

庄内水産加工品

ガイドブック



日本海に沈む夕日は絶景！



クラゲドリーム館



山形県庄内地方は日本海側に面し、新鮮な魚介類が獲れる素晴らしい漁場を有しています。この新鮮な魚介類を使い、作り上げられた様々な水産加工品をご紹介します。
(一部水産加工品以外の商品も含む)

No	ジャンル	品 名	企 業 名	備 考
1	干し物	極上ノドグロの干し物(庄内浜産)	株式会社 カネシチ	
2	干し物	甘鯛の干し物(庄内浜産)		
3	干し物	大羽かれいの干し物(庄内浜産)		
4	干し物	ホツケの干し物(庄内浜産)		
5	干し物	飛魚の焼き干し	合同会社 とびしま	
6	干し物	いかの一夜干し	やすらぎ丸水産	
7	干し物	サックリ紅えび	山形県漁業協同組合 由良水産加工場	H26山形ふるさと食品コンクール優秀賞
8	干し物	いか一夜干し(2枚入り)		
9	干し物	ほっけ開き干し(真空1尾)		
10	干し物	天然真鯛開き干し(真空1尾)		
11	干し物	スルメイカの一晩干し	有限会社 出羽鮮魚	
12	干し物	トンビ(イカの口)	鼠ヶ関水産加工生産組合	
13	干し物	するめ		
14	干し物	一夜干いか(3枚入れ)		
15	干し物	乾燥紅えび		
16	干し物	クロヒレガレイの浜風干し		
17	干し物	アカガレイの浜風干し		
18	干し物	あからの浜風干し		
19	干し物	はたはたの浜風干し		
20	干し物	かわはぎの浜風干し		
21	干し物	あまこだらの浜風干し		
22	干し物	ほっけの開き干し		
23	干し物	烏賊一夜干し	有限会社しぶや(天旬)	
24	干し物	ふぐ一夜干し	株式会社手塚商店	
25	干し物	ホタルイカ姿干	有限会社 木川屋本店	
26	干し物	網本直送 いかの一夜干し	有限会社 末廣水産	
27	干し物	ハタハタ干し		
28	干し物	干物セット		
29	干し物	スルメイカ姿干	有限会社 木川屋本店	
30	干し物	そのまんま甘えびチップス		
31	干し物	トビウオの焼干		
32	干し物	庄内浜産「小鯛の焼干」		
33	干し物	鮭山漬寒風干	新栄水産有限会社	
34	干し物	かすべ(乾燥)	合同会社 とびしま	
35	干し物	天然あらめ(乾燥)		

No	ジャンル	品 名	企 業 名	備 考
1	加工食品	エビカツ	株式会社 カネシチ	
2	加工食品	天然岩のり	合同会社 とびしま	
3	加工食品	漁師の味「はたはたの湯あげ」	やすらぎ丸水産	H25山形ふるさと食品コンクール最優秀賞
4	加工食品	漁師の味「鯛めしの素」		
5	加工食品	漁師の味「いか」		
6	加工食品	えびチョコレート	有限会社 後藤蒲鉾	
7	加工食品	真イカの塩辛スミづくし	山形県漁業協同組合 由良水産加工場	
8	加工食品	真イカの塩辛		
9	加工食品	から〜い塩辛		
10	加工食品	真イカの沖漬		
11	加工食品	レンジでチン「漁協のうめえいか煮付け」		H27山形ふるさと食品コンクールおいしい山形賞受賞
12	加工食品	岩もずく		
13	加工食品	庄内浜塩わかめ		
14	加工食品	冷凍紅えび		
15	加工食品	天然真鯛みそ粕漬(真空1尾)		
16	加工食品	ほっけの旨しょうゆ干し(真空1尾)		
17	加工食品	トロトロホッケ	有限会社 富重	
18	加工食品	いかカレー	山形県産食品 株式会社	
19	加工食品	飛魚そば		
20	加工食品	えび汁	鼠ヶ関水産加工生産組合	
21	加工食品	ボイルたこ		
22	加工食品	サケの醤油漬		
23	加工食品	サケの味噌漬		
24	加工食品	甘海老 とろ甘(パック入)	有限会社しぶや(天旬)	
25	加工食品	甘海老 麴南蛮漬(パック入)		
26	加工食品	甘海老純米粕漬(パック入)		
27	加工食品	甘海老昆布×(パック入)		
28	加工食品	甘海老柚子味噌麴漬(パック入)		
29	加工食品	烏賊つや姫麴醤油漬		
30	加工食品	おばこ鱈西京味噌漬		
31	加工食品	おばこ鱈つや姫麴醤油漬		
32	加工食品	おばこ鱈 炙り昆布×(御刺身)		
33	加工食品	真かれい つや姫麴醤油漬		
34	加工食品	真たら純米粕漬 東北泉		
35	加工食品	海鮮 日本海ドック	和光食材株式会社(株式会社モリテック)	

36	加工食品	あみえび魚醤	新栄水産有限公司	H25山形ふるさと食品コンクールおいしい山形賞受賞
37	加工食品	メジカのふるさと鳥海山『白鮭』		
38	加工食品	金頭あみえび魚醤漬け		
39	加工食品	ホッケあみえび魚醤漬け		
40	加工食品	スルメあみえび魚醤漬け		
41	加工食品	SIRODASHI		FOODEX美食女子グランプリ2015 金賞受賞
42	加工食品	AMIDORE		
43	加工食品	焼肉のたれ		
44	加工食品	加茂ガサエビスープ	海産工房本間水産株式会社	
45	加工食品	海の赤いルビー		
46	加工食品	白鮭くずし		
47	加工食品	タコキムチ		
48	加工食品	鮭キムチ		
49	加工食品	ふぐ味噌漬	株式会社手塚商店	
50	加工食品	紅えびのつくだ煮	白糸の滝グループ山形特産販売 株式会社 丸基商事	
51	加工食品	鯛の味噌粕漬け		
52	加工食品	天然さざえのこでらいね煮(庄内産)		
53	加工食品	鮎あじわい煮		
54	加工食品	天然真鯛の酒蒸し		
55	加工食品	川かに汁(山形県最上川産)	有限会社 木川屋本店	
56	加工食品	庄内のごっつお海鮮ジュレ(黒もずく・牡蠣・甘えびの3味)		
57	加工食品	庄内浜シチュー		
58	加工食品	はたはた一夜干焼き		
59	加工食品	絶品とび魚つゆ(贅沢ストレート)	(株)みどりサービス マルノ山形	
60	加工食品	天然黒あわび含め煮(2個入/3個入)	有限会社しぶや(天旬)	
61	加工食品	トビウオあみえび魚醤漬け	新栄水産有限公司	
62	加工食品	清流滝淵川のイクラ はららご		
63	加工食品	あみえび醤油(魚醤) [業務用]		
64	加工食品	加茂マリンコラーゲン	海産工房本間水産株式会社	
65	加工食品	クラゲ夢パスタ(雪結晶タイプ/フジッリタイプ)	有限会社 玉谷製麺所	
66	加工食品	網本直送 いかの塩辛	有限会社 末廣水産	
67	加工食品	味付バイ貝		
68	加工食品	網本直送 鮎寿し		
69	加工食品	天然鮭の醤油漬け焼き	さけます増殖資源加工センター	
70	加工食品	鮭の昆布巻き		
71	加工食品	鮭のハンバーグ		

72	加工食品	鮭の揚げボール		
73	加工食品	跳っこ(えびクッキー)	株式会社 永成食品	
74	加工食品	海老っこ(えびクッキー)		
75	加工食品	そのまんま甘えび	有限会社 木川屋本店	
76	加工食品	とびうおの焼干(粉末)		
77	加工食品	とびうお(あご)だし		
78	加工食品	鯛だし(庄内浜産)		
79	加工食品	庄内浜カレー		
80	加工食品	するめいか佃煮		
81	加工食品	甘エビの炊き飯の素		
82	加工食品	タコ炊き飯の素		
83	加工食品	鯛炊き飯の素		
84	加工食品	とびうお(あご)つゆ		
85	加工食品	海鮮ラー油		
86	加工食品	酒田産活エビのお刺し身	有限会社 富重	
87	加工食品	もずく佃煮		
88	加工食品	飛島産天然手摘み岩のり		
89	加工食品	飛島産の鮑の姿煮		
90	加工食品	柿酢イカ(いかKiss)	やすらぎ丸水産	
91	加工食品	ソフトいか焼き	有限会社 木川屋本店	
92	加工食品	いかめし(醤油味)		
93	加工食品	カレーいかめし		
94	加工食品	シチューいかめし		
95	加工食品	庄内浜紅海老クラッチ	有限会社 達商	H27山形ふるさと食品コンクール最優秀賞
96	加工食品	いかめし	新栄水産有限会社	
97	加工食品	ばい貝のうま煮		
98	加工食品	いか塩辛		
99	加工食品	タコのやわらか煮		
100	加工食品	イカの塩辛(魚醤仕込み)	合同会社 とびしま	
101	加工食品	天然わかめ(湯通し塩蔵)		
102	加工食品	飛島アイス(5個セット)		
103	加工食品	小鯛だし	ゆらまちっく海鮮レディース	
104	加工食品	八乙女うどん		玉谷製麺所製造
105	加工食品	紅海老むぎきり	有限会社 達商	
106	加工食品	紅えびせんべい	庄内観光物産館(ふるさと本舗)	
107	加工食品	寒鱈汁	有限会社 木川屋本店	

極上ノドグロの干し物(庄内浜産)



山形県日本海で獲れた新鮮で極上なノドグロ(アカムツ)を開き乾燥させ、獲れたての旨みをそのまま閉じ込めました。高級感ある旨みを食卓で堪能できます。人にやさしい無添加です。

◆希望小売価格:1200円/(150g/1尾)(税込) ◆原料・原産地:ノドグロ(日本海産)、塩◆供給可能時期:通年(漁獲時期以外別途相談)◆消費・賞味期限:3ヶ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:1パック(1尾)◆最低納入数量・発注単位:1パック◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ:株式会社カネシチ

住所:〒998-0036 山形県酒田市船場町二丁目2-36
TEL:0234-23-2813 FAX:0234-23-2726
E-mail:kane-shichi@seagreen.ocn.ne.jp 担当:澁谷 真二

甘鯛の干し物(庄内浜産)



山形県庄内浜で獲れた新鮮な甘鯛の旨みを閉じ込めました。ふっくらとした身が新鮮な旨みを直接お届けいたします。人にやさしい無添加です。

◆希望小売価格:900円/(200~250g/1尾)(税込) ◆原料・原産地:アマダイ(日本海産)、塩◆供給可能時期:通年(漁獲時期以外別途相談)◆消費・賞味期限:3ヶ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:1パック(1尾)◆最低納入数量・発注単位:1パック◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ:株式会社カネシチ

住所:〒998-0036 山形県酒田市船場町二丁目2-36
TEL:0234-23-2813 FAX:0234-23-2726
E-mail:kane-shichi@seagreen.ocn.ne.jp 担当:澁谷 真二

大羽かれいの干し物(庄内浜産)



山形県庄内浜で獲れた新鮮な大羽かれいの獲れたての旨みを閉じ込めました。お買い求め安い価格でご提供、人にもやさしい無添加です。

◆希望小売価格:900円/(150g/3尾)(税込) ◆原料・原産地:かれい(日本海産)、塩◆供給可能時期:通年(漁獲時期以外別途相談)◆消費・賞味期限:3ヶ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:1パック(3尾)◆最低納入数量・発注単位:1パック◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ:株式会社カネシチ

住所:〒998-0036 山形県酒田市船場町二丁目2-36
TEL:0234-23-2813 FAX:0234-23-2726
E-mail:kane-shichi@seagreen.ocn.ne.jp 担当:澁谷 真二

ホッケの干し物(庄内浜産)



山形県庄内浜で獲れた大きいサイズ・季節限定のホッケの旨みを閉じ込めました。生より旨みが凝縮され、お買い求め安い価格でご提供、人にもやさしい無添加です。

◆希望小売価格:1000円/(300~400g/3尾)(税込) ◆原料・原産地:ホッケ(日本海産)、塩◆供給可能時期:通年(漁獲時期以外別途相談)◆消費・賞味期限:3ヶ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:1パック(3尾)◆最低納入数量・発注単位:1パック◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ:株式会社カネシチ

住所:〒998-0036 山形県酒田市船場町二丁目2-36
TEL:0234-23-2813 FAX:0234-23-2726
E-mail:kane-shichi@seagreen.ocn.ne.jp 担当:澁谷 真二

飛魚の焼き干し



山形県唯一の離島、飛島には夏が近づくと飛魚が対馬暖流に乗ってやってきます。早朝水揚げされた飛魚を1匹1匹丁寧に開き炭火でじっくりと焼き、天日でからからに乾かします。島民がてまひまかけて作った極上の逸品。絶品の出汁をぜひご賞味ください。

◆希望小売価格:550円/(3尾)(税込) ◆原料・原産地:飛魚(山形県酒田市飛島産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より6ヶ月◆温度帯:常温◆規格・入数:1袋(3尾)◆最低納入数量・発注単位:1袋より◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 合同会社 とびしま

住所: 〒998-0281 山形県酒田市飛島字勝浦乙 132-19
TEL:0234-96-3800 FAX:0234-96-3800
E-Mail: honma@tobi-shima.com 担当: 本間

いかの一夜干し



山形県庄内沖で獲れたスルメイカを庄内浜の潮風で天然干しにしました。味付けには天然塩「酒田の塩」を使用。焼いてすぐにお召し上がりいただけます。肉厚で大きく、食べ応えあり。

◆希望小売価格:670円(税込) ◆原料・原産地:スルメイカ(山形県酒田港庄内沖魚)、塩、味醂、酒◆供給可能時期:通年(漁獲時期以外別途相談)◆消費・賞味期限:製造より3ヶ月◆温度帯:冷凍◆規格・入数:1パック(1尾)◆最低納入数量・発注単位:10パック◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: やすらぎ丸水産

住所: 〒998-0005 山形県酒田市宮海字村東 14-2
TEL:0234-34-2015 FAX:0234-34-2615
E-Mail: info.takeda@sakatanoshio.com 担当: 武田

サククリ紅えび

平成二十六年
度
やまがたふるさと
食品コンクール
優秀賞受賞商品



山形県庄内浜に水揚げされた鮮度抜群の「紅えび」をそのまま時間をかけて乾燥させた干し紅えびです。サククリとした食感で凝縮した「紅えび」の旨みを楽しめます。鶴岡市庄内浜うめ魚産地協議会の推奨品です。

◆希望小売価格:700円(税込) ◆原料・原産地:紅えび(ホッコクアカエビ)山形県庄内浜産◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より180日◆温度帯:常温◆規格・入数:1袋(30g)◆最低納入数量・発注単位:10~80袋◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 山形県漁業協同組合 由良水産加工場

住所: 〒997-7464 山形県鶴岡市由良一丁目 8-10
TEL:0235-73-3722 FAX:0235-73-3688
E-Mail: a-katsuki@kengyokyo.or.jp 担当: 阿部

いか一夜干し(2枚入り)



漁獲しすぐ冷凍、鮮度を維持することが出来、味が良いのが特徴。イカを半乾干しすることにより、イカの旨味が凝縮されています。さつとあぶってイカの柔らかい食感と、濃縮された旨味をご堪能ください。日本海を愛する漁師さんたちが漁獲したスルメイカを使用した一夜干しです。

◆希望小売価格:780円(税込)◆原料・原産地:スルメイカ(山形県庄内浜産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:90日◆温度帯:冷凍-10℃◆規格・入数:2ハイ◆最低納入数量・発注単位:15枚◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 山形県漁業協同組合 由良水産加工場

住所: 〒997-7464 山形県鶴岡市由良一丁目 8-10
TEL:0235-73-3722 FAX:0235-73-3688
E-Mail: a-katsuki@kengyokyo.or.jp 担当: 阿部

ほっけ開き干し(真空1尾)



地元の漁師さんが漁獲した、旬のほっけを使用しています。日本海で育った旨味の濃い旬の時期のほっけを干すことにより、旨味がぎゅっと凝縮されています。北海道のほっけが有名ですが、それと同様に脂がのって本当においしいと評判です。

◆希望小売価格:324円(税込) ◆原料・原産地:ホッケ(山形県庄内浜産) ◆供給可能時期:通年 ◆消費・賞味期限:90日 ◆温度帯:冷凍-10℃ ◆規格・入数:1尾 ◆最低納入数量・発注単位:15尾 ◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 山形県漁業協同組合 由良水産加工場

住所: 〒997-7464 山形県鶴岡市由良一丁目 8-10
TEL:0235-73-3722 FAX:0235-73-3688
E-Mail: a-katsuki@kengyokyo.or.jp 担当: 阿部

天然真鯛開き干し(真空1尾)



日本海の荒波に育まれた天然のマダイです。ぜひ、日本海の荒波で育った天然マダイをご賞味いただければと思います。昔からこの地域は、暖流と寒流が混ざり合っている飛鳥を起点にして鯛釣りをしており、歴史的にも明石の鯛に勝るとも劣らない天然マダイです。

◆希望小売価格:756円(税込) ◆原料・原産地:マダイ(山形県庄内浜産) ◆供給可能時期:通年 ◆消費・賞味期限:90日 ◆温度帯:冷凍-10℃ ◆規格・入数:1尾 ◆最低納入数量・発注単位:10尾 ◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 山形県漁業協同組合 由良水産加工場

住所: 〒997-7464 山形県鶴岡市由良一丁目 8-10
TEL:0235-73-3722 FAX:0235-73-3688
E-Mail: a-katsuki@kengyokyo.or.jp 担当: 阿部

スルメイカの一夜干し



無添加、無着色で仕上げたソフト干物です。特殊冷風乾燥機で作られた美味しい干物です。食材の水分を均一に早く抜くため、ふっくら、柔らかかに仕上がっています。生臭さがないためお子様にも喜ばれています。1枚ずつ真空パックにしてありますので冷凍保存が素早くできます。

◆希望小売価格:370円(税別) ◆原料・原産地:スルメイカ(山形県庄内浜産)、食塩 ◆供給可能時期:通年 ◆消費・賞味期限:製造より5日(開封後)、6ヶ月(開封前) ◆温度帯:冷凍 ◆規格・入数:1枚入/パック ◆最低納入数量・発注単位:5枚から ◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社 出羽鮮魚

住所: 〒999-7204 山形県鶴岡市湯温海湯之尻 543
TEL:0235-43-3145 FAX:0235-43-2222
E-mail:info@hasegawasengyo.jp 担当:長谷川 光枝(Web担当)

トンビ(イカの口)



いか一匹にとんびは1つなので貴重です。ダシがとれるので煮物にも使えます。フライパンでから煎りして食べることをお勧め。やわらかくなりのより旨味が楽しめます。とんびをあぶって日本酒に入れると旨味が出て格別です。また、長距離ドライパーの中には、唾液で少しづつ柔らかくして食べ、眠気覚ましに使っている方もおります。タウリンが豊富に含まれており、健康を考える方にもお勧め。

◆希望小売価格:300円(税込) ◆原料・原産地:スルメイカ(山形県鶴岡産)、食塩 ◆供給可能時期:通年 ◆消費・賞味期限:製造より3ヶ月 ◆温度帯:常温 ◆規格・入数:約100g/袋 ◆最低納入数量・発注単位:10袋から ◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 鼠ヶ関水産加工生産組合

住所: 〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 41-9
TEL:0235-44-3451 FAX:0235-44-3451
担当: 飯塚

するめ



日本海沖で水揚げされた船凍イカを使用。鮮度を維持して運ばれたイカを浜風と太陽の光で天日干しすることにより、イカの旨味が凝縮されます。あぶってマヨネーズと唐辛子などでお召し上がり下さい。タウリンが豊富に含まれており、健康を考える方にもお勧め。また、噛むということは、虫歯の予防、情緒安定作用、食べ過ぎ予防、脳の活性化促進などの効果もあるようで、子どものおやつにもお勧めです。

◆希望小売価格:1050円(税込) ◆原料・原産地:スルメイカ(山形県鶴岡産)、食塩◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より3ヶ月◆温度帯:常温◆規格・入数:4枚/袋◆最低納入数量・発注単位:10袋から ◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 鼠ヶ関水産加工生産組合

住所: 〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 41-9

TEL:0235-44-3451 FAX:0235-44-3451

担当: 飯塚

一夜干いか(3枚入れ)



山形県庄内浜の獲れたての「いか」を鼠ヶ関の浜風で乾燥させたシンプルな「一夜干いか」です。サッと炙るとお酒のつまみに最高です。

◆希望小売価格:1250円(税込) ◆原料・原産地:スルメイカ(山形県鶴岡産)、食塩◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より3ヶ月◆温度帯:常温◆規格・入数:3枚入/袋◆最低納入数量・発注単位:10袋から ◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 鼠ヶ関水産加工生産組合

住所: 〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 41-9

TEL:0235-44-3451 FAX:0235-44-3451

担当: 飯塚

乾燥紅えび



山形県庄内浜で獲れた新鮮な「紅えび」をそのまま乾燥加工した商品です。新鮮な「紅えび」を乾燥させ、えびその物の味を楽しめます。旨さそのまま! サクッとした食感でおやつ感覚又はお酒のつまみにも最適です。

