はこだて北の味

北の大地の自然を食べよう。

ギフト用セット商品 / 高級食材 / かに / 鮭 / サーモン / ほっけ / にしん / 漬魚 / 一夜干し / えび / たらこ / 明太子 / うに / いくら / 筋子 / 数の子 / ほたて / 貝 / いか / たこ / 昆布 / 松前漬 / 塩辛 / 生珍味 / 乾珍味 / くじら・・・

2012-2013
総合カタログ
Special Sea Foods

海とロマンの街函館から北の大地ならではの味覚を真心こめてお届け致します。

カタログ有効期間　2012年11月1日 ～ 2013年10月31日まで

お電話 0138-48-2121　FAX 0138-48-2131

株式会社 カネマタ 竹中商店　函館北斗工場受注センター
http://www.takenakashoten.co.jp/　〒049-0101 北海道北斗市追分3丁目4番11号

3-S 紅鮭スペシャル

・紅鮭切身半身分（甘汐 10 ～ 11 切）・特選甘口たら子 300g・甘口いくら正油漬 140g 瓶詰
・味付数の子（特選本チャン）400g・トロほっけ（しまほっけ）フィレ 2枚・いか生干し 2枚

1月末まで送料無料
10,500 円

1-AS かにと函館スペシャル

・本タラバガニ足 1kg・本ズワイガニ足 1kg・毛がに姿1尾（約 500g）
・紅鮭切身半身分（甘汐 10 ～ 11 切）・特選甘口たら子 300g・甘口いくら正油漬 140g 瓶詰
・味付数の子（特選本チャン）400g・トロほっけ（しまほっけ）フィレ 2枚・いか生干し 2枚

1月末まで送料無料
19,950 円

※かには全て、 水揚げ直後の鮮度の良いうちに浜ゆでし急速冷凍しています！

2-AS かに三昧

・本タラバガニ足 1kg・本ズワイガニ足 1kg・毛がに姿 1 尾（約 500g）

単品で揃えるより、1260円お得！
10,500 円

80-HS えび・かにスペシャル

・特大天然有頭えび約 23 ～ 26cm 前後 ×6尾（焼・煮・揚用）
・本タラバガニ足 1kg・紅鮭スモークサーモン 100g×2 袋・甘口いくら正油漬 140g
・お刺身用生冷うに 100g・生冷ホタテ貝柱 300g

1月末まで送料無料
14,500 円

80-BS 天然えびセット（焼・煮・揚用）

・特大天然有頭えび約 23 ～ 26cm 前後 ×6 尾
・天然ホワイトえび無頭 20 ～ 25 尾

6,090 円

33-CS 紅鮭とサーモン西京漬

・甘汐紅鮭切身 6 切（約 70 ～ 80g×2 切 ×3 袋）
・サーモン西京漬 6 切（約 70 ～ 80g×2 切 ×3 袋）

3,360 円

7-CS 鮭づくし

・甘汐紅鮭切身 4 切（約 70 ～ 80g×2 切 ×2 袋）
・サーモン西京漬 2 切（約 100g×2 切）
・サーモンハラス 2 切（約 200g）・お刺身サーモン昆布〆（約 200g）
・甘口いくら正油漬 100g 瓶詰・特選カット筋子 90g 瓶詰

4,935 円

7-AS-L 紅鮭・いくら・たらこ セット L

・紅鮭切身半身分（甘汐 10 ～ 11 切）
・甘口いくら正油漬 500g・特選甘口たら子 500g

790円お得！
9,660 円

7-AS-M 紅鮭・いくら・たらこ セット M

・紅鮭切身半身分（甘汐 10 ～ 11 切）
・甘口いくら正油漬 140g 瓶詰・特選甘口たら子 300g

278円お得！
6,510 円

8-S-L 紅鮭・いくら セット L

・紅鮭切身半身分（甘汐 10 ～ 11 切）・甘口いくら正油漬 500g

740円お得！
6,510 円

8-S-M 紅鮭・いくら セット M

・紅鮭切身半身分（甘汐 10 ～ 11 切）・甘口いくら正油漬 140g 瓶詰

110円お得！
4,410 円

10-S-L 紅鮭・たらこ セット L

・紅鮭切身半身分（甘汐 10 ～ 11 切）・特選甘口たら子 500g

370円お得！
5,670 円

10-S-M 紅鮭・たらこ セット M

・紅鮭切身半身分（甘汐 10 ～ 11 切）・特選甘口たら子 300g

173円お得！
4,935 円

7-BS 紅鮭・数の子 セット

・紅鮭切身半身分（甘汐 10 ～ 11 切）
・味付数の子（特選本チャン）400g

215円お得！
4,620 円

11-AS 熟成紅鮭・いくら・うに セット

・熟成紅鮭切身 6 切 中汐（約 70 ～ 80g×2 切×3 袋）
・いくら正油漬 100g・うに一夜漬 100g

送料無料
4,980 円

33-HS 紅鮭・紅鮭スモークサーモン セット

・甘汐紅鮭切身 6 切（約 70 ～ 80g×2 切 ×3 袋）
・紅鮭スモークサーモン 300g（100g×3）

3,675 円

88-DS 紅鮭・無添加いか粕漬 セット

・甘汐紅鮭切身 6 切（約 70 ～ 80g×2 切 ×3 袋）
・無添加いか粕漬 4 尾（2 尾 ×2 袋）

3,150 円

人気の函館名産品を詰め合わせにしたお得なセット

88-CA 紅鮭とイカだんらんセット A

・甘汐紅鮭切身 4 切（約 70 ～ 80g×2 切 ×2 袋）
・いか沖漬 1 杯・いか飯 2 尾・いか生干し大型 1 枚
・社長のいか塩辛 150g・無添加いか粕漬 2 尾

3,360 円

88-CB 紅鮭とイカだんらんセット B

・甘汐紅鮭切身 4 切（約 70 ～ 80g×2 切 ×2 袋）
・いか沖漬 1 杯・いか飯 2 尾・いか生干し大型 1 枚
・社長のいか塩辛 150g・無添加いか粕漬 2 尾
・いかソーメン 2 食・塩辛干しちゃった 20g

4,200 円

33-JS 熟成紅鮭・紅鮭塩糀漬 セット

・熟成紅鮭切身 6 切 中汐（約 70 ～ 80g×2 切 ×3 袋）
・紅鮭塩糀漬切身 6 切（約 70 ～ 80g×2 切 ×3 袋）

3,675 円

34-FS お刺身セット

・磯の水貝 うにとつぶ貝 175g
・お刺身ほたて貝柱の昆布〆 6 玉
・お刺身サーモン昆布〆 1 柵（約 200g）
・いかソーメン 2 枚

3,675 円

11-S-L 高級魚卵3点 セット L

・特選甘口筋子 500g・特選甘口たら子 500g
・味付数の子（特選本チャン）400g

470円お得！
8,400 円

11-S-M 高級魚卵3点 セット M

・特選甘口筋子 300g・特選甘口たら子 300g
・味付数の子（特選本チャン）400g

213円お得！
6,300 円

12-S-L 筋子・たらこ セット L

・特選甘口筋子 500g・特選甘口たら子 500g

260円お得！
6,615 円

12-S-M 筋子・たらこ セット M

・特選甘口筋子 300g・特選甘口たら子 300g

118円お得！
4,400 円

15-S-L いくら・たらこ セット L

・甘口いくら正油漬 500g・特選甘口たら子 500g

260円お得！
7,350 円

15-S-M いくら・たらこ セット M

・甘口いくら正油漬 100g×2 瓶・特選甘口たら子 300g

273円お得！
4,515 円

カニは、 全て水揚げ直後の鮮度の良いうちに浜ゆでし急速冷凍処理しています！

本タラバガニ足

食べ応え抜群のタラバガニ、 解凍後そのままお召し上がり頂けますが、 軽く焼いて食べるとより一層風味が増して美味しく頂けます。

4-A4 徳用 4kg(1kg×4) 21,000円
4-A 1kg 5,565円

本タラバガニ足（ビードロカット）

わずらわしい殻割不要です！
浜ゆでのタラバガニ足を半分程殻むきしたスタイルで出荷致します。

4-B 1kg 6,090円

お得なおすすめセット！ 単品で揃えるより、1260円お得！

2-AS かに三昧 10,500円

・本タラバガニ足 1kg・本ズワイガニ足 1kg・毛がに姿 約 500g×1 杯（匹）

本ズワイガニ足

適度なサイズで、 むき易い事より、 鍋物用途にも人気のズワイガニ。
味はタラバガニより繊細、 毛がにより大味といった感じです。

6-A4 徳用 8kg(2kg×4) 23,100円
6-A 2kg 6,090円

本ズワイガニ足ボイルむき身

そのままはもちろん、 酢の物・サラダにも最適！

75 400g 2,625円

かにみそ友和え

29-B 140g 1,260円

本ズワイガニのほぐし身に、 かにみそを和え軽く味付した高級生珍味です。

・そのまま酒の肴に・かまぼこにつけて・パスタソース
・軍艦巻きや手巻き寿司の具・チャーハンの具材
・薄くスライスしたきゅうりにのせて・かに玉の具材
・パンやクラッカーにつけて・ラーメンの具材

