

Ⓜ East Japan Foods Co.,ltd.

商品のご案内



This is Ishinomaki.
To Ishinomaki Fish Market
a few minutes by car!

東日本フーズ株式会社

East Japan Foods Co., Ltd.

[営業部]

If you have any doubts, Please feel free to ask me !



☎986-0042 宮城県石巻市鹿妻南4-3-30

TEL: 0225-94-8377 FAX: 0225-94-8371

商品のご案内

寿司ネタ・刺身



寿司種・刺身・冷凍寿司の専門メーカー

東日本フーズ株式会社
営業部

〒986-0042 宮城県石巻市鹿妻南4-3-30
TEL : 0225-94-8377 FAX : 0225-94-8371



Product information



ほたて貝柱

北海道オホーツク海、青森県噴火湾のほたてをメインに加工しております。
弊社紫外線解凍機を使用することでホタテのうま味を逃がさないように解凍。開き加工後、直ぐに急速冷凍機で凍結しており、解凍後もほとんどドロップがでず、ほたて貝柱本来の旨みご賞味いただける商品です。



- ▶ 原産地—北海道
- ▶ 加工地—宮城県石巻市、岩手県、北海道、ベトナム(製品により要確認)
- ▶ 「ハーフ」商品は、1つの貝柱から2枚スライス(2貫取り)加工をした商品です。
- ▶ 炙り加工や味付け加工も可能ですので、都度ご相談ください。



規格	1枚あたり	荷姿
3S 20枚	< 約 20g >	15 pc × 2合
4S 20枚	< 約 16g >	20 pc × 2合
5S 20枚	< 約 12g >	24 pc × 2合
6S 20枚	< 約 10g >	24 pc × 2合
3Sハーフ 20枚	< 約 10g >	24 pc × 2合
4Sハーフ 20枚	< 約 8g >	24 pc × 2合
5Sハーフ 20枚	< 約 6g >	30 pc × 2合
4Sハーフカット 20枚	< 約 8g >	30 pc × 2合



Product information



酒蒸し風&味付け蒸しほたて

「酒蒸し風ほたて」は、ほたて本来の旨みと味わいを極力残すよう薄味に、「味付け蒸しほたて」は醤油ベースのタレで味付けしました。双方、秘伝のタレが絶妙にマッチした商品となっており、寿司や海鮮丼として、また、そのまま小鉢に盛り付けて、居酒屋のお通しなどにもおすすめです。



- ▶ 加工地—宮城県石巻市
- ▶ 青森県陸奥湾産のほたてを使用しております。
- ▶ 開き加工なしのホールのトレー盛り、袋詰めのパッケージも可能ですので、都度ご相談ください。



規格	規格	1枚あたり	荷姿
酒蒸し風ほたて	200g (20枚)	< 約 10g >	20 pc × 2合
味付け蒸しほたて	200g (20枚)	< 約 10g >	30 pc × 2合



Product information



ツブ貝

ツブ貝を現地より買付し、弊社独自の製造工程より
1粒1粒丁寧に塩で揉み、ほどよい食感に仕上げ
ました。噛めば噛むほど、貝の甘みと磯の風味
を感じられます。1枚あたり4g～10gまで
各種サイズお取扱いがございます。お刺身の
盛り合わせ等の一品、お寿司としてご賞味ください。



- ▶ 原産地—イギリス・フランス・ロシア・アイルランド・カナダ・北海道産の原料を併用。
- ▶ 加工地—宮城県石巻市、ベトナム(製品により要確認)
- ▶ 炙り加工や味付け加工も可能ですので、都度ご相談ください。



規格	規格	荷姿
ツブ貝スライス	80 g (20枚)	80 pc
	100 g (20枚)	100 pc
	120 g (20枚)	100 pc
	160 g (20枚)	50 pc
	200 g (20枚)	50 pc
ツブ切り落とし	500 g	20 pc



Product information



天然ひらめ

水温が低い三陸で育った天然のひらめは、コシが強く身質がしっかりしているのが特徴です。石巻市の前浜で漁獲された新鮮なひらめを漁期に集中して1フロースンで加工しております(7gスライス)。

