

ふかひれ本場の  
贈りもの



株式会社 石渡商店



## べにやき すがたに 紅焼姿煮

出来立ての姿煮をご家庭で楽しんでいただけるよう、面倒な下処理を終えた真空パックのふかひれを特製スープで煮込んでとろみをつけて頂ければ本格的な姿煮が楽しめます。肉厚の姿煮はホームパーティーやお祝いの席で食卓を華やかにします。



希望小売価格	3,300円～※ヒレのサイズにより異なります。
内容量	390g(ヒレ50g)～※ヒレのサイズにより異なります。
保存方法	直射日光を避け常温
賞味期限	製造日から6ヶ月
商品サイズ	220×200×36 mm
ロット	10×1cs
包材	内装:プラ/外装:紙

### 原材料

【煮込みタレ】ガラスープ(鶏豚エキス、豚鶏ガラスープ、その他)(国内製造)、しょうゆ、ポークエキス調味料、生姜汁、砂糖、オイスターソース、かきエキス調味料、全粉乳/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に豚肉・鶏肉・牛肉・大豆・小麦・乳成分・魚醤(魚介類)を含む)【ふかひれ】【片栗粉】

### お召し上がり方

- ①同封の調味液を、カップ1杯(約200cc)の水、またはお湯で薄め、ふかひれを入れ約60分ほど弱火で煮込みます。隠し味に砂糖、塩、コショウ、生クリーム、ごま油をお好みで。
- ②ヒレを崩さないようお皿に移し、たれに付属の片栗粉を水でとき、とろみをつけ野菜などと盛合せ、たっぷりたれをかけてお召し上がりください。



## フカヒレステーキ

ふかひれの中でも最高級とされる肉厚で繊維がしっかりした尾びれを使用し、一から手作業で丁寧に加工し、ステーキ専用のフカヒレを作りました。パリッとした焼き目ともっちりとしたフカヒレならではの食感のコントラストが今までにない味わいです。フカヒレのコーゲンが滲み出した特製のコンソメソースと共にお楽しみ下さい。

希望小売価格	11,000円
内容量	145g×2(ヒレ:60g×2)
保存方法	直射日光を避け常温
賞味期限	製造日から1年
商品サイズ	220×200×36 mm
ロット	6×2cs
包材	内装:プラ/外装:紙

### 原材料

ふかひれ(ペルー産)、コンソメ、チキンエキス調味料、焼酎、(一部に鶏肉・牛肉・卵・小麦・大豆を含む)

※製造ロットにより産地が変更となる場合がございます。  
【現在使用している産地、または使用する可能性のある産地】

ペルー、ブラジル、気仙沼

### お召し上がり方

- ①封を開けコンソメスープのみを容器に移します。
- ②オイルを引き、形を崩さないよう注意しフカヒレを入れ、火を付けます。
- ③中火で1分焼き、弱火に落とし蓋をして1分、フカヒレの上下を返し蓋をしてさらに1分。
- ④焼きあがったフカヒレを取り出し、容器に移したコンソメスープをフライパンに開けてとろみがつくまで煮詰めます。
- ⑤先にソースをひき、フカヒレ、付け合わせを盛りつけ完成。お好みで岩塩や胡椒とともに召し上がりください。

# ふかひれ姿煮

石渡商店の代名詞、人気の高い一人前の姿煮。  
鶏、豚、牛のガラスープに自社製オイスターソースを  
合わせふっくら仕上げた特製姿煮。加工が難しい小型の  
姿煮を温めるだけで簡単に召し上がれるよう商品化い  
たしました。  
そのままでも、ラーメンやチャーハンのあんかけにして  
も美味しく召し上がれます。

希望小売価格	1,280円
内容量	150g
保存方法	直射日光を避け常温
賞味期限	製造日から6ヶ月
商品サイズ	175×113×20 mm
ロット	24×1cs
包材	内装:プラ/外装:紙

