



【盛付例】

1002 北海道産 たら親子煮

北海道で冬期間じっくりと寒干して乾燥させた助宗鱈とたらこを別々に炊き合わせました。鱈の身は中骨を取りましたので食べやすくほっくりとした食感です。化学調味料不使用。

540円
●内容量: 100g

NEW



【盛付例】

1001 北海道産紅鮭中骨水煮 缶詰

北海道産の紅鮭を3枚におろし、カルシウム豊富な中骨部分を少量の塩(約1%)にて水煮にしました。

540円
●内容量: 180g

NEW



国産素材100%のおだしなら料理のレパートリーも広がります。

1003 あご入りふりだし



【イメージ】

国産の焼きあご(飛魚)を粉砕して、鰹、鯖、うるめいわし、昆布、椎茸をブレンドし、100%国産風味原料を使用した上品で奥深い味に仕上げました。1袋づつに分かれていますので、寄せ鍋、味噌汁、煮物、うどんつゆ等、様々な料理に使える万能和風だしパックです。

648円
●内容量: 8g×14包



最近、話題の人気商品です。



夏の弱った胃腸にやさしい味です

ニラと卵のにゅうめん
【材料】2~3人分
・そうめん(固めにゆでる)……2束
・ニラ……1/2束
・卵……1個
・あご入りふりだし……1袋
・A: しょうゆ……大2
みりん……大1
酒……大1
水……800g
【作り方】
① 水にあご入りふりだしを入れて沸騰したら中火で3~4分だしをとる。
② だしパックを取り、Aを入れる
③ ニラを1cm幅にカットし②に入れる
④ 卵をといて②に入れる
⑤ 固めにゆでたそうめんを②に入れる
⑥ 全体を混ぜ、馴染ませて完成



野菜が美味しく食べられる

あご味やきそば
【材料】2人分
・焼きそば麺……280g
・キャベツ……適量
・もやし……半袋
・豚バラ肉……4枚
・あご入りふりだし……1袋
・紅しょうが……少々
・サラダ油……大さじ1
【作り方】
① 野菜・肉は食べやすいサイズにカット
② もやしは水洗いして水切りしておく
③ 豚バラ肉、野菜の順に炒める
④ 麺を入れほぐしながら水を入れる
⑤ 水分がなくなったらあご入りふりだしを袋から出して一緒に炒める
⑥ 紅しょうがを添えて完成

大いなる海の恵みを、
食べやすく手軽な食卓のお供に

独自の加工技術で魚の旨みや栄養を食卓へ。おいしくて体にも優しいお惣菜やおだしです



【盛付例】

NEW

0902 さんま蒲焼

国内産の油分の少ないサンマを大正11年創業より培った伝統の技法で手間暇かけて丁寧に仕上げました。ふっくらと柔らかい食感とともに、さんまの旨味が口の中に広がります。

486円
●内容量: 140g

モンドセレクション
最高金賞受賞商品



【盛付例】

NEW

0903 スルメイカの鮭醤油焼き

北海道近海産の新鮮なスルメイカを北海道産の鮭で醸造した魚醤油と砂糖・食塩に漬け込み、さっと焼きました。柔らかく仕上げてあります。

486円
●内容量: 90g



【盛付例】

NEW

TERIYAKI-FISH

0901 いわし甘露煮おりいぶ油漬

TERIYAKI-FISHは日本の伝統と海外のシェフたちのアドバイスを組み合わせ、生まれた新しいテイストの甘露煮です。甘露煮の先に立つ甘みをオリーブオイルが抑え、素材の持つ味わいを素直に伝えるよう仕上げた逸品です。

648円
●内容量: 135g

モンドセレクション
3年連続金賞受賞商品



栄養豊富な魚で夏を元気に
魚には、肉に負けないほどたんぱく質が豊富です。また、魚のたんぱく質には、体の中のいらぬ塩分を排泄する働きがあり高血圧などの成人病の予防によいともいわれています。よく知られているDHA(ドコサヘキサエン酸)は、人間の脳の細胞をつくるたいせつな栄養。また、疲れをとる働きや血管をきれいにおそうじする力をもつタウリン、骨を丈夫にするカルシウムもたっぷりです。これら栄養価の高い魚を、旬の時期に採り、丁寧に加工したお惣菜類は料理の手間もかからず、食卓にさっと出せて暑い夏にはぴったりですね。