おすすめ 新発売

かに内子からすみ（スライス）

かにの内子を独自製法により、 カラスミにしました。
そのまま食べるのはもちろん、 刻んでパスタやサラダにトッピングするのもおすすめです。

29-D 45g 1,260円

かにみそ

29 70g 840円

毛がに姿 1月末まで送料無料！

かにの中で一番繊細な味をしてるのが「毛がに」です。
タラバ・ズワイと比べると小さいかにの為、 食べ応えこそ敵いませんが、 最も上品な風味をお楽しみ頂けます。 甘い感じの身はもちろん濃厚なミソも特徴です。
1杯（匹）あたり 500g 前後の大きめの毛がにで、 水揚げ直後のまだ生きているうちに、 浜ゆでし急速冷凍した良質の品です。

5-A2 約 500g×2尾 6,300円 1月末までに限り送料無料
5-A3 約 500g×3尾 8,400円 1月末までに限り送料無料
5-A5 約 500g×5尾 12,600円 1月末までに限り送料無料

天然えびセット（焼・煮・揚用）

・特大天然有頭えび 約 23～26cm 前後 ×6尾
・天然ホワイトえび無頭 20～25尾

80-BS 6,090円

特大天然有頭えびは単品も御座います。

特大天然有頭えび 約 23～26cm もある天然物！

淡水養殖とは違い味にコクがあります。 船凍品につき鮮度が良いのが特徴です。

80-A12 12尾 5,250円
80-A6 6尾 3,150円

お刺身用天然えぞあわびの水貝

函館近海で水揚げした天然えぞあわびを、 道南産の高級真昆布を使用し水貝に仕立てました。 水貝とは昆布味の薄い塩水に生のままスライスしたあわびを浸してお刺身の様に食べる召し上がり方です。 殻、 内臓取りが不要でスライスだけしてすぐにお召上がり頂けます。

71-B5 5個セット 4,515円
71-B3 3個セット 2,730円

生冷あわび

上の水貝の原料で使用している函館近海の天然えぞあわびです。

71-D6 中型6個 4,830円

新発売

お刺身ほたて貝柱の昆布〆

新鮮な北海道産のほたて貝柱を、 道内産の高級真昆布で〆（しめ）ました。 昆布の味がほたてを引き立て、 大変上品な味に仕上がっております。

76-C2 6玉（3玉×2） 1,050円
76-C5 15玉 化粧箱入（3玉×5） 2,625円

ほたて貝柱わさび漬

北海道の新鮮なほたて貝柱をワサビと一緒に漬け込んだ、 高級生珍味です。 ワサビの特性上、 開封後徐々に辛味は抜けていきますが、 当商品は食べきりサイズの 100g 毎に脱気パックとなっておりますので安心です。

45 300g（100g×3） 1,050円

ほたてソフト貝柱 燻油漬

オホーツク海で取れるほたてを塩ゆでし、 軽く燻製をかけた後、 極上の植物油に漬け込んだ「ほたて燻油漬」。 帆立本来の柔らかさ・旨味をお楽しみいただけます。

90-E1 160g パック入 1,575円
90-E5 徳用 500g 4,200円

ほっき貝ボイルむき身

お刺身・サラダ・中華料理等に最適！

77 500g 1,260円

新発売

つぶ貝むき身（ボイル）

北海道産の新鮮なつぶ貝を軽くボイルし、 可食部のみをパッキングしました。
お刺身、 おでんや鍋の具材として最適です。

78-C2 100g×2 1,050円
78-C 500g 1,890円

青つぶ貝ボイル（殻付）

市販の麺つゆだけで簡単に「つぼ焼」や「煮付」が出来ます。また寄せ鍋にもご利用頂けます。 身は爪楊枝・箸で刺してひねり出すと、 簡単に取り出す事ができます。 丸ごと（キモも）お召上がり頂けます。

78 1kg(約 20～25 粒) 1,680円

生冷ほたて貝柱むき身

北海道産のほたて。 獲れたてを急速冷凍しているので鮮度抜群です。 旨みがぎっしり詰まった甘くて美味しいほたてです。 お刺身、 バター炒め、 各種料理の食材に！

76 1kg(大玉 26～30 玉) 3,990円

干しほたて貝柱（割有）

干し貝柱にはタウリンが多く含まれており、 肝機能向上、 疲労回復などの沢山の効果があるとも言われています。
そのまま食べても美味しくお召し上がり頂けます。
水で戻せば、 本格中華をはじめ各種料理の食材としても！

90-F 85g 1,260円

干し貝柱の送料無料はこちら↓

90-C 270g 4,410円 送料無料
90-C3 270g×3セット 11,550円 送料無料
90-D 1.5kg(BOX) 18,900円 送料無料

新発売

磯の水貝 うにとつぶ貝

高級食材のうに、 北海道産のつぶ貝を海洋深層水（熊石海洋深層水）を使って水貝に仕立てました。（海洋深層水ベースの薄い調味液に漬けております。）お刺身の様にわさび醤油でお召し上がり下さい。

91-J 175g 1,050円

新発売

つぶわさび

北海道産のつぶ貝を柔らかくゆでて、 わかめの茎とわさび・だし醤油で和えています。

90-L 135g瓶詰 525円
90-N 400g袋入 1,260円

ソフトつぶ貝 薄塩仕立

ミネラルが豊富な北海道熊石海洋深層水を使用し、 やわらかく風味豊かに仕上げた、 北海道産のつぶ貝になります。 そのままおつまみとしてお召上がり頂けます。

90-J 80g 420円

つぶ貝キムチ

北海道産のつぶ貝を、 やわらかなまま人気のキムチ味で仕立てました。 磯の香が際立つ生珍味に仕上がりました。

90-K 150g 420円
90-K5 150g×5 1,680円
5個買っても4個の値段！

森町のいか飯

北海道物産展でダントツ人気の、森町のいか飯。函館本線・森駅の駅弁としてもいか飯は有名で、森町の特産品ともなっております。

86-E20	20尾 (2尾×10袋)	3,360 円
86-E6	6尾 (2尾×3袋)	1,050 円
86-E2	2尾	420 円

いか生干し

いかの名産地函館近海で水揚げされた新鮮な真いかを開き一夜寒中干しにしました。身がふっくらと肉厚です。塩焼、バター炒め、フライ、てんぷらなど幅広い料理にお使い頂けます。甘くておいしいイカの旨みと食感をお楽しみ頂けます。

89-A5	いか生干し 大型5枚	2,100 円
89-A1	いか生干し 大型1枚	470 円

いかの旨味焼き 大好評

函館近海の真いかを蒸気で焼いているので、ふっくらとプリプリの食感に仕上がっております。
お召上がりサイズに裂き、醤油で味付けしています。
レンジでチンするだけで簡単そのままお召し上がり頂けます。一度食べたらやみつき間違いなし！

86-B	500g	1,050 円

真いか沖漬

漁船が釣ったばかりの新鮮な真いかを生のまますぐに漬け込んでいますので、そのままお刺身にしてお召し上がり頂けます。

86-A10	中型10杯	4,620 円
86-A1	中型 1杯	525 円

真いか沖漬のお召し上がり方

❶ 洗わずに皮付きのまま胴部を開きます。

❷ 足、内臓を取り、耳と銅は刺身のように細切りにし、足はぶつ切りにします。

❸ そのまま刺身として召し上がるか、お好みによって漬け汁とゴロ（内臓）を適量混ぜ合わせてお召し上がり下さい。大根おろし、おろし生姜を合わせてもより一層美しくお召し上がり頂けます。