◆希望小売価格:400円(税込) ◆原料・原産地:紅えび(甘えび)山形県鶴岡産、食塩◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より3ヶ月◆温度帯:常温◆規格・入数:20g/袋◆最低納入数量・発注単位:20袋から ◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 鼠ヶ関水産加工生産組合

住所: 〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 41-9

TEL:0235-44-3451 FAX:0235-44-3451

担当: 飯塚

クロヒレガレイの浜風干し



浜風と太陽の光で丁寧に作ったくろひれがれい干しです。庄内浜鼠ヶ関港で水揚げされた新鮮なくろひれがれいを使い、薄塩で仕上げました。くろひれがれい本来の上品な旨味を楽しむことができます。天日干しをすることによっておいしさも凝縮され、ご飯のおかず、酒の肴にも最適です。

◆希望小売価格:530円(税込) ◆原料・原産地:クロヒレガレイ(山形県鶴岡産)、食塩◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より3ヶ月◆温度帯:冷凍・冷蔵◆規格・入数:約250g2~5枚/袋◆最低納入数量・発注単位:10袋から ◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 鼠ヶ関水産加工生産組合

住所: 〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 41-9

TEL:0235-44-3451 FAX:0235-44-3451

担当: 飯塚

アカガレイの浜風干し



浜風と太陽の光で丁寧に作ったあかがれい干しです。庄内浜鼠ヶ関港で水揚げされた新鮮なあかがれいを使い、薄塩で仕上げています。あかがれい本来の上品な旨味を楽しむことができます。天日干しをすることによっておいしさも凝縮され、ご飯のおかず、酒の肴にも最適です。

◆希望小売価格:530円(税込) ◆原料・原産地:アカガレイ(山形県鶴岡産)、食塩◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より3ヶ月◆温度帯:冷凍・冷蔵◆規格・入数:約250g 1~3枚/袋◆最低納入数量・発注単位:10袋から◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 鼠ヶ関水産加工生産組合

住所: 〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 41-9

TEL:0235-44-3451 FAX:0235-44-3451

担当: 飯塚

あからの浜風干し



鼠ヶ関港で水揚げされた新鮮なあからを使い、薄塩で味付け。あから本来の旨味を楽しめます。あからは、地元の方が一押しする魚で味は最高です。ただし、小骨が多くあるため食べる時に注意が必要です。天日干しでおいしさも凝縮され、酒の肴にもご飯のおかずにも最適です。また、小さめものは唐揚げもお勧めです。

◆希望小売価格:530円(税込) ◆原料・原産地:アカラ(山形県鶴岡産)、食塩◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より3ヶ月◆温度帯:冷凍・冷蔵◆規格・入数:約250g 5~7枚/袋◆最低納入数量・発注単位:10袋から◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 鼠ヶ関水産加工生産組合

住所: 〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 41-9

TEL:0235-44-3451 FAX:0235-44-3451

担当: 飯塚

はたはたの浜風干し



鼠ヶ関港で水揚げされた新鮮なはたはたを使い、薄塩で味付け。一年中獲れますが、秋から冬に脂がのっておいしくなります。年越しの頃には、生のはたはたが主流となり、白子とぶりこも楽しめます。はたはたは、鱗や小骨がなく、骨離れもよく食べやすいので小さなお子さんからお年寄りまで人気があります。天日干しでおいしさも凝縮、酒の肴にもご飯のおかずにも。また、小さめものは唐揚げもお勧めです。

◆希望小売価格:530円(税込) ◆原料・原産地:ハタハタ(山形県鶴岡産)、食塩◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より3ヶ月◆温度帯:冷凍・冷蔵◆規格・入数:約250g 6~10枚/袋◆最低納入数量・発注単位:10袋から◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 鼠ヶ関水産加工生産組合

住所: 〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 41-9

TEL:0235-44-3451 FAX:0235-44-3451

担当: 飯塚

かわはぎの浜風干し



鼠ヶ関港で水揚げされた新鮮なウマヅラハギを使い、醤油とみりんで味付け。味が付けしてあるため、焦げやすくなっています。焼きすぎに注意して本来の味を楽しんでください。一年中獲れ、一年中おいしい魚です。小骨がなく、肉厚で食べやすいので、小さなお子さんからお年寄りまで人気があります。天日干しをすることによっておいしさも凝縮され、酒の肴にもご飯のおかずにも喜ばれます。

◆希望小売価格:530円(税込) ◆原料・原産地:カワハギ(山形県鶴岡産)、醤油、みりん(原材料の一部に大豆、小麦を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より3ヶ月◆温度帯:冷凍・冷蔵◆規格・入数:約250g 4~6枚/袋◆最低納入数量・発注単位:10袋から◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 鼠ヶ関水産加工生産組合

住所: 〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 41-9

TEL:0235-44-3451 FAX:0235-44-3451

担当: 飯塚

あまこだらの浜風干し



庄内浜鼠ヶ関港で水揚げされた新鮮なあまこだら(たらの子ども)を使い、薄塩で味付けしました。あまこだら本来の上品な旨味を楽しむことができます。また、大きめのあまこだらは煮付けにしてもおいしくいただくことができます。天日干しをすることによっておいしさも凝縮され、酒の肴としても、お酒のおいしさを引き立たせてくれます。ダイコンおろしとポン酢、または醤油などをつけてお召し上がり下さい。

◆希望小売価格:530円(税込) ◆原料・原産地:あまこだら(山形県鶴岡産)、食塩◆供給可能時期:通年(時期により在庫切れ有)◆消費・賞味期限:製造より3ヶ月◆温度帯:冷凍・冷蔵◆規格・入数:約250g 5~7枚/袋◆最低納入数量・発注単位:10袋から◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 鼠ヶ関水産加工生産組合

住所: 干999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 41-9

TEL:0235-44-3451 FAX:0235-44-3451

担当: 飯塚

ほっけの開き干し



庄内浜鼠ヶ関港で水揚げされた新鮮なほっけを使い、醤油のみで味付け。ほっけ本来の味を楽しむことができます。一年中おいしい魚ですが、特に春から秋にかけて脂がのっておいしい魚です。また天日干しすることによっておいしさも凝縮され、酒の肴にもご飯のおかずにも合います。骨離れもよく、小さいお子さんからお年寄りまで食べやすい魚です。ダイコンおろしなどを添えてお召し上がり下さい。

◆希望小売価格:420円(税込) ◆原料・原産地:ほっけ(山形県鶴岡産)、醤油、みりん(原材料の一部に大豆、小麦を含む)◆供給可能時期:通年(漁獲在庫による)◆消費・賞味期限:製造より3ヶ月◆温度帯:冷凍・冷蔵◆規格・入数:約2枚/袋◆最低納入数量・発注単位:10袋から◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 鼠ヶ関水産加工生産組合

住所: 干999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 41-9

TEL:0235-44-3451 FAX:0235-44-3451

担当: 飯塚

烏賊一夜干し



鼠ヶ関の浜風と太陽の光で丁寧に作った烏賊一夜干しです。吊して天日干していますので、網などに並べて天日干したのものよりも肉厚で柔らかいのが特徴です。高血圧を改善し、肝臓や心臓の機能をアップしてくれるタウリンをたっぷり含み健康を考える方にもお勧めです。肉厚ながらも柔らかいのが特徴です。

◆希望小売価格:432円(税込)◆原料・原産地:烏賊(山形県産)、昆布(北海道産)、食塩、醸造酢◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より6カ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:1パイ/パック◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社しぶや(天旬)

住所: 干999-3784 山形県東根市本町 1-2

TEL:0237-53-0603 FAX:0237-53-0607

E-mail:syouнайhamannmai@way.ocn.ne.jp 担当: しぶや

ふぐ一夜干し



6月頃、庄内浜で水揚げされたゴマフグの身だけを使ったソフトに仕上げた一夜干しです。ミネラル分の多い岩塩で下処理してあります。塩分は控えめになっておりますので、焼きたてにレモン汁などかけて召し上がると一層美味しくいただけます。

◆希望小売価格:500円(税別) ◆原料・原産地:ゴマフグ(山形県産)・食塩◆供給可能時期:通年(在庫無くなり次第終了)◆消費・賞味期限:製造より180日(冷凍)、5日(冷蔵)◆温度帯:冷凍冷蔵◆規格・入数:1尾(200g)◆最低納入数量・発注単位:一◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 株式会社手塚商店

住所: 干997-0035 山形県鶴岡市馬場町 7-8

TEL:0235-24-3335 FAX:0235-24-3337

E-mail:t-fish@gray.plala.or.jp 担当: 五十嵐

ホタルイカ姿干



小さなホタルイカ(お刺身でもOK)の鮮度抜群を1杯ずつ干しカゴに丁寧に並べて干した商品です。鮮度が命の干し製品、日本海産にとことんだわった商品です。また、化学調味料を一切使用していない、無添加商品です。小さなお子様からお年の召した方まで安心して食べれる商品となります。

◆希望小売価格:290円/パック(税込)◆原料・原産地:ホタルイカ(日本海産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より3ヶ月◆温度帯:常温◆規格・入数:15g/パック◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 有限会社 木川屋本店

住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366
TEL: 0234-28-8900 FAX: 0234-28-9801
E-mail: sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中 鉢

網元直送 いかの一夜干し



日本海 庄内浜沖で水揚げされた新鮮なイカを柔らかな一夜干しに仕上げました。水揚げされたイカは船内で急速冷凍され活きの良さが保たれます。さらに、魚類乾燥機で低温・短時間で乾燥しておりますので、仕上がりの姿・色も非常に美しく衛生的。さつとあぶってお召し上がりいただく他にも、水分が少ないので天ぷらにすると油ハネが少なく調理しやすいですし、千切りにしてサラダなどにもどうぞ。

◆希望小売価格:1080円/袋(税込)◆原料・原産地:いか(山形県庄内浜産)、塩◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:3ヶ月(要冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:3枚/袋◆最低納入数量・発注単位:1袋から◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 会社名 有限会社 末廣水産

住所: 〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 97 - 24
TEL: 0235-44-2517 FAX: 0235-44-2517
E-mail: stw_suehiromaru@yahoo.co.jp 担当: 佐 藤

ハタハタ干し



日本海で水揚げされた新鮮なハタハタを干物にしました。うす塩味で仕上げてありますので、さつと焼いてお召し上がりください。ハタハタの旨みをお楽しみいただけます！

◆希望小売価格:540円/パック(税込)◆原料・原産地:ハタハタ(山形県庄内浜産)、塩◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:3ヶ月(要冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:350g/パック◆最低納入数量・発注単位:1パックから◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 会社名 有限会社 末廣水産

住所: 〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 97 - 24
TEL: 0235-44-2517 FAX: 0235-44-2517
E-mail: stw_suehiromaru@yahoo.co.jp 担当: 佐 藤

干物セット



※写真は詰め合わせのイメージです。

日本海 庄内浜沖で水揚げされた新鮮な魚介類の加工品の詰め合わせセットです。いずれもお刺身でも召し上がれる程、活きのよい状態を加工してありますので鮮度はそのままにお届けします。おいしい海の幸をお気軽にお召し上がり下さい。他詰合せ品・ご贈答品も多種ご用意しております。

◆希望小売価格:3300円/セット(税込)◆原料・原産地:魚類(山形県庄内浜産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:3ヶ月(要冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:品目(季節により異なります)/セット◆最低納入数量・発注単位:1セットから◆納期・発送:クール便(送料は別途)
※詰め合わせの内容は季節によって異なります。

問合せ: 会社名 有限会社 末廣水産

住所: 〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 97 - 24
TEL: 0235-44-2517 FAX: 0235-44-2517
E-mail: stw_suehiromaru@yahoo.co.jp 担当: 佐 藤

スルメイカ姿干



比較的小さいスルメイカを使用した、するめいかの丸干しです。携帯が便利で、そのまま食べることもできます。また、炙るとさらに香ばしく、肝の量は魚体の大きさによりますが、多く入っております。

◆希望小売価格: 270円/パック(税込) ◆原料・原産地: スルメイカ(日本海産) ◆供給可能時期: 通年 ◆消費・賞味期限: 製造日より180日 ◆温度帯: 常温 ◆規格・入数: 15g/パック ◆最低納入数量・発注単位: 1パックより ◆納期・発送: 送料は別途

問合せ: 有限会社 木川屋本店

住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366

TEL: 0234-28-8900 FAX: 0234-28-9801

E-mail: sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中 鉢

そのまんま甘えびチップス



きれいな赤と白の色・旨みたっぷり濃厚なエビみそ・カルシウムたっぷり殻まで”そのまんま”全部食べられます。味付けはしていません。”そのまんま”でも十分美味しいですが、お好みで塩をさっとかけるのもオススメ。ライターで軽くあぶれば(みその入ったところはやや念入りに)香ばしさが増してさらに美味しく、頭からそのまんまバリバリ食べられます。おつまみ・お吸い物・サラダのトッピングにも使用いただけます。

◆希望小売価格: 600円/パック(税別) ◆原料・原産地: ベニエビ(日本海産) ◆供給可能時期: 通年 ◆消費・賞味期限: 製造日より180日 ◆温度帯: 常温 ◆規格・入数: 30g/パック ◆最低納入数量・発注単位: 1パックより ◆納期・発送: 送料は別途

問合せ: 有限会社 木川屋本店

住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366

TEL: 0234-28-8900 FAX: 0234-28-9801

E-mail: sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中 鉢

トビウオの焼干



トビウオを焼いて乾燥させました。和食、洋食、中華料理など、いろいろな料理のにお使いいただけます。トビウオ本来の旨みをお楽しみいただけます。

◆希望小売価格: 800円/袋(税別) ◆原料・原産地: トビウオ(日本海産) ◆供給可能時期: 通年 ◆消費・賞味期限: 製造日より180日 ◆温度帯: 常温 ◆規格・入数: 4尾/袋 ◆最低納入数量・発注単位: 1袋/1ケースより ◆納期・発送: 送料は別途

問合せ: 有限会社 木川屋本店

住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366

TEL: 0234-28-8900 FAX: 0234-28-9801

E-mail: sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中 鉢

庄内浜産「小鯛の焼干」



小鯛の焼干です。そのままおつまみとして食べることもできますし、上品な鯛だしもつくれます。和食、洋食、中華料理など、いろいろな料理にお使いいただけます。

◆希望小売価格: 440円/パック(税別) ◆原料・原産地: タイ(日本海産) ◆供給可能時期: 通年 ◆消費・賞味期限: 製造日より180日 ◆温度帯: 常温 ◆規格・入数: 2尾/パック ◆最低納入数量・発注単位: 1パックより ◆納期・発送: 送料は別途

問合せ: 有限会社 木川屋本店

住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366

TEL: 0234-28-8900 FAX: 0234-28-9801

E-mail: sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中 鉢

鮭山漬寒風干



秋から冬にかけて滝淵川(月光川水源)に遡上する鮭は、放流した鮭の0.7%です。その貴重なオスの鮭のみを古くからの手法(山漬寒風干)で旨味成分であるアミノ酸を多く含んだ美味しい鮭に仕上げました。添加物・防腐剤は一切使用しておらず、天然・安心・安全をモットーとしています。薄く切ってそのまま食べれます、軽く炙ると風味が増します。

◆希望小売価格:700円/パック(税別)◆原料・原産地:鮭(山形県産)、食塩◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より8ヶ月◆温度帯:常温◆規格・入数:200g/パック◆最低納入数量・発注単位:20パック(1ケース)◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 新栄水産株式会社

住所: 〒998-0838 山形県酒田市山居町 2-14-22

TEL:0234-21-2755 FAX:0234-21-2766

E-mail: maruken@shinei-suisan.com 担当: 高橋

かすべ(乾燥)



かすべとはエイのことです。冬の間、ずっと寒ざらしにされたかすべは美味しさがぎゅっと詰まっています。水で戻してじっくり煮付けると、コリコリ・プルプルの食感がたまりません。

◆希望小売価格:840円/袋(税込)◆原料・原産地:えい(山形県飛鳥産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より6ヶ月◆温度帯:常温◆規格・入数:150g/袋◆最低納入数量・発注単位:1袋より◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 合同会社 とびしま

住所: 〒998-0281 山形県酒田市飛鳥字勝浦乙 132-19

TEL:0234-96-3800 FAX:0234-96-3800

E-Mail: honma@tobi-shima.com 担当: 本間

天然あらめ(乾燥)



春に数回しか採らない貴重な海藻です。じっくりと煮て食べると、独特の舌触りと柔らかさにやみつきになります。

◆希望小売価格:960円/袋(税込)◆原料・原産地:あらめ(山形県飛鳥産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より6ヶ月◆温度帯:常温◆規格・入数:100g/袋◆最低納入数量・発注単位:1袋より◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 合同会社 とびしま

住所: 〒998-0281 山形県酒田市飛鳥字勝浦乙 132-19

TEL:0234-96-3800 FAX:0234-96-3800

E-Mail: honma@tobi-shima.com 担当: 本間

庄内浜 紅えび揚げ



庄内浜産紅えびを一つ一つ手むきにより、厳選し、すけそうだら
のすり身に練り込みました。

◆希望小売価格:500円/パック(税別) ◆原料・原産地:魚肉(たら)、紅えび(山形県産)、砂糖、澱粉、卵白、みりん、食塩、昆布エキス、鰹エキス(原材料の一部にエビ、卵を含む)◆供給可能時期:通年◆消費期限:製造日より14日間◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:1パック(4枚入)◆最低納入数量・発注単位:10パック◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社 竜泉・滝川

住所:〒997-0034 山形県鶴岡市本町一丁目 8-27
TEL:0235-22-0281 FAX:0235-22-0368
E-Mail:ryutakikawa@hotmail.co.jp 担当:滝川

地魚つみれ



山形県庄内浜 地魚100% 当社独自の技術で冷凍すり身に
し、つみれに加工しています。その季節の旬の地魚をすり身
にしています。無添加商品・アレルギーにも対応しています。

◆希望小売価格:600円/1パック(税別) ◆原料・原産地:魚肉(グチ 山形県産)、砂糖、澱粉、食塩◆供給可能時期:通年◆消費期限:製造日より14日間◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:1パック(200g)◆最低納入数量・発注単位:10パック◆納期・発送:クール便(送料は別途) (注)旬魚使用のため、製造しない時期有り。

問合せ: 有限会社 竜泉・滝川

住所:〒997-0034 山形県鶴岡市本町一丁目 8-27
TEL:0235-22-0281 FAX:0235-22-0368
E-Mail:ryutakikawa@hotmail.co.jp 担当:滝川

だだかま(だだちゃ豆)



日本一の枝豆、鶴岡産「だだちゃ豆」をふんだんに魚肉すり身に
練り込み食品添加物を使わず、だだちゃ豆の風味を生かした蒲
鉾です。かわいいだだちゃ豆の形をしています。

◆希望小売価格:140円/1パック(税別) ◆原料・原産地:魚肉(すけそうだら)、だだちゃ豆(大豆)、澱粉、砂糖、卵白、食塩、みりん、昆布エキス、鰹エキス(原材料の一部に大豆、卵を含む)◆供給可能時期:通年◆消費期限:製造日より14日間◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:1パック(46g)◆最低納入数量・発注単位:20パック◆納期・発送:クール便(送料は別途)。

問合せ: 有限会社 竜泉・滝川

住所:〒997-0034 山形県鶴岡市本町一丁目 8-27
TEL:0235-22-0281 FAX:0235-22-0368
E-Mail:ryutakikawa@hotmail.co.jp 担当:滝川

おとうふ蒲鉾まんまる (山形県産大豆・えび・真いか・だだちゃ豆)

平成二十六年
度
やまがたふるさと
おいしい山形賞
受賞商品
コンクール



山形県産大豆を使った豆腐とスケソウダラのすり身を独自の方法で
混ぜ、のど越しの良い食感に仕上げました。プレーン、庄内浜産真
いか、庄内浜産紅えび、鶴岡産だだちゃ豆を練り込みました。

◆希望小売価格:1000円/1箱(税別) ◆原料・原産地:魚肉(たら)、豆腐(大豆)、砂糖、澱粉、卵白、みりん、食塩、昆布エキス、鰹エキス、種物(紅えび、真いか、だだちゃ豆(大豆))◆供給可能時期:通年◆消費期限:製造より10日間◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:1箱(5枚)◆最低納入数量・発注単位:10箱◆納期・発送:クール便(送料は別途)。

問合せ: 有限会社 竜泉・滝川

住所:〒997-0034 山形県鶴岡市本町一丁目 8-27
TEL:0235-22-0281 FAX:0235-22-0368
E-Mail:ryutakikawa@hotmail.co.jp 担当:滝川

