



COCON TOHOKU

宮城県気仙沼産

# しっとりびんちょうピリ辛ツナ缶



湊町「気仙沼の食文化に  
育まれた、こだわりの逸品

〈古今東北の産地から〉

日本近海で漁獲され、気仙沼港に水揚げされたびんちょうまぐろを使用した、こだわりのピリ辛ツナ缶です。津波と大規模な火災で多くの水産加工場が被災して、一時は事業再開断念が検討される中、気仙沼の水産加工の火を灯し続ける」との決意で職員一丸となって再建しました。気仙沼魚市場から2.5kmの好環境の工場で製造されたツナ缶はびんちょうまぐろの白く、食感の良い肉質は唐辛子の辛みとよく合い、サラダのトッピングや、パスタに、お酒やビールのおつまみにも最適です。

株式会社 ミヤカン 代表取締役 寺田 正志さん

3.11の東日本大震災で全てを失いましたが、コープ東北様はじめ多くの皆様の励ましやご支援で、事業を再開することが出来ました。本当にありがとうございました。気仙沼生まれの、夢と希望にあふれた、「古今東北しっとりびんちょうピリ辛ツナ缶」を皆様と共に大きく育てていきたいと思っております



原料へのこだわり  
一般的なツナ缶に  
使われる「ヤハ  
ダ」や「かつお」で  
はなく、「びん  
ちようまぐろ」を  
使用しています。  
気仙沼港に水揚  
げされた「びん  
ちようまぐろ」は、  
ミヤカンの仲買人  
が直接買付を行  
います。数十年來  
養った「目利き」を  
活かして、厳しい  
チツクを行って  
います。



製造のこだわり  
主原料には気仙沼に水揚げされた  
びんちよう100%を使用し、じつ  
くり蒸しあげたものを使用してお  
ります。

### <産地紹介>

水産都市気仙沼の基盤を築いた漁船漁業については、世界三大漁場の一つである三陸沖漁場を控え、優秀な漁船乗組員の方々の高度な技術により、生鮮カツオの水揚げが18年連続日本一となるほか、サメ・サンマ・メカジキ等においても全国屈指の水揚げを誇っています。また、水産加工業や造船業などの水産関連業も盛んで、水産業は気仙沼市の基幹産業としての地位を占めています。また、沿岸ではカキ・ワカメ・コンブ・ホタテなどの養殖漁業や定置網漁業などが営まれるなど、恵み豊かな漁場でもあります。市内を流れる大川や小泉川ではサケの遡上が見られ、卵から稚魚を育てて放流する、サケふ化放流事業を行っています。

(参照:気仙沼市ホームページ)

### <ツナ缶の原料の種類>

「ライトミールツナ」といわれるキハダ・メバチまぐろ、カツオ原材料の物と「ホワイトミートツナ」と言われるびんちようまぐろを原材料にするものがあり、こちらは白いフレークが特徴で高級ツナ缶の原料となります。

### <おすすめの食べ方>

輪切り唐辛子の絶妙な辛さがアクセントとなり、サラダ、パスタ、チャーハンや和え物などにもお手軽に調理でき、ビールのおつまみにもよく合います。夏場の暑い時期にはソーメンと合わせた「サラダ風ツナそーめん」がおすすめです。

### <気仙沼産しっとりびんちようピリ辛ツナ缶>

【分類】:加工食品

【製造者】株式会社ミヤカン

【保存方法】常温保管

【製造地】宮城県気仙沼市

【賞味期限】3年

【主な原材料】びんちようまぐろ(気仙沼産)、大豆油、しろしょうゆ、食塩、醸造酢、野菜エキス、とうがらし/調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、増粘剤(グァーガム)、(一部に小麦・大豆を含む)

【内容量】75g

【JANコード】(1p)4573381180020

(3p)4573381180228

【ITFコード】(1p)14573381180027

(3p)14573381180225