

3.塩辛・わさび他(冷蔵) 冷凍品

								
3-1.岩っこのり 310g 550円	3-2.いか明太 200g 650円	3-3.いかのこうじ漬 200g 650円	3-4.ほたるいかの塩辛 170g 600円	3-5.かつおの酒盗 200g 650円	3-6.かつおの塩辛 250g 700円	3-7.たこ塩辛 200g 650円	3-8.甘えび塩辛 180g 700円	3-9.たこわさび 170g 650円
のりの風味を100%生かして仕上げたのりの佃煮です。	いかと明太のハーモニ。両方の味を一遍に楽しめます。	まろやかな甘味の糀で優しくイカを包み込んだ一品です。	新鮮なホタルイカを秘伝の醤油だれに漬け込んだ一品です。	かつおの内臓だけを6ヶ月以上寝かし込み作り上げた品です。	静岡県西伊豆田子加工。防腐剤保存料なし。	いいだこをコリコリした歯応えとピリッとさっぱり味に仕上げた一品です。	刺身でも食べられる甘えびを、糀の香りと共に仕上げました。	海と山のドッキング、鼻に抜けるわさびの味を楽しめる一品です。
								
3-10.いかじゃん辛 170g 650円	3-12.かつおなまり節 片身 420円	3-13.塩もずく 1kg 700円	3-14.わさびのり 70g 160円	3-15.わさび漬 70g 150円	3-17.たこ唐揚げ 500g 900円	3-26.カニグラタン 5個 990円	3-20.生しらす 100g 530円	3-23.まぐろカマ 3~4個400~700円
するめいかを中華風に仕上げ、ピリッとした味に胡麻とネギをまぜ合わせたどなたでも食べられる一品です。	太平洋産焼津加工。添加物を一切使用していない自然食品。煮物やサラダなど召し上がり方もいろいろ。	沖縄の澄んだ海で採れた新鮮な本場のもずく。30~60分真水で塩抜きしてから三杯酢等で。	ツーンとわさびの効いた海苔の佃煮はご飯にぴったり。食が進みます。	上質な本わさびを丁寧に刻み、自家熟成させた酒粕で漬けました。	中国産。凍ったまま170℃前後の油で3分~3分半揚げてください。	カニの甲羅を器にしたとろり美味しいグラタンです。手間をかけて造った完全調理済みの製品ですので手軽に召し上がっていただけます。	獲れたての用宗の生しらすを厳選し、急速冷凍で鮮度を保持！ご家庭で生のしらすが楽しめます。	塩をふり、皮側から焼きます。醤油又はポン酢(薬味を添えて)でお召し上がり下さい。また、大根、味噌、醤油、砂糖などと煮込むこともできます。
								
3-21.ポイル帆立 1kg 3000円	3-22.刺身用帆立貝柱 6個位 700~800円	3-24.釜揚げ桜えび 65g 650円	3-25.生桜えび 75g 650円	まぐろ油漬 1缶 270円	まぐろオリーブ油漬 1缶 390円	きんめ缶水煮 1缶 700円	きんめ缶バジル入りオリーブ油漬 1缶 700円	きんめ缶綿実油漬 1缶 700円
北の荒海で育った身の引き締まった帆立をポイルしました。	貝類の中でもタンパク質の量が最も多く低カロリー。お刺身はもちろん、ほたてフライ、バター焼、塩ふり焼きなどのお料理に	駿河湾由比産。水揚げ直後の新鮮な桜えびを釜で塩茹でし、そのまま冷凍しました。釜茹ですることにより、生よりも旨味と甘味が引き出されます。刺身・酢の物・マヨネーズあえ等。	駿河湾由比産。鮮度や風味をそのまま保存するため水揚げ直後に急速冷凍しました。桜えび本来の風味を味わえます。かき揚げには生桜えびをご使用下さい。軍艦巻にも。	おいしいまぐろを缶詰にしました。「びんながまぐろ」を綿実サラダ油等で調理しました。個形量 70g	おいしいまぐろを缶詰にしました。「びんながまぐろ」をイタリア製オリーブオイルを漬けた缶詰です。パスタ、サラダなどに最適です。	下田港で水揚げされたキンメダイの美味しさを丸ごと缶に詰めました。炊き込みご飯や茶わん蒸しの具または、スープのだしとしてもお使いいただけます。伊豆漁業協同組合の商品です。	下田港で水揚げされたキンメダイとイタリア産オリーブオイル、薫り高いバジルを使用。パスタやピザなど、トマトやチーズとよくマッチします。こちらも、伊豆漁業協同組合様の商品です。	下田港で水揚げされたキンメダイのおいしさを丸ごと缶に詰めました。魚の風味を綿実油で閉じ込めてあります。サラダのトッピングやコロケなどの具材にも最適です。伊