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 / 昆布 / 松前漬 / 塩辛 / 生珍味 / 乾珍味 / くじら・・・

2016-2017
総合カタログ
Special Sea Foods

パソコン、タブレット、スマートフォンからもご注文頂けます。
インターネット会員としてご登録頂きご注文頂きますとポイントが付与され貯まったポイントは商品代金に対して 1pt＝1 円値引きとしてご利用頂けます。　http://www.northtaste.jp

カタログ有効期間　2016年11月10日 ～ 2017年11月10日まで

お電話 0138-48-2121　FAX 0138-48-2131
Web http://www.northtaste.jp

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

カタログの商品価格、送料、手数料は税別価格となっております。別途消費税が別途かかります。

1月末まで送料無料

3-S 紅鮭スペシャル

・紅鮭切身半身分（甘汐10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・お刺身サーモン昆布〆1柵（約200g前後）
・トロほっけ（しまほっけ）開き1枚・赤魚塩糀漬1尾（フィレ2枚）

税別 **10,000円**
送料無料※沖縄は除く

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瓶詰
・うに一夜漬100g瓶詰

税別 **5,200円** 送料無料
送料無料※沖縄は除く

7-BS 紅鮭・数の子セット

・紅鮭切身半身分（甘汐10切）
・味付数の子（特選本チャン）400g

税別 **4,500円**

88-S 焼物セット

・甘汐紅鮭切身4切（約70~80g×2切 ×2袋）
・銀だら切身4切（約70~80g×2切 ×2袋）
・トロほっけ開き2枚
・にしん一夜干しフィレ3枚
・赤魚塩糀漬1尾（フィレ2枚）

税別 **4,400円**

7-AS 紅鮭・いくら・たらこセット

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

税別 **6,400円**

8-S 紅鮭・いくらセット

・紅鮭切身半身分（甘汐10切）
・甘口いくら正油漬140g瓶詰

税別 **4,300円**

10-S 紅鮭・たらこセット

・紅鮭切身半身分（甘汐10切）
・特選甘口たら子300g

税別 **4,800円**

88-C 紅鮭とイカだんらんセット

・甘汐紅鮭切身4切（約70~80g ×2切 ×2袋）
・真いか沖漬1杯・いか飯2尾・社長のいか塩辛130g
・無添加いか粕漬2尾・いかソーメン2食・松前漬210g

税別 **4,200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90~100g×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

税別 **5,000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90~100g×2切 ×3袋）

税別 **3,400円**

価格，送料，手数料は税別価格となっております。 消費税が別途かかります。

1−AS かにと函館スペシャル
「かに三昧」+「紅鮭スペシャル」のセット

・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
・お刺身サーモン昆布〆1柵（約200g前後）
・トロほっけ（しまほっけ）開き1枚
・赤魚塩糀漬1尾（フィレ2枚）

1月末まで送料無料

税別 **21,000** 円
送料無料※沖縄は除く

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、1050円お得！

税別 **12,000** 円

80−HS えび・かにスペシャル

・特大天然有頭えび約22cm前後×5尾（焼・煮・揚用）
・本タラバガニ足1kg・紅鮭スモークサーモン84g×2袋
・甘口いくら正油漬140g瓶詰・お刺身用生冷うに100g
・生冷ホタテ貝柱 約300g前後

1月末まで送料無料

税別 **13,800** 円
送料無料※沖縄は除く

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瓶詰
税別 **1,200** 円

・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

かにみそ

29 70g瓶詰
税別 **800** 円

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。

4−A4 徳用 4kg(1kg×4) 税別 **22,000** 円
4−A 1kg 税別 **6,000** 円

本ズワイガニ足

適度なサイズで、むき易いので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−A2 2kg 税別 **6,400** 円
6−A1 1kg 税別 **3,800** 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！
殻むきしたスタイルで出荷致します。

4−B 1kg 税別 **6,500** 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。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 税別 **6,500** 円 1月末までに限り送料無料
5−A3 約500g×3尾 税別 **9,000** 円 1月末までに限り送料無料
5−A8 約500g×8尾 税別 **20,000** 円 1月末までに限り送料無料

