



まるでお肉のような食感

港町のどどバーゲ

おおふなと
大船渡

国産
さば使用

1人前 食べ切りサイズ

オメガ3脂肪酸豊富な「さば」を使用した
港町生まれのお魚ハンバーグ！



「魚屋だから」こそこのこだわり！ビストロ三陸

充実の自社工場設備

阿部長グループは、買い付け直後に原料を自社工場へ運搬し、急速冷凍。充実の設備により、獲れたての鮮度維持を実現します。

国産の原料を使用

良質な食材の美味しさをそのまま全国各地へお届けすべく、三陸産を中心とした国産の原料にこだわり、商品開発をおこなっています。

ストックに便利

東日本大震災という非常時を体験した企業だからこそ、「もしも」の時でも普段どおりの食事ができるように、常温長期保存が可能なレトルト調理を採用しています。

手軽に青魚の栄養を

青魚に含まれる EPA や DHA など豊富な栄養を手軽に摂ることができます。また、開封後の時間経過に伴う劣化を防ぐため 1 人前の食べきりサイズになっています。

Bistro Sanriku

ビストロ三陸
とは

料理の「楽しい」も「美味しい」も「簡単」に味わえる、三陸を中心とした国産の原料を使用した水産加工品シリーズ。

◀順次商品ラインナップ追加予定▶

2023年3月1日新登場！栄養満点のお魚ハンバーグ

オメガ3脂肪酸の豊富なさばに加え、アマニ油を使用した、まるでお肉のような食感のハンバーグです。

NEW



大船渡 港町のととバーグ
〈さば × デミグラスソース〉

JAN コード 4948024023512 ITF コード 14948024023519

アレルギー 小麦・乳成分・牛肉・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉

NEW



大船渡 港町のととバーグ
〈さば × てりやきソース〉

JAN コード 4948024023529 ITF コード 14948024023526

アレルギー 小麦・乳成分・牛肉・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉・りんご

内容量 110g/パック 入数 12パック/ケース 最低ロット 6ケース リードタイム 製造まで1カ月、製造後2週間(細菌検査)

バック寸法 W130×H30×D100mm ケース寸法 W270×H120×D210mm 賞味期限 製造日より365日 保存方法 直射日光を避け常温で保存

港町の Pastaソースも好評販売中！

「ビストロ三陸」シリーズの第1弾『気仙沼港町の Pastaソース』。水産加工会社ならではの良質ないわし・さばを使用した具材のゴロゴロ感を楽しめる海鮮 Pastaソースです。



商品に関する
お問い合わせ

株式会社阿部長マーメイド食品

〔東京支店〕

TEL.03(6903)3228
FAX.03(6903)3229

〔仙台営業所〕

TEL.022(341)1658
FAX.022(341)1657

ABECHO
GROUP