根室が旨い！

新鮮とうまい！北海道最東端の納得便 まるごと根室

根室の水産加工食品2025

根室自慢の水産加工品をご紹介いたします。根室の海の幸をぜひご堪能下さい。

商品の購入を希望される場合は、各事業所へお問合わせ下さい。 注意）売り切れ等の理由により、商品が用意出来ない場合がございますので、予めご了承下さい。

さんま加工品

焼きさんま
当社の焼きさんまは、高気焼焼だからおいしさそのまま、ふんわり焼き上げ、骨まで丸ごと美味しく食べられるヘルシーな商品です。甘辛、にんにく、しょうがの3種類がございます。
お問合せ 永宝冷蔵株式会社

さんま甘酢漬（200g）
当社の「さんま甘酢漬」は脂ぎの良い一口サイズに切ったさんまと旬の花なびの野菜、魚卵を当社自慢法の調味酢で漬け込み、程よく漬け合わせた自慢の一品です。ぜひご賞味ください。
お問合せ 株式会社 カネコメ高岡商店

さんま漬魚（2本入り）
ビリ辛、醤油、塩味漬、西京漬の4種類の味のさんま漬魚をご用意いたします。脂ののった新鮮な根室産のさんまを原魚とし、一尾一尾心を込めて漬け込みました自慢の逸品です。ぜひご賞味ください。
お問合せ 株式会社 カネコメ高岡商店

明太さんま
新鮮なさんまをからし明太子の調味液に漬け込み、さんまのお腹にからし明太子のパラ子を詰め込みました。ピリッとした辛さが食いた地獄の「明太さんま」をぜひお召し上がり下さい。
お問合せ 株式会社 カネヒロ

さんまめんたい
新鮮なさんまを当社秘伝のタレでじっくりと漬け込み、さらにピリ辛の明太子を詰めて味わい深い一品に仕上げました。脂のノの良いさんまの旨みとピリ辛明太子が絶妙なバランスの逸品です。
お問合せ 株式会社 カネヤ浜屋商店

浜ちゃんの糠さんま
根室で水揚げされた新鮮で脂ののった新鮮なさんまを米糠と調味液で仕上げた逸品です。特製の米糠を使い、おいしく食べやすく仕上げておりますので、生とは一味違うさんまの旨みをぜひお楽しみ下さい。
お問合せ 株式会社 カネマ浜屋商店

さんま旨煮・味噌煮・黒酢煮・ゆず塩煮・梅酢煮・生姜煮・旨辛煮
新鮮の良いさんまを使用し、一口サイズに食べやすくカットしました。「定番の味」醤油味・味噌煮、黒酢煮、ゆず塩煮、梅酢煮、生姜煮、旨辛煮の7種類の味付けに仕上げておりますので、皆さまお一つ、お召し上がりください。
お問合せ 株式会社 兼由

さんま缶詰 水煮
さんま本来の味を損なわないよう、冷凍原料を使用せず、旬の期間限定（9月～10月）に獲れた新鮮で脂の良い脂ののったさんまを水煮にしました。
価格 ¥594(150ml)
お問合せ 株式会社 杉山水産

さんま缶詰 味付（醤油）
旬の期間限定（9月～10月）に獲れた新鮮で良い脂ののったさんまを家庭的な味に仕上げました。
お問合せ 株式会社 杉山水産

うまみ（さんま魚醤）
根室産さんまと塩のみで、2年間じっくりと時間をかけて発酵させたさんま魚醤です。旨み成分アミノ酸を多く含んでおりますので、鍋や薄味調、特徴的等の各種料理の隠し味にぜひお使い下さい。
価格 ¥594(150ml)
お問合せ センウロコ吉田水産株式会社

焼さんま寿司
根室産の新鮮なさんまを当社自慢法で仕上げたサンマ節から染るスープ、上品な香りと深いコクが特徴です。サンマ節スープの水煮缶7重を詰る高地ならではの素材を活かした、風味豊かな焼きさんま寿司を お召し上がりください。
お問合せ 株式会社 タイエー

さんま節らーめん、さんま節かつぶらーめん
根室産の新鮮なサンマを当社自慢法で仕上げたサンマ節から染るスープは、上品な香りと深いコクが特徴です。サンマ節スープの水煮缶7重を詰る高地ならではの素材を活かした、風味豊かなラーメンです。脂のこってりのクッキングを加えた、しょうゆ味とトンコツ味の2種類。
価格 さんま節らーめん 1食 ¥345,600（15pc×4食 ¥1,380.24（115p×4個）
さんま節かつぶらーめん 1食 ¥540.00（96p×1個）
お問合せ 株式会社 タイエー

さんまほろほろ
さんまフレークにごぼう・にんじん、ごまを合わせて煮込んで仕上げました。EPA・DHAが含まれておりカラダにおいしい北海道の旨さです。お子様からお年寄りまで手軽にさんまが味わえ、食べやすい商品としてご大人気の商品です。
お問合せ 株式会社 平任商店 根室工場

スパイシーさんまほろほろ
さんまそぼろにごぼう・にんじん・ごまを合わせて、カレー風味に仕上げました。お子様からお年寄りまで手軽にさんまが味わえ、食べやすい商品としてご大人気の商品です。
価格 ¥864(100g)
お問合せ 株式会社 平任商店 根室工場

北海道産さんまマリネスモーク仕立て
北海道産の清潔な環境で育った脂ののったさんまを使用しました。丁寧に身おろししたさんまを自家製の調味液に漬け込んだスモーク風味のお惣菜です。
価格 ¥864(100g)
お問合せ 株式会社 藤井水産

根室さんま丼
さんま水揚げ日本一を誇る根室産のさんまを使用。さんまの開きを丁寧に焼き あれ、特製のタレで味付けし、たっぷりと食沙入っています。骨まで軟らかくなっていますので食べやすく、簡単便利な一本釣りだけにこだわった、美味常温で長期保存可能なレトルトパックです。
価格 ¥864(2枚×2袋)
お問合せ 株式会社 藤井水産

うまいさんま飯の素
さんま水揚げ日本一を誇る根室産のさんまを使用。脂ののったさんまを醤油ベースのタレで味付けしました。骨まで一緒に炊く だけで、美味しい炊きさんま飯がお手軽にご堪能頂けます。
価格 ¥864(107g)
お問合せ 株式会社 藤井水産

根室のさんま炙り明太
根室沖で獲れた新鮮なサンマにピリ辛の明太子を詰め込み、香ばしく仕上げました。
価格 ¥540(2本入)
お問合せ 有限会社 マルカツ福島商店

花咲くさんま水煮・味付 (95g)
根室花咲港に水揚げされたさんまを食べやすいー口サイズにカットし、花が咲いたような花びら型に詰めています。優かな味味でさんま本来の旨みを引き出した水煮と、醤油と砂糖で煮付けた味付けの2種類がございます。
お問合せ 株式会社 マルユウ

旬さんま水煮・醤油煮
旬の時期に獲れるさんまを水揚げしてから すぐ缶詰に詰める根室なではの缶詰です。冷凍しないのでさんまの旨みがそのまま缶詰 されて、おいしい缶詰になります。
お問合せ 株式会社 マルユウ

