

商品案内

商品写真



商品名 サバフィレーIQF

備考 各種味付けや干物、しめさばなどにも対応しております。

商品名



商品名 三陸 寒さば干物

原料産地 三陸産

規格 340 g

特徴 特殊な技法で干物にして旨味を閉じ込めました。外はパリッと中はふっくら焼き上げました。

商品写真



商品名 三陸 寒さばみりん漬け

原料産地 三陸産

規格 340 g

特徴 醤油ベースの「みりんたれ」にじっくり漬け込みました。さば本来の旨味と甘めのたれがマッチして食欲をそそります。

商品写真



商品名 古今東北 ふっくら寒さばのひもの

原料産地 三陸産

規格 270 g (3枚)

特徴 三陸の旬のさばを三枚におろし、独自の脱水製法でふっくらした干物に仕上げました。

商品写真



商品名 しめさばスライス

原料産地 三陸産

規格 80 g

特徴 旬の脂がのった鯖を調理酢で仕上げおいしさを閉じ込めました。

※リキッドフリーザー凍結商材

商品写真



商品名 炙りしめさばお造り用

原料産地 三陸産

規格 80 g

特徴 旬の脂がのった鯖を調理酢で仕上げおいしさを閉じ込めました。炙りしめさばは職人が一枚ずつ手炙りし、香ばしさと旨味を引き立てました。

※リキッドフリーザー凍結商材

商品写真



商品名 イカツボヌキIQF(各種)

荷姿 7.5kg

備考 開き、リング、短冊、味付けなどにも対応しております。

商品写真



商品名 イカリング(1kgパック)

備考 規格、カットサイズはご相談いただけます。

原料産地 スルメイカ、カナダマツイカ
アルゼンチンマツイカ

商品写真



商品名 いかつば抜き(加熱用)

原料産地 アメリカ産・カナダ産

規格 230 g

特徴 柔らかい身質のマツイカの胴と下足を取り除き、調理しやすく下処理して使いやすくバラ凍結にしました。

商品写真



商品名 やわらかイカみりん漬け

原料産地 アメリカ産

規格 170 g

特徴 醤油ベースのみりんたれに一晩じっくり漬け込みました。味付きなので手軽に“いかのぼっば焼き”をお召し上がりいただけます。

商品写真



商品名 いかの粕漬(つば抜き)

原料産地 アメリカ産

規格 180 g

特徴 アメリカ産のイカ胴体を、風味の良い粕漬にじっくりと漬けなじませ旨味とコクを引き出しました。

商品写真



商品名 古今東北 こくま真いか仙台味噌漬

原料産地 三陸産

規格 210 g

特徴 身がやわらかく甘みの強い旬のするめいかの胴体部分を独自の仙台味噌ダレにじっくり漬け込みました。仙台味噌は通常の味噌よりアミノ酸が多く含まれ、いか味噌漬けとして旨味の強いやわらかな食感に仕上がりました。

