

あれから3年。

自衛隊の方や多くのボランティアの方などのおかげで、私たちは前に進むことができました。

皆さんのお陰で長い長い夜を抜け、朝を迎えることができました。

本当に、本当にありがとうございます。

少しずつ前を向ける人も増え、これからは3年前よりもっと良い石巻を目指して動き出す時期なのだと思います。

最近ではメディアが報じる機会も以前に比べ減りました。

確かに3年前よりははるかに良くなりましたが、本当の復興への道のりはまだ始まったばかり。

だから、もう少しだけ皆さんの力を貸してください。

どうやって支援をしたらいいのか分からない…

そんな方は、東北を味わい、少しでも知り、興味を持ってくれるだけで良いんです。

作り手の感謝と想いが詰まった商品を手に取り、食べて、家族と同僚と友達と、話の種にしてください。

まだまだ復興への道のりは遠く険しいものですが、私たちは絶対にくじけません。

東北の人間は粘り強く、我慢強い。だから、絶対に絶対に負けません。

私たちの「これから」に期待してください。

きっと日本が世界に誇れる街にしてみせますから。

Good Morning 石巻。

まだ石巻の夜は明けたばかり。

朝日のように、ピカピカした希望を胸に前へ、前へ。

GoodMorning

石巻

vol.01



おはよう、石巻

Photo:Shoichi Suzuki

ご注文から商品発送までの流れ

1 FAXでご注文

申込書（差込ページ裏面）をお使いいただき、FAXにてご注文ください。※お電話でのご注文は承っておりません。

2 ご注文確認と商品納期、合計金額のご連絡

ご注文後3営業日以内に、FAX又はお電話にて、ご注文確認と商品納期、送料等を含む合計金額のご連絡をさせていただきます。3営業日経っても連絡がない場合は、お手数ですが再度ご連絡ください。

※希望到着日・時間帯指定等がある方は、備考欄にご記入ください。
※請求書発行等のご相談にも応じますので、備考欄にご記入ください。
※ご注文内容により、納期等のご連絡が遅れる場合がございます。

3 商品を発送

ご注文確認が取れ次第、受注発送センターより商品を発送いたします。

商品の発送作業は原則火曜日・金曜日とさせていただきますのでご了承ください。

支払方法

代金引換・銀行振込・ゆうちょ振込
よりご希望のお支払い方法をお選びください。

受注発送センター

※発送方法が異なる場合は、複数口の発送対応になりますので送料にご注意ください。

FAX 0225-90-3361

 <http://www.big-up-ishinomaki.jp/>

地震発生数日後、そこには変わり果てた会社の姿がありました。工場は姿を消し、鯨大和煮缶詰のタンクは五〇〇m離れた場所まで流され横たわっていました。

半月後、工場内の沢山の缶詰が泥まみれの状態でしたが、食べてみると中身は問題なく「この缶詰をどうにかしたい」という思いが社員に芽生え、缶詰拾いが始まりました。

そんな情報を聞きつけた方々が現地まで支援に来てくださり、拾い集めた缶詰は、いつしか「キセキの缶詰」と名付けられ、全国の皆様からお買い求め頂きました。

震災後、缶詰が泥の中で生き残ってくれていた事も奇跡的なことでしたが、再び社員が顔を合わせるができたことこそ、最高の喜びでした。

苦しきもありましたが笑顔がとてども多かった、本当に感謝の気持ちでいっぱいです。

そして全国の方々にもご協力頂き、生まれた出会いこそが私どもの宝物です。



盛り付けイメージ



盛り付けイメージ



伝統の味を
ご家庭で!!



期間
限定



一度食べたら
ヤミツキの
美味♪

1 ひげ鯨大和煮缶詰 ツナ2号缶

通常
配送商品

50年以上変わらず、伝統の味を守り続けております。鯨本来の旨みを活かせる大和煮は、長くみなさまに愛されております。昔なつかしい味で噛む程にうまみがでる鯨肉。生姜の風味も食欲をそそります。

●内容量：170g ●賞味期限：製造日より36ヶ月
※原材料の一部に小麦を含む

1缶 500円(税込)

2 金華さば味噌煮缶詰 ツナ2号缶

通常
配送商品

秋限定で旬のサバの時期のみにしか製造されないこだわりの一缶。原材料も、地元の老舗味噌蔵「高砂長寿味噌本舗」の味噌と、やわらかな甘さを生み出す喜界島の粗糖に厳選しております。生原料を使用することで、魚の旨みや栄養分が逃げることなく、味もぎゅっしりしみみします。

●内容量：170g ●賞味期限：製造日より36ヶ月
●なくなり次第、販売終了となります

1缶 400円(税込)

