

北海道から海産物をお届けします

締切 10月8日 お渡し 10月17日 から

コード	注文数	品名	規格	価格	状態	内容
1001		ねこあし根昆布	50g	790	常温	霧多布産の猫足昆布だけを100%使用した希少な根昆布です。
1002		手掛けおぼろ昆布・吟醸	10g	640	常温	霧多布産の猫足昆布を熟練した秘伝技法により1枚ずつ手掛け。表皮を取り除いて吟醸仕上げとして、上品な味わいと香り、見た目も美しい逸品。
1003		手掛けおぼろ昆布・1本削り	10g	640	常温	霧多布産の猫足昆布を熟練した秘伝技法により1枚ずつ手掛け。表皮を取り除いて吟醸仕上げとして、上品な味わいと香り、見た目も美しい逸品。
1004		猫足昆布チップス	15g	380	常温	手掛けおぼろ昆布を作る時に出る「掛け殻」を食べやすい大きさに切って、炒りました。おやつやおつまみに抜群！
1005		乾燥結び昆布	8個	480	常温	霧多布産のなが昆布を使用。手作業で結び天日乾燥させています。煮あがり早く、柔らかく風味豊かな昆布です。おでんのみならず、煮物や佃煮などにボンと入れるだけでお使い頂けます。
1006		猫足さざみ昆布	25g	450	常温	霧多布産の猫足昆布を細く刻みました。漬物やお料理にそのまま使って頂けます。
1007		福耳(ぎんなん草)	30g	660	常温	ぎんなん草は、見た目が大仏様の耳の形に似ていることから仏の耳・福耳などと地元では呼ばれていますが、寒風の中で手作業による収穫のために漁をする人が少なく貴重な昆布です。乾燥したままのものを、お味噌汁や鍋物、お吸い物に入れるだけで簡単に戻りますので、手軽にお召し上がりいただけます。
1008		猫足だし昆布	100g	1690	常温	霧多布産の猫足昆布の茎の部分を使用しています。上品な香りと濃厚なだしが出ます。
1009		あつば昆布・カット	70g	650	常温	霧多布産のあつば昆布のみを使用。粘りがあり、佃煮や汐吹き昆布、ぱってらなどに利用されている昆布です。
1010		さお前早煮昆布	70g	690	常温	霧多布産のさお前昆布(ナガ昆布)のみを使用。柔らかくすぐに煮えます。おでんや煮物、佃煮などにお使い下さい。
1011		根昆布(だし昆布)	50g	280	常温	釧路産なが昆布の根はダシに最適です。
1012		根昆布(だし昆布)	250g	1040	常温	釧路産なが昆布の根はダシに最適です。
1013		早煮昆布	60g	390	常温	なが昆布の成熟前の昆布を棹前昆布といい、肉薄で昆布巻や佃煮、煮るのは30分で充分です。早く煮えてとろけることもありません。
1014		早煮昆布	150g	840	常温	おでんなどの煮物用に使われています。戻し10分
1015		棹前さざみ昆布	100g	660	常温	釧路産棹前昆布を使用し、水に戻すだけで食べられる刻み昆布です。
1016		とろろ昆布	10g	90	常温	北海道道東産のナガコンブ、ねこあし昆布を使用しています。昆布のみで作っています。
1017		とろろ昆布	30g	220	常温	北海道道東産のナガコンブ、ねこあし昆布を使用しています。昆布のみで作っています。
1018		一口とろろ昆布	70g	650	常温	とろろ昆布を使いやすく、一口サイズにしています。そのまま汁ものなどに入れていただくだけでフワッと広がります。
1019		根昆布塩	100g	520	常温	釧路産のナガコンブの根の部分のみを使用。自然塩を入れて粉末にしました。お刺身や天ぷら、納豆、冷奴、お茶漬けなど色々な料理の味付けにそのまま使えます。