さけ・ます加工品

北海宝鮭
当社の宝鮭（冷凍サケフレーク）は、北海道の川で生まれ、海で育った鮭を使用。味、香りを そのまま缶詰にお届けすべく凍りあわせた 自然の風味 豊かなフレークでございます。お家遠けはもちろん、あなたのアイディアでお料理に、酒の肴に幅広くご利用下さい。
お問合せ 永宝冷蔵株式会社

さくらますサルイベ 半身（刺身用）
天然サクラマスを刺身でお召し上がり頂けるよう、急速冷凍で鮮度を落とさず加工しています。サクラマスの旨みと甘味をお楽しみ下さい。
お問合せ 落石漁業協同組合

鮭切身製品
当社の鮭切身製品は、紅鮭・時鮭・秋鮭・銀鮭を原料とし、美しい絶缶鮮度の下で製造しております。安心してお召し上がり頂ける商品です。また、切身重量・内容量はお客様のご要望に応じて実家が可能ですので、ご気軽にお問合わせ下さい。
お問合せ カネ共三友冷蔵株式会社

骨まで食べれる焼き秋鮭
根室前浜沖で漁獲した新鮮な秋鮭を使用しました。脂ののった秋鮭をレトルト加工することで、骨までたべられる一品となっています。
価格 ¥660(2袋)
お問合せ 有限会社 カネタ竹内水産

焼きほぐし鮭（120g）
原料には北海道産の秋鮭を使用しております。当社独自の製法で、素材本来の旨みを引き出した間じ込め、マイルドな塩加減とソフトな食感を実現しております。焼きの香ばしさが食欲をそそる仕上がとなっております。
お問合せ 株式会社 兼由

鮭ワレークセット（各80g・各1kg）
新鮮な秋鮭のみを使用し、当社独自の技術で調味加工。鮭の風味をその まま生かした、昔から親しまれている味付けを守り続けております。
お問合せ 株式会社 小林商店

紅鮭姿切身・鮭切身10切セット
当社は、鮭の身のみで身がしまっており ほぐすと美しかく ふわっとほぐれます。焼いてそのままお召しより なるのはもちろん、身が崩れにくいのでお弁当にも向いています。
価格 ¥864(50g)
お問合せ 株式会社 小林商店

紅鮭のスモークサーモン
ロシア・カムチャツカ半島の大河に回帰する ロシア産紅鮭は、真紅の身と美味であることから良く知られております。根室厚野に自生する香のチップを使い、じっくりと低温で熟成して仕上げました。時しらず、キングサーモンのスモークサーモンもございます。
価格 ¥864(50g)
お問合せ 株式会社 藤井水産

鮭焼きほぐし
根室近海に来遊する秋鮭を塩のみを使用する 山道と呼ばれる方法で熟成させました。熟成することで旨味が増す秋鮭を日本人が好む 昔ながらの風味に仕上げました。時しらず、紅鮭、キングサーモンの焼きほぐしもご ざいます。
価格 ¥972(100g)
お問合せ 株式会社 藤井水産

づけサーモン
北海道の根室近海で獲れる新鮮な秋鮭を使用しました。自社で調合した甘口醤油タレにしっかりと漬け込み、低温で味を馴染ませました。濃かい 香に乗せてお召しより 漬く他、手巻き寿司、お茶漬け、おつまみなどでご堪能下さいます。
価格 ¥1,080(100g)
お問合せ 株式会社 藤井水産

鮭松前漬け
北海道の根室近海で獲れる新鮮な秋鮭を使用しました。自社で調合した甘口醤油タレにしっかりと漬け込み、昆布・イカ・胡麻の2本入。北海道名物「松前漬け」風に仕上げました。濃かい風味 を味付お召しより頂くほか、おつまみなどご堪能下さいます。
価格 ¥1,080(100g)
お問合せ 株式会社 藤井水産

秋鮭山漬（甘口）
当社の秋鮭山漬は、昔ながらの製法のとおり 鮭の肉質を丁寧に取り除き、塩をすり込み、山のように鮭を積んで重石し、低温で熟成させ、鮭本来の旨みを引き出した商品です。当社では、その山漬を寒風（浜風）にさらし、絶妙な塩味に仕立てました。
お問合せ 株式会社 マルダイ水産

いくら・すじこ

いくら醤油味
当社のいくら醤油味は、良質でカたちの整った 卵を一粒一粒寸法に熟練の技術で漬け込み、新鮮なさまの旨みを生かし皆様にお届けしております。
お問合せ 永宝冷蔵株式会社

いくら醤油漬（500g）
丁寧に取り出し、当社独自の製法で仕上げた「いくら醤油漬」です。粒そろいで質が良く、光沢があり、味わい深い醤油漬です。ぜひお召し上がり下さい。
お問合せ 株式会社 カネコメ高岡商店

いくらしょう油漬け
銀毛の若い秋鮭の卵を本醤油の醤油に漬け込み、コクのある旨みを引き出しました。当社の「いくらしょう油漬け」をぜひお召し上がり下さい。
お問合せ 株式会社 カネヒロ

秋鮭塩いくら（500g）
上品なやさしさがとうけだす伝統と職人が作り出した極上の逸品。根室近海で上がりされたばかりの新鮮な秋鮭からいくらを取り出し、その日のうちに塩のみで調味・熟成を行いました。
お問合せ 株式会社 小林商店

いくら醤油漬（500g）
毎の旨みがとろけだす伝統と職人技が通り出した極上の逸品。北海道・根室近海で水揚げされたばかりの新鮮な秋鮭からいくらを取り出し、その日のうちにはほぼ昔ながらしょうゆを使った伝統的な製法で調味・熟成を行いました。ワンフロアーズン製法から新鮮なおいしさがご堪能お召し上がる。
お問合せ 株式会社 小林商店

いくら醤油漬
摩周湖の湧水を源流に根室原野を下り、根室湾へと流れる西別川産の秋鮭は、古くから「幽川幕府鮭上戻り」と言われ、毎年多くの恵産があるお鮭です。この秋鮭の成熟した卵を新鮮なうちに素早く取り出し醤油漬けにしました。昔ながら味にこだわり、熟成の「いくらしょう油漬」をぜひお召し上がり下さい。
価格 ¥2,160(100g)
お問合せ 株式会社 藤井水産

いくら醤油漬
秋に漁獲される秋鮭から取れる生いくらは薄皮で、ほぼはるとロの中でプチっとはじけて皮も残りません。そんな新鮮ないくらを当社独自の製法で漬け込み、素材本来の味を凝縮させました。どなた様にも喜んで頂ける最高の一品に仕上げました。
お問合せ 株式会社 マルダイ水産

いくら醤油漬け
北海道産の鮮度の良い魚を入手し、選りすぐりの新鮮な鮭卵と、当社オリジナルの特製タレで漬け込んだ自慢の商品です。手巻き寿司やいくらおろしの他にもお楽しみ頂けるご贈答用にもぴったりなおすすめしたい商品です。
価格 ¥3,500(200g)
お問合せ マルナカイチ杉山水産株式会社

塩いくら
「塩いくら」は、北海道産の秋鮭卵と、無添加国産品の塩を使用し、鮭卵の生きている間に「手もみ」製法で処理加工しております。当社独自の製法方法で、そのまま根強い人気のオリジナル商品です。
お問合せ 株式会社 山十前川商店

