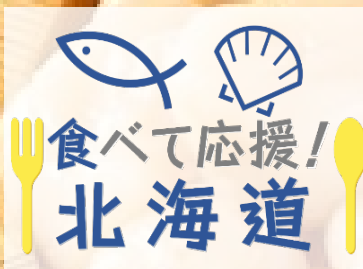


ネットで買える! /

# 北海道の水産加工品

一般社団法人  
北海道水産物  
荷主協会



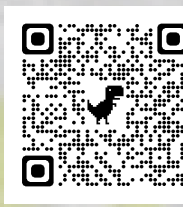
## ○一八興業 (岩内町)

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。



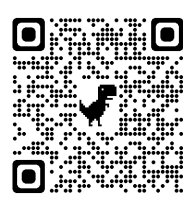
## ○加藤水産 (留萌市)

北海道で獲れた新鮮なニシンを昔ながらの手法で漬込み、時間をかけて熟成しました。熟練の技で仕上げた糠ニシンをご堪能下さい。



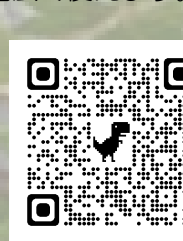
## ○井原水産 (留萌市)

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。



## ○高岡商店 (根室市)

北海道で採れた新鮮なマダラをすり身にしています。寄せ鍋や味噌汁の具、薩摩揚げなど幅広く使えます。



## ○厚岸漁業協同組合 (厚岸町)

殻からむいてあるので手間がかかりません。酢かきなどの生食用はもちろん、カキフライや鍋などの調理用にも手軽な人気商品です。



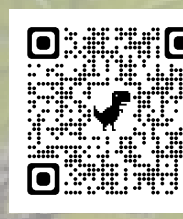
## ○永宝冷蔵 (根室市)

北海道の風味をはぐくんだ秋鮭を使用した鮭とば。何度も乾燥を繰り返し造りあげました。気品のある美味しさをそのままご堪能下さい。



## ○きゅういち (函館市)

北海の荒波で育つ、身の引き締まった味の良いホタテを新鮮なうちにスチームボイルし急速冷凍。ホタテの風味が最大限生きています。

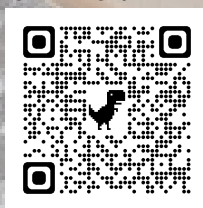


## ○イチヨ水産 (函館市)

1週間かけてじっくり熟成させたイカ塩辛。独自の低温熟成製法でコリコリとした食感とコクの深い味わいに仕上げました。沖漬や松前漬もおすすめてです。

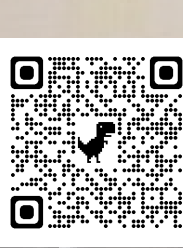


函館産  
イカ  
すめる



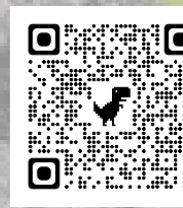
## ○丸高 高田商店 (枝幸町)

柔らかく食べやすい鮭の燻製です。お好みに軽く炙れば皮も芳ばしくいただけます。



## ○小林商店 (根室市)

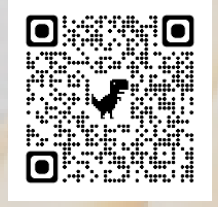
根室近海で水揚げされた新鮮な秋鮭から、いくらを獲り出し、その日のうちに塩のみで調味・熟成をおこないました。





**○大東食品（稚内市）**

味付け、乾燥させた道産スケトウダラの身に、ローラーをかけて、食べやすくしたものです。マヨネーズとの相性抜群です。



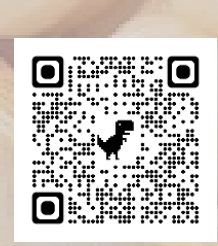
**○竹丸渋谷水産（白老町）**

道産ホッケをスティック状にカットして一夜干しました。焼き・フライ・ほぐしてお茶漬け等々お料理にも使いやすい1品です。



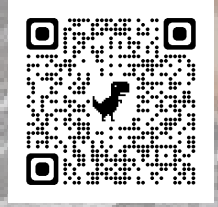
**○糠塚水産（余市町）**

鮮度の良いニシンを唐辛子に漬け込みました。焼いてよし、鍋によし、お好みの辛さで御賞味ください。



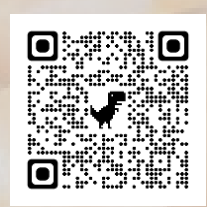
**○丸あ野尻正武商店（斜里町）**

知床産天然鮭を余計な添加物・着色料を一切使用せず、塩のみで味付けした鮭とは。鮭本来の旨さがギュッと凝縮された深い味わいは酒の肴に最適です。



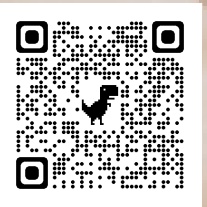
**○野付漁業協同組合（別海町）**

立派に成長した大きなホタテを鮮度と美味しさを逃がさずに急速冷凍した逸品です。お刺身はもちろんバター焼きや浜焼きなどお料理の幅も広がります。



**○帆立屋しんや（北見市）**

北海道オホーツクの豊かな海で育ったホタテを、北の潮風と天日で乾燥させた世界の一級品・常呂産の干貝柱の中から、特に大粒な干貝柱だけを選び抜きました



**○マルア阿部商店（釧路市）**

氷塩熟成紅鮭の切り落とし身がごろごろ入っており食べ応え十分。そのまま焼くのはもちろん、お弁当やおにぎりにも。



**○マルカイチ水産（紋別市）**

オホーツク産のホタテ貝を丁寧に素早く剥き身にし、急速冷凍で鮮度と旨味を閉じ込めました。刺身はもちろん、フライやカレー、中華にも。



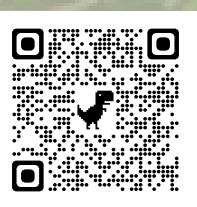
**○マルゲン食品（北見市）**

新鮮な北海道産スケトウダラを丁寧な手作業で三枚におろして調味液に漬け込み、乾燥させました。食べやすい大きさにむしって、お召上がりください。



**○丸太水産（森町）**

噴火湾産スケトウダラの成熟卵を生のまま塩蔵したものです。噴火湾のたらこは一粒一粒がまろやかで口ざわりが良いのが特徴です。



**○中村商店（函館市）**

新鮮なイカ本来の味を活かし、一尾一尾丹念に精魂込めて手づくりしました。丁寧に漬け込み、仕上げられたその味は、まさに“函館の味”そのものです。



**○羅臼海産（羅臼町）**

柔らかい真子を使用したタラコ。羅臼の昆布だしを隠し味に使っており塩辛くなく、自然の味を楽しんでいただけます。炊きたてご飯とともにどうぞ。