<p>おとうふ蒲鉾(山形県産大豆)</p> 	<p>山形県産大豆を使った豆腐とスケソウダラのすり身を独自の方法で混ぜ、のど越しの良い食感に仕上げました。(プレーン)</p> <p>◆希望小売価格:167円/1パック(税別) ◆原料・原産地:魚肉(たら)、豆腐(大豆)、砂糖、澱粉、卵白、みりん、食塩、昆布エキス、鰹エキス(原材料の一部に大豆、卵を含む) ◆供給可能時期:通年 ◆消費期限:製造より14日間 ◆温度帯:冷蔵 ◆規格・入数:1パック(1枚) ◆最低納入数量・発注単位:10パック ◆納期・発送:クール便(送料は別途)。</p> <p>問合せ: 有限会社 竜泉・滝川 住所: 〒997-0034 山形県鶴岡市本町一丁目 8-27 TEL: 0235-22-0281 FAX: 0235-22-0368 E-Mail: ryutakikawa@hotmail.co.jp 担当: 滝川</p>
<p>おとうふ蒲鉾(庄内浜 真いか)</p> 	<p>山形県産大豆の豆腐と庄内浜で取れた真いかのミンチとスケソウダラのすり身を混ぜ山形県にこだわり商品にしました。</p> <p>◆希望小売価格:167円/1パック(税別) ◆原料・原産地:魚肉(たら)、豆腐(大豆)、いか(山形県産)、澱粉、砂糖、卵白、食塩、昆布エキス、鰹エキス(原材料の一部に大豆、卵を含む) ◆供給可能時期:通年 ◆消費期限:製造より14日間 ◆温度帯:冷蔵 ◆規格・入数:1パック(1枚) ◆最低納入数量・発注単位:10パック ◆納期・発送:クール便(送料は別途)。</p> <p>問合せ: 有限会社 竜泉・滝川 住所: 〒997-0034 山形県鶴岡市本町一丁目 8-27 TEL: 0235-22-0281 FAX: 0235-22-0368 E-Mail: ryutakikawa@hotmail.co.jp 担当: 滝川</p>
<p>おとうふ蒲鉾(庄内浜 紅えび)</p> 	<p>山形県産大豆の豆腐と庄内浜で取れた紅えびとスケソウダラのすり身に練り込みました。庄内浜は日本屈指の紅えびの水揚げを誇ります。</p> <p>◆希望小売価格:167円/1パック(税別) ◆原料・原産地:魚肉(たら)、豆腐(大豆)、紅えび(山形県産)、澱粉、砂糖、卵白、食塩、みりん、昆布エキス、鰹エキス(原材料の一部にエビ、大豆、卵を含む) ◆供給可能時期:通年 ◆消費期限:製造より14日間 ◆温度帯:冷蔵 ◆規格・入数:1パック(1枚) ◆最低納入数量・発注単位:10パック ◆納期・発送:クール便(送料は別途)</p> <p>問合せ: 有限会社 竜泉・滝川 住所: 〒997-0034 山形県鶴岡市本町一丁目 8-27 TEL: 0235-22-0281 FAX: 0235-22-0368 E-Mail: ryutakikawa@hotmail.co.jp 担当: 滝川</p>
<p>おとうふ蒲鉾(だだちゃ豆)</p> 	<p>山形県産大豆の豆腐と庄内浜で取れた紅えびとスケソウダラのすり身に練り込みました。庄内浜は日本屈指の紅えびの水揚げを誇ります。</p> <p>◆希望小売価格:167円/1パック(税別) ◆原料・原産地:魚肉(たら)、豆腐(大豆)、だだちゃ豆(大豆)、澱粉、砂糖、卵白、食塩、みりん、昆布エキス、鰹エキス(原材料の一部に大豆、卵を含む) ◆供給可能時期:通年 ◆消費期限:製造より14日間 ◆温度帯:冷蔵 ◆規格・入数:1パック(1枚) ◆最低納入数量・発注単位:10パック ◆納期・発送:クール便(送料は別途)</p> <p>問合せ: 有限会社 竜泉・滝川 住所: 〒997-0034 山形県鶴岡市本町一丁目 8-27 TEL: 0235-22-0281 FAX: 0235-22-0368 E-Mail: ryutakikawa@hotmail.co.jp 担当: 滝川</p>

紅えびボール



日本屈指の紅えびの水揚げを誇る、庄内浜で水揚げされた紅えびを殻ごとすり潰し、すけそうだらのすり身に練り込み、油で揚げた商品です。

◆希望小売価格:600円/パック(税別) ◆原料・原産地:魚肉(たら)、紅えび(山形県産)、砂糖、澱粉、卵白、みりん、食塩、昆布エキス、鰹エキス(原材料の一部にエビ、卵を含む) ◆供給可能時期:通年 ◆消費期限:製造日より14日間 ◆温度帯:冷蔵 ◆規格・入数:200g ◆最低納入数量・発注単位:10パック ◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社 竜泉・滝川

住所: 〒997-0034 山形県鶴岡市本町一丁目 8-27
TEL: 0235-22-0281 FAX: 0235-22-0368
E-Mail: ryutakikawa@hotmail.co.jp 担当: 滝川

庄内いか揚げ



庄内浜に水揚げされたいかを入れたさつま揚げです。いかの食感とたまねぎの甘み、そして当店特製すり身のおいしさを味わえるさつま揚げです。

◆希望小売価格:280円/1パック(税別) ◆原料・原産地:魚肉(すけとうたら、南たら、その他)澱粉(ばれいしょ)いか(山形県庄内浜産)玉葱、生姜、食塩、清酒、みりん、調味料(アミノ酸等)、大豆油、(原材料の一部にかにを含む) ◆供給可能時期:通年 ◆消費期限:製造より30日間 ◆温度帯:冷蔵 ◆規格・入数:1パック(2枚) ◆最低納入数量・発注単位:1パック ◆納期・発送:クール便(送料は別途)。

問合せ: かまぼこの蒲徳

住所: 〒998-0044 山形県酒田市中町三丁目 7-32
TEL: 0234-22-0668 FAX: 0234-22-0726
E-Mail: kamatoku@gamm.ocn.ne.jp 担当: 阿部

だだちゃかまぼこ



地元庄内のだだちゃ豆を使用、食べやすいようにカットして真空殺菌しています。当店で一番グレードの高いすり身を使っているので、ぷりぷりの弾力を感じられる商品です。

◆希望小売価格:430円/1パック(税別) ◆原料・原産地:魚肉(すけとうたら、南たら、その他)澱粉(ばれいしょ)枝豆(庄内産だだちゃ豆)、酒、みりん、食塩、調味料(アミノ酸等)(原材料の一部にかにを含む) ◆供給可能時期:通年 ◆消費期限:製造より30日間 ◆温度帯:冷蔵 ◆規格・入数:1パック(5枚) ◆最低納入数量・発注単位:1パック ◆納期・発送:クール便(送料は別途)。

問合せ: かまぼこの蒲徳

住所: 〒998-0044 山形県酒田市中町三丁目 7-32
TEL: 0234-22-0668 FAX: 0234-22-0726
E-Mail: kamatoku@gamm.ocn.ne.jp 担当: 阿部

庄内紅えび揚げ



庄内浜に水揚げされた紅えびを丸ごと入れたさつま揚げです。殻ごと油でかりかりになるまで揚げ細かくして使用。その紅えびをふんだんに魚肉のすり身と混ぜ合わせ揚げ、えびの風味がありぷりぷりしたおいしいさつま揚げです。

◆希望小売価格:300円/1パック(税別) ◆原料・原産地:魚肉(すけとうたら、南たら、その他)澱粉(ばれいしょ)紅えび(山形県庄内浜産)、食塩、みりん、調味料(アミノ酸等)(原材料の一部に、えび、かにを含む) ◆供給可能時期:通年 ◆消費期限:製造より30日間 ◆温度帯:冷蔵 ◆規格・入数:1パック(2枚) ◆最低納入数量・発注単位:1パック ◆納期・発送:クール便(送料は別途)。

問合せ: かまぼこの蒲徳

住所: 〒998-0044 山形県酒田市中町三丁目 7-32
TEL: 0234-22-0668 FAX: 0234-22-0726
E-Mail: kamatoku@gamm.ocn.ne.jp 担当: 阿部

いかソーセージ



庄内産のいかと魚のすり身をブレンドし食べやすいソーセージに仕上げました。庄内産いかの旨みをソーセージにし食卓へお届けいたします。お子様から大人の方まで幅広く召上れます。

◆希望小売価格:1100円/1パック(税別) ◆原料・原産地:魚肉(たら)、いか(山形県産)、玉ねぎ、ベーコン、羊腸、黒コショウ、(原材料の一部に小麦を含む)◆供給可能時期:通年◆消費期限:製造より90日間◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:1パック(12本)◆最低納入数量・発注単位:10パック◆納期・発送:クール便(送料は別途)。

問合せ: 有限会社 後藤蒲鉾

住所: 〒997-0812 山形県鶴岡市長者町 28 - 25

TEL:0235-24-5262 FAX:0235-24-5282

E-mail:gotokama@shirt.ocn.ne.jp 担当: 後藤

庄内浜紅えび揚げ



極上の魚肉すり身に庄内浜で水揚げされた紅えびをボイルしすり身に閉じ込めました。すり身は生クリームとえびのだし汁で柔らかくしふわふわに仕上げ、酒田のシンボルの獅子の形にしました。

◆希望小売価格:300円/1パック(税別) ◆原料・原産地:魚肉、紅えび(山形県庄内浜産)、生クリーム、澱粉、みりん、食塩、食用大豆油、調味料(アミノ酸等)(原材料の一部にエビ、小麦、大豆を含む)◆供給可能時期:通年◆消費期限:製造より30日間◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:1パック(2枚)◆最低納入数量・発注単位:1パック◆納期・発送:クール便(送料は別途)。

問合せ: 西塚蒲鉾店

住所: 〒998-0044 山形県酒田市寿町 1 - 23

TEL:0234-22-1123 FAX:0234-22-1124

担当: 石川

紅えびさつま揚げ



風味豊かな庄内産紅えびと当社自慢の白身魚のすり身がみごとにマッチさせ。庄内のお土産にお勧めです。

◆希望小売価格:450円/1パック(税別) ◆原料・原産地:魚肉(スケソウタラ)、紅えび(山形県産)、澱粉、砂糖、食塩、大豆油、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部にえび、大豆、小麦を含む)◆供給可能時期:通年◆消費期限:製造より14日間◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:5枚/1パック◆最低納入数量・発注単位:10パック◆納期・発送:クール便(送料は別途)。

問合せ: 有限会社 後藤蒲鉾

住所: 〒997-0812 山形県鶴岡市長者町 28 - 25

TEL:0235-24-5262 FAX:0235-24-5282

E-mail:gotokama@shirt.ocn.ne.jp 担当: 後藤

紅えびボール揚げ



風味豊かな庄内産紅えびと当社自慢の白身魚のすり身がみごとにマッチさせ、ピリ辛に仕上げました。庄内のお土産にお勧めです。

◆希望小売価格:280円/1パック(税別) ◆原料・原産地:魚肉(スケソウタラ)、紅えび(山形県産)、澱粉、砂糖、食塩、大豆油、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部にえび、大豆、小麦を含む)◆供給可能時期:通年◆消費期限:製造より14日間◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:2本/1パック◆最低納入数量・発注単位:10パック◆納期・発送:クール便(送料は別途)。

問合せ: 有限会社 後藤蒲鉾

住所: 〒997-0812 山形県鶴岡市長者町 28 - 25

TEL:0235-24-5262 FAX:0235-24-5282

E-mail:gotokama@shirt.ocn.ne.jp 担当: 後藤

エビカツ



山形県庄内浜の恵みである、獲れたての新鮮な「紅えび」を手軽に召上っていただける様、揚げ物用カツに加工し、えび風味をそのままお届けいたします。

◆希望小売価格：120円/枚(税込) ◆原料・原産地：えび(日本海産)、たら、玉ねぎ、卵、片栗粉、小麦粉、パン粉(原材料の一部にエビ、卵、小麦を含む) ◆供給可能時期：通年 ◆消費・賞味期限：3ヶ月(冷凍) ◆温度帯：冷凍 ◆規格・入数：1パック(6個入) ◆最低納入数量・発注単位：1パック ◆納期・発送：クール便(送料は別途)

問合せ：株式会社カネシチ

住所：〒998-0036 山形県酒田市船場町二丁目2-36
TEL:0234-23-2813 FAX:0234-23-2726
E-mail:kane-shichi@seagreen.ocn.ne.jp 担当：澁谷 真二

天然岩のり



冬の飛鳥は強い風と高い波によって閉ざされた島になります。たまに訪れる天気の良い日には、岩のりづくりが行われます。冬の日本海の上で手作業でのりを摘みます。摘んだのりは持ち帰って全て手作業で加工されます。熱々の味噌汁に少し散らすだけでも、磯の香りがふわりと広がります。

◆希望小売価格：1200円/袋(税込) ◆原料・原産地：岩のり(山形県飛鳥産) ◆供給可能時期：通年 ◆消費・賞味期限：製造より6ヶ月 ◆温度帯：冷蔵 ◆規格・入数：1枚/袋 ◆最低納入数量・発注単位：1袋より ◆納期・発送：クール便にて(送料は別途)

問合せ：合同会社 とびしま

住所：〒998-0281 山形県酒田市飛鳥字勝浦乙 132 - 19
TEL:0234-96-3800 FAX:0234-96-3800
E-Mail:honma@tobi-shima.com 担当：本間

漁師の味「はたはたの湯あげ」



平成二十五年度
やまがたふるさと食品コンクール
最優秀賞(県知事賞)受賞商品

庄内沖で捕れた「ハタハタ」を、まろやかな酒田の塩と旨味を一層引き出す地場産昆布を使用し県産紅花に漬け込むことによって、山形の風味を存分に味わうことができ、生の食感や味わいも十分楽しめる一品です。

◆希望小売価格：630円(税込) ◆原料・原産地：はたはた(山形県酒田港庄内沖魚)、昆布、紅花(山形県産)、塩 ◆供給可能時期：通年(漁獲時期以外別途相談) ◆消費・賞味期限：製造より3ヶ月(冷凍) ◆温度帯：冷凍 ◆規格・入数：1パック(5~6尾) ◆最低納入数量・発注単位：10パック/1ケース ◆納期・発送：クール便(送料は別途)

問合せ：やすらぎ丸水産

住所：〒998-0005 山形県酒田市宮海字村東 14 - 2
TEL:0234-34-2015 FAX:0234-34-2615
E-Mail:info.takeda@sakatanoshio.com 担当：武田

漁師の味「鯛めしの素」



庄内沖で捕れた「鯛」を、まろやかな酒田の塩と旨味を一層引き出す地場産昆布を使用し県産紅花に漬け込むことによって、山形の風味を存分に味わうことができ、生の食感や味わいも十分楽しめる一品です。

◆希望小売価格：630円(税込) ◆原料・原産地：鯛(山形県酒田港庄内沖魚)、昆布、紅花(山形県産)、塩 ◆供給可能時期：通年(漁獲時期以外別途相談) ◆消費・賞味期限：製造より3ヶ月 ◆温度帯：冷凍 ◆規格・入数：1パック(1尾) ◆最低納入数量・発注単位：5パック ◆納期・発送：クール便(送料は別途)

問合せ：やすらぎ丸水産

住所：〒998-0005 山形県酒田市宮海字村東 14 - 2
TEL:0234-34-2015 FAX:0234-34-2615
E-Mail:info.takeda@sakatanoshio.com 担当：武田

漁師の味「いか」



庄内沖で捕れた「スルメイカ」をまろやかな酒田の塩と旨味を一層引き出す地場産昆布を使用し、県産紅花に漬け込むことによって、山形の風味を存分に味わうことができ、生の食感や味わいも十分楽しめる一品です。腸(ワタ)もそのまま漬込み旨みを増す造りです。

◆希望小売価格:609円(税込) ◆原料・原産地:スルメイカ(山形県酒田港庄内沖魚)、昆布、紅花(山形県産)、塩、レモン◆供給可能時期:通年(漁獲時期以外別途相談)◆消費・賞味期限:製造より3ヶ月◆温度帯:冷凍◆規格・入数:1パック(1尾)◆最低納入数量・発注単位:10パック◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: やすらぎ丸水産

住所: 〒998-0005 山形県酒田市宮海字村東 14-2
TEL: 0234-34-2015 FAX: 0234-34-2615
E-Mail: info.takeda@sakatanoshio.com 担当: 武田

えびチョコレート



山形県庄内浜産「甘エビ」と「庄内米」を活かした新しいお菓子です。甘エビをご飯に混ぜた後、乾燥・油揚げした「おこげ」に特製タレを塗り、2種類のチョコレートにコーティング。お土産にも最適です。山形大学農学部 永井教授と食品創製科学を研究する学生が開発。後藤かまぼこ店と協力し商品化しました。

◆希望小売価格:600円/1パック(税別) ◆原料・原産地:うるち米、餅米(国産)、チョコレート、甘エビ(山形県産)、みりん、かつおだし、昆布だし、米油、食塩◆供給可能時期:通年◆消費期限:製造より30日間◆温度帯:常温◆規格・入数:1パック(8枚)◆最低納入数量・発注単位:10袋◆納期・発送:送料は別途。

問合せ: 有限会社 後藤蒲鉾

住所: 〒997-0812 山形県鶴岡市長者町 28-25
TEL: 0235-24-5262 FAX: 0235-24-5282
E-mail: gotokama@shirt.ocn.ne.jp 担当: 後藤

真イカの塩辛スミづくし



酒田港に水揚げされた型のそろった船凍イカを使用。船凍イカは、漁獲されすぐに冷凍にされるため、水揚げ直後の鮮度をそのまま維持することができます。墨造りは、いかの塩辛にイカ墨を入れたものです。イカの墨袋は非常に小さく、つまようじ大くらいです。墨の香りと感触を楽しんでください。

◆希望小売価格:540円(税込) ◆原料・原産地:マイカ(山形県庄内浜産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:35日◆温度帯:冷蔵10℃以下◆規格・入数:1瓶(200g)◆最低納入数量・発注単位:30瓶◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 山形県漁業協同組合 由良水産加工場

住所: 〒997-7464 山形県鶴岡市由良一丁目 8-10
TEL: 0235-73-3722 FAX: 0235-73-3688
E-Mail: a-katsuki@kengyokyo.or.jp 担当: 阿部

真イカの塩辛



酒田港に水揚げされた、型のそろった船凍イカを使用しています。船凍イカは、漁獲されるとすぐに冷凍にされるため、水揚げ直後の鮮度をそのまま維持することができます。赤造りは、通常のイカの塩辛と呼ばれているもので、わた(肝)と胴と足、1尾すべて使用しています。

◆希望小売価格:540円(税込) ◆原料・原産地:マイカ(山形県庄内浜産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:35日◆温度帯:冷蔵10℃以下◆規格・入数:1瓶(200g)◆最低納入数量・発注単位:30瓶◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 山形県漁業協同組合 由良水産加工場

住所: 〒997-7464 山形県鶴岡市由良一丁目 8-10
TEL: 0235-73-3722 FAX: 0235-73-3688
E-Mail: a-katsuki@kengyokyo.or.jp 担当: 阿部

から〜い塩辛



酒田港に水揚げされた、型のそろった船凍イカを使用しています。船凍イカは、漁獲されるとすぐに冷凍にされるため、水揚げ直後の鮮度をそのまま維持することができます。わた(肝)と胴と足、1尾すべて使用しています。クセになる美味しい辛さです。

◆希望小売価格:540円(税込) ◆原料・原産地:マイカ(山形県庄内浜産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:35日◆温度帯:冷蔵10℃以下◆規格・入数:1瓶(200g)◆最低納入数量・発注単位:30瓶◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 山形県漁業協同組合 由良水産加工場

住所:〒997-7464 山形県鶴岡市由良一丁目8-10

TEL:0235-73-3722 FAX:0235-73-3688

E-Mail:a-katsuki@kengyokyo.or.jp 担当:阿部

真イカの沖漬



漁獲された真いかをその場で醤油に漬け込んだ鮮度抜群の「沖漬」イカです。

◆希望小売価格:680円(税込) ◆原料・原産地:マイカ(山形県庄内浜産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:90日◆温度帯:冷凍-10℃◆規格・入数:1パイ◆最低納入数量・発注単位:25ハイ◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 山形県漁業協同組合 由良水産加工場

住所:〒997-7464 山形県鶴岡市由良一丁目8-10

TEL:0235-73-3722 FAX:0235-73-3688

E-Mail:a-katsuki@kengyokyo.or.jp 担当:阿部

レンジでチン「漁協のうめえいか煮付

平成二十七年
度
やまがたふるさと食品コンクール
特別賞(おいしい山形賞)受賞商品



ありそうでなかった！
生のいかを調理する逸品！
レンジで簡単料理第一弾。

◆希望小売価格:470円(税込) ◆原料・原産地:マイカ(山形県庄内浜産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:90日◆温度帯:冷凍-10℃◆規格・入数:1パイ◆最低納入数量・発注単位:40ハイ◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 山形県漁業協同組合 由良水産加工場

住所:〒997-7464 山形県鶴岡市由良一丁目8-10

TEL:0235-73-3722 FAX:0235-73-3688

E-Mail:a-katsuki@kengyokyo.or.jp 担当:阿部

岩もずく



庄内浜産は旨いと評判。酢の物にもお味噌汁にも。

◆希望小売価格:540円(税込) ◆原料・原産地:石もずく(山形県庄内浜産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:90日◆温度帯:冷凍-10℃◆規格・入数:100g◆最低納入数量・発注単位:30袋◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 山形県漁業協同組合 由良水産加工場

住所:〒997-7464 山形県鶴岡市由良一丁目8-10

TEL:0235-73-3722 FAX:0235-73-3688

E-Mail:a-katsuki@kengyokyo.or.jp 担当:阿部

庄内浜塩わかめ



庄内浜の荒波にもまれ育ったシャキッとした食感！

◆希望小売価格:540円(税込) ◆原料・原産地:わかめ(山形県庄内浜産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:180日◆温度帯:冷蔵10℃◆規格・入数:200g◆最低納入数量・発注単位:30袋◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 山形県漁業協同組合 由良水産加工場

