

お魚パワーがたっぷり!

# かまぼこができるまで!

1 原料となるお魚のすり身をカッティング

お魚パワーをちゅうにゅう!!

2 かまぼこがおいしくなる素を投入

3 カッティング練り工程

魚肉タンパク質をいためないように練っているよ

4 すわり工程

おいしい食感になるようにくふうしてるんだ!

5 成形

6 加熱

7 冷却

8 包装



# 松かま商品のご紹介!



お魚を感じる  
自信の味! ささかま

こだわりの製造で  
生まれた  
かまぼこたち。  
お魚のうまみが  
ぎゅーっと  
詰まっているんだ!

全国にお届けします!!

いろんなかまぼこのセット商品  
が店頭でも、ネットでも買えるん  
だよ!! 季節限定商品もあるか  
ら、松かまのホームページ  
チェックしてね!



株式会社 松島蒲鉾本舗

■松島蒲鉾本舗総本店

〒981-0213 宮城県宮城郡松島町松島字町内 120

TEL/022-354-4016

営業時間 / 12月~4月 9:30 ~ 16:00 5月~11月 9:30 ~ 17:00

日により営業時間の変更がございます。予めご確認ください

■多賀城工場直営店

〒985-0874 宮城県多賀城市八幡字一本柳 3-5

さんみらい多賀城・復興団地内 TEL/022-766-8830

営業時間 / 9:30 ~ 17:00

松かまの商品や最新の情報についてはこちら

<http://www.matsukama.jp>  で検索



# おさかなって いいね!Book

美しい海とおいしいお魚を未来の海に残そう!



# みんな知ってる？お魚のこと

日本ではお魚を食べる量が年々へっ  
ているって知っている？残念ながら、  
特に20代以下の1日あたりの食べ  
る量がすくなくなってきたんだ。

2010年 7～14歳では一日あたり約60g  
2017年 7～14歳では一日あたり約40g

資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」  
に基づき水産庁で作成



からだにいいから食べてほしいギョ～！



お魚で作っ  
ているから  
かまぼこは体  
にいいんだね！

お魚には体にいいパワーがたくさん！

お魚には体にすんごく  
いいことがいっぱいなんだよ！

① 低脂肪で高タンパク質

みんなの筋肉を作るよ！

② カルシウムがたくさん！

骨や歯を丈夫にするよ！

③ DHA 栄養素が豊富！

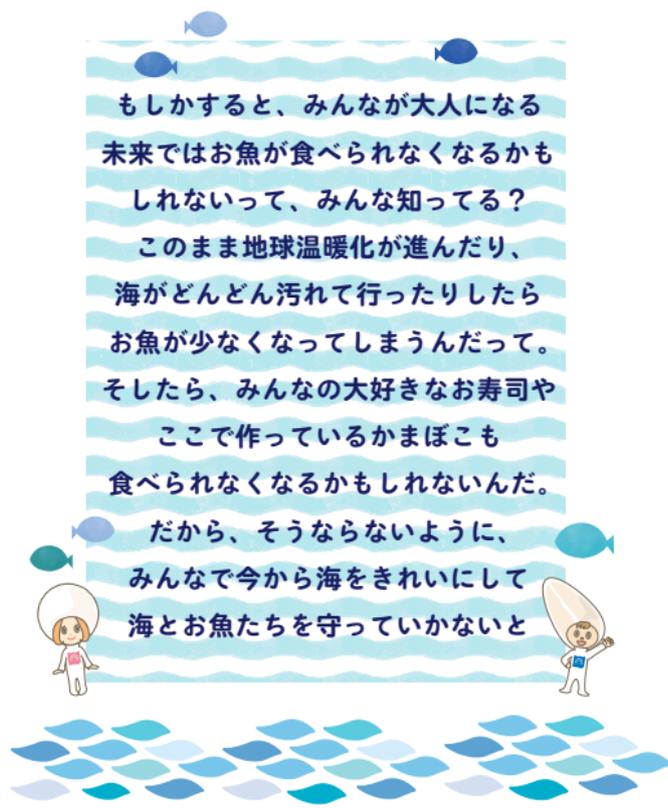
集中力が高まるよ！

# エッ!? みらいではお魚が 食べられなくなるかも?!

もしかすると、みんなが大人になる  
未来ではお魚が食べられなくなるかも  
しれないって、みんな知ってる？

このまま地球温暖化が進んだり、  
海がどんどん汚れて行ったりしたら  
お魚が少なくなってしまいうんだって。  
そしたら、みんなの大好きなお寿司や  
ここで作っているかまぼこも  
食べられなくなるかもしれないんだ。

だから、そうならないように、  
みんなで今から海をきれいにして  
海とお魚たちを守っていかないと



## 海と人と人をつなぐ。

さまざまなかたちで日本人の暮らしを支え、ときに  
心の安らぎやワクワク、ひらめきを与えてくれる海。  
そんな海で進行している環境の悪化などの現状を、  
子供たちをはじめ全国の人たちが「自分ごと」として  
とらえ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げ  
ていくため、日本財団の旗振りのもと、オールジャパ  
ンで推進するプロジェクトです。

海と日本プロジェクトが推進する5つのアクション

海を学ぼう！海をキレイにしよう！

海を味わおう！海を体験しよう！海を表現しよう！

プロジェクトの活動内容や応援動画が見れる HP  
<https://uminohi.jp> **海と日本 宮城** で検索