送料無料※沖縄は除く

本ズワイガニ足 ボイルむき身

そのままでも酢の物・サラダにも最適！

75 400g
税別 **2,600** 円

特大ぼたんえび（子持ち）

お刺身、焼海老、お味噌汁等々に！

80-J1 500g（9～11尾） 税別 **2,600** 円

80-J2 1kg（500g×2） 税別 **5,000** 円

特大天然有頭えび（天然シータイガー）

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。
天ぷら、海老フライ、焼海老に最適！

とにかくデカい（約 22 ～ 26cm 前後）
プリップリッの天然物です！

80-A10 10尾 税別 **4,800** 円

80-A5 5尾 税別 **2,700** 円

函館近海で水揚げした天然えぞあわびを、道南産の天皇献上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。殻や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。

お刺身用天然えぞあわびの水貝

71-B5 大型5個セット 税別 **5,800** 円

71-B3 大型3個セット 税別 **3,600** 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-A10 1kg（大玉21～30玉）
税別 **5,500** 円

76-A5 500g（大玉10～15玉）
税別 **3,000** 円

ボイルほたて

北海道産のほたてを新鮮なうちにボイルしています。
焼物、フライ、バター炒め、各種料理の食材に！

76-D10 1kg（大玉21～30玉） 税別 **2,200** 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 400g 税別 **1,500** 円

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てお召し上がり頂けます。

いかソーメンは各種料理の食材としても使えます

いかのたら子和え

いかのオクラ和え

いか納豆

函館いかソーメン

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。

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-A10N 10人前 保冷アルミ袋入（タレ付き） 税別 **4,000** 円

79-A5N 5人前 保冷アルミ袋入（タレ付き） 税別 **2,000** 円

79-A3N 3人前 保冷アルミ袋入（タレ付き） 税別 **1,200** 円

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） 税別 **4,400** 円
86-E6 6尾（2尾×3袋） 税別 **1,350** 円
86-E2 2尾 税別 **480** 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、魚介エキス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 300g 税別 **1,000** 円

うに味いかの旨味焼き

大人気の「いかの旨焼き」をうに味のソースにたっぷり絡めました。軽く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。

86-F 180g 税別 **500** 円
86-F3 180g×3 税別 **1,350** 円

大吟醸酒粕「越乃白雪」使用！

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「越乃白雪」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。完全無添加で仕上げております。

70-B10 10尾化粧箱（2尾×5入） 税別 **3,700** 円
70-B6 6尾保冷アルミ袋入（2尾×3入） 税別 **2,350** 円
（アルミ袋自体を包装相当とさせて頂きます。）

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 税別 **4,400** 円
86-A1 中型 1杯 税別 **500** 円

いか粕漬（ヤマノ印）

70-A10 10尾 化粧箱 税別 **4,000** 円
70-A6 6尾 化粧箱 税別 **2,700** 円

函館名産「いかの塩辛」各種

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】
・三豊熟成甘口いか塩辛150g
・手造り塩辛200g樽型カップ入
・函館布目いか塩辛松印 300g
・カネサクいか塩辛 260g
・社長のいか塩辛130g

税別 **2,200** 円

三豊 熟成甘口いか塩辛

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。

60-N2 150g×2 税別 **680** 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 税別 **700** 円

函館布目 いか塩辛松印

年間約1000トン製造していた函館布目人気の塩辛の復刻版です。

60-M 300g 税別 **550** 円

函館布目 手造りいか塩辛

いかの胴体部分だけを使用した贅沢な塩辛。甘口で口当たりマイルドな味付けです。

61 500g 税別 **1,200** 円
61-B 200gカップ入 税別 **600** 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 130g×2 税別 **650** 円
60-FT 250gカップ入 税別 **600** 円

北洋紅鮭姿（有頭） 数量限定、 僅かに入荷しました！

※真空パック処理が必要な場合には別途 500 円の費用がかかります。

30 北洋紅鮭姿 甘汐（約 2.1kg サイズ） 税別 **7,500 円**

紅鮭切身姿造り 甘汐（無頭 − あら無）

脂ののった天然紅鮭を汐鮭に仕立て切身にし、姿造りで真空パックし出荷致しますのでご贈答に最適です。また真空パックは 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。真空パック処理までしてこのお値段、大変お買い得です！