製品を凍った状態で、肝臓（キモ）の入ったまま薄切りにし半解凍の状態でも美味しくお召し上がり頂けます。

函館名産 無添加いか粕漬

函館沖の新鮮な真いかを原料に鉄釜でゆで食感柔らかく仕上げております。また味を左右する酒粕には新潟蔵元の大吟醸酒粕「越乃白梅」のみを使用し、大変口あたりまろやかに仕上げているのが特徴です。いか粕漬は函館を代表する昔ながらの加工品で、函館名産品の一つです。
完全無添加で仕上げております。

70-B10	無添加いか粕漬 10尾化粧箱(2尾×5入)	3,465 円
70-B6	無添加いか粕漬 6尾贈答箱(2尾×3入)	2,205 円

いか粕漬 （ヤマノ印）

70-A10	10尾 化粧箱	3,780 円
70-A6	6尾 化粧箱	2,625 円

人気の函館いか特産品のセット

人気のアイテムを詰め込んだとってもお買得なセットをご用意致しました。

88-CA 紅鮭とイカだんらんセット A

・甘汐紅鮭切身４切（約 70～80g ×2 切 ×2 袋）
・いか沖漬１杯・いか飯２尾・いか生干し大型１枚
・社長のいか塩辛 150g・無添加いか粕漬２尾

3,360 円

88-CB 紅鮭とイカだんらんセット B

・甘汐紅鮭切身４切（約 70～80g ×2 切 ×2 袋）
・いか沖漬１杯・いか飯２尾・いか生干し大型１枚
・社長のいか塩辛 150g・無添加いか粕漬２尾
・いかソーメン２食・塩辛干しちゃった 20g

4,200 円

函館名産の「いかの塩辛」も美味しいものを中心に取り扱いしております。

おすすめ

甘口いか塩辛 「塩辛じまん」
いかの胴体部分の他、ミミや足も一緒に漬込んだ塩辛で、旨味が際だった甘口の塩辛です。
62-A2 150g×2 525 円

カネサク いか塩辛
塩分強めでしっかり漬込んだ辛口塩辛。地元函館ではファンが非常に多いです。
60-D 260g 580 円

するめいかたまり醤油漬
函館近海で水揚げされたいかをたまり醤油味で塩辛風に仕立てた生珍味です。
60-H1 150g 315 円

手作りいか塩辛
いかの胴体部分だけを使用した贅沢な塩辛です。甘口で口当たりマイルドな味付けです。
61 500g 1,050 円

函館布目 社長のいか塩辛
北海道物産展でも大人気、株式会社布目の社長の塩辛
60-F2 150g×2 630 円
60-FT 270g樽型カップ入 525 円

塩辛干しちゃった
いかの塩辛をフリーズドライした商品です。酒のつまみにぴったり！
60-E3 20g×3 525 円

色々な塩辛を食べ比べて見たい方

60-S 函館いか塩辛味比べセット

【セット内容】・甘口いか塩辛「塩辛じまん」150g
・カネサク いか塩辛 260g
・するめいかたまり醤油漬150g
・社長のいか塩辛150g

1,472 円

函館いかソーメン 1食分ずつパックしていますのでご利用の分だけ解凍しお召し上がり頂けます。

函館近海で水揚げされた新鮮な真いかの細切りとタレがセットになっております。

79-A5	5人前 化粧箱入	（タレ付き）	1,680 円
79-A3	3人前 化粧箱入	（タレ付き）	1,050 円

化粧箱なし（保冷アルミ袋入）でも販売しています。
保冷アルミ袋入りの製品はアルミ袋自体を包装相当とさせて頂きます。

79-A5N	5人前 保冷アルミ袋入	（タレ付き）	1,575 円
79-A3N	3人前 保冷アルミ袋入	（タレ付き）	945 円

函館沖で水揚げされる新鮮な真イカを新鮮なうちにサイズを選別し、まだ生きている状態のままマイナス40℃で急速冷凍されます。その新鮮原料を元に、細く切れ目を入れて一食分ずつ丁寧に薄いシートで包んでいるので、自然解凍だけすれば直ぐにお召し上がり頂けます。本場北海道・函館のいかそーめん、いか刺しはギフトやご贈答用としても大変オススメです。

いかソーメンは色々な料理の食材に使えます

いかのたら子和え

いかのオクラ和え

いか納豆

本場函館！いかソーメン いか刺し

既に切れているのでそのまま盛りつければ、いかソーメン、いか刺し、各種料理に使えます。

たら子や明太子とそのまま和え「いかのたら子和え」、オクラと和えて「いかのオクラ和え」、納豆・玉子と和えて「いか納豆」など簡単に本格一品料理ができます。鮮度が良いので各種料理の食材としてのご利用もおすすめ致します。

函館沖のいかが美味しい訳！

函館沖で水揚げされるスルメイカ（真いか）は日本海沿岸を約１年かけて大回遊しています。真いかが生まれる場所は、函館からはるか南の海域ですが、函館沖にたどり着くまで、海の流れに沿って北上しながら小さなプランクトンやイワシなどの魚を食べて成長します。
そして、函館で真いか漁の解禁される６月頃には、しっかり太り充分に肉厚となった真いかが函館沖に郡をなすという訳です。

北海たこのしゃぶしゃぶは絶品です。

北海道で獲れた新鮮な北海タコ（ミズダコ）を、しゃぶしゃぶ、お刺身用に薄くスライスしました。タレもセットになっているので、解凍後すぐにお召し上がり頂けます。北海タコは真ダコに比べ柔らかく、水々しいのが特徴でお刺身やしゃぶしゃぶで食した時のしなやかな歯ざわりは真ダコ以上とも言われています。

保冷アルミ袋を包装相当とさせて頂きます。

79-B5	たこしゃぶ・お造り5人前	（タレ付き）	2,200 円
79-B3	たこしゃぶ・お造り3人前	（タレ付き）	1,365 円

79-SA 北海タコとイカのお造りセット 化粧箱入

・たこしゃぶお造り３人前・函館いかソーメン３人前（タレ付き）

2,310 円

北洋紅鮭姿

北洋紅鮭姿 1月末まで 送料無料!!

産卵の為河口付近に集まってきた鮭は、長い回遊と産卵の為の準備で体力を消耗し、身に脂のりは無く食感はパサパサ、当然味にコクもありません。北洋紅鮭は、北洋の冷たい海域を回遊中のまだ若い紅鮭を水揚げしたもので、身の締り、脂のり共に鮭として美味しい要素を兼ね備えております。

※真空パック処理が必要な場合には別途 525 円の費用がかかります。

北洋紅鮭姿は 11/1 から 1/31 まで送料無料やってます。
ご贈答にどしどし使って下さい!!

30-A	北洋紅鮭姿LL	甘汐（約3kgサイズ）	10,500 円
30-B	北洋紅鮭姿 L	甘汐（約2.5kgサイズ）	7,875 円
30-C	北洋紅鮭姿 M	甘汐（約2.1kgサイズ）	6,300 円

紅鮭切身姿造り真空パック

人気ダントツの当社厳選の紅鮭です。脂ののった天然紅鮭を甘塩に仕立て切身にし下の写真の様に姿造りで真空ﾊﾟｯｼし出荷致しますのでご贈答に最適です。
また真空ﾊﾟｯは 3～4 切身ずつ区切られておりますので、保存にも便利です。

姿造り一尾分は 1 月末まで ¥250 引き お買得です!