住所:〒997-7464 山形県鶴岡市由良一丁目8-10

TEL:0235-73-3722 FAX:0235-73-3688

E-Mail:a-katsuki@kengyokyo.or.jp 担当:阿部

冷凍紅えび



エビ本来の甘みを味わうことができる、お刺身としておススメの商品です。

◆希望小売価格:2160円(税込) ◆原料・原産地:ベニエビ(山形県庄内浜産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:90日◆温度帯:冷凍-18℃◆規格・入数:800g◆最低納入数量・発注単位:8箱◆納期・発送:冷凍便(送料は別途)

問合せ: 山形県漁業協同組合 由良水産加工場

住所:〒997-7464 山形県鶴岡市由良一丁目8-10

TEL:0235-73-3722 FAX:0235-73-3688

E-Mail:a-katsuki@kengyokyo.or.jp 担当:阿部

天然真鯛みそ粕漬(真空1尾)



人気の真鯛一夜干しを風味豊かなみそ粕に漬け込みました。

◆希望小売価格:756円(税込) ◆原料・原産地:マダイ(山形県庄内浜産)、みそ、など◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:90日◆温度帯:冷凍-10℃◆規格・入数:1尾◆最低納入数量・発注単位:10尾◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 山形県漁業協同組合 由良水産加工場

住所:〒997-7464 山形県鶴岡市由良一丁目8-10

TEL:0235-73-3722 FAX:0235-73-3688

E-Mail:a-katsuki@kengyokyo.or.jp 担当:阿部

ほっけの旨しょうゆ干し(真空1尾)



丁寧に干し上げた地場産ほっけを相性の良いたまり醤油で漬けたんだ味わい深い干し魚です。

◆希望小売価格:324円(税込) ◆原料・原産地:ほっけ(山形県庄内浜産)、醤油◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:90日◆温度帯:冷凍-10℃◆規格・入数:1尾◆最低納入数量・発注単位:15尾◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 山形県漁業協同組合 由良水産加工場

住所:〒997-7464 山形県鶴岡市由良一丁目8-10

TEL:0235-73-3722 FAX:0235-73-3688

E-Mail:a-katsuki@kengyokyo.or.jp 担当:阿部

トロトロホッケ



飛鳥沖の獲れたての根ホッケを三枚下ろしにしりキット凍結しました。底に値づいているため身には豊富な脂がのっており、獲れたてを瞬間冷凍しているので解凍後は生の時と遜色ない食感。刺身でも召上れます。

◆希望小売価格:1800円/キロ(税別) ◆原料・原産地:飛鳥沖の根ホッケ(山形県庄内浜産) ◆供給可能時期:通年(漁獲在庫による)
◆消費・賞味期限:解凍後2日 ◆温度帯:冷凍 ◆規格・入数:1尾(600g前後) ◆最低納入数量・発注単位:1尾より ◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社 富重

住所: 〒998-0043 山形県酒田市本町三丁目 5-16

TEL:0234-26-8044 FAX:0234-26-3084

担当: 大場

いかカレー



山形県酒田市飛鳥ではいか漁が盛んで、肉の代わりにいかを入れたカレーを食べていた。その美味しさを広めるために日本海で獲れ、酒田港で水揚げされた真いかだけを使用したご当地カレーを製造。スパイシーなルウと、いかの旨味が絶妙なカレー。

◆希望小売価格:600円(税別) ◆原料・原産地:カレールウ、野菜(たまねぎ、にんじん)、いか、砂糖、小麦粉、脱脂粉乳、カレー粉、コーン油、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、増粘剤(グアーガム)、酸味料、香料、香辛料
◆供給可能時期:通年 ◆消費・賞味期限:1年 ◆温度帯:常温 ◆規格・入数:180g ◆最低納入数量・発注単位:32パック/C ◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 山形県産食品 株式会社

住所: 〒998-0824 山形県酒田市大宮町 1-11-1

TEL:0234-24-7161 FAX:0234-24-3981

担当: 前田

飛魚そば



山形県酒田市飛鳥沖で獲れたばかりの新鮮な飛魚を、一尾一尾丁寧に開き、炭火で焼き上げ、天日干しにした飛魚だけを、まるごとパウダーにして練り込んだ、他にはない珍しい商品です。飛魚の香りが広がり、つるつるとしたのど越しの良いそばです。

◆希望小売価格:400円(税別) ◆原料・原産地:小麦粉、そば粉、食塩、とびうお粉末、加工澱粉 ◆供給可能時期:通年 ◆消費・賞味期限:1年 ◆温度帯:常温 ◆規格・入数:200g ◆最低納入数量・発注単位:20袋/C ◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 山形県産食品 株式会社

住所: 〒998-0824 山形県酒田市大宮町 1-11-1

TEL:0234-24-7161 FAX:0234-24-3981

担当: 前田

えび汁



鼠ヶ関港で水揚げされた新鮮なガサエビ、クロエビ、紅エビを使用。ガサエビは鮮度が落ちやすく、県外には出回ることが少ないエビです。甘エビよりも濃厚な旨味が出るのがガサエビです。味噌だけで味付け。地元でしか食べられなかった逸品がご自宅ですぐに楽しめます。やみつきになる濃厚な旨味です。そのまま暖めてお食べ下さい。ネギのみじん切りを加えていただいてもおいしく食べられます。

◆希望小売価格:500円(税込) ◆原料・原産地:ガサエビ、クロエビ、甘エビ(山形県鶴岡産)、味噌(原材料の一部に大豆、小麦を含む) ◆供給可能時期:通年 ◆消費・賞味期限:製造より3ヶ月 ◆温度帯:冷凍・冷蔵 ◆規格・入数:約700g/袋 ◆最低納入数量・発注単位:10袋から ◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 鼠ヶ関水産加工生産組合

住所: 〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 41-9

TEL:0235-44-3451 FAX:0235-44-3451

担当: 飯塚

ポイルたこ



庄内浜鼠ヶ関港で水揚げされた新鮮なマダコを丁寧にゆでて、真空パックしています。新鮮なマダコを冷凍していますので、マダコ本来旨味を堪能できます。食べ方は、解凍して食べやすい大きさに切り、ショウガ醤油、わさび醤油でお楽しみ下さい。こりこりした食感とタコの旨味は絶品です。酒の肴にも最適です。

◆希望小売価格:1000円(税込) ◆原料・原産地:たこ(山形県鶴岡産)、食塩 ◆供給可能時期:通年 ◆消費・賞味期限:製造より3ヶ月 ◆温度帯:冷凍・冷蔵 ◆規格・入数:550g/袋 ◆最低納入数量・発注単位:10袋から ◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 鼠ヶ関水産加工生産組合

住所: 〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 41-9
TEL:0235-44-3451 FAX:0235-44-3451
担当: 飯塚

サケの醤油漬け



庄内浜の定置網で漁獲され、鼠ヶ関港で水揚げされた新鮮な鮭を醤油漬けにしました。海で漁獲された鮭は、産卵前のため脂があり味噌漬け、醤油漬けなどの漬け物にするとおいしく食べられます。新鮮な鮭を醤油・みりん・酒でしっかり丁寧に漬け込みました。新鮮なサケの醤油漬けは、あつあつのご飯のおかずにとっても合います。

◆希望小売価格:420円(税込) ◆原料・原産地:サケ(山形県鶴岡産)、醤油、みりん、酒(原材料の一部に大豆、小麦を含む) ◆供給可能時期:通年 ◆消費・賞味期限:製造より3ヶ月 ◆温度帯:冷凍・冷蔵 ◆規格・入数:2切れ/袋 ◆最低納入数量・発注単位:10袋から ◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 鼠ヶ関水産加工生産組合

住所: 〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 41-9
TEL:0235-44-3451 FAX:0235-44-3451
担当: 飯塚

サケの味噌漬け



庄内浜の定置網で漁獲され、鼠ヶ関港で水揚げされた新鮮な鮭を味噌漬けにしました。海で漁獲された鮭は、産卵前のため脂があり味噌漬け、醤油漬けなどの漬け物にするとおいしく食べられます。新鮮な鮭を味噌・みりん・酒でしっかり丁寧に漬け込みました。新鮮なサケの味噌漬けは、あつあつのご飯のおかずにとっても合います。

◆希望小売価格:420円(税込) ◆原料・原産地:サケ(山形県鶴岡産)、味噌、みりん、酒(原材料の一部に大豆、小麦を含む) ◆供給可能時期:通年 ◆消費・賞味期限:製造より3ヶ月 ◆温度帯:冷凍・冷蔵 ◆規格・入数:2切れ/袋 ◆最低納入数量・発注単位:10袋から ◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 鼠ヶ関水産加工生産組合

住所: 〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 41-9
TEL:0235-44-3451 FAX:0235-44-3451
担当: 飯塚

甘海老 とろ甘(パック入)



日本海庄内の海でとれた日戻り漁の新鮮な甘い甘海老を、7時間以上12時間以内に一匹一匹手剥きで殻を取り除きました。甘海老の本当の味が堪能できます。藻塩(ホンダワラ)にて漬込んだ逸品です。そのまま珍味として召し上がってもいいし、カルパッチョにしたリアボガドと和えても絶品です。また新玉葱との相性がいいことからマヨネーズ和えや和風ポン酢和えにしても最高の逸品になります。(業務用の500g900gも有)

◆希望小売価格:900円/1500円(税込) ◆原料・原産地:ホッコクアカエビ(山形県庄内浜産)、食塩※使用原料にともなうアレルギー体質の方はご注意ください。 ◆供給可能時期:通年 ◆消費・賞味期限:製造日より6カ月(冷凍) ◆温度帯:冷凍 ◆規格・入数:60g/120g ◆最低納入数量・発注単位:1パックより ◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社しづや(天旬)

住所: 〒999-3784 山形県東根市本町 1-2
TEL:0237-53-0603 FAX:0237-53-0607
E-mail:syouнайhamannmai@way.ocn.ne.jp 担当: しづや

甘海老 麴南蛮漬(パック入)



日本海庄内の海でとれた日戻り漁の新鮮なとろ〜り甘い甘海老を、7時間以上12時間以内に一匹一匹手剥きで殻を取り除きました。ホンダワラを使ったまるやかでミネラルたっぷりの美味しい藻塩にて漬込んだ逸品を、山形県産麴と山形県産唐辛子に漬込んだ逸品です。ご飯のお供に、お酒好きのお客様〜お酒のアテにも最高の逸品ですよ。

◆希望小売価格:900円/1500円(税込)◆原料・原産地:ホッコクアカエビ(山形県庄内浜産)、食塩、麴、瓜、青唐辛子、米、昆布、漬け原材料(丸大豆醤油、米焼酎、梅シロップ、みりん粕、自家製本格醸造、りんご酢、赤唐辛子)(商品の一部に海老、大豆、小麦を含む)※使用原料にともなうアレルギー体質の方はご注意ください。◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より6カ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:60g/120g◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社しづや(天旬)

住所: 〒999-3784 山形県東根市本町 1-2

TEL: 0237-53-0603 FAX: 0237-53-0607

E-mail:syouнайhamannmai@way.ocn.ne.jp 担当: しづや

甘海老純米粕漬(パック入)



日戻り漁の新鮮な甘海老を、12時間以内に純米粕に漬込みしました。銘酒処山形県庄内には、とても美味しい純米酒を造る蔵があります。鯉川酒造“鯉川”・羽根田酒造“羽前白梅”・高橋酒造“東北泉”、各蔵は庄内米ブランドを大事にした純米酒を造っております。その三つの酒蔵の酒粕(添加物使用の酒粕は一切使用しておりません)に、1尾1尾丁寧に漬け込みしました。

◆希望小売価格:900円/1500円(税込)◆原料・原産地:ホッコクアカエビ(山形県産)、酒粕、食塩※使用原料にともなうアレルギー体質の方はご注意ください。◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より6カ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:60g/120g◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社しづや(天旬)

住所: 〒999-3784 山形県東根市本町 1-2

TEL: 0237-53-0603 FAX: 0237-53-0607

E-mail:syouнайhamannmai@way.ocn.ne.jp 担当: しづや

甘海老昆布メ(パック入)



日本海庄内の海でとれた日戻り漁の新鮮な甘海老を、7時間以上12時間以内に一匹一匹手剥きで殻を取り除き出し昆布にて昆布メしました。お互いの良さをし合って自慢の逸品に！酸化防止剤など使っていないので甘海老の本当の味が堪能できます。天然のおぼろ昆布の旨味が、更にとろけるような甘海老を美味しく引き立てています。

◆希望小売価格:900円/1500円(税込)◆原料・原産地:ホッコクアカエビ(山形県庄内浜産)、昆布(北海道産)、食塩、アミ(山形県庄内浜)※使用原料にともなうアレルギー体質の方はご注意ください。◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より6カ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:60g/120g◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社しづや(天旬)

住所: 〒999-3784 山形県東根市本町 1-2

TEL: 0237-53-0603 FAX: 0237-53-0607

E-mail:syouнайhamannmai@way.ocn.ne.jp 担当: しづや

甘海老柚子味噌麴漬(パック入)



日本海庄内の海でとれた日戻り漁の新鮮なとろ〜り甘い甘海老を、7時間以上12時間以内に一匹一匹手剥きで殻を取り除きました。まるやかでミネラルたっぷりの美味しい藻塩(ホンダワラ)にて漬込んだ逸品を、山形県産大豆から造られた味噌に漬込んだ逸品です。柚子の香りが更に爽快感を与えてくれますよ。温ったかご飯と相性バツグン！非常に美味しいです。

◆希望小売価格:900円/1500円(税込)◆原料・原産地:ホッコクアカエビ(山形県庄内浜産)、味噌、うるち米(山形県産)、麴(山形県産)、食塩、柚子(商品の一部に海老、大豆、小麦を含む)※使用原料にともなうアレルギー体質の方はご注意ください。◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より6カ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:60g/120g◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社しづや(天旬)

住所: 〒999-3784 山形県東根市本町 1-2

TEL: 0237-53-0603 FAX: 0237-53-0607

E-mail:syouнайhamannmai@way.ocn.ne.jp 担当: しづや

烏賊つや姫麴醤油漬



鼠ヶ関の浜風と太陽の光で丁寧に作った烏賊つや姫麴醤油漬です。吊して天日干していますので、網などに並べて天日干したのものよりも肉厚ながらも柔らかいのが特徴です。砂糖を使用せず、つや姫麴醤油にて甘みとまろやかさを醸し出しています。山形県産大豆100%の醤油と美味ブランド米“つや姫”と“つや姫麴”に独自製法にて漬け込みました。タウリンをたっぷり含んでいます。

◆希望小売価格:648円(税込)◆原料・原産地:烏賊(山形県産)、醤油、うるち米、米麴、花鰹、出昆布、柚子(原材料の一部に大豆、小麦を含む)※使用原料にともなうアレルギー体質の方はご注意ください。◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より6カ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:1パイ◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社しづや(天旬)

住所: 〒999-3784 山形県東根市本町1-2
TEL: 0237-53-0603 FAX: 0237-53-0607
E-mail: syounaihamannmai@way.ocn.ne.jp 担当: しづや

おぼこ鰯西京味噌漬



13隻だけの日戻り船の船上活〆・神経抜きする漁の鰯(1週間刺身可能)のみを「おぼこ鰯」と認定しブランド化しています。認定採捕者が責任を持ち鮮度保持・品質管理を務めた「おぼこ鰯」のみを、内陸ならではの保存文化・熟成文化にて山形県産大豆100%の味噌に漬込みました。

◆希望小売価格:650円(税込)◆原料・原産地:さわら(山形県産)、味噌、うるち米、米麴、砂糖、柚子、塩、酒、味醂(原材料の一部に大豆、小麦を含む)※使用原料にともなうアレルギー体質の方はご注意ください。◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より6カ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:1切(70g)◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社しづや(天旬)

住所: 〒999-3784 山形県東根市本町1-2
TEL: 0237-53-0603 FAX: 0237-53-0607
E-mail: syounaihamannmai@way.ocn.ne.jp 担当: しづや

おぼこ鰯つや姫麴醤油漬



13隻だけの日戻り船の船上活〆・神経抜きする漁の鰯(1週間刺身可能)のみを「おぼこ鰯」と認定しブランド化しています。認定採捕者が責任を持ち鮮度保持・品質管理を務めた「おぼこ鰯」のみを、内陸ならではの保存文化・熟成文化にて山形県産100%の大豆から作られた醤油と山形県産ブランド米のつや姫麴を独自製法にて漬込みました。まろやかな甘みが特徴の旬の逸品です。

◆希望小売価格:650円(税込)◆原料・原産地:さわら(山形県庄内浜産)、醤油、うるち米、米麴花鰹、出し昆布、柚子(原材料の一部に大豆、小麦を含む)※使用原料にともなうアレルギー体質の方はご注意ください。◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より6カ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:1切(70g)◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社しづや(天旬)

住所: 〒999-3784 山形県東根市本町1-2
TEL: 0237-53-0603 FAX: 0237-53-0607
E-mail: syounaihamannmai@way.ocn.ne.jp 担当: しづや

おぼこ鰯 炙り昆布〆(御刺身)



13隻だけの日戻り船の船上活〆・神経抜きする漁の鰯(1週間刺身可能)のみを「おぼこ鰯」と認定しブランド化しています。認定採捕者が責任を持ち鮮度保持・品質管理を務めた「おぼこ鰯」のみを、内陸ならではの保存文化・熟成文化にて昆布〆と美味しさのハーモニーを奏でます

◆希望小売価格:1470円(税込)◆原料・原産地:鰯(山形県庄内浜産)、昆布(北海道産)、食塩、醸造酢◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より6カ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:100g/箱◆最低納入数量・発注単位:1箱より◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社しづや(天旬)

住所: 〒999-3784 山形県東根市本町1-2
TEL: 0237-53-0603 FAX: 0237-53-0607
E-mail: syounaihamannmai@way.ocn.ne.jp 担当: しづや

真かれい つや姫麴醤油漬



かれいの代表格、煮ても焼いても美味しい真かれいを山形県産大豆100%の醤油とブランド米つや姫にて漬込みました。香ばしいつや姫麴醤油の香りと、白身魚の旨味をご堪能下さい。

◆希望小売価格:864円(税込)◆原料・原産地:かれい(山形県産)、醤油、うるち米(山形県)、米麴(山形県)、花鰹、出昆布(原材料の一部に大豆、小麦を含む)※使用原料にともなうアレルギー体質の方はご注意ください。◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より6カ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:1尾/パック◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社しづや(天旬)

住所: 〒999-3784 山形県東根市本町1-2

TEL: 0237-53-0603 FAX: 0237-53-0607

E-mail: syounaihamannmai@way.ocn.ne.jp 担当: しづや

真たら純米粕漬 東北泉



日戻り鮮魚だけの刺身にもできる旬魚にこだわり、水揚げ後12時間以内に加工した天然旬魚の清魚です。一切れ一切れ丁寧に漬込みました。くぐすだけの“どぶ漬”と違い、当店の商品は“本漬”ですので、しっかり味が入っています。真鱈についた純米粕をしっかり洗い流して焼いて下さい。香り・味が変わることはありません。(粕は、焦げの原因となります。)

◆希望小売価格:650円(税込)◆原料・原産地:真鱈(山形県庄内浜産)、酒粕、食塩、味醂※使用原料にともなうアレルギー体質の方はご注意ください。◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より6カ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:1切/パック◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社しづや(天旬)

住所: 〒999-3784 山形県東根市本町1-2

TEL: 0237-53-0603 FAX: 0237-53-0607

E-mail: syounaihamannmai@way.ocn.ne.jp 担当: しづや

海鮮 日本海ドック



酒田港で水揚げされたマイカを使ったアメリカドッグ風。イカの食感が残るかまぼこを衣でくるんで揚げ、片手で持って食べられる。子どもから大人まで好まれる商品「Youの浜カフェ」で販売

◆希望小売価格:300円(税別)◆原料・原産地:イカ(日本海産)、小麦粉、砂糖、でんぷん、植物性たんぱく、ベーキングパウダー、食塩、調味料(アミノ酸)、乳化剤、香料、ビタミンB2(着色料)、アナトー色素(原料の一部に小麦、乳成分、大豆を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より1年(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:1串◆最低納入数量・発注単位:40本/箱◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 和光食材株式会社

住所: 〒998-0101 山形県酒田市坂野辺新田古河121-1

TEL: 0234-41-0271 FAX: 0234-41-0277

担当: 園部(製造者:株式会社 モリテック)

あみえび魚醤



平成二十五年
度
やまがたふるさと
おいしい山形賞
受賞商品
コンクール

あみえび魚醤は、春の風物詩と言われている「こあみ」で作られた魚醤です。アミノ酸やGABA・タウリンが豊富に含まれています。旨みを熟成するため、発酵に適した環境で一年以上じっくり熟成。ほんの少いで旨みを引き出す極旨万能調味料です。スープやパスタ、焼肉の味付けをはじめ様々な料理の隠し味として活躍してくれる庄内浜の旬の「こあみ」で造られた全国初のあみえび醤油です。

◆希望小売価格:800円(税別)◆原料・原産地:あみえび(山形県産)、塩(原材料の一部にエビを含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:2年◆温度帯:常温◆規格・入数:120ml/瓶◆最低納入数量・発注単位:24本(1ケース)◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 新栄水産有限会社