そのままスライスした商品に加え、北海道の真昆布でめめ、旨みが凝縮した上品な味わいの“昆布めめ”もごさいます。



▶原産地—三陸南部沖

▶加工地—宮城県石巻市、岩手県

▶量目変更(6～15g)、炙り加工や味付け加工も可能ですので、都度ご相談ください。



規格	規格	荷姿
天然ひらめスライス	70 g (10枚)	60 pc × 2合
	100 g (10枚)	40 pc × 2合
昆布めめスライス	70 g (10枚)	40 pc × 2合
	100 g (10枚)	30 pc × 2合
炙りスライス	100 g (10枚)	30 pc × 2合
漬けスライス	100 g (10枚)	30 pc × 2合



Product information



アトランティックサーモン (1フローズン)

ノルウェー産のアトランティックサーモンを生鮮空輸便にて日本へ搬入し1フローズン加工をしております。細胞壊さないよう急速凍結をし、生(チルド)原料ならではの鮮度とサーモンの甘みを感じられる一品です。



ニーズにより各サイズ(グラム調整)が対応可能です。

寿司ネタ、刺身、海鮮丼、カルパッチョなど幅広くご活用いただけます。

- ▶原産地—ノルウェー(養殖)
- ▶加工地—宮城県石巻市
- ▶量目変更(8~15g)、スライスサイズの調整可能です。都度ご相談ください。



規格	規格	荷姿
アトランティックサーモン スライス (生アトラン)	80 g (10枚)	40 pc × 2合
	100 g (10枚)	40 pc × 2合
	120 g (10枚)	40 pc × 2合
	160 g (20枚)	30 pc × 2合
	200 g (20枚)	30 pc × 2合
	240 g (20枚)	20 pc × 2合



Product information



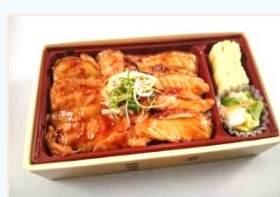
アトランティックサーモン(ハラス商品)

アトランティックサーモンのハラス部分のみを使用し、寿司ネタ加工しました。脂がのっており、回転寿司で大人気の商品です。

トロサーモン、焼きサーモン、揚げサーモンの3種類。揚げサーモンは、皮目を揚げており、香ばしさとパリパリとした食感をお楽しみいただける一品となっております。



- ▶原産地—ノルウェー、チリ、イギリス、フランス、デンマーク、他など併用(養殖)
- ▶加工地—ベトナム



規格	規格	荷姿
トロサーモンスライス	140 g (20枚)	50 pc
	180 g (20枚)	50 pc
	260 g (20枚)	40 pc
サーモンハラス焼きスライス	160 g (20枚)	50 pc
サーモンハラス揚げスライス	160 g (20枚)	50 pc
	200 g (20枚)	50 pc
	280 g (20枚)	30 pc



Product information



たこ

北海道の寒い海で身が締まったミズタコを使用しております。ブランチング処理を施した“煮たこスライス”と、瞬間ブランチングにより生の食感を生かした“生タコスライス”。また、皮目・吸盤を香ばしく炙った“炙りタコスライス”の3種。お刺身・お寿司はもちろんですが、カルパッチョなどのサラダにもご活用いただけます。



- ▶ 原産地—北海道
- ▶ 加工地—宮城県石巻市
- ▶ 量目変更(8～15g)、スライスサイズの調整可能です。都度ご相談ください。



規格	規格	荷姿
煮タコスライス	160 g (20枚)	30 pc × 2合
	200 g (20枚)	25 pc × 2合
生タコスライス	160 g (20枚)	25 pc × 2合
	200 g (20枚)	25 pc × 2合
炙り生タコスライス	80 g (10 枚)	50 pc × 2合



Product information



金目鯛(季節商品)

鮮やかな朱色の金目鯛を湯引きスライスした商品です。鮮度の良い赤みがかった白身で、クセもなく、鮮やかな色合いが目をはきします。そのままスライスした商品に加え、北海道の真昆布で〆、旨みが凝縮した上品な味わいの“昆布〆”、香ばしく皮目を炙った“炙り金目鯛”もございます。



▶加工地—宮城県石巻市

▶クック諸島産の原料を使用しております。

銚子産釣り金目鯛もスポットにて販売をしておりますが、生鮮原料にて都度納期、価格相談となります。



規格	規格	荷姿
湯引きスライス	70 g (10枚)	40 pc × 2合
	100 g (10枚)	40 pc × 2合
昆布〆スライス	80 g (10枚)	40 pc × 2合
	100 g (10枚)	40 pc × 2合
炙りスライス	80 g (10枚)	40 pc × 2合
	100 g (10枚)	40 pc × 2合