## お召し上がり方

- ①湯煎の場合…中袋の封を切らずに熱湯にいれ3～5分沸騰させます。
- ②電子レンジの場合…必ず深めの皿に移し替え、ラップをかけて温めます。(500W-2分・600w-1分30秒)
- ③フライパンの場合…タレごとフライパンにあけ、焦げないようにフライパンを振るいながら中火で2分温めます。湯気が立つくらいまで温まればお召し上がりいただけます。

# ふかひれ姿煮 3枚

小さなふかひれは姿煮にするのが難しいとされ、形を崩さないように独自の特許製法により調理しました。ヨシキリサメの腹びれを使用、細かい繊維質の歯ざわりが心地よいやわらかな食感が特徴。数種類のガラスープに醤油ベースの味付けをした本格的な味わいです。

希望小売価格	1,280円
内容量	150g
保存方法	直射日光を避け常温
賞味期限	製造日から6ヶ月
商品サイズ	175×113×20 mm
ロット	24×1cs
包材	内装:プラ/外装:紙

## お召し上がり方

- ①湯煎の場合…中袋の封を切らずに熱湯にいれ3～5分沸騰させます。
- ②電子レンジの場合…必ず深めの皿に移し替え、ラップをかけて温めます。(500W-2分・600w-1分30秒)
- ③フライパンの場合…タレごとフライパンにあけ、焦げないようにフライパンを振るいながら中火で2分温めます。湯気が立つくらいまで温まればお召し上がりいただけます。



## 原材料

ガラスープ(鶏豚エキス、豚鶏ガラスープ、その他)(国内製造)、ふかひれ、鶏油、しょうゆ、オイスターソース、ポークエキス調味料、生姜汁、食塩、砂糖、全粉乳、かきエキス調味料/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に豚肉・鶏肉・牛肉・大豆・小麦・乳成分・魚醤(魚介類)を含む)



## 原材料

ガラスープ(鶏豚エキス、豚鶏ガラスープ、その他)(国内製造)、ふかひれ、鶏油、しょうゆ、オイスターソース、ポークエキス調味料、生姜汁、食塩、砂糖、全粉乳、かきエキス調味料/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に豚肉・鶏肉・牛肉・大豆・小麦・乳成分・魚醤(魚介類)を含む)

# りゅうほう 龍鳳ふかひれスープ

ずわい蟹入りのふかひれスープ。温めるだけで簡単に召し上がれるストレートタイプです。味にこだわり、鶏ガラや数種類の材料からスープを作り、フカヒレを贅沢に使用し優しい味のスープ作り上げました。のどごしがよく、お年寄りやお子様にも安心して食べていただけます。



希望小売価格	550円
内容量	150g
保存方法	直射日光を避け常温
賞味期限	製造日から3年
商品サイズ	56×56×91 mm
ロット	30×2cs
包材	缶:スチール/ラベル:紙

## 原材料

ガラスープ(豚ガラスープ、鶏ガラスープ、ビーフエキス、その他)(国内製造)、ふかひれ、ずわい蟹、食塩、卵白、醤油、醃酵調味液、中華調味料、オイスターソース、ポークエキス、砂糖、貝エキス、全粉乳/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に鶏肉・豚肉・牛肉・かに・卵・小麦・大豆・乳成分・ゼラチン・ごま・アワビを含む)

## お召し上がり方

ストレートタイプですのでお鍋に移し、温めてください。お好きな具と合わせてお召し上がりください。お粥などに混ぜても美味しくお召し上がりいただけます。



# 濃縮ふかひれスープ

石渡商店のふかひれに対するこだわりと技術とを活かし、本格中華料理店のレシピ協力をいただいたふかひれスープです。深く豊かなうま味が広がる上品で贅沢な味わい。溶き卵やお好みの具材を入れることで手軽にお楽しみいただけます。濃縮タイプ(3倍)1袋/3~4人前。