住所: 〒998-0838 山形県酒田市山居町2-14-22

TEL: 0234-21-2755 FAX: 0234-21-2766

E-mail: maruken@shinei-suisan.com 担当: 高橋

メジカのふるさと鳥海山『白鮭』



山形県遊佐町の月光川(がっこうがわ)に遡上したメジカ(白鮭)のオスのみを国産の天然塩「旨みの高い塩」で低温燻製したスモークサーモンの一逸品です。サラダ、マリネ、寿司ネタにしても美味しくお召し上がりいただけます。(原料供給:山形県遊佐町枡川鮭漁業生産組合)

◆希望小売価格:700円(税別) ◆原料・原産地:鮭(山形県遊佐町産)、塩◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:冷蔵で1年(解凍後で1ヵ月)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:70g/箱◆最低納入数量・発注単位:20箱(1ケース)◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ:新栄水産有限会社

住所:〒998-0838 山形県酒田市山居町2-14-22
TEL:0234-21-2755 FAX:0234-21-2766
E-mail: maruken@shinei-suisan.com 担当:高橋

金頭あみえび魚醤漬け



原料をすべて産地にこだわった「ALL庄内浜産」の商品です。旬な時期にとれた庄内浜産金頭を、新鮮なままあみえび醤油に漬け込み干しました。あみえび醤油に漬け込んだことによって金頭本来の旨みが一層引き出された商品です。

◆希望小売価格:400円(税別) ◆原料・原産地:カナガシラ(山形県産)、あみえび、塩(原材料の一部にエビを含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:6ヶ月◆温度帯:冷凍◆規格・入数:3尾/パック◆最低納入数量・発注単位:20枚(1ケース)◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ:新栄水産有限会社

住所:〒998-0838 山形県酒田市山居町2-14-22
TEL:0234-21-2755 FAX:0234-21-2766
E-mail: maruken@shinei-suisan.com 担当:高橋

ホッケあみえび魚醤漬け



原料をすべて産地にこだわった「ALL庄内浜産」の商品です。旬な時期にとれた庄内浜産ホッケを、新鮮なままあみえび醤油に漬け込み干しました。あみえび醤油に漬け込んだことによってホッケ本来の旨みが一層引き出された商品です。

◆希望小売価格:440円(税別) ◆原料・原産地:ホッケ(山形県産)、あみえび、塩(原材料の一部にエビを含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:6ヶ月◆温度帯:冷凍◆規格・入数:1尾/パック◆最低納入数量・発注単位:20枚(1ケース)◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ:新栄水産有限会社

住所:〒998-0838 山形県酒田市山居町2-14-22
TEL:0234-21-2755 FAX:0234-21-2766
E-mail: maruken@shinei-suisan.com 担当:高橋

スルメあみえび魚醤漬け



原料をすべて産地にこだわった「ALL庄内浜産」の商品です。旬な時期にとれた庄内浜産スルメを、新鮮なままあみえび醤油に漬け込み干しました。あみえび醤油に漬け込んだことによってスルメ本来の旨みが一層引き出された商品です。

◆希望小売価格:440円(税別) ◆原料・原産地:スルメイカ(山形県産)あみえび、塩(原材料の一部にエビを含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:6ヶ月◆温度帯:冷凍◆規格・入数:1パイ/パック◆最低納入数量・発注単位:20枚(1ケース)◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ:新栄水産有限会社

住所:〒998-0838 山形県酒田市山居町2-14-22
TEL:0234-21-2755 FAX:0234-21-2766
E-mail: maruken@shinei-suisan.com 担当:高橋

SIRODASHI



食材や風味や色をそのまま活かす「日本料理」を作る為に必要な「白だし」に、弊社で商品開発した発酵食品「あみえび醤油(魚醤)」を加え、素材の風味をより引き出しコクを出してくれる商品です。

◆希望小売価格:760円(税別) ◆原料・原産地:食塩、しょうゆ(本醸造)、みりん、砂糖、還元水あめ、煮干し、清酒、昆布エキス、魚醤、かつお節、酵母エキス、乾しいたけ、焼きとび魚、醸造酢、酒精、(原材料の一部に小麦、エビ、大豆を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:1年◆温度帯:常温◆規格・入数:270ml◆最低納入数量・発注単位:20本(1ケース)◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 新栄水産有限公司

住所: 〒998-0838 山形県酒田市山居町2-14-22
TEL:0234-21-2755 FAX:0234-21-2766
E-mail: maruken@shinei-suisan.com 担当: 高橋

AMIDORE



あみえび醤油使用の無添加ドレッシングです。お子様にも安心して召し上がっていただけます。野菜サラダなどにかけても美味しい商品ですが、魚や肉、野菜の下味つけにもお使いいただけます。

◆希望小売価格:650円(税別) ◆原料・原産地:醸造酢、レモン果汁、玉ねぎ、食塩、砂糖、魚醤、でんぷん、生姜、香辛料、にんにく、バジル、増粘多糖類、(原材料の一部に小麦、エビを含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:10ヶ月◆温度帯:常温◆規格・入数:310g◆最低納入数量・発注単位:20本(1ケース)◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 新栄水産有限公司

住所: 〒998-0838 山形県酒田市山居町2-14-22
TEL:0234-21-2755 FAX:0234-21-2766
E-mail: maruken@shinei-suisan.com 担当: 高橋

焼肉のたれ



あみえび醤油を使用した無添加の「焼肉のたれ」です。素材の旨みをぐっと引き出して、食欲をそそる商品となりました。

◆希望小売価格:650円(税別) ◆原料・原産地:しょうゆ、りんご、みりん、砂糖、魚醤、玉ねぎ、清酒、にんにく、柿酢、生姜、ごま、ぶどう糖、唐辛子、食塩、酒精、(原材料の一部に小麦、エビ、りんご、ごまを含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:10ヶ月◆温度帯:常温◆規格・入数:310g◆最低納入数量・発注単位:20本(1ケース)◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 新栄水産有限公司

住所: 〒998-0838 山形県酒田市山居町2-14-22
TEL:0234-21-2755 FAX:0234-21-2766
E-mail: maruken@shinei-suisan.com 担当: 高橋

加茂ガサエビスープ



驚くほどうまみが濃厚な「ガサエビ」使用のスープ。市場にあまり出回らない希少なこのガサエビを野菜とともに丁寧に煮詰め、なめらかな口当たりにした手間暇かけた商品。ガサエビの臭みを消し、コクのある味わいに仕上げています。高級感がありながら、万人向けする味。単独で飲むのはもちろん、和、洋、中、幅広い食事にも合います。流シエフ達にも絶賛された逸品。

◆希望小売価格:1000円(税込) ◆原料・原産地:ガサエビ(山形県産)、たまねぎ、ニンジン、セロリ、トマト、バター、白ワイン、ホイップ、ブイヨン、ローリエ、(原材料の一部に甲殻類を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より60日(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:130g◆最低納入数量・発注単位:10袋/1ケースより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 海産工房本間水産株式会社

住所: 〒997-1204 山形県鶴岡市加茂字加茂190-1
TEL:0235-33-3344 FAX:0235-33-1435
E-mail: kaisankobo-hsc@snow.plala.or.jp 担当: 本間

海の赤いルビー



魚介に精通した当社の社長が見極めた筋子を、米どころ庄内の銘酒の粕で漬け込みました。最上級の秋鮭の卵のとろけるような旨み、漂う芳醇な酒粕の香り。一本一本が大きく、迫力があります。粒の一つ一つが大きく赤くつややかなルビーのようです。すじこ特有の生臭さが無いのも、大きな特徴です。柔らかく、口の中に旨みが広がります。その上質感は、一般的な筋子とは別格。無添加無着色。

◆希望小売価格:4600円(税込)◆原料・原産地:すじこ(日本海産)、酒粕(庄内産)、みりん、食塩、(原材料の一部に小麦を含む)◆供給可能時期:通年(漁獲高・漁獲時期による)◆消費・賞味期限:製造日より60日◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:1本(約250g)/箱◆最低納入数量・発注単位:5箱/1ケースより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 海産工房本間水産株式会社

住所: 〒997-1204 山形県鶴岡市加茂字加茂 190-1
TEL: 0235-33-3344 FAX: 0235-33-1435
E-mail: kaisankobo-hsc@snow.plala.or.jp 担当: 本間

白鮭くずし



脂ののった美味しい鮭を使用。しつとりと美味しい鮭のほぐし身。業務用商品だったものを、地元でリピーター多数のため商品化。JA直売所でも、大人気。程よい塩加減で、色どりも綺麗です。一般品のサーモンフレークしか食べたことがない方に、是非食べてほしい商品です。まるで味が違うと、大好評です。

◆希望小売価格:600円(税込)◆原料・原産地:鮭(国産)、植物性油脂、食塩、野菜エキス、調味料(アミノ酸など)、着色料(紅麴色素)、酸化防止剤(ビタミンE)、酢酸ナトリウム、pH調整剤、調味料(有機酸)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より90日◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:330g/瓶◆最低納入数量・発注単位:20瓶/1ケースより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 海産工房本間水産株式会社

住所: 〒997-1204 山形県鶴岡市加茂字加茂 190-1
TEL: 0235-33-3344 FAX: 0235-33-1435
E-mail: kaisankobo-hsc@snow.plala.or.jp 担当: 本間

タコキムチ



【直売所の売れ筋商品】弾力のあるタコでキムチを作りました。『菌ごたえも味も美味しい』と大好評。ご飯にもお酒のおつまみにも。タコがたくさん入って、498円とお得です。タコ特有の菌ごたえと、キムチの旨みがベストマッチ。ネットと同時販売しているJA直売所でも、大人気の商品です。お好みで、キュウリなどの野菜を加えても美味しいです。無添加無着色。

◆希望小売価格:500円(税込)◆原料・原産地:タコ(日本海産)、還元水あめ、にんにく、りんご、唐辛子、果糖、たん白加水分解物、キムチ粉末、魚介エキス、食塩、ごま、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、パプリカ色素、(原材料の一部に小麦、大豆、りんご、ごま、魚介類を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より40日◆温度帯:冷凍◆規格・入数:200g/パック◆最低納入数量・発注単位:30パック/1ケースより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 海産工房本間水産株式会社

住所: 〒997-1204 山形県鶴岡市加茂字加茂 190-1
TEL: 0235-33-3344 FAX: 0235-33-1435
E-mail: kaisankobo-hsc@snow.plala.or.jp 担当: 本間

鮭キムチ



荒波で育った日本海産の脂ののった鮭を使用。それを美味しいキムチにしました。塩分、油分、香辛料がお互いをひきたてます。パッケージをシンプルにし、お値段を抑えています。日本海産のサケの旨みとキムチの辛みがよく合います。ご飯やお酒のお伴にどうぞ。

◆希望小売価格:500円(税込)◆原料・原産地:鮭(日本海産)、還元水あめ、にんにく、りんご、唐辛子、果糖、たん白加水分解物、キムチ粉末、魚介エキス、食塩、ごま、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、パプリカ色素、(原材料の一部に小麦、大豆、りんご、ごま、魚介類を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より30日◆温度帯:冷凍◆規格・入数:200g/パック◆最低納入数量・発注単位:30パック/1ケースより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 海産工房本間水産株式会社

住所: 〒997-1204 山形県鶴岡市加茂字加茂 190-1
TEL: 0235-33-3344 FAX: 0235-33-1435
E-mail: kaisankobo-hsc@snow.plala.or.jp 担当: 本間

ふぐ味噌漬



6月頃に庄内浜で水揚げされたゴマフグの身だけを使った味噌漬です。県産の味噌を当社オリジナルの調味料で味付けしました。はらあわせと呼ばれる米と大豆の味噌が淡泊で上品なフグの味を一層美味しくしてくれます。塩分は控えめ。フグの味と味噌の香りをお楽しみください。

◆希望小売価格:500円(税別) ◆原料・原産地:ゴマフグ(山形県産)・味噌・砂糖・食塩(原材料の一部に大豆、小麦を含む)◆供給可能時期:通年(在庫無くなり次第終了)◆消費・賞味期限:製造より180日(冷凍)、5日(冷蔵)◆温度帯:冷凍冷蔵◆規格・入数:1尾(200g)◆最低納入数量・発注単位:一◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 株式会社手塚商店

住所: 〒997-0035 山形県鶴岡市馬場町7-8

TEL:0235-24-3335 FAX:0235-24-3337

E-mail:t-fish@gray.plala.or.jp 担当: 五十嵐

紅えびのつくだ煮



全国でも有数なエビの産地【庄内浜】で水揚げされた、紅えび(ホッコクアカエビ)を使用した佃煮。新鮮な紅えびを仕込みから仕上げまで丁寧に手作りしております。甘みが強く、アミノ酸やアスタキサンチンが豊富に含まれている庄内産の紅えびを一度揚げてから煮付けておりますので、殻ごとお召し上がりいただけます。お酒のおつまみにもピッタリです。

◆希望小売価格:500円(税別) ◆原料・原産地:ベニエビ(山形県庄内浜産)、酒、みりん、砂糖、醤油(小麦を含む)、水あめ、サラダ油、酸味料、調味料(アミノ酸)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より21日◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:80g/パック◆最低納入数量・発注単位:10袋より◆納期・発送:受注より3日クール便(送料は別途)

問合せ: 白糸の滝グループ山形特産販売 株式会社丸甚商事

住所: 〒997-0015 山形県鶴岡市末広町5-24

TEL:0235-25-6311 FAX:0235-24-7311

E-mail:giftshop@takisuitei.jp 担当: 阿部

鯛の味噌粕漬け



庄内浜で獲れた鯛を秘伝の味噌粕で漬け込みました。使用する糀味噌は明治元年創業 鶴岡の老舗味噌醸造元の米みそを使用。酒粕は明治五年創業 東北の灘とも呼ばれる鶴岡市大山地区の老舗蔵元のものを使用しています。県産材料にこだわった味噌粕漬けです。一切れずつ真空パック包装になっており、鮮度そのままに、保存しやすく、いつでも必要な分だけ解凍できます。

◆希望小売価格:5000円(税別) ◆原料・原産地:鯛(山形県庄内浜産)、糀味噌(山形県鶴岡市産)、酒、みりん、酒粕(山形県産)、酸味料、調味料(アミノ酸)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より60日(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:100g/1尾×5パック/ケース◆最低納入数量・発注単位:5ケースより◆納期・発送:受注より1週間クール便(送料は別途)

問合せ: 白糸の滝グループ山形特産販売 株式会社丸甚商事

住所: 〒997-0015 山形県鶴岡市末広町5-24

TEL:0235-25-6311 FAX:0235-24-7311

E-mail:giftshop@takisuitei.jp 担当: 阿部

天然さざえのこでらいね煮(庄内)



庄内浜で獲れた天然物を使用したこだわりの逸品。

肝も一緒に丸ごと煮ております。素材の良さがより一層引き立つ味わいとなっております。獲れたての磯の香り豊かなサザエを丸ごと煮込んでおります。お好みの厚さにスライスしてお召し上がりください。

◆希望小売価格:1350円(税込) ◆原料・原産地:サザエ(山形県庄内浜産)、酒、醤油(小麦を含む)、みりん、酸味料、調味料(アミノ酸)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より30日(冷蔵)◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:100g(4~5粒/1パック)◆最低納入数量・発注単位:10袋より◆納期・発送:受注より1週間クール便(送料は別途)

問合せ: 白糸の滝グループ山形特産販売 株式会社丸甚商事

住所: 〒997-0015 山形県鶴岡市末広町5-24

TEL:0235-25-6311 FAX:0235-24-7311

E-mail:giftshop@takisuitei.jp 担当: 阿部

鮎あじわい煮



国産鮎甘露煮(3尾入真空パック)鮎をそのままに味わい深く、手間と時間をかけた手作りの逸品『あじわい煮』。国産の鮎を一度焼いてから、醤油とお酒でじっくりことこと煮込みました。コクのある風味で白糸の滝グループ各店の店頭でも大変人気の商品です。素材の持ち味を活かし、骨まで丸ごと食べられるよう加工しております。酒の肴、鮎そば、鮎茶漬けにどうぞ。

◆希望小売価格:1204円(税別)◆原料・原産地:鮎(国産)、みりん、穀物酢、酒、醤油(小麦を含む)、山椒、水飴、ざらめ、酸味料、調味料(アミノ酸)
◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より90日◆温度帯:常温◆規格・入数:3尾(約280g)/1袋◆最低納入数量・発注単位:30袋より◆納期・発送:受注より1週間 送料は別途

問合せ: 白糸の滝グループ山形特産販売 株式会社 丸甚商事
住所: 〒997-0015 山形県鶴岡市末広町 5-24
TEL: 0235-25-6311 FAX: 0235-24-7311
E-mail: giftshop@takisuitei.jp 担当: 阿部

天然真鯛の酒蒸し



山形県庄内産天然真鯛酒蒸し3尾袋入(1尾ずつ真空パック)1尾ずつ真空パックになっているので、鮮度を保ったままお手元にお届けできます。庄内浜で獲れた天然真鯛を、丁寧に切った昆布だしでふっくらと蒸し上げました。鯛本来の美味しさを味わっていただけるようお酒とお出汁しか使用しておりません。お好みの調味料で味を調えお召し上がりください。

◆希望小売価格:3500円(税込) ◆原料・原産地:鯛(山形県庄内浜産)、酒、昆布、塩、酸味料、調味料(アミノ酸)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より30日(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:3尾/箱◆最低納入数量・発注単位:5箱より◆納期・発送:受注より1週間 クール便(送料は別途)

問合せ: 白糸の滝グループ山形特産販売 株式会社 丸甚商事
住所: 〒997-0015 山形県鶴岡市末広町 5-24
TEL: 0235-25-6311 FAX: 0235-24-7311
E-mail: giftshop@takisuitei.jp 担当: 阿部

川かに汁(山形県最上川産)



山形県最上川産の川かに(モズクガニ)を丸ごとすり潰し、旨さを全てスープに出しました。今や作り手も少なくなり、他県では川かにも水揚げ量も少なく、幻の川かに汁と呼ばれております。調理が難しいとされる高級川かに汁を簡単に召上れます。通常品160g希釈タイプ(味噌味)と1.6キロ業務用(味無)の2タイプ。食の都庄内の親善大使「土岐正富氏」監修商品。

◆希望小売価格:600円(税別)◆原料・原産地:川かに(最上川産)、味噌(通常品のみ使用)、昆布、鰹節、清酒、(原材料の一部に大豆、かにを含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より45日◆温度帯:常温◆規格・入数:160g/パック◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 有限会社 木川屋本店
住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23-366
TEL: 0234-28-8900 FAX: 0234-28-9801
E-mail: sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中鉢

庄内のごっつお海鮮ジュレ (黒もずく・牡蠣・甘えびの3味)



庄内浜でとれる天然黒もずく及び牡蠣・甘えびの酢の物等の加工品です。庄内浜の旬の美味しい海産物をジュレに閉じ込めました。海産物の旨さを引き立たせる味づけで、化学調味料を使用していません。

◆希望小売価格:800円/箱(税別)◆原料・原産地:天然黒もずく(庄内浜産)、牡蠣(庄内浜産)、甘えび(庄内浜産)、酢、醤油、とびうお、昆布、鰹節、砂糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、(原料の一部に小麦、大豆を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より45日◆温度帯:冷凍・冷蔵◆規格・入数:90g×3/セット◆最低納入数量・発注単位:1箱より◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社 木川屋本店
住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23-366
TEL: 0234-28-8900 FAX: 0234-28-9801
E-mail: sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中鉢

庄内浜シチュー



庄内米の米粉を使用し、庄内浜産のすめいか、真たら、鯛、水たこ、なまこの旨みがコラボレーション。庄内浜の旨みが凝縮された逸品です。気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌してあります。何方でも簡単に調理し召上ることができます。栄養成分：100gあたり(エネルギー99kcal、たんぱく質10.9g、脂質4.0g、炭水化物4.8g、灰分1.4g、ナトリウム400mg、食塩相当量1.0g)

◆希望小売価格：700円/箱(税別)◆原料・原産地：植物油(パーム油、菜種油)、コーンパウダー(ニュージーランド)、植物油(庄内米)、すめいか(庄内浜産)、真たら(庄内浜産)、たい(庄内浜産)、水たこ(庄内浜産)、なまこ(庄内浜産)、全脂粉乳、食塩、酵母エキス、馬鈴薯澱粉、砂糖、オニオンパウダー(原材料の一部にいか、乳、大豆を含む)◆供給可能時期：通年◆消費・賞味期限：製造日より1年間◆温度帯：常温◆規格・入数：180g/箱◆最低納入数量・発注単位：1箱より◆納期・発送：送料は別途

問合せ：有限会社 木川屋本店

住所：〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366
TEL：0234-28-8900 FAX：0234-28-9801
E-mail:sakata@smail.plala.or.jp 担当：中 鉢

はたはた一夜干焼き



骨ごと丸ごと食べられる商品です。お魚料理の素材としてもご利用いただけます。熱々を召し上がる方は湯煎して下さい。レンジアップする場合は、お皿に移しラップして温めて下さい。萬国屋さんの料理にも使用していただいております。

