



商品のご注文・
お問い合わせはこちらから

電 話 マルキ遠藤株式会社 0225-48-2333

E メ ー ル maruki@yoriiso-shop.com

オンラインショップ <https://yoriiso-shop.com>

yoriiso

検索

マルキ遠藤株式会社

宮城県石巻市寄磯浜前浜76-2



磯
の
幸
の
ロ
グ

よりいっそうおいしく
YORISO
石巻寄磯浜

人 磯
の の
手 幸
で を
磨 く。
。



採りたての磯の幸は、本当においしい。
まして、名産地となればなおさらです。
現地を訪れなければ、決して味わうことができない
本物のおいしさを、毎日手軽に堪能してほしい。
そんな願いから生まれたのが「YORIISO」です。
石巻・寄磯浜の幸を、昭和元年から培われた
伝統製法と熟練の技で手をかけ、時間をかけて
よりいっそう、おいしく磨く。
いつもお料理を、手軽に、手間なく、
よりいっそう、おいしく楽しめる。
「YORIISO」は、磯の幸で、
おいしい幸せを届けます。



手間と時間をかけないと
出会えないおいしさ、
それがYORIISOです。

とことん「素材」に こだわります。

暖流と寒流が交わる漁場。
しかも、リアス式海岸の樹木が形成する腐葉土が海に流れ込み、
栄養豊富なプランクトンが育つのが社鹿半島・寄磯浜です。
そんなプランクトンを食べて育ったホヤ、ホタテ、
ワカメのおいしさをそのままに
ご家庭にお届けするのがYORIISOです。

とことん「手間」に こだわります。

海の幸を育てる手間も、加工する手間も、
YORIISOは絶対に惜しません。
なぜなら、手間をかけなければかけるほど、
おいしさに磨きがかかるのを知っているからです。
真似のできないおいしさは、そんなこだわりと、
昭和元年の創業から受け継がれている
伝統製法から生まれます。

とことん「安心」に こだわります。

鮮度を保つための保存料はおいしさを損なうので、
YORIISOでは一切使いません。
また空気に触ると鮮度が落ちるので、
どこよりも早く瞬間冷凍技法や真空パックを取り入れました。
もちろん着色料も不使用。
安心して食べられることも、
おいしさの一つだとYORIISOは考えます。



たまらない
食感と磯の香り、
とまらない
冷えた日本酒。

ホヤは苦手という方でも、YORIIISOのホヤを食べれば、そのイメージはまったく変わります。一口ほおばれば、クセのない甘みと、優しい磯の香りが口いっぱいに広がります。甘味、苦味、塩味、酸味といった様々な味が混ざり合う繊細な風味は、日本酒にぴったり。しかも栄養価も高く、疲労回復や美容と健康にも良いといわれています。



金華生ホヤ

むき身/生/150g/冷凍

金華ホヤが4個分。お刺身でめしあがれます。



金華ホヤの塩辛

むき身/生/100g/冷凍

金華ホヤのむき身をあっさり塩漬けした逸品。



金華蒸しホヤ

殻付/150g/冷凍

ジューシーで旨みが凝縮された殻付ホヤの酒蒸。



【季節限定】金華ホヤ

殻付/活/時価/2kg (6個入り) · 4kg (10~12個入り)

活ホヤの産地直送も可能です。HPまたは電話でお問合せください。

※金華ホヤセットもございます。ギフトページをご覧ください。

※価格・商品の詳細・ご購入は弊社ホームページへ。

「yoriso」で検索してください。



少々の醤油と
バターだけで
絶品料理が
できあがる。

寄磯浜のホタテは、ロープに吊るされ、荒い海でもまれて育つので、貝柱が肉厚で、プリプリと身がしまり繊維がしっかりしているのが特長です。弾力があり、噛みしめるほどに上品な甘さと、ジューシーで濃密な旨さがお口に広がります。お刺身でも、焼いても、ホタテ本来の上品な甘さが堪能できます。



金華ホタテ 2kg

殻付活ホタテ/10枚入/12.5cm以上

※季節により品切れの場合がございます。

※価格・商品の詳細、ご購入は弊社ホームページへ。
「yoriiso」で検索してください。



ジュワッと
焼いた瞬間、
我が家が
高級料亭になる。

YORIISOの蝦夷あわびは、金華山沖の荒波にもまれ、身がぎゅっとしまり、肉厚でコリコリとした食感が特徴。良質なプランクトンが豊富な漁場で育った昆布や海藻を食べて大きくなったりあわびですから、旨みが凝縮されています。



