

国産7種のカレイを取り扱っています。



○ 菜
MARUEI

三陸
宮古
世屋



『人あつての会社』

を理念に、働いてくれる従業員の皆さんと共に、商品を手にとって下さるお客様ニーズに真摯に向き合います。

手仕事ならではの丁寧さを大切にカレイ・干物の魅力を発信していきます。



山陰と三陸宮古の技を融合した独自の製法で
頑固にかれい一筋。

岩手の自然の恩恵を受けた質の良い地下水で温度を低温(適温)に保ちながら1枚1枚磨き上げています。丁寧な下処理と研究を重ねた干し加減で

塩味まろやかな一夜干しを作っています。



北海道～三陸で獲れる干物にして美味しいカレイを中心に地域色豊かな食べ方、かれいの個性にあった食べ方を提案しております。



突然の需要も 前向き対応！

かれい専業だから数量対応・通年商品のご案内が可能です。

商品形態・包装形態・入数などご要望に合わせて柔軟に対応しております。是非、気軽にお声がけ下さい。

1尾袋包装
M~Lサイズ



1~5尾袋包装 透明袋
S~Lサイズ



袋包装サンプル見本

1~5尾真空包装 透明袋
M~Lサイズ



1~5尾袋包装 半透明袋
S~Lサイズ



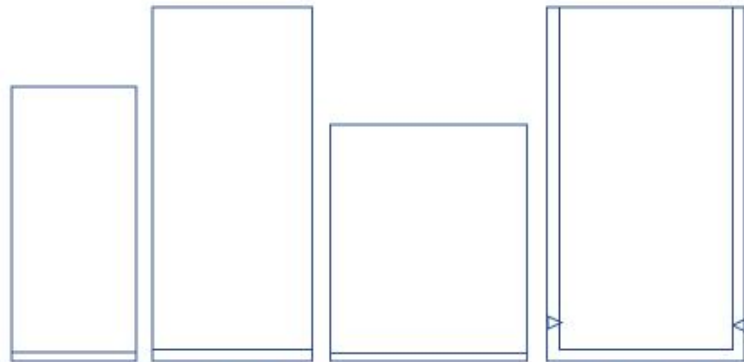
パック包装サンプル見本

2~5尾ずつ180g~350gのパックです
ケースあたり8入~12入があります



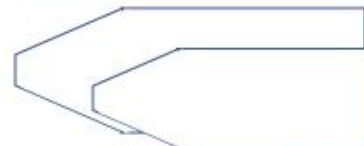
ラベル見本

包装袋見本



透明ヒートシール
(サイズ・厚みに種類有)・一部真空対応

半透明ヒートシール
1サイズのみ



変形・透明袋
2サイズのみ



変形・透明片面笹柄袋
1サイズのみ




産地直送・詰合せセットもご提案可能です



量販店や百貨店のECサイトでの掲載あり。
 自社ホームページでの販売や楽天市場・47CLUB
 などのモールにも出店しているので
 産地直送販売の体制・ノウハウが整っています。



59-04  NEW WEB 撮影
 〈岩手/三陸宮古かれい専門店〉
 かれい屋さんの三陸和食詰合せ(MM0090)
 税込 5,400円(本体価格5,000円)
 一夜干しかれい(ヒレグロ)〈150g〉2袋、一夜干しかれい(ソウハチ)
 125g)2袋、セイダカレイの干物(サメカレイ)切身(80g)×2、
 醤油し刻みめかぶ(80g)×2 〈賞味期限:冷凍6ヶ月〉





- 一夜干しかれい(ヒグロ)・北海道産
 ○塩味まろやかな優しい風味
 和洋中料理の食材としても活躍
 ●30g～400gを重さ毎に12段階の規格に選別
 ●通年取扱い・数量対応が可能
 ●包装形態：IQF,袋包装,パック,真空包装等



- 一夜干しかれい(ツリハチ)・北海道産
 ○塩味まろやかな旨味が際立つ風味
 干物が一番！唐揚げもオススメ。肉厚。
 ●30g～350gを重さ毎に8段階の規格に選別
 ●通年取扱い・数量対応が可能
 ●包装形態：IQF,袋包装,パック,真空包装等



- 一夜干しかれい(沢加い)・三陸産
 ○鮮度感を重視したフレッシュな仕上り。
 しっとり目の身質で後味が良い。
 ●50g～400gを重さ毎に大まかに4段階の規格に選別
 ●秋～冬・小ロットまたは受注対応
 ●包装形態：IQF,袋包装,真空包装等



