

料金後納郵便



ゆうメール

春のご挨拶や贈り物に。  
母の日のプレゼントに。  
—旬の美味しさをお取り寄せ—

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

春号

令和7年

カタログ有効期限

5月31日

旬の味覚と旨いもの、彩り豊かな詰合せ。

春いろ味めぐりセット

2ページ

雪どけの新潟、ふるさとの味。

笹で包んだ郷土食

3ページ

選りすぐりの海の幸と、  
ふるさと新潟の春の味覚。

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





# 春いろ味めぐり

## セット

春の味覚と当店おすすめの旨いもの。  
7つの美味しさを味めぐり。



春が旬のサワラとアジに、笹の葉で包んだ醤油おこわ。  
甘塩仕立ての紅鮭に脂ののったサーモン塩麹漬、旨さが違う鮭を食べくらべ。  
とろける食感のマグロにジューシーな餃子まで、  
今おすすめの品を7点選んで詰合せました。

品番 47-003  
春いろ味めぐりセット  
3,980円(税込) 冷凍



- ① 甘塩紅鮭切身 3切
- ② サワラ西京漬 3切
- ③ サーモン塩麹漬(銀鮭) 3切
- ④ 真アジ開き(小) 3枚
- ⑤ まぐろネギトロ 100g

- ⑥ 笹おこわ(かぐら南蛮・レンコンきんぴら) 2種/各1個
  - ⑦ レンジで三元豚の焼き餃子 5個入(計85g)×2袋
- アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦

### 【お召し上がり方】

- 甘塩紅鮭切身**  
鮮度が良く、赤くきれいな身で人気の紅鮭を甘塩に仕上げました。紅鮭ならではの旨さが味わえます。中火でじっくりと焼き上げてください。
- サワラ西京漬**  
春を代表する魚・サワラを切身にし上品でまろやかな西京味噌に漬けました。サワラの身は柔らかいためアルミホイルに包み、中火～弱火でじっくり焼いてください。
- サーモン塩麹漬(銀鮭)**  
脂ののったサーモン(銀鮭)を塩麹漬にしました。麹が出す酵素の働きによって、素材の旨みが引き立っています。中火でじっくりと焼き上げてください。
- 真アジ開き**  
鮮度の良い国産の真アジを丁寧に開いて干しました。朝食にちょうど良いサイズで脂のりの良さと絶妙な塩加減。解凍後、焼いてお召し上がりください。
- まぐろネギトロ**  
とろける食感のまぐろネギトロ。卵の黄身にネギや刻み海苔など、お好みのトッピングでどうぞ。又、寿司ネタにも最適です。
- 笹おこわ(かぐら南蛮・レンコンきんぴら)**  
長岡名物・醤油おこわに風味豊かな長岡野菜の惣菜をのせて笹で包んだ「笹おこわ」。電子レンジで温めてお召し上がりください。
- レンジで三元豚の焼き餃子**  
簡単・便利!すでに焼いてあるのでレンジでチンするだけで美味しい焼き餃子が楽しめます。こだわりの焼き目と三元豚を使用したジューシーな具材が手軽に味わえます。



# 春らんまん旬のおすすめ

桜餅のような香りと味わい、  
笹だんごの春バージョン「笹ざくら」。



※笹ざくら・笹だんごの製造工場では、小麦、乳成分、大豆を含む製品を製造しています。

## 笹ざくら

桜の花をイメージしたピンク色の餅に、細かくした桜の葉の塩漬を練り込んだ白あんを入れて、天然の生笹で丁寧に手包みしました。  
ほんのり香る桜の風味が春らしい一風変わった笹だんごの「笹ざくら」は、この時季の贈り物やおもてなしに喜ばれています。新潟のお土産にもピッタリ!

品番 71-002 笹ざくら  
10個(5個入×2袋)  
1,400円(税込) 冷凍  
アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦



## 新潟名産

## 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つ丁寧に手包みしました。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、解凍後も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  
10個入  
1,380円(税込) 冷凍



品番 71-030  
20個入  
2,650円(税込) 冷凍



アレルギー物質(特定原材料8品目) なし



新潟を代表する郷土和菓子。  
よもぎが香る「笹だんご」

## 三角ちまき



新潟県長岡産の餅米を使用し、ひとつひとつ笹を手で巻き丁寧に茹で上げました。  
新潟ではもち米を笹で三角に包んで茹でたシンプルなおちまきを、きな粉や黒蜜・あんこ等で頂きます。