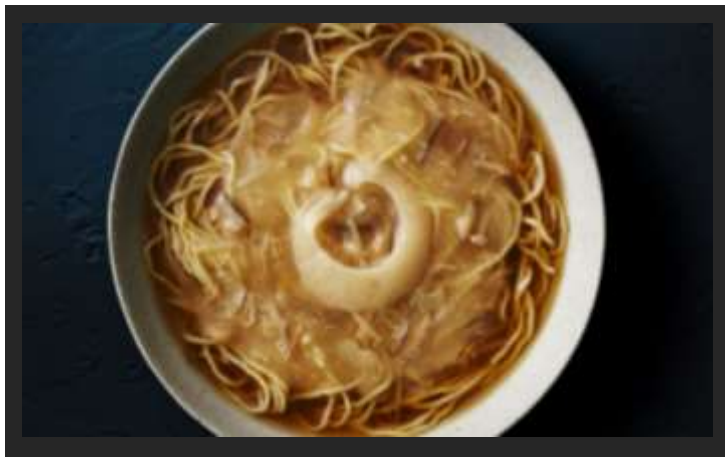
希望小売価格	880円
内容量	200g
保存方法	直射日光を避け常温
賞味期限	製造日から1年
商品サイズ	180×120×15 mm
ロット	40×1cs
包材	袋:ポリプロピレン、アルミ

## 原材料

ガラスープ(豚鶏ガラスープ、ぶどう糖、その他)(国内製造)、ふかひれ、たけのこ、しいたけ、醤油、醃酵調味液、食塩、ごま油、カニペースト、シーフードエキス、生姜汁、砂糖、オイスターエキス、香辛料/増粘剤(加工澱粉、キサンタンガム)、(一部に豚肉・鶏肉・牛肉・大豆・小麦・ごま・かにを含む)

## お召し上がり方

①開封し、中身を鍋に入れ、水(約400cc)を加え、お好みの濃さに調整し、加熱します。  
②沸騰したら、溶き卵(適量)を加えて出来上がりです。お好みによりごま油、コショウを加えるとより一層おいしくお召し上がりいただけます。



## ふかひれラーメン 醤油

一枚ずつ丁寧に加工したふかひれと山海の幸をあわせたコラーゲンたっぷりの特製ふかひれ餡かけラーメン。風味豊かなちぢれ麺に鶏、豚をベースにオイスターソースの旨味とごま油が香るコクのある醤油スープと特製ふかひれ餡が絡み合います。



希望小売価格	847円
内容量	262g
保存方法	直射日光を避け常温
賞味期限	製造日から90日
商品サイズ	185×160×30 mm
ロット	24(6×4)×1cs
包材	内装袋、外装袋:プラ/帯:紙

### 原材料

【ふかひれ餡】ガラスープ(豚骨エキス、豚脂、調味動物油脂、その他)(国内製造)、ふかひれ、たけのこ水煮、えのき、鶏肉、ホタテ貝、しいたけ、醗酵調味液、葱油、ボークエキス調味料、オイスターソース、味噌、チキン香味調味料、ボークエキス、かきエキス調味料、全粉乳/増粘剤(加工澱粉、キサンタンガム)、香辛料抽出物、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、酸味料、(一部に豚肉・鶏肉・大豆・小麦・乳成分・ゼラチン・魚醤(魚介類)を含む)  
 【半生麺】小麦粉、麦芽糖、食塩、植物油、小麦たん白、全卵粉/酒精、pH調整剤、かんすい、焼成カルシウム、クチナン色素、(一部に小麦・卵を含む)  
 【しょうゆラーメンスープ】しょうゆ、豚脂、食塩、たん白加水分解物、オイスターソース、畜肉エキス、ごま油、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、カラメル色素、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチンを含む)

### お召し上がり方

①鍋に特製ふかひれ餡を袋のまま熱湯に3分程入れ、温めておきます。別の鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、麺を入れて軽くほぐしながら約3分ゆでてください。②中華スープを丼にあけ、熱湯を約300ml(カップ一杯半)を注いでスープを作ります。③茹でた麺はよく湯を切って丼にあけその上からあらかじめ温めておいた特製ふかひれ餡を盛りつけ、お召し上がりください。※残ったスープにご飯と溶き卵を入れ、雑炊のようにしても大変おいしくいただけます。