- 干かれい(サカい)・三陸産
 ○宮古ならではの食べ方が丸干し。滴る脂でこんがり皮も焼いて食べるのがうまい。
 『汐炊き』もオススメ。
 ●300g～2.5kgを重さ毎に4段階に規格選別、80g、100g毎の切身販売も有
 ●初夏(秋冬)・小ロットまたは受注対応
 ●包装形態：IQF,袋包装,真空包装等



- 一夜干しかれい(ギ加い)・三陸産
 ○あっさりしているが独特の風味でほろほろ口の中で解ける繊維質な身が特徴。
 ●50g～250gを重さ毎に大まかに4段階の規格に選別
 ●春・秋冬・小ロットまたは受注対応
 ●包装形態：IQF,袋包装等



- 一夜干しかれい(カガい)・北海道産
 ○あっさりしているが程よく旨味もある身が美味しい。
 ●50g～200gを重さ毎に大まかに3段階の規格に選別
 ●秋冬(春)・小ロットまたは受注対応
 ●包装形態：IQF,袋包装等



上乾干しかれい(ババカレ)・三陸産
 ○チーズのような濃厚な旨味が特徴。煮つけが代表的な美味しい食べ方。宮古では小ぶりのものを上乾干しにした珍味がある。

- 干物で50g~200g程度
- 秋冬・基本は受注生産
- 包装形態：IQF,袋包装等



一夜干しかれい(双カレ)・三陸産
 ○肉厚でクセが少なく食べやすいが非常に淡白な味。フライがオススメです。

- 干物で50g~300g程度、フライ用に5枚におろすなどの下処理もできます。
- 秋冬・基本は受注生産
- 包装形態：IQF,袋包装等



温泉かれい(弊社はヒグロを使用)・北海道産
 ○中骨をとって開いているため食べやすい
 化学調味料無添加で酵母エキスを使ったみりん風の甘辛い味が食欲をそそります。

- アレンジで天ぷら・フライがオススメです。
- 1枚あたり15g~30g程度の手のひらサイズ
- 通年対応・手仕事のため数量は要相談
- 包装形態：業務用,袋包装,ハト型真空包装等



骨せんべいの素・北海道産
 ○かれいの中骨を上乾干しにしました。
 油で揚げると食感の良いせんべいに。電子レンジ調理も可能です。クルトン代わりにサラダにのせても美味しいです。

- 通年対応・手仕事のため数量は要相談
- 包装形態：1枚1g, 20g, 40g, 業務用も可。



えんがわチップスの素・北海道産
 ○かれいのえんがわを上乾干しにしました。
 油で揚げると美味しいチップスに。電子レンジ調理も可能です。

- 通年対応・手仕事のため数量は要相談
- 包装形態：1枚0.5g, 20gずつ包装。



唐揚げ用干かれい・北海道産
 ○唐揚げにオススメ。カットされた干かれい
 生とは一味違う旨味と油跳ねしないのが特徴です。フライにしても美味しいです。

- 通年対応・受注生産
- 包装形態：250g, 300g袋包装。業務用



「かれいの煮つけ」を得意料理にする
セト・北海道産

○解凍いらずで手間抜き調理。

煮崩れしにくい、はじめてでも簡単にかれいの煮付けがとれる、切身2切と醤油ベースのタレが入った調理キットです。

- 210g (切り身150g、タレ60g)
- 通年。基本は受注生産
- 包装形態：業務用、店頭向け、共同購入向け



中骨取り干かれい・北海道産 (ヒレグロ・ワカハ)

