

料金後納郵便



ゆうメール

## お歳暮・冬のギフト

大切な方へ  
感謝の気持ちを込めて  
美味しい冬の贈りもの

お歳暮・お正月 特別版

魚介類を売り始めて43年。  
プロが目利きした逸品をお届けします。

味の特急便

# 日本海便り

金沢まいもん寿司グループ

令和7年  
**歳暮号**  
カタログ有効期限  
令和8年  
**1月31日**

## 特選 かに祭り!

人気のズワイガニをはじめ  
カニがどーんと勢揃い! 3~5ページ

## 年末年始、至福のごちそう

大好評!ボリューム満点の  
**お正月10点セット** 2ページ

本カタログ内のQRコードがついた商品は、当店ホームページにリンクしており、詳しい情報などをご覧ください。

日本海便り  
ネットショップ



日本海鮮センター

味の特急便 **日本海便り**

〒945-0855 新潟県柏崎市鯨波甲645-1  
<https://www.nihonkaidayori.co.jp>

0120-889-239





# お正月 セット

年の初めは当店自慢の逸品で揃えた「お正月セット」におまかせ！  
 今年は海鮮素材をメインに厳選した10点を詰合せ。  
 年末年始のごちそうに、お客様へのおもてなしに、食卓を華やかに彩ります。



早いもの勝ち！

数量  
限定

品番 47-001 お正月セット

簡易箱入

12,800円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 卵・乳・小麦・えび・かに

ご注文締切 12月20日(土) ※お届け希望日のご指定がない場合は、12月10日以降のお届けとさせていただきます。



- ① 甘塩紅鮭切身 5切
- ② 銀ダラ西京漬 3切
- ③ いくら醤油漬 80g
- ④ 味付数の子 120g(約3〜4本)
- ⑤ 紅ずわいがに入松前漬 140g
- ⑥ 昆布巻(鮭) 1本
- ⑦ かに甲羅入グラタン 4個
- ⑧ 海老が主役のエビチリ 250g
- ⑨ 味付あわび 1個(110g)
- ⑩ 新潟名物とりの半身揚げ カレー味/半身1本分

## 幸福を願う縁起物10点！

甘塩紅鮭切身

出世・無病息災

紅鮭ならではの風味とコクのある旨さ、きれいな赤色の紅鮭を甘塩に仕上げました。焼いてお召し上がりください。鮭は「災い」を避ける(サケル)といわれています。

昆布巻(鮭)

不老長寿・子孫繁栄

北海道産の昆布を使用し、丁寧に炊き上げた鮭の昆布巻。「よるこぶ」との語呂合わせから縁起が良いとされ、おせち料理に欠かせない一品です。

銀ダラ西京漬

多良福(「たら」ふく)

上品な脂がたっぷりの天然「銀ダラ」をまろやかな西京味噌に漬けました。少し贅沢な高級魚の西京焼きをご賞味ください。

かに甲羅入グラタン

幸運や勝負運など

甲羅が赤く染まる様子や姿などから古来より縁起物としてハレの日のごちそうだったかに。その甲羅を器にしてクリーミーなグラタンを詰めました。オープンで香ばしく焼いてどうぞ。

いくら醤油漬

子孫繁栄

新鮮な秋鮭の卵を使った北海道産の良質ないくら醤油漬。ご飯にのせたり、寿司ネタや和え物など料理を華やかに彩ります。

海老が主役のエビチリ

長寿・出世

プリプリで食べ応えある大粒の海老を、香味野菜と豆板醤を効かせたピリッと甘辛い本格ソースで仕上げました。温めるだけの簡単調理。辛いのが苦手な方は、炒り卵と合わせて頂くとマイルドな味わいになります。

味付数の子

子孫繁栄・子宝

北海道産の鮮度の良い数の子を使用。あごだしの旨みを活かした醤油仕立ての味付数の子です。

味付あわび

長寿・健康

鮮度抜群の活あわびを醤油ベースのタレで煮た、肝まで美味しい旨みたっぷりの味付あわび。お好みの厚さにスライスしてそのままどうぞ。

紅ずわいがに入松前漬

縁起の良い食材が豊富

がごめ昆布・真昆布とスルメに北海道産紅ズワイガニの棒肉・バラ数の子を加え、白醤油仕立ての特製タレで漬け込んだ贅沢な松前漬。

新潟名物とりの半身揚げ

幸運を「とり」こむ

鶏の半身を豪快にそのまま揚げた、新潟名物の「半身揚げ」。皮はカリッとして肉はジューシー、カレー味で大人気！レンジで温めるだけの簡単調理でのごちそうが一品出来上がり！

# 年末年始 至福のごちそう

食べやすく殻だけ半分カットした、  
ずわいがにのハーフポーション。

身はしっかりと旨味があり、カニの中では一番人気の「ずわいがに」。  
茹でて殻だけ半分カットしてありますので、食べやすく手間いらず。  
たっぷり1.2kg位のメガ盛りなので、食べ応え満点！パーティにもおすすめです。  
解凍後のままでも召し上がれますが、お好みでカニ酢などを付けても美味。  
その他お好みの料理にもご利用頂けます。



品番 61-027 メガ盛り・ボイルずわいがにハーフポーション

NET1.2kg [ロシア産] 10,000円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) カニ

冷凍



※本品は塩茹でしておりますので、カニの部位によっては塩気が強い場合がございます。

メガ盛り！  
容器サイズ  
約35cm×35cm

限定  
150  
個

年末年始、家族の集まりに最適な一品。

お買得！

身入りに自信！  
旨みたっぷりのズワイガニ！



限定  
100  
セット

当店おすすめの「ズワイガニ」はカニの中では一番人気が高いカニで、身はしっかりと旨味があり、甲羅の中のミノもたっぷりと楽しめます。カニの身にカニミノを付けて食べると、身の甘みにミノの旨味が絡んで絶品！その他、色々な料理にご利用頂けます。ゆでたてを急速冷凍でお届けします。自然解凍してお召し上がりください。

品番 61-064 ズワイガニ姿5尾入

5尾(計2.5kg位) [カナダ産]  
通常販売価格 20,000円→ 18,500円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) カニ

冷凍



※本品は塩茹でしておりますので、カニの部位によっては塩気が強い場合がございます。  
※気温や環境等にもよりますが、解凍にはおよそ1日程度かかります。

ギフトにも  
好評！

解凍して盛り付けるだけ！  
包丁いらずの美味しいお刺身詰合せ。



お刺身にスライスした海鮮素材を急速冷凍しました。たっぷり6種類入っているので、大皿に盛り付けて豪華にしても、1人分ずつ盛り付けても、お好みで海鮮丼や寿司ネタ、カルパッチョなどにも！ご利用のシーンに合わせてお楽しみください。

品番 19-001 簡易箱入

お刺身セット【6種入】

3〜4人前 5,400円(税込)

- ① メバチまぐろ切落し 10切
- ② ぶり(養殖) 10g×10切
- ③ トラウトサーモン 10g×20切
- ④ アルゼンチン赤えび開き 10尾
- ⑤ 殻付あわびスライス 2個
- ⑥ アカいかスライス 7g×20切

冷凍



アレルギー物質(特定原材料8品目) えび



通販実績400,000尾(40万尾/約300トン)以上、  
カニのことなら当店にお任せください！

特選かに祭り！

人気商品！ズワイガニ

身入りに自信！旨みたっぷりのズワイガニ！

当店おすすめ「ズワイガニ」は、処によっては「越前カニ」や「松葉ガニ」とも呼ばれるカニの中では一番人気の高いカニです。身はしっかりと旨味があり、甲羅の中のミソもたっぷりと楽しみ頂けます。おすすめは、カニの身にカニミソをつけて召し上がる食べ方。カニの身の甘みにミソの旨味がからんで本当に絶品！その他、焼きガニ・カニ鍋・天ぷらなど、お好みの料理でお楽しみください。ゆでたてを急速冷凍でお届けします。自然解凍してお召し上がり下さい。  
※気温や環境等にもよりますが、解凍にはおよそ1日程度かかります。