◆希望小売価格：600円/パック(税別)◆原料・原産地：はたはた(庄内浜産)、食塩(庄内産)◆供給可能時期：通年◆消費・賞味期限：製造日より45日◆温度帯：常温◆規格・入数：100g/パック◆最低納入数量・発注単位：1パックより◆納期・発送：送料は別途

問合せ：有限会社 木川屋本店

住所：〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366
TEL：0234-28-8900 FAX：0234-28-9801
E-mail:sakata@smail.plala.or.jp 担当：中 鉢

絶品とび魚つゆ(贅沢ストレート)



山形県酒田市沖にある飛鳥産の炭火焼・天日干したとび魚・使用。ミネラル豊富な日本海海洋深層水でダシを取りました。海の恵は相性が非常に良いです。熟成感が生まれる「本かえし製法」・上品でエグミくさみがない旨みの塊、「一番だし」のみを使用。ストレートタイプなので圧倒的なとび魚のダシをダイレクトに体感できます。化学調味料が気になる人にもオススメ！化学調味料無添加です。

◆希望小売価格：367円(税込)◆原料・原産地：しょうゆ(本醸造)、風味原料(飛魚(山形県飛鳥産)、かつお節エキス、こんぶエキス)、糖類(砂糖、還元水あめ)、みりん、ほか◆供給可能時期：通年◆消費・賞味期限：1年◆温度帯：常温◆規格・入数：270ml×20本◆最低納入数量・発注単位：1c/s◆納期・発送：2～7日

問合せ：株式会社みどりサービス マルノー山形

住所：〒999-6701 山形県酒田市砂越字上川原 44 - 1
TEL：0234-52-3100 FAX：0234-52-2230
担当：営業部 金 内

天然黒あわび含め煮(2個入/3個入)



荒波に揉まれた漁場を擁する、庄内浜由良漁港の天然黒アワビは世界最高峰の肉質と風味を誇ります。その天然黒あわびを柔らかく含め煮にした究極の逸品です。

◆希望小売価格：8000円/12343円(税込)◆原料・原産地：あわび(山形県庄内浜)、醤油、砂糖、味醂、酒(原材料の一部に小麦を含む)◆供給可能時期：通年(数量限定品)◆消費・賞味期限：製造日より180日(冷凍)◆温度帯：冷凍◆規格・入数：2個(殻、肝付200g)/3個(殻、肝付300g)◆最低納入数量・発注単位：1箱より◆納期・発送：送料無料(冷凍クール便)

問合せ：有限会社しづや(天旬)

住所：〒999-3784 山形県東根市本町 1 - 2
TEL：0237-53-0603 FAX：0237-53-0607
E-mail:syouнайhamannmai@way.ocn.ne.jp 担当：しづや

トビウオあみえび魚醤漬け



旬な時期にとれた庄内浜産のトビウオを、新鮮なままあみえび醤油に漬け込み干した魚醤漬け。アミノ酸やGABAなどの成分が豊富なあみえび醤油に漬け込んだことによってトビウオ本来の旨味が一層引き出されています。原料をすべて地産にこだわった“ALL庄内浜産”。そのまま焼いて召し上がりください。お酒の肴に最適です。

◆希望小売価格:350円/パック(税別)◆原料・原産地:トビウオ(山形県産)、あみえび、塩(原材料の一部にエビを含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:6ヶ月◆温度帯:冷凍◆規格・入数:3尾/パック◆最低納入数量・発注単位:20枚(1ケース)◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 新栄水産有限会社

住所: 〒998-0838 山形県酒田市山居町2-14-22
TEL:0234-21-2755 FAX:0234-21-2766
E-mail: maruken@shinei-suisan.com 担当: 高橋

清流滝淵川のイクラ はららご



はららごが一番美味しいのは、湧水が水源の清らかな川を遡上した、産卵間近で大きく熟れた時。そのはららごを水揚げ後、素早く加工(鮭の採捕場だから可能)したとっておきのはららごを使用。手造りならではの自然の風味に仕上げた一品。醤油漬液も一緒に入っているため自宅で簡単においしいイクラの醤油漬けが召し上がれます。

◆希望小売価格:660円/パック(税別)◆原料・原産地:いくら、醤油、みりん、魚醤(原材料の一部に小麦、エビ、大豆を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:冷凍で1カ年(解凍後冷蔵で4日)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:100g/パック◆最低納入数量・発注単位:20パック(1ケース)◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 新栄水産有限会社

住所: 〒998-0838 山形県酒田市山居町2-14-22
TEL:0234-21-2755 FAX:0234-21-2766
E-mail: maruken@shinei-suisan.com 担当: 高橋

あみえび醤油(魚醤) [業務用]



あみえび魚醤は、春の風物詩と言われている「こあみ」で作られた保存料を一切使用せず、アミエビと塩のみで熟成させた無添加の魚醤です。アミノ酸やGABA・タウリンが豊富に含まれています。旨みを熟成するため、発酵に適した環境で一年以上じっくり熟成。ほんの少して旨みを引き出す極旨万能調味料です。スープやパスタ、焼肉の味付けをはじめ様々な料理の隠し味として活躍してくれる庄内浜の旬の「こあみ」で造られた全国初のあみえび醤油です。

◆希望小売価格:1500円/瓶(税別)◆原料・原産地:あみえび(山形県産)、塩(原材料の一部にエビを含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:2年◆温度帯:常温◆規格・入数:500ml/瓶◆最低納入数量・発注単位:1本より◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 新栄水産有限会社

住所: 〒998-0838 山形県酒田市山居町2-14-22
TEL:0234-21-2755 FAX:0234-21-2766
E-mail: maruken@shinei-suisan.com 担当: 高橋

加茂マリンコラーゲン



コラーゲン豊富なサメやエイなどの海の素材から抽出した、体に優しいコラーゲンです。無添加無着色。一パックに約25000mgのコラーゲンを配合。約7日分となっています。当社社長の考案した技術によりコラーゲン独自の臭みを無くしました。りんごピューレによる美味しいりんご味です。コラーゲンの土台を助けるビタミンCも配合。果物と一緒に食べても美味しいいただけます。ハリ・ツヤ・若々しさに、ふしぶしにも。

◆希望小売価格:600円(税込)◆原料・原産地:ふかひれエキス、ふかエキス、エイひれ、りんごピューレ、ビタミンC◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:冷蔵にて30日◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:200g/パック◆最低納入数量・発注単位:20袋/1ケースより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 海産工房本間水産株式会社

住所: 〒997-1204 山形県鶴岡市加茂字加茂190-1
TEL:0235-33-3344 FAX:0235-33-1435
E-mail: kaisankobo-hsc@snow.plala.or.jp 担当: 本間

クラゲ夢パスタ (雪結晶タイプ/フジリタイプ)



高級食材である国産のビゼンクラゲを入れたマカロニです。鶴岡市立加茂水族館のアドバイスと、クラゲ食普及協会のご協力の下、開発し完成させました。クラゲの赤ちゃん(エフィラ)が雪の結晶のように見える事から、雪結晶の形状と、ビゼンクラゲの足の部分に似ているフジリ形状の2種類をご用意いたしました。モチモチの食感でサラダだけではなく、スープやグラタンなどでも楽しめます。クラゲ食を広げるクラゲ入りパスタは、中華だけではなく和食から洋食まで幅広く活躍する夢のようなパスタです。

◆希望小売価格：雪結晶～500円/個(税抜)／フジリ～350円/個(税抜)◆
原料・原産地：デュラム小麦のセモリナ、クラゲ(国産)、食塩(原材料の一部に小麦を含む)◆供給可能時期：通年◆消費・賞味期限：製造日より6ヶ月
◆温度帯：常温◆規格・入数：各50g/個(20個/1ケース)◆最低納入数量・発注単位：1ケースより◆納期・発送：送料は別途

問合せ：有限会社 玉谷製麺所

住所：〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合甲 242
TEL:0237-74-2817 FAX:0234-74-2598
E-mail: kako@tamayaseimen.co.jp 担当：玉谷 貴子

網元直送 いかの塩辛



日本海庄内浜沖で水揚げされた新鮮ないかを使ったシンプルな塩辛です。原料のいかは鮮度が抜群でお刺身としても召しあがれるほど活きの良いものです。いかの旨みを凝縮させ、活きの良いワタをたっぷり加え、着色料等は使用していません。本来のいかそのままの大変きれいな色です。いかのワタがたっぷり入った「いか」そのものの味が楽しめるおいしい塩辛です。ご飯のお供に、お酒のおつまみに是非どうぞ。

◆希望小売価格：540円/瓶(税込)◆原料・原産地：いか(山形県庄内浜産)・塩・みりん◆供給可能時期：通年◆消費・賞味期限：3ヶ月(要冷凍)◆温度帯：冷凍◆規格・入数：250g/瓶◆最低納入数量・発注単位：1瓶より◆納期・発送：クール分にて(送料は別途)

問合せ：会社名 有限会社 末廣水産

住所：〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 97-24
TEL:0235-44-2517 FAX:0235-44-2517
E-mail: stw_suehiromaru@yahoo.co.jp 担当：佐藤

味付バイ貝



日本海で水揚げされたバイ貝をやわらかく味付けしました。

◆希望小売価格：540円/パック(税込)◆原料・原産地：バイ貝(山形県ねずがせき港産)、みりん、砂糖、醤油(原材料の一部に大豆、小麦を含む)◆供給可能時期：7・8月◆消費・賞味期限：3ヶ月(要冷凍)◆温度帯：冷凍◆規格・入数：250g/パック◆最低納入数量・発注単位：1パックから◆納期・発送：クール便(送料は別途)

問合せ：会社名 有限会社 末廣水産

住所：〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 97-24
TEL:0235-44-2517 FAX:0235-44-2517
E-mail: stw_suehiromaru@yahoo.co.jp 担当：佐藤

網元直送 鮎 寿し



日本海庄内浜の獲れたて「鮎」を昔ながらの浜仕立てに造り上げた贅沢な一品です。

ご飯のお供に、お酒のおつまみにも最適です。

◆希望小売価格：700円/パック(税込)◆原料・原産地：はたはた(山形県産)米、米麴、塩、砂糖、醸造酢、にんじん、しょうが、ゆず、ふのり◆供給可能時期：通年(季節により未在庫の場合あり)◆消費・賞味期限：60日(要冷蔵)◆温度帯：冷蔵(5℃以下)◆規格・入数：250g/パック◆最低納入数量・発注単位：1パック以上◆納期・発送：クール便(送料は別途)

問合せ：会社名 有限会社 末廣水産

住所：〒999-7126 山形県鶴岡市鼠ヶ関乙 97-24
TEL:0235-44-2517 FAX:0235-44-2517
E-mail: stw_suehiromaru@yahoo.co.jp 担当：佐藤

天然鮭の醤油漬け焼き



鳥海の清水に遡る故郷の味、手作り、無添加の材料を用い炭火でじっくり焼き込んで仕上げました。お召し上がりの際は2～3分ほどボイルすると焼き魚状態に戻ります。お好みで大根おろし等を添えてお楽しみください。

◆希望小売価格:432円/1パック(税込)◆原料・原産地:鮭(山形県遊佐町産)、醤油(原材料の一部に大豆、小麦含む)、砂糖、本味醂、塩◆供給可能時期:通年◆消費期限:製造より90日間◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:2切/1パック◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: さけます増殖資源加工センター

住所: 〒999-8525 山形県遊佐町直世向田12-5

TEL:0234-77-2089 FAX:0234-77-2089

担当: 佐藤 徳江

鮭の昆布巻き



地元で獲れた鮭を使い、昆布で巻きとろ火で3時間煮込んだ商品です。無添加の手作り品です。

◆希望小売価格:410円/1パック(税込)◆原料・原産地:鮭(山形県遊佐町産)、昆布(国産)、醤油(大豆、小麦含む)、本味醂、砂糖◆供給可能時期:通年◆消費期限:製造より90日間◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:2本/1パック◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: さけます増殖資源加工センター

住所: 〒999-8525 山形県遊佐町直世向田12-5

TEL:0234-77-2089 FAX:0234-77-2089

担当: 佐藤 徳江

鮭のハンバーグ



湧水の里に遡る鮭のハンバーグ。無添加品。

召し上がり方は、

1. 袋のまま5分かつ7分ほどボイルし、大根おろしに醤油かポン酢で。
2. ケチャップとソースを合わせ10分位煮込んでから。
3. 玉葱、ナス、トマト等を用い地中海風にしても美味しく召上れます。

◆希望小売価格:410円/1パック(税込)◆原料・原産地:鮭(山形県遊佐町産)、玉葱(国産)、パン粉、味噌、片栗粉、胡椒、ナツメ、(原材料の一部に大豆、小麦、卵を含む)◆供給可能時期:通年◆消費期限:製造より90日間◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:5個/1パック◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: さけます増殖資源加工センター

住所: 〒999-8525 山形県遊佐町直世向田12-5

TEL:0234-77-2089 FAX:0234-77-2089

担当: 佐藤 徳江

鮭の揚げボール



月光川の鮭100%のすり身に地元の野菜を入れダンゴ状に加工したとても食べやすい商品です。無添加品。

◆希望小売価格:350円/1パック(税込)◆原料・原産地:鮭(山形県遊佐町産)、玉葱、人参、片栗粉、砂糖、塩、黒胡椒、植物油(原材料の一部に小麦、卵を含む)◆供給可能時期:通年◆消費期限:製造より90日間◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:150g/1パック◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: さけます増殖資源加工センター

住所: 〒999-8525 山形県遊佐町直世向田12-5

TEL:0234-77-2089 FAX:0234-77-2089

担当: 佐藤 徳江

紅えびクッキー「跳ねっこ」



山形県庄内浜産の紅えびをたっぷり使った、えび味がきわだつクッキーです。米粉を使い“もちり”とした食感になっている商品です。

◆希望小売価格：1080円/箱(税込)◆原料・原産地：米粉(山形県産はえぬぎ)、小麦粉、バター、砂糖、脱脂粉乳、たまご、紅えび(山形県産)、はちみつ、塩、(原材料の一部に大豆を含む)◆供給可能時期：通年◆消費・賞味期限：製造日より4ヶ月◆温度帯：常温◆規格・入数：10枚/箱◆最低納入数量・発注単位：1箱より◆納期・発送：送料は別途

問合せ：株式会社 永成食品

住所：〒998-0857 山形県酒田市若浜町 2 - 5

TEL:0234-43-0102 FAX:0234-43-0102

担当：佐藤

紅えびクッキー「海老っこ」



山形県庄内浜産の紅えびをたっぷり使った、えびの形にデザインした、えび味がきわだつクッキーです。米粉を使った心地よい食感になっている商品です。「跳ねっこ」の姉妹品もあります。

◆希望小売価格：780円/箱(税込)◆原料・原産地：米粉(山形県産はえぬぎ)、小麦粉、バター、砂糖、脱脂粉乳、たまご、紅えび(山形県産)、はちみつ、塩、(原材料の一部に大豆を含む)◆供給可能時期：通年◆消費・賞味期限：製造日より4ヶ月◆温度帯：常温◆規格・入数：160g/箱◆最低納入数量・発注単位：1箱より◆納期・発送：送料は別途

問合せ：株式会社 永成食品

住所：〒998-0857 山形県酒田市若浜町 2 - 5

TEL:0234-43-0102 FAX:0234-43-0102

担当：佐藤

そのまんま甘えび



甘エビを乾燥させ、粉末にしました。和食、洋食、中華料理など、いろいろな料理にお使いいただけます。甘エビそのままの風味をお楽しみいただけます。

◆希望小売価格：630円/パック(税別)◆原料・原産地：南蛮エビ(庄内産)◆供給可能時期：通年◆消費・賞味期限：製造日より180日◆温度帯：常温◆規格・入数：50g/パック◆最低納入数量・発注単位：1パックより◆納期・発送：送料は別途

問合せ：有限会社 木川屋本店

住所：〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366

TEL:0234-28-8900 FAX:0234-28-9801

E-mail:sakata@smail.plala.or.jp 担当：中鉢

とびうおの焼干(粉末)



とびうおを粉末にしました。和食、洋食、中華料理など、いろいろな料理にお使いいただけます。とびうお本来の旨みをお楽しみいただけます。

◆希望小売価格：630円/パック(税別)◆原料・原産地：とびうお(日本海産)◆供給可能時期：通年◆消費・賞味期限：製造日より180日◆温度帯：常温◆規格・入数：50g/パック◆最低納入数量・発注単位：1パックより◆納期・発送：送料は別途

問合せ：有限会社 木川屋本店

住所：〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366

TEL:0234-28-8900 FAX:0234-28-9801

E-mail:sakata@smail.plala.or.jp 担当：中鉢

とびうお(あご)だし



とびうおを粉末にしました。それを10gのパックに入れ、簡単にだしをとることができます。和食、洋食、中華料理など、いろいろな料理にお使いいただけます。トビウオの風味をお楽しみいただけます。

◆希望小売価格:600円/袋(税別)◆原料・原産地:トビウオ(庄内浜産)、鰹節、昆布◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より180日◆温度帯:常温◆規格・入数:10g×8パック/袋◆最低納入数量・発注単位:1袋より◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 有限会社 木川屋本店

住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366
TEL: 0234-28-8900 FAX: 0234-28-9801
E-mail:sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中 鉢

鯛だし(庄内浜産)



タイの焼干しを粉末にして10gのパックに入れました。簡単にだしをとることができます。上品な鯛だしがお楽しみいただけます。和食、洋食、中華料理など、いろいろな料理にお使いいただけます。

◆希望小売価格:600円/袋(税別)◆原料・原産地:タイ(庄内浜産)、鰹節、昆布◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より180日◆温度帯:常温◆規格・入数:10g×8パック/袋◆最低納入数量・発注単位:1袋より◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 有限会社 木川屋本店

住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366
TEL: 0234-28-8900 FAX: 0234-28-9801
E-mail:sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中 鉢

庄内浜カレー



庄内米の米粉を使用し、庄内浜産のするめいか、真たら、鯛、水たこ、なまこの旨みがコラボレーション。庄内浜の旨みが凝縮された逸品です。気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌してあります。何方でも簡単に調理し召上ることができます。栄養成分:100gあたり(エネルギー96kcal、たんぱく質9.4g、脂質3.9g、炭水化物5.7g、灰分1.5g、ナトリウム450mg、食塩相当量1.1g)

◆希望小売価格:700円/箱(税別)◆原料・原産地:米粉(庄内米)、するめいか(庄内浜産)、真たら(庄内浜産)、たい(庄内浜産)、水たこ(庄内浜産)、なまこ(庄内浜産)、豚脂、砂糖、カレー粉、牛脂、食塩、馬鈴薯澱粉、酵母エキス、パーム油、果汁(パイナップル、マンゴー、パパイヤ)、粉末トマト、麦芽エキス、(原材料の一部にいか、大豆、牛、豚を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より1年間◆温度帯:常温◆規格・入数:200g/箱◆最低納入数量・発注単位:1箱より◆納期・発送:送料別途

問合せ: 有限会社 木川屋本店

住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366
TEL: 0234-28-8900 FAX: 0234-28-9801
E-mail:sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中 鉢

するめいか佃煮



珍しいするめいかの佃煮です。1杯1杯に肝が入っており、お醤油と肝の相性が絶妙。丸ごと食べれます。小分けパックの食べきりタイプとなっております。

◆希望小売価格:280円/パック(税込)◆原料・原産地:するめいか(国産)、醤油、砂糖、酒、みりん、(原材料の一部に小麦、大豆、いかを含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より180日◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:80g/パック◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社 木川屋本店

住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366
TEL: 0234-28-8900 FAX: 0234-28-9801
E-mail:sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中 鉢

甘エビの炊き飯の素



甘エビ炊き飯が簡単にできます。上品な旨みの炊き込みご飯が手軽に楽しめます。(2合炊き用)

◆希望小売価格:600円/箱(税別)◆原料・原産地:紅エビ(山形県産)、酒、みりん、昆布、鰹節、食塩、(原材料の一部にエビを含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より180日◆温度帯:常温◆規格・入数:95g/箱◆最低納入数量・発注単位:1箱より◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 有限会社 木川屋本店

住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366

TEL: 0234-28-8900 FAX: 0234-28-9801

E-mail:sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中 鉢

タコ炊き飯の素



タコ炊き飯が簡単にできます。上品な旨みの炊き込みご飯が手軽に楽しめます。(2合炊き用)

◆希望小売価格:600円/箱(税別)◆原料・原産地:水タコ(山形県産)、酒、みりん、昆布、鰹節、食塩◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より180日◆温度帯:常温◆規格・入数:95g/箱◆最低納入数量・発注単位:1箱より◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 有限会社 木川屋本店

住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366

TEL: 0234-28-8900 FAX: 0234-28-9801

E-mail:sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中 鉢

鯛炊き飯の素



鯛炊き飯が簡単にできます。上品な旨みの炊き込みご飯が手軽に楽しめます。(2合炊き用)

◆希望小売価格:600円/箱(税別)◆原料・原産地:たい(山形県産)、酒、みりん、昆布、鰹節、食塩◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より180日◆温度帯:常温◆規格・入数:95g/箱◆最低納入数量・発注単位:1箱より◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 有限会社 木川屋本店