1025		有機成育焼き海苔	10枚入り	780	常温	EM菌の環境下で育てられ塩素処理などされていません。自然の恵み一杯です。広島県産
2001		ちかフライ	3枚	460	冷凍	白身魚で淡白な味わいです。
5021		イカ塩麴の塩辛	0	450	冷凍	釧路前浜の真イカを当麻グリーンライフさんの特別栽培米で作られた塩麴で漬け込みました。ゴロを使わない白い塩辛です。
2003		イカフライ	約120g	450	冷凍	釧路前浜の真イカと天然酵母パン粉、道産小麦、平飼い自然卵をしようしています。半製品ですので冷凍のまま油で揚げて下さい。
2004		イカゲソから揚げ	約100g	410	冷凍	釧路前浜の真イカと国産有機醤油、道産有機片栗粉で作りました。解凍後、そのままお召し上がりいただけます。
2005		真イカ塩辛	160g	580	冷凍	函館産です
5024		生・真イカ Lサイズ	1尾	380	冷凍	釧路産です。朝獲りされた新鮮な真イカを急速冷凍しました
2007		ししゃもの南蛮漬け	100g	550	冷凍	漁期後半の完熟卵をもつ、メスのみを使用しました。
2008		アイナメの煮付け(約180g)	2切れ	410	冷凍	脂ののった昆布森産のアイナメを使用。国産無添加だし・四合わせでミネラル味とミネラルを高めています。
2009		柳カレイの煮付け(約130g)	1切れ	480	冷凍	昆布森さんの柳カレイを使用。国産無添加だし・四合わせでミネラル味とミネラルを高めています。
2010		サクラマスと新たまねぎのマリネ	100g	480	冷凍	旬のサクラマスと熊本の水の子さんの新たまねぎ、栄養価の高い有機にんじんの葉でマリネにしました。
2011		サクラマスと春キャベツの蒸しも	1食	580	冷凍	旬のサクラマスと九州有機の里さんの有機春キャベツ、音別産の生しいたけをバター風味の蒸しものにしました。
2012		サクラマス鍋用	350g	500	冷凍	白糠産です
2013		カジカのからあげ	100g	280	冷凍	未利用資源とされている種類のカジカを使用して美味しく仕上げました。解凍後、そのままお召し上がりいただけます。お弁当のおかずにもオススメです。身質がしっかりしているので、鶏肉のような食感です！
2014		紅鮭味噌漬け	2切れ	730	冷凍	アラスカ地方で獲れた天然紅鮭を北仕込み味噌・三河の本みりん等で味噌漬けにしました。
2015		ときしらずチャンチャン焼き 100g	1食	880	冷凍	旬のときしらずを贅沢にチャンチャン焼きに。北仕込み味噌、三河の本みりん使用。お好みのお野菜をのせて加熱調理してください。
2016		ときしらずの焼き漬け 80g	2切れ	660	冷凍	旬のときしらずを焼き漬けにしました。解凍後、そのままお召し上がりいただけます。国産有機醤油、無添加天然白だし使用。
2017		秋鮭山漬けほくし鮭	110g	620	冷凍	白糠産です
2018		糠サンマ	2匹	550	冷凍	ぬかと塩が水分と臭みを取り、身ばなれよく、ほくほくに焼きあがります。焼くときは水で糠を洗い流してください。根室産です
2019		糠ホッケ Mサイズ	1匹	500	冷凍	ぬかと塩が水分と臭みを取り、身ばなれよく、ほくほくに焼きあがります。焼くときは水で糠を洗い流してください。羅臼産です
2020		ホッケの醤油漬け(フィーレ)	2枚	640	冷凍	釧路・羅臼産です
2021		ピリカラサンマ	2匹	620	冷凍	白糠産です
2022		灯台つぶ(煮つぶ)	150g	650	冷凍	白糠産です
2023		ケツブ(煮つぶ)	200g	650	冷凍	サザエの代わりにも使われています。白糠産です