品番 71-089 簡易箱入  
三角ちまき(きな粉付)  
10個入(砂糖入きな粉付)  
2,500円(税込) 冷凍



アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】  
電子レンジで加熱・または茹でてください。(※自然解凍では食べられません。)  
加熱後は笹を巻いたまま水に入れ、冷えたら水を切り、笹をむいてお召し上がりください。きな粉や黒蜜等をつけてどうぞ。 <詳しいレシピ付き>

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

品番 71-001  
笹おこわ詰合せ 簡易箱入  
10個入 2,300円(税込) 冷凍



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

【召し上がり方】  
冷凍のまま、笹をむかず(ラップは不要)電子レンジで温めてから、笹をむいてお召し上がりください。(自然解凍でも召し上がれます。)

## 「金銀紅白」海の幸セット

金目鯛・銀ダラ・紅鮭・白いほたて貝柱粕漬。  
金銀紅白に見立てた高級魚介を、それぞれの旨さを引き立て上品に仕上げた当店オリジナルの漬け魚セットです。



品番 45-013 「金銀紅白」海の幸セット  
4,000円(税込) ギフト箱入 冷凍



- ① 金目鯛うす塩仕立て 2切
- ② 銀ダラの西京漬 2切
- ③ 紅鮭の塩麹漬 2切
- ④ ほたて貝柱の粕漬 5玉

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

### 【お召し上がり方】

- 金目鯛うす塩仕立て**  
鮮やかな赤い姿で華やかな金目鯛のうす塩仕立て。ふっくらとしてほどよい脂のり、上品な旨みと甘さが楽しめます。煮付けや塩焼き、蒸し物・鍋物などに。
- 銀ダラ西京漬**  
たっぷりと脂のり、加熱してもふっくら仕上がりやすい高級魚の銀ダラを、当店でまろやかな西京味噌に漬けました。お好みにより味噌を落として、焼いてお召し上がりください。
- 紅鮭の塩麹漬**  
ほどよく脂ののった紅鮭を当店で切身にして塩麹漬にしました。麹が出す酵素の働きによって、素材の旨みが引き立っています。塩麹を軽く落として焼いてお召し上がりください。
- ほたて貝柱の粕漬**  
北海道産のくせがなく、歯ざわりが良い良質のほたて貝柱を厳選し、芳醇な酒粕漬にしました。鮮度が良いのでそのまま召し上がれますが、軽く炙って頂くともより一層風味が増すのでおすすめです。



ギフト箱入

※弔事にご利用になる場合は、他の漬け魚セットのご用意もありますので、お気軽にお問い合わせください。

## 彩り豊かな、海の幸。

## 山の恵み、郷土の味。





## “おめで<sup>たい</sup>鯛”お祝いごとに、天然真鯛の塩焼き。

1尾で1人前位の大きさの天然真鯛を、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が絶品。色鮮やかで身の締まりも良く、真鯛の美味しさが十分に味わえます。紅白の敷き紙の上に2尾並べて、梅の花のお飾りを添えているので見た目も華やか。お祝い事やお食い初めなどにピッタリです。

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

### 【召し上がり方】

すでに焼きあがっていますので、自然解凍後、そのまま召し上がれます。電子レンジやグリルなどで温めて頂くと、より一層美味しく召し上がり頂けます。



## 国内産 うなぎ蒲焼

品番 12-038

国内産うなぎ  
蒲焼3尾セット

5,600円(税込)

① 長焼き100g位×3尾  
② タレ・山椒付き



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



## 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。はじめに白焼きにこだわってじっくりと焼いてから、タレを付けてふつく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。昔から多くの食通に親しまれてきた本物の味をぜひ一度ご賞味ください。

### 【召し上がり方】

～焼き網を使った最も美味しい食べ方～

あらかじめ強火で熱しておいた焼き網に、うなぎの皮目を下にしてのせ、中火で焼いていきます。1～2分程度で泡のような脂がにじんできたら、あと30～40秒ほどで完成。網から外して、タレや山椒をかけて召し上がってください。この他、電子レンジやフライパンでも美味しく調理出来ます。《詳しい焼き方レシピ付き》

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦(蒲焼のたれ)

## 普段の食卓やバーベキューに。 使いやすくて便利な冷凍の片貝ほたて。



焼きやすいように片方の貝を外して冷凍した「片貝ほたて」です。バーベキューやバター焼きなど、焼き物でお召し上がりください。殻がついているので、旨みや味付けがこぼれず便利です。

品番 19-059

10枚入  
【北海道産】2,000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】

自然解凍後、焼き物など【加熱調理】でご利用下さい。焼けたら、醤油やバターを添えてお召し上がりください。

## 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。生のままでも加熱しても美味しいので、様々な料理で楽しめて重宝します。

品番 16-031

3S 400g  
(16～20ヶ位) 3,300円(税込)

