

# 北海道から海産物をお届けします

締切 11月5日 お渡し 11月14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、煮物や佃煮などにポンと入れるだけでお使い頂けます。   |
| 1006 |     | 猫足きざみ昆布            | 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、ば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。   |
| 1051 |     | 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。今年度産に変わります。食品分析センターでは放射能不検出   |
| 1053 |     | 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。昨年度産は残りわずかです。   |
| 1054 |     | 棹前きざみ昆布            | 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。昨年度産は残りわずかです   |
| 1056 |     | 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。  |
| 1057 |     | 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。  |
| 1058 |     | 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。  |
| 1060 |     | ちかフライ              | 3枚     | 460  | 冷凍 | 白身魚で淡白な味わいです。   |
| 1061 |     | 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。   |
| 1062 |     | 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。   |
| 1063 |     | 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。  |
| 1064 |     | 真イカ塩辛              | 160g   | 580  | 冷凍 | 函館産です   |
| 1065 |     | ししゃもの南蛮漬           | 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。  |
| 1066 |     | 昆布森産秋鮭の塩麴漬         | 100g×2 | 400  | 冷凍 | 昆布森産の秋鮭を当麻グリーンライフさんの特別栽培米で作られた塩糍で味付ました。   |
| 1067 |     | 昆布森産秋鮭の揚げ出し        | 約150g  | 430  | 冷凍 | 昆布森産の秋鮭を揚げ出しにしました。骨は除いてありますが栄養豊富な皮は取っていません。国産無添加だしも使用しています。   |
| 1068 |     | 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。   |
| 1069 |     | 柳カレイの煮付け(約130g)    | 1切れ    | 380  | 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。   |
| 1070 |     | 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。   |
| 1071 |     | 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。   |
| 1072 |     | 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！   |
| 1073 |     | 紅鮭味噌漬              | 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。   |
| 1074 |     | ときしらずチャンチャン焼き 100g | 1食     | 790  | 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。  |
| 1075 |     | ときしらずの焼き漬 80g      | 2切れ    | 510  | 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。   |
| 1076 |     | 秋鮭山漬ほくし鮭           | 110g   | 650  | 冷凍 | 白糠産です   |
| 1077 |     | 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。糠は除草剤1回使用  |
| 1078 |     | 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  |
| 1079 |     | ホッケの醤油漬(フィーレ)      | 2枚     | 640  | 冷凍 | 釧路・羅臼産です  |
| 1080 |     | ピリカラサンマ            | 2匹     | 620  | 冷凍 | 白糠産です。頭を落とし、向かい珍味堂さんの一味を使った醤油味です  |
| 1081 |     | 灯台つぶ(煮つぶ)          | 150g   | 650  | 冷凍 | 白糠産です。身がむっちりとしていて味が濃厚です。一切の薬剤、添加物は使用していません  |
| 1082 |     | ケツブ(煮つぶ)           | 150g   | 550  | 冷凍 | サザエの代わりに使われています。ソテー、サラダ、おでんの具に。白糠産です  |
| 1083 |     | ボイル刻み昆布            | 80g    | 150  | 冷凍 | 釧路産です。そのままサラダに使えます  |
| 1084 |     | 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   |
| 1085 |     | カスベの煮付け            | 2切れ    | 350  | 冷凍 | 道東産(主に釧路前浜)で獲れたかすべの煮付けです。国産無添加白だし、国産有機醤油など調味料にもこだわりました  |
| 1100 |     | 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。  |

