

御井当サプライヤー委員会加盟店 **もうかの星本舗** 新商品案内

気仙沼のおいしさを全国へ!

今まで気仙沼でしか味わえなかった地元の名物弁当や名産加工品を超低温マイナス60℃で急速冷凍。新鮮おいしさそのままを全国に!

新開発 冷凍対応

こがねりゆう

黄金龍のハモニカ飯

気仙沼港町弁当



気仙沼港水揚げメカジキの背鰭下骨のトロ身(ハモニカの身)だけを100%贅沢に使用し自家製たれで味付けし、ほぐし身をふんだんにご飯にのせました。気仙沼を代表するお弁当です。



「メカジキのハモニカ」はDHA やコラーゲンが豊富に含まれ、なおかつ低カロリー。健康食の優等生とも言える食材です。

日本初! 成分検査
細菌検査実施

「もうかの星」は低カロリー、高タンパク質、脂質炭水化物ゼロで新究極ダイエット地場産品として注目されつつあります。

新開発 冷凍対応

黄金龍のハモニカ煮

メカジキのハモニカを自家製のたれでじっくり煮込みました。骨付きだから満足度120%!!



メカジキの骨まで愛して気仙沼

マイナス60℃の世界

冷凍技術の進化が食の歴史を変える新鮮でおいしいままお届けできる理由

マイナス60℃では

- ①タンパク質の酵素分解ストップ
- ②脂肪の酸化ストップ
- ③もちろん微生物の繁殖ストップ(死滅)

だから新鮮! だから美味しい!!



気仙沼水揚げ
もうかサメの心臓
700% 使用!
昔から「養老の鱈」
と書われ
7月7日から
7日の真魚感謝

現在冷凍用開発中

もうかの星焼き丼

気仙沼港水揚げの「もうかの星」を焼肉風に味つけ。今まで味わったことのない美味しさと食感をお楽しみください。

お問い合わせ先

気仙沼観光コンベンション協会加盟 御井当サプライヤー委員会



気仙沼 **もうかの星本舗**

〒988-0053 気仙沼市田中前 1-2-7 (スーパーじゃんぽ内)

TEL・FAX

0226-25-7661

blog <http://moukanohoshihonpo.blog.fc2.com/>

E-mail moukanohoshi@k-macs.ne.jp