【北海道産】

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、そのままお刺身で召し上がれます。寿司ネタや海鮮丼の他、煮物やバター焼などの加熱調理にもどうぞ。



## 真昆布の旨味で引き立つ、魚介の旨さ。



## 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、ほど良く脂がのり、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。

品番 17-045

メバチマグロ切落とし  
250g 1,380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】

召し上がる量を冷蔵庫で解凍し、お刺身や漬け丼、カルパッチョなどにどうぞ。《簡単！漬け丼のタレ》  
醤油2：みりん1：酒1 みりんと酒を火にかけてアルコールを飛ばし醤油を加える。冷ましたらタレの完成！

## 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。お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をつけてお刺身で。また、バター焼き、フライ、グラタンなどにもおすすめです。

品番 16-024

つづ貝開き(刺身用)  
20枚 【イギリス・フランス産他】

1,300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】

冷蔵庫で解凍後、お刺身や寿司ネタなどでお召し上がりください。その他、バター焼き・フライ・グラタンなどにもどうぞ。



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がるのもよし、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』。とれたての魚介類の旨味を逃がさず、さらに昆布に含まれる天然の塩分で保存も効き、《ハレの日》のごちそうとして食卓を飾ってきました。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

3,000円(税込)

① 真鯛(新潟産)  
② 平目(新潟産)  
③ スズキ(日本海産)  
各・約80g(スライス10切)

簡易箱入

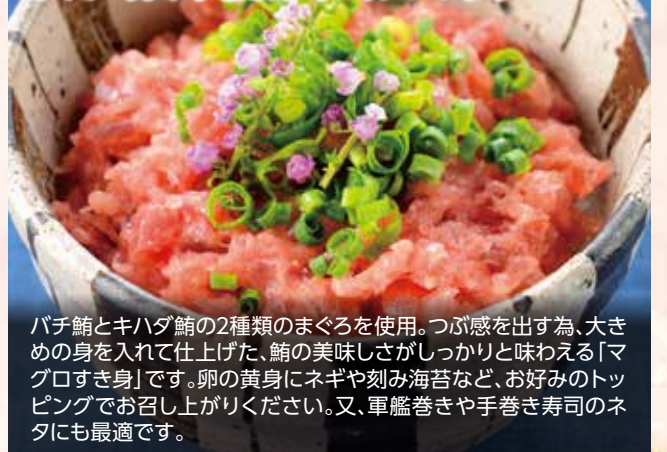


### 【召し上がり方】

冷蔵庫で解凍後、昆布を取り、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お好みの大きさに切ってください。)また、ご飯にのせてダシ汁をかけて『海鮮茶漬け』にもどうぞ。

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

## ネギトロ丼や手巻き寿司のネタにおすすめ！！



バチ鰯とキハダ鰯の2種類のまぐろを使用。つば感を出す為、大きめの身を入れて仕上げた、鰯の美味しさがしっかりと味わえる「マグロすき身」です。卵の黄身にネギや刻み海苔など、お好みのトッピングでお召し上がりください。又、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  
250g 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】

冷蔵庫で解凍後、そのままお召し上がりください。寿司ネタの具材にもおすすめです。

## 大人にも子どもにも大人気の刺身サーモン。



脂ののったトラウトサーモンを、お刺身用にスライスしました。お刺身の他、寿司ネタ、マリネやカルパッチョ、サラダにもおすすめです。

品番 05-037

お刺身トラウトサーモン  
20枚 【トルコ産(養殖)】

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】

冷蔵庫で解凍後、そのままお刺身でお召し上がりください。海鮮丼や寿司ネタなどにもおすすめです。






**当店人気商品！厳選された北海の紅鮭。 限定品**



程よく脂ののった紅鮭を半身にし、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。焼き魚はもちろん、ムニエルや野菜と一緒にホイルで包んで蒸し焼きにもおすすめです。

品番 27-050 紅鮭半身(甘塩)  
800g位【ロシア産】  
**2,800円**(税込) 


**【召し上がり方】**  
カットはしていませんので、半解凍位で好みの厚さに切り分けて、解凍後に焼いてお召し上がりください。※切身をご希望の場合は、切身加工料150円にて承ります。

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

**ふっくら柔らか、旨み引き立つ銀鮭の「塩麹漬」。**



脂ののったチリ産銀鮭を塩麹漬にしました。麹が出す酵素の働きによって素材の旨みが増し、ふっくら柔らかくなります。焼きたてが一番ですが、冷めても美味しく頂けます。

品番 45-068 銀鮭の塩麹漬(中塩)  
5切【チリ産(養殖)】 **1,350円**(税込) 