金華蝦夷あわびのお造り

殻付/生スライス/1個入り/冷凍
肝入り、下処理済み、お刺身としてすぐ召し上がれます。
※季節により品切れの場合がございます。



金華蝦夷あわび

むき身/茹で/5個入り/冷凍
※季節により品切れの場合がございます。



[季節限定]金華蝦夷あわび

殻付/活/時価/500g～
ご希望の数だけ
※季節により品切れの場合がございます。



寄磯浜で漁獲されたアワビであることを証明する宮城県漁業組合の認証付。

※活あわびの産地直送も可能です。HP または電話でお問合せください。
※価格・商品の詳細・ご購入は弊社ホームページへ。
「yoriiso」で検索してください。



ホカホカのご飯に
トロトロの
うにをのせ
ニコニコだ。

一般的な生うには、水分が多く型崩れしやすいので、それを防止するためにミョウバンという添加物を使います。YORIISOでは、うに本来のおいしさをお届けするため、味を損なうミョウバンを使わず、塩だけに漬けて寝かせています。使われている塩は、先代から受け継いだ秘伝のものを使用。YORIISOだけの真似のできないおいしさは、そこから生まれます。生うにそのものの、とろりとした濃厚な味わいを存分にお愉しみいただけます。



金華塩うに

ミョウバン不使用/80g/冷凍

*金華塩うにセットもございます。ギフトページをご覧ください。
*価格・商品の詳細・ご購入は弊社ホームページへ。
「yoriiso」で検索してください。



シャキシャキシャキ、
音がおいしさを
語っている。

通常、塩蔵わかめは収穫後に湯通しされ、鮮度を保つために塩につけられます。しかし、わかめの量を多く見せるために、たくさんの塩と水分で膨らませる業者も少なくありません。そういったわかめは、過剰な水分でぶよぶよになったり、塩抜きにも時間がかかります。YORIISOのわかめは、伝統の絞り製法で少量の塩しか使いません。荒波によってたくましく育ったわかめですから、肉厚でコシが強いのが特長です。噛みしめるとシャキシャキと音が聞こえるほどの歯ごたえと磯の香りが魅力です。お料理の主役になるわかめです。



海藻全8種類

種類: わかめ・こんぶ・ひじき・
ふのり・まつも・カットクキ
わかめ・元クキわかめ・
めかぶ
サイズ: レギュラーパックとミニ
パックの2種類をご用意

※海藻のギフトセットもございます。ギフトページをご覧ください。
※季節により品切れの場合がございます。
※価格・商品の詳細・ご購入は弊社ホームページへ。
「yoriiso」で検索してください。



そのままでも名店の味、
簡単アレンジで
よりいっそうおいしく。

仙台の創作和食の名店「歓の季」が監修、
オイル漬けkomeyu deシリーズ。

仙台で人気の創作和食のお店「歓の季」とYORIISOがコラボレートして生まれたのがオイル漬け「Komeyu deシリーズ」です。オイルは試行錯誤の末に誕生した奇跡のブレンドで、宮城県のブランド米「金のいぶき」から作られた米油とオリーブオイルを使用。素材の旨みを閉じ込めた濃厚な味わいなのに、口当たりはさっぱり軽やかに仕上げました。ラインナップは「ほや」「あわび」「ほたて」「ミックス」「うにソース」の5種類。具材は、ゴロゴロたっぷり入っていますので、それだけでも小皿料理として使用できます。またパンにのせたり、パスタソースやスープなど、料理のアレンジとしても活躍します。手間をかけて作ったプロの味を、手軽にお愉しみいただけます。



具材がたっぷり入っているのでタパス（小皿料理）としてお召し上がりいただけます。



トマトソースパスタの仕上げに「Komeyu de ほや」の具材をトッピングしたアレンジ料理。

Komeyu de ほや	Komeyu de ほたて	Komeyu de あわび	Komeyu de ミックス	Source de うに

※オイル漬けセットもございます。ギフトページをご覗ください。

※価格・商品の詳細・ご購入は弊社ホームページへ。
「yoriiso」で検索してください。



最高の贅沢とは ぐい呑みと小皿の中に あつたりする。

和食の名店と、酒造の名店のおいしさが融合、
素材と味にこだわりぬいた粕漬シリーズ。

仙台の創作和風料理の名店で、日本酒の
プロデュースをしている「歓の季」が
監修。素材や製法に徹底的にこだわった
究極の逸品です。粕漬には、SAKE
COMPETITIONで2年連続純米吟醸
部門1位に輝いた仙台伊達家御用蔵
勝山酒造の“純米吟醸”的酒粕を使用し、
「歓の季」秘伝のレシピで漬け込み熟成
させました。もちろん、砂糖、人工甘味料、
保存料、着色料などは徹底排除。封を開けると
艶やかな香りが広がり、素材
本来の贅沢な旨みをご堪能いただけ
ます。