ズワイガニ姿[カナダ産] 冷凍

品番 61-014

1尾(600g位)

5,000円(税込)



限定 1,000 尾

品番 61-012

1尾(700g位)

7,000円(税込)



限定 300 尾

品番 61-073

2尾(計1kg位)

8,000円(税込)



限定 400 セット



化粧箱入で  
ギフトにも好評！

美味しいところを贅沢に！肩肉から棒肉・爪まで、部位ごとの食感も楽しい「肩脚」。ズワイガニをボイルし、肩脚だけを箱詰めしました。身が詰まった腹部のつけ根から食感が良く甘みと旨味たっぷりの脚・旨味が凝縮された爪まで、部位ごとの美味しさが楽しめます。化粧箱入なのでご贈答にも最適です。



品番 61-041

ズワイガニ肩  
(化粧箱入)L 化粧箱入

1kg(4~6肩入)  
[カナダ産]

7,500円(税込)



限定 120 個



品番 61-042

ズワイガニ肩  
(化粧箱入)4L 化粧箱入

2kg(5~6肩入)  
[カナダ・ロシア産]

13,800円(税込)



限定 120 個



限定 300 個

切込み入で食べやすい！

旨味がギュッと詰まったズワイガニ爪。

カニの爪は旨みが一番多い部分です。殻が硬い部分ですが、ボイルしてから殻に切込みを入れてありますので、取り出しやすくて便利。解凍するだけで簡単に美味しいカニ爪が楽しめます。

品番 61-062 ズワイガニ爪

1kg(NET 700g/21~25ヶ入)  
[ロシア産 他]

7,000円(税込)



※ボイル済のカニ商品は塩ゆでしておりますので、カニの部位によっては塩気が強い場合があります。

アレルギー物質(特定原材料8品目) カニ (4・5 ページ全商品)

手軽に食べたい方にはこちらがオススメ！



限定 300 個

食べやすく殻だけ半分カットした、  
ずわいがにのハーフポーション。

ズワイガニを茹でて殻だけ半分カットしてから急速冷凍しました。硬い殻をむかなくて良いので、食べやすくて手間いらず。解凍後そのままでも、お好みでカニ酢などをつけても美味しいです。

品番 61-068

ボイルずわいがににハーフポーション

800g(NET 720g)  
[ロシア・ノルウェー産]

5,000円(税込)



カニの王様「タラバガニ」！！

北の荒海で水揚げされるタラバガニは、足が太く肉厚の身がぎっしり詰まってボリューム満点！まさに「キングクラブ」と呼ぶにふさわしいカニの王様です。歯ごたえ良くジューシーで、口の中に北海の味覚が広がります。タラバガニの味噌は食べられないため味噌を抜いて茹でるので、無駄なく食べられる肩脚がおすすめ。解凍後そのままでも美味しいですが、お好みでわさび醤油や酢醤油などを付けて頂くことさらに甘みの強い濃厚な味がお楽しみ頂けます。

タラバガニの豆知識

名前の由来は、むかしタラの漁場でタラと一緒に採れたことから「タラバガニ」と呼ばれるようになりました。また、タラバガニの足はハサミを含めて8本。ズワイガニや毛蟹の10本と比較すると足の数が少ないですが、これはタラバガニがヤドカリの仲間になるからです。

手軽に食べたい方にはこちらがオススメ！



限定 130 個

脚が太くボリュームのある「タラバガニ」をボイルした後、殻だけ半分カットして急速冷凍しました。硬い殻をむかなくて良いので、食べやすくて手間いらず。ご贈答にもおすすめです。

品番 63-030

タラバガニハーフポーション

1kg  
[ロシア・ノルウェー産]

12,300円(税込)



タラバガニの旨みが一番味わる肩脚肉



限定 100 個

太く肉厚のタラバガニの肩・脚の部分をボイルし急速凍結しました。身が詰まった肩から食べ応えがあり旨味たっぷりの脚と旨味が凝縮された爪まで、部位ごとの美味しさが楽しめます。

品番 63-028 タラバガニ肩

1kg(NET 800g)  
[ロシア産]

12,800円(税込)



限定 400 個

とろけるような食感と旨味。北海道産の紅ズワイガニむき身。

本ズワイガニよりも深い水深に生息している「紅ズワイガニ」は殻が柔らかく、茹でる前から全身が赤いのが特徴。ジューシーな身質で甘みが強く、旨味がギュッと詰まっています。その紅ズワイガニを食べやすく殻を外し、足だけのむき身にしました。お刺身で召し上がれますが、加熱することで甘みがグッと増すので「カニしゃぶ」で頂くのがおすすめ！繊細で柔らかな食感と濃厚な甘みがご堪能頂けます。

品番 60-029 生冷紅ズワイガニむき身

生食OK！

500g(26~30本)[北海道産]

※表示の重さは凍った状態の重さです。

4,500円(税込)

【召し上がり方】(レシピ付き)

未加熱の「生冷凍」ですので、短時間解凍(流水解凍など)してください。お刺身で召し上がれますが、加熱することで身の甘みが増す為「カニしゃぶ」がおすすめ。半生位にシャブシャブし、ポン酢をつけてどうぞ。





限定品

日本海便りは、厳選した鮭を今まで10万尾以上  
全国へお届けしています！

# 塩引鮭

旨さが違う、塩が違う、漬込み本物。  
日本海仕込み「塩引鮭」

北海道で獲れる「銀毛鮭」の中でも、脂ののりきつた極上の鮭を厳選。  
旨味を出す天日塩を使い、約1週間本漬（山漬）にした後、充分に水洗い  
します。その後、一本一本丁寧に干し上げる事により旨みが増し、よく  
熟成された「本物の味」の出来上がり。日本海の気候風土が作り上げた  
逸品物を是非ご賞味ください。

【銀毛鮭】とは

オホーツクの荒波にもまれてきた北海道産の秋鮭の中でも、  
銀色に輝く鱗の多い「銀毛」と呼ばれる希少で良質な鮭です。

限定品

## 甘塩新巻鮭

脂がのって身はしっとり柔らかい、  
“銀毛”の新巻鮭。

オホーツクの荒波にもまれてきた北海道産の秋鮭の中でも、銀  
色に輝く「銀毛」と呼ばれる希少  
で良質な鮭を厳選し、甘塩に仕  
立てた新巻鮭です。焼き鮭はも  
ちろん、おにぎりやお茶漬け、  
ムニエルや昆布巻など色々な料  
理でお楽しみ頂けます。また、  
お好みで塩麹漬などの漬け魚に  
して頂いても美味しく召し上が  
れます。

トレーパック入

甘塩新巻鮭1尾(切身) [北海道産]

品番 27-202 1尾(1.8kg位)	5,500円(税込)	品番 27-204 1尾(2.6kg位)	7,500円(税込)
品番 27-203 1尾(2.2kg位)	6,500円(税込)	品番 27-205 1尾(3.0kg位)	8,500円(税込)

限定品

## 紅鮭

鮮やかな赤色で旨みのある北海の紅鮭を厳選。  
程よく脂がのって旨味のある紅鮭を甘塩に仕上げました。  
鮮度はもちろん身はきれいな赤色。  
紅鮭ならではの旨さが味わえる一品です。



品番 27-217  
甘塩紅鮭1尾(切身)

1尾1.8kg位 [ロシア産] 7,300円(税込) トレーパック入

品番 27-222

甘塩紅鮭  
【半身】(切身)

800g位  
[ロシア・アメリカ産]

3,300円(税込)

センターカットの半身を当店で切身にし、  
トレー入パックしています。



【召し上がり方】〈焼き方レシピ付き〉 芯まで完全に解凍後、グリルやフライパン、オーブントースターなどで焼いてください。

【2枚おろしの切身で  
お届けします】

このページの鮭はすべて(紅鮭半身を除く)「2枚おろしの切身」を半分ずつトレー入パック  
または真空パックしています。※3kg以上の鮭は3等分で3パックになります。  
■そのため、【半身】(切身)の商品は、〈骨付・骨なし〉(尾付き・尾なし)がありますが選択は出来ません。