31-A 紅鮭切身姿造り一尾分 甘汐 税別 **5,400 円**
（約70〜80g×20切）

31-B 紅鮭切身姿造り半身分 甘汐 税別 **2,800 円**
（約70〜80g×10切）

熟成紅鮭切身（中汐）

時間と手間をかけ、紅鮭のコクと旨みを引出した汐紅鮭です。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きコクと旨みを凝縮させました。

31-E 熟成紅鮭切身 12切（2切×6袋）

※ 切身 1 切は約70〜80gの切身となります。

税別 **3,600 円** 中汐

紅鮭切身 2切真空パック、 化粧箱入各種製品

※ 切身1切は約70〜80gの切身となります。

お試しパックは化粧箱では御座いません。 また包装指定時も、 保冷アルミ袋を包装相当とさせて頂きます。

甘汐

31-C 紅鮭切身甘汐 化粧箱入12切（2切×6袋） 税別 **3,400 円**

塩糀漬

31-H 紅鮭切身塩糀漬 化粧箱入12切（2切×6袋） 税別 **3,400 円**

31-H6 紅鮭切身塩糀漬お試しパック 6切（2切×3袋） 税別 **1,750 円**

味付リニューアル！甘味際立つマイルドな味付けになりました！

味噌漬

31-J 紅鮭切身味噌漬 化粧箱入12切（2切×6袋） 税別 **3,400 円**

31-J6 紅鮭切身味噌漬お試しパック 6切（2切×3袋） 税別 **1,750 円**

〜本当に塩辛いので通の方のみ！〜 特注商品

焼くと汐粉をふきます。

辛口 31-D 辛汐紅鮭切身 化粧箱入10切（2切×5袋） 税別 **3,000 円**

超辛口 31-G 汐引紅鮭切身 化粧箱入10切（2切×5袋） 税別 **3,000 円**

「汐引鮭」とは、冷凍・冷蔵庫がまだ無い時代の塩蔵法で、鮭を保存食用に塩に漬け込んだ鮭の事です。塩の中で長期間熟成された紅鮭は、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。

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） 税別 **4,600 円**

30-E10 1kg（500g×2） 税別 **2,400 円**

30-E5 500g 税別 **1,300 円**

33-KS 紅鮭三色セット

化粧箱入12切 税別 **3,400 円**

- 紅鮭切身甘汐4切（2切×2袋）
- 紅鮭切身塩糀漬4切（2切×2袋）
- 紅鮭切身味噌漬4切（2切×2袋）

函館冬だけの伝統の味！ 飯寿し（いずし）

紅鮭やほっけと糀、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。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 450g 紅鮭飯寿し（ヤマノ印） 税別 **2,800 円**

81-A1 500g 紅鮭飯寿し（ヤマキ印） 税別 **2,100 円**

81-D1 500g ほっけ飯寿し（ヤマキ印） 税別 **1,200 円**

90-H 鮭とば（スライス） 120g 税別 **800 円**

98-C 鮭とば（スティック） 210g 税別 **1,200 円**

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。各種料理の素材としてもご利用頂けます。

44-C6 化粧箱入（84g×6） 税別 **3,400 円**

44-C 1 枚（84g） 税別 **600 円**

超お買得！

箱なしのお徳用も御座います。

当商品徳用は包装をご指定時、 保冷アルミ袋を包装相当とさせて頂きます。

44-C10 徳用 10 枚（84g×10） **4,700 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

税別 送料無料 **5,200円**
送料無料※沖縄は除く

7-BS 紅鮭・数の子セット

・紅鮭切身半身分（甘汐10切）
・味付数の子（特選本チャン）400g

税別 **4,500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3枚（84g×3）

税別 **3,500円**

33-DS 紅鮭・銀だら 紅白セット

・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）

税別 **3,500円**

33-CS 紅鮭とサーモン西京漬 税別 3,400円

・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90～100g×2切 ×3袋）

40 紅鮭ふかひれマリネ

400g 税別 **1,300円**

41 紅鮭石狩こうじ漬

250g 税別 **1,200円**

33-A サーモン切身一尾分 甘汐（約2kg前後）税別 5,300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ました。税別 **3,200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） 税別 **3,500円**
34-A 約400g（2柵） 税別 **1,600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） 税別 **1,500円**

