

# もっとお魚好きになる

## 小豆嶋漁業

### おいしい商品カタログ

#### 「お魚嫌いをゼロに！」

小豆嶋漁業はこのテーマに日本一取り組む水産加工会社を目指しております。

#### 家族においしく魚を食べてもらいたい！

昔から浜のお母さんたちは、手早くできておいしい調理法を工夫してきました。

そうした知恵を土台にしながら、忙しい現代の暮らしにマッチした、

より手軽で簡単、苦手な魚臭さを感じさせないおいしい水産加工品をお届けしたい。

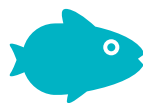
小豆嶋漁業は「お魚嫌いをゼロに！」を合言葉に、

新しい価値を持った製品づくりに取り組んでおります。



もっとお魚好きに①  
先人の知恵と新しい調理法を  
駆使してお魚臭さの解消へ

- しょうが、にんにく、ハーブなどを使っての香味調理
- チーズ、塩糀、味噌などを使っての発酵食材活用調理
- 揚げ、焼き、炒め、煮、干し、漬け、燻製の各種調理



もっとお魚好きに②  
処理済み、調理済み製品の開発で  
料理する手間の軽減へ

- 手が汚れない、台所も汚れない、生ゴミも出ない
- レンジでチンする焼魚、煮魚などの定番浜料理
- 自然解凍してそのまま食べられる簡単おつまみ

もっと  
お魚好きになる  
おいしい時短おかず



レンジでチン



**01 レンジでチンする焼魚  
秋刀魚塩焼き [2切入]**

三陸産の秋刀魚をふっくらと塩焼きし急速冷凍。レンジでチンするだけでOKです。グリルを使うのが面倒な方、焼く時の匂いが気になる方に便利です。



レンジでチン



**02 レンジでチンする焼魚  
鯖塩焼き [2切入]**

三陸産の鯖の塩焼きもレンジシリーズなら簡単です。レンジ対応の袋に入れていますので、外袋から取り出しレンジに入れるだけで焼き魚のできあがり。



煮る

**03 さんまつみれ**

● 500g, 180g

三陸産のサンマを使った食べやすい一口サイズ。冷凍庫から取り出し、コロコロと入れるだけ。つみれ汁の他、煮物や炒め物など、いろいろ使えて便利です。

Fish-1 グランプリ 2017  
準グランプリ



煮る

**04 豆乳入り  
鮭つみれ**

● 500g, 180g

三陸産の鮭に豆乳を混ぜ合わせ、一口サイズのつみれに仕上げました。味噌汁、お鍋等の和食、クリームシチューなどの洋食にも合うシンプルな味付けです。

Fish-1 グランプリ 2014  
大日本水産会 会長賞



湯せん

**05 カレイの煮付  
昆布入り**

三陸産カレイと昆布が入ったお煮つけです。袋のままお湯で温め、器に盛るだけでおかずが一品できあがり。急な来客時の気の利いたおつまみとしても重宝します。



レンジでチン

**06 すき昆布と  
イカの煮付**

三陸産のすき昆布とイカを甘さを控えめに生姜風味で煮付けました。イカは柔らかく、すき昆布はシャキシャキ感を残して仕上げています。レンジでチンできあがり。

もっと  
お魚好きになる  
おいしいおつまみ



ポイル済

**07 鮭のソーセージ**

三陸産の鮭を使ったソーセージです。小さく切ったイカを入れて食感を加えつつ、チーズで鮭独特の臭みをまろやかに包み込みました。お肉のソーセージが苦手な方や、お魚が苦手なお子様におすすめです。解凍後軽く焦げ目がつくように炒めお好みの味付けでお召し上がりください。



自然解凍

**08 鮭のリエット**

三陸産の鮭を使った、鮭のパテ風のお料理です。クリームチーズ、生クリームを入れクリーミーな仕上がりになっています。パンやクラッカーにのせ、またはサンドイッチなどでお召し上がりください。パーティーメニューの一品として、ワインのおつまみとして活躍します。