トレーパック入

日本海仕込み塩引鮭1尾(切身)

[北海道産・加工新潟]

冷凍

品番 27-090 1尾1.7kg位	7,800円(税込)
品番 27-092 1尾2.2kg位	8,800円(税込)



品番 27-069

化粧箱入

日本海仕込塩引鮭【半身】(切身)

半身1.0kg位(真空パック)

[北海道産・加工新潟]

4,800円(税込)



品番 27-017

甘塩新巻鮭(切身)

化粧箱入

1尾(1.8kg位)  
(真空パック) [北海道産]

7,800円(税込)



品番 27-075

甘塩新巻鮭【半身】(切身)

化粧箱入

半身(900g)  
(真空パック) [北海道産]

4,300円(税込)



大人気のいくら醤油漬！  
丼や寿司ネタなどにどうぞ。



新鮮な秋鮭の卵を使った北海道産の良質ないくら醤油漬。解凍するだけ  
ですぐに召し上がれます。ご飯の上になっぴりのせて豪快ないくら丼に。  
寿司ネタや和え物などにもおすすめです。プチプチの食感とともに、口の  
中にじわっといくらの美味しさが広がります。

品番 26-035

いくら醤油漬 ケース入

200g [北海道産]

5,500円(税込)



品番 26-038

いくら醤油漬 化粧箱入

500g [北海道産]

12,500円(税込)



冷凍

アレルギー物質(特定原材料8品目)

小 麦

冷凍

塩が効いているので、  
あったかご飯にぴったり！



粒が小さくしっかりしていて崩れにくい紅鮭の筋子を塩漬に  
しました。一口サイズに切ったら、温かいご飯にのせてお召  
し上がりください。おにぎりの具材  
にもおすすめ。しょっぱいからこそ  
際立つ旨味が口の中に広がります。

品番 25-085 紅鮭の塩すじこ

160g [アメリカ産] 1,800円(税込)

冷凍

アレルギー物質(特定原材料8品目)

な し



ギフトにおすすめ。  
化粧箱入のたらこ明太子の詰合せ。

極上の美味しい甘口たらこ程よい辛さの辛子明  
太子です。良質で粒のしっかりとしたスケソウダラ  
の卵を選び上げました。ご自宅用はもちろん、化  
粧箱入ですのご贈答用にもおすすめ。それぞれ  
単品でもご用意しております。

アレルギー物質(特定原材料8品目)

小 麦



品番 25-031

極上たらこ・明太子詰合せ

各300g(計600g)  
[アメリカ産/国内加工]

5,000円(税込)



品番 25-032

極上甘口たらこ

300g [アメリカ産/国内加工]

2,600円(税込)



品番 25-033

極上辛子明太子

300g [アメリカ産/国内加工]

2,600円(税込)



毎日の食卓に丁度いい！便利な480gパック。

プチプチの食感で味も美味しい、ちょっと切れてるだけの訳有りお買得品。

アレルギー物質(特定原材料8品目)

な し

※甘口たらこ・辛子明太子の本数は写真と異なる場合がございます。  
ご了承ください。

まろやかな甘口たらこ。



厳寒の海で獲れた助宗鱈の卵を使い、  
新鮮なうちに甘塩で仕上げました。

品番 25-056

甘口たらこ切り

480g [アメリカ産]

2,000円(税込)

冷凍



ピリッと程よい辛さの  
辛子明太子。



鮮度の良い助宗鱈の卵を唐辛子や柚子  
を効かせた調味液に漬け込みました。

品番 25-057

辛子明太子切り

480g [アメリカ産]

2,000円(税込)

冷凍





新商品

目利きが選んだ4種の魚介、  
まろやかで深い味わいの「西京焼き」。

ほど良い脂で旨みがある身もきれいな「紅鮭」、たっぷり脂がのった天然の「銀ダラ」、鮮やかな赤い姿にふっくらとした白身の「赤魚」、はたての旨みが凝縮された「ボイルほたて貝」。厳選した4種類の魚介を、素材の旨味を引き立てる西京味噌に漬けました。上品な甘みで深い味わいと芳醇な香りがお楽しみ頂けます。

品番 45-031 化粧箱入

【自家製】魚介の西京漬セット

4,000円 (税込)

① 紅鮭の西京漬 2切  
② 銀ダラ西京漬 2切  
③ 赤魚の西京漬 2切  
④ ほたて貝の西京漬 6個

アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし

冷凍

贈り物に  
おすすめ!

上品でまろやかな 西京漬

芳醇でコクのある 味噌漬

【召し上がり方】  
解凍後、お好みで味噌を落として、  
焼いてお召し上がりください。

ちょっと贅沢、銀ダラの西京焼き。

たっぷり脂がのった天然の銀ダラを厚めの切身にし、まろやかな西京味噌に漬けました。銀ダラの上質な脂に西京味噌の塩気と甘味は相性抜群!少し贅沢なご飯のおかずやお酒の肴にどうぞ。

品番 45-041 銀ダラ西京漬

5切 [アメリカ産・加工新潟]

2,500円 (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし

冷凍

国内産の「天然ぶり」を  
香り高い越後味噌に漬けました。

ほど良く脂がのって身にハリのある天然ぶりを使用。赤味噌をベースに、芳醇で旨みが強く、ほのかな甘みとコクのある(越後味噌)に漬け込みました。素材の味が引き立ち、味わい深く仕上がっています。

品番 45-016 天然ぶり味噌漬

5切 [国内産・加工新潟]

1,300円 (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし

冷凍

柔らかさ、旨さが違う、  
国産うなぎの蒲焼き。

稚魚から丁寧に養殖された国内産のニホンウナギを使い、昔ながらの調理方法で作ったこだわりの逸品です。国産うなぎは身が細長く皮が薄めで、引き締まった身とコクのある旨味が特徴。白焼きにこだわりじっくり焼いてから、タレを付けてふっくらと焼き上げて旨味を十分に引き出しました。皮に焦げ目が強く見えるのは火が十分に通っている証です。

品番 12-051 国内産うなぎ蒲焼2尾セット

6,000円 (税込)

① 長焼き160g位×2尾  
② タレ・山椒付き

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦

冷凍

【召し上がり方】《焼き方レシピ付き》  
焼き網または、電子レンジやフライパンで焼いて、  
タレや山椒をかけてお召し上がりください。

“おめで鯛”お祝いごとに、天然真鯛の塩焼き。

色鮮やかで身の締まりの良い天然真鯛を、新鮮なうちに当店で1尾ずつ丁寧に塩焼きしました。くせがなく淡白な味わいは絶品。1尾で1人前くらいの大きさの鯛を、紅白の敷き紙の上に並べて梅の花のお飾りを添えています。見た目も華やかで、お祝い事やお祝い初めなどにピッタリ。

品番 69-077 日本海天然真鯛塩焼き

2尾 [日本海産]

2,000円 (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし

冷凍

新潟に伝わる郷土料理「焼き漬け」と縁起物「昆布巻き」の詰合せ。

新潟で昔から保存食として食べられてきた「焼き漬け」。焼いてから漬けるため身はふっくらと香ばしく、甘じょっぱい醤油だれの旨味が魚をさらに美味しく仕上げています。  
4種の魚の焼き漬けに、北海道産の棹前昆布で秋鮭を巻いてかんぴょうで結び、やさしい味付けで柔らかく煮た「昆布巻き」を詰合せました。化粧箱入でご贈答にもピッタリ。お正月のごちそうの一品にもおすすめです。

品番 59-013 新潟名産「焼き漬・昆布巻セット」

4,000円 (税込)