連絡先

一般社団法人BIG UP石巻
〒986-0857 宮城県石巻市築山1丁目9-15

TEL 0225-25-5585

http://www.big-up-ishinomaki.jp/

※ボランティア活動等で外出が多いため
電話が繋がりにくい場合がございます。



かつて、たらこの生産量日本一だった石巻市。当社はその創生期から製造する最古参の老舗たらこ専門店、築地を始めとする各地の御売市場に製品を出荷しておりました。

そんな弊社も、震災時は石巻魚市場の真向かいに工場を構えていたため、保管していた製品、原材料全てを喪失し甚大な被害を受けましたが、従業員は全員無事でした。

震災後は、長らく仮設工場での操業を続けていきましたが、多くの方々の支援を受け、二〇一三年七月に新工場が完成し、石巻に戻ってくる事ができました。

皆様に感謝の気持ちを込めて、今まで以上に美味しいと思っていただけの商品作りを続けて参ります。

復興石巻たらこを
ご賞味あれ♪



たらこの「プロ」
が仕込んだ
明太子！



三陸の美味が
合体★



3 石巻たらこ 300g 冷凍 配送商品

みなさまに喜んで頂けるよう、心を込めてひとつひとつ手作りしております。たらこの本場「石巻」で培った熟練のこだわりの味。自慢のたらこをお届けいたします。

●内容量：300g ●保存方法：要冷凍（-18℃以下）解凍後は10℃以下で保存し10日以内にお召し上がりください ●賞味期限：180日

300g 1,500円(税込)

4 石巻明太子 300g 冷凍 配送商品

たらこの本場「石巻」の加工法で仕上げた完熟辛子明太子。ひとつひとつ心を込めて手作りしております。ご飯、お酒のお供にピッタリの一品です。

●内容量：300g ●保存方法：要冷凍（-18℃以下）解凍後は10℃以下で保存し10日以内にお召し上がりください ●賞味期限：180日

300g 1,500円(税込)

5 サンマのめんたい漬 冷凍 配送商品

日本一の水揚げを誇る三陸産の脂ののった三陸産特大さんまにピリ辛明太子を詰めました。やみつき的美味でリピーター続出。ピリ辛でご飯もお酒もススム一品です。

●内容量：3尾 ●保存方法：要冷凍（-18℃以下）解凍後は10℃以下で保存し、7日以内に加熱してお召し上がりください ●賞味期限：180日

1,100円(税込)

大津波の被害で絶望的な状況にあったところ、たくさんの暖かい励ましのメールやお電話を頂き、見通しのつかない将来にどんなに勇気づけられたことでしょう。誠に有り難く申し上げます。

当社は被害が大きい石巻市海岸近くに在り、甚大な被害を受けました。しかし、会社に残った社員の強い働きでいち早く切り身製品部門をスタートさせ、現在は解雇せざるを得なかったスタッフが復帰し、全ての部署を再操業するまでに至りました。

今後は三陸の復興、石巻の再生に向け経営理念である『人・自然・地域の調和を大切にし健康で豊かな食文化を創造する企業』の基、感謝の気持ちを込めて商品作りを続けて参ります。



贈答品にも
ご家庭用にも
おすすめ♪



2種類の
笹かまが入った
おすすめセット★



6 笹かま 備長炭仕上げセット

冷蔵
配送商品

こだわりの素材がたっぷり入った極太のすりみを、備長炭でじっくり焼きあげた笹かまぼこです。昔ながらの製法で焼き上げた、自慢の一品です。

- 内容量：備長炭仕上げ 笹かまぼこ×12枚
- 賞味期限：9日
- 保存方法：要冷蔵（10℃以下）

3,000円(税込)

7 笹かま しずくセット

冷蔵
配送商品

笹の葉からこぼれ落ちるような『しずく』をイメージした一口サイズの笹かま「笹のしずく」と笹かま 備長炭仕上げ。2種類の笹かまぼこが楽しめるセットです。

- 内容量：備長炭仕上げ 笹かまぼこ×6枚、笹のしずく×6枚
- 賞味期限：9日
- 保存方法：要冷蔵（10℃以下）

2,500円(税込)

当社は、海から離れている場所であり津波の被害はありませんでしたが、地震の規模が大きく事務所と工場に被害が出ました。電力供給等の問題で三月中は工場が本格稼働できずにいた時期に同県のお客様より以下のお話をいただきました。

『震災後は近所のお店も被害を受けた為に数日はお店も開かず、食べ物を簡単に手に入れる事ができなくなりました。家に残してあった仙台麩は日持ちもして、お味噌汁や煮物などの中に入れる事ができ、家の中のあり合わせで様々な種類の食事を作ることができました。』