## ふかひれラーメン 塩

一枚ずつ丁寧に加工したふかひれと山海の幸をあわせたコラーゲンたっぷりの特製ふかひれ餡かけラーメン。こだわりのスープは鶏、豚をベースにイワシ煮干し、そうだがつお節など魚介エキスを加えた海鮮風味。ホタテとエビの旨味を凝縮した特製XO醤ペーストが食欲をそそります。



希望小売価格	913円
内容量	267g
保存方法	直射日光を避け常温
賞味期限	製造日から90日
商品サイズ	185×160×30 mm
ロット	24(6×4)×1cs
包材	内装袋、外装袋:プラ/帯:紙

### 原材料

【ふかひれ餡】ガラスープ(豚骨エキス、豚脂、調味動物油脂、その他)(国内製造)、ふかひれ、たけのこ水煮、えのき、鶏肉、ホタテ貝、しいたけ、醗酵調味液、葱油、ボークエキス調味料、オイスターソース、味噌、チキン香味調味料、ボークエキス、かきエキス調味料、全粉乳/増粘剤(加工澱粉、キサンタンガム)、香辛料抽出物、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、酸味料、(一部に豚肉・鶏肉・大豆・小麦・乳成分・ゼラチン・魚醤(魚介類)を含む)  
 【半生麺】小麦粉、麦芽糖、食塩、植物油、小麦たん白、全卵粉/酒精、pH調整剤、かんすい、焼成カルシウム、クチナン色素、(一部に小麦・卵を含む)  
 塩ラーメンスープ【たん白加水分解物、食塩、畜肉エキス、砂糖、なたね油、鶏脂、魚醤(魚介類)、魚介エキス、香味食用油、そうだがつお、ふし粉末、生姜粉末/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・魚介類)を含む)  
 【XO醤】植物油、ラー油(大豆油、唐辛子)、唐辛子、干し貝柱、干しエビ、食塩、ピーナツ油、金華ハム、エンシャロット、にんにく、オイスターソース、蝦子、でんぶん、砂糖、大豆粉、餃内皮、(一部に小麦・えび・落花生・大豆・豚肉を含む)

### お召し上がり方

①鍋に特製ふかひれ餡を袋のまま熱湯に3分程入れ、温めておきます。別の鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、麺を入れて軽くほぐしながら約3分ゆでてください。②中華スープを丼にあけ、熱湯を約300ml(カップ一杯半)を注いでスープを作ります。③茹でた麺はよく湯を切って丼にあけその上からあらかじめ温めておいた特製ふかひれ餡を盛りつけ、お召し上がりください。※残ったスープにご飯と溶き卵を入れ、雑炊のようにしても大変おいしくいただけます。

# すがたにらあめん 姿煮羅亜麵

じっくり煮込んだ本格ふかひれ「姿煮羅亜麵」が簡単調理で、一枚ずつ手作業で加工したフカヒレと石渡独自の味付けで完成させたタレを合わせて、他にはない味に仕上がった姿煮餡。半生タイプの風味豊かなストレート麵にふかひれのコーラーゲンがたっぷり溶け込んだコクのある醤油スープがよくからみます。



希望小売価格	1,320円
内容量	292g
保存方法	直射日光を避け常温
賞味期限	製造日から90日
商品サイズ	175×205×25 mm
ロット	12×1cs
包材	内装:プラ/外装:紙