31-A	紅鮭切身姿造り一尾分 甘汐（約 70～80g × 20～22 切）	通常価格 5,250 円 Sale	5,000 円
31-B	紅鮭切身姿造り半身分 甘汐（約 70～80g × 10～11 切）		2,840 円

汐引紅鮭切身 ～通の方向け～

化粧箱入り
2切毎真空パック

汐鮭を作る場合、振塩、または塩水・調味液に漬け込む塩蔵法が主流ですが、「汐引鮭」とは、冷凍・冷蔵庫がまだ無い時代、鮭を保存食用に塩に漬け込んだ鮭の事です。塩の中で長期熟成された紅鮭は、余分な水分が抜け旨みが凝縮されています。
焼き上がりは、たっぷりと塩の粉をふきます。
通の方には堪らない絶品です。少量の鮭を茶漬け、かゆなどで召し上がります。

31-G	汐引紅鮭切身 10 切（2 切 ×5 袋）	3,200 円	超辛口

※切身 1 切は約 70～80g の切身となります。

紅鮭切身 塩糀（こうじ）漬 ～新発売～

とても美味しい紅鮭の塩こうじ漬が出来ました！
糀特有の酵素によってタンパク質がアミノ酸に分解され、食感はふっくらと柔らく、塩鮭なのに味はほんのり甘くマイルドな紅鮭切身に仕上がっております。

※切身 1 切は約 70～80g の切身となります。

31-H	紅鮭切身塩糀漬 12 切（2 切 ×6 袋）	3,360 円	甘口
31-H6	紅鮭切身塩糀漬お試しパック 6 切（2 切 ×3 袋）（お試しパック 6 切は化粧箱に入りません。）	1,700 円	甘口

熟成紅鮭切身（中汐）～発売以来大好評～

多くの時間と手間をかけ、紅鮭のコクと旨みを引出した当社自慢の汐紅鮭です。
低塩熟成→本塩→本熟成→低温乾燥と四段階の仕込みで時間をかけて、ゆっくりと水分を抜いていきます。紅鮭のタンパク質がアミノ酸へと分解されて、最高のコクと旨みが凝縮されます。保存に便利なように、手切りした切身を2切れずつ真空処理してお送り致しております。

31-E	熟成紅鮭切身 12 切（2 切 ×6 袋）	3,800 円	中汐

※切身 1 切は約 70～80g の切身となります。

化粧箱入り
2切毎真空パック

紅鮭切身2切毎真空パックのスタンダード

※切身 1 切は約 70～80g の切身となります。

31-C	甘汐紅鮭切身 12 切（2 切 ×6 袋）	3,360 円	甘口
31-D	辛汐紅鮭切身 10 切（2 切 ×5 袋）	2,940 円	辛口

・辛汐は甘汐と同重量紅鮭を元に仕込みますが、水分が抜け完成時には、2切れ少ない仕上がりとなります。
・辛汐は結構な辛口となります。甘汐で少し物足りない程度の方は熟成紅鮭をおすすめ致します。

紅鮭スモークサーモン

当社の紅鮭スモークサーモン（ソフトスモーク味）は、厳選した良質の鮭のみを使用し、ソフトに仕上げているのが特徴です。アイディア次第で各種料理の素材としてもご利用頂けます。

44-C4	400g（100g×4）化粧箱入	2,520 円	
44-C	100g 単品	630 円	

超お買得！
箱なしのお徳用も御座います。
下記商品は包装をご指定時、保冷アルミ袋を包装相当とさせて頂きます。

44-C10	徳用 1kg（100g×10）	4,830 円	

紅鮭ハラス（甘汐）

紅鮭の内臓を囲む腹部の身で、通称「紅トロ」とも言われます。
天然紅鮭ハラスは大変希少で身のしまり、脂のりは抜群です。
皮目までパリッと焼いてお召し上がり頂けます。

30-E20	2kg（500g×4）	4,830 円	
30-E10	1kg（500g×2）	2,520 円	
30-E5	500g	1,365 円	

函館冬だけの伝統の味！紅鮭飯寿し（いずし）

紅鮭と糀、野菜などと一緒に漬物のように重石をかけ 1 ヶ月程度漬込んだものです。
紅鮭飯寿しは温度変化により味の変化が激しい商品ですので冬季限定で販売致しております。

81-C1	500g 紅鮭飯寿し（ヤマノ印）	2,625 円	
81-A1	500g 紅鮭飯寿し（ヤマキ印）	2,100 円	

11-AS 熟成紅鮭・いくら・うに セット

・熟成紅鮭 6 切 中汐（約 70～80g×2 切 ×3 袋）
・いくら正油漬 100g・うに一夜漬 100g

送料無料 4,980 円

40 紅鮭ふかひれマリネ

フカヒレと美味しい紅鮭でマリネにしました。そのままでも野菜サラダと和えても美味しく召し上がれます。

420g 1,365 円

33-JS 熟成紅鮭・紅鮭塩糀漬 セット

・熟成紅鮭切身 6 切 中汐（約 70～80g×2 切 ×3 袋）
・紅鮭塩糀漬 6 切（約 70～80g×2 切 ×3 袋）

3,675 円

33-HS 紅鮭・紅鮭スモークサーモン セット

・甘汐紅鮭切身 6 切（約 70～80g×2 切 ×3 袋）
・紅鮭スモークサーモン 300g（100g×3）

3,675 円

41 紅鮭石狩こうじ漬

紅鮭と糀を和えて発酵させた高級生珍味です。

300g 1,050 円

33-DS 紅鮭・銀だらセット 3,360 円

・甘汐紅鮭切身 6 切（約 70～80g×2 切 ×3 袋）
・銀だら切身 6 切（無塩 約 70～80g×2 切 ×3 袋）

90-H	鮭とば（スライス）	135g	840 円
90-A	鮭とば（スティック）	150g	840 円
43-C	紅鮭中骨 水煮	150g	315 円

33-A サーモン切身一尾分 甘汐（約2.3kg） **4,200円**

新鮮で身のしっかりした透明感のある深橙色のサーモンを、甘汐焼き用切身にしてお届け致します。

33-B サーモン西京漬 10切（2切×5袋）

脂ののったサーモンを西京味噌で仕立てる事で、また一味違った味をお楽しみ頂けます。2切身ずつの真空パックになっておりますので、保存にも便利です。 **2,625円**

サーモンハラス

一尾から僅か2枚しかとれない貴重な部分で、マグロで言う大トロ、中トロにあたります。さっと焼くだけで、皮はパリパリ身はジューシーに、焼きあがります。

サーモンハラス（甘汐 - 焼物用）

36-A 約1kg **1,785円**

36-B 徳用 約2kg **3,300円**

生食用はこちら

サーモンハラス大とろルイベ（お刺身用）

ハラスのアバラ骨部を取り除きお刺身用に仕上げました。半解凍でスライスし解けてしまう前にお召し上がり下さい。

34-E 約300g前後 **1,365円**
（70～120gを3～4パック）

生ハム風ハーブサーモン Sale Sale 価格は2月末まで！

サーモンをスライスしハーブ風味に仕立てました。ハーブが生臭みを抑えておりカルパッチョ、シーフードサラダ、また和風のどんぶり等にも幅広くご利用頂けます。徳用品で切り方は不揃いとなっております。

超目玉 44-D 徳用 500g 不揃いスライス 通常価格 ¥1,575 **Sale 1,050円**

お刺身サーモン昆布〆

新鮮なサーモンを道内産高級真昆布で〆（しめ）ました。昆布の味がサーモンを引き立て、大変上品な味に仕上がっております。

34-B 約1kg（4～5柵） **2,940円**

34-A 約400g（2柵） **1,575円**

お刺身サーモン明太ルイベ

辛子明太子と道内産の高級真昆布で包む事で、自然の昆布ダシがまたより一層美味さを引き立てております。

35-A 約400g（2柵） **1,575円**

35-B 約600g（2柵） 通常価格 ¥2,310 **Sale 1,785円**

サーモンハラス 明太漬（焼物用）

サーモンハラスにたっぷりの明太子を和えました。塩焼きとはまた違った風味をお楽しみ下さい。

37-A12 12切入 通常価格 ¥1,260 **Sale 945円**

写真背面は12切×4袋で撮影しています。

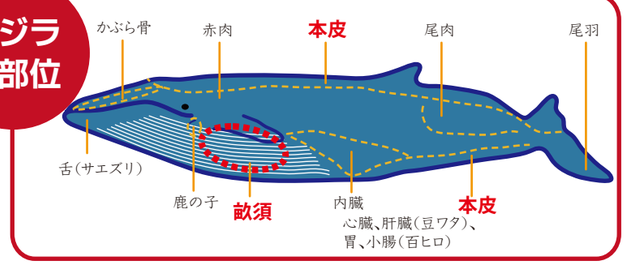
クジラベーコン スライス

鯨の胸周辺（畝）に肉（畝の子）がついた肉付の畝須（うねす）ベーコンです。素材の旨みを生かした風味豊かな最高級珍味です。

83-A3 300g（100g×3枚） **5,880円**

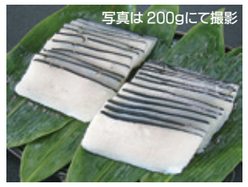
83-A2 200g（100g×2枚） **4,305円**

クジラの部位



北海道の伝統料理 くじら汁の作り方

くじら汁とは、くじらの本皮（皮の付いた白い脂身）を使った北海道の伝統料理です。くじら汁が食べられていたのは、もともと北海道 道南から道北にかけての日本海沿岸が中心で、今もこの地方では根強い人気があります。とりわけ北海道では、正月のハレの料理となっております。



