

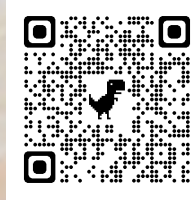
ネットで買える!

北海道の水産加工品



〇入久三浦水産 (小樽市)

鮮度と成熟が最適なイクラだけを使用しております。漬け込みには、秘伝のたれを使用しております。



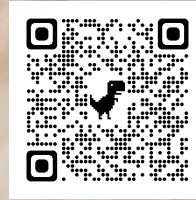
〇重原商店 (羽幌町)

羽幌産甘えびと、イタリアンバジルオイルのコーポレーション。オンザリッツや冷製パスタや野菜サラダに添えてお召し上がりください。



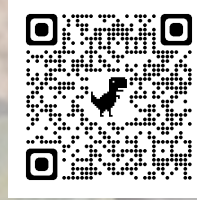
〇小樽海洋水産 (小樽市)

羅臼で水揚げされた秋鮭をメインにたっぷりの海鮮具材を詰め込みました。古くから北海道民に親しまれてきた石狩鍋をご自宅でお楽しみ下さい。



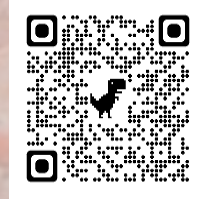
〇ONSニッセイ (小樽市)

北海道の秋の味覚「秋鮭」を楽しむスープです。無添加、無着色の「食べるスープ」をぜひご賞味下さい。



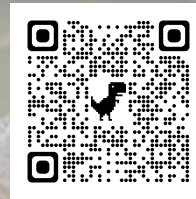
〇一八興業 (岩内町)

道産のニシン、道産の昆布、贅沢に数の子を化学調味料無添加で甘辛く、甘露煮風にじっくりと炊き上げました。アツアツのご飯とともにどうぞ。



〇カナダ海洋食品 (小樽市)

小樽港で水揚げされた活きのよいベニズワイガニを、丁寧に手むきで加工し、おこわが見えなくなるほど乗せました。見た目も美味しい商品です。



〇八丸堀内水産 (小樽市)

北海道産の棒干しスケトウダラをぶつ切りにし、すこし濃いめのおふくろの味に仕上げました。骨まで柔らかく、おいしく召し上がれます。



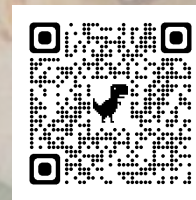
〇井原水産 (留萌市)

ピリ辛に味付けした北海道産ニシンを乾燥させ、旨味を詰め込みました。おやつや、お酒のおつまみに最適です。



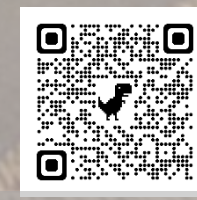
〇北日本水産物 (増毛町)

増毛近海でとれた新鮮なタコを原料として作られた、風味豊かな製品です。酒の肴に、行楽のお供にどうぞ。



〇やまか (留萌市)

北海道日本海沿岸で漁獲されたニシンの完熟卵のみを使用しております。選りすぐりの選別をした数の子を丁寧に詰めました。



※掲載は五十音順