○中骨をとった揚げるとまるごと食べられる唐揚げ用の干かれいです。身の間に柚子胡椒や甘味噌を挟んでフライにするのもオススメです。焼いて干物としても食べられます。

- 通年対応・受注生産
- 包装形態：200g、300g 袋包装。業務用



骨せんべいの素(ワカハ)・北海道産

○かれいの中骨を上乾干しにしました。油で揚げると食感の良いせんべいに。クルトン代わりにサラダにのせても美味しいです。パンチのある匂いですが、味は良いです。

- 通年対応・手仕事のため数量は要相談
- 包装形態：1枚3g。50g,他業務用も可。



鰈のお頭・北海道産

○かれいの頭を上乾干しにしました。油で揚げると食感の良いせんべいに。お酒のおつまみや、お出汁にも。

- 通年対応・手仕事のため数量は要相談
- 包装形態：1枚3g。50g,他業務用も可。



一夜干しかれい(カレい)・北海道産

○たんぱくだけと古くから庶民に愛されてきたかれいの1つ。懐かしく感じる方も。

- 50g~200gを重さ毎に大まかに3段階の規格に選別
- 夏秋冬・小ロットまたは受注対応
- 包装形態：IQF,袋包装等



一夜干しかれい(ヒレガ)・アメリカ産

○ヒレグロの仲間でより寒いアラスカ湾で育ったため、脂のノリがよく洋食に合う風味

- 70g~200gを重さ毎に規格に選別
- 300g 近くのサイズは100gずつの切身に
- 在庫限り・小ロット
- 包装形態：IQF,袋包装等



かれい明太・北海道産

○中骨をとった干かれいに明太をはさんだほんのりピリ辛の一夜干しです。解凍なしでオーブントースターで焼けます。

- 個包装は3切、4切、～、業務用はkg売
- 通年。基本は受注生産
- 包装形態：業務用(IQF/袋)、共同購入向け、ギフト包装向け、店舗向け有



食べやすい干かれい・北海道産

○オリジナルカットで焼くだけで骨から身がぺろっと離れる食べやすい干かれいです。

- 個包装 2～3尾入(200g)
業務用はケース量り売りか袋入
- 通年。基本は受注生産
- 包装形態：業務用(IQF/袋)、個包装



カレイの5枚おろしチャレンジキット

○包丁技を家族や友人と、あるいは一人でこっそりと磨けるチャレンジキットです。おろした身や中骨で作れるレシピも紹介しています。

- おろし方のコツとレシピがついたセット
- 自家需要：産地直送のみ



カレイの5枚おろし
チャレンジキット



鱈(加い)まるごと魚拓せんべい

○手焼きせんべい専門店「香味庵本店」さんとのコラボ商品。まるごと1匹かれいが入ったそのまま食べられるノンフライのお煎餅です。

- 個包装1枚ずつ
- 通年。業務用は受注生産
- お土産、自家需要、ギフト



第10回
新東北みやげ
コンテスト
入賞



海鮮ワレ煎餅

○カレイまるごと魚拓せんべいのワレ煎餅

- 個包装11gずつ
- 通年。業務用は受注生産
※副産物のため出来た分だけ販売
- お土産、自家需要



のしかれい

○宮古のソーリことミギガレイを「のし」で作ったおしゃぶりカレイです。

- 個包装7gずつ
- 通年。受注生産
※漁獲に限りがあるため小ロットのみ
- お土産、自家需要



黒い鯉飯（くろいかれいらいす）

○干かれいがまるごと一匹入った
研いだ2合のお米に付属の出汁と
カレーを入れて30分～置いてから炊くだけで
美味しいほぐし飯（めし）が作れます。

- 具 1匹、ダシ汁350ml
- 通年。基本は受注生産
- 包装形態：店頭向け●キャンプにオススメ



「かれいのホイル焼き」を得意料理にするセット ・北海道産

- 解凍いらずで手間抜き調理。
ホイルに包んで焼くだけ！切身2切とバジ
ルオイルソースが入った調理キットです
- 175g（切り身2切150g、ソース25g）
 - 通年。基本は受注生産
 - 包装形態：業務用、店頭向け、共同購入等



「かれいの唐揚げ」を得意料理にするセット ・北海道産

- 解凍いらずで手間抜き調理。
油で4分揚げるだけでカレーの唐揚げができ
ます。アレンジで南蛮漬けやムニエルも
- 150g（うす塩味、でんぷん粉つき）
 - 通年。基本は受注生産
 - 包装形態：業務用、店頭向け、共同購入等



「かれいのイタリア風魚介スープ」を得意料 理にするセット・北海道産

- 解凍いらずで手間抜き調理。
煮崩れしにくい、はじめてでも簡単にイタ
リアの家庭料理付けがしてくれる、切身2切
とトマトソースが入った調理キットです。
- 200g（切り身2切150g、ソース50g）
 - 通年。基本は受注生産
 - 包装形態：業務用、店頭向け、共同購入等



紫イカムキミIQF 表鹿の子裏スリット/三陸産
 ○身が厚く、加熱後も硬くなりにくい調理向きのイカです。漂白剤など薬品を使わない質の良い地下水を生かした下処理が特徴です。
 ●一箱10kg、1枚あたりの重さ毎に3段階に規格選別しています。
 ●通年対応・数量対応可
 ●包装形態：IQF,業務用