## 原材料

【ふかひれ煮込み】ガラスープ(鶏豚エキス、豚鶏ガラスープ、その他)(国内製造)、ふかひれ、鶏油、醤油、オイスターソース、ポークエキス調味料、生姜汁、食塩、砂糖、全粉乳、かきエキス調味料/増粘剤(加工澱粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料(一部に豚肉・鶏肉・牛肉・大豆・小麦・乳成分・魚醤(魚介類)を含む)  
【半生麵】小麦粉、麦芽糖、食塩、植物油、小麦たん白、全卵粉/酒精、pH調整剤、かんすい、焼成カルシウム、クチナシ色素、(一部に小麦・卵を含む)  
【しょうゆラーメンスープ】醤油、豚脂、食塩、たん白加水分解物、オイスターソース、畜肉エキス、ごま油、香辛料、/調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、カラメル色素、酸化防止剤(E.V)、(一部に小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチンを含む)

## お召し上がり方

- ①姿煮を袋のまま熱湯で温める。
- ②鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、麵を3分茹でる。
- ③器にスープを開け熱湯350mlを注ぎスープを作る。
- ④茹で上がった麵を入れ、温めた姿煮を盛りつける。
- ⑤お好みでごま油、ネギ、野菜を加えてお召し上がりください。

# かきあぶらめん 牡蠣油麵

3月～5月にかけて水揚げされる気仙沼産「もまれ牡蠣」のオイスターソースにラード、にんにく、ごまを合わせた特製のタレにデュラム小麦を使用したもちもち、ツルツルの麵を絡めて食べる油そば。



希望小売価格	600円
内容量	151g(めん80g)
保存方法	直射日光を避け常温(25℃以下)
賞味期限	製造日から6ヵ月
商品サイズ	130×110×40 mm
ロット	20×2cs
包材	内装:プラ/外装:紙

## 原材料

【めん】(小麦粉(国内製造)、食塩、卵白、  
【たれ】(オイスターソース、豚脂、しょうゆ、ごま油、醸造酢、にんにくペースト、ねりごま、にんにく粉末、酵母エキス、砂糖)、  
【添付調味料】(ごま油、すりごま)/加工でんぷん、かんすい、クチナシ色素、カラメル色素、香料(一部に小麦・卵・大豆・豚肉・ごまを含む)

## お召し上がり方

- ①鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、麵を入れて柔らかくなったら軽くほぐし、約10分茹でてください。
- ②油麵タレを丼にあけます。
- ③茹でた麵を軽く湯切りし丼に移し、薬味のすりごま、ごま油を入れてよく混ぜます。
- ④このままでも召し上がれますが、生全卵、ネギのみじん切りを加えて頂くとより一層まろやかでおいしく召し上がれます。※残ったタレに湯を入れスープ風に、ご飯を入れておじや風にしてもおいしく召し上がれます。



## 気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース

宮城県気仙沼産の牡蠣を使った国産オイスターソース。3月～5月にとれる旬の牡蠣を新鮮なまま酵素分解させ、まるごとエキスに、添加物は加えず味を調え、濃厚な味のオイスターソースに仕上げました。

第24回全国水産加工品総合品質審査会  
農林水産大臣賞受賞(2013年)  
特許第6647804号



希望小売価格	990円
内容量	160g
保存方法	直射日光を避け常温
賞味期限	製造日から1年
商品サイズ	60×60×83 mm
ロット	12×2cs
包材	容器:ガラス/キャップ:鋼板(SPET)

### 原材料

かきエキス(国内製造)、還元水あめ、醤油、砂糖、酵母エキス、小麦粉、(一部に小麦・大豆を含む)

### お召し上がり方

炒め物や煮込み料理などいつもの料理に加えるだけで、うま味と芳醇な香りが引き立ちます。またマヨネーズと合わせたり、ドレッシングのベースにすることで牡蠣の旨味を味わえます。オイル、卵との相性がよく、多種多様なアレンジが可能です。使い方迷ったらまずはTKGで。



## 三陸旨味帆立とコラーゲンのXO醬

三陸産のホタテは旨み成分が多く、この良質な素材を活かそうと、XO醬を開発しました。金華ハム、エビの卵、四川唐辛子を加え、フカコラーゲンが味をまとめます。複雑に織りなす芳香な香りと深みのある味わい。本場の味より「美味しいもの」を目指しました。化学調味料・保存料無添加。