商品案内

商品写真



商品名 やわらか開きイカー夜干し

原料産地 アメリカ産

規格 180 g

特徴 柔らかい身質のアメリカ産カナダマツイカを調理しやすく開き、バラ凍結させました。

商品写真



商品名 イカスティック夜干し

原料産地 アメリカ産・カナダ産

規格 170 g

特徴 イカを開き水分除去して食べやすいようにカットし凍結しました。フライパンで焼くだけで簡単にお召し上がりいただけます。

商品写真



商品名 国産 真いかそうめん

原料産地 国産

規格 90 g

特徴 リキッドフリーザー「凍結」でイカ本来の透明感と味、食感をまるごと眠らせました。

商品写真



商品名 イカリングの仙台味噌漬け

原料産地 アルゼンチン産

規格 160 g

特徴 身がやわらかく甘みの強い旬のいかの胴体部分を独自の仙台味噌ダレにじっくり漬け込みました。

商品写真



商品名 サケ、サーモン トリムA～E

※リキッドフリーザー凍結商材

備考 規格、カットサイズはご相談いただけます。

原料 現在、国産養殖物の銀鮭、トラウトサーモンの原料で承っております。

商品写真



商品名 柵取カット、ポーションカット

備考 規格、カットサイズはご相談いただけます。

原料 現在、国産養殖物の銀鮭、トラウトサーモンの原料で承っております。

※リキッドフリーザー凍結商材

商品写真



商品名 鮭切身

備考 規格、カットサイズはご相談いただけます。

原料 現在、国産養殖物の銀鮭、トラウトサーモンの原料で承っております。

商品写真



商品名 オランダ島サーモン刺身盛り合わせ

原料産地 岩手県山田産

規格 200 g

特徴

商品写真



商品名 しまほっけ昆布醤油漬け

原料産地 アメリカ産

規格 4切250 g

特徴

商品写真



商品名 秋鮭の粕漬焼き

原料産地 三陸産

規格 2切

特徴 三陸産の質の良い秋鮭を地酒浜娘の酒粕を使った特製の酒粕焼に仕上げました。すでに焼いてありますので温めるだけですぐにお召し上がりいただけます。

※リキッドフリーザー凍結商材

商品写真



商品名 ぶり西京焼き

原料産地 三陸産

規格 2切

特徴 三陸産の脂の乗ったブリを特製の西京味噌を使い柚子の風味で爽やかに仕上げました。すでに焼いてありますので温めるだけで美味しくお召し上がりいただけます。

※リキッドフリーザー凍結商材

商品写真



商品名 さばのみりん漬け焼き

原料産地 三陸産

規格 2切

特徴 脂の乗ったサバを甘めのみりんタレに一晩じっくり漬け込みふっくら焼き上げました。すでに焼いてありますので温めるだけで美味しくお召し上がりいただけます。

※リキッドフリーザー凍結商材

商品写真



商品名 タラ漬け丼の具(しょうゆ・ごま)

原料産地 三陸産

規格 100 g × 各1p/c

特徴 当社オリジナルのたれは魚本来の味を生かすため、原材料に化学調味料・保存料不使用にこだわりました。地元産醤油をベースにしたこだわりのしょうゆたれとごまたれの2食入

商品案内

商品写真



商品名 ブリ漬け丼の具(しょうゆ・ごま)

原料産地 三陸産

規格 100 g × 各1p/c

特徴 当社オリジナルのたれは魚本来の味を生かすため、原材料に化学調味料・保存料不使用にこだわりました。地元産醤油をベースにしたこだわりのしょうゆたれとごまたれの2食入。

※リキッドフリーザー凍結商材

商品写真



商品名 カツオ漬け丼の具(しょうゆ・ごま)

原料産地 三陸産

規格 100 g × 各1p/c

特徴 当社オリジナルのたれは魚本来の味を生かすため、原材料に化学調味料・保存料不使用にこだわりました。地元産醤油をベースにしたこだわりのしょうゆたれとごまたれの2食入

※リキッドフリーザー凍結商材

商品写真



商品名 トラウトサ-モン漬け丼の具(しょうゆ・ごま)

原料産地 三陸沖

規格 100 g × 各1p/c

特徴 当社オリジナルのたれは魚本来の味を生かすため、原材料に化学調味料・保存料不使用にこだわりました。地元産醤油をベースにしたこだわりのしょうゆたれとごまたれの2食入。

※リキッドフリーザー凍結商材

商品写真



商品名 天然真鯛の贅沢茶漬

原料産地 三陸沖

規格 鯛のごまたれ80 g × 1、だし30 g × 1

特徴 皮を丁寧に炙った天然真鯛を秘伝のごまたれに漬け、こだわりの特製だしと合わせた商品。化学調味料・保存料を一切使用せず、自然な味を大切にしています。

※リキッドフリーザー凍結商材

商品写真



商品名 トラウトサ-モン漬け丼の具 しょうゆたれ

原料産地 三陸沖

規格 100 g

特徴

※リキッドフリーザー凍結商材

商品写真



商品名 トラウトサ-モン漬け丼の具 ごまたれ

原料産地 三陸沖

規格 100 g

特徴

※リキッドフリーザー凍結商材

商品写真



商品名 ブリ漬け丼の具 しょうゆたれ

原料産地 三陸産

規格 100 g

特徴

※リキッドフリーザー凍結商材

商品写真



商品名 ブリ漬け丼の具 ごまたれ

原料産地 三陸産

規格 100 g

特徴

※リキッドフリーザー凍結商材

商品写真



商品名 タラ漬け丼の具 しょうゆたれ

原料産地 三陸産

規格 100 g

特徴

※リキッドフリーザー凍結商材

商品写真



商品名 タラ漬け丼の具 ごまたれ

原料産地 三陸産

規格 100 g

特徴

※リキッドフリーザー凍結商材

商品写真



商品名 カツオ漬け丼の具 しょうゆたれ

原料産地 三陸産

規格 100 g

特徴

※リキッドフリーザー凍結商材

商品写真



商品名 カツオ漬け丼の具 ごまたれ

原料産地 三陸産

規格 100 g

特徴

※リキッドフリーザー凍結商材

商品案内

※リキッドフリーザーでの製造事例になります。ご参考にしてください。

商品写真



商品名 めかぶねばねば丼の素

商品写真



商品名 海鮮カルパッチョ 3種盛り

商品写真



商品名 三陸生シラス

※漬け丼の具・三陸生シラスは業務用としての商品案件もご相談いただけます。