味付けいくら
「味付けいくら」は、北海道産の秋鮭卵と、調味液メーカーと独自開発した自醤油を合わせ、鮭卵の生きている間に「手もみ」製法で処理加工しております。当社独自の製法方法で旨みを引き出しているオリジナル商品です。
お問合せ 株式会社 山十前川商店

本醸造醤油いくら
「本醸造醤油いくら」は原材料を北海道産に限定した無添加生醤油の「キッコーマン大豆しょうゆを使用し、鮭卵の生きている間に「手もみ」製法で処理加工しております。当社独自の製法方法で旨みを引き出しているオリジナル商品です。
お問合せ 株式会社 山十前川商店

はぼまい昆布しょうゆいくら
「はぼまい昆布しょうゆいくら」は、北海道産の「はぼまい昆布」と、鮭卵の生きている間に「手もみ」製法で処理加工しております。当社独自の製法方法で旨みを引き出しているオリジナル商品です。
お問合せ 株式会社 山十前川商店

かに・えび加工品

花咲ガニ
北海道根室市で獲れた新鮮な花咲ガニを煽やでした後、急凍冷凍することで美味しさをそのままでお届けいたします。解凍後は、殻を剥いてそのまま お召し上がり頂けます。
お問合せ 落石漁業協同組合

北海しまえび（1パック 250g）
北海道根室市で獲れた新鮮な北海しまえびを煽やでした後、急凍冷凍することで美味しさをそのままでお届けいたします。解凍後は、殻を剥いてそのまま お召し上がり頂けます。
お問合せ 落石漁業協同組合

海鮮飯 花咲がに
根室特産の花咲がにと花咲しいたけを贅沢に使用した炊き込み ご飯です。炊飯器入れて炊くだけで本格的なかに飯をお楽しみいただけます。
お問合せ 有限会社 カネタ竹内水産

花咲がにてっぽう汁
根室の郷土料理、花咲がにのてっぽう汁をご家庭でもお手軽に味わえるよう、冬の花咲がにの旨みを詰め込みました。お好みのお野菜を入れてつぶ汁に、また、お鍋にご利用頂いても、とても美味しくお召し上がり頂けます。「毛がに・ずわいがにてっぽう汁」もご ざいます。
お問合せ 株式会社 杉山水産

花咲ガニ姿ボイル
通常の一部でしか水揚げされない貴い花咲ガニを 絶妙な塩加減で茹で上げ、花咲ガニの美味しさをそのまま急凍冷凍いたしました。自然解凍するだけで浜辺の花咲ガニを存分にご堪能頂けます。
お問合せ 株式会社 セイブ

生うに
北海道HACCP取得工場で製造した、安心安全で美味しさにこだわった自慢の生うにです。鮮度を長持ちさせるナノ真空製法を使用して丁寧に洗浄しております。見た目の美しさと その味をぜひご堪能下さい！
お問合せ 有限会社 カネタ竹内水産

特撰えぞほふんうに贈答用 えぞほふんうに3折セット えぞほふんうに花詰め
海のホルモンと言われ、「うにの王様」とも 称される天然えぞほふんうにを賞沢に詰め込みました。濃厚味は一際、濃厚な味わいをお刺身やに 用 で存分にお召し上がり下さい。
お問合せ 有限会社 大喜

塩水うに 塩水うに豪華3パック
天然えぞほふんうにの濃厚な美味しさを損なわないように、ホーミングの塩など良質の塩だけで作った塩水に凍 して います。水切り後、新鮮でお召し上がり頂けます。 舌がとられる味わいをお楽しみ頂けます。
お問合せ 有限会社 大喜

折詰うに（根室産前浜生うに）
北海道根室の前浜で潜水夫が採るえぞほふんうには最高級品です。一つ一つ優良なうにをプロが選別し、鮮度な最生鮮度のもと丁寧につくり上げております。採取から加工、出荷まで一貫して当社独自で行い、北の海の自然と美味しさを、そのまま お届けいたします。北方四島産です。
お問合せ 有限会社 ヒシト富山水産

塩水パックうに（根室産前浜生うに）
北海道根室の前浜で潜水夫が採るえぞほふんうにを無添加で塩水に詰めました。特殊パックを採用し、採れたての味をそのまま お届けいたします。うに専門店ならではの最高級味 味をどうぞご堪能下さい。高級料理や寿司店、個人様にも人気です。北方四島産です。
お問合せ 有限会社 ヒシト富山水産

特選「生うに」
えぞほふんうにの好漁場として知られる北方四島周辺海域で採れた殻付うにを根室で丁寧に加工し、全国に出荷しております。高級料理や寿司店にも納められている濃厚で確かな味わいの当社特選「生うに」をぜひご堪能 ください。容量サイズ、詰め方がご ざいますのでご用い合わせ下さい。
お問合せ 株式会社 マルイ石田商店

北海道根室産 花咲ガニ甲羅盛り
北海道根室市の前浜に水揚げされた花咲ガニの身を丁寧に剥き、甲羅盛りにしました。殻を剥く手間がないので解凍後はそのまま お召し上がり下さいます。また、ボン酢しょうゆをかけて召し上がっても格別です。
お問合せ 株式会社 マルダイ水産

かにポーション
ポーションとは、かに脚の剥き身のことを 言います。濃厚な甘みとボリューム満点の食べ ごたえのあるたらばがにとずわいがにの剥き身は、そのまま 美味 で 殻 き ん に し り、しゃぶしゃぶにして食べるのがおすすめです。
お問合せ 株式会社 マルダイ水産

かにほぐし身（花咲・たらば・毛がに）
根室の前浜に水揚げされた身がぎっしり詰まった花咲がに、たらばがに、毛がにを当社独自の方法で丁寧に味付けしました。そのまま 美味 で 贅沢な「かに丼」や、各種料理の具材としてもお使い頂け る逸品です。
お問合せ 株式会社 マルダイ水産

かにたっぷり甲羅グラタン
カニの甲羅を お皿に見立てた北海道産紅ずわいがにのグラタンです。主役の紅ずわいがにを始め、チーズ等も厳選した食材だけを使用して 仕上げました。オーブンや電子レンジで温めてアツアツのグラタンをぜひご賞味下さい。
価格 ¥1,782(3個入)
お問合せ 株式会社 マルダイ水産

かにたっぷりかにおこわ
北海道産紅ずわいがにの繊細で上品な旨味が 炊き込まれたかにのおこわです。贅問屋で 長年培われた目利きで選び抜いた紅ずわいがにを使用しております。電子レンジで温めるとー本物のなおこわが、お手軽にお楽しみ頂けます。
価格 ¥1,998(3袋入)
お問合せ 株式会社 マルダイ水産

ボイルかに
根室海峡、オホーツク海、北洋と大きな漁場を持つ根室では、北の海の幸が一年を通して水揚げされます。その中でも特に人気が高いものが「かに」です。根室名産の「花咲がに」、かにの王様「たらばがに」、北海道の代表「毛がに」、蟹肉が繊細な「ずわいがに」を根室の蟹問屋が自信を持ってお届けします。
お問合せ 株式会社 マルダイ水産

