

丰富的水产加工多种款式的水产加工品



石卷鱼市场，根据卷网·拖网网鱼等方式，有着超过200种类的水产物品渔获。以这丰富的水产物品为原料，在鱼市场周边，以切片加工、鱼糕片、罐头等多种类的水产加工品制造厂聚集在此，将其加工产品输送至国内外各地。

针对海外输出水产加工业者共同创造地方品牌

因受到东日本大震灾的影响，本市多数的冷藏设备、加工设施等都受到损坏。

虽然水产物品地方批发市场也受到了毁灭性的损坏，之后，为了重建全国性水产物品的生产·流通据点，根据国家制定的高度卫生管理基本计划，进行策划建设，终于在平成27年8月，完成了崭新的鱼市场。

以这鱼上场为据点，同时也构筑适用于海外市场的水产物品输出体制。

针对振兴本市的水产物品以及其加工品的输出，对主要输出对象国家扩大石卷品牌的销路以及开拓海外市场销路，为图谋扩大更高的输出数量以及输出品数，正展开以下的事业。

- 1 持续性的宣传活动
- 2 扩大新的销售市场区域
- 3 输出合作伙伴连合小组等的新体制商业模式



水产加工的模样

有关「食品安全」方面，依照「食品卫生法」规定，设定了严格的基准，有关卫生管理方面，加工场内的设备·甚至于所有的机器等管理彻底。



©Zenta Abe · Yukie Fukuda · Yoshimi Kurata



三陆·金华山海域的美味，怎么说还是寿司属第一。其中给您的最佳建议，那就是使用在石卷的渔获、新鲜的鱼介类，石卷特选·金华寿司以8贯2000日元提供。其他还有各店铺多样式的菜单齐全，敬请品尝。

照片仅供参考

※各店铺所使用的寿司材料种类将根据石卷港的渔获而有所不同，敬请谅解。（各店铺所提供的寿司材料中其中3贯必为石卷港的渔获）

石卷特选·金华寿司

石卷特选·金华盖饭

「金华」系列第2弹的特选·金华盖饭诞生了。1碗以2500日元以上的价格提供，「石卷特选·金华寿司」也同样，根据季节采用应时的食材的盖饭。以3000日元所提供的金华盖饭为一例



照片仅供参考

金华寿司·金华盖饭 提供店铺		
MAP P18 J-1	大MORIYA	
石卷市殿町12-25		TEL: 0225-22-4117
MAP P18 G-3	KANAME寿司	
南光町2-1-63		TEL: 0225-95-5115
MAP P18 G-3	KAME喜寿司	
泉町3-10-45		TEL: 0225-22-4144
MAP P18 D-4	黄金寿司	
鲇川滨濑川11-12 (社鹿商店街)		TEL: 0225-45-2104
MAP P18 G-2	驹寿司	
清水町2-2-3		TEL: 0225-93-4777
MAP P18 F-1	荣寿司	
蛇田字中坪18-9		TEL: 0225-22-6651
MAP P18 K-3	蛇之目寿司 中央店	
中央1-6-7		TEL: 0225-22-6676
MAP P18 G-1	鲷一八	
中里3-4-10		TEL: 0225-94-1800
MAP P18 E-2	寿司晴	
蛇田字新坪寺19-7		TEL: 0225-95-8281
MAP P18 K-2	寿司宝来	
千石町1-3		TEL: 0225-22-1258
MAP P18 K-3	寿司雄	
立町1-2-3		TEL: 0225-93-1626
MAP P18 F-1	俵鲷	
向阳町2-10-11		TEL: 0225-93-0181
MAP P18 G-2	飞翔阁 (竹之浦)	
山下町1-19-6		TEL: 0225-95-2424
MAP P18 J-1	富喜寿司	
铸钱场8-5		TEL: 0225-96-8502
MAP P18 B-3	味处 味乐	
万石町8-7		TEL: 0225-24-0218
MAP P18 E-1	竹寿司	
门助字元浦屋敷70-2		TEL: 0225-22-4414

世界三大渔场「三陆·金华山海域」

在世界多数存在的渔场中，特别是渔获量多且优良的渔场，有着世界三大渔场之称。这3个渔场为挪威海域、加拿大·纽芬兰岛海域、还有就是三陆·金华山海域。在三陆·金华山海域，黑潮与亲潮汇聚产生暖流，鱼群聚集，有着种类丰富的渔获。这3个渔场为挪威海域、加拿大·纽芬兰岛海域、还有就是三陆·金华山海域。在三陆·金华山海域，黑潮与亲潮汇聚产生暖流，鱼群聚集，有着种类丰富的渔获。并且，因溺湾式的海岸地形，山水不绝地流入海中与海水混合，因此成为世界有数的植物浮游生物发生地，齐备了孕育成又大又美味的「牡蛎」以及「扇贝」「海鞘」等多种贝类的最佳环境。



金华青花鱼

在电视的料理节目中介绍后，人气直线上升中。在石卷港的渔获中，肥嫩带膘大型青花鱼才能有的名号。敬请享受最佳的应时美味。



金华鲷鱼

众人皆知当草木转为青绿之时也就是享用「最早的鲷鱼」的时候，但，您知道真正的应时美味却是初秋时的「回程鲷鱼」。不仅更肥也更加地美味。



金华银鲑鱼

三陆金华山海域养殖的银鲑鱼。在石卷鱼市场卸货后经过洗净杀菌海水以及海水冰块处理后，兼备了软硬度肥嫩度适中的肉质，是为最高级品牌的鲑鱼。



牡蛎

自牡鹿半岛周边起，石卷地区盛行养殖牡蛎，在此能享受既新鲜又安全·安心的牡蛎。牡蛎不仅含有丰富的肝糖等的营养素，还有着「海的牛奶」之称。特别是在寒冷时期，其美味大增。



扇贝

在营养丰富之三陆金华山渔场所养殖的扇贝更是一级品，甜度高肉身厚实是其特征。当生鱼片享用那是理所当然，沾点酱油再经过烧烤的扇贝更是极品。



海鞘

牡鹿半岛以北费时3到4年养殖而成。收获期自初春起至夏季止，有着「海的凤梨」之称的珍饈。生吃或是拌醋都好吃，蒸海鞘或是熏制的珍饈加工品也是人气鼎盛。