焼く

**09 鮭ぎょうざ**

きざみ若布の茎、チーズが入った鮭の餃子です。焼き餃子はもちろん、水餃子もおいしくいただけます。ポン酢、わさび醤油などの和風タレがおすすめです。



焼く

**10 鮭明太漬け**

明太の豊かな風味と、三陸産秋鮭の相性はとても良く、ごはんのおかず、お弁当のおかずとして最適です。お弁当サイズの30gの5切入りと8切入りを用意しました。



自然解凍

**11 茎わかめと  
アメリカ豆の出会い**

三陸産若布の茎と東日本大震災時の米軍からいただいた支援物資の一つであるグリーンピースが出会いました。ごま油を加え炒め物風に仕上げています。





焼く

レンジでチン

### 12 ホタツキーのチーズ焼き

貝殻の上に、ペビーホタテと三陸産若布の茎、さらにバジルソースを加え、とろけるチーズをのせています。オーブントースターやレンジで熱を加えチーズがとろりと溶けたら食べごろです。



自然解凍

### 13 明神丸の真イカ沖漬け

大槌町のイカ釣り船「明神丸」で、釣れたての真イカを生きたままタレに漬け込み、船上凍結した沖漬です。軽く解けた半解凍状態で食べやすい大きさに切るのがコツです。



自然解凍

### 14 三陸産ほや燻製

三陸産の風味豊かなほやをお醤油、お酒で下味をつけ、乾燥させたのちに煙を掛け燻製にしています。何人ものほや嫌いをほや好きに変えている小豆嶋漁業自慢の一品です。



湯せん

### 15 イカのくちっこ煮

大槌の郷土料理とも言える昔からの味。赤イカの口(くち)を醤油、酒、砂糖でやわらかく煮込んでいます。食べながら、骨部分であるクチバシを外すのも、くちっこ煮を食べるときの醍醐味です。