住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366

TEL: 0234-28-8900 FAX: 0234-28-9801

E-mail:sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中 鉢

とびうお(あご)つゆ



つゆ(希釈用)トビウオ麺にぴったりのトビウオつゆです。もちろん、他の麺類、調味料としてお使いください。1ランク上の味になります。

◆希望小売価格:800円/瓶(税別)◆原料・原産地:醤油(本醸造)、風味原料(トビウオ、かつおエキス、かつお節、昆布エキス)、砂糖類(砂糖、ブドウ糖果糖液糖)、還元水あめ、食塩、米発酵調味料、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素(原材料の一部に大豆、小麦、ゼラチンを含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より180日◆温度帯:常温◆規格・入数:500ml/瓶◆最低納入数量・発注単位:1瓶より◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 有限会社 木川屋本店

住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366

TEL: 0234-28-8900 FAX: 0234-28-9801

E-mail:sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中 鉢

海鮮ラー油



海鮮たっぷりの贅沢ラー油。しかも国内産の原料にこだわり無添加。麺類はもちろんのこと焼肉、餃子、冷奴、炒め物など食べ方色々。ご飯にかけるだけでも十分イケちゃいます。具だくさんなので「コク」が違います。

◆希望小売価格:700円/瓶(税別)◆原料・原産地:食用ごま油、大豆油、なたね油、するめいか、こあみ、ひも、ごま、にんにく、生姜、ねぎ、魚エキス、(魚介類)、唐辛子、砂糖、ブラックペッパー、食塩(原材料の一部に大豆、エビを含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より360日◆温度帯:常温◆規格・入数:135g/瓶◆最低納入数量・発注単位:1瓶より◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 有限会社 木川屋本店

住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366
TEL:0234-28-8900 FAX:0234-28-9801
E-mail:sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中 鉢

酒田産活エビのお刺し身



酒田沖で底引き網船「第28廣徳丸」が水揚げしてから30分以内に新鮮なままりキッドフリーザーで冷凍した、鮮度抜群の「甘エビ」です。濃厚なエビの刺し身を楽しむことができます。

◆希望小売価格:1500円/パック(税込)◆原料・原産地:紅えび(山形県庄内浜産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:冷凍にて1ヶ月◆温度帯:冷凍◆規格・入数:100g/パック◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:クール便にて(送料は別途)

問合せ: 有限会社 富重 (旬味鮮心 魚屋「富重」)

住所: 〒998-0043 山形県酒田市本町三丁目 5 - 16
TEL:0234-26-8044 FAX:0234-26-3084
担当: 大 場

もずく佃煮



庄内浜由良産の新鮮で栄養価の高い「もずく」を食べやすい佃煮に造り上げました。酒のつまみ・暖かいごはんと一緒に、最高に美味しくお召し上がれます。

◆希望小売価格:1000円/瓶(税込)◆原料・原産地:もずく(山形県庄内浜産)、鰹節、醤油、砂糖、みりん、生姜、(材料の一部にエビ、大豆、小麦を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:冷蔵にて1ヶ月◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:110g/瓶◆最低納入数量・発注単位:1瓶より◆納期・発送:クール便にて(送料は別途)

問合せ: 有限会社 富重 (旬味鮮心 魚屋「富重」)

住所: 〒998-0043 山形県酒田市本町三丁目 5 - 16
TEL:0234-26-8044 FAX:0234-26-3084
担当: 大 場

飛鳥産天然手摘み岩のり



山形県酒田市の沖合いの小さな島「飛鳥」で、島のおばあちゃん達が、寒い冬の間に荒波がしぶきをあげる中、岩に貼り付いた海苔を丁寧に手で摘みとり天日干しさせた岩のりです。つよい磯の香りをご堪能出来ます。冬の日本海の力強さ、荒々しさを食感してみませんか!!

◆希望小売価格:1200円/袋(税込)◆原料・原産地:天然岩のり(山形県飛鳥産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より3ヶ月◆温度帯:常温◆規格・入数:2枚/袋◆最低納入数量・発注単位:1袋より◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 有限会社 富重 (旬味鮮心 魚屋「富重」)

住所: 〒998-0043 山形県酒田市本町三丁目 5 - 16
TEL:0234-26-8044 FAX:0234-26-3084
担当: 大 場

飛島産の鮑の姿煮



飛島産の天然あわびをじっくり丁寧に蒸し上げ造られた、高級感抜群な逸品です。旨み溢れる肉厚な食感をご堪能下さい！！

◆希望小売価格:3500円/箱(税込)◆原料・原産地:あわび(山形県飛島産)、酒、昆布、出汁◆供給可能時期:通年(在庫数量による)◆消費・賞味期限:冷蔵にて2週間◆温度帯:冷蔵(5~10℃)◆規格・入数:100g/箱◆最低納入数量・発注単位:1箱より◆納期・発送:クール便にて(送料は別途)

問合せ: 有限会社 富重 (旬味鮮心 魚屋「富重」)

住所: 〒998-0043 山形県酒田市本町三丁目 5 - 16

TEL:0234-26-8044 FAX:0234-26-3084

担当: 大場

柿酢イカ(いかKiss)



庄内浜酒田港で水揚げされた鮮度抜群の「イカ」と庄内の名産品「庄内柿」で造った柿酢が会い完成した商品です。飛島に伝わる漁師料理をアレンジし、まろやかな柿酢味・やさしい酸っぱさでいか1杯まるごと大胆に味わえます。

◆希望小売価格:417円/パック(税込)◆原料・原産地:いか(山形県酒田港庄内沖魚)、柿酢、紅生姜、砂糖◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:冷凍にて3ヶ月◆温度帯:冷凍◆規格・入数:1パック◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:クール便にて(送料は別途)

問合せ: やすらぎ丸水産

住所: 〒998-0005 山形県酒田市宮海字村東 14 - 2

TEL:0234-34-2015 FAX:0234-34-2615

E-Mail:info.takeda@sakatanoshio.com 担当:武田

ソフトいか焼き



いかの風味をそのまま残した、超やわらかな「ソフトいか焼き」です。硬いイカが苦手な方やお年寄りの方でも美味しくかぶりついて召し上がれます。

◆希望小売価格:350円/パック(税別)◆原料・原産地:スルメイカ(国産)、塩◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より120日◆温度帯:常温◆規格・入数:1尾/パック◆最低納入数量・発注単位:1パックより [20パック入/箱x3合]◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 有限会社 木川屋本店

住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366

TEL:0234-28-8900 FAX:0234-28-9801

E-mail:sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中 鉢

いかめし(醤油味)



庄内産はえぬき米の中にぎっしりと入れ醤油味に仕上げた超やわらかな「いかめし」です。湯煎し温めて食べても、どちらでも非常に美味しく召し上がれます。

◆希望小売価格:380円/パック(税別)◆原料・原産地:スルメイカ(国産)、はえぬき米、醤油、砂糖、清酒、みりん、(原材料の一部にいか、小麦、大豆を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より120日◆温度帯:常温◆規格・入数:1尾/パック◆最低納入数量・発注単位:1パックより [20パック入/箱x3合]◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 有限会社 木川屋本店

住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366

TEL:0234-28-8900 FAX:0234-28-9801

E-mail:sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中 鉢

カレーいかめし



庄内産はえぬき米を中にぎっしりと入れ「いかめし」としては珍しいカレー味に仕上げた超やわらかな「いかめし」です。湯煎し温めて食べても、どちらでも非常に美味しく召し上がれます。

◆希望小売価格：380円/パック(税別)◆原料・原産地：スルメイカ(国産)、はえぬき米、米粉、豚脂、砂糖、カレー粉、牛脂、食塩、馬鈴薯澱粉、酵母エキス、パーム油、果汁、粉末トマト、麦芽エキス(原材料の一部にいか、米、豚肉、牛肉、大豆を含む)◆供給可能時期：通年◆消費・賞味期限：製造日より120日◆温度帯：常温◆規格・入数：1尾/パック◆最低納入数量・発注単位：1パックより[20パック入/箱x3合]◆納期・発送：送料は別途

問合せ：有限会社 木川屋本店

住所：〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366
TEL:0234-28-8900 FAX:0234-28-9801
E-mail:sakata@smail.plala.or.jp 担当：中 鉢

シチューいかめし



庄内産はえぬき米を中にぎっしりと入れ「いかめし」としては珍しいシチュー味に仕上げた超やわらかな「いかめし」です。湯煎し温めて食べても、どちらでも非常に美味しく召し上がれます。

◆希望小売価格：380円/パック(税別)◆原料・原産地：スルメイカ(国産)、はえぬき米、植物油脂(パーム油、菜種油)、コーンパウダー(ニュージーランド)、米粉、全脂粉乳、食塩、酵母エキス、馬鈴薯澱粉、砂糖、オニオンパウダー、(原材料の一部にいか、乳、大豆を含む)◆供給可能時期：通年◆消費・賞味期限：製造日より120日◆温度帯：常温◆規格・入数：1尾/パック◆最低納入数量・発注単位：1パックより[20パック入/箱x3合]◆納期・発送：送料は別途

問合せ：有限会社 木川屋本店

住所：〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木 23 - 366
TEL:0234-28-8900 FAX:0234-28-9801
E-mail:sakata@smail.plala.or.jp 担当：中 鉢

庄内浜紅海老クランチ

平成二十七年
度
食
品
コ
ン
ク
ル
ス
選
奨
受
賞
商
品



庄内浜産の紅海老と藻塩を材料に使用しました。紅海老の風味を最大限に生かしサクサクに仕上げた、見た目や食感からおこげを思わせるお酒にもあう商品です。

◆希望小売価格：800円/箱(税込)◆原料・原産地：砂糖、餅米、卵白、海老パウダー(山形県産)、小麦粉、植物油脂、藻塩(海水、海藻抽出物)、乳化剤、香料、酸化防止剤(V.E)、カロチン色素、(原材料の一部に大豆を含む)◆供給可能時期：通年◆消費・賞味期限：製造より90日◆温度帯：常温◆規格・入数：12枚入/箱◆最低納入数量・発注単位：1箱より◆納期・発送：送料は別途

問合せ：有限会社 達商(出羽菓子処 みのりや)

住所：〒997-0011 山形県鶴岡市宝田三丁目 9 - 22
TEL:0235-23-4142 FAX:0235-24-1015
E-mail:tatusho@tatusho.com 担当：池田

いかめし



酒田港に水揚げされた船上凍結イカと庄内農工連製造の本醸造醤油を使用しました。イカの中に入れる米は、酒田産のうるち米(つや姫)80%・もち米(酒田女鶴)20%を使い隠し味として山形県を代表する魚醤「あみえび醤油」を使用し作られた商品です。地元原料にこだわった、オール酒田産の商品。酒田のお土産にぴったりです。

◆希望小売価格：380円/パック(税別)◆原料・原産地：いか、うるち米、もち米、醤油、みりん、魚醤(原材料の一部に小麦、エビ、大豆を含む)◆供給可能時期：通年◆消費・賞味期限：製造より2週間◆温度帯：常温◆規格・入数：1杯/パック◆最低納入数量・発注単位：20パック(1ケース)◆納期・発送：送料は別途

問合せ：新栄水産有限会社

住所：〒998-0838 山形県酒田市山居町 2 - 14 - 22
TEL:0234-21-2755 FAX:0234-21-2766
E-mail:maruken@shinei-suisan.com 担当：高 橋

ばい貝のうま煮



山形県庄内浜で獲れたばい貝を、柔らかな食感を出すためにじっくり炊きあげました。隠し味に庄内浜で獲れたあみえびを使って作った「あみえび醤油(魚醤)」を使いばい貝の旨味を引き出しました。解凍後、すぐに召し上がる事ができ、ご飯のおかずやお酒の肴に最適です。

◆希望小売価格:600円/パック(税別)◆原料・原産地:ばい貝(山形県産)、醤油、みりん、清酒、砂糖、魚醤(原材料の一部に小麦、エビ、大豆を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より10ヶ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:180g/パック◆最低納入数量・発注単位:20パック(1ケース)◆納期・発送:クール便にて(送料は別途)

問合せ:新栄水産有限会社

住所:〒998-0838 山形県酒田市山居町2-14-22
TEL:0234-21-2755 FAX:0234-21-2766
E-mail: maruken@shinei-suisan.com 担当:高橋

いか塩辛



庄内浜で一本釣り、船上急速冷凍されたイカを使用しています。漁師が「イカの塩辛」を作るとき、イカの身は天日に干し、ワタは塩をふりワタの塩辛にし、これを混ぜ合わせて作りました。この製法を再現し贅沢に仕上げました。さらに、庄内浜でとれる「あみえび」で出来た旨味調味料「あみえび醤油(魚醤)」を使用し、イカの濃厚な風味とあみえびの旨味をかきさせた逸品です。添加物は一切使用しておりません。

◆希望小売価格:600円/パック(税別)◆原料・原産地:いか(山形県産)、魚醤(原材料の一部にエビ、を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より6ヶ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:180g/パック◆最低納入数量・発注単位:20パック(1ケース)◆納期・発送:クール便にて(送料は別途)

問合せ:新栄水産有限会社

住所:〒998-0838 山形県酒田市山居町2-14-22
TEL:0234-21-2755 FAX:0234-21-2766
E-mail: maruken@shinei-suisan.com 担当:高橋

タコのやわらか煮



庄内浜産のタコを使用し、隠し味として山形県を代表する魚醤「あみえび醤油」を使用し作られた商品です。タコの旨味と柔らかな食感を出すためにじっくりことこと炊きあげた逸品です。一口サイズにカットされています。解凍後、すぐに召し上がる事ができ、ご飯のおかずやお酒の肴に最適です。

◆希望小売価格:600円/パック(税別)◆原料・原産地:タコ(山形県産)、醤油、みりん、清酒、魚醤(原材料の一部に小麦、エビ、大豆を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より10ヶ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:150g/パック◆最低納入数量・発注単位:20パック(1ケース)◆納期・発送:クール便にて(送料は別途)

問合せ:新栄水産有限会社

住所:〒998-0838 山形県酒田市山居町2-14-22
TEL:0234-21-2755 FAX:0234-21-2766
E-mail: maruken@shinei-suisan.com 担当:高橋

イカの塩辛(魚醤仕込み)



飛島の塩辛は一般的な塩辛とは違います。新鮮なイカの肝から作った魚醤にイカの身を漬け込みます。全て手作業で丁寧に作られた塩辛は珍味中の珍味です。ファンも多い飛島の塩辛をぜひ一度ご賞味下さい。 ※瓶から塩辛を取り出す際には、針金の先をかぎの形に折り曲げて釣るようになると上手く出来ます。

◆希望小売価格:1200円/瓶(税込)◆原料・原産地:スルメイカ、食塩◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より6ヶ月◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:200g/瓶◆最低納入数量・発注単位:1瓶より◆納期・発送:クール便にて(送料は別途)

問合せ:合同会社 とびしま

住所:〒998-0281 山形県酒田市飛島字勝浦乙132-19
TEL:0234-96-3800 FAX:0234-96-3800
E-Mail: honma@tobi-shima.com 担当:本間

天然わかめ(湯通し塩蔵)



飛島のわかめの特徴は、何と言ってもシャキシャキとした歯ごたえ。「わかめってこんなに美味しいんだ」と思うこと間違い無し。

◆希望小売価格:720円/袋(税込)◆原料・原産地:わかめ(山形県飛鳥産)、食塩◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より6ヶ月◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:300g/袋◆最低納入数量・発注単位:1袋より◆納期・発送:クール便にて(送料は別途)

問合せ: 合同会社 とびしま

住所:〒998-0281 山形県酒田市飛鳥字勝浦乙 132-19
TEL:0234-96-3800 FAX:0234-96-3800
E-Mail:honma@tobi-shima.com 担当: 本間

飛鳥アイス(5個セット)



5個セット

飛鳥限定のアイスが5種類入っています。全部試してみたい!という方におすすめです。

◆希望小売価格:1650円/袋(税込)◆原料・原産地:[とびうお焼き干しだし]牛乳、乳製品、砂糖、だし汁(山形県飛鳥産飛魚)、水飴、醤油(大豆、小麦を含む)、食塩、トレハロース、乳化剤(増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(天草、ステビア)、カラメル色素、ビタミンB1[わかめヨーグルト]牛乳、乳製品、茎わかめ(山形県飛鳥産)、砂糖、水飴、トレハロース、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)[焼きのり抹茶]牛乳、、乳製品、砂糖、水飴、焼き海苔(山形県飛鳥産)、抹茶、食塩、トレハロース、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、着色料(黄4、黄5青1、赤102)[魚醤]牛乳、乳製品、砂糖、水飴、魚醤(山形県飛鳥産)、食塩、トレハロース、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)[ごどいも]牛乳、じゃがいも(山形県飛鳥産)、乳製品、砂糖、水飴、トレハロース、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:-18℃以下冷凍◆温度帯:冷凍◆規格・入数:100mlx5個/セット◆最低納入数量・発注単位:1セットより◆納期・発送:クール便にて(送料は別途)

問合せ: 合同会社 とびしま

住所:〒998-0281 山形県酒田市飛鳥字勝浦乙 132-19
TEL:0234-96-3800 FAX:0234-96-3800
E-Mail:honma@tobi-shima.com 担当: 本間

小鯛だし



由良「漁村生まれの天然だし」鯛の上品な味を手軽に楽しめます。由良港に水揚げされた小さな魚を無駄にしない食文化。小鯛を一匹ずつ丁寧に焼き干しにして、ご家庭用に細かい粉末にしました。

◆希望小売価格:650円/パック(税込)◆原料・原産地:タイ、チダイ(山形県庄内浜産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造から1年◆温度帯:常温(直射日光及び高温多湿を避けて保存)◆規格・入数:50g/パック◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:送料は別途

問合せ: ゆらまちっく海鮮レディース

住所:〒999-7464 山形県鶴岡市由良2-14-55
TEL:0235-73-2218 FAX:0235-73-2218
E-mail:ゆらまちっく戦略会議HP問合せフォームより
<http://www.yura-yamagata.jp/contact/>
担当: 和田光子・齋藤勝三

八乙女うどん



由良港に水揚げされた天然小鯛100%の「小鯛だし」を麺に練り込みました。茹でている間に「小鯛だし」のいい香りが広がります。茹で汁を捨てずに醤油をたらせば、美味いうどんのできあがりです。

◆希望小売価格:300円/袋(税込)◆原料・原産地:小麦粉、食塩、小鯛粉末(山形県庄内浜産)、澱粉◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造から1年◆温度帯:常温(直射日光及び高温多湿を避けて保存)◆規格・入数:180g/袋◆最低納入数量・発注単位:1袋より◆納期・発送:送料は別途

問合せ: ゆらまちっく海鮮レディース

住所:〒999-7464 山形県鶴岡市由良2-14-55
TEL:0235-73-2218 FAX:0235-73-2218
E-mail:ゆらまちっく戦略会議HP問合せフォームより
<http://www.yura-yamagata.jp/contact/>
担当: 和田光子・齋藤勝三

紅海老むぎきり



庄内浜産の紅海老を粉末にし、麺に練りこみました。紅海老の風味と香りが広がります。(麺とつゆ(希釈用)のセット品です)

◆希望小売価格:1200円/箱(税込) ◆原料・原産地:【むぎきり】小麦粉、食塩、えびパウダー、pH調整剤、粗製海水塩化Mg、紅花色素、加工でん粉【つゆ(希釈用)】醤油(本醸造)、砂糖、干しえびエキス、食塩、かつおぶしエキス、かつおエキス、酵母エキス、アルコール、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料(原材料の一部に小麦、大豆を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より30日◆温度帯:常温◆規格・入数:4食入/箱◆最低納入数量・発注単位:1箱より◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 有限会社 達商

住所: 〒997-0011 山形県鶴岡市宝田三丁目9-22

TEL:0235-23-4142 FAX:0235-24-1015

E-mail:tatusho@tatusho.com 担当: 池田

紅えびせんべい



庄内浜で獲れた紅えびのパウダーと大豆を使い香ばしく仕上げました。地域限定品 当館オリジナルのせんべいです。

◆希望小売価格:540円/袋(税込) ◆原料・原産地:米(国産)、大豆粉(遺伝子組み換えでない)、植物油、馬鈴しよでん粉、紅えびパウダー(山形県産甘えび)、砂糖、デキストリン、食塩、酵母エキスパウダー、粉末昆布、粉末香辛料、(本品製造工場では、小麦を含む製品を製造しています)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より180日◆温度帯:常温◆規格・入数:60g x 2/袋◆最低納入数量・発注単位:1袋より◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 庄交コーポレーション 庄内観光物産館(ふるさと本舗)

住所: 〒997-0851 山形県鶴岡市布目字中通80-1

TEL:0235-25-5111 FAX:0235-25-5112

E-mail: kk@shonai-kb.co.jp 担当: 渡部

寒鱈汁



庄内を代表する郷土料理です。毎年一度は食べたい高級「寒鱈汁」です。日本海産の鱈100%使用し、完全骨抜きに処理しております。

(お召し上がり方)

湯煎約5分で熱々をお召し上がりできます。豆腐・ネギ・岩海苔を入れれば本場庄内の味となります。

◆希望小売価格:750円/箱(税込) ◆原料・原産地:鱈(日本海産)、とびうお、鰹節、昆布、清酒、塩(当社製造ラインでは、エビ、カニ、サバ、卵も使用しております)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より120日◆温度帯:常温◆規格・入数:300g/箱◆最低納入数量・発注単位:1箱より ◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 有限会社 木川屋本店