**【召し上がり方】**  
解凍後、中火でじっくりと焼いてお召し上がりください。※麹の糖分で焦げやすいのでご注意ください。

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

**脂ののった銀ダラと西京味噌は相性抜群！**



脂ののった天然の銀ダラを厚切りにし、まろやかな西京味噌に漬けました。銀ダラの上品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、ぜひ召し上がって頂きたい逸品です。

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) 

**【召し上がり方】**  
解凍後、お好みにより西京味噌を落として、焼いてお召し上がりください。※味噌が多いと焦げやすくなります。

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

**新潟産の真イカが味噌漬・西京漬で旨さ倍増！**



品番 28-054 開きイカ味噌漬・西京漬セット

各・小2枚[新潟産] **1,650円**(税込)

新潟近海で水揚げされた真いか(するめいか)を使い、特製の漬け床で仕上げました。風味豊かな漬け床が素材の味をさらに引き立て、味わい深い美味しさを醸し出しています。焼いてアツアツなうちにお召し上がりください。

**【召し上がり方】**  
解凍後、お好みにより味噌を落として、焼いてお召し上がりください。※味噌が多いと焦げやすくなります。



アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

**姿のままボイルした有頭えびの西京漬！**



有頭えび(ブラックタイガー)を姿のままボイルし、まろやかな西京味噌に漬け込みました。西京漬にすることで増した旨味と風味、ぷりぷりのえびの食感がお楽しみ頂けます。

品番 45-087 えびの西京漬  
5尾 **1,650円**(税込)  
えび【フィリピン産】・加工新潟

**【召し上がり方】**  
ボイルしてありますので殻を剥いてそのまま召し上がれますが、軽く焼いて頂くくと香ばしくなり、より一層美味しくなります。

アレルギー物質(特定原材料8品目) えび

**～当店が選ぶ、西京漬の素～**

上品な甘さをより感じられる西京漬。通常は西京味噌の旨味成分であるアミノ酸が漬け込んだ魚に移ることで旨みを感じられる西京漬になります。当店の使用している西京漬の漬床は西京味噌をベースにより魚の素材そのものの味を引き出すよう配合し仕上げました。上品な甘みで深い味わいと芳醇な香りがお楽しみいただけます。




**柔らかな身と、クセのない上品な旨み。**



※煮付けの調理例です。

淡泊な味の黄金カレイは、とても食べやすく昔から人気があります。使いやすいよう切身にして冷凍していますので、解凍後、煮付けや唐揚げの他お好みの加熱調理でお召し上がりください。出来立てのふわっとして柔らかな身は絶品です。

品番 11-021 <sup>こがね</sup>黄金カレイ切身(無塩)  
5枚【ロシア・アメリカ産】  
**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】**  
加熱調理してください。煮付け、唐揚げ、ムニエルなど、いろいろな料理にご利用いただけます。

**大人気のいくら醤油漬！井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です。ご飯の上にたっぷ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 26-041 いくら醤油漬(カップ入)  
200g【北海道産】  
**4,000円**(税込) 


アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦

**【召し上がり方】**  
自然解凍後、そのままお召し上がり頂けます。いくら丼はもちろん、軍艦巻きや手巻き寿司、大根と和えて頂くのもおすすめです。

**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。おにぎりの具材としてもおすすめ。口の中で、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】 **1,600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】**  
解凍後、お好みの大きさに切って、そのままお召し上がりください。

**お買得 魚卵**

**プチプチの食感で味も美味しい、まろやかな甘口たらこです。ちょっと切れてるだけの訳有りお買得品。**




品番 25-056 甘口たらこ切子  
480g【アメリカ産】 **2,000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】**  
解凍後、そのまま食べても美味しいですし、焼いてもOK。おにぎりやパスタなどいろいろな料理にご利用いただけます。

**唐辛子のピリッと程良い辛さが美味しい辛子明太子です。ちょっと切れてるだけの訳有りお買得品。**



品番 25-057 辛子明太子切子  
480g【アメリカ産】 **2,000円**(税込)  
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。



# 海の旨みたっぷり！干物類

【召し上がり方】  
解凍後、グリル等で焼いて  
お召し上がりください。

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。

ギフトに  
おすすめ！



品番 29-011

簡易箱入

ちょっと贅沢うまい干物6種詰合せ



3,000円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目)