たらばがに・花咲がに
カニの王様「たらばがに」、真っ赤に茹でとがった根室名産「花咲がに」を、根室カニ問屋マルカイチ杉山水産株式会社が自信をもって皆様にお届けいたします。ご贈答品、各種加工品もございます。
お問合せ マルナカイチ杉山水産株式会社

花咲がに水煮（120g）
根室の特産、花咲がにの旨みがたっぷりと詰まった脚肉とフレーク肉の水煮缶詰です。厳選されたものだけの贅沢な花咲がにの贅沢な風味と旨みを、ご家庭等でお手軽にお召し上がり頂けます。
価格 ¥540(2本入)
お問合せ 株式会社 マルユウ

花咲がにてっぽう汁（2～3人用(215g)・4～5人用(425g)）
根室特産花咲がにの脚をぶつ切りにし、新鮮なかにの風味をそのまま凍結しました。濃厚なとしこと、味噌汁やかに鍋等の色々なお料理にお使い頂けます。根室の郷土料理の味を皆様にお届けいたします。
お問合せ 株式会社 マルユウ

生うに

生うに
厳選した産地管理により新鮮なばふんうにを一粒ずつ丁寧に加工し、美味しさだけでなく、見た目の美しさにもこだわった商品です。高級料理から有名寿司店でも使用されるモノうにをご自宅でお召し上がりください。各種サイズ・詰め方がございますのでお問い合わせください。
お問合せ 有限会社 マルマツ松浦水産

無添加塩水うに
マルマツ松浦水産では北海道が定めた高度な衛生管理を満たした北海道HACCP認証を取得しております。安心安全にこだわった新鮮な塩水うにをお届け致します。うにの本来の味わいと甘みをご賞味ください。
お問合せ マルマツ松浦水産

逸品な天然「生うに」
太平洋とオホーツク海の両方に面した根室は、北の海の海産物が豊富に水揚げされ、全国でも指折り産地として知られています。特に「北方四島産のえぞばふんうに」は身入り が良く、濃厚な味わいが特徴です。
お問合せ マルミヤ宮崎水産

塩水うに
無添加で身入りの良い天然うにを、自然本来の味のままお召し頂けいたします。えぞばふんうにの殻を割り、高級イ丁寧に刷毛 身に加工して塩パックにしました。極の風味と旨みが詰まった自慢の逸品です。
お問合せ マルミヤ宮崎水産

うに加工品

万能雲丹醤油
エゾバフンウニの旨味いっぱいの万能醤油タレです。高騰げ・きんぴら・シーフードフライの味付けに最適です。
価格 ¥648(100ml)
お問合せ 有限会社 大喜

雲丹クリームソース（100g）
生食用エゾバフンウニの中から弾けて崩れたウニを ちょっと使用した風味豊かなクリームソースです。パスタやフライ、サラダでお召しどりいただけます。また、鍋具合の雲丹コロッケとの相性は抜群です。
お問合せ 有限会社 大喜

雲丹コロッケ（4個入）
生食用エゾバフンウニの中から弾けて崩れたウニを使ったコロッケです。鍋具合のクリームソースとの相性は抜群です。
お問合せ 有限会社 大喜

こんがりと焼いた雲丹ドリア
当社自慢の朝獲ばふんうにを北海道産の具材をふんだんに使ったドリアに仕上げました。電子レンジで温めるだけで、最高の「雲丹ドリア」をお召しより頂けます。高級料亭の味 を 当社独自の製法で 仕 上 げ た ご ち ら に お 楽 し み 下 さ い。
価格 ¥864(50g)
お問合せ 有限会社 大喜

礼文島産 むらさきうにがたっぷり入った！雲丹ドリア
礼文島産むらさきうにがたっぷり入ったドリアです。焼いてありますのでレンジで温めるだけでお手軽に「雲丹ドリア」をお召し上がり頂けます。
お問合せ 有限会社 大喜

うに屋が作ったうにバター&うに味噌バター（100g×2枚入）
パンやクラッカーに塗ったり、ご飯にかけても美味しくお召し上がり頂けます。
お問合せ 有限会社 大喜

蒸しうに（95g）
北方四島沖産のエゾバフンウニの甘味を最大限引き立てられるように、当社こだわりの条件で蒸し上げました。濃厚味を一切使用しておりませんので、生とはまた違ったこの味を存分にお召し頂けます。
お問合せ 株式会社 マルユウ

真だらこ味付（85g）
真だらの卵は鮮度が大事です。獲れたて新鮮な真だらこを缶詰に詰め、北海道産の醤油と砂糖で味付けしました。
お問合せ 株式会社 マルユウ

うに一夜漬け
うに一夜漬けは、厳選した蝦夷ばふんうにを 釜炊き塩「華の華」で仕上げた逸品です。生感覚の舌触りをお楽しみ下さい。
お問合せ 有限会社 大喜

たらこ・明太子・その他魚卵加工品

たら子
知床半島羅臼産の新鮮な助宗鱈の卵巣を煽漬けにしたたら子で、素材の旨みが自慢の本格派です。鮮度にこだわった当社の「たら子」をぜひお召し上がり下さい。
お問合せ 株式会社 カネヒロ

からし明太子
甘味の新鮮なたらこを辛味のきいた調味液に漬け込んだ本漬けです。マヨネーズと和えて野菜スティックにつけても最適です。ピリッとした辛味がきいた当社の「からし明太子」をぜひお召し上がり下さい。
お問合せ 株式会社 カネヒロ

塩たらこ
根室産の海で育まれた旨みが詰まったたらこを賞沢に使用し、たらこの底とも言えるプチプチとした食感さっぱりとした口風たりにこだわって仕上げた、甘口仕立てのたらこです。
お問合せ 株式会社 カネマ浜屋商店

明太子（500g）
昆布醤油の「元祖」である「はぼまい昆布しょうゆ」をふんだんに使用した秘伝の特製調味タレに漬け込み、まろやかな味に仕上げました。
お問合せ 株式会社 小林商店

熟成近海たらこ
厳寒の漁業近海で水揚げされる助宗鱈の卵巣を使用しています。中でも真子が好れる、程良く熟した卵巣を選別し、無意色の自然な味付けで仕上げました。焼いても生でも美味しくお召し上がり頂けます。
お問合せ 株式会社 小林商店

塩たらこ（250g・500g）
ベーリング海で漁獲された産卵期のスケソウダラから、最上級の色合いと味の卵を使用。卵に適弾感があり、一粒ずつの粒子がプチっとはじけます。粒子がしっかりしていて一本物の特大サイズのみを選別し、ボテ、プチの食感をお楽しみ下さい。
お問合せ 株式会社 小林商店

ほや塩辛（120g）
当社の「ほや塩辛」は根室の前浜で漁獲される鮮度の良い原料で作った商品です。ほやの活き生 ガ で も 食 べ られ る ほ ど の 鮮 度 に こ だ わ っ て 作 っ ております。当社の「ほや塩辛」をぜひご賞味下さい。
価格 ¥756(115g)
お問合せ 有限会社 カネヨシ水産