① 銀鮭(餅切/2切) 1袋 [チリ産(養殖)]  
② 秋鮭(餅切/2切) 1袋 [北海道産]  
③ ぶり(餅切/2切) 1袋 [国産]  
④ サバ(2切) 1袋 [ノルウェー産]  
⑤ 秋鮭の昆布巻き(2本) 1袋 [秋鮭・昆布:北海道産]

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦

冷凍

金目鯛を1尾まるごときれいな姿のまま  
煮付けました。

鮮やかな赤い見た目程よく脂がのった金目鯛。少し小ぶりですが、煮付けた身は柔らかくふっくら。甘味のある醤油ベースのタレとからみ、白いご飯にぴったりです。

品番 59-043 金目鯛まるごと煮付け

1尾(250g位)×2袋 [国内産]

1,800円 (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦

冷凍

独自のスープで殻ごと煮込んだ「味付バイ貝」。

バイ貝を殻付きのまま、素材の旨味を引き立てる醤油ベースの独自のスープで煮込みました。解凍後は爪楊枝などで殻から出して頂くワタまで美味しく召し上がれます。めでたいことが倍になるという語呂合わせから、お祝いごとやお正月の一品にもおすすめです。

品番 59-069 味付バイ貝

900g (20粒前後)  
[原料インド産/国内加工]

1,350円 (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦・乳

冷凍

※冷凍発送も可能です。

自然解凍するだけの手間いらず  
温めればより美味しく。  
すぐに食べられる  
調理済の 魚惣菜

大好評! みその風味が香る、当店自家製「焼きサバ」

ノルウェー産の脂ののったサバ(骨取り/半身)を使用。当店の調理人が自家製みそにじっくり5日間漬け込み、その後、丁寧に焼き上げました。脂ののったサバの身はふっくらと柔らかく、さらに香り豊かな味噌の風味がお楽しみ頂けます。

品番 46-002 焼きサバ(味噌味)

半身3枚  
[原料:ノルウェー産/加工新潟]

1,500円 (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし

冷凍

新商品

新潟に伝わる郷土料理「焼き漬け」と縁起物「昆布巻き」の詰合せ。

新潟で昔から保存食として食べられてきた「焼き漬け」。焼いてから漬けるため身はふっくらと香ばしく、甘じょっぱい醤油だれの旨味が魚をさらに美味しく仕上げています。  
4種の魚の焼き漬けに、北海道産の棹前昆布で秋鮭を巻いてかんぴょうで結び、やさしい味付けで柔らかく煮た「昆布巻き」を詰合せました。化粧箱入でご贈答にもピッタリ。お正月のごちそうの一品にもおすすめです。

品番 59-013 新潟名産「焼き漬・昆布巻セット」

4,000円 (税込)

① 銀鮭(餅切/2切) 1袋 [チリ産(養殖)]  
② 秋鮭(餅切/2切) 1袋 [北海道産]  
③ ぶり(餅切/2切) 1袋 [国産]  
④ サバ(2切) 1袋 [ノルウェー産]  
⑤ 秋鮭の昆布巻き(2本) 1袋 [秋鮭・昆布:北海道産]

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦

冷凍

独自のスープで殻ごと煮込んだ「味付バイ貝」。

バイ貝を殻付きのまま、素材の旨味を引き立てる醤油ベースの独自のスープで煮込みました。解凍後は爪楊枝などで殻から出して頂くワタまで美味しく召し上がれます。めでたいことが倍になるという語呂合わせから、お祝いごとやお正月の一品にもおすすめです。

品番 59-069 味付バイ貝

900g (20粒前後)  
[原料インド産/国内加工]

1,350円 (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦・乳

冷凍

※冷凍発送も可能です。



日本海産の新鮮な甘えびを船内で急速凍結！



新潟では赤唐辛子(南蛮)に似ていることから「南蛮えび」とも呼ばれる甘えび。鮮度抜群の甘えびは、透き通るような身の美しさと舌の上でとろける甘味で格別な美味しさです。  
※本品は福井県沖合でとれた新鮮な甘えびを船内で急速凍結し、生のえび本来の甘味をそのまま保たせた高級品です。

品番 15-077 日本海産刺身甘えび 化粧箱入

500 g (35〜45尾位) 日本海(福井県)産 4,000円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) えび



【召し上がり方】

甘えびはお刺身が一番。頭を外して殻をむき、お刺身でお召し上がりください。外した頭は良いダシが出ますので味噌汁におすすめ。その他、殻ごと塩焼き・唐揚げ・汁物や茶碗蒸しなどいろいろな料理にご利用ください。

寒流の冷たい海で獲れる、鮮やかな赤色のロブスター。



きれいな赤色で食卓を豪華に演出してくれる、身が締まった甘みのあるボイルロブスターです。お正月やパーティーのごちそうにぴったり。ボイルしてありますので、解凍後はそのまま美味しくお召し上がり頂けます。お好みのタレ、ソースなどをかけるとより一層味が引き立ちます。また、ぶつ切りにし、味噌汁や鍋物にしても海老の旨味たっぷりで美味しいのでぜひお試しください。

品番 15-016 ボイルロブスター

限定品

3尾(計550g位) [ナミビア産] 5,000円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) えび



※解凍をお急ぎの場合は、水をかけ流して下さい。(電子レンジでの解凍はご遠慮下さい)

食べごたえの良い大サイズのボタンエビを選びました。



とれたて新鮮な「ボタンエビ」を船上で急速凍結しました。高級料亭や寿司屋でも大人気のボタンエビは、やはりお刺身で食べるのが一番！甘みが強い海老ですので、舌の上でとろける濃厚な甘味とプリプリの食感は格別な美味しさです。



品番 15-024 刺身ボタンエビ(大) 簡易箱入

500 g (13〜15尾位) [ロシア産] 6,800円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) えび

★ボタンエビはご家庭の冷凍庫での長期保存が出来ません。冷凍保管し、1週間を目安にお召し上がりください。



【召し上がり方】

〈解凍方法〉 箱からボタンエビを取り出し、ポリ袋に入れかえ流水を用いて短時間で解凍してください。(加熱解凍・自然解凍はさけて下さい。) 解凍後はお刺身の他、殻ごと塩焼き・唐揚げ・汁物などでどうぞ。外した頭は味噌汁にご利用頂けます。

旨味たっぷりで食べごたえ抜群！ブラックタイガーの「むきえび」。

新商品



加熱調理用

火を通すと鮮やかな赤色に変わるブラックタイガーは、肉厚でプリッとした食感が特徴。大ぶりで弾力があり、身がしっかりしていて加熱してもプリプリ感が残る甘みのある海老です。パラ凍結で使いやすい大粒のむきえびなので、必要な分だけ解凍して、天ぷらや炒め物、エビチリなどにおすすめです。



品番 15-020 むきえび(大)【ブラックタイガー】

480 g 位(20尾前後) [原料:インド(養殖)/国内加工] 2,000円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) えび



真昆布の旨味で引き立つ、魚介の旨さ。

お刺身の新鮮な魚介を丁寧に真昆布で包んだ『昆布メ』は、昆布の隠し味がほのかに効いて、魚介の旨さが引き立ちます。そのままお刺身のように召し上げるのもよし、ご飯にのせてたっぷりのダシ汁をかければ、『海鮮茶漬け』でもお楽しみ頂けます。昔から、日本海側の北前船の寄港地を中心に伝えられてきた『昆布メ』。ひと味違ったお刺身の味をぜひご賞味ください。

品番 20-006 昆布メお刺身セット 簡易箱入

2,800円 ① 真鯛スライス ② 平目スライス ③ 真鰯スライス (税込) 各・約80g(スライス10切) [新潟産]

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】

冷蔵庫で解凍後、昆布を取って普通のお刺身と同じ要領でお召し上がりください。(スライスしてありますが、はがし難い場合は包丁で切ってください。)



