立を提供することができます！

養殖場は

まずは、長年の養殖の経験で、養殖するのに最適な条件のそろった場所を調査します。試験的に貝を育て、最適な環境を選びます。養殖場所は、その都度選んでおります。

手間暇

種付け後、1年半たったら、のびのびと貝が良く育つよう間引きします。
さらに、貝にだけ栄養がいくようにお風呂に入れたり、
最後にもう一度数個ずつに付け替えて、大きく育てていきます。

収穫

発送時間に合わせて、収穫して箱詰めします。温度管理も徹底しています。



各種詰め合わせ

3,000円～5,000円

牡蠣、ホタテセットや殻つき牡蠣とむき身セット（ナイフ&説明書付き）

牡蠣は、コクがあってもすっきり。
帆立は、肉厚で甘いのが特長です！！

商品紹介

事業者情報

かき・ほたて基地

〒028-1311 岩手県下閉伊郡山田町大沢第10地割51番地

TEL&FAX：0193-82-3053

ご注文：FAXでお受けします。イベント等でお使いの場合は、さんりくチャレンジ事務局まで（sc.admin@challenge47.jp）。