



# 水産缶詰の工場を 見学してみませんか？

(株)ミヤカンでは、「ごちそう缶詰」が出来るまでの製造工程をご見学することができます。

校外授業や社会科見学・研修会など、様々なニーズに対応いたしますので、ぜひご検討ください。



見学時間：平日・10時～16時

受入人数：約10～40名様

所要時間：1時間程度(ご要望に応じます)

見学内容：事業紹介や缶詰製造工程など

見学料金：無料

大型バス駐車OKです



2015年に完成した新工場は、国際的な食品安全認証を受けた安心安全かつ清潔な環境を整備しています。併設の工場ラウンジ(直売所)では、ミヤカンの各種缶詰をお得な直売所価格にてご用意していますので、工場見学の記念にお買い物もお楽しみいただけます。

**団体での見学をご希望される場合はご予約ください。**  
(製造スケジュールによってはご見学頂けない場合もあります)

【お問合せ先】

株式会社 ミヤカン 管理部：中村、皆川  
TEL：0226-22-1500 HP：<http://miyacan.co.jp/>  
〒988-0003 宮城県気仙沼市本浜町二丁目102番地1





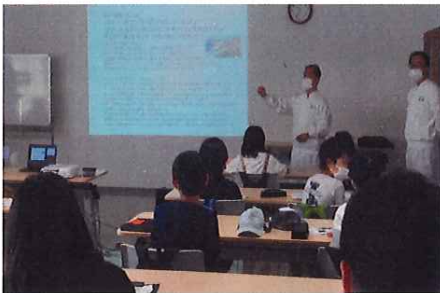
# 「気仙沼のミヤカン」魅力を発信中！ これからも発信しつづけます！



ミヤカンでは、「気仙沼にある」ことをとても大事にしています。その地域にそれらしい会社があるのは当たり前のことかもしれません。しかし、私たちがこの気仙沼という地で、缶詰を製造し続けるということは、私たちにとってかけがえのないことです。他の地域であればきっとできないようなことが気仙沼だからできる、そう信じています。東日本大震災は私たちにとって大変な打撃でした。しかし、ここでなければ、この地でなければ届けられない何かがあると信じ、同じ地での再建を決め、今、お客様に最高の商品をお届けすることが出来ていると自負しています。そんな私たちの思いと取り組みに少しでも共感していただける方が増えてほしいという思いで、ミヤカンの思いと取り組みの発信活動を積極的に行っています。

## Pick up!

### 「気仙沼の魚」を通して知ってもらおうミヤカン



**ご来場者** 目黒区立駒場小学校の皆さん  
**ご来場日時**：2022年7月14日

「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」さんからご依頼いただき、ミヤカンのものづくりの要である「気仙沼の魚」について缶詰製造の視点からお話しさせていただきました！小学生からの「資源の枯渇〜〜」のような鋭い質問にもミヤカンのこだわりの目利きの話も織り交ぜながら、本気で回答させていただきました！



### 「震災復興」から知ってもらおうミヤカン

**ご来場者**

気仙沼市教職員地域研修会  
**ご来場日時**：2020年7月9日  
 初任者研修として震災後の復旧復興の状況と市内の地域産業事情を把握。今後の教育活動の一助としたい。気仙沼港に毎日届く新鮮な海の幸を職人たちが手と目と技で、その魅力を国内外に発信している事を実感。



### 「楽しさ」「ワクワク」で知ってもらおうミヤカン

**ご来場者**

気仙沼市立小泉小学校の皆さん  
**ご来場日時**：2021年10月22日  
 地元小学生に水産業で働く事ってどういう事、商品、作り方を肌で感じてもらいたい。クイズ形式でこのお魚なに？の質問に全員一致の回答に驚き…。ピリ辛ツナも皆大好き！  
 感謝、感謝