パンガシウス(バス)

パンガシウス(バス)は、ナマズの仲間にあたる大型の淡水魚で、ベトナムで養殖のバスを食べる機会が多く、白身魚の特徴である淡泊でクセのない味わいが人気の魚です。生食用にスライス加工いたしました。



寿司ネタ、刺身、海鮮丼、カルパッチョなど幅広くご活用いただけます。食べやすいサイズ感の6gにスライスした規格、炙り加工をし「柚子塩フレーバー」で味付けをした規格でのご案内です。

- ▶ 加工地—宮城県石巻市
- ▶ ベトナム産の原料を使用しております。



規格	規格	荷姿
バススライス	120 g (20枚)	40 pc × 2合
炙りスライス(柚子塩)	160 g (20枚)	20 pc × 2合



Product information



昆布め(各種)

北海道の真昆布でめ、旨みが凝縮した上品な味わい“昆布めシリーズ”のご案内です。商品別にご案内させていただいている商品もございますので、一部重複してのご案内となりますが、改めてご確認ください。



規格	商品名	規格	荷姿	荷姿
定番商品	ツブ貝昆布め	50g (10枚)	50pc × 2合	ロシア・カナダ・イギリス・フランス・北海道産、他
	〃	60g (10枚)	50pc × 2合	
	〃	70g (10枚)	30pc × 2合	
	〃	90g (10枚)	30pc × 2合	
	アカイカ昆布めスライス	180g (20枚)	30pc × 2合	ペルー・チリ産
	天然ひらめめスライス	70g (10枚)	40pc × 2合	三陸・青森・北海道産
季節商品	金目鯛昆布めスライス	80g (10枚)	40pc × 2合	クック諸島産
	真鱈昆布めスライス	80g (10枚)	40pc × 2合	三陸・岩手県産
	カレイ昆布めスライス	80g (10枚)	40pc × 2合	北海道産
	スズキ昆布めスライス	80g (10枚)	40pc × 2合	三陸産



Product information



巻芯(巻き寿司・手巻きetc)

細巻から太巻まで、冷凍のまま簡単・
綺麗に巻けるので、使用シーンにあわせて、
お好きな具材とあわせて、巻き寿司がで
きます。下記は一部となり、お客様のニーズで
オンデマンドで製造するケースが多いため、都度試作等お問合せください。



ツブ貝巻芯

ツブ貝を原料とした
巻芯です。

- ▶加工地 ーベトナム
- ▶原料 ーイギリス・カナダ、
フランス、他



アカイカ巻芯

アメリカオオアカイカを
原料とした巻芯です。

- ▶加工地 ー自社
- ▶原料 ーペルー、チリ、他



海鮮巻芯

イカ・サーモン(二層式)

- ▶加工地 ー日本
- ▶原料 ーノルウェー、チリ、他、



海鮮巻芯

イカ・タコ・サーモン

- ▶加工地 ー自社
- ▶原料 ー北海道、ペルー、
ノルウェー、他



海苔巻きの作り方



①酢飯、のりを準備して
ください。



②全形のりの長いほうを横
にして巻きすにセットします。



③酢飯100gを優しく全体
敷き詰めます。



④お好みで大葉や玉子焼
などの具材をセットします。



⑤冷凍状態の巻芯1本を
写真のようにセットします。



⑥強く押し過ぎないように
巻きます。



⑦そのまま自然解凍しま
す。



⑧カット→盛り付け♪



Product information



チューブ商品①

チューブ商品各種は、海鮮丼、軍艦、小鉢、サラダトッピングなど、使用シーンにあわせてご活用いただける商品です。

味付けイカ(ゆず塩)



Pc/300 g

やわらかなアカイカをゆず塩フレーバーに味付けをしました。海鮮丼・軍艦用におすすめです。

画像は細巻きの上に納豆とあわせた「のつけ盛」♪

海鮮サラダ



海鮮サラダ(サーモン入)