たらばがに内子（塩辛）
かにの卵巣は、産卵直前の「外子」と、まだ未成熟の卵巣の状態にある「内子」があります。卵巣直前の「外子」と違って、内子は卵巣のまわりにある「内子」の油脂を、当社独自の製法方法で旨みを引き出しているオリジナル商品です。
お問合せ 株式会社 山十前川商店

塩辛加工品

めぶん（塩味・醤油味）（100g）
当社の「めぶん」はオス鮭の胃腸（血合い）を丁寧に取り出し、塩や醤油を加えて長期間じっくり熟成させた逸品です。ご飯のおに乗せたり、お酒のつまみなどとして、お召し上がり下さい。
お問合せ 株式会社 カネコメ高岡商店

浜ちゃんのいか塩辛
北海道産の新鮮なスルメイカを使用し、じっくり熟成させたまろやかな旨みが特徴の逸品です。はるみつを使って自然な甘みを引き出しています。また、昆布末の天然コラーゲンを配合しています。
価格 ¥864(100g)
お問合せ 株式会社 藤井水産

うまいいわし飯の素
北海道の根室近海で水揚げされる、非常に脂ののった新鮮なまいわしを醤油ベースのタレで味付けしました。ご飯と一緒に炊くだけで、美味しい炊きさんま飯がお手軽にご堪能頂けます。
価格 ¥756(115g)
お問合せ 株式会社 藤井水産

いわし旨煮・味噌煮・生姜煮（95g）
根室産の新鮮の良いまいわしを原料として使用し、一口サイズで食べやすくカットしております。骨まで食べられるようにじっくり煮込んでおりますので、おいしくお召し上がり頂けます。
当社独自の製法で、根室産の3種類の味付けをご用意しております。
お問合せ 株式会社 兼由

はぼまい昆布しょうゆいくら
「はぼまい昆布しょうゆいくら」は、北海道産の「はぼまい昆布」と、鮭卵の生きている間に「手もみ」製法で処理加工しております。当社独自の製法方法で旨みを引き出しているオリジナル商品です。
お問合せ 株式会社 山十前川商店

根室産いわしスモークビネガー漬け
北海道のあっさりとした酸味と、根室産の新鮮なまいわしを使用しました。丁寧に身おろしした まいわしを自家製の調味液 に漬け込んだ スモーク風味の酢漬けです。
価格 ¥864(100g)
お問合せ 株式会社 藤井水産

ほや塩辛（120g）
当社の「ほや塩辛」は根室の前浜で漁獲される鮮度の良い原料で作った商品です。ほやの活き生 ガ で も 食 べ られ る ほ ど の 鮮 度 に こ だ わ っ て 作 っ ております。当社の「ほや塩辛」をぜひご賞味下さい。
価格 ¥2,160(200g)
お問合せ 株式会社 藤井水産

うまいいわし飯の素
北海道の根室近海で水揚げされる、非常に脂ののった新鮮なまいわしを醤油ベースのタレで味付けしました。ご飯と一緒に炊くだけで、美味しい炊きさんま飯がお手軽にご堪能頂けます。
価格 ¥756(115g)
お問合せ 株式会社 藤井水産

いわし水煮・醤油煮（190g）
根室産まいわしの中でも、脂のつったものだけを水煮と醤油煮の缶詰にしました。水煮は お召 し で も 骨 で も 食 べ られ る ほ ど で、お 鍋 具 材 少しかけてお召し上がり下さい。甘辛い味付けの醤油煮は ご飯のお供に最適の一品です。
お問合せ 株式会社 マルユウ

根室自慢の水産加工品をご紹介いたします。根室の海の幸をぜひご堪能下さい。

商品の購入を希望される場合は、各事業所へお問合わせ下さい。 注意）売り切れ等の理由により、商品が用意出来ない場合がございますので、予めご了承下さい。

たこ加工品

水鍋ボイル
北海道根室市の落石前浜で獲れた新鮮な水鍋をボイルしておりますので、解凍後はそのままお刺身などでお召し上がり頂けます。
お問合せ　落石漁業協同組合

落石のたこやわらか煮
安全・安心をモットーに、浜の母さんが製品全てを手づくりで加工製造している海鮮工房霧娘（きりっこ）おすすめの商品です。前浜産の良い新鮮なたこのみを仕入れた、とても柔らかく、化学調味料を不使用にしておりますので、解凍後はそのまま刺身などでお召し上がり頂けます。
お問合せ　海鮮工房 霧娘（きりっこ）

たこ飯の素（1箱＝2合用）
前浜で獲れた新鮮なたこを贅沢に使った、化学調味料不使用の炊き込みご飯の素です。ご飯と一緒に炊くだけで、たこの旨味をたっぷり感じる炊き込み ご飯をお楽しみ頂けます。
お問合せ　海鮮工房 霧娘（きりっこ）

たこざんぎ
落石の前浜で獲れる活きの良い新鮮なたこを一口サイズにカットし、浜の母さんが手作りした商品です。柔らかいたこの食感とサクッとした衣の風味をお楽しみ頂ける商品です。ご飯のおかずはもちろん、お酒のつまみにピッタリです。
お問合せ　海鮮工房 霧娘（きりっこ）

［漁師直伝］たこ薄造り〈匠〉（150g）
北海道大平洋沿岸で獲れた新鮮なたこを丁寧に下処理し、鉛味を帯じる極上の薄造りに仕上げました。水たこならではの潮味が広がる、噛むほどに広がる旨味。薄く切ーにスライスされた水たこを美しくパックに詰めました。
お問合せ　株式会社 デジコネ

［漁師直伝］万能たこキムチ(極)（120g）
北海道大平洋沿岸で獲れた新鮮なたこを丁寧に下処理し、りんごペースの旨辛いタレに漬け込んだ絶品たこキムチです。そのまま召しあがるのご飯のお供に、野菜と合わせたり鍋ペースにも。冷凍庫に常備しておくだけで、献立が一気に広がります。
お問合せ　株式会社 デジコネ

たこの燻製 カルパッチョ（100g）
北海道産のやなぎだこをスモーキング。オイルと和えてカルパッチョにしました。ティルの香りが豊かな仕上がりです。
価格 ¥1,080(1パック)
お問合せ　株式会社 藤井水産

柳だこ味付（190g）
銀だこ味付（95g）
地元では銀だこと呼ばれている柳だこを使用し、歯ごたえのある柔らかさに仕上げています。また、地元で人気のほまがし酒肴しょうゆで味付けをしています。汁も炊き込みご飯にしても美味しいです。
お問合せ　株式会社 マルユウ

貝類加工品

味付つぶ
根室の海でつぶは、北海道大平洋産の灯台つぶを使用して、当社独自の自慢のタレで味付けました。絶妙な歯ごたえと自慢の味をご賞味下さい。
お問合せ　カネ共三友冷蔵株式会社

焼きつぶ ガーリックバター
根室で水揚げされた新鮮な灯台つぶを原料として使用し、ガーリックバター風味で仕上げました。噛むほどに広がるつぶの旨みをお楽しみください。
価格 ¥660(80g)
お問合せ　有限会社 カネタ竹内水産