生ハム風ハーブサーモン

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。

44-D 徳用500g 不揃いスライス 税別 **1,500円**

サーモンハラス（甘汐 - 焼物用）

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。

36-A 約1kg 税別 **2,300円**
36-B 徳用 約2kg 税別 **4,300円**

サーモンハラス大とろルイベ（お刺身用）

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 税別 **1,300円**
（70～120gを3～4パック）

トロほっけ開き（しまほっけ）

しまほっけの大型の物は、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-B5 大型開き5枚 税別 4,300円
87-B1 大型開き1枚 税別 890円

ほっけ味噌漬

人気のほっけを味噌漬けにしました。写真の様にカットしております。

87-F2 2切入 税別 600円

ほっけの飯寿し（いずし）

真ほっけと糀、野菜などと一緒に漬物のように重石をかけ漬込んだなれずしの一種です。

81-D1 500g 税別 1,200円

88-S 焼物セット 税別 4,400円

- 甘汐紅鮭切身4切（約70～80g×2切 ×2袋）
- 銀だら切身4切（約70～80g×2切 ×2袋）
- トロほっけ開き2枚
- にしん一夜干しフィレ3枚
- 赤魚塩糀漬1尾（フィレ2枚）

きんきの開き（特大）

脂乗り抜群の大型吉次（きんき）。しっかりと脂がのっていますが、さっぱりした味まさにこれぞ吉次です。

88-J1 特大開き1枚 税別 1,800円

北海道産本ししゃも（メス子持ち）

北海道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。

82-G3 30尾 化粧箱入 税別 3,800円
82-G1 10尾 パック入 税別 1,600円

赤魚塩糀漬

秘伝の塩糀で調味しコクと旨味が際立つ味に仕上がりました！

88-M2 1尾（フィレ2枚入） 税別 560円

糠にしん

にしん明太漬

糠にしん

米糠の旨味がたっぷり浸み込み身が柔らかくふっくら食感

85-D5 本漬（辛塩）5尾 税別 2,000円
85-D1 本漬（辛塩）1尾 税別 450円
85-G5 甘塩5尾 税別 2,000円
85-G1 甘塩1尾 税別 450円

にしん明太漬

85-E5 明太漬5尾 税別 2,000円
85-E1 明太漬1尾 税別 450円

にしん一夜干し

85-F3 フィレ3枚入 税別 500円

身欠にしん

85-C1 500g 税別 1,000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（500g化粧箱入×2） 税別 **9,000円**

17-C 500g 化粧箱入 税別 **4,600円**

17-A3 140g瓶詰×3本セット 木目調贈答箱入 税別 **4,800円**

17-A2 140g瓶詰×2本セット 木目調贈答箱入 税別 **3,300円**

単品 17-A 140g瓶詰 税別 **1,700円**

単品 17-B 100g瓶詰 税別 **1,300円**

甘塩いくら

北海道で獲れた生のいくらを一粒一粒丁寧にほぐし、塩漬けした昔から根強い人気の甘塩いくらです。

16-A 1kg 化粧箱入 税別 **9,800円**

16-B 500g 化粧箱入 税別 **5,000円**

16-C 200g 化粧箱入 税別 **2,400円**

うに・いくらセット

単品で揃えるより、200円お得！

25-DST 100g×4本セット 税別 **4,800円**

うに一夜漬 100g×2本、いくら正油漬 100g×2本

単品で揃えるより、180円お得！

25-DS 140g×2本セット 税別 **3,200円**

うに一夜漬 140g、いくら正油漬 140g

うに・いくら・磯貝セット

単品で揃えるより、180円お得！

25-ES セットL 税別 **4,200円**

うに一夜漬 140g、磯貝純うに和え 140g、いくら正油漬 140g

25-FS セットM 税別 **3,200円**

うに一夜漬 100g、磯貝純うに和え 100g、いくら正油漬 100g

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） 税別 **2,500円**

74-A4 400g（100g×4皿） 税別 **4,800円**

74-A8 800g（100g×8皿） 税別 **8,000円**

74-A20 2kg（100g×20皿） 税別 **17,000円**

うに一夜漬

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

※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 税別 **4,600円**

27-A2 140g瓶詰×2本セット 税別 **3,300円**

単品 27-A 140g瓶詰 税別 **1,680円**

単品 27-C 100g瓶詰 税別 **1,200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 税別 **560円**