❶ クジラの本皮は、皮の部分を残したまま、1．5～2㎜厚の短冊に切り沸騰したお湯にさっと通します。（湯びきすると塩抜きされます。）
※当社の製品は短冊スライスにして出荷しています。

❷ 大根、人参、里芋（又はジャガイモ）は、食べ易い大きさにきり、ささがきゴボウは酸水にさらしあく抜きをしておきます。火の通りにくい素材は下ゆでしておきます。（豆腐やふき・竹の子等の山菜を入れても良し）

❸ だし汁に、クジラと野菜を入れ、アクをこまめにとり、野菜が煮えたら、味噌又は醤油で味をととのえて出来上がり。最後に、お好みで長ネギ、みつばなどをそえても美味しくお召し上がり頂けます。

クジラの本皮（塩鯨スライス）

84-A3 240g（80g×3） **2,400円**
クジラ汁 約5人前×3回分量

84-A5 400g（80g×5） **4,200円**
クジラ汁 約5人前×5回分量

31-H 紅鮭切身塩糀漬 12切（2切×6袋） **3,360円**

31-H6 紅鮭切身塩糀漬お試しパック6切（2切×3袋） **1,700円**
（お試しパック6切は化粧箱に入りません。）

つぼ鯛昆布醤油漬

88-H2 フィレ2枚入 **600円**

ほっけ味噌漬

87-F2 2切入 **420円**

88-S2 焼物 セットL **5,990円**
- いか生干し2枚・トロほっけフィレ2枚
- にしん一夜干しフィレ6枚・赤魚一夜干しフィレ4枚
- 甘汐紅鮭切身8切

88-S1 焼物 セットM **3,150円**
- いか生干し1枚・トロほっけフィレ1枚
- にしん一夜干しフィレ3枚・赤魚一夜干しフィレ2枚
- 甘汐紅鮭切身4切

吉次（きんき）の開き

88-J1 大型開き1枚 **1,575円**

北海道産本ししゃも（メス）

北海道の一部の地域でしか獲れない高級魚で、流通する80～90%は代用品と言われるししゃもです。ご案内するのは本物の天然本ししゃもです。（メス子持ち）

82-G 1箱30尾入 **3,885円**

宗八かれいの干物

焼くと表面はパリパリで、身はプリプリ。あっさりとした味わいながら、ほど良く脂がのり、独特の風味も食欲をそそります。北海道では馴染みの魚で、ほっけに次ぐ大人気の魚です。

88-E1 1枚 **360円**

つぼ鯛一夜干し

表面はパリッと香ばしく、肉厚の身はふっくらと柔らかで、脂ののりが抜群のつぼ鯛です。

88-A2 フィレ2枚入 **580円**

トロほっけ（しまほっけ）

北海道北部から北方領土で獲れるほっけで、真ほっけに比べ身が柔らかく、ふっくら焼きあがるのが特徴です。中でも特に大きいものは脂のりが良くトロほっけと呼ばれ、全国的に人気があります。

87-A5 大型フィレ5枚 **2,730円**

87-A1 大型フィレ1枚 **580円**

87-C5 特大フィレ5枚 **3,300円**

87-C1 特大フィレ1枚 **680円**

にしん一夜干し

焼魚にしても煮つけにしても大変美味しくお召上がり頂けます

85-F3 フィレ3枚入 **525円**

赤魚一夜干し

少量の塩加減で一夜干しにしました。焼魚だけではなく、煮付けや鍋用にもお使い頂けます。

88-B2 フィレ2枚入 **480円**

糠にしん

脂ののった美味しい糠漬けのにしんです。昔ながらの本漬（辛塩）と、塩分控えめの甘塩を2タイプご用意致しました。焼魚、三平汁等でお召上がり下さい。

85-D5 本漬（辛塩）5尾 **2,100円**

85-D1 本漬（辛塩）1尾 **470円**

85-G5 甘塩5尾 **2,100円**

85-G1 甘塩1尾 **470円**

にしん明太漬

85-E5 明太漬5尾 **2,100円**

85-E1 明太漬1尾 **470円**

身欠にしん

85-C1 身欠にしん 500g **1,050円**

特選本チャン塩数の子

色も型も揃った、歯ごたえ抜群の極上の塩数の子です。完熟卵で粒がしっかりと詰まっているのが特徴で、パリパリとした食感をお楽しみ頂けます。味・色・型どれをとっても最上級のグレードの品となっておりますので大切な贈り物、ギフト用途、年に一度の贅沢品としてご利用ください。

21-A 塩数の子 1kg 化粧箱入 **7,350円**

21-B 塩数の子 500g 化粧箱入 **3,990円**

上の数の子の型が揃わないものや、折れている卵をご自宅用途に簡易トレイに入れ出荷。食べようにお勧め！

21-C 塩数の子 徳用折込 800g **3,990円**

特選本チャン味付数の子

ご面倒な塩抜・味付け不要！最上級の数の子を使った当社独自のこだわりのタレが決め手です。合成着色料・保存料は一切使用しておりません。

22-B 味付数の子 800g (400g×2) **3,780円**

22-C 味付数の子 400g **1,995円**

後を引く味付
歯ごたえ抜群の
食感、自慢の一
品です。

天然子持ち昆布

産卵のため押し寄せたニシンを追い込み、昆布に卵を産卵させます。それを塩漬けにしたものが子持ち昆布です。昆布と数の子が合わさった子持ち昆布はより縁起の良い食べ物とされております。お正月の縁起物、各種ご贈答などにご利用ください。数の子のパリッとした食感と昆布の旨みが絶妙です。

23-A 子持ち昆布 400g **3,780円**

セットも人気！自慢の味付数の子

7-BS 紅鮭・数の子セット

・紅鮭切身半身分（甘汐 10～11 切）
・味付数の子（特選本チャン）400g

単品で揃えるより、215円お得！ **4,620円**

13-S 数の子・たらこセット

・味付数の子（特選本チャン）400g
・特選甘口たら子 300g

単品で揃えるより、273円お得！ **3,990円**

14-S 数の子・いくらセット

・味付数の子（特選本チャン）400g
・甘口いくら正油漬 100g 瓶詰 ×2 本

単品で揃えるより、315円お得！ **4,200円**

これぞ本物の味！

特選甘口たらこ

スケソウダラの完熟卵を使用した大変貴重な極上のたらこです。『サラリとした舌ざわりの美味しい甘口たらこ』、この時期の最も美味しいものを厳選しお送り致しております。
半解凍で食べる分ずつラップ等に包み小分け冷凍することで、長期間美味しくお召し上がる事ができます。
（必ず冷蔵庫でゆっくり解凍し、お召し上がり下さい。）