もっとお魚好きになるおいしい揚げ物



揚げる

### 16 さば味噌カツ

三陸産のサバを甘い味噌で下味を付け、サクサクと揚がる上質のパン粉で仕上げました。甘目の味噌がサバの生臭さをおさえ、冷めても美味しいフライです。

2018 岩手県水産加工品コンクール 岩手県知事賞



揚げる

### 17 鮭のふりっと

三陸産の鮭をスティック状にカットし、フリット風の衣をつけました。油で揚げるだけ。スパイシーな味付けでビールにもよく合います。子供たちも大好き。



揚げる

### 18 ひょうたん島 さつまあげ

大槌湾に浮かぶひょうたん島の形をしたさつま揚げを串刺しにしています。魚のすり身に三陸産茎わかめ、イカを入れました。油で揚げてあつあつをお召し上がりください。



揚げる

### 19 さば竜田揚げ

三陸産の鯖を醤油で下味を付け、片栗粉をまぶしています。揚げるだけでおいしくお召し上がりになれます。また、甘酢あんかけ、ポン酢、醤油等をかけてもおいしいです！



お魚嫌いを お魚好きに、  
お魚好きは もっとお魚好きに。  
日本の食卓に  
もっと魚料理が並ぶよう、  
新しい水産加工品作りに  
挑戦しています。

小豆嶋漁業株式会社  
商品開発担当  
小豆嶋映子





## もっとお魚好きになる おいしい定番焼き魚



### 20 さんま みりん干し

●2枚入

小豆嶋漁業が昔から作り続けてきたこだわりのみりん干しです。三陸産のサンマを開き天日干し。甘すぎず辛すぎないサンマ本来の味を生かした味付けになっています。

焼く



### 21 さば みりん干し

●2枚入

脂のつた三陸産の真サバ、ゴマサバを三枚におろし、昔ながらの製法で天日干ししています。味りん醤油と胡麻で仕上げた香ばしさ。ついおかわりが欲しくなります。

焼く



### 22 塩さば 一夜干し

●2枚入

昔から浜では「塩がサバの旨みを引き立てる」と伝えられてきました。小豆嶋漁業の塩サバは、その伝統をしっかり受け継ぎ、絶妙なバランスで塩加減されています。

焼く



## もっとお魚好きになる セット商品

23

### 23 三陸おかずセット

煮物、焼き物、揚げ物と、バラエティなセットです。グルメな方へのお届け物に、料理が億劫になったご両親へのプレゼントなどに最適です。

●セット内容／8品

- さんまみりん干し
- カレイの煮付×2
- イカのくちっこ煮
- 塩さば一夜干し
- サバ竜田揚げ
- 鮭ぎょうざ
- 塩蔵わかめ
- さんまつみれ

24

### 24 三陸おつまみセット

小豆嶋漁業自慢のおつまみ商品から7品を選んでセットにしました。お酒がお好きな方へのギフトに、きっと喜んでいただけます。

●セット内容／7品

- 鮭のリエット
- 真イカ沖漬け
- 茎わかめとアメリカ豆の出会い
- 鮭ふりっと
- ほや燻製
- 鮭のソーセージ
- イカのくちっこ煮

25

### 25 三陸時短調理セット

お料理が苦手な方に、忙しい毎日の方に、温めるだけでおいしいお魚セットです。簡単にして、三陸ならではのこだわりの味が詰まっています。

●セット内容／6品

- カレイの煮付×2
- レンジでチンする焼魚2種(秋刀魚、鯖)×各2
- さんまつみれ
- すき昆布とイカの煮付×2
- イカのくちっこ煮

※写真はイメージです。

※上記セット以外にもお好みで詰め合わせいたします。

## Information 三陸産の季節のおいしい魚・直送便や、おいしい海藻のご案内



### 南部新巻鮭

11~12月  
限定

大槌が発祥の地とされる、南部新巻鮭。小豆嶋漁業では、その日に水揚げされた新鮮なオス鮭だけを使用し、5日間塩漬。その後きれいに磨いた後、1週間程度冬の乾いた浜風をあて、寒風干しします。鮭の凝縮した旨みをお試しください。

### 秋刀魚直送便

9~10月  
限定

9月~10月にかけて秋刀魚直送を行なっております。小豆嶋漁業がお届けするのは釜石、宮古、大槌に水揚げされた三陸産のとびきりの品質です。



## 三陸産のおいしい海藻

### 26 塩蔵わかめ ●200g入

三陸産の獲れたてわかめを湯通し塩蔵。わかめがグッシリ詰まっていて水に戻した時のお得感が違います。三陸の海で育った肉厚の歯ごたえをお楽しみください。



### 27 すき昆布 ●1枚入

●1枚入

三陸産のすき昆布。水に戻し、お煮付、サラダ、炒め物等、レシピはいろいろです。乾燥品とは思えないシャキシャキ食感。「長期保存できるおいしい海藻」として便利です。

### 28 冷凍めかぶ ●200g入

●200g入

三陸産のめかぶです。熱湯をかけるると鮮やかな緑色に変わります。ポン酢、お醤油をかけて食べるもよし。味噌汁など、さまざまな料理に活用しても楽しめます。

### 29 早煮昆布 ●2本入

●2本入

三陸産の早煮昆布で、だし昆布ではなく食べるための昆布です。肉厚でやわらかく、昆布巻き、煮物、おでんなどの煮付料理に最適です。



## ご注文方法

電話、メール、FAXにて  
ご注文を承っております。

電話

0193-42-2923

FAX

050-3730-0354

メール

info@shozushima.com

注文番号、個数、ご注文者様の住所、氏名、電話番号を記名、またはお電話口でお伺いいたします。

# 小豆嶋漁業株式会社

〒028-1105 岩手県上閉伊郡大槌町安渡3-12-12 shozushima.com