希望小売価格	2,200円
内容量	145g
保存方法	直射日光を避け常温
賞味期限	製造日から1年
商品サイズ	60×60×83 mm
ロット	12×2cs
包材	容器:ガラス/キャップ:鋼板(SPET)

### 原材料

ラー油(食用大豆油(国内製造)、唐辛子)、干しホタテ貝柱、干しエビ、食用落花生油、金華ハム、エシャロット、にんにく、オイスターソース、蝦子、食塩、砂糖、大豆粉、鮫内皮、唐辛子、(一部に大豆・えび・落花生・豚肉・小麦を含む)

### お召し上がり方

- ①チャーハンやビーフンなどの炒めもの。
- ②アヒージョやチゲ鍋の隠し味。
- ③チヂミやたこ焼き、お好み焼きなどの粉もの料理に。
- ④餡に混ぜて海鮮餃子や海鮮シュウマイに。
- ⑤おつまみとしてそのままでも。



## 気仙沼旨味だしの完熟かき醤油

和食文化の要・醤油と旨み文化を伝えるために「牡蠣醤油」を開発。特殊製法による牡蠣のエキスに合わせ、まろやかな醤油を地元醤油屋さんが叶えてくれました。厳選した醤油に鰹、昆布、椎茸のエキスをブレンド。そこに気仙沼完熟牡蠣の旨味が加わり、互いの旨味を引き立て補完しあうバランスの取れた、だし醤油です。



希望小売価格	750円
内容量	150ml
保存方法	直射日光を避け常温
賞味期限	製造日から1年
商品サイズ	45×45×175 mm
ロット	12×2cs
包材	容器:ガラス/キャップ:PE

### 原材料

しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、砂糖、みりん、かきエキス、鰹節だし、酵母エキス、鰹節エキス、昆布エキス、しいたけエキス

### お召し上がり方

お刺身など普段使いはもちろん、出汁が入っているのでそばやうどんの割り下にも。牡蠣以外にも鰹、昆布、椎茸の旨味を活かして炊き込みご飯や焼きおにぎりにも。



## 気仙沼完熟牡蠣のドレッシング

気仙沼唐桑地区で季節限定で水揚げされた完熟牡蠣のみを使った、オイスターソースを使用し、醤油のコクに牡蠣の風味がすっきり香る無添加ドレッシングです。



希望小売価格	700円
内容量	150ml
保存方法	直射日光を避け常温
賞味期限	製造日から1年
商品サイズ	45×45×175 mm
ロット	12×2cs
包材	容器:ガラス/キャップ:PE

### 原材料

醤油(小麦・大豆を含む)(国内製造)、食用なたね油、砂糖、米酢、オイスターソース、みりん、玉葱、食物繊維、にんにく、香辛料

### お召し上がり方

サラダやカルパッチョなどの冷菜はもちろん、煮詰めることで酸味がマイルドになり、ステーキソースとしてもご利用いただけます。

# ふかひれ姿煮缶

鶏や豚のガラなどを使った旨みたっぷりの白湯風濃縮スープで下味をつけています。コリコリ食感のフカヒレとコラーゲンが溶け込んだスープが絶妙な美味しさ。あっさりでも食べても、お好みに調味料をちょい足しても。缶詰用に厳選されたフカヒレが1缶あたり3～5枚入り。

希望小売価格	2,530円
内容量	210g
保存方法	直射日光を避け常温
賞味期限	製造日から3年
商品サイズ	85×85×50 mm
ロット	24×1cs
包材	缶:スチール/ラベル:紙

## お召し上がり方

本品を開封し、中身を鍋に入れ、約100ccの水を入れ加熱します。醤油、ごま油、胡椒で味を調えれば出来上がりです。(あくまでも目安ですのでお好みの濃さで調整してください)  
ご飯やラーメンにかけるなど手軽に使い、高級中華のふかひれ姿煮を味わえます。

# ふかひれ濃縮スープ (缶)

濃縮タイプ(3倍)のふかひれスープです。240g(4～5人前)