### 「外国人技能実習生」から知ってもらおうミヤ

**ご来場者**

（株）ご一行さま工場見学  
**ご来場日時**：2021年7月7日  
 ツアー会社経由で工場見学震災から復興への取り組み、地域貢献、技能実習生との係りにより従業員も明るく元気に仕事をしている姿を感じてもらいました。素材としての缶詰、様々な料理のメニューにも驚きの声が

## まだまだある！「気仙沼のミヤカン」を知るキーワード！

Twitter公式  
 アカウントも  
 見てね！



工場に人が集まる仕組みづくり

「鹿折（ししおり）」への思い

「目利きの健一」って？



私たちに聞いて  
 ください！  
 何でもお答え  
 します！

株式会社ミヤカン  
 気仙沼市本浜町2-102-11  
 ☎ 0226-22-1500

## 三陸の厨房から皆様の食卓へ 新鮮な素材を活かした「こだわりの味」をお届け。

### 「目利き」による確かな調達

親潮と黒潮の交わる三陸沖は、豊富な水産資源をたたえ「世界三大漁場」と呼ばれる有数の漁場です。ミヤカンは、三陸有数の漁港である気仙沼漁市場から僅か2キロという有効なロケーションです。しかし、商品の生命線ともいえる鮮度のいい良質な原料確保は漁港から約2キロという好立地だけでは実現できません。我々には、毎日港に顔を出し水揚げの情報を精通した専任の「目利き」があり、責任を持って買い付け・調達を行います。8割強まで回復した豊富な水揚げを活かし、良質な原料を仕入れます。



### 安心安全の衛生管理

ミヤカンでは、消費者の皆様へ安心・安全な食品を提供することを目的とした世界規格の食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」を取得。原料の調達から製造、流通までのすべての工程で衛生管理を行った物作りをしています。

### 会社情報

株式会社ミヤカン  
宮城県気仙沼市本浜町2丁目102-1  
TEL: 0226-22-1500  
FAX: 0226-25-8189  
メール: miyacan@miyacan.co.jp



## 商品のご案内

### ツナ缶詰

#### きはだまぐろ



まぐろ類の中では、体長が長く、100kg位のももある。きはだの特徴は、体が黄色味を帯びている。肉質は、柔らかく、刺身等にも利用されている。わが国では、きはだを使用したツナ製品が多い。



#### ピリ辛ツナ

西部太平洋で漁獲された「きはだまぐろ」を使用、輪切り唐辛子が入っており、ピリッとした辛さがアクセントの大人気商品！サラダのトッピング、パスタ、チャーハンや和え物に便利です。そのままお酒のおつまみにも最適です！

#### ライトツナフレーク オイル無添加



西部太平洋で漁獲された「きはだまぐろ」を使用したオイル無添加のツナ製品。化学調味料無添加、7大アレルギー(小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに)不使用！カロリーや健康を気にされている方にオススメです。

#### ライトツナフレーク なたね油使用まぐろ油入り水煮



西部太平洋で漁獲された「きはだまぐろ」を使用したツナ製品。なたね油は、リノール酸を多く含み、血中のコレステロールを下げる効果があるとされています。化学調味料無添加、7大アレルギー(小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに)不使用！カロリーや健康を気にされている方にオススメです。

#### びんながまぐろ



まぐろ類の中では、最も小型で、胸鰭が長い事が最大の特徴。また、肉質は柔らかく、肉質は白く味も淡泊。



#### 定番!! まぐろフレーク油漬

気仙沼港水揚げの「びんながまぐろ」を使用したスタンダードな油漬のツナ製品。素材本来のうまみを活かしています。サラダのトッピングやパスタなどに便利です。



#### ピリ辛ツナ ホワイト



気仙沼港水揚げの「びんながまぐろ」を使用、輪切り唐辛子が入っておりピリッとした辛さがアクセントの大人気商品！サラダのトッピング、パスタ、チャーハンや和え物に便利です。そのままお酒のおつまみにも最適です！