とれたてのマイカ(スルメイカ)を船上で急速凍結！！



使いやすい IQF パラ凍結

鮮度抜群！

お刺身はもちろん、煮付やイカ焼きにもおすすめの船凍いか。小ぶりサイズのためワタは小さめですが、身は柔らかいです。丸々1杯なので身や先端のヒレ、目やくちばしの周りなど普段は食べられない部位もお刺身としてお楽しみいただけます。解凍後、お刺身や塩辛に。また、煮物や炒め物・揚げ物、イカ飯などお好みの料理でどうぞ。

品番 16-029 刺身いか

限定品

小3/4ハイ(大小小づろい) [国内産] 2,300円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし



お正月の縁起物！多幸を願って召し上がれ。



北海道で獲れた水タコの足を蒸して冷凍しました。半解凍位の状態で好みの大きさにスライスしてお刺身や和え物、炊き込みご飯などにどうぞ。足の太い部分はお刺身がおすすめ。細い部分や皮は炊き込みご飯などにして頂くと美味しいです。蒸した水タコは余分な水分が抜け、柔らかく旨味があります。

品番 16-109 蒸しタコ足

限定品

1本(480g前後) [北海道産] 2,500円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし



まろやかな2つの味で、旨さ格別！

旬の真サバを特製の酢に漬け込み、素材の旨味を引き出しました。鯖の味が際立つシンプルなメサバ(レギュラータイプ)と、昆布の風味が効いた「昆布巻き」。冷蔵庫で解凍後、お好みの大きさに切ってお刺身でどうぞ。まろやかで上品な2種類の味をご堪能頂けます。



生食用

品番 19-033 国内産メサバセット

1,000円(税込)

① メサバ 1枚 ② 昆布巻きメサバ 1枚

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし



※本品製造工場では、かに・小麦・えびを使用した製品も製造しております。



甘さと旨味たっぷり！  
歯触りがよく柔らかい食感の「刺身ほたて貝柱」。



くせがなく、解凍した際に水の出ない良質な北海道産のほたて貝柱です。そのままお刺身はもちろん、加熱しても美味しいので煮物や焼き物など、様々な料理で楽しめて重宝します。

品番 16-092 刺身ほたて貝柱 **限定品**

45・500 g (25〜30ヶ位) [北海道産] 簡易箱入

**5,000円** (税込) アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし



北海道産  
濃厚ほたて

大きくて食べ応えのある2Lサイズの  
「ボイルホタテ貝」



新鮮なホタテをボイルした生食用です。解凍後はそのままお刺身やサラダに、また煮物やフライ・焼き物などの加熱料理にもおすすめです。ウロを取って1個ずつバラ凍結されているので、使いたい分だけ取り出してご利用頂けます。

品番 16-039 ボイルほたて大

10個入 [北海道・青森産]

**2,400円** (税込) アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし

生食OK!



風味が良い新鮮なつづ貝の刺身用開き。

冷たい海で育つことで身がギュッと引き締まったつづ貝は、味が濃くコリコリとした食感が特徴。刺身用に開いてありますので、解凍後はそのままわさび醤油につけてお刺身や寿司ネタなどに。バター焼き・フライなどの加熱料理にもどうぞ。

品番 16-024 つづ貝開き (刺身用)

20枚  
[カナダ・アイルランド産]

**1,300円** (税込) アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし



ご飯にたっぷりのせて贅沢うに丼に！  
子どもも喜ぶ手巻き寿司や軍艦巻きに！



うに本来の風味を楽しんでいただく為に無添加・ミョウバン不使用で仕上げました。濃厚な味わいと口の中であろける食感がお楽しみいただけます。冷蔵庫でゆっくり解凍し、お刺身や丼などでお召し上がりください。※個体差により、多少色の違いや大きさにばらつきがあります。

品番 16-016 生食用うに

100 g [チリ産]

**2,000円** (税込) アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし



脂がのって色鮮やか。  
旨味のある刺身用トラウトサーモン。



淡水魚であるニジマスを海水で養殖したトラウトサーモンをお刺身用にスライスしました。身の色がきれいで味が濃く、脂のりが良いので大人にも子どもにも大人気！解凍後は、お刺身の他、寿司ネタにマリネやカルパッチョ、サラダにもおすすめです。

品番 05-043 刺身トラウトサーモン

10 g × 20枚 [チリ産 (養殖)]

**1,300円** (税込) アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし



赤身とトロのいいところ取りでとろける美味しさ！本まぐろ中トロ。



最高級まぐろ・本まぐろ (黒まぐろ) の中トロは、さっぱりとした赤身と脂ののったトロの部分の中間で絶妙なバランスの美味しい部分。きめ細やかな脂と上品な旨味は中トロならではの味わいです。お刺身や寿司ネタ、贅沢なマグロ丼などにどうぞ。

品番 17-010 本マグロ中トロ (皮付)

200 g [地中海産 (養殖)]

**3,500円** (税込) アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし

★ご家庭の冷凍庫での長期保存が出来ません。冷凍保管し、1週間を目安にお召し上がりください。

【召し上がり方】

解凍後、皮を取って好みの大きさに切ってください。(皮は食べられません。) ※脂がのっているため時間の経過とともに色が変わってきます。切り分け後は、出来るだけすぐにお召し上がりください。

冷凍



ネギトロ丼や手巻き寿司の  
ネタにおすすめ!!



パチ鰯とキハダ鰯の2種類のまぐろを使用。つづ感を出す為に大きめの身を入れ、鰯の美味しさがしっかりと味わえるように仕上げた「マグロすき身」です。冷蔵庫で解凍後、卵の黄身にネギや刻み海苔など、好みのトッピングでお召し上がりください。また、軍艦巻きや手巻き寿司のネタにも最適です。

品番 17-033 マグロすき身

250 g **1,000円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし



お刺身や漬け丼、カルパッチョなどに。



メバチマグロは名前の通り、目がぱっちり大きいのが最大の特徴です。味は程よく脂ののってさっぱりとしていますので、濃厚な脂が苦手な方でも美味しく召し上がれます。冷蔵庫で解凍し、お刺身や漬け丼、カルパッチョなどにどうぞ。

品番 17-045 メバチマグロ切落し

250 g **1,380円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし



これは旨い!

新商品



新潟産ふぐのたたきと唐揚げセット。

新潟で水揚げされる天然のゴマフグを厳選し、新鮮なうちに素早く身おろしました。薄く切った身をサッと炙り、冷水で締めてから急速凍結した「たたき」は、軽く火を通すことで身が引き締まって甘みが増し、旨みが封じ込められて香ばしい食感。お刺身はもちろん、だし茶漬けにもおすすめ。また、食べやすい大きさに切って粉をまぶした唐揚げは、揚げたてを食べて頂くと…ほど良い弾力と淡泊な味わい、ふくら柔らかな食感が楽しめます。

品番 19-049 ふぐのたたき・唐揚げセット

**3,000円** (税込)

[新潟産]  
①ふぐのたたき 150 g (ポン酢付き)  
②唐揚げ 300 g

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦

【召し上がり方】

【たたき】袋のまま流水解凍し、ポン酢やお好みの薬味をつけてどうぞ。  
【唐揚げ】凍ったまま油で揚げて、熱いうちにお召し上がりください。

冷凍





**ギフト  
人気**

ふっくらと柔らかく上品な味に仕上げた、  
当店自慢のバラエティ豊かな詰合せ。

厳選した魚6種類を1枚1枚丁寧に干し上げました。ひもは干すことで余分な水分を無くし、魚の中にあるタンパク質をアミノ酸へと変え、そのアミノ酸が旨味成分となって美味しい干物に仕上がります。ふっくらと柔らかく上品な味に仕上げた当店自慢のバラエティ豊かな詰合せは、ご自宅用はもちろん、ご贈答品にも自信をもっておすすめします。

品番 29-024 うまい干物6種詰合せ 簡易箱入

**3,500円** (税込) ※水揚げ状況により内容が変更される場合がございます。予めご了承ください。

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

①真ほっけ開き 2枚【北海道産】 ②真鯛開き 2枚【国内産】  
③真アジ開き 2枚【国内産】 ④サンマ開き 2枚【国内産・台湾産 他】  
⑤カマス開き 2枚【国内産】 ⑥カレイ干し 2枚【国内産】