お好みでチーズやバルサミコ醤油、バ
ケットなどでアレンジしても美味しい
だけます。



炙り金華アワビの粕漬

80g

希少な蝦夷アワビを丸ご
と2個、その表面を丁寧
に炙りました。



金華ホヤの粕漬

80g

「金華ホヤの塩辛」を
ベースに酒粕に漬け込む
ことで、ホヤ本来の甘みと
香りを引き立たせました。



炙り金華ホタテの粕漬

80g

炙ったホタテの香ばしさ
とプリッとした食感が際
立ちました。



金華アワビの肝の粕漬

80g

貴重な蝦夷アワビの肝を
4個分使用した、贅沢な
粕漬。濃厚なコクをご堪
能いただけます。

※粕漬けセットもございます。ギフトページをご覧ください。

※価格・商品の詳細・ご購入は弊社ホームページへ。

「yoriiso」で検索してください。

お裾分けしたくなる おいしさを詰めました。



金華ホヤセット

金華ホヤ、金華蒸しホヤ、金華ホヤの塩辛の3種類をギフト用の化粧箱に入れてお届けします。



海藻レギュラーパックセット

レギュラーパック全10種類(黒潮わかめ・乾わかめ・元クキわかめ・カットクキわかめ・刻みこんぶ・結びこんぶ・干ふのり・干ひじき・干まつも・乾めかぶ)の中から、2個から10個まで、お好みの組み合わせでご購入が可能です。ギフト用の化粧箱に入れてお届けします。



海藻ミニパックセット

ミニパック全7種類(わかめ・刻みこんぶ・まつも・ひじき・ふのり・クキわかめ・めかぶ)の中から、2個から6個まで、お好みの組み合わせでご購入が可能です。ギフト用の化粧箱に入れてお届けします。



金華塩うにセット

金華塩うに(80g/冷凍)を2個、ギフト用の化粧箱に入れてお届けします。



オイル漬セット

Komeyu deシリーズ全5種類(ほや・ほたて・あわび・うに・よりいそ)の中から、2個から4個まで、お好みの組み合わせでご購入が可能です。ギフト用の化粧箱に入れてお届けします。



粕漬セット

粕漬けシリーズ全4種類(ほや・ほたて・あわび・アワビの肝)の中から、2個から4個まで、お好みの組み合わせでご購入が可能です。ギフト用の化粧箱に入れてお届けします。



YORIIISOプレミアムセット

Komeyu deシリーズ(ほや・ほたて・あわび・うに・よりいそ)、粕漬けシリーズ(ほや・ほたて・あわび・アワビの肝)、金華塩うにの全10種類の中から、2個から8個まで、お好みの組み合わせでご購入が可能です。ギフト用の化粧箱に入れてお届けします。

※価格・商品の詳細、ご購入は弊社ホームページへ「yoriiso」で検索してください。

みなさまの 「おいしい」という声が YORIISOの原動力です。

YORIISOに寄せられたお客様の声をご紹介させていただきます。
みなさまのご期待、ご要望に応えられる商品を、
お届けすることが私たちの願いです。

初めてお便りします。先日、主人が御社製造の「湯通し塩蔵わかめ」他、ひじき、ふのりなどを購入させていただきました。わかめ、肉厚でサクサク、シャキシャキ音が聞こえるほど。本当に本当に美味しいわかめですね。あまりの美味しさに嬉しくなってベンを取りました。本当の意味での復興、心よりお祈りし、応援しております。これからも美味しい物、作り続けて下さい。お願いします。(S様)

遠藤さん、先日はとても新鮮で美味しいアワビをいただき、ありがとうございました！二人で美味しくいただき、結婚前の忘れられない想い出になりました。寄磯に何度も訪問し、寄磯ファンの子供たちの家族にもいくつかお裾分けさせていただきました！(K様)

私たちは寄磯が大好きで、もう10回ぐらい行っています！遠藤さんのアワビ、とっても柔らかくて美味しいかったです。生きてるアワビを初めてさわりました。アワビって触覚があるんですね！これからもがんばってください！(A様)

「金華ホタテ」美味しく頂きました。立派な活ホタテが生産されるまでに海が回復した事をうれしく思います。若き日に旅した「三陸」の惨状にはショックでしたが、皆様方のガバーリを祈ります。(K様)

カモメ群れ飛ぶ青い空、
黄金花咲く金華山を目の前に、
風光明媚なこの寄磯浜で海産物卸業を営み
昭和元年創業、現代表で三代目となります。
スタッフとともに寄磯浜で
新鮮な三陸わかめ、ホタテ、ホヤ、アワビ、
うに、ひじきなどを皆さんにダイレクトに
お届けできるように頑張っています。
まだまだ地元、寄磯浜は
復興したとは言える状況ではありませんが、
まずこれまでご支援いただきました
全国の皆様に深く感謝申し上げます。
これからもどうぞよろしくお願ひいたします。

マルキ遠藤株式会社
代表取締役 遠藤仁志

