



古今東北と共同設計した特注の大型オープン。さんまとタレが入ったパレットを重ねてオープン内に収納。パイプから出る190度の蒸気を4時間あてます

一口大に切り分ける機械。コンベアを動かすと、奥のボックス内で溝部分に刃が落ちる仕組み



新鮮なまま冷凍された三陸産のさんま



パック詰めしたさんまはコンベアで窒素ガス充填包装の工程へ



出来上がった甘露煮を計量してパック詰め



阿部長商店のスタッフのみなさん。三陸沖の恵みを活かして美味しい商品作りに励んでいます



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北復興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて 三陸産 ことことさんま甘露煮

さんまは日本人が昔から馴染んできた食卓の定番。新鮮で脂がのった三陸産のさんまを、自然な甘辛さの甘露煮に仕上げているのが気仙沼の株式会社阿部長商店です。

復活した工場で

旬のさんまを活かす商品開発

気仙沼港は三陸沖の豊かな漁場に恵まれ、かつお、さんま、めかじきなどで日本屈指の水揚げ量を誇ってきました。

しかし東日本大震災の津波で漁業、水産業は大打撃を受けました。困難の中、被災した阿部長商店は被害を免れた工場で早期に製造を再開。2年後には再び気仙沼に基幹となる工場を完成させました。

新工場で取り組んだのが、さんま甘露煮の開発です。さんまは成長とともに北上し、北海道から三陸沖に南下する時期にはたっぷり脂肪を蓄えた成魚となります。そのさんまを使った美味しい甘露煮を作るべく、試行錯誤が繰り返されました。

飽きのこない 昔ながらの味

気仙沼港で水揚げされた新鮮なさんまを厳選し買い付け、急



水産事業本部食品部部長の吉田良一さん



営業統括本部仙台支店支店長の白鳥玲さん

を確保しています。素材のよさは味のよさ。食べ方を工夫して、いろいろ味わってもらえると嬉しいですね。和食の定番おかずとしてはもちろんですが、営業統括本部仙台支店課長代理の小関淳さんのお勧めはさんま甘露煮サンド。「ほぐしたさんまをマヨネーズ、マスタードと混ぜて、食パンにはさむと旨いんですよ。パテにしたり、混ぜご飯にしてもいいですね」

昔ながらの家庭の味は、簡単にアレンジできる現代的な味でもあるのです。

アレンジが楽しい！ さんまの甘露煮

営業統括本部仙台支店支店長の白鳥玲さんは原材料のよさを強調します。「目の前の気仙沼市魚市場で新鮮なさんま



営業統括本部仙台支店課長代理の小関淳さん

古今東北公式HPにて、新商品や催事情報を日々発信しています。ぜひ、ご覧ください。



Instagramも更新中！



古今東北商品の一部が
楽天市場で購入できます！

こちらからチェック▶



掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたの宅配で購入が可能です。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

三陸産
ことことさんま甘露煮
本体価格398円
(税込429円)

りらく2026年3月号掲載