冷凍

## 海の旨みたっぷり! 干物類



脂がのって旨さ格別! 日本海産のどぐろ一夜干。

高級魚として知られる希少価値の高い「のどぐろ」。正式名称は「アカムツ」といい、体は赤いですが、口を開けるとのどの奥は真っ黒。そのため、北陸～新潟近辺では「のどぐろ」と呼ばれています。柔らかい身は口の中ですとろけるほど脂のりが良く、美味しさは格別! そんなのどぐろを丁寧に開いて一夜干しにしました。干すことでさらに旨味が増したのどぐろをぜひご堪能ください。

品番 35-035 のどぐろ開き一夜干 **限定品**

110g位×3枚【日本海産】 **4,300円** (税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

冷凍



鮮やかな赤い姿にクセのない上品な味、  
金目鯛一夜干。

ほど良く脂がのって上品な味わいの金目鯛を丁寧に開いて干しました。身厚でふっくらした白身魚が干すことでさらに旨味アップ! 金目鯛は皮と身の間がとても美味しいので、皮目をこんがり焼いて頂ければ、香ばしい皮の旨味までご堪能頂けます。

品番 35-037 金目鯛開き一夜干

250g位×2枚【宮城産】 **1,600円** (税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

冷凍

**国内産の大きな真いかを使用!**

とれたて新鮮な身厚で大きな真いか(スルメイカ)を丁寧に開き、甘塩で仕上げた一夜干しです。焼いてそのままでも美味しいですが、お好みで味付けをして頂くことにより一層美味しく召し上がれます。

品番 28-055 特大一夜干いか(甘塩)

1枚(300g前後) **1,080円** (税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

**旨み凝縮! いか一夜干し**

【召し上がり方】  
焼いてそのままでも美味しいですが、お好みでマヨネーズや醤油、辛味が効いた七味マヨネーズを付けても美味。その他、炒め物や天ぷら、加熱してからサラダなどにもどうぞ。

**柔らかく風味豊かな「アルゼンチンマツイカ」の一夜干!**

熱を通すと旨みが出る肉厚のアルゼンチンマツイカを使い、丁寧に開いて一夜干しにしました。加熱調理後も柔らかく旨味のある、風味豊かな「イカ一夜干し」です。

品番 28-026 いか一夜干(肉厚)

2枚(真空パック)【アルゼンチン産・加工青森】 **1,300円** (税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

冷凍

**あったかお鍋でおいしい冬を過ごそう!**

鍋に人気の4種類の魚介と海老入つみれを詰合せました。お好みの鍋つゆで野菜などの具材と一緒に煮込めば、魚介の旨味たっぷりの「漁師鍋」が出来上がり。美味しいダシが出ていますので、みはうどんや雑炊で。中華麺を入れてラーメンも美味しいです。

品番 19-045 漁師鍋セット 簡易箱入

**3,800円** (税込) 【国産・ロシア産・カナダ産】

アレルギー物質(特定原材料8品目) えび・卵・小麦 ※つみれの原料の魚はえび・かにを食べています。

魚介たっぷりの鍋セット、豪快に召し上がれ!

**冬はおうちであったか!! アンコウ鍋セット。**

ふっくらとした身は、淡泊であっさりとしています。濃厚な手作りアン肝、コラーゲンたっぷりの皮と一緒に鍋にどうぞ。野菜などのお好みの具材を入れて、お好きな味付けでお楽しみください。良いダシが出ていますので、みは雑炊で! うどんなどを入れても美味しいです。

品番 16-067 アンコウ鍋セット 簡易箱入

**3,000円** (税込) 【日本海産】

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

ワンポイント  
アン肝は鍋に入れずに、輪切りにしてそのままポン酢やお好みの薬味を付けて頂いても美味しいです。

冷凍

**新鮮なカキを風味そのままに急速冷凍しました。**

徹底した品質管理が行われている、冷凍のむき身カキです。使う分だけ表面の氷を流水でサッと洗い流してから、牡蠣鍋やカキフライ、シチューにグラタンの具材など、お好みの加熱料理にご利用ください。大粒で食べ応えがあり、香りが良くとても美味しいです。

品番 16-106 冷凍粒がき(大粒)

2L(850g)【岡山県産】 **3,500円** (税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

加熱調理用







甲羅入で見た目も華やか！  
カニの身入りのグラタン。



紅ズワイガニの身が入ったクリーミーなグラタンを、カニの甲羅に詰めました。オープンまたはオープントースターで焼き色が付くまで香ばしく焼いて、熱いうちに召し上がれ。見た目も楽しく、食卓を華やかに彩ってくれる一品です。

品番 65-036 かにグラタン(甲羅入)

4個 **900円**(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目)  
卵・乳・小麦・カニ

※商品の製造工場では、卵・えびを使用した製品も製造しています。

冷凍

当店大人気のカニの身たっぷり  
「カニしゅうまい」!



日本海でとれた新鮮な紅ズワイガニの身をたっぷり【蟹の身 40%以上】使用した、とっても美味しい「カニしゅうまい」。温めて召し上がる他、油で揚げて頂いても美味しいです。

品番 65-015 カニしゅうまい

30g×10個 **1,500円**(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 卵・小麦・カニ

冷凍

シャキシャキの歯ごたえ、磯の風味が香る海藻。



ミネラルや食物繊維が豊富な健康食品・もずく。全国で消費される約9割が沖縄産の柔らかい太もずくですが、こちらはきれいな日本海で育った天然の「岩もずく」です。口の中で広がる磯の風味とシャキシャキとした歯ごたえをお楽しみください。

品番 41-001 日本海岩もずく

塩蔵・400g **1,000円**(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】  
流水で塩を洗い流してから、酢の物や味噌汁、天ぷらなどお好みの料理でどうぞ。  
※日本海の天然物ですので、貝殻や砂が入っている場合があります。  
良く水洗いしてご利用ください。

北海道産の上質のものだけ揃えた  
高級自然食品



棹前昆布は若い昆布で繊維質が少ないため、煮上がり早く、煮崩れしにくいので昆布巻や結び昆布にぴったり。ダシはあまり出ないやわらかい昆布ですので、お惣菜に最適です。

品番 40-023 高級棹前昆布

90g[北海道産] **850円**(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】  
たっぷりの水で1分程戻してからお使いください。昆布巻やおでん、煮物などにどうぞ。

プリッと食感!



食べ応えのある大粒の海老をたっぷり使用。  
香味野菜と豆板醤を効かせたプリッと甘辛い本格ソース仕上げの「エビチリ」と、ほのかな酸味とクリーミーな味わいの濃厚ソースで仕上げた「エビマヨ」です。湯せんして温めるだけで、本格的なえび惣菜が楽しめます。

品番 59-019 海老が主役のエビチリ・エビマヨ

2種(各250g)  
[原料:インドネシア産] **1,850円**(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) えび・卵・小麦・乳

冷凍

北海の風味豊かな干しするめ。



お酒の肴や松前漬などの漬け物におすすめ。そのまま裂いて召し上がれますが、軽く炙ってマヨネーズや醤油・七味などを付けると一層美味しくなります。日本では縁起物とされ結納品や神事、祭事など幅広い用途に使われます。

品番 28-041 北海干するめ

3枚[国内産] **2,300円**(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

伊勢湾産の風味豊かで美味しい焼き海苔。



伊勢湾は一級河川が多く流れる、栄養豊富で豊かな漁場です。その伊勢湾で育まれた海苔を使い、美味しい「焼き海苔」に仕上げました。パリッとした食感と口の中に広がる甘み、上品な海苔の風味がお楽しみ頂けます。化粧箱入ですので、ご贈答にもおすすめです。

品番 42-016 焼き海苔 化粧箱入

10枚×3袋[伊勢湾産] **2,500円**(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

食卓を豪華に!  
プリッとサクサクの特大エビフライ。



長さ 約20cm  
特大サイズ

特大サイズの新鮮なバナメイエビを使い、衣をつけて丁寧に仕上げました。冷凍のまま揚げて頂くと、サクサクの衣にプリッとしたエビの食感がしっかりと味わえます。大きなエビフライはパーティのごちそうにもピッタリ!