Pc/300g

いか、ホッキ貝、ホタテヒモ、数の子等を独自の調味料に合わせた商品です。海鮮丼・軍艦・巻き寿司におすすめです。

Pc/300g

左記の「海鮮サラダ」に、人気のサーモンを入れて具材をプラス！こちらも軍艦や海鮮丼、手巻き、小鉢に盛り付けて酒の肴やサラダのトッピングに♪



Product information



チューブ商品②

チューブ商品各種は、海鮮丼、軍艦、小鉢、サラダトッピングなど、使用シーンにあわせてご活用いただける商品です。

味付けメカブイカ



pc/240 g

三陸産のメカブにするめいか・ツブ貝・昆布等を白だしベースの調味液と合わせました。海鮮丼・軍艦用におすすめです。

いわし胡麻醤油漬け



Pc/200g

三陸産のいわしを使用し、香ばしい胡麻と醤油で味付けしました。無添加加工。

味付けサーモンたたき



Pc/300g

アトランティックサーモンのハラスを使用し、白だしと醤油の2種類で味付けしました。軍艦、海鮮丼、手巻寿司具材、小鉢、おにぎり具材とバリエーション豊富でメニューの幅が広がります。



Product information



イカの塩辛

スルメイカや紋甲イカを食べやすいサイズにカットし、独自の味付けで塩辛に加工しました。

そのまま酒の肴として小鉢メニュー、ごはんに乗せたり、軍艦もよし♪

細かくきざんでアンチョビのようにパスタにあわせてアレンジメニューにもご活用いただける業務用パックです。



▶ 加工地—宮城県石巻市

▶ 中国産、スリランカ産、他原料を併用しております。



規格	規格	荷姿
塩辛	300 g	30 pc

Product information

セット商品(魚種・テーマetc)

ワントレーでお好きな組み合わせのセット商品や、キットを製造可能です。
使用シーンにあわせてご活用いただける商品ですので、多様性がある商品です。
受注生産品となりますので、都度組み合わせや発注ロット数をご相談の上、
対応させていただきます。セット内容は時期により都度確認となりますので、別
途お問合せください。

◆セット例



近海三陸セット

三陸産原料のみを使用した「三陸産セット」です。
【セット内容】：酒蒸し風ほたて、するめいか、生たこ、
ひらめ、銀鮭。



貝づくしセット

【セット内容】：ツブ貝、ホッキ貝、ほたて貝
柱、トリ貝。



サーモンづくしセット

【セット内容】：アトランティックサーモン、炙り銀鮭、
トロサーモン、揚げハラス。



炙り握りセット

【セット内容】：炙りアルゼンチン赤エビ、
炙りツブ貝、揚げサーモン、炙り赤いか、
炙りホタテ貝柱開き



Product information



セット商品(食べくらベセット)

◆アカイカ食べ比べセット

アメリカオオアカイカを独自の製法にて、
15年以上販売・加工している当社
より味付け商品を加えた『食べ比べ商品』の
ご案内です。ノーマル品と柚子の効いた塩味と
醤油味で味付けをしたバージョン、炙り、昆布め、
5種類のキット製品です。

MDシールがついておりますので、「5貫食べ比べセット」として展開する場合、
10セット分が作れる簡易キットです。



スライス(6g)



炙り(6g)



ゆず塩(6g)



ゆず醤油(6g)



昆布め(8g)

Picking





セット商品(手巻きセット)

ひな祭りやこどもの日、年末年始などのハレの日向けなど、使用シーンにあわせてご活用いただける商品です。

受注生産品となりますので、都度組み合わせや発注ロット数をご相談の上、対応させていただきます。

そのままコンシューマー向けの商品として、業務用としては、スペースを空けてセット可能ですので、お店で好きな具材をセットできます♪



◆例(8種バージョン)

…パーツ(魚種)・量目・配置など、都度ご相談の上、変更可能です。





Product information



お刺身キット

お刺身盛り合わせ用などにご活用いただけるキット商品です。スライス加工する必要がなく、どなたでも簡単に盛り合わせができるため、バックヤードでの作業効率アップが見込める商品です。下記以外にも、魚種も多数取り揃えており、バリエーション豊富なラインナップとなっており、使用シーンにあわせてご活用いただける商品です。