26-E5 100g瓶詰×5本 税別 **2,500円**

特選

人気の理由
歯ごたえ抜群！
当り外れなしの
最高級品

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　1kg　化粧箱入　税別 **7,000円**
21-B　500g 化粧箱入　税別 **3,800円**

おすすめ

上の塩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パックで出荷。
ご自宅での食べようにお勧め！

21-C　塩数の子 徳用折込
800g　税別 **3,800円**

特選本チャン 味付数の子

面倒な塩抜・味付け不要！
完熟卵で粒がしっかりと詰まった歯ごたえ抜群の数の子を、当社独自のこだわりのタレで仕立てました。
合成着色料・保存料は一切使用しておりません。

人気商品、自慢の味付！

後を引く味付
歯ごたえ抜群の
食感、自慢の一
品です。

22-B　味付数の子　800g（400g×2）　税別 **3,600円**
22-C　味付数の子　400g　税別 **1,900円**

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。

23-A5　天然子持ち昆布 500g　税別 **3,800円**
23-A3　天然子持ち昆布　300g　税別 **2,600円**

23-B2　味付子持ち昆布　200g　税別 **1,200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切）
・味付数の子（特選本チャン）400g
単品で揃えるより、200円お得！
税別 **4,500円**

たらこ 380g 盛付例　味付数の子 200g 盛付例

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、260円お得！
税別 **3,800円**

いくら 40g 盛付例　味付数の子 200g 盛付例

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、200円お得！
税別 **4,300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 税別 10,000 円

19-A10 1kg贈答箱入（500g×2入） 税別 6,000円

19-A5 500g 化粧箱入 税別 3,000円

甘口たらこ（松印） 箱入 お買い得！

子質・味共に特選甘口たらこのグレード下のたら子ですが、ご贈答にも使える大変良質のたら子です。タラコパスタなど料理の素材としてもお買い得です。

11・12月だけ 2,100 円

19-E 甘口たらこ（松印）500g 税別 2,400 円

昆布仕込製品

天皇献上昆布の産地としても有名な南茅部産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美味しい甘口たら子と辛子明太子。

19-F 特選甘口たらこ昆布仕込400g 税別 3,000 円

20 特選辛子明太子昆布仕込400g 税別 2,800 円

訳あり品！ 近海卵使用！
辛子明太子（切子）

20-D5 500g 箱ナシ

税別 1,500 円

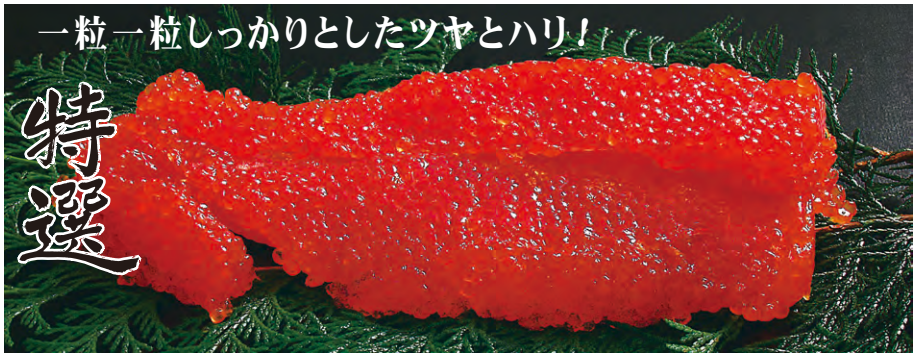
辛子明太子（辛味ひかえめ）

20-C 500g 贈答箱入

税別 2,800 円

筋子は健康と美容に効果あり？

筋子に多く含まれる栄養素はビタミン群（VA, VB, VE）、亜鉛、鉄などのミネラルの他、シスチンというアミノ酸、赤い色素のアスタキンサンチンが多く含まれています。シスチンは肌や髪の毛にツヤと潤いを、アスタキンサンチンはビタミンEの550倍、β－カロテンの40倍もの抗酸化力があり活性酸素を排除し免疫力を向上、シワ予防効果、メラニン色素の沈着を抑えることでシミを予防する有能な物質として注目されています。また血中コレステロールの正常化、ガン予防としても注目されています。
美容意識の高い女性はご存知かもしれませんが、最近では筋子の膜（すじ）の部分からプラセンタという物質が抽出され、美容品として販売されています。
この筋子由来のプラセンタは、豚などの胎盤から抽出されるものよりもアミノ酸やエラスチンを多く含んでおり、より肌に弾力を与えたり、新陳代謝を促す効果、肝臓機能の調整する効果など大変注目されています。