なし

- |                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| ①金目鯛開き 1枚 宮城産   | ④サンマ開き 2枚 国内産・台湾産 |
| ②真ほっけ開き 1枚 北海道産 | ⑤アジ開き 2枚 国内産      |
| ③サバ開き 1枚 国内産    | ⑥カレイ干し 2枚 国内産     |

※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。

厳選した魚6種類を1枚1枚丁寧に干しあげました。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、ご贈答品としても自信をもっておすすめします。

脂のりが良くジューシーな“縞ホッケ”



シマ模様があり北方で獲れる縞ホッケは、しっかりとした身離れの良い身で、脂のりがジューシー！干すことで旨味成分が引き出され、さらに美味しくなった大きな縞ホッケの一夜干をお楽しみください。

品番 35-051

縞ホッケ開き一夜干(大)

1枚(450g位) [アメリカ産] 850円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目)

なし



焼くとふっくら柔らかく、旨みたっぷり。



1尾100g位の丸々と太って脂ののった真イワシを使い仕上げた「塩いわし」です。こんがりと香ばしく焼いてお召し上がりください。  
※青魚には体に良い栄養素、DHA・EPA・カルシウム・ビタミン・タウリンなど体に必要なものがいっぱい含まれています。

品番 35-027 丸々太った「塩いわし」

限定品

5尾入 [千葉県産]

1,000円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目)

なし



訳有・お買得品！

加工時にイカ墨が付着した訳あり。  
見た目は悪くても味は変わらぬ美味しさ！



とれたて新鮮な真いか(スルメイカ)開いて、甘塩で仕上げた一夜干しです。イカ墨が付いて見た目が少し悪いだけで、味は満点！焼いてそのままでも美味しいですが、煮物や天ぷらにおすすめです。ご飯のおかずやお酒のつまみに♪

品番 28-058

甘塩一夜干いか

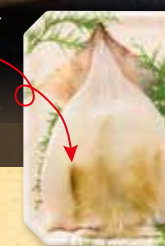
限定品

1枚(約220g) [国内産]

650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】

解凍後、そのまま焼いてお召し上がりください。お好みでマヨネーズや醤油、ピリッと辛味が効いた七味マヨネーズを付けても美味しく召し上がれます。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。

旨み凝縮！いか一夜干し

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風味豊かな「イカー一夜干し」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



佐渡沖朝獲れの釣りスルメイカを使用！  
大人味の珍味“丸干いか”



朝獲れ新鮮な釣りスルメイカを佐渡海洋深層水(高ミネラル水)とまろやかな天日塩で仕上げた、こだわりの「丸干いか」です。刺身にできる鮮度抜群のイカなので、ワタ(肝)も全然生臭くありません。サッと炙れば風味が引き立つ格別の旨さ！身は甘く、ワタは苦く渋みがあり、噛めば噛むほど旨味が広がります。

品番 28-018 佐渡産丸干いか

限定品

3〜4枚入

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】

冷凍のまま、弱火〜中火で両面焼きます。ぷっくりとふくらんで焼き色がついたら出来上がり。  
お好みの大きさの輪切りにしてお召し上がりください。  
※あまり焼き過ぎると固くなりますので、ご注意ください。



柔らかく風味豊かな  
「ちりめん」です。



お子様からお年寄りまで大人気のちりめんはカルシウムがたっぷり。そのまま食べても美味しいですが、佃煮・かき揚げ・和え物など、いろいろな料理の具材にも幅広くご利用いただけます。

品番 44-018 ちりめん

限定品

150g [国内産] 500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】

解凍後、そのままお召し上がり頂けます。佃煮・天ぷら・和え物などにもどうぞ。





**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。身はしっかりとして旨味があり、甲羅の中のミンもたっぷりとお楽しみ頂けます。おすすめは、カニの身にカニミンをつけて召し上がる食べ方。カニの身の甘みにミンの旨味がからんで本当に絶品！その他、焼きガニ・カニ鍋・揚げ物など、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。自然解凍してお召上がり下さい。

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

**人気商品！ズワイガニ**



限定 **20 個**

人気のズワイガニをボイルし、美味しい肩脚だけをお届けします。肩脚は食感が良く、甘みと旨みたっぷりの美味しい部位。化粧箱入です。化粧箱入

品番 61-014

ズワイガニ姿 1尾

1尾 (600 g 位) [カナダ産]

**4,800円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) カニ

【召し上がり方】

既にボイルしてあります。自然解凍または冷蔵庫にて解凍後、カラをむいてそのままお召上がり頂けます。その他、バター焼きなどの焼きガニ、カニ鍋、天ぷらなどの揚げ物等、いろいろな料理で楽しめます。※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。