品番 69-079 エビフライ(特大)

5尾入(計325g)  
[ベトナム産他] **1,000円**(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 卵・小麦・えび

冷凍

下処理不要!  
プロ級のまっすぐなエビ天が  
ご家庭で簡単に!



※天ぷらの調理例です。  
新鮮なバナメイ海老の殻をむき、加熱したときに丸まらないよう処理をしました。解凍後すぐに使える便利な冷凍えびです。エビ天やエビフライ、加熱してサラダやピラフなど様々なアレンジでお楽しみください。

品番 15-065 のぼし海老(バナメイエビ)

10尾[ベトナム産(養殖)] **1,000円**(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) えび

冷凍

昔懐かしい伝統の味、こだわりのダシが効いたやさしい味わい。



新潟で古くから親しまれてきた車麩を油で揚げてからつゆで煮込み、コクのある味わいに仕上げた「車麩煮」。豆腐をくずして細かく刻んだ具材を加えて油で揚げ、たっぷりのつゆで煮含めた「がんもどき煮」。干すことで旨みや栄養が凝縮された乾燥大根を水で戻して煮込んだ伝統料理「切干大根煮」。いずれも、焼津産かつお節・北海道産昆布・国産あごだし・椎茸だしの4種の出汁を効かせたつゆで煮込み、やさしい味わいに仕上げました。

品番 71-136 懐かしの煮物セット

**2,300円**(税込)

①車麩の煮物 1/4カット×20枚  
②がんもどきの煮物 10個  
③切干大根煮 300g

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦

冷凍





**【雪室熟成 越乃黄金豚】**  
甘みのある良質な脂とやわらかくコクのある赤身が特長の新潟のブランド豚「越乃黄金豚」。雪国新潟ならではの雪室で熟成させることで、しっとりとした柔らかさを目指を引き出しました。

**新潟「当地グルメ」「たれカツ丼」**

「カツ丼」=卵とじのカツ丼のイメージですが、新潟のカツ丼は薄めのカツを甘いタレにくぐらせてからご飯の上にのせた「たれカツ丼」なんです！発祥は昭和初期頃、新潟市でカツカツを甘いタレにくぐらせてご飯の上にのせて提供したのが始まりと言われています。薄切り肉を揚げ焼きにしたカツカツが元になっているので、薄めのカツが2枚以上のっているのが特徴です。

品番 72-039 新潟たれカツセット  
1,680円(税込) 簡易箱入  
・雪室熟成越乃黄金豚ももカツ 40g×12枚  
・たれカツ丼のタレ 200ml

アレルギー物質(特定原材料8品目) 卵・乳・小麦

冷凍

**きめ細やかな脂、さっぱりとした旨味のある「越後もちぶた」をしゃぶしゃぶで。**

旨味も栄養も豊かな新潟の銘柄豚「越後もちぶた」。そのロース肉とバラ肉の2種類を、それぞれしゃぶしゃぶ用に仕立てました。越後もちぶたは脂がさっぱりとして、コレステロールも少ないので、健康管理に気を使っている人も安心して召し上がり頂けます。

品番 72-028 越後もちぶたシャブシャブ 限定品  
3,500円(税込) 簡易箱入  
・ロース肉スライス 280g  
・バラ肉スライス 280g

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

冷凍

**【召し上がり方】**  
鍋に水と昆布を入れて沸かし、解凍した肉をさっとくぐらせて、お好みのタレや薬味を付けて召し上がりください。

**当店不動の人気商品！牛タン入のつくね串。**

※焼いてタレをかけた調理例です。

国産の若鶏を使用し、牛タンを混ぜ込んだジューシーなつくねです。粗挽きの程よい歯ごたえに、牛タンの風味と肉汁が人気。加熱済みなので、表面に焼き色がつく程度に焼いてください。お好みで醤油やカラシを付けるとさらに美味しく頂けます。その他、おでんや煮込み、カレーの具材にもどうぞ。

品番 59-091 牛タン入つくね串 簡易箱入  
10本(5本×2) [宮城加工] 1,500円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦・卵

※本品製造工場では、小麦・卵・乳・えびを含む製品を生産しています。

冷凍

**新潟県産豚のロース肉を、2種類の特製味噌に漬けました。**

自然豊かな環境で飼育された新潟県産豚・グリーンポークのロース肉を使用。こだわりの飼料で、コクがあるのにあっさりとした脂肪をもつ味わいのある豚肉を、新発田市の酒造メーカー「菊水」の上質な酒粕をブレンドした特製越後味噌と、甘みのあるこうじ味噌の2種類の味噌にじっくりと漬け込みました。

品番 72-096 豚肉の味噌漬2種セット  
2種(計4枚) 2,500円(税込)

① 豚ロース味噌漬(菊水酒粕入) 110g×2枚(個包装)  
② 豚ロース味噌漬 110g×2枚(個包装)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦

冷凍

**魚沼黄金餅**

秘伝の杵つき手のし製法、日本古来の餅の味。

山あいの肥沃な盆地である越後・十日町市で、熟練した職人が一白一白丁寧に搗いて、こだわりの手のし製法で仕上げました。

新潟・魚沼の中でも「特A地区」の「こがねもち米」を100%使用。  
「こがねもち米」は粘りがあってコシが強く、甘みが多いのが特徴で、他のもち米とは別格の一級品。さらに、豪雪地帯ならではの豊富な雪解け水・信濃川の河岸段丘・寒暖差が大きな気候風土をもつ魚沼の最適な環境で作られているので、ダントツの美味しさです！

昔ながらの杵つき手のし製法で、よりコシが強く、食感・香りが際立つ！  
プレス機での餅のしとは違い、職人が「木杵を使って手のしする」場合は搗く時に余計な水を一切入れず仕上げる事が出来るため、なめらかでコシの強く、食感や甘味・香りがすぐれた餅になります。少し大判のサイズも昔ながら。手作業のためわずかに不揃いなのも手づくりの証です。

魚沼産こがねもち使用・国内産原材料／450g(6切) ※1切 横4.5cm位×縦8cm位×厚さ1.8cm位

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

お届け日 11月15日頃～

白餅 草餅 豆餅

品番 71-166 魚沼黄金餅「白餅」 簡易箱入  
白餅(6切)×3袋 3,300円(税込)

品番 71-167 白もち・草もち詰合せ 簡易箱入  
白餅(6切)×2袋・草餅(6切)×1袋 3,400円(税込)

品番 71-168 こがね餅詰合せ(3種) 簡易箱入  
白餅・草餅・豆餅(6切)×各1袋 3,500円(税込)

**令和7年度産 新潟のこしひかり**

粘りがあってふっくら美味しい新潟のこしひかり。冷めても変わらない美味しさは名前の如く「越の国に光り輝く」お米です。

人気No.1!一番売れているお米です。

品番 70-002 魚沼産こしひかり 5kg 6,500円(税込)

米作りに最適な魚沼の環境で育てられた日本一の「魚沼産」。甘みと香りが強く、弾力のある粘り強さ、すべてが一級品です。

新潟県認証 特別栽培米とは？  
新潟県で特別栽培農産物として認証された、地域の慣行栽培に比べて節減対象となる化学合成農薬や化学肥料(窒素成分)を5割以上減らして作られたお米です。認証されたものは県のシンボルマークが入った認証マークが貼られます。

『地元柏崎』で育った味わい。  
地元・柏崎で作られた新潟県認証の特別栽培米のこしひかり。美味しくてお求めやすい価格が魅力です。

品番 70-044 柏崎産こしひかり 5kg 5,200円(税込)