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 税別 7,800 円

18-A5 500g 税別 4,200 円

18-A3 300g 税別 2,800 円

特選カット筋子 保管に便利な小分けタイプ！

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 税別 4,100 円
※セットは木目調贈答箱に入ります。

単品 18-E 135g瓶詰 税別 1,500 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、200円お得！ 税別 7,000 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、460円お得！ 税別 4,500 円

人気の松前漬も各種取り揃えております。

大好評

数の子松前漬 金印

66-K 400g 税別 **1,200円**

大変良質な本数の子をふんだんに使用し、塩分を抑え甘口でマイルドに仕上げているのが特徴です。主役が数の子と言える松前漬となっております。
当社の新定番の松前漬を目指して製造致しました。

おすすめ

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。

ギフト包装ご指定時のみ箱に入ります。

92-A2 480g（240g×2袋） 税別 **1,000円**
92-A3 720g（240g×3袋） 税別 **1,400円**
92-A5 1.2kg（240g×5袋） 税別 **2,000円**

おすすめ

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。

92-D1 210g 税別 **500円**
92-D3 630g（210g×3袋） 税別 **1,200円**

松前漬

道南地方の昔からの定番特産品です。

68-A2 210g×2 税別 **900円**
68-B 650g 徳用 税別 **1,000円**

本数の子黄金松前漬

数の子がたっぷりと入った大人気の松前漬です。

65-B 450g 税別 **1,500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 税別 **1,100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 300g 税別 **1,200円**

松前漬（よねや印）

するめ・昆布・数の子の北海道特産品を独自の調味にて漬け込んだ、その素朴な醤油漬けは北海道の郷土の味として親しまれてまいりました。

58-B 400g 化粧箱 税別 **1,000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 400g 化粧箱 税別 **1,100円**

大好評

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 240g 税別 **1,000円**

大好評

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 税別 **1,000円**

大好評

『国産菜の花』使用 にしん菜の花

原料の菜の花は全て国産。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 400g 税別 **1,000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 420g（210g×2入） 税別 **1,000円**

ギフト包装ご指定時のみ箱に入ります。

赤貝わさび

高級食材の赤貝をふんだんに使いピリッとわさびで辛く仕上げております。

45-H 140g瓶詰 税別 **500円**
45-G 300g 税別 **1,000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 400g 税別 **1,000円**

赤ほや塩辛

漁獲量がとても少ない「赤ホヤ」を使用！食通の方はもちろん、ホヤ嫌いの方からも喜ばれております。

64-E 140g 瓶詰 税別 **1,000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 税別 **600円**
90-N 400g袋入 税別 **1,200円**

がごめ昆布刻み醤油漬

北海道産がごめ昆布と、北海道で栽培された山わさびを合え醤油味で仕上げた昆布の醤油漬です。 / 度食べたらクセになる味！

通常の昆布より栄養成分が豊富と話題のがごめ昆布

北海道に自生する山わさびはすりおろすと粘り気は少なくキリッとした辛味が特徴のワサビです。

ビン底の「山わさび」と混ぜそのままご飯にかけ食べてみて下さい！

92-B1 130g瓶詰 税別 550円

磯のり明太（クラゲ入り）

豊かな磯のりと明太子の意外な組み合わせ。ほんのりと甘い味付けにピリッとした明太子が絶妙にマッチした生珍味です。

55-C 250g 税別1,000円

つぶ貝磯のり和え

北海道産のつぶ貝と、こりこり食感のクラゲに磯の風味を際立たせる磯海苔を和えました。

55-E 140g瓶詰 税別 800円

55-F 300g袋入 税別1,300円

磯貝純うに和え

これまで磯貝としてロコ貝を使用しておりましたが北海道産のつぶ貝になりました。ウニソースとつぶ貝の食感の相性抜群です！

64-A 140g瓶詰 税別1,000円

64-C 300g 税別1,500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 税別1,000円

氷頭（ひず）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 / %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 税別1,200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 税別 1,000円

