



岩手県産 こっくり潮うに

三陸のウニの旨味を
そのまま詰め込みました。



〈古今東北の産地から〉

震災から4年半、宮古の町を明るくしたい」との思いで立ち上げた、宮古チーム漁火「共和水産株」鈴木専務と宮古の水産業を営む若手経営者ら4人で結成。チーム仲間で“うに”のスペシャリスト「有」かくりき商店」で厳選した“うに”を買付け、一次加工し「共和水産株」にて最終加工。岩手県宮古市の復興商品として開発されました。

共和水産株式会社 代表取締役専務 鈴木良太さん

私達は宮古に水揚げされる鮮度の良い魚を食べやすく加工して全国へ出荷しております。お客様が食べやすいようにと簡便性を視野に入れた商品作りをしております。商品を食べさせて頂いて「宮古の顔が見える」そんな商品を今後も作って参ります。



素材を生かした物作り

共和水産は魚の鮮度感・素材本来が持っている味にこだわっております。魚は鮮度が一番です。鮮度の維持は工場の管理力が問われます。高品質の製品をお客様の元へ届けられるように日々、原料・製品の温度管理、前処理・加工段階でのスピーディーさを大事にしております。

商品原料のこだわり

岩手県(宮古を中心とし、田老(釜石)で漁獲されるキタムラサキウニを買付け、岩手県沿岸の夏の魚を言えば「うに」を贈り物としても使われています。スキューバではなく、箱めがねを使用した漁法をする事で漁獲の制限を行っています。振り塩製法で一晩寝かせ旨味を引き出ししております。塩水処理とは違い、旨味を凝縮できる製法です。

<チーム漁火って?>

“宮古を活性化させたい!”宮古を日本全国、世界にPRしたい!“という熱い思いをもった、宮古の「共和水産」「かくりき商店」「佐々京商店」「佐幸商店」の若き経営者が結成したチームです。

チーム名の「漁火」とは「魚を誘い寄せる為の光」のこと、それは未来への道しるべとなります。「宮古にあったけえ火を灯す」そんな思いをこめて名づけられました。

<産地紹介>

古来、岩手県宮古市は水産業で栄えました。特産品としては、サケ、イクラ、ウニ、アワビ、モガニ、ワカメなどが挙げられます。特に、サケやサンマ、スケトウダラは全国屈指の水揚げを誇ります。また、沿岸漁業や養殖漁業では、ウニ、ワカメ(全国収穫量の約7割を占める)、カキ、ホタテ、ホヤなどが主要産物としてあります。三陸の海は世界三大漁場の1つ「三陸沖」として知られます。黒潮と親潮がぶつかり合う良漁場の為、プランクトンも豊富で、三陸で水揚げされる魚は良質な物が多いです。



出典:共和水産株式会社ホームページ

<おすすめの食べ方>

宮古では昔から、おにぎりにして食べる事も多かったです。塩おにぎりの中に塩うにが入っています。部活動などのお昼にもよく食べました。今はありませんが、宮古駅の立ち喰い蕎麦屋にも塩うにのおにぎりが販売されていました。そのくらい、うには地元民にも親しい海産物と言う事です

<岩手県三陸産 こっくり潮うに>

【分類】:水産
 【製造者名】:共和水産株式会社
 【製造地】:岩手県宮古市
 【主な原材料】:うに(岩手県産)、食塩
 【内容量】:50g
 【保存方法】:要冷凍(-18℃以下)
 【賞味期限】:製造日より365日
 【JANコード】:4573381180334 【ITFコード】:なし