本品は気仙沼・石渡商店のふかひれに対する技とこだわりを生かし、造り上げたふかひれスープです。溶き卵を加えるだけで深く豊かで贅沢な美味しさをお楽しみいただけます。

希望小売価格	1,430円
内容量	210g
保存方法	直射日光を避け常温
賞味期限	製造日から3年
商品サイズ	85×85×50 mm
ロット	24×2cs
包材	缶:スチール/ラベル:紙

## お召し上がり方

本品を開封し、中身を鍋に入れ、水を缶2杯分(約480cc)を加え加熱します。(あくまでも目安ですのでお好みの濃さで調整してください)沸騰したら、溶き卵(適量)を加えて出来上がりです。お好みによりごま油、コショウを加えるとより一層おいしくお召し上がりいただけます。



## 原材料

ふかひれ(ペルー産)、ガラスープ(鶏豚エキス、豚鶏ガラスープ、その他)、食塩、ポークエキス調味料、砂糖、全粉乳、(一部に豚肉・鶏肉・牛肉・大豆・乳成分を含む)



## 原材料

ガラスープ(豚ガラスープ、鶏がらスープ、ビーフエキス、その他)、ふかひれ、ネギ油、醗酵調味液、食塩、ポークエキス調味料、中華調味料、砂糖、全粉乳/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に豚肉・鶏肉・牛肉・小麦・大豆・乳成分・ゼラチンを含む)



## ふかひれボール

上質な国産の鶏を使用し、鶏肉の中に厳選し、味を付けた繊維状のふかひれをふんだんに混ぜ込み、ふかひれを入れ、ボール状に丸め、鶏や豚ベースのスープで煮込みました。澄んだスープは鶏肉の旨みやふかひれのゼラチンが溶け込みコクのあるあっさりとしたおいしさです。温めてすぐに召し上がれます。



希望小売価格	770円
内容量	210g
保存方法	直射日光を避け常温
賞味期限	製造日から3年
商品サイズ	85×85×50 mm
ロット	24×2cs
包材	缶:スチール/ラベル:紙

### 原材料

【肉団子】鶏肉(国産)、ふかひれ、卵白、食塩、澱粉、ポークエキス調味料、全粉乳、/糊料(加工澱粉)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に鶏肉・卵・豚肉・乳成分を含む)  
 【スープ】ガラスープ(ポークエキス、豚脂、その他)、醃酵調味液、ポークエキス調味料、食塩、チキン香味調味料、ポークエキス、全粉乳/増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、カラメル色素、(一部に豚肉・小麦・大豆・鶏肉・ゼラチン・乳成分を含む)

### お召し上がり方

本品を開封し、中身を鍋に入れ、水を加え加熱します。鍋にポンと入れればふかひれ団子鍋の出来上がりです。スープも薄味なので、鍋の風味付けにそのままお使いいただけます。



## しょうろんぼう フカヒレ小籠包

ふかひれは本場の気仙沼産、豚肉は芳醇な旨味が特徴の宮城県産のブランド豚を使用。葱は指定農園の香り豊かな宮城県産小葱を使用したこだわりの仕上がりです。モチモチの皮の中に具材と龍鳳ふかひれスープを閉じ込めました。付属の白湯スープで煮込み、熱々のスープと共にお召し上がりください。



希望小売価格	1,320円
内容量	550g(2食分)
保存方法	冷凍/−18度以下
賞味期限	製造日から6ヶ月
商品サイズ	240mm×150mm×80 mm
ロット	12×1cs
包材	内装、外装:プラ

### 原材料

【濃縮スープ】中華調味料(食塩、畜肉エキス、野菜エキス、その他)、調味塩/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・牛肉・ごまを含む)  
 【小籠包】豚肉、小麦粉、ふかひれ、ガラスープ、豚脂、玉葱、生姜、ごま油、オイスターソース、醤油、かに、小ねぎ、食塩、こめ油、日本酒/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・乳成分・かに・豚肉・鶏肉・牛肉・大豆・ごま・あわび、ゼラチンを含む)