19 業務用2kg **10,500円**

19-A 1kg贈答箱入(500g×2入) **6,300円**

19-B 500g 化粧箱入 **3,200円**

甘口たらこ（松印） 贈答箱入

子質・味共に特選甘口たらこの 1ｶﾞﾚｰﾄﾞ下のたら子もご用意しております。
タラコパスタなど各種たらこ料理の素材としてお買い得です。

19-D 甘口たらこ(松印)1kg（500g×2入） **5,000円**

19-E 甘口たらこ(松印)500g **2,600円**

辛子明太子（辛味ひかえめ） 贈答箱入

20-B 1kg（500g×2入） **5,500円**

20-C 500g **2,940円**

天皇献上昆布の産地としても有名な南茅部産（道南）の高級真昆布を使用し、しっかりと昆布味をしみ込ませた大変美味しい、甘口たらこと辛子明太子です。

19-SA 昆布仕込 たらこ・明太子セット 化粧箱入

おすすめ！
・特選甘口たらこ昆布仕込400g
・特選辛子明太子昆布仕込400g
単品で揃えるより、470円お得！ **5,670円**

それぞれ単品でもご用意しております。

19-F 特選甘口たらこ昆布仕込400g **3,200円**

20 特選辛子明太子昆布仕込400g **2,940円**

特選甘口筋子 贈答箱入

小粒で粒がギッシリ詰まった甘口の最高級筋子（すじこ）です。
色は透き通った鮮やかな紅色です。

18-A10 1kg **7,350円**

18-A5 500g **3,675円**

18-A3 300g **2,250円**

内容量変更に伴い値下げしました

特選カット筋子

特選甘口すじこを食べ易い大きさにカットしました。
ビンのまま冷凍保存できるので保存にも便利です。

18-E3 135g 瓶詰 ×3 本セット **3,570円**

単品 **18-E** 135g瓶詰 **1,260円**

11-S-L 高級魚卵3点セット L

・特選甘口筋子 500g・特選甘口たら子 500g
・味付数の子（特選本チャン）400g

単品で揃えるより、470円お得！ **8,400円**

11-S-M 高級魚卵3点セット M

・特選甘口筋子 300g・特選甘口たら子 300g
・味付数の子（特選本チャン）400g

単品で揃えるより、213円お得！ **6,300円**

12-S-L 筋子・たらこ セット L

・特選甘口筋子 500g・特選甘口たら子 500g

単品で揃えるより、260円お得！ **6,615円**

12-S-M 筋子・たらこセット M

・特選甘口筋子 300g・特選甘口たら子 300g

単品で揃えるより、118円お得！ **4,400円**

甘口いくら正油漬

北海道産の生いくらを薄味のダシ醤油にて仕上げました。いくら本来の味をご堪能ください。地元函館でも大変ご好評頂いているいくらです。

17-D	1kg 化粧箱入（500g×2）	8,300円
17-C	500g 化粧箱入	4,410円

不漁につき内容量変更になりました。 ※瓶詰のセットは木目調贈答箱に入ります。

17-A3	140g瓶詰×3本セット	4,620円
17-A2	140g瓶詰×2本セット	3,150円
単品 17-A	140g瓶詰	1,680円
単品 17-B	100g瓶詰	1,260円

甘口いくら正油漬を使った海鮮丼、ご家庭でも簡単に出来ます！

甘塩いくら

昔から根強い人気の甘塩いくらです。

16-A	1kg 化粧箱入	8,900円
16-B	500g 化粧箱入	5,000円
16-C	200g 化粧箱入	2,500円

アレンジ次第で色々な本格海鮮丼がお楽しみ頂けます！

送料無料

91-FS 特選海鮮丼 5,250円

- 天然えぞあわびと海藻丼の具材1袋（約80g）
- 本ズワイと海藻丼の具材1袋（約105g）
- 天然ホタテ貝柱と海藻丼の具材1袋（約120g）
- 甘口いくら正油漬100g
- 味付数の子200g
- めかぶ松前漬180g

お刺身セット

【セット内容】
・磯の水貝 うにとつぶ貝 175g ・お刺身ほたて貝柱の昆布〆 6玉
・お刺身サーモン昆布〆 1冊（約200g） ・いかソーメン 2枚

34-FS 3,675円

お刺身ほたて貝柱の昆布〆

新鮮な北海道産のほたて貝柱を、道内産の高級真昆布で〆（しめ）ました。昆布の味がほたてを引き立て、大変上品な味に仕上がっております。

76-C2	6玉（3玉×2）	1,050円
76-C5	15玉化粧箱入（3玉×5）	2,625円

磯の水貝 うにとつぶ貝

高級食材のうに、北海道産のつぶ貝を海洋深層水（熊石海洋深層水）を使って水貝に仕立てました。（海洋深層水ベースの薄い調味液に漬けております。）お刺身の様にわさび醤油でお召し上がり下さい。

91-J 175g 1,050円

うに・いくら・磯貝セット

25-ES	セットL	4,200円
	うに一夜漬 140g、あわび食感磯貝純うに和え 140g、いくら正油漬 140g	
25-FS	セットM	3,150円
	うに一夜漬 100g、あわび食感磯貝純うに和え 100g、いくら正油漬 100g	

うに・いくらセット

25-DST	100g×4本セット	4,830円
	うに一夜漬 100g×2本、いくら正油漬 100g×2本	
25-DS	140g×2本セット	3,150円
	うに一夜漬 140g、いくら正油漬 140g	

お刺身用生冷うに

チリと言えばワインの名産地として有名ですが、イタリアに並ぶシーフードの王国でもあります。このウニは当社管理の下、チリ現地にて水揚げ直後に瞬間冷凍しているので大変鮮度が良い品です。
お刺身はもちろん、うに丼、手巻ずしのネタ、パスタソースなどとしても！

74-A2	200g（100g×2皿）	2,625円	
74-A4	400g（100g×4皿）	5,040円	
74-A8	800g（100g×8皿）	8,400円	
74-A20	2kg（100g×20皿）	17,850円	

●ご贈答におすすめ！ Sale 価格は2月末まで！

26-CS	焼うに・佃煮三色セット	通常価格 ¥2,835	2,300円 Sale
	・焼うに 60g 缶詰・うに佃煮 100g 瓶詰・うに貝柱佃煮 100g 瓶詰 【木目調贈答箱入】		
26-BS	うに佃煮4本セット	通常価格 ¥3,990	3,300円 Sale
	・うに佃煮 100g 瓶詰×2本・うに貝柱佃煮 100g 瓶詰×2本 【木目調贈答箱入】		

うに一夜漬

低塩仕立てのうに一夜漬なので、わさび醤油をつけお刺身感覚でお召し上がり頂くことができます。

内容量変更に伴い値下げしました！ ※セットは木目調贈答箱に入ります。

27-A3	140g瓶詰×3本セット	4,830円
27-A2	140g瓶詰×2本セット	3,465円
単品 27-A	140g瓶詰	1,764円

※セットは木目調贈答箱に入ります。

単品 27-C 100g瓶詰 1,260円

うに佃煮について

手作りにこだわり、塩分控えめの甘口で上品に仕上げております。当社の自信作です！おにぎり、お茶漬け、お酒の肴に最適！佃煮とはいっても塩辛さは御座いません、ほんのり甘いウニのにおいが香る絶品です。これまでの海産珍味ではお伝えできなかった風味を、お届け致します。

26-F5	うに佃煮 200g 化粧箱入（40g×5袋入になっておりますので、粗末になりません！）		2,100円
26-F3	うに佃煮 120g 化粧箱入（40g×3袋入になっておりますので、粗末になりません！）		1,260円

Sale 価格は2月末まで、超お買得です！

26-B	うに佃煮 100g 瓶詰	通常価格 ¥1,050	840円 Sale
26-C	うに貝柱佃煮 100g 瓶詰	通常価格 ¥945	840円 Sale
26-A	焼うに 60g 缶詰	通常価格 ¥840	650円 Sale

粒うに

非常に希少なえぞ馬糞うにを塩漬けにし、しっかりと漬け込んでおります。水分が抜け、旨味が凝縮しています。

26-D 200g 2,625円

磯貝純うに和え

ソース部は生食用のウニ100%を使用し一切のつなぎを使用しておりません。あわび食感の磯貝には口コ貝をふんだんに使用しております！

64-A	140g 瓶詰	1,050円
64-C	300g	1,575円

蒸うに

炊込みご飯や卵とじ、そのままシーフードサラダやめかぶと和えても美味しくお召し上がり頂けます。

74-D2 200g（100g×2） 1,260円

うにみそ

焼おにぎりに、おにぎりの具用途に最適。そのまま熱々のごはんでも！

26-E	100g 瓶詰	580円
26-E5	100g 瓶詰×5本	2,625円

磯の水貝 うにとつぶ貝

高級食材のうに、北海道産のつぶ貝を海洋深層水（北海道八雲熊石海洋深層水）を使って水貝に仕立てました。
（海洋深層水ベースの薄い調味液に漬けております。）
お刺身の様にわさび醤油でお召し上がり下さい。

91-J 175g **1,050円**

甘えびこうじ漬

お刺身用の新鮮な甘えびを塩糀と一緒に仕込みました。甘えびのプリプリ食感に塩糀のほのかな甘み加わりました。

41-D 200g **1,050円**

いくらと紅鮭ルイベ塩糀漬

新鮮な紅鮭ルイベ（お刺身）を塩糀で漬込みました。いくらをトッピングしてお召上がり下さい。甘くとろけるような味わいの紅鮭と、いくらのプチプチ感が絶品です。

41-CS いくらと紅鮭ルイベ塩糀漬 **2,100円**
【セット内容】・紅鮭ルイベ塩糀漬 220g ・いくら正油漬 100g瓶詰

単品でも御座います↓
41-C 紅鮭ルイベ塩糀漬 220g **1,050円**

いくらと生珍味の５点セット 53-AS **2,750円**

【セット内容】
・いくら正油漬 100g 瓶詰
・つぶわさび 60g 瓶詰
・赤貝三海漬 60g 瓶詰
・かにみそ友和え 60g 瓶詰
・磯のりくらげ 60g 瓶詰