|      |                 |        |     |    |  |
|------|-----------------|--------|-----|----|--|
| 1101 | 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。  |
| 1102 | 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。   |
| 1103 | 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。  |
| 1104 | 味付灯台つば          | 80g    | 570 | 冷凍 | 昆布森産の灯台つば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。  |
| 1105 | お刺身カレイ          | 約80g   | 630 | 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。 |
| 1106 | 秋鮭山漬け切り身        | 2切れ    | 550 | 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糖  |
| 1107 | 時鮭一塩切り身         | 2切れ    | 700 | 冷凍 | 道東   |
| 1108 | アイナメフィレー        | 330g   | 760 | 冷凍 | 脂ののりが抜群、醤油との相性が抜群！白身魚アブラメです。白糖産です  |
| 1109 | 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。煮付けなどに最適です。皮を白くする漂白剤など使用していません  |
| 1110 | ホッケフィーレ         | 2枚     | 410 | 冷凍 | 古平産です  |
| 1111 | 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  |
| 1112 | 真イカ刺身用          | 120g   | 450 | 冷凍 | 函館産です。皮を剥いて殺菌剤、漂白剤などの一切の薬剤を使用しておりません半身2 3枚   |
| 1113 | 真イカ 耳・ゲソ        | 200g   | 360 | 冷凍 | 函館産です。炒めものやボイルしてサラダなど用途は広いです   |
| 1114 | 真イカ煮物用          | 2ハイ    | 450 | 冷凍 | 白糖産です。すぐ調理できるようつば抜き(内臓の除去)してあります   |
| 1115 | 秋鮭ステーキ          | 300g   | 760 | 冷凍 | 北見産新ものです。白糖沖の定置網で獲れた新鮮な大型のオスだけを使っています。生のままフィレーに致しました。  |
| 1116 | 秋鮭ルイベ           | 200g   | 830 | 冷凍 | 北見産新ものです。白糖沖の定置網で採れた新鮮な秋味(オス)をルイベに致しました。皮を取ってありますので、冷凍のまま切って刺身で召し上がって下さい。                                      |
| 1117 | 秋鮭石狩鍋用          | 400g   | 650 | 冷凍 | 北見産新ものです。秋鮭のハラス、中落ちや頭の部分を食べやすい大きさにして石狩鍋用としました。白子も入っています  |
| 1118 | 農産加工品           | 0      | 0   | 0  | 0  |
| 1119 | 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。  |
| 1120 | 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。  |
| 1121 | 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。  |
| 1122 | 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。   |
| 1123 | 日野さんの干ししいたけ     | 60g    | 720 | 常温 | 阿寒の原木国産無農薬干ししいたけです。気候によって機械と天日乾燥をしながら仕上げました  |
| 1130 | 天日干しホッケ Lサイズ    | 1枚     | 620 | 冷凍 | 釧路産です  |
| 1131 | 天日干しホッケ LLサイズ   | 1枚     | 720 | 冷凍 | 釧路産です  |
| 1132 | 天日干しホッケ 3Lサイズ   | 1枚     | 980 | 冷凍 | 身の厚い真ホッケのみ使用。脂の酸化を抑えるため天日日陰干しで干し上げました。釧路産です  |
| 1133 | 天日干し柳カレイ 中サイズ   | 2匹     | 650 | 冷凍 | 釧路産です。通称なめたガレイです。焼くときは冷凍のまま遠火で調理してください。薄塩ですのでそのまま揚げても美味しいです  |
| 1134 | 天日干し柳カレイ 中サイズ   | 1匹     | 350 | 冷凍 | 釧路産です  |
| 1135 | 天日干し柳カレイ 大サイズ   | 1匹     | 480 | 冷凍 | 釧路産です  |
| 1136 | 天日干し柳カレイ 特大サイズ  | 1匹     | 620 | 冷凍 | 釧路産です  |
| 1137 | 天日干し開きサンマ       | 2匹     | 540 | 冷凍 | 根室産です  |
| 1138 | 生サンマ Lサイズ       | 2匹     | 570 | 冷凍 | 昨年のもので根室   |
| 1139 | (新もの)生サンマ Lサイズ  | 2匹     | 640 | 冷凍 | 今年のもので(9/13以降水揚げ分)根室   |
| 1140 | (新もの)サンマ刺身用     | 100g   | 570 | 冷凍 | 今年のもので(9/13以降水揚げ分)根室   |
| 1141 | サンマぶつ切り         | 6切れ    | 570 | 冷凍 | 昨年のもので根室。内臓を取り除き半分カットしました。煮物焼きものにすぐ使えます  |
| 1142 | 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   |
| 1143 | 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   |
| 1144 | 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   |
| 1145 | 天日干しコマイ         | 150g   | 320 | 冷凍 | さっと焙って酒の肴にも。白糖産です  |
| 1146 | 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。  |
| 1147 | 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。   |
| 1148 | しじみ貝            | 200g   | 610 | 冷凍 | 必ず冷凍のまま調理して下さい。網走湖の貴重なヤマトシジミです   |
| 1149 | ミズダコ(煮ダコ)       | 200g   | 590 | 冷凍 | 白糖産です。しゃぶしゃぶでどうぞ。半解凍すると薄く切れます  |
| 1150 | 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   |

お名前

様

電話

ご住所