**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。**

身はしっかりとして旨味があり、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。解凍後そのままでも召し上がれますが、お好みでカニ酢などをつけても美味。カニチャーハンやサラダなど、お好みの料理にもご利用下さい。

品番 61-068

ボイルずわいがにハーフポーション

800 g (NET720g) [ロシア・ノルウェー産]

**5,000円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料7品目) カニ

【召し上がり方】

冷蔵庫で解凍後、殻から身を取り出してお召上がりください。

**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。**

紅ズワイガニは本ズワイガニよりも深い水深に生息している為、水分が多く含まれ殻が柔らかく、茹でる前から全身が赤いのが特徴。身は柔らかくジューシーでカニの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カラをはずし、足だけのむき身にしました。お刺身で召し上がれますが、加熱することで身の甘みがグッと増すため「シャブシャブ」がオススメ！繊細で柔らかい食感と旨みが絶品です。

品番 60-029

生冷紅ズワイガニむき身

500g (26〜30本) [北海道産]

**4,500円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) カニ

【召し上がり方】

未加熱の「生冷凍」のカニですので、短時間解凍 (流水解凍など) でお召し上がりください。鮮度が良いためそのまま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ため「シャブシャブ」にして頂くのがオススメです。半生くらいにシャブシャブし、ポン酢をつけてどうぞ。

**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や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

500 g (35〜45尾位) [日本海 (福井県) 産]

**3,800円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料7品目) エビ

【召し上がり方】

やはり「甘えび」といえばお刺身が一番。頭を外して殻をむき、お刺身でお召し上がりください。外した頭も良いダシが出ますので、味噌汁にどうぞ。その他、殻ごと塩焼き・唐揚げ・汁物や茶碗蒸しなど、いろいろな料理にどうぞ。

**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。かに屋が作ったとっても美味しい「カニしゅうまい」です。

品番 65-015

カニしゅうまい

30g×10個 [国内産]

**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

【召し上がり方】

冷凍のまま蒸し器で蒸すか、皿に移してラップをかけ電子レンジで温めてお召し上がりください。また、油で揚げても美味しいです。

**レンジで簡単！「Oliveto」のパスタ**

「Oliveto (オリヴェート)」は、開発段階で「リストランテ カノピアーノ 植竹 隆政シェフ」のアドバイスを受けて合格品質に達したものを商品化した、すべてのお客様に満足いただけるプロユース品質のパスタです。



完熟トマトに紅ズワイガニ・魚介エキス・生クリームを加えてさわやかな酸味とまろやかなコクが融合したトマトソースを、コシがあり、もちもちとした食感が特長の生パスタに絡めました。



「かねふく」の明太子を使用した和風スパゲティです。隠し味にニンニクとチーズパウダーを加え、上品な旨みと辛みにコクをプラスしました。

品番 59-032

Oliveto 生パスタ・蟹のトマトクリーム

260 g × 2袋

**950円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) カニ、小麦、卵、乳

【召し上がり方】

電子レンジで5分程度 (500W) または袋のままボイルで8分程度温めてお召し上がりください。

品番 59-033

Oliveto スパゲティ・明太子ソース

280 g × 2袋

**950円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦、乳

【召し上がり方】

電子レンジで5分程度 (500W) または袋のままボイルで8分程度温めてお召し上がりください。



ご飯のおともやお酒の肴に

生珍味

【召し上がり方】  
解凍後、そのまま召し上がり  
いただけます。

歯ざわり良い数の子が入った  
人気の松前漬！



数の子・するめ・昆布・人参を醤油ベースのタレに漬け込みました。味が染み歯ざわりの良い数の子は、ご飯のおかず、お酒の肴にもおすすめの一品です。

品番 30-052 数の子松前漬

300g 1,500円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦



ほど良く脂ののったニシンとプチプチ食感の数の子で作った「ニシン親子漬」。菜の花入で香りも良く、さっぱりと味わえる甘酢漬は春にぴったりな一品です。

品番 33-017 にしん親子漬(甘酢)

170g 800円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦



ロングセラー  
人気商品



いか胴(ワタ)を使って仕込んだ、まるやかでコクのある塩辛です。あったかご飯にのせてお召し上がりください。お酒の肴やおつまみに。出来立てのじゃがバターにのせて頂くのも美味しいので、ぜひお試しください。

品番 30-012 徳用いか塩辛(甘口)

230g(カップ入) 500円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦



やわらかいイカの身を使い、ワタは使わず、麹を混ぜて漬け込んだ塩辛です。あったかご飯にのせてお召し上がりください。お酒の肴やおつまみにもおすすめ。

品番 30-013 徳用いか塩辛(麹漬)