海鮮磯よせ

うに、かに、ほたて、するめ、めかぶ、昆布を主原料とし、ダシ醤油味にて仕立てました。
磯の香が際立つとても美味しい生珍味に仕上がりました。

91-H 130g **735円**

いかオクラ

鮮度の良いいかのお刺身に、ねばねばオクラを和えさっぱりした塩味でヘルシーに仕立てております。朝食のごはんのお伴、お酒のつまみに最適です。納豆と和えてよりヘルシーに！！

79-C 200g **525円**

つぶわさび

北海道産のつぶ貝を柔らかく蒸して、わかめの茎とわさび・だし醤油で和えています。

90-L 135g瓶詰 **525円**
90-N 400g袋入 **1,260円**

ほたてわさび漬

北海道の新鮮なホタテ貝柱をワサビと一緒に漬け込んだ、高級生珍味です。

45 300g（100g×3） **1,050円**

たこイタリアン

オリーブオイルベースのオリジナルドレッシングで調味しております。

56-E 500g **1,050円**

磯のりくらげ

磯のりの香りとクラゲの食感が堪らない人気の生珍味！

55-A 300g **1,050円**
55-B 1kg 徳用 **2,415円**

ホッキ貝サラダ

ほっき貝の食感と磯の香りが堪らない定番生珍味！

56-A 320g **1,050円**
56-B 1kg 徳用 **2,310円**

磯貝磯づくり

あわび食感の磯貝（ロコ貝）を使った高級生珍味です。

54 320g **1,575円**

磯貝純うに和え

ウニソースとあわび食感の磯貝（ロコ貝）の相性抜群です！

64-A 140g瓶詰 **1,050円**
64-C 300g **1,575円**

トビッコ

トビウオの卵です。お子様にも人気が高く、手巻き寿司の具材におすすめ致します。

24 500g **1,420円**

紅鮭ふかひれマリネ

高級食材であるフカヒレ（成型フカ）と新鮮な紅鮭でマリネにしました。そのままでもサラダに和えても！

40 420g **1,365円**

紅鮭石狩こうじ漬

紅鮭と糀を和えて発酵させた高級生珍味です。紅鮭飯寿しと似ていますが、別の商品となりますのでご注意下さい。

41 300g **1,050円**

氷頭なます

氷頭（ひず）とはサケ頭部の軟骨の事で、コラーゲン、ヒアルロン酸が豊富に含まれています。鮭一匹から取れる氷頭の割合は１％にも満たず、その希少性から知る人ぞ知る珍味ともされています。

91-D 300g **1,050円**

身欠にしんスライス

軽く味付け（みりん干し）した身欠にしんを薄くスライスし、おつまみ仕立てにしました。ネギをまぶし醤油、マヨネーズ、みそなどにつけお刺身の様にお召し上がり下さい。またサラダにたっぷりふりかけても大変おいしく頂けます。

85-A 280g **1,050円**

身欠にしんみそ和え

一口サイズにカットした身欠にしんを甘味噌と和え柔らかく仕上げております。

85-B 380g **1,050円**

にしん菜の花

にしんと菜の花を和え甘酢で仕立てました。さっぱりシンプルな味です。

59-A 420g **1,050円**

にしん切込

にしんを糀で発酵させた生珍味。塩分を抑えているので口当たりマイルドに仕上がっております。

59-B 480g（240g×2入） **1,050円**

めかぶ松前漬

毎日の健康維持、ダイエット、美容食などとしても人気のめかぶを、ふんだんに使用した松前漬です。健康を意識する食品として、他の松前漬より塩分を抑えているのも特徴です。

92-A2 520g（260g×2袋） **1,050円**
92-A3 780g（260g×3袋） **1,470円**
92-A5 1.3kg（260g×5袋） **2,100円**

本数の子黄金（こがね）松前漬

数の子がたっぷりと入った大人気の松前漬です。

65-A 900g 徳用 **2,835円**
65-B 450g **1,470円**

うに松前漬

とても磯の香豊かな美味しい松前漬に仕上がりました。

66-J 130g **630円**

数の子松前漬白造り

数の子がたっぷり白醤油ベースの松前漬です。

66-B 400g **1,050円**

ふかひれ松前漬

ふかひれ（成形フカ）をふんだんに和えた高級松前漬

66-E 400g **1,100円**

磯貝松前漬

あわび食感のロコ貝をふんだんに和えた高級松前漬

66-C 400g **1,260円**

松前漬

道南地方の昔らかの定番特産品です。

68-A 400g **840円**
68-B 800g 徳用 **1,260円**

赤貝山海漬

高級食材の赤貝をふんだんに使い、山の幸（刻んだ大根や胡瓜等）と一緒に酒粕に漬け込みました。
わさび風味で甘辛く仕上げております。そのまま酒の肴はもちろん、ご飯のお伴、おむすび・手巻き寿司の具材等としておすすめです。

45-E 140g 瓶詰 **525円**
45-F 400g 徳用 **1,050円** 通常価格 ¥1,260

かにみそ友和え

本ズワイガニのほぐし身に、かにみそを和え軽く味付した高級生珍味です。

29-B 140g **1,260円**

かにみそ友和え調理例

・そのまま酒の肴に・かまぼこにつけて・パスタソース
・軍艦巻きや手巻き寿司の具・チャーハンの具材
・薄くスライスしたきゅうりにのせて・かに玉の具材
・パンやクラッカーにつけて・ラーメンの具材

函館貝宝漬

あわび食感のロコ貝、ホッキ貝、小貝柱をふんだんに使い大人気の松前漬味に仕上げた函館ならではの生珍味です。

57 400g **1,260円**

ソーラン漬（よねや印）

数の子、いか、日本一の茅部昆布を白醤油、かつおだし等で漬込んだ松前漬の姉妹品です。

58-A 500g **1,050円**

函館田舎漬

主原料、大根、きゅうり、数の子等の海産風味の醤油味の漬物です。

92-D1 240g **525円**
92-D3 720g（240g×3袋） **1,260円**

道産高級昆布

96-N のし真昆布 250g **1,260円**
板状の昆布で、出し昆布としての用途の他、お刺身用魚の昆布〆用途や鏡餅などの素材としても。

96-H 棒切真昆布 250g **1,050円**
出し昆布としてご利用下さい。甘味のあるあっさりとした出し汁が特徴です。佃煮、惣菜の具材としても。

96-C ひとたき早煮昆布 185g **798円**
真昆布の若葉です。甘味を含み柔らかで、野菜感覚で簡単に煮上がります。水に軽く通すだけで直ぐ柔らかくなります。おでん用の結び昆布や煮物などに。

96-Q 日高昆布（三石昆布） 170g **840円**
日高昆布でも道南の一部で成長したものがこの「三石昆布」です。コクのある良い出しがとれ、比較的柔らかいので煮物にも適しています。
ダシ、昆布巻、佃煮などの惣菜用に。

96-E がごめとろろ昆布 100g **945円**
がごめ昆布とは函館～室蘭にかけて生息する昆布で、とれる量は少なく非常に希少価値の高い昆布です。ｱﾙｷﾞﾝ酸ｶﾘｳﾑ、ﾌｺｲﾀﾞﾝ、ﾐﾈﾗﾙ等を多く含み整腸作用高血圧予防、抗ｱﾚﾙｷﾞｰ作用があると話題の昆布。

96-G がごめ納豆昆布（刻み昆布） 30g **284円**
お汁、漬物、おひたし、冷奴に振りかけたり、ダシ醤油などと一緒に混ぜご飯のお供に。

96-V 海峡ふのり 30g **525円**
前浜の北斗の海岸で採れた天然ふのりをそのまま乾燥。水溶性食物繊維フノランが豊富に含まれており、健康食品としても人気があります。お吸い物、みそ汁、鍋物、サラダ、酢の物等様々な料理に。 風味抜群の美味しい北海道産ふのりです。

おすすめ

96-U 海鮮八宝だし 160g(8g×20パック) **680円**
国産のかつお、鮭、いわし、小女子、宗田かつお、いか、さば、昆布の厳選された海鮮素材８種を使った自然で風味豊かなだしです。
食塩・化学調味料は一切使用していません。