### お召し上がり方

【2人分】  
 ①付属の白湯スープを2袋凍ったまま鍋にあけ400ccの水を入れ火にかける。②スープが溶けたら小籠包を加え沸騰直前で弱火に落とし7分煮込む。③小籠包に火が通ったらお椀に移しスープをかけてお召し上がりください。  
 ※1人分の場合はスープ1袋に水200ml



## フカヒレ角煮まん

気仙沼産ヨシキリザメを使った繊維状のフカヒレの食感にこだわり、とろけるような柔らかな味わいに仕上げました。手包みで包んだフワフワ生地を割ったときのたっぷりのフカヒレ感は驚きです。程よい甘味のあるタレをまとった豚のジューシーな味わい。とろけるようなフカヒレをタネに加えたら味の相乗効果も生まれて相性ばっちり。中華まんの専門店に引けを足りません！



希望小売価格	550円
内容量	85g
保存方法	冷凍/−18度以下
賞味期限	製造日から6ヶ月
商品サイズ	150×150×55 mm
ロット	50×1cs
包材	袋:プラ

### 原材料

小麦粉(国内製造)、豚肉、ふかひれ、砂糖、ねぎ、醤油、オイスターソース、チキンパウダー、生姜、紹興酒、食塩、胡椒、ごま油、酵母、ベーキングパウダー、イースト/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工澱粉)、カラメル色素、香辛料、香料、膨張剤、乳化剤、(一部に小麦・豚肉・大豆・鶏肉・ごまを含む)

### お召し上がり方

冷凍のまま、せいろなど蒸し器で強火で15分がオススメ。電子レンジなら、白菜やキャベツなど葉物で包んでからラップをかけて600wで2分。その後レンジ内で1分そのまま保温すると極上の仕上がりに。



## フカヒレ茶碗蒸し

餡にはふかひれを、茶碗蒸しには海老や椎茸、鶏肉、銀杏など豪華に仕上げ、保存料や化学調味料を使用せず自然の風味を生かしたやさしい味に仕上げました。1袋で1食分ですので必要な分だけ調理ができて無駄ありません。豊富に入った具材の食感と味わいも楽しめる美味しさは、まさに高級料亭でいただく本格派です。



希望小売価格	660円
内容量	150g
保存方法	冷凍/−18度以下
賞味期限	製造日から6ヶ月
商品サイズ	205×135×20 mm
ロット	24×1cs
包材	内装、外装:プラ

### 原材料

【茶わんむし】鶏卵(国産)、だし[しょうゆ、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、アミノ酸液、食塩、米醗酵調味料、かつおエキス、しいたけエキス、酵母エキス、昆布]、海老、椎茸、鶏肉、銀杏、(一部に卵・小麦・えび・大豆・鶏肉を含む)【ふかひれ餡】ふかひれ(国産)、みりん、ガラスープ(鶏ガラ、豚ガラ、ビーフエキス、その他)、しょうゆ、生姜汁、かつおエキス、食塩、酵母エキス/増粘剤(加工でん粉)、(一部に鶏肉・豚肉・牛肉・大豆・小麦を含む)

### お召し上がり方

①卵液を流水解凍する。②耐熱容器に卵液、具材を入れラップまたはアルミホイルを被せる。③表面に澄み切った上汁が出るまでいずれかの方法で加熱する。  
・蒸し器の場合:沸騰後強火で2分、その後弱火で12分~15分  
・湯煎の場合:器が1/3程度浸かる熱湯を沸かし、容器を入れ弱火~中火で8~15分  
④ふかひれ餡を熱湯で2分程度あたため茶碗蒸しにかけてお召し上がりください。



株式会社

石渡商店

〒988-0141 宮城県気仙沼市松崎柳沢228-107

Tel:0226-22-1893 Fax:0226-23-8636

HP : <https://www.ishiwatashoten.co.jp/>