

報道関係者各位

2026年2月23日
塩釜蒲鉾連合商工業協同組合
石川食品株式会社
ニューホライズンコレクティブ合同会社

塩釜・老舗 6 社の“練りもの”が、ひとつのおでんに
「塩竈練味(ねりあじ)おでん」発売
～東北復興と産学連携から生まれた、練り物文化継承プロジェクト～

塩釜蒲鉾連合商工業協同組合と、石川食品株式会社(宮城県東松島市 代表取締役社長:石川のぶ子)、ニューホライズンコレクティブ合同会社(東京都港区 代表:山口裕二・野澤友宏 以下 NH)は、かつて「練り製品日本一」と称された宮城県塩釜市の水産練製品文化を未来へつなぐ新商品「塩竈練味(ねりあじ)おでん」を共同企画・開発しました。

本商品は、東日本大震災からの復興を歩んできた塩釜の水産加工業の歴史と想いを背景に、地域の老舗練り物事業者、大学、企業が連携して生まれた“東北復興×産学連携”プロジェクトです。

塩釜の水産練製品の老舗 6 社が力を合わせ、それぞれの味・製法・歴史を一度に楽しめる“練り物だけ”で構成した、常温保存可能なおでんとして商品化しました。



【商品概要】

「塩竈練味おでん」は、塩釜を代表する老舗練り物 6 社の個性豊かな練り製品を一鍋に詰め込んだ、地域共創型のおでんです。

だしで煮込む一般的なおでんとは異なり、練り物そのものの旨み・食感・香りを主役に据え、電子レンジで温めるだけで手軽に楽しめる仕様としました。

それぞれの店が守り続けてきた味の違いを食べ比べることで、塩釜の練り物文化の奥深さを実感できる商品となっています。

【開発背景】

塩釜市は、かつて全国有数の水産練製品の産地として発展してきました。しかし、東日本大震災により多くの事業者が大きな被害を受け、その後も市場環境の変化により、練り物文化の継承が課題となっていました。

「もう一度、塩釜の練り物を全国へ。」

この想いのもと、塩釜の老舗練り物 6 社が垣根を越えて連携。さらに、常葉大学の学生がパッケージデザインの開発に参画し、地域産業・教育機関・企業が一体となった産学連携の取り組みとして、「塩竈練味おでん」が誕生しました。

競争ではなく“共創”という形で、それぞれの店が守り続けてきた味・製法・哲学を尊重しながら一つの食体験として再編集することで、東北・塩釜の練り物文化を次世代へつなぐことを目指しています。

また、地域貢献や SDGs に取り組む常葉大学の学生が、パッケージデザインやネーミングの開発に協力。地方でがんばる事業者を応援したいという考えのもと、食を通じて社会課題に向き合う共創プロジェクトとして、本商品が誕生しました。

【パッケージデザイン】

パッケージデザインは、地域貢献や SDGs の取り組みに力を入れる常葉大学の学生との産学連携により開発されました。

「誠実のぬくもり」をコンセプトに、練り物の温かさや安心感、そして老舗の技と歴史が伝わるデザインとしています。

中身が見える仕様とすることで、消費者に安心感を与えると同時に、各社の練り物の個性が直感的に伝わるパッケージに仕上げました。

【商品特徴】

- ▶ 塩釜の水産練製品・老舗 6 社の味を一度に楽しめる
- ▶ 練り物だけで構成した、塩釜ならではのうどん
- ▶ 電子レンジ対応・常温保存可能な商品
- ▶ 東北復興と産学連携から生まれた地域共創商品

参画事業者

株式会社阿部善商店 勝山水産株式会社 株式会社カネコ橋沼商店
株式会社直江商店 マルブン食品株式会社 水野水産株式会社



【商品情報】

商品名	塩竈練味(ねりあじ)うどん 6 個入
内容	塩釜の老舗練り物 6 社の練り製品を国産昆布と塩釜の藻塩で煮上げました。
使用原料	魚肉練り製品 6 種(鯛ちくわ、さつま揚、いかたこ坊主、おとうふかまぼこ、野菜さつま、みに笹)、昆布、藻塩
内容量	294g
保存方法	直射日光を避け常温保存
形態	容器包装詰加圧加熱殺菌食品
調理方法	電子レンジ対応
発売日	2026 年 3 月 1 日
価格	620 円(税抜き)
製造	石川食品株式会社(宮城県東松島市)



塩竈練味(ねりあじ)おでん 6個入

商品名	塩竈練味(ねりあじ)おでん 3個入
内容	塩釜の老舗練り物3社の練り製品を国産昆布と塩釜の藻塩で煮上げました。
使用原料	魚肉練り製品 3種(さつま揚げ、いかたこ坊主、みに笹)、昆布、藻塩
内容量	147g
保存方法	直射日光を避け常温保存
形態	容器包装詰加圧加熱殺菌食品
調理方法	電子レンジ対応
発売日	2026年3月1日
価格	470円(税抜)
製造	石川食品株式会社(宮城県東松島市)



塩竈練味(ねりあじ)おでん 3個入

【関係者コメント】

塩釜蒲鉾連合商工業協同組合青年部 部長 佐藤達博

塩釜は、長い歴史の中で水産練製品の技と文化を育んできました。一方で、時代の変化や震災を経て、その価値をどのように次世代へ伝えていくかが大きな課題となっていました。

本商品は、老舗各社が互いの違いを尊重しながら力を合わせ、塩釜の練り物文化を「今のかたち」で全国に届けるための新たな挑戦です。

「塩竈練味おでん」を通じて、塩釜の練り物の魅力と、地域が歩んできた復興の歩みを感じていただければ幸いです。

石川食品株式会社 代表取締役社長 石川のぶ子

塩釜の練り物文化を未来につなぐ、非常に意義のある取り組みに携われたことを嬉しく思います。老舗各社の技と想いが詰まったこのおでんが、多くの方に地域の魅力を再発見していただくきっかけになれば幸いです。

ニューホライズンコレクティブ合同会社 売れる仕組み創造室 金井 毅

地域に根付く食文化を“商品”として再編集し、未来につなぐことは私たちの重要な役割です。「塩竈練味おでん」は、東北復興と産学連携の象徴となる地域共創プロジェクトだと考えています。