230g(カップ入) 500円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦



“極”、至極の素材

抜群の鮮度！  
国産の船凍イカで製造  
捌いたイカから取り出した  
肝臓のみ使用

完熟前に採れた  
国産青とうがらし

塩辛の真髄を極めるべく、良質な原料を使い、熟練した技で造り上げた塩辛が「社長のいか塩辛 極」です。是非一度ご賞味ください。

品番 31-010 社長のいか塩辛「極」

200g(ビン入・化粧箱入)

1,800円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦



創業80年の  
歴史を持つ  
函館「布目」の海鮮珍味

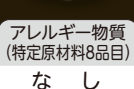
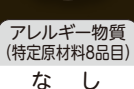


脂ののった北欧ノルウェー産のサーモンを使用し、オリジナルのキムチベースで作りました。サーモン本来の味を生かしたお刺身感覚のピリッと辛みの効いた布目のサーモンキムチをお楽しみください。

品番 31-004 サーモンキムチ

150g(ビン入) 1,080円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし



さば味噌煮・  
みぞれ煮セット

1切ずつの真空パック。  
そのまま湯せんか  
レンジで楽々調理！  
骨を丁寧に取り除いた  
ノルウェー産のさばを使った煮付のセット。  
信州味噌と利尻昆布を使った甘めのタレで  
まろやかに仕上げた「さば味噌煮」と、  
大根おろしを使いまろやかなタレで  
食べやすく仕上げた「さばみぞれ煮」です。



さばみぞれ煮

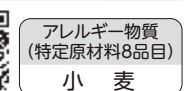
さば味噌煮

品番 59-007 さば味噌煮・みぞれ煮セット(骨とり)

各1袋3切入(1切ずつ真空パック)

1,200円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦



【召し上がり方】

凍った状態で袋のまま湯せんするか、又は解凍後、皿にのせラップをして電子レンジで温めてお召し上がりください。



長さ 約20cm  
特大サイズ

特大サイズのぷりぷりなバナメイエビを使いサクサクの衣で仕上げました。お子様も大好きなエビフライを、ご家庭で揚げてお召し上がりください。

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



【召し上がり方】

凍ったまま170～180℃の油で5～5分30秒程度揚げてお召し上がりください。

待望の  
アジフライ登場！



国産の新鮮な真アジを使った、小ぶりのサクサクのアジフライ。骨のないフィレ(半身)タイプなので食べやすく、お子様から年配の方までお楽しみ頂けます。凍ったまま油で揚げ、お好みのソースを付けてお召し上がりください。

品番 69-027 アジフライ(半身10枚)

半身(35g位)×10枚  
[国内産]

850円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 乳・小麦



【召し上がり方】

凍ったまま、175～175℃の油で時々返ししながら3～4分程度揚げてください。

※製造工場では卵を含む製品を製造しています。



シャキシャキとした歯ごたえと  
磯の風味が香るミネラル豊富な逸品。

限定品

品番 41-001 日本海岩もずく

400g(塩蔵)  
[日本海産]

1,000円(税込)

【召し上がり方】

塩漬にしておりますので、召し上がる分だけ流水で塩を洗い流してからご利用ください。三杯酢で酢の物やわさび醤油、味噌汁や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、貝殻や砂など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。

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし



磯の香たっぷり！肉厚で旨さ格別。

真崎わかめは三陸の中北部・岩手県宮古市田老の沖合で養殖され、親潮(寒流)の荒波にもまれて育つ希少な北方型わかめです。肉厚で歯ごたえが良く、風味豊かで緑濃いのが特徴。塩抜きしてから味噌汁やスープ、お刺身やサラダに。

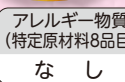
品番 34-020 田老産 真崎わかめ(塩蔵)

400g 1,000円(税込)

【召し上がり方】

ご利用になる分だけ塩抜きし、お好みのサイズに切ってから味噌汁やスープの具材に。また、シャブシャブや熱湯にサッとくぐらせて冷水で冷やし、お刺身やサラダにも。

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし







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。

■ 59-076 牛タン入つくね串  
20本 [加工宮城] **2,500円** (税込)

【召し上がり方】  
加熱済みなので、解凍後、表面に焼き目が付く程度に焼いて下さい。お好みで辛子や醤油を少し付けてお召し上がりください。その他、おでんや煮込みなどに。一口サイズにカットしてシチューやカレーにもどうぞ。

