



ほやには5つの味覚（甘味、塩味、酸味、苦味、旨味）がそろっているとわれ、平安時代から食されている貴重な食材です。伊達家の正月料理には「ほや」が明記されており、古くからダシとしても利用していたものと思われます。弊社は ほや の可能性を探るべく、あらゆる角度から研究と商品開発を行っております。

1. ほや塩から



【内容量】90g(瓶)/200g(業務用)
【賞味期限】12ヶ月(冷凍)
解凍後冷蔵(10℃以下)で3日間

定番の塩から。塩をベースにじっくり仕上げました。
塩からと日本酒で一杯!「く〜っ」と思わず目を閉じてしまう深い味です。
ごはんにも合います!



90g(瓶入り)
1,200円(税込1,296円)
【1ケース 20本×2】



200g(業務用)
1,700円
(税込1,836円)
【1ケース 20P×2】

3. ほや岩塩

天ぷらの付け塩に



【内容量】27g
【賞味期限】6ヶ月(常温)

新鮮なほやをパウダー状にし、ヒマラヤ岩塩とブレンドしました。
天ぷらの付け塩、ステーキや焼肉の振り塩、おにぎりなどに最適です。



700円/1本
(税込756円)
【1ケース 50本】

2. ふわ削り

チーズ、枝豆、
...用途色々!



【内容量】35g(瓶)
【賞味期限】6ヶ月(常温)

かけたり、付けたり
味変が楽しめます!

ほやのむき身を塩と清酒で“からすみ風”に熟成させ、乾燥させました。このほやを職人技でふんわり手削りし、さらに乾燥させ仕上げました。
カリカリの触感と、ほやと清酒の香りがたまたよう奥深く豊かな味になりました。



35g(瓶入り)
1,600円
(税込1,728円)
【1ケース 20本】

4. 焼ほやジャーキー

お酒のお供に



【内容量】15g
【賞味期限】6ヶ月(常温)

新鮮なほやを塩茹でし、バーナーであぶり仕上げました。
ほやの旨味が凝縮され、噛むほどにじわ〜っと広がるうま味と磯の香りをお楽しみください。



700円/1p
(税込756円)
【1ケース 50P】

その他、ほやパウダー、ダシ用ほや殻、ほや煮汁など数量により注文生産を承ります。食品とのコラボもお気軽にお問合せ下さい。(事例)ほや醤油、ほやアラレ、ほや餃子等

株式会社 三陸オーシャン

〒981-3222 宮城県仙台市泉区住吉台東1丁目7-16
Tel.090-7930-7302(代) Fax.022-376-0640

Mail info@sanrikuocean.com

URL <https://www.sanriku-hoya.com/>
オンラインショップ、レシピサイトもご利用ください



ホームページ