- ▶ ぼたて貝柱4枚×8
- ▶ 北海道産
- ▶ 20入×2合



- ▶ ぼたて貝柱5枚×5
- ▶ 北海道産
- ▶ 20入×2合



- ▶ ぼたて貝柱4枚×6
- ▶ 北海道産
- ▶ 20入×2合



- ▶ ぼたて殻盛り6枚×4
- ▶ 北海道産
- ▶ 15入×2合



- ▶ 赤貝4枚×8
- ▶ 中国産
- ▶ 20入×2合



- ▶ 煮たこ4枚×8
- ▶ 北海道産
- ▶ 20入×2合



- ▶ 煮たこ4枚×6
- ▶ 北海道産
- ▶ 20入×2合



- ▶ ホッキ貝4枚×8
- ▶ カナダ産
- ▶ 20入×2合



- ▶ ホッキ貝4枚×6
- ▶ カナダ産
- ▶ 20入×2合



- ▶ 赤貝4枚×6
- ▶ 中国産
- ▶ 20入×2合



- ▶ ツブ貝4枚×8
- ▶ ヨーロッパ産
- ▶ 20入×2合



- ▶ ツブ貝4枚×6
- ▶ ヨーロッパ産
- ▶ 20入×2合



- ▶ 天然ひらめ4枚×8
- ▶ 三陸産
- ▶ 20入×2合



- ▶ 天然ひらめ4枚×6
- ▶ 三陸産
- ▶ 20入×2合



- ▶ いかサーモン大葉巻
5枚×5
- ▶ 中国産他
- ▶ 20入×2合



- ▶ トラウト8g 4枚×8
- ▶ チリ産
- ▶ 20入×2合



- ▶ トラウト10g 4枚×6
- ▶ チリ産
- ▶ 20入×2合



- ▶ アトラン12g 4枚×6
- ▶ ノルウェー産
- ▶ 20入×2合



- ▶ アトラン10g 4枚×6
- ▶ ノルウェー産
- ▶ 20入×2合



- ▶ ソディカ10g 4×6
- ▶ フィリピン産
- ▶ 20入×2合



Product information



セット商品(アレンジ例)

◆貝のお刺身盛セット

ほと全ての貝殻に貝の商材を盛り合わせた商品になります。受注生産品となりますので、都度組み合わせや発注ロット数をご相談の上、対応させていただきます。



ハレの日のお刺身セットや、スーパーの鮮魚売り場向けお刺身商材の盛り合わせに、特別感のある貝殻に盛り付けて豪華な演出にいかがでしょうか。

◆例(アレンジ3バージョン)

…パーツ(魚種)・量目・配置など、都度ご相談の上、変更可能です。



商品のご案内

海鮮ぶっかけ丼の具



寿司種・刺身・冷凍寿司の専門メーカー

東日本フーズ株式会社
営業部

〒986-0042 宮城県石巻市鹿妻南4-3-30
TEL : 0225-94-8377 FAX : 0225-94-8371

[市販用・業務用] 海鮮ぶっかけ丼の具

簡単・便利—解凍して温かいご飯に掛けるだけで簡単に本格的な海鮮丼が楽しめます。人気の食材の3種(ほたて、えび、サーモン)と、三陸産の原料にこだわった3種(銀鮭・ひらめ・たこ)の合計6種。

イカ・メカブ・ツブいくら等の魚介類をベースに、甘みが特徴の白醤油を使用した弊社独自の秘伝タレで味付けしました。お子様からご年配の方まで幅広くお召し上がりいただける商品となっております。ご家庭で海鮮丼や酒の肴でお召し上がりいただくのは勿論の事、お中元やギフトなどの贈答品としても大変喜ばれる商品となっております。ギフトに対応した化粧箱入りのセットもございますので用途に合わせてご購入可能となっております。



種類	ほたて	えび	サーモン	たこ	ひらめ	銀鮭
JAN	4560 1237 66376	4560 1237 66369	4560 1237 66383	4560 1237 66451	4560 1237 66468	4560 1237 66444
パッケージ						
盛り付け例						

内容量	100 g	入数	50 pc x 2合
保存温度帯	-18℃ (冷凍)	加工地	宮城県石巻市
賞味期限	冷凍—製造日より365日 , 解凍—0日(当日中)		

Product information

[調理事例] ぶっかけ丼の具(各種)



そのままごはん…
海鮮丼



そのままのせるだけで…
軍艦



酒の肴、おかずの一品として…
小鉢もの



麺類にトッピングして…
海鮮素麺・冷うどん

ドレッシング替りや付け添えに



海鮮サラダ



納豆に



冷奴に



厚焼きに



練り物に