住所: 〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木23-366

TEL:0234-28-8900 FAX:0234-28-9801

E-mail:sakata@smail.plala.or.jp 担当: 中 鉢

おつまみイカ



鳥海山の麓、遊佐町吹浦。庄内浜最北の地で、浜のかあちゃんが新鮮な山形県産スルメイカを使って、おつまみを作りました。これぞ庄内浜の味と技。素材にこだわった一品です。

◆希望小売価格:460円/パック(税別) ◆原料・原産地:スルメイカ(山形県産)、砂糖、合成酢、水あめ、塩、薄口醤油(大豆、小麦を含む)、唐辛子、くん液、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、甘味料(ステビア、サッカリンNa)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より3ヵ月◆温度帯:常温◆規格・入数:50g/1パック◆最低納入数量・発注単位:5パックより◆納期・発送:送料別途

問合せ: 山形県漁業協同組合女性部吹浦支部
(道の駅ふらっと内 元気な浜店)

住所: 〒999-8531 山形県飽海郡遊佐町吹浦字釜磯1

TEL:0234-77-3422 FAX:0234-77-3434

担当: 代表 本多 寿賀子

んめちやいか



山形県唯一の離島、飛島に伝わる漁師料理をヒントにやさしい酸味とほんのりと生姜の味を加えて漬け込みました。軽くボイルした後に漬け込むことで、おやつや、お酒のおつまみとしても楽しめる商品です。

◆希望小売価格:400円[100g品]/350円[70g品]/パック(税別) ◆原料・原産地:真いか(山形県産、石川県産)、穀物酢、砂糖、食塩、生姜、みりん、紅麴(原材料の一部に小麦を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より90日◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:100g/70g(入)◆最低納入数量・発注単位:各30パック/1ケースより◆納期・発送: 送料別途

問合せ: 株式会社 マルニチ商事

住所: 〒998-0036 山形県酒田市船場町 2-2-18

TEL:0234-22-2750 FAX:0234-22-2843

E-mail:nihonnkai-suisan@cocoa.plala.or.jp 担当: 齋藤

庄内めんこいかぼっぼ



かわいいサイズのイカに鮭のすり身の入ったテリーヌ風。電子レンジで調理するとぷっくりほかほかに。作ることも楽しい一品です。(お召上がり方)解凍後、箱から出し袋のまま皿にのせ、電子レンジ(500W)で3分間加熱のみ。

◆希望小売価格:500円/箱(税別) ◆原料・原産地:真いか(山形県産)、鮭(岩手県産)、玉葱(山形県産)、醤油、砂糖、醃、パン粉、酒精、生姜、紅麴(原材料の一部に小麦、大豆を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より6か月◆温度帯:冷凍◆規格・入数:3本/箱入◆最低納入数量・発注単位:20箱/1ケースより◆納期・発送: 送料別途

問合せ: 株式会社 マルニチ商事

住所: 〒998-0036 山形県酒田市船場町 2-2-18

TEL:0234-22-2750 FAX:0234-22-2843

E-mail:nihonnkai-suisan@cocoa.plala.or.jp 担当: 齋藤

庄内あおさクランチ



あおさの風味を最大限に生かしサクサクに仕上げた、見た目や食感からおこげを思わせる、お酒にもあう商品です。

◆希望小売価格:800円/箱(税込) ◆原料・原産地:砂糖、餅米(加工品)、卵白、バター、小麦粉、植物油、あおさ塩シーズニング、あおさ(山形県産)、藻塩(海水、海藻抽出物)、調味料(アミノ酸等)、リン酸三カルシウム、酒精、乳化剤、香料、酸化防止剤(V.E)、カロチン色素(原材料の一部に大豆、乳を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より90日◆温度帯:常温◆規格・入数:12枚/箱◆最低納入数量・発注単位:1箱より◆納期・発送: 送料別途

問合せ: 有限会社 達商(出羽菓子処みのりや)

住所: 〒997-0011 山形県鶴岡市宝田三丁目 9-22

TEL:0235-23-4142 FAX:0235-24-1015

E-mail:tatusho@tatusho.com 担当: 池田

四季の峰 藻塩あんころ餅



出羽三山から流れる滋養豊かな伏流水。庄内の大地を潤し、日本海の豊かさを育みます。豊かな庄内の素材を厳選した、夏らしい軽やかな藻塩あんころ餅です。

◆希望小売価格:900円(税込) ◆原料・原産地:砂糖、小豆、餅粉、還元水飴、水飴、藻塩(海水、海藻抽出物)、トレハロース、安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、酵素、(原材料の一部に大豆、乳成分を含む)◆供給可能時期:夏季限定◆消費・賞味期限:製造より14日◆温度帯:常温◆規格・入数:12個/箱◆最低納入数量・発注単位:1箱より◆納期・発送: 送料別途

問合せ: 有限会社 達商(出羽菓子処みのりや)

住所: 〒997-0011 山形県鶴岡市宝田三丁目 9-22

TEL:0235-23-4142 FAX:0235-24-1015

E-mail:tatusho@tatusho.com 担当: 池田

いかの力(肝ソース)



鮮度のよいスルメイカの肝を使用した、くせのない濃厚な旨味が凝縮された「いか屋」ならではの厳選された「肝ソース」です。

特性の肝だれが旨さの秘密！

◆希望小売価格:2000円(税別) ◆原料・原産地:イカ肝、米みそ、食塩、清酒、発酵調味料、酒粕、しょうゆ、みりん、昆布エキス、酒精、調味料(アミノ酸等)、VB1、増粘多糖類、乳化剤、V.E、(原材料の一部に小麦、大豆を含む) ◆供給可能時期:通年 ◆消費・賞味期限:製造より1年(冷凍) ◆温度帯:冷凍 ◆規格・入数:10g×40袋入 ◆最低納入数量・発注単位:40入1袋より ◆納期・発送:送料別途

問合せ: 株式会社 山形飛鳥(株式会社 飛鳥フーズ)

住所:〒998-0036 山形県酒田市船場町2丁目4-12

TEL:0234-43-1161 FAX:0234-43-1166

E-mail:info@aska-foods.com 担当:石川(メール)、後藤(TEL)

いかの力(肝醤油)



肝ソース同様の小袋品もご用意しております

くせのないほんのり肝風味が素材の旨味を引き立てます。あらゆるお刺し身に良く合う美味しさです。いかの旨味を最大限に活用した「いか屋」が作った「肝醤油」です。

いつものお刺身がもっと美味しくなる！

◆希望小売価格:500円/瓶(税別) ◆原料・原産地:いか、しょうゆ(本醸造)、砂糖、食塩、発酵調味料、清酒、醸造酢、昆布エキス、かつお節エキス、酵母エキス、ぶどう糖、酒精、調味料(アミノ酸等)、V.B1、増粘多糖類、(原材料の一部に小麦、大豆をふくむ) ◆供給可能時期:通年 ◆消費・賞味期限:製造より1年 ◆温度帯:常温 ◆規格・入数:150ml/瓶入 ◆最低納入数量・発注単位:1本より ◆納期・発送:送料別途

問合せ: 株式会社 山形飛鳥(株式会社 飛鳥フーズ)

住所:〒998-0036 山形県酒田市船場町2丁目4-12

TEL:0234-43-1161 FAX:0234-43-1166

E-mail:info@aska-foods.com 担当:石川(メール)、後藤(TEL)

いかそうめん



日本近海の新鮮するめいを原料とし、今までに無い1.7mm幅の極細にカットしました。どなたでも食べやすく柔らかい食感と、特有のもっちりとした食感がマッチした自慢の逸品です。又、化学調味料や保存料、漂白剤などは一切使用しておりません。鮮度の良い原料を衛生的な加工により製造する事でいか本来の味が生きています。

◆希望小売価格:2000円/パック(税別) ◆原料・原産地:いか(山形県産) ◆供給可能時期:通年 ◆消費・賞味期限:製造より1年間(冷凍) ◆温度帯:冷凍 ◆規格・入数:500g ◆最低納入数量・発注単位:1パックより ◆納期・発送:送料別途

問合せ: 株式会社 山形飛鳥(株式会社 飛鳥フーズ)

住所:〒998-0036 山形県酒田市船場町2丁目4-12

TEL:0234-43-1161 FAX:0234-43-1166

E-mail:info@aska-foods.com 担当:石川(メール)、後藤(TEL)

ika shiokara



鮮度の良い刺身用いかに、独自製法で臭みとえぐ味を取り除いた肝を和えて熟成させた塩辛です。ワインの風味を感じられることから、まさに「ワインによく合う塩辛」と言えます。是非ご賞味ください。

◆希望小売価格:600円/パック(税別) ◆原料・原産地:いか、調味長(アミノ酸等) ◆供給可能時期:通年 ◆消費・賞味期限:製造より1年間(冷凍) ◆温度帯:冷凍 ◆規格・入数:85g ◆最低納入数量・発注単位:1パックより ◆納期・発送:送料別途

問合せ: 株式会社 山形飛鳥(株式会社 飛鳥フーズ)

住所:〒998-0036 山形県酒田市船場町2丁目4-12

TEL:0234-43-1161 FAX:0234-43-1166

E-mail:info@aska-foods.com 担当:石川(メール)、後藤(TEL)

ハタハタ焼き(骨抜き)



松前漬け



マリネ



チリソース

地物のハタハタを使い各3種類の味(松前漬け・マリネ・チリソース)をご用意いたしました。骨を抜いているので食べやすく、あったかご飯や酒の肴にぴったりです。

◆希望小売価格:各420円/パック(税込) ◆原料・原産地:はたはた(山形県産)・【松前漬け】昆布、数の子、いかの加工品、人参、唐辛子、醤油、砂糖、みりん、酒、胡麻油、片栗粉、還元水あめ、醸造酢、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酒精、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102、赤106、黄4、黄5)、甘味料(甘草、ステビア)、酸味料、ビタミンB1、カラメル色素(原材料の一部に小麦、大豆を含む)【マリネ】玉葱、人参、砂糖、みりん、酒、醤油、醸造酢、唐辛子、胡麻油、片栗粉、甘味料(甘草、ステビア)、酸味料、ビタミンB1、カラメル色素(原材料の一部に小麦、大豆を含む)【チリソース】ねぎ、トマト、糖類(ぶどう糖果糖液糖、水飴)、醸造酢、食塩、玉葱、大豆油、砂糖、でん粉、しょうが、豆板醤、りんごピューレ、風味油、にんにく、醤油、発酵調味料、チキンエキス、みりん、酒、胡麻油、片栗粉、香辛料、香辛料抽出物、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、酸味料、糊料(キサンタンガム)、甘味料(甘草ステビア)、ビタミンB1、カラメル色素(原材料の一部に小麦、大豆を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より2日◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:各6尾入/パック◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:送料別途

問合せ:株式会社 カネシチ

住所:〒998-0036 山形県酒田市船場町二丁目2-36

TEL:0234-23-2813 FAX:0234-23-2726

E-mail:kane-shichi@seagreen.ocn.ne.jp 担当:澁谷 真二

唐揚げ用フグのむき身



山形県産のフグを使い、高級感あるフグの唐揚げを召し上がることが出来ます。唐揚げ粉付きなので油で揚げるだけ。ご家庭でも簡単に作る事が出来ます。ご飯のおかずや酒の肴にご利用下さい！！

◆希望小売価格:440円/パック(税込) ◆原料・原産地:真フグ(山形県産)、でん粉、小麦粉、食塩、脱脂粉乳、香辛料、ぶどう糖、酵母エキス、植物たん白水分分解物、調味料(アミノ酸等)、着色料(パプリカ粉末、パプリカ色素)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造より3ヶ月(冷凍)◆温度帯:冷凍◆規格・入数:1人前6個(150g)/パック◆最低納入数量・発注単位:1パックより◆納期・発送:送料別途

問合せ:株式会社 カネシチ

住所:〒998-0036 山形県酒田市船場町二丁目2-36

TEL:0234-23-2813 FAX:0234-23-2726

E-mail:kane-shichi@seagreen.ocn.ne.jp 担当:澁谷 真二

口福豆腐(ごま豆腐)



胡麻とうふの概念を覆すもちもち食感。
くせになるもちもち食感を県産米のつや姫を練り込んで胡麻の風味豊かな胡麻豆腐です。

◆希望小売価格:500円(税別) ◆原料・原産地:つや姫米粉(山形県産)、タピオカ粉、クズ粉、豆乳、生クリーム、胡麻、砂糖◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より3日◆温度帯:冷蔵◆規格・入数:200g◆最低納入数量・発注単位:1個より◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 有限会社 富重

住所: 〒998-0043 山形県酒田市本町三丁目 5-16
TEL:0234-26-8044 FAX:0234-26-3084
担当: 大場

ラ・フランスケーキ

平成二十六年年度
やまがたふるさと食品コンクール
優秀賞受賞商品



口に入れた瞬間にラ・フランスの味と香りが広がります。山形県産はえぬきの米粉を使用しており、ふんわりとした中にも米粉独特のももちり感が御座います。甘さ控えめな仕上がりととなっておりますので、子供から高齢者は勿論、甘い物が苦手な大人の方にも美味しく召上っていただくことが出来ます。

◆希望小売価格:1200円(税込)◆原料・原産地:米粉(山形県産はえぬき)、卵、砂糖、植物油、豆乳、ラフランスパウダー、ベーキングパウダー、香料(大豆を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より10日◆温度帯:常温◆規格・入数:450g◆最低納入数量・発注単位:12個より◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 株式会社 永成食品

住所: 〒998-0857 山形県酒田市若浜町 2-5
TEL:0234-43-0102 FAX:0234-43-0102
担当: 佐藤

胡麻っこ



山形県産の紅花やつや姫の米粉を使用し、胡麻をふんだんに使用した胡麻の風味を存分に味わい楽しめるせんべいです。一度食べると後を引き癖になる美味しさに焼きあがっております。

◆希望小売価格:540円(税込)◆原料・原産地:胡麻、米粉(山形県産つや姫)、砂糖、植物油、紅花、(一部分大豆を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より4ヶ月◆温度帯:常温◆規格・入数:18枚◆最低納入数量・発注単位:20袋より◆納期・発送:送料は別途

問合せ: 株式会社 永成食品

住所: 〒998-0857 山形県酒田市若浜町 2-5
TEL:0234-43-0102 FAX:0234-43-0102
担当: 佐藤

こだわり月山そば



山形県産のそばの実を石臼で自家製粉した、挽き立てのそば粉と、北海道産小麦で造り上げたのど越しよい4割そばです。全て国産原料を使った、こだわりのお蕎麦です。低温乾燥で仕上げ、窒素充填して包装し、そばの風味を大切に製造しております。

◆希望小売価格:240円(税別)◆原料・原産地:小麦粉(北海道産)、そば粉(山形県産)、食塩(国産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より10ヶ月◆温度帯:常温◆規格・入数:180g◆最低納入数量・発注単位:30袋/1ケースより◆納期・発送:送料は別途(5ケースより送料無料)

問合せ: 有限会社 玉谷製麺所

住所: 〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合甲 242
TEL:0237-74-2817 FAX:0234-74-2598
E-mail: kako@tamayaseimen.co.jp 担当: 玉谷 貴子

月山そば Pasta(フジッリ)



山形県西川町産のソバの実を石臼で挽き、挽き立てのそば粉を40%使用。厳選したデュラム小麦のセモリナと合わせ、イタリア製の本格的パスタマシンにて押し出し、成形。じっくりと低温乾燥で仕上げています。モチモチの食感とそばの香り、甘みが楽しめる蕎麦マカロニです。フジッリは「らせん」を意味します。

◆希望小売価格:180円(税別)◆原料・原産地:デュラム小麦のセモリナ、そば粉(山形県西川町産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より12ヶ月◆温度帯:常温◆規格・入数:120g◆最低納入数量・発注単位:18袋/1ケースより◆納期・発送:送料は別途(5ケースより送料無料)

問合せ: 有限会社 玉谷製麺所

住所: 〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合甲 242
TEL:0237-74-2817 FAX:0234-74-2598
E-mail: kako@tamayaseimen.co.jp 担当: 玉谷 貴子

月山黒米 Pasta(3種のショートタイプ)



山形県の黒米玄米使用。黒米の色合をそのまま生かすために、自社の石臼にて丁寧に製粉しました。米の品種「あさむらさき」の特製であるモチモチとした食感と生かしたマカロニです。コンキリエは「二枚貝」、スコンチリは「巻貝」フジッリは「らせん」を意味します。【グッドデザイン賞2013・受賞】【フード・アクション・ニッポンアワード2013・「プロダクト部門」受賞商品】【2012年度・やまがた米粉食品コンクール★優秀賞受賞商品】

◆希望小売価格:180円(税別)◆原料・原産地:デュラム小麦のセモリナ、黒米粉(山形県産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より12ヶ月◆温度帯:常温◆規格・入数:120g◆最低納入数量・発注単位:18袋/1ケースより◆納期・発送:送料は別途(5ケースより送料無料)

問合せ: 有限会社 玉谷製麺所

住所: 〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合甲 242
TEL:0237-74-2817 FAX:0234-74-2598
E-mail: kako@tamayaseimen.co.jp 担当: 玉谷 貴子

月山赤米 Pasta(コンキリエ)



山形県河北町産の特別栽培米の赤米玄米を使用。赤米の色合をそのまま生かすために、自社の石臼にて丁寧に自家製粉しております。米の品種「ゆうやけもち」の特製であるモチモチとした食感と生かしたマカロニです。【フード・アクション・ニッポンアワード2013・「プロダクト部門」受賞商品】【2013年度・やまがたふるさと食品コンクール 優秀賞受賞商品】

◆希望小売価格:180円(税別)◆原料・原産地:デュラム小麦のセモリナ、赤米粉(山形県産)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より12ヶ月◆温度帯:常温◆規格・入数:120g◆最低納入数量・発注単位:18袋/1ケースより◆納期・発送:送料は別途(5ケースより送料無料)

問合せ: 有限会社 玉谷製麺所

住所: 〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合甲 242
TEL:0237-74-2817 FAX:0234-74-2598
E-mail: kako@tamayaseimen.co.jp 担当: 玉谷 貴子

雪の結晶 Pasta(発芽米・そば・赤米)



月山の万年雪をイメージして造り上げた、完全オリジナルの雪の結晶の形をしたマカロニです。東北芸術工科大学と共に造り上げた一品。山形県産の発芽米、そば、赤米玄米が入った3種類があります。茹でて、サラダやグラタン、スープの具材として楽しめます。愛らしい形状を楽しむだけではなく、モチモチの食感で、6つの枝がソースをよく絡め、美味しさを口いっぱい広げます。

◆希望小売価格:450円(税別)◆原料・原産地:デュラム小麦のセモリナ、各3種(発芽米粉(山形県西川町産)・そば粉(山形県産)・赤米粉(山形県河北町産))、食塩◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より12ヶ月◆温度帯:常温◆規格・入数:100g◆最低納入数量・発注単位:5袋/1ケースより◆納期・発送:送料は別途(5ケースより送料無料)

問合せ: 有限会社 玉谷製麺所

住所: 〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合甲 242
TEL:0237-74-2817 FAX:0234-74-2598
E-mail: kako@tamayaseimen.co.jp 担当: 玉谷 貴子

だだちゃ豆キムチ



枝豆の王様・だだちゃ豆使用。キムチにしては辛さはやや控えめ。なめらかで口当たりがよく、ディップのようにいろいろなものに塗って食べるにも美味しく便利です。むき豆、薄皮付き、つぶれ豆などをいろいろ混ぜ、食感も多様になっています。キムチと、だだちゃ豆のまろやかな甘みが、とてもよくマッチしています。一度食べだすと、とまらない美味しさです。

◆希望小売価格:500円(税込)◆原料・原産地:枝豆(だだちゃ豆)、還元水あめ、にんにく、りんご、唐辛子、果糖、たん白加水分解物、キムチ粉末、魚介エキス、食塩、ごま、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、パプリカ色素、(現材料の一部に小麦、大豆、りんご、ごま、魚介類由来、甲殻類由来を含む)◆供給可能時期:通年◆消費・賞味期限:製造日より40日◆温度帯:冷蔵◆規格◆入数:200g◆最低納入数量・発注単位:20袋/1ケースより◆納期・発送:クール便(送料は別途)

問合せ: 海産工房本間水産株式会社

住所: 〒997-1204 山形県鶴岡市加茂字加茂 190 - 1

TEL: 0235-33-3344 FAX: 0235-33-1435

E-mail: kaisankobo-hsc@snow.plala.or.jp 担当: 本間

食の 庄内都

このガイドブックでは、「庄内水産加工振興コンソーシアム」(平成25年7月発足)に参加している企業・団体等が加工、販売している商品を掲載しております。掲載されている内容は平成28年8月改変(改4)時の内容です。

なお、原材料・価格など変更する場合がありますので、詳細は掲載企業・団体にお問い合わせください。

【お問い合わせ先】

山形県庄内総合支庁 産業経済部 水産振興課

〒998-0838 山形県酒田市山居町2丁目14-23

TEL: 0234-24-6045 FAX: 0234-24-6164

Email: itamotok@pref. yamagata. jp 担当: 板本・工藤

山形県庄内総合支庁 産業経済部 地域産業経済課

〒997-1392 山形県東田川郡三川町大字横山字袖東19-1

TEL: 0235-66-5494 FAX: 0235-66-4953

Email: chonany2014@pref. yamagata. jp 担当: 長南