

3.塩辛・わさび他(冷蔵) 冷凍品

							
3-1.岩っこのり	3-3.いかのこうじ漬	3-4.ほたるいかの塩辛	3-5.かつおの酒盗	3-7.たこ塩辛	3-8.甘えび塩辛	3-9.たこわさび	3-10.いかじゃん辛
310g 450円	170g 830円	170g 750円	170g 860円	170g 850円	120g 670円	170g 850円	170g 820円
のりの風味を100%生かして仕上げたのりの佃煮です。	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。	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。	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せ合わせたどなたでも食べられる一品です。
							
3-12.かつおなまり節	3-14.わさびのり	3-15.わさび漬	3-17.たこ唐揚げ	3-20.生しらす	3-23.まぐろカマ	まぐろ油漬	まぐろオリーブ油漬
片身 490円	50g 160円	70g 160円	500g 1,430円	100g 530円	3~4個400~700円	1缶 320円	1缶 440円
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。	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。	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を楽しめます	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	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