こしひかりに続く新ブランド。  
米どころ新潟の新ブランド米。大粒で形が良く、しっかりとした弾力のある食べ応えで、甘みとコクがお楽しみ頂けます。

品番 70-048 新之助(柏崎産) 5kg 5,300円(税込)

※玄米でのご注文も承ります。(内容量5%増 精米5kg=玄米5.5kg)



**新潟名産**  
新潟を代表する郷土和菓子。  
よもぎが香る「笹だんご」

雪どけの野山に芽吹く「よもぎ」を使ったお団子に、程よい甘さの自家製・粒あんを入れて、天然の生笹で1つ1つ丁寧に手包みました。新潟の老舗冷凍和菓子メーカー「港製菓」の独自製法により、解凍後のもちり柔らかい食感に仕上がった笹だんご。食べたい時に自然解凍ですぐにお楽しみ頂けます。

品番 71-088 笹だんご 10個入  
10個入 **1,380円** (税込)

品番 71-030 笹だんご 20個入  
20個入 **2,650円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし

※製造工場では小麦、乳成分、大豆を含む製品を製造しています。

**季節限定、旬の味覚。**

お届け時期  
11月末頃～12月末頃までの予定

長野県の野沢温泉村を中心に信越地方で栽培される伝統野菜「野沢菜」を、塩や醤油・唐辛子などを使って浅漬けにしました。

品番 71-042 野沢菜漬 (箱入) 簡易箱入 **限定品**

500g (固形量300g) × 3袋 [国内産]  
**2,580円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦

※当店の野沢菜漬は合成着色料・防腐剤を使用しておりません。そのため日が経つにつれて発酵が進み、色がきれいな緑色から少しずつべっ甲色に変化し、味も酸味が強くなっていきます。

※野沢菜漬・ル レクチエは収穫状況による数量限定の為、ネットショップでは取り扱っておりません。  
また、受付期間内であっても早期終了する場合がありますので、お早めにお申し込みください。

**越後十日町 小嶋屋**

「雪と着物とそばの街」として全国に知られる越後十日町。小嶋屋のそばは雪国の清冽な水と厳選されたそば粉、そして先代小林重太郎が提案した海藻をつなぎとした独特のそば製法により「なめらかな舌ざわり」と「こしのある歯ごたえ」が特徴の越後を代表する「そば」です。

品番 71-092 越後十日町「小嶋屋のへぎそば」  
180g × 5束 **2,530円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦・そば

**笹の風味と素材にこだわった5種類の味。**  
ふっくら香ばしい手づくり笹おこわ

レンジ加熱OK

もちもちとした食感で香ばしい醤油おこわに、長岡野菜や素材にこだわった味付惣菜 (舞茸・かぐら南蛮醤油味・レンコンきんぴら・栗・山菜) をのせて笹で包んだ「笹おこわ」。電子レンジで温めるだけで簡単に召し上がれますので、急なお客様へのおもてなしにもピッタリです。(自然解凍でもOK)

品番 71-001 笹おこわ詰合せ  
10個入 **2,300円** (税込)

舞茸・かぐら南蛮醤油味・山菜・レンコンきんぴら・栗 (各90g × 2個) / 10個入

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦

**幻の洋梨**  
ル レクチエ

原産国フランスでも希少価値の高い幻の洋梨。甘い香りと酸味の少ない濃厚な甘さで、冬を代表する高級果物です。収穫後40日以上かけて追熟し、お手元に届いた頃が食べ頃です。 ※長期保存はできません。

品番 73-040 ル レクチエ **限定品**

2kg (5～7玉) **5,000～6,000円** (税込) (予定価格)

お申し込みは11月20日までの受付です。  
お届け期間11/26～12/5までの予定

※天候により、価格・玉数・発送日が多少変動する場合がございます。

アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし

**小千谷名物 へぎそば わたや**

大正10年創業、新潟県小千谷市にある「わたや」では、創業以来変わらぬ手法でへぎそばをご提供しております。「へぎそばを全国に広めたい」その一心でのごしにとことんこだわった乾麺を作りました。

品番 71-160 越後小千谷「わたやのへぎそば」  
200g × 6袋 **3,400円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦・そば

**急速冷凍**  
採れたてを  
にいがた夏の味覚が蘇る

品番 73-049 冷凍 黒埼茶豆  
500g **1,000円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】  
本品は生のまま冷凍しています。解凍後は生の茶豆と同じように調理してお召し上がりください。おすすめは「蒸し焼き」ですが、「焼き茶豆」も美味しいです。

**夏が旬のブランド枝豆「黒埼茶豆」、あの美味しさが冬でも楽しめる!**

8月が本番の「茶豆」は薄皮がうっすら茶色がかっているのが特徴で、実入り (豆の太り) よりも味を優先して8割位の時に収穫します。この採れたてを、鮮度の良いまま急速液体凍結機 (凍眠) で急速冷凍しました。解凍すると、採れたての味が蘇ります。ゆでたての独特の香りと、口の中に広がる甘みや旨味は格別! 夏だけのちょっと贅沢な味が、いつでも食べたい時に楽しめるようになります。

焼き茶豆もおすすめ!

アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】  
本品は生のまま冷凍しています。解凍後は生の茶豆と同じように調理してお召し上がりください。おすすめは「蒸し焼き」ですが、「焼き茶豆」も美味しいです。

**煮物や炒め物などに! 新潟県産の良質な干しぜんまい!**

貴重な県内産の乾燥ぜんまいです。戻してから調理する手間はかかりますが、干したぜんまいは風味や食感が良く、素材の旨味がより味わえます。水で戻すと6～7倍に増えるので、使う分だけ戻してからお好みの味付けでお召し上がりください。

極上品 数量限定

品番 73-037 新潟産干しぜんまい  
200g **4,800円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】 説明書付き  
水から茹でて戻し、煮付や油炒め等お好みの料理にご利用ください。



**越の蔵 おすすめ**  
数量限定品

**年末年始は  
うまいお酒で  
乾杯!!**

品番 80-068 景虎 純米酒・銀の翼セット  
1.8L × 2本 箱代込み **5,300円** (税込)

①越乃景虎 純米酒  
②銀の翼 特別本醸造

**当店オリジナル**  
大吟醸「越乃清水」

新潟の酒米「越淡麗」を100%使用。さらに、精米歩合40%まで磨き上げた、当店人気の大吟醸。優しくフルーティな香り、口にも含むと膨らみのあるコクと、スッキリとした後味のキレの良さが自慢のお酒です。

品番 81-001 大吟醸「越乃清水」 箱代込み  
720ml **4,000円** (税込)

原料 米: (越米・掛米) 越淡麗  
精米歩合: 40%  
アルコール分: 16度

日本酒度: +3.0  
酸度: 1.3  
アミノ酸度: 1.2

**数量限定品**

品番 80-095 越後の地酒5本セット  
1.8L × 5本 **12,420円** (税込)

①越乃寒梅 白ラベル  
②越乃景虎 龍  
③白龍 純米吟醸 干支ラベル  
④雪男 本醸造  
⑤想天坊 大辛口  
⑥杜氏の晩酌 本醸造

**数量限定品**

品番 81-081 越後の地酒6本セット  
720ml × 6本 **6,950円** (税込)

①越乃景虎 龍  
②松乃井 一献  
③白龍 純米吟醸 干支ラベル  
④銀の翼 特別本醸造  
⑤越乃白鳥 特別本醸造  
⑥杜氏の晩酌 本醸造

越後地酒処  
**越の蔵**  
新潟県柏崎市鯨波

越後地酒のお申し込みは、お電話、注文書、又は、ネットショップをご利用ください。

**☎ 0257-20-1166**  
**FAX 0257-21-0784**

常温送料 1ヶ口 1,000円  
(沖縄県は送料 2,200円頂きます。)  
※クールが必要な商品を同梱する場合はクール代400円が別途かかります。

当店で、20歳未満の方にはお酒を販売しません。  
お客様の年齢を確認させていただく場合がございます。