※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。



具がたっぷり！しっとりなめらか皮の手包み「和豚もちぶた餃子」。

■ 72-019 和豚もちぶた餃子  
35g × 15個入 **1,080円** (税込)

【召し上がり方】  
ホットプレートやフライパンを熱して油をひき、餃子の裏面を軽く油に押し付けながら並べます。水40ccを餃子にまんべんなくかけ、蓋をしめて約8分。餃子の焼き目を確認し、キツネ色になっていたら取り上げてください。



合挽き肉の最適な割合を追求し、最も旨みが引き立つといわれる牛肉と豚肉・7対3の黄金比率にこだわった生タイプのメンチカツです。お肉のジューシーさとタマネギの具材感が特長の生地、サクッと軽めのパン粉をつけました。

■ 72-010 牛肉と豚肉の黄金比メンチカツ  
95g × 6個 **850円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦・卵・乳

【召し上がり方】  
凍ったまま、170～180℃の油で8分程度、揚げてください。



■ 72-058 デミグラスソース！ハンバーグ  
160g (固形量110g) × 2袋 **450円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦・乳



■ 72-059 シャリアピン風オニオンソース！ハンバーグ  
160g (固形量110g) × 2袋 **450円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦・乳

田舎のごちそう 旬の山菜

数量限定 予約販売品

ご予約 5月5日 (月) まで受付 (但し、予定数量が終了次第終了)  
お届け 5月13日 (火)～5月16日 (金) (予定)

※山菜はネットショップでは取り扱っておりません。



地方により根曲がり竹や姫竹と呼ばれる細長いタケノコです。皮ごと直火で焼いて皮を剥いて食べる焼き筍やサバ缶入味噌汁、身欠きにしんと煮つけなどいろいろな料理でお楽しみください。

■ 73-051 ネマガリダケ (根曲がり竹)  
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】  
焼き筍、煮つけ、味噌汁、天ぷら、炊き込みご飯などいろいろな料理にご利用いただけます。



わらびは何といっても、おひたしがおすすすめ。粘りのある食感とほのかな苦味がたまらない美味しさです。その他、煮物や和え物、山菜ごはん等とれたて新鮮なわらびをご堪能ください。

■ 73-052 山菜 わらび  
500g **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】  
わらびは必ず重曹 (食品用) や灰でアク抜きをしてから、お好みの料理にご利用ください。



シャキシャキとした食感とほろ苦さ、さわやかな香りがお楽しみ頂けます。料理に合わせ、お好みの大きさに切って召し上がれ。生のままでも加熱しても美味しいです。

■ 73-053 山菜 山うど  
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】  
生のまま召し上がる場合は、酢水または塩水でアク抜きし、和え物やサラダにご利用ください。その他、炒め物や煮物、天ぷらなど加熱料理も甘みが増しておすすめです。

※山菜の写真はすべてイメージです。※収穫状況により大きさが変わります。また、価格・発送日が多少変動する場合がありますので、ご了承ください。

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。

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。

■ 70-044 柏崎産こしひかり  
5kg **4,000円** (税込)

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。美味しくお求めやすい価格が魅力です。

人気No.1！一番売れているお米です。

■ 70-002 魚沼産こしひかり  
5kg **4,800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。

※年間予定数に限りがあるため、状況により購入数を制限させて頂く場合があります。

※玄米でのご注文も承ります。(内容量10%増 精米5kg=玄米5.5kg)



新潟県長岡市周辺で昔から食されている醤油味の赤飯 (醤油おこわ) は、ふっくらと炊いた金時豆が入っているのが特徴の郷土料理。この地方で「赤飯」というこの醤油赤飯のことをいいます。個食用のレンジアップ袋入なので、食べたい時にいつでも故郷の味をお楽しみ頂けます。

■ 71-045 レンジ加熱OK  
長岡醤油赤飯 (金時豆入)  
180g × 5パック **2,100円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦

【召し上がり方】  
凍ったまま、レンジアップ袋の蒸気口を上にして、電子レンジで2分ほど (500W) 温めてください。 ※解凍後は当日中にお召し上がりください。

鯉節屋のマルトモがお届けする人気のギフト商品！



サツとお湯を注ぐだけ！かつお節たっぷりの贅沢なお味噌汁やスープ、お吸い物を含むフリーズドライギフトです。

■ 72-100 化粧箱入  
フリーズドライギフト

**1,620円** (税込)  
なすの味噌汁 (信州米味噌) 2袋  
ほうれん草の味噌汁 (麦味噌) 2袋  
なめこの味噌汁 (赤だし) 2袋  
海藻のお吸い物 1袋  
和風出汁仕立ての卵スープ 2袋

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 卵・小麦