2024	ボイル塩タラコ	150g	580	冷凍	なくなり次第終了。羅臼産です
2025	ボイル刻み昆布	80g	150	冷凍	釧路産です
3001	ムキカレイ切身	2切れ	500	冷凍	釧路産のムキカレイ(サメカレイの皮を剥いたもの。アブラカレイとも言います。)煮つけなどにどうぞ。
3002	たら切身(ムニエル用)	2切れ	350	冷凍	釧路産の真鱈の切身です。フライ、ムニエル等、色々な料理に使えます。
3003	紅鮭切身(甘塩)	2切れ	640	冷凍	アラスカ地方で獲れた天然紅鮭を赤穂天然塩で程良く甘塩にしました。
3004	紅鮭切身(辛塩)	2切れ	660	冷凍	アラスカ地方で獲れた天然紅鮭を赤穂天然塩で辛塩にしました。けっこうショッパイです。お茶漬けなどによく合います。
3005	味付灯台つづ	80g	640	冷凍	昆布森産の灯台つづをスライスして味付けました。国産有機醤油、国産無添加白だしを使用しています。
3006	お刺身カレイ	約80g	790	冷凍	釧路産のカレイのお刺身です。今時期は赤カレイとなります。たんぱくですがほど良い脂があり人気です。鮮度良く召し上がって頂くために、袋のまま流水解凍してお好みの厚さに切ってお召し上がり下さい。半解凍で切るときれいに切れます。
3007	秋鮭山漬け切り身	2切れ	530	冷凍	北海道に伝わる伝統的な保存食で塩蔵し山のように積み上げます。鮭の重みで余分な水分が抜け塩分が馴染みまず白糠
3009	時鮭一塩切り身	2切れ	700	冷凍	道東
3010	時鮭ルイベ	200g	1020	冷凍	白糠産です
3011	アイナメフィレー	330g	630	冷凍	脂ののりが抜群！白糠産です
3012	旬のカレイ切り身	2~3切れ	680	冷凍	赤ガレイもしくは真ガレイ 釧路産です
3013	ホッケフィーレ	2枚	410	冷凍	古平産です
3014	真イカ刺身用	120g	450	冷凍	函館産です
3015	真イカ 耳・ゲソ	200g	360	冷凍	函館産です
3016	真イカ煮物用	2匹	360	冷凍	白糠産です
4001	いもにんじん団子・大	50g×3個	480	冷凍	森田さんの有機男爵、七海さんの有機人参と人参の葉、道産有機片栗粉で作りました。
4002	いもにんじん団子	25g×5個	480	冷凍	森田さんの有機男爵、七海さんの有機人参と人参の葉、道産有機片栗粉で作りました。
4003	いも団子・大	50g×3個	450	冷凍	森田さんの有機男爵、道産有機片栗粉のみで作りました。マッシュポテトや添加物は使用していません。
5022	結び昆布のやわらか煮	120g	350	冷凍	浜中町散布産の棹前昆布をやわらかく煮付けました
4005	大豆と昆布の煮物	100g	330	冷凍	農薬を使用していない大豆と昆布森産の昆布を使っています。国産無添加だしも使用しています。
5001	天日干しホッケ Lサイズ	1枚	620	冷凍	釧路産です
5002	天日干しホッケ LLサイズ	1枚	720	冷凍	釧路産です
5003	天日干しホッケ 3Lサイズ	1枚	980	冷凍	釧路産です
5004	天日干し柳カレイ 中サイズ	2匹	650	冷凍	釧路産です
5005	天日干し柳カレイ 中サイズ	1匹	350	冷凍	釧路産です
5006	天日干し柳カレイ 大サイズ	1匹	480	冷凍	釧路産です
5007	天日干し柳カレイ 特大サイズ	1匹	620	冷凍	釧路産です
5008	天日干し開きサンマ	2匹	540	冷凍	根室産です
5009	生サンマ Lサイズ	2匹	570	冷凍	昨年のものです根室
5010	サンマぶつ切り	6切れ	570	冷凍	根室産です
5026	(新もの)生サンマ Lサイズ	2匹	640	冷凍	今年のものです(9/13以降水揚げ分)根室
5027	(新もの)サンマ刺身用	100g	570	冷凍	今年のものです(9/13以降水揚げ分)根室
5011	天日干し開きニシン Mサイズ	1匹	590	冷凍	ノルウェー産です
5012	天日干し開きニシン Lサイズ	1匹	680	冷凍	ノルウェー産です
5013	天日干し開きニシン LLサイズ	1匹	750	冷凍	ノルウェー産です
5014	天日干しコマイ	150g	320	冷凍	さっと焙って酒の肴にも。白糠産です
5015	ホッケの塩糍干し	半身2枚	640	冷凍	釧路前浜のホッケで、今話題の塩糍で味付けた干物です。焼きやすくするために半身を2枚にしました。
5016	真鱈の塩糍干し	四半身3	410	冷凍	釧路前浜の助宗鱈で、今話題の塩糍で味付けた干物です。焼きやすくするために四半身を3枚にしました。
5017	しじみ貝	200g	610	冷凍	必ず冷凍のまま調理して下さい。網走産です
5018	ミズダコ(煮ダコ)	200g	590	冷凍	白糠産です
5019	塩タラコ	100g	880	冷凍	塩のみで調味。羅臼産です
5025	ミックスベジタブル	200g	320	冷凍	農薬不使用栽培の野菜を使用してミネラル分を損なわないように低温スチームして作りました

お名前

様

電話

ご住所