この他にも皆様から大変温かいご声援を頂き、誠にありがとうございました。

これからも「手づくりの味 仙台麩」を今まで以上に心を込め、東北の復興の為に当社が出来る事として一人でも多くのお客様に召し上がって頂けるよう努力して参ります。



仙台麩

「あぶら麩」は、明治のころより宮城県北部登米地域で、主にお盆の時期に作られておりました。

現在も、油面に浮いている麩の生地を、手作業で一本一本切り込み、形や大きさを均一に整えるという熟練の作業で、生産されています。

手づくりの味を大切に、昔ながらの製法を基本としながら、四季を通じたお客様の需要に対して安定した品質で提供できるよう、一定時間に多数を均一に揚げる装置を独自に開発、現在では、機械的に良しとする工程は生産機に置き換えて製造しております。

また、平成11年より、宮城県の地場産品として広く知っていただくため、一般的な「あぶら麩」という呼称から、「仙台麩」という商品名で、全国の市場にお届けしております。

ウェブサイトでも
油麩レシピも
公開中！

B級グルメでも
有名な油麩丼を
ご家庭で★



8 仙台麩 小 (2本入) 通常
配送商品

● 内容量：2本入(小) / 長さ約13cm
● 賞味期限：6ヶ月

300円(税込)

9 仙台麩 大 (2本入) 通常
配送商品

● 内容量：2本入(大) / 長さ約26cm
● 賞味期限：3ヶ月

500円(税込)



石巻十三浜 塩蔵わかめ

全国でも最高品質と誉れ高い石巻市北上町十三浜のわかめ。海草を初めとした海産物にも魚同様に「旬」があります。

今回扱う塩蔵わかめは全て二月下旬の「旬」に採取した物のみです。

北上川から太平洋へと注ぐ淡水と海水が混じる汽水域で育ち、周りの山々からミネラルが豊富な伏流水が注ぎ込む最高の環境。

東北の荒々しい海流の中で育つわかめは肉厚で歯ごたえがあり、香り高く旨みも抜群です。



肉厚で歯ごたえのある最高のわかめ★



10 塩蔵わかめ

冷蔵
配送商品

- 内容量：200g
- 消費期限：常温1週間、冷蔵半年、冷凍1年

1袋 500円(税込)

現在、十三浜わかめ及びこんぶは「放射性不検出」です。十三浜では十三浜支所管轄内の海産物の放射能検査をしています。検査は継続して実施しています。またJF全漁連でも「わかめ」「こんぶ」の定期的な放射性物質モニタリングを行っております。



宮城県産 つや姫



米どころ宮城県の農家の人々が澄んだ空気、おいしいお水、豊かな自然環境で丹精込めて育てた元気でおいしい宮城つや姫。そのなかでも、農家が保有する一味違う備蓄米を販売します。厳選した玄米を発送時に精米し、新鮮なお米をお届けします。

発送時に精米！
お米だって
鮮度が命です★



11 つや姫 5kg

12 つや姫 10kg

通常
配送商品

- 内容量：5kg、10kg
- 発送（精米）より1ヶ月以内が美味しく召し上げられる目安です。

5kg 2,500円(税込)

10kg 3,900円(税込)

連絡先

一般社団法人BIG UP石巻
〒986-0857 宮城県石巻市築山1丁目9-15

TEL 0225-25-5585

http://www.big-up-ishinomaki.jp/

※ボランティア活動等で外出が多いため
電話が繋がりにくい場合がございます。



おだってばりいで

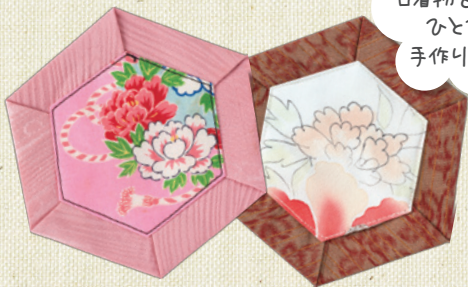
通常
配送商品

震災後、家や仕事を無くした人が多い中、精神的な居場所作りを目的とし、発足しました。お母さんたちで、石巻の新たなブランドとして、お母さん達の新たな雇用と生きる目的を生み出しています。おだってばりいでとは、石巻弁でふざけてばかり。会の名の通り楽しく活動しています。

手作りのため
ひとつひとつ
柄が違います♪



古着物をリメイクした
ひとつひとつ
手作りの一品♪



13 夢っ子 コースター

●サイズ:縦10.5cm 横12cm
※色柄はお任せになります。

1枚 400円(税込)

14 夢っ子 名刺入れ

●サイズ:縦10.5cm 横13.5cm
※色柄はお任せになります。

1個 1,000円(税込)