55-B 1kg 徳用 税別 2,300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 税別 1,000円

56-B 1kg 徳用 税別 2,200円

数の子うに

数の子のプチプチの食感に、濃厚なうにの風味と酒粕の甘味が絶妙にマッチした美味しい数の子うにが出来ました。

26-H 350g 税別1,000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 税別 1,350円

かにみそ

かにの内子と並ぶ最高級珍味です。かに身にかにみそをつけると大変美味しくお召上がり頂けます。

29 70g瓶詰 税別 800円

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 税別 1,200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。サラダに和えても！

40 400g 税別 1,300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。

41 250g 税別 1,200円

6点セレクト

品番 90-SL6

以下のA　Sお好みの組合せ
6点で送料無料 税別￥3,900

6点セレクトご注文の品番は90-SL6、品名欄には
ご希望商品6品のアルファベットをご記入下さい。

※送料無料は沖縄を除く。また6品個別に包装する事は出来ません。

品数十分！ボリューム満点！

A 手造りいか塩辛 200g

B ほっき貝サラダ 150g

C 数の子うに 150g

D 身欠にしんスライス 90g

E 身欠にしんみそ和え 150g

F めかぶ松前漬 240g

G にしん切込 210g

P つぶ貝わさび 135g

Q がごめ昆布醤油漬 130g

M 北海たこわさび 100g

N とびっこ 100g

J 函館田舎漬 210g

K 松前漬 210g

R 磯のりくらげ 135g

S 赤貝わさび漬 140g

乾珍味

98-D むしり鱈 90g　税別 500円

軽く味付けした助宗鱈を乾珍味に仕立てました。シンプルな味付けですので鱈の本来の風味や旨味が大変豊かに仕上がっております。

98-A 焼きほたて 54g　税別 500円

軽く甘味に味付けした北海道産の小粒のほたてを香ばしく焼いております。

98-C 鮭とば（スティック）210g　税別 1,200円

皮なし、やわらか仕上げの美味しい鮭とばです！
軽く燻がかかっているのも特徴です。

90-H 鮭とば（スライス）120g　税別 800円

鮭とばをスライスにして食べやすくした商品です。
シンプルな味付けで昔ながらの素干しに近い味です。

90-J ソフトつぶ貝 薄汐仕立 60g　税別 430円

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。

大好評

類似品が出回っておりますが、当社取扱い製品は昆布の名産地道南で採れる新物の真昆布の若葉を使用しており味や風味は共に別格と大変ご好評頂いております。

96-Y おつまみ昆布 124g　税別 500円

昆布は、春先の限られた期間にだけ採れる北海道産真昆布の若葉だけを使用した風味豊かなおつまみ昆布です。軽く調味した昆布を何枚も重ね合わせており、口の中で軟らかくとろけて、昆布の旨味が広がります。ミネラルやビタミンが豊富でお子様から大人まで喜ばれる逸品です。お茶うけ、おやつ、おつまみとして大変ご好評頂いております。

オリーブオイルベースの植物油を使用する事でより
本来の柔らかさと旨みが際立つ味に仕上がりました。

おすすめ

ほたてソフト貝柱 燻油漬

北海道で取れる大粒のホタテを蒸し塩のみで味付けし軽く燻製をかけた後、上質のオリーブオイルベースの植物油に漬け込んだ「ほたて燻油漬」。

90-E1 大玉10粒入　税別 2,500 円
90-E5 大玉25粒入　税別 6,000 円

道産高級昆布

昆布、 ふのり、 ひじき。 北海道道南産の海藻は他とは品質が断然違います！

のし真昆布　棒切真昆布　ひとたき早煮昆布　がごめとろろ昆布

96-N のし真昆布 250g　税別 **1,200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　税別 **1,000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　税別 **760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-E がごめとろろ昆布 85g　税別 **900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。

