

**北海道・東北地方のソウルフード『筋子』のおにぎりを
2026あおもり桜マラソンで今年も提供！
昨年好評だった“青森の味”を完走ランナーへ
パッケージシールも新デザインに**

サーモンを中心とした養殖から加工・卸売までの垂直統合型ビジネスを展開する株式会社オカムラ食品工業（青森県青森市、代表取締役社長兼CEO：岡村恒一）は、2026年4月19日（日）に青森市で開催される「2026あおもり桜マラソン」に協賛いたします。

完走者へは、当社直営店「PORT（ポート）」で販売する筋子「生き造り一夜漬け」を使用した「すじこおにぎり」を今年も提供します。前回大会では「粒がぷちぷちしてて、おいしい」などの声が寄せられ、ランナーから好評をいただいた本商品を、今年はパッケージシールのデザインを新たにしてお届けします。

**■完走者へ北海道・東北地方のソウルフード“筋子”おにぎりを提供**

大会当日は、フィニッシュ会場（青い海公園）にて青森県をはじめ北海道・東北地方を中心に親しまれている“筋子”を使用したおにぎりを、完走者の皆様へ提供します。

本提供品は、お弁当や惣菜の製造を行う有限会社 丸高 高橋蒲鉾店および、あおもり桜マラソン実行委員会と共同制作したものです。当社自慢の筋子「生き造り一夜漬け」と青森県産米100%を使用し、青森ならではの味わいをお楽しみいただけます。

※フィニッシュ付近の「給食ブース」にて、完走者1名につき1個のおにぎりを提供します。

※参加人数相当の準備を行いますが、品切れとなった場合はご容赦ください。

■直営店「PORT」について



本商品に使用している筋子は、当社ブランド「PORT」の商品です。「PORT」は1988年に当社の通信販売部門としてスタートし、現在は青森市で直営店を展開しています。筋子をはじめ、青森サーモン®などの水産加工品を取り扱っています。

中でも「活き造り一夜漬け」は、活けじめした新鮮なサーモンの筋子をデンマークのファームから輸入し、かつおぶしや昆布だしの風味を活かした調味液に漬け込み、じっくりと味をなじませたコクのある味わいが特長の商品です。現在は青森空港やJR新青森駅新幹線改札内などの自動販売機でも販売され、観光やビジネスで訪れる方々にも青森の味として親しまれています。

なお、筋子はデンマーク産サーモントラウトの卵を原料に、青森の工場加工しています。

・ PORT 青森店

住所：〒030-0912 青森県青森市八重田 1-6-12

営業時間：10：00-17：00 ※定休日：水曜日・日曜日・祝日

TEL：0120-20-7474（フリーダイヤル）

PORT オンラインショップ：<https://www.port-aomori.com/>

PORT 公式 Instagram：https://www.instagram.com/port_aomori_official/

■「あおもり桜マラソン」大会について



5回目の開催となる「あおもり桜マラソン」は、公益財団法人日本陸上競技連盟公認コースであるフルマラソン、ハーフマラソンに加え、10kmの3種目を設けた、青森県内でも有数の規模を誇るマラソン大会です。昨年開催された大会では、国内外から約5,000名以上の方が参加し大盛況となりました。

2026大会においても昨年を上回る約5,600名以上の方が参加予定となっており、桜をはじめ青森市の自然や文化、食など、多様な青森市の魅力を併せて楽しんでいただけるイベントです。

主催：青森市・（一財）青森陸上競技協会・あおもり桜マラソン実行委員会

日時：令和8年4月19日（日）8:50～

- スタート会場…野木和公園（青森市羽白字野木和58）
- フィニッシュ会場…青い海公園（青森市安方2丁目地内）

■会社概要



オカムラ食品工業

当社グループは、国内外でのサーモン養殖を軸に、主に寿司ネタや魚卵など水産品の加工・販売・海外卸売を自社で担い、養殖（上流）から卸売販売（下流）までを一貫して行う垂直統合型ビジネスをグローバルに展開しています。自社養殖を含めた確かな原料調達力を基盤に、顧客ニーズに合わせた商品提案や開発を進め、国内外に水産品を安定して届け続ける体制を構築しております。

名称：株式会社オカムラ食品工業（東証スタンダード・証券コード 2938）

創業：1971年8月

代表者：代表取締役社長兼CEO 岡村 恒一

所在地：青森県青森市八重田1-6-11

HP：<https://www.okamurashokuhin.co.jp/>

Note：<https://note.okamurashokuhin.co.jp/>