昆布巻

昆布と鰊（にしん）漁で栄えた函館ならではの「にしんソーラン巻」。昔から素朴な味で末永くご好評頂いている昆布巻きです。ご自宅でのお召上がり用途はもちろん、ご贈答、吉事慶事にもおすすめの昆布巻きです。函館近海のやわらかい昆布で鰊を包みかんぴょうで結び、秘伝ダレでじっくりと炊き上げた逸品。

94-A 昆布巻 大15本入 **1,890円**
94-B 昆布巻 小10本入 **1,050円**

大好評

がごめ昆布刻み醤油漬
北海道産 がごめ昆布と山わさびを刻んで醤油味で仕立てたご飯のお供
92-B1 130g **525円**

帆立とろろ昆布醤油漬
北海道産 とろろ昆布と帆立を醤油味で仕立てたご飯のお供
92-C1 100g **315円**

紅鮭中骨 水煮
骨まま丸ごと食べれます。
43-C 150g **315円**

めかぶ

★驚異のめかぶパワーの秘密★

食物繊維のアルギン酸やフコイダン、カルシウムなどを豊富に含んでいます。アルギン酸は整腸作用、フコイダンは血液をサラサラにする効果があり高血圧の予防になります。最近の研究ではガンを予防する効果もあると日本ガン協会でも注目を浴びています。

★ダイエットや美容にも★

めかぶのヌメリ（アルギン酸）は油の吸収を抑制する効果もあるので、ダイエットや美容食としてもおすすめ致します。まためかぶを食べる事で体臭や口臭を消す作用があるとも言われています。

めかぶをふんだんに使った人気松前漬！

●めかぶ松前漬
92-A2 520g（260g×2入） **945円**
92-A3 780g（260g×3入） **1,365円**
92-A5 1.3kg（260g×5入） **1,995円**

乾珍味 北海道を代表する乾珍味、おつまみを多数取り揃えております。

どれでも単品 **525円** 本枠内お好みの組合せ5点 **2,225円**

97-B 太さきこがね 120g
函館近海の良質な真いかのみを原料としており、いか本来の旨みがあります。また食感をソフトに仕上げているのが特徴です。

97-F 無添加ソフトあたりめ 110g
添加物&調味料を一切使用せず、いか本来のうま味だけを引出した、いかの珍味です。函館近海の良質な真いかのみを使用。

97-H ソフトさきいか 170g
昔から定番のいかの珍味です。

97-S いかのタコ助 200g
見た目はタコ。タコのふりして実はいかなんです。

97-X ピリ辛チーズさきいか110g
北海道近海のするめいかに、一味とコク有るチーズをたっぷりと和えてチーズ味にしたソフトさきいかです。

97-T あなごロール 120g
穴子にはビタミンAが多く含まれており、疲れ目、肌荒れ予防にも効果が期待されます。美容と健康を考えた珍味です。ふんわりと柔らかく、噛めば噛むほど濃厚な甘味・旨味が味わえます。

97-U かすぺロール 130g
かすぺとはエイの事です。エイを焼き上げロールしソフトに仕上げました。

どれでも単品 **840円** 本枠内お好みの組合せ3点 **2,205円** 本枠内お好みの組合せ6点 **3,990円**

90-A 鮭とば(スティック) 150g
お子様のおやつからお酒のお供まで。皮なし、やわらか仕上げの美味しい鮭とばです！

90-H 鮭とば(スライス) 135g
鮭とばをスライスにして食べやすくした商品です

97-A いかすみ入りさきいか 165g
「いか」は高たんぱく質低カロリーの食品です。最近は、いかすみの癌予防効果も注目されています！

97-N 開きピン助 160g
少量の塩と旨味調味料でシンプルに味付した寒中干しのたらを開いて食べやすく叩き柔らかく仕上げました。マヨネーズ、一味、醤油等を混ぜ合わせ付けますとより一層美味しく頂けます。

97-W 開き氷下魚（こまい） 160g
北海道では「こまい（氷下魚）」を「かんかい（寒海）」や「おおまい」と色々な呼び方をします。マヨネーズ、一味、醤油等を混ぜ合わせ付けますとより一層美味しく頂けます。

97-L ほっけ燻製 235g
北海道沿岸で獲れる良質のほっけをシンプルに燻製にした乾珍味です。

するめ姿

函館近海で水揚げされた新鮮な真いかをそのまますするめにしました。
軽く炙ってそのまま食べても、漬物などのだしとしても。

97-J5 5枚 **1,575円**
97-J10 10枚 **2,835円**

ほたてソフト貝柱 燻油漬

オホーツク海で取れるほたてを塩ゆでし、軽く燻製をかけた後、極上の植物油に漬け込んだ「ほたて燻油漬」。帆立本来の柔らかさ・旨味をお楽しみいただけます。

90-E1 160g パック入 **1,575円**
90-E5 徳用 500g **4,200円**

ソフトつぶ貝 薄汐仕立

ミネラルが豊富な北海道熊石海洋深層水を使用し、やわらかく風味豊かに仕上げた、北海道産のつぶ貝になります。
そのままおつまみとしてお召上がり頂けます。

90-J 80g **420円**

おすすめ

干しほたて貝柱（割有）

干し貝柱にはタウリンが多く含まれており、肝機能向上、疲労回復などの沢山の効果があるとも言われています。
そのまま食べても美味しくお召し上がり頂けます。
水で戻せば、本格中華をはじめ各種料理の食材としても！

90-F 85g **1,260円**

干し貝柱の送料無料はこちら↓
90-C 270g **4,410円** 送料無料
90-C3 270g×3セット **11,550円** 送料無料
90-D 1.5kg(BOX) **18,900円** 送料無料

ご注文について

年末年始の営業日について

●１２月は土・日・祝日休まず営業致しております。（１２月３１日は正午まで）
●年内の到着を指定される場合は１２月２５日までにお申込み下さい。
●年末は大変混合い品切れする商品も御座いますので、お早目のご注文をおすすめ致します。
●商品によっては数量に限りが御座います、売り切れの際はご了承下さい。
●年始は１月５日より営業致します。

※ 年明けは年内受領のご注文に限り１月7日発送となります。年始のご注文は1月8日以降の発送となります。

納期について

●ご指定日時がある場合は、ご指定日時に合わせ出荷となります。
●ご指定日時がない場合は、ご注文受領後３～５日程度で出荷となります。

※ 天候状況等の理由により、商品の到着が遅れる場合が御座います。また離島など一部地域は、ご指定日時に添えない場合が御座います。

価格と送料

●商品のご購入には、商品価格の他に別途下記の送料がかかります。
●代金引替の場合は、別途代引手数料（一律315円）がかかります。
●コンビニ郵便振替で、5千円未満の場合は振替手数料一部負担金（一律105円）がかかります。
●相場の変動等により、価格は予告なく変更となる場合が御座います。

送料について ※ 配送先が複数になる場合は、配送先分の送料がかかります。

・重量サイズに関係なく全国一律のお得送料　1,050 円 にて配送致します。

▼ 更にお得！

・商品の中に送料無料の商品がある場合、同梱発送する他商品も 全国一律送料 無料
・また１回のご注文で１配送先への商品合計金額が、３万円以上の場合 全国一律送料 無料

お支払い方法

●お支払い方法は、「コンビニ・郵便振替」、「銀行振込」、「代金引替」よりお選び下さい。
ご注文時にご指定頂けます。（ご注文店舗によってはコンビニはご利用頂けません。）

① **コンビニ郵便振替**
郵送又は、商品と同梱する専用の振替用紙にて郵便局又は、コンビニにて７日以内にお振込下さい。
お支払い合計金額が5千円未満の場合は、別途振替手数料一部負担金（一律 １０５円）がかかります。

② **銀行振込**
商品到着後にお知らせする当社指定の銀行口座に1週間以内にお振込下さい。
銀行振込手数料はお客様にてご負担下さい。

③ **代金引替**
商品到着時に運送業者へお支払い下さい。
金額にかかわらず一律 ３１５円 手数料がかかります.

※初めてご注文されるお客様は、誠に勝手ながら代金引替とさせて頂きます。

お申込みお問合せ

株式会社カネマタ竹中商店
http://www.takenakashoten.co.jp/
函館北斗工場受注センター
〒049-0101 北海道北斗市追分3丁目4番11号
TEL(0138)48-2121
FAX(0138)48-2131

< 本　　社 > 〒040-0063 北海道函館市若松町11番5号　TEL(0138)26-1552 FAX(0138)22-8058
< 地方卸売市場店 > 〒041-0824 北海道函館市西桔梗589番25号　TEL(0138)49-4324 FAX(0138)49-5006