

Since1894-Sakagami
実りの秋～三陸の味特集!

9/4(金) 9/6(日)
2026年



弊社商品部長佐藤と鮮魚MD島村が8/20気仙沼を視察。
高鮮度の旨いかつおを再確認しました。

無凍結 旨さが違う!!



■宮城県産ほか・無凍結

かつおたたき 販売

⑧ クオリティフーズ マーケット サカガミ

- 駒込サカガミ 東京都豊島区駒込6-35-1 ☎03-3918-5355
- 野方サカガミ 東京都中野区野方6-4-4 ☎03-3330-4321
- 清瀬サカガミ 東京都清瀬市元町1-4-23 ☎042-491-3725
- 豊洲グランパサカガミ 東京都江東区豊洲5-5-113 ☎03-3531-5355

サカガミで働きませんか?

スタッフ募集中!

お申し込みはこちらから→



サカガミの社員食堂
「Sakagami畑」を
月1回一般開放中!

社員食堂スタッフ募集中!



●写真はイメージです。※取り扱い品が変更になる場合があります。

2026

実りの秋～三陸の味特集!

牡鹿のぎん(ギンザケ)

■牡鹿半島 養殖
牡鹿のぎん
販売



牡鹿半島と網地島に挟まれた漁場で激しい潮流と低い水温により鍛えられ、締まった食質に仕上がりました。早い潮流により絶えず新鮮な海水が供給される海域に浮かべられた大きな生簀で丹精込めて育てたものです。お客様に好評の銀鮭甘口です。

厳しい基準をクリア「金華ざん」!!



水温が低く、潮の流れが早い三陸の海の過酷な環境の中で育った金華ざんは、身が締まり、しっとりとした弾力と豊かな脂をたたえています。口に運べば上品な香りとコクと甘み。



■ガネジス 漬魚職人
金華ざん 西京漬
¥450 (税込486円)
(2切入)

■Ark館ヶ森<180g入>
ミニウインナー 販売



味の決め手となる塩や香辛料などは、ドイツから輸入したものを使用!※保存料・着色料・結着剤・化学調味料・増量剤はすべて不使用。

安心・安全



■岩手県産 アマタケ

<各100g当り>

・モモ正肉

¥189 (税込204円)

・手羽元

¥119 (税込128円)



抗生物質不使用の安全な赤鶏!
お子様には安心でおいしい
お肉を食べさせたいですね!

■Ark館ヶ森<120g・1個>
焼ハンバーグ 販売



卵・グルテンフリーの豚ハンバーグ。
濃厚な旨みを閉じ込めたジューシーな食感!

もっちり濃厚!たっぷり!

■岩泉
岩泉
ヨーグルト
(プレーン) <1kg>

¥899 (税込970円)



瓶入は特に旨い!



■くずまき高原牧場
<各200mL>

・くずまき高原
コーヒー牛乳

¥269 (税込290円)

・くずまき高原
牛乳

¥239 (税込258円)

くずまき高原牧場産生乳100%使用、75度15分間殺菌。ノンホモジナイズ製法で仕上げ、牛乳のおいしさを瓶にとじこめました。静置しておく、ビンの上部に純正生クリームの層ができます。これは、生乳本来の脂肪球を壊さない、自然そのままの牛乳である証拠です。

■石巻蒲鉾・宮城県
厚焼笹かまぼこ
(プレーン・チーズ)
<各1枚>

¥149 (税込160円)



軽く焼いてわさび醤油で旨い!!

SDGsたまご!!

※入荷数に限りあり。

■Ark館ヶ森
昔たまご<6個入>

¥599 (税込646円)

昔ながらの放し飼いをしていることから「昔たまご」。ゲージには入れず、放し飼いです。「熱かつたら日陰に」「外に行きたかったら外へ」と、鶏に選ばせています。飼料の原材料に、収穫後に腐敗を防ぐための防腐剤不使用。抗生物質不使用。