焼きつぶ 旨み醤油
根室で水揚げされた新鮮な灯台つぶを原料として使用し、醤油と根室産椿前胡椒で仕上げました。噛むほどに広がるつぶの旨みをお楽しみください。
価格 ¥660(80g)
お問合せ　有限会社 カネタ竹内水産

ほたての旨煮・水煮・バター醤油（65g）
北海道産のベビーほたてを原料として使用しております。旨煮（醤油味）、水煮、バター醤油の3種類の味付けに仕上げています。
お問合せ　株式会社 兼由

ほたてのバジル
北海道産海産物のベビーほたてを原料として使用しております。ほたてのバジルペーストの風味豊かな味付けは、ご飯のおかずはもちろん、お酒のおつまみにもぴったりです。美味しくそのまま召し上がり頂けます。
お問合せ　有限会社 カネヨシ水産

つぶ・昆布（110g）
根室産のつぶと昆布（真鱈椿前昆布）を原料にし、昆布が引き立つ、ピリ辛味に仕上げました。ご飯のおかずはもちろん、お酒のおつまみにもぴったりです。美味しくそのまま召し上がり頂けます。
お問合せ　有限会社 カネヨシ水産

刺身用ほたて貝柱（600g：1kg）
北海道産海産物のホッキ貝で育った良質で甘味たっぷりのほたて貝柱です。ほたての旬となるブランドトップ産地なので、栄養と旨みがたっぷりです。
お問合せ　株式会社 小林商店

ほたて貝ヒモ雲丹醤油漬け
甘タレ雲丹醤油で旨みたっぷりに味付けし、南出名産の椿潮辛子でピリリと味にアクセントを加えました。噛むほどに染み出すほたてと雲丹の旨みがお酒のおつまみやお刺身のおやつに最はいています。
価格 ¥648(30g)
お問合せ　有限会社 大喜

おおの貝（40g）
おおの貝は卵型の薄い殻と、長大な筋肉質の水晶を持つ二枚貝類です。当海猫の前浜では、年に二日間しか水揚げしないため、幻の貝と言われております。主食や乾燥製品の食用に適しており、本品はそせいなる独特の淡みが美味しい逸品です。
お問合せ　根室湾中部漁業協同組合

ほたて焼き貝ひも
北海道沿岸で獲れた新鮮な帆立貝の貝ひもを使用し、天然の原料の旨みが より引き立つように合成保存料、化学調味料、人工着色料を一切使用せず、昆布、醤油、椿前胡椒で味付けした無添加の逸品です。
お問合せ　株式会社 北海道日の食品

レトルトつぶ貝 炙り醤油煮
特製の醤油タレで煮込み、喜び天で香ばしく炙りました。程よい食感の旨み豊かな逸品です。
価格 ¥454(80g)
お問合せ　有限会社 マルカツ福島商店

冷凍帆立貝柱（玉冷）
当社で取り扱っている帆立貝は、根室管内で漁獲された天然物を扱っていますので、甘みや歯ごたえが違います。生きているうちに貝柱を取り出し、急速冷凍していますので、解凍しても、トリップが少なく、生食でも大変美味しくお召し上がり頂けます。
お問合せ　株式会社 マルダイ水産

あさり水煮（85g）
根室湾産の冷たい海で育ったあさり貝は、品が強く、肉厚で大きいことが特徴です。鉄分、ビタミン B1、B2が豊富な栄養分。ご家庭でも使いやすい缶詰商品にしました。汁の具、パスタ等の様々な料理にご利用頂けます。
お問合せ　株式会社 マルユウ

北寄貝水煮（170g）
根室湾産の冷たい海で育った北寄貝は、品が強く、肉厚で大きいことが特徴です。鉄分、ビタミン B1、B2が豊富な栄養分。ご家庭でも使いやすい缶詰商品にしました。汁の具、パスタ等の様々な料理にご利用頂けます。
お問合せ　株式会社 マルユウ

玉冷 冷凍帆立貝柱
獲れたての帆立の貝柱を急速冷凍。冷蔵庫で低温解凍すると、ドリップがなく、生帆立同様の風味を味わえます。当社の帆立貝柱は厚みがあることで定評があり、刺身や酒蒸の ほか、洋風、中華風にも幅広くお使い頂けます。
お問合せ　株式会社 山十前川商店

乾燥珍味加工品

鮭とば・鮭とばソフト・鱈とば
根室（北海道）で水揚げされた鮭を直接に活用し、低温の ある美味しさをそのまま鮭製として造り上げた「鮭とば」、当社独自の製法により風味豊かに柔らかく仕上げた製品「鮭とばソフト」、獲れたての脂ののった鱈を独自の味付けと製法により柔らかく仕上げた「鱈とば」ぜひお召し上がり下さい。
お問合せ　永宝冷蔵株式会社

たらロール
当社のたらロールは、厳選された原料（助宗鱈）を衛生管理の行き届いたHACCP認定工場で製造しておりますので、安心して美味しくお召し上がり頂けます。ご家族の食卓に、お子様の晩酌促進に、お茶のお供などとして、ご活用の味わいをお楽しみ下さい。
価格 ¥1,080(160g)
お問合せ　永宝冷蔵株式会社

漁宴（りょうえん）（50g）
生でも食べられるほどの鮮度の良い助宗鱈を原料とし、風味豊かなソフトな味わいに仕上げた珠味です。お酒のお供などとして、ご活用の味わいをお楽しみ下さい。
お問合せ　株式会社 カネコメ高岡商店

むきこまい
根室産の良質なこまいを乾燥させ、さらに食べやすいように皮や骨を取り除いて干珠味にした逸品。噛みしめるほどに上品な旨みとコクが口の中に広がる逸品です。そのまま召しあがり頂けます。
価格 ¥1,080(160g)
お問合せ　センウロコ吉田水産株式会社

干米下魚
米下魚（こまい）は厳しい冬の季節に獲れる地元で人気の高い、根室を代表する魚です。新鮮なこと下魚者して手作りにしました。旨みを引き出した根室の代表的な珠味です。骨と皮を取り、むしってお召し上がりください。
価格 ¥1,080(300g)
お問合せ　センウロコ吉田水産株式会社

手焼きむしりたら
北海道沿岸で漁獲される助宗鱈の素材自体の旨みを活かし、こだわりのたれで漬け込んで美味しさを引き立せました。化学調味料等を使用せず、1枚1枚焼き上げ食べやすいように手でむしり一口サイズにしています。
お問合せ　株式会社 北海道日の出食品

鮭とばブラックペッパー
北海道産の良質な秋鮭を一口サイズに乾燥させた製品で、調味には合成保存料、化学調味料等を使用せず、体にやさしいおつまみに仕上げました。ピリッと辛いブラックペッパーをきかせた商品です。
お問合せ　株式会社 北海道日の出食品

さんま魚醤入りやわらかのしいか
北海道近海で漁獲された新鮮なスルメイカを旨みを逃がさぬように皮をつけたまま、根室産さんまを原料にした魚醤油を隠し味に使い、焼きたてのまま味付けしました。化学調味料無添加・無着色の商品です。
お問合せ　株式会社 北海道日の出食品

むきむきサーモン
北海道産の良質な秋鮭を原料とし、食べやすいように皮を剥いで一口サイズに乾燥させたおつまみです。「身体に優しく、食べて安心、美味しい満足」をテーマに、化学調味料無添加、無着色の体に優しいおつまみです。
お問合せ　株式会社 北海道日の出食品