がごめ昆布の特徴

葉の一面にでこぼこ凹凸があり、 その見た目が籠の目に似ているところから ”かごめ昆布” そして” ガゴメ昆布” と呼ばれるようになったと言われています。北海道の南部でしかとれない昆布で、 特有の粘りが強い昆布です。

がごめ昆布の効能

高血圧低下作用・整腸作用・抗がん作用（副作用なし）、ミネラル、 食物繊維が豊富で美容効果等にも期待が持てます。

がごめ昆布の成分

良質の水溶性粘性多糖類または水溶性食物繊維（アルギン酸、 ラミナラン、フコイダン）

風味抜群の美味しい北海道産ふのりです。

96-V 海峡ふのり 30g　税別 **500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。

96-S 北限の高級ひじき 50g　税別 **500円**

非常に品質が良いとされる北限の高級ひじき。道南地域が北限とされ漁獲量がとても少なく漁師さんが手摘みしているので大きさは細かなものから極太のものまで様々です。太くても柔らかく、他のひじきよりも断然香味が強いのが特徴のひじきです。

にしんの甘露煮　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」と「にしんの甘露煮」。昔から素朴な味で末永くご好評頂いている昆布巻と甘露煮です。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です。

94-A 昆布巻 大 15 本入　税別 **1,800円**

94-B 昆布巻 小 10 本入　税別 **1,000円**

94-D にしん甘露煮200g　税別 **500円**

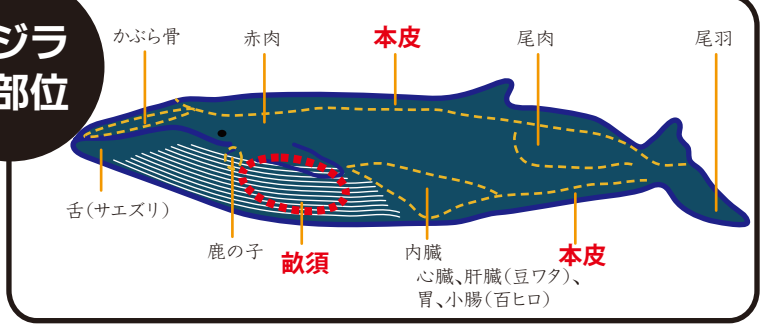
クジラベーコン スライス（ナガス鯨）

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-B4 400g（100g×4枚）　税別 **5,500円**

83-B2 200g（100g×2枚）　税別 **3,000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。

クジラの本皮（塩鯨スライス）

84 250g　税別 **2,000円**

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。

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２４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６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

●商品価格、送料、代引手数料は税別価格になっております。別途消費税がかかります。
●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。
●価格、送料、手数料等の料金体系はインターネットショップと異なる場合が御座います。
●エリア毎に以下の送料（税別）がかかります。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。
●送料無料商品と他の商品を同時購入の場合、同一配送先に限り送料は無料となります。

	北海道	東北・関東・東京・中部・信越・北陸	関西・中国・四国・九州	沖縄
	全域	青森・秋田・岩手・宮城・山形・福島・茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・東京・神奈川・山梨・新潟・長野・富山・石川・福井・静岡・愛知・三重・岐阜	大阪・京都・滋賀・奈良・和歌山・兵庫・岡山・広島・山口・鳥取・島根・香川・徳島・愛媛・高知・福岡・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島	全域
送 料	¥800	¥1,100	¥1,300	¥2,500

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。初めてのご注文は、誠に勝手ながら代金引替とさせて頂きます。

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。
郵便局、又は以下のコンビニからお振込み頂けます。

郵便局 / LAWSON / FamilyMart / サークルK / サンクス / MINI STOP / am/pm / スリーエフ / Seicomart / Daily YAMAZAKI / ポプラ / 生活彩家 / くらしハウス / スリーエイト / SAVE ON / Coco! / RICマート / MMK 設置店

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。一律300円（税別）の代引手数料がかかります。

ご利用金額（商品＋送料＋消費税）	代引手数料（税別）
金額に関わらず一律	¥300

お申込みお問合せ

お電話によるご注文は **TEL (0138) 48-2121**
ＦＡＸによるご注文は **FAX (0138) 48-2131**
パソコンによるご注文は **http://www.northtaste.jp**
スマートフォン、又は
タブレットによるご注文は

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