連絡先



おだってばりいで

〒986-0042 宮城県石巻市鹿妻南2丁目1-7

TEL 0225-98-6544

http://d.hatena.ne.jp/odatte/



東北☆家族

通常
配送商品

愛と感謝と希望を胸に、各地自慢の特産品たちが結成した謎のユニット『東北☆家族』。復興を目指して特産品たちが立ちあがるこのムーブメントは、東北から日本全国、世界にまで広がってメンバーがこれからもどんどん増えていきます。

大・大・大人気の
東北☆家族缶バッジ♪
3個セットだよ★

A4サイズがぴったり
入る帆布カワート!
帆布製だよ♪

15 A4トートバッグ オレンジ

16 A4トートバッグ ブルー

1個 1,100円(税込)



17 缶バッジセットA

●ホタテテンテンとシジミとジミ、ほや〜ん、
ミスター・サバの3個セット

600円(税込)

お気に入りの
キャラクターを
見つけよう★



18 缶バッジセットB

●ササカーマちゃん、わかめんぬ、
かきおしさんとレモンちゃんの3個セット

600円(税込)



連絡先

TOHOKU KAZOKU

info@thk.moo.jp

http://thk.moo.jp/

発行 2014年4月

制作 一般社団法人BIG UP石巻

〒986-0857 宮城県石巻市築山1丁目9-15
HP: http://www.big-up-ishinomaki.jp/

TEL: 0225-25-5585 FAX: 0225-25-5586

E-mail: bigup-ishinomaki@gmail.com

協力 Photo: 鈴木 省一

Stylist: 水尻 希美、及川 香奈

Design: Applesseed DESIGN WORKS

印刷: 株式会社佐々木印刷所



2011年12月
★クリスマス会★



2012年8月
★盆踊り大会★



コスモスキッズプロジェクト★

BIG UP石巻は、2011年4月より東日本大震災の支援活動を開始し、現在も石巻市の釜・大街道地区に残り、住み続ける方々の支援をしています。本年度は、『コスモスの家』に子ども専用スペースを作るため、企業様や石巻市からの寄付と助成金を受けることが決定しましたが、事業性や継続性を有する活動には使途に縛られない収入が大切になります。東北の味覚を味わっていただくのはもちろん、購入していただくことで当団体の子ども支援活動などにより一層の力を入れることができます。これからの東北・石巻の未来を担う次世代の育成にご協力をお願い致します。

2013年8月

★遠足★

～みちのく杜の湖畔公園～



※収益の5%を当団体の活動にあてさせていただきます。



2013年12月
★クリスマス会★

皆様のご協力をお待ちしています。

一般社団法人 BIG UP石巻

設立：2012年10月23日

事務所：宮城県石巻市築山1丁目9-15

代表理事：原田 豊

事業内容：在宅被災者を中心とした復興支援活動など

✉ bigup.ishinomaki@gmail.com

TEL 0225-25-5585

http://www.big-up-ishinomaki.jp/



FAX注文申込書

BIG UP石巻 受注発送センター行

FAX 0225-90-3361

✉ g.m.ishinomaki@gmail.com

■注文内容

番号	商品名	発送方法	単価	個数	小計 (単価×個数)	備考
1	ひげ鯨大和煮缶詰	通常	500			
2	金華さば味噌煮缶詰	通常	400			
3	石巻たらこ	冷凍	1,500			
4	石巻明太子	冷凍	1,500			
5	サンマのめんたい漬	冷凍	1,100			
6	笹かま 備長炭仕上げセット	冷蔵	3,000			
7	笹かま しずくセット	冷蔵	2,500			
8	仙台麩 小(2本入)	通常	300			
9	仙台麩 大(2本入)	通常	500			
10	塩蔵わかめ	冷蔵	500			
11	つや姫 5kg	通常	2,500			
12	つや姫 10kg	通常	3,900			
13	夢っ子 コースター	通常	400			
14	夢っ子 名刺入れ	通常	1,000			
15	A4トートバッグ オレンジ	通常	1,100			
16	A4トートバッグ ブルー	通常	1,100			
17	缶バッジセット ㊦	通常	600			
18	缶バッジセット ㊧	通常	600			
商品合計額					¥	

※発送方法が異なる場合は、複数口の発送対応になりますので送料にご注意ください。

■お支払い方法

ご希望のお支払い方法に
○をつけてください

代金引換 ・ 銀行振込 ・ ゆうちよ振込

(手数料324円)

(七十七銀行)

ご注文後、3営業日以内にFAX又はお電話にて、ご注文確認と商品納期、送料等を含めた合計金額のご連絡をさせていただきます。3営業日経っても連絡がない場合は、お手数ですが再度ご連絡ください。

■ご購入者

お名前	E-mail		
ご住所	〒		
電話番号	FAX番号		
備考	※希望到着日・時間指定・お届け先が異なる場合等がある場合は記載してください。		