紫イカロール/三陸産
 ○身が厚く、加熱後も硬くなりにくい調理向きのイカです。漂白剤など薬品を使わない質の良い地下水を生かした下処理が特徴です。
 ●一箱5kg、重さ・入数毎に9段階の規格選別
 ●通年対応・数量対応可
 ●包装形態：IQF業務用、袋包装も有



三陸産イカのトマトソース煮セット/三陸産
 ○鹿の子の入った1口サイズのふんわり柔らか紫イカのカットとトマトソースのセットです。好みの具材と15分煮るだけ1品。スープにパスタソース、リゾット等アレンジも自由自在です。
 ●イカ100g、ソース50g×2
 ●通年対応・受注生産で数量対応可
 ●包装形態：袋包装



三陸産イカの中華風ソース炒めセット/三陸産
 ○鹿の子の入った1口サイズのふんわり柔らか紫イカのカットとがけ用の中華風ソースのセットです。好みの具材と15分炒めるだけ1品。とろみをつけて中華丼物やかた焼きそばに。
 ●イカ100g、ソース50g
 ●通年対応・受注生産で数量対応可
 ●包装形態：袋包装



三陸産短冊むらさきいか/三陸産
 ○鹿の子の入った11cm×2~3cmの短冊状にカットした1個あたり40gのカットイカです。加熱後もふんわり柔らかいむらさきイカを使用
 ●イカ280g入（1袋あたり6~7本）
 ●通年対応・受注生産で数量対応可
 ●包装形態：袋包装



三陸産切り餅カットイカ/三陸産
 ○鹿の子の入った切り餅サイズのカットイカです。加熱後もふんわり柔らかいむらさきいかを使用。料理の食材として。
 ●イカ300g、IQF等業務用も対応可
 ●通年対応・受注生産で数量対応可
 ●包装形態：袋包装



紫イカ小切れ / 三陸産

○身が厚く、加熱後も硬くなりにくい調理向き
のイカです。

- 荷姿・包装形態は可能な範囲で柔軟に対応致します。
- 通年対応・数量要相談・在庫限定または受注生産
- 包装形態：IQF, 業務用



寒風干し鮭(新巻鮭) / 国産

○北日本で獲れる海鮭を使って昔ながらの製法で寒風干しにしています。保存料を入れないため塩気は強め。お好みで塩抜きをしてお召上がりください。

- 丸干し1尾～切身(1切45g～100g)
- 秋冬のみ・在庫限り・個人向け小売中心
- 包装形態：小売簡易包装・ギフト包装



三陸産イカの切り落とし / 三陸産

○お得感のあるイカの切り落としです。

- 荷姿・包装形態は可能な範囲で柔軟に対応致します。
- 通年対応・受注後袋包装します
- 包装形態：業務用、50g、75g、100g、300g～個包装



三厚な三陸産イカとソースのセット / 三陸産

○鹿の子入のカットイカと照焼きソースまたはバター醤油ソースをつけたセット。

- 荷姿・包装形態は可能な範囲で柔軟に対応致します。
- 通年対応・受注後袋包装します
- 包装形態：235g前後(タレ60g含む)



岩手県産食材を使用

サラダイカ

岩手県産食材を使った

『サラダにあう』

爽やかなイカを作りました



サラダイカ 岩泉の畑わさび風味

○鹿の子入のボイルイカをサラダに合う香おりと風味豊かな岩泉畑わさびで爽やかな味にしました。

- 通年対応・通年・受注生産
- 包装形態：固形量125g/65g



サラダイカ 陸前高田の北限のゆず風味

○鹿の子入のボイルイカをサラダに合う爽やかな北限のゆず風味に仕上げました。

- 通年対応・冬～春限定（収穫量に応じて）
- 包装形態：固形量125g/65g



サラダイカ 川井の片面赤シソ風味

○鹿の子入のボイルイカをサラダに合う日本古来のハーブならでわの爽やかながら深い味わいに仕上げました。山芋と一緒に和風サラダがオススメ。

- 通年対応・通年・受注生産
- 包装形態：固形量125g/65g



サラダイカ 川井の旨ダレキムチ味

○鹿の子入のボイルイカをサラダに合うコク旨のキムチ味にしました。韓国風サラダアレンジがオススメ。

- 通年対応・通年・受注生産
- 包装形態：固形量125g/65g