いかすみあたりめ
北海道近海で漁獲された新鮮なスルメイカを旨みを逃がさぬように皮をつけたまま乾燥させ、いかすみを隠し味に使い、焼きたてのまま ソフトに製きました。無添加・無着色の体に優しい、食べて安心のおつまみ、おやつです。
お問合せ　株式会社 北海道日の出食品

はじめ甘くてあとからスッパイ昆布です。
北海道漁業の誇れるこだわりの昆と根室独自のさん昆魚醤で味付けし、極旨でさわやかな酸味を加えた絶品逸品です。口の中に入れて噛み始めますと、とろけていくような新食感をお楽しみ頂けます。
お問合せ　株式会社 北海道日の出食品

やわらか豆たこ
新鮮なたこをじっくりと茹で、昆布等の天然のだし で味付け後に一つ一つ手で焼き上げました。食べやすいサイズでやわらかく、化学調味料無添加、無着色の体に優しい安心できるおつまみをお楽しみ下さい。
お問合せ　株式会社 北海道日の出食品

いかのオリーブオイル＆ガーリック
北海道近海で漁獲された新鮮なスルメイカを旨みを逃さぬように皮をつけたまま加工し、ソフトに製きました。隠し味に、根室産のさん昆魚醤を使用しました。風味豊かな味イタリアンのオリーブオイルでアクセントをきかせた味付けにしております。
お問合せ　株式会社 北海道日の出食品

ソフトあたりめ（さんま魚醤入り）
新鮮なスルメイカを皮付きのまま旨みを逃がさぬよう丁寧に焼き上げ、焼きたてのまま ソフトに製きました。隠し味に根室産のさん昆魚醤を使い、原材料と調味料は全て純国産・無添加のおつまみです。
お問合せ　株式会社 北海道日の出食品

昆布醤油さきいか
北海道近海で漁獲された新鮮なスルメイカを旨みを逃がさぬように皮をつけたまま、北海道昆布醤油で味付けし、喜ばれるように手作りで一枚1枚一手焼きで仕上げました。化学調味料無添加・無着色の商品です。
お問合せ　株式会社 北海道日の出食品

オホーツクの塩を使ったのしあたりめ
北海道近海で漁獲された新鮮なスルメイカの旨みを 逃がさぬように皮を付けたまま「オホーツク産」の塩を使い、焼きたてのまま味付けしました。どちらも脂のつった美味しさを堪ないおつまみです。
お問合せ　株式会社 北海道日の出食品

黒酢いか
北海道近海で漁獲された新鮮なスルメイカの旨みを逃がさぬように皮を付けたまま、国産玄米を使用したやわらかな醸造の米酢酢を隠味に使い、ソフトな焼きたての味そのままをスティック状に製きました。
お問合せ　株式会社 北海道日の出食品

細切り鮭とば
北海道近海で漁獲された秋鮭を原料として、昆布、鰹、椎茸のこだわりのだしで漬け込み、風味豊かな味に仕上げました。さんま魚醤を隠し味に使い、香ばしさを増すための燻製風味を加え軟煙仕後、食べやすく細切りにしています。
お問合せ　株式会社 北海道日の出食品

ポリポリ鮭皮スティック
北海道産の良質な秋鮭を原料として、昆布、鰹、椎茸のこだわりのだしで味をつけて作った、干しあげた食べ応えのある、ポリポリとさせた新感覚の食感です。SDGsに則った地球にやさしいおつまみです。
お問合せ　株式会社 北海道日の出食品

まるごと骨まで食べられる氷下魚
骨まで全て食べられて、噛むほどに氷下魚の旨みが感じられます。カルシウムとミネラルもたっぷり子供のおやつとしても人気のたに自慢の一品はいかがでしょうか。おがみでマヨネーズをつけて食べても美味しいです。
価格 ¥540(30g)
お問合せ　有限会社 丸仁

まだら・こまい加工品

真たらすりみ（1kg）
北海道沖で漁獲された新鮮な真鱈をすりみにしました。寒さ鍋等、鱈点くご利用頂けます。また、徹底した衛生管理のもとで製造しておりますので、安心してお召し上がり頂ける商品です。
お問合せ　株式会社 カネコメ高岡商店

まだら切身漬魚（2切入）
北海道沖で漁獲された真鱈を、当社独自の製法で漬け込みました。西京漬・粕漬・塩麹漬・醤油漬の4種類がございます。お好みによりそのまま焼くか、鱈等を軽く漬け浸して弱火でじっくりと焼いてご賞味下さい。
お問合せ　株式会社 カネコメ高岡商店

タラカマ天（1枚入）（プレーン・野菜・チーズ・コーン）
根室産真鱈の「カマ」の部分を原料として使い、しっかりした歯応えと豊かな味わいを持つ練り製品に仕上げました。素材本来の旨みを楽しめる プレーン味の他、様々な具材を混ぜ込んだ3種の味をご用意しております。
お問合せ　株式会社 カネコメ高岡商店

こまいの旨煮（110g）
根室で水揚げされたこまいを骨まで食べられるよう柔らかく煮込みました。しっかりとしたこまいの身に、当社こだわりの味付けがじっくり染み渡り、他の煮付けとはまた違った味わいを持つ商品となっております。
お問合せ　株式会社 兼由

一夜干し氷下魚
一、二年熟の良べ場の氷下魚（こまい）を一夜干しに仕上げた商品です。サッと焼いてからお召し上がり頂くのが一般的ですが、調理ばとしても大変美味しく、おすすめの商品です。
価格 ¥810(500g)・¥1,998(1kg)
お問合せ　センウロコ吉田水産株式会社

生干しこまい
北海道では人気の干物です。良質の氷下魚を オホーツクからの浜風と日光がよく当たるように、手作業で天日干しにした味と香りが自慢の干物です。ご家庭のグリルで弱火でじっくり焼いてお召し上がり下さい。
お問合せ　有限会社 丸仁

真だらの白子水煮（190g）
真だらの白子は鮮度が大事です。獲れたて新鮮な白子の水煮を缶詰に詰めました。豆腐のようなとろっとり食感をお楽しみ下さい。
お問合せ　株式会社 マルユウ

一夜干しごまい
根室産のこまいを手作業で一つ一つ丁寧に加工し、昔ながらの天日干しにこだわった商品です。グリルでさっと炙ると、こまいの小さな身に詰まった旨みがお楽しみ頂けます。
お問合せ　有限会社 ヤマリ利琴水産

その他加工品

骨まで食べれる サメガレイ煮付け
自社の第81宝進丸で漁獲した新鮮なサメガレイを煮付けにしました。脂ののったサメガレイをレトルト加工することで、骨まで丸ごと食べられる一品となっています。
価格 ¥660(2切)
お問合せ　有限会社 カネタ竹内水産

骨まで食べれる 焼きホッケ
自社の第81宝進丸で漁獲した新鮮なホッケをじっくり乾燥してから焼いています。脂ののったホッケをレトルト加工することで、骨まで丸ごと食べられる一品となっています。
価格 ¥660(半身)
お問合せ　有限会社 カネタ竹内水産