## その他の缶詰



#### いわし

#### いわし味付 黒酢入り

旬の時期に北海道から三陸沖にかけて水揚げされたいわしを使用。創業100年以上の老舗醸造メーカー「ヤマカノ醸造(株)」(宮城県登米市)のオリジナル醤油に黒酢のアクセントであっさりとした味付け。DHA・EPA・カルシウムが豊富で食卓のもう一品に最適です。

#### いか



#### まるごと小いかわた入り醤油煮

県産にこだわって三陸沿岸で獲れる厚皮の良いわしをわたまで丸ごと缶詰しました。創業100年以上の老舗醸造メーカー「ヤマカノ醸造(株)」(宮城県登米市)のオリジナル醤油でしっかりと味付け。原料を仕入れることが出来た時にだけ作ることのできる限定商品。



三陸の歴史と伝統に育まれた食文化(スローフード)を受け継ぐべく、恵まれた海の素材を使用し、安全安心を常に心がけ皆様よろこばれる物作りを行っています。地域に愛される企業を目指すと共に、「三陸の海から」をテーマに、新鮮な素材を生かした「こだわりの味」を全国の食卓にお届けするのが私たちの願いです。



#### さんま

## さんま缶詰



日本近海の群れは、太平洋側では黒潮の環流域で稚化し海流とともに北上する。成魚になると春から夏にかけて北海道や千葉県房総沖合まで北上し、えさの動物性プランクトンをたっぷり食べて成長します。8月中旬から南下を始め、北海道から三陸沖へと進み、10月下旬には脂質含有量が20%にも達します。



#### 気仙沼港水揚げさんま味付

旬の時期に北海道から三陸沖にかけて漁獲され、気仙沼港に水揚げされた秋刀魚のみを使用、サイズ選別をした大型の秋刀魚を骨まで丸ごと美味しく召し上がれます。創業100年以上の老舗醸造メーカー「ヤマカノ醸造(株)」(宮城県登米市)のオリジナル醤油、あさごの旨味付け。ごはんのおかず、お酒の肴にそのままでも美味しく召し上がれます。



#### 気仙沼港水揚げさんま味噌煮

旬の時期に北海道から三陸沖にかけて漁獲され、気仙沼港に水揚げされた秋刀魚のみを使用、サイズ選別をした大型の秋刀魚を骨まで丸ごと美味しく召し上がれます。創業100年以上の老舗醸造メーカー「ヤマカノ醸造(株)」(宮城県登米市)のオリジナル無添加味噌、あさごの旨味付け。ごはんのおかず、お酒の肴にそのままでも美味しく召し上がれます。



#### ふぞろいのさんま 醤油味付・味噌煮

旬の時期に北海道から三陸沖にかけて漁獲され、気仙沼港に水揚げされた秋刀魚のみを使用しています。味付けは通常のものと同様ですが、サイズを選別していない大小のさんまを使用しており、ご自宅用におすすめしています。骨まで美味しく召し上がれます。

## さば缶詰

#### さば



世界中の亜熱帯、温帯域、日本列島近海に分布する。春から夏にかけて北上し、秋から冬にかけて南下する回遊魚。三陸沖のさばは、夏の間に北海道沖でプランクトンをたっぷり食べて丸々と太って、9月頃に三陸沖へ南下し、脂が乗っています。



#### ミヤカンのさば水煮

三陸の港水揚げの旬さばを使用。丁寧に手詰しています。フランス産ローソ岩塩でシンプルな魚の美味しさを活かしています。お料理の素材に最適です。



#### ミヤカンのさば味噌煮

三陸の港水揚げの旬さばを使用。丁寧に手詰しています。創業100年以上の老舗醸造メーカー「ヤマカノ醸造(株)」(宮城県登米市)のオリジナル無添加味噌で味付けしました。



ミヤカン ホームページにて  
缶詰のアレンジレシピ公開中!!