根室の味 いか一夜干し
厳選した根室産のいかを丁寧に加工し、柔らかく、旨みをギュッと凝縮した一夜干しへと仕上げました。そのまま焼いて食べても美味しく、てんぷらやフライなどにしても濃厚ないかの旨みをお楽しみ頂けます。
お問合せ　株式会社 カネマ浜屋商店

さばの水煮・旨煮・味噌煮
北海道沖で漁獲された鮮度の良いさばを原料に使用し、兼由独自の調味液で味付けし、骨まで食べられるようじっくり煮込んでおりますので、ごはんのおかずや、お酒のつまみにも最適です。
お問合せ　株式会社 兼由

黒カレイの煮付（160g）
根室の鮮度活で水揚げされたカレイのみを厳選して使用し、「はばまい昆布しょうゆ」を使って煮付けております。フワフワとした身と西京しょうゆ独特の香りが食欲を湧かせるこだわりの一品となっております。
お問合せ　株式会社 兼由

ほっけの水煮・旨煮・味噌煮・バジル
北海道沖で漁獲された鮮度の良いほっけを原料に使用し、兼由独自の調味液で味付けし、骨まで食べられるようじっくり煮込んでおります。ごはんのおかずや、お酒のつまみにも最適です。
お問合せ　株式会社 兼由

開きほっけ
根室半島沿岸で水揚された、脂のりの良いほっけを塩水に漬け込み、一夜干しにいたしました。程よい塩味でご飯のおかずやお酒の肴としても大変美味しくお召し上がり頂けます。
お問合せ　株式会社 杉山水産

カラスガレイ中骨水煮（160g）
カラスガレイえんがわ煮付（170g）
根室で水揚げされたカラスガレイの中骨とえんがわを、それぞれ水煮と（はばまい昆布しょうゆ）で味付けをして缶詰にしました。どちらも脂のつったカラスカレイの美味しさを満なおめように調味・加工しております。
お問合せ　株式会社 マルユウ

さば水煮・白味噌煮（190g）
根室産のさばを少しの塩味で味付けした水煮、北海道ならではの味付けを目指した白味噌煮です。さばの素材の味が活きています。
お問合せ　株式会社 マルユウ

生食用冷凍鮮魚介類

天然赤ほや（5個入）
当社の「天然赤ほや」は根室の前浜で漁獲される新鮮の良い原料で作った商品です。解凍してそのまま酢醤油などを付けてお召し上がり下さい。玄人が好むほや独特の味わいをぜひ一度ご賞味下さい。
お問合せ　有限会社 カネヨシ水産

根室産にしんのマリネ
北海道産のにしんを使用しました。丁寧に身おろししたにしんを自家製の調味液に漬け込んだズモーク風味の新漬けです。
価格 ¥756(100g)
お問合せ　株式会社 藤井水産

お刺身用にしんフィレー
新鮮な獲れたてにしんをリキッドフリーザーを使用し、急速凍結することで、限りなく生に近い美味しさに仕上げました。
価格 ¥864(4枚入)
お問合せ　有限会社 マルカツ福島商店

昆布加工品

歯舞だし昆布
歯舞産など昆布の一等品を使用した昆布商品です。ほのかな甘味と キレのある濃厚だしがとれるのが特徴で、豊かな潮風に育まれた美味しさは格別です。海豆腐には欠かせない商品です。
お問合せ　歯舞漁業協同組合

歯舞早煮昆布
貝殻島産椿前昆布を使用した商品です。本格的な煮業が加まる前に採取した昆布のため、他に類を見ないやわらかさとおいしさで秋賞されています。
お問合せ　歯舞漁業協同組合

はばまい昆布しょうゆ
歯舞産など昆布一等品を水からじっくり取った一番だしのみを使用した商品です。本醸造しょうゆと昆布一番だしを絶妙なバランスでブレンドし、口当たりまろやかに仕上げた自慢の商品です。
お問合せ　歯舞漁業協同組合

はばまい昆布ぽんず
歯舞産など昆布一等品と三種の天然柑橘（ゆず、すだち、かぼす）を使用した商品です。お鍋の薬味などに、お子様もおいしくお召し上がりいただける親味を用意しました。「ぽんず」です。
価格 ¥567(360ml)
お問合せ　歯舞漁業協同組合

はばまい根昆布つゆ
歯舞など昆布一等品を贅沢に使用したつゆ商品です。旨みたっぷりの昆布の恵の部分を使用しておりますので、水で割るだけで、昆布のコクと旨みが活きた絶つゆが簡単に出来ます。歯舞昆布乾麺と相性抜群の商品です。
価格 ¥516(500ml)
お問合せ　歯舞漁業協同組合

歯舞昆布乾麺（そば・うどん・そうめん）
上質で旨みたっぷりの歯舞産厚葉昆布一等品をパウダーにして、麺に練り込みました。北海道の豊かな大地で稚れた道産小麦を使用し、コシが強くまろやかに仕上げた風味豊かな乾麺で、道産食品登録商品です。
価格 ¥257(250g)
お問合せ　歯舞漁業協同組合

はばまい昆布八方つゆ
歯舞産など昆布一等品を使用した商品です。水で割るだけで煮物を始めとした和食の味付けが簡単にできる、和風料理つゆです。
価格 ¥797(1,000ml)
お問合せ　歯舞漁業協同組合

バリポリ焼き昆布
北海道道東沖で採取される昆布を、当社独自の昆布醤油と昆布・鰹・椎茸のだしでじっくりと味付けしました。香ばしさと旨みを加えるために焼き炙り、食べやすいようにカットした化学調味料無添加・無着色の商品です。
お問合せ　株式会社 北海道日の出食品

樺前（かばまえ）昆布
北方領土の一部、貝殻島周辺で、毎年6月に採取される昆布です。身が薄く、とても柔らかいのが特徴で、早煮昆布として人気があります。おでん、鍋び昆布、貝布巻など にしてお召しあがり下さい。
お問合せ　株式会社 丸協 窪田商店

らうす昆布茶（スライス昆布入り）
当社の「らうす昆布茶（スライス昆布入り）」は高級昆布として知られる羅臼昆布を粉末にした昆布茶です。濃厚な味と香りをパックに詰めた商品です。
お問合せ　株式会社 丸協 窪田商店

おやつ昆布（25g）
当社の「おやつ昆布」はビタミン・ミネラルがたっぷりの昆布を短時にスライスした商品です。お酒やビールのお供、お子様のおやつ、女性の美容食としても最適です。
お問合せ　株式会社 丸協 窪田商店

むすび昆布煮付（95g）
北方領土・貝殻島産の樺前昆布を手作業で丁寧に結び、北海道産の醤油と砂糖で煮付けました。濃度な煮こたえを残しつつ、柔らかく煮込まれた昆布をおかずの一品やお酒のつまみとして、気軽にお召しあがり下さい。
お問合せ　株式会社 マルユウ

掲載事業者一覧（五十音順）

※根室市の市外局番は「0153」です。

1	永宝冷蔵株式会社 http://www.kaneshime-eiho.co.jp	〒087-0001 根室市北浜町1-9 TEL.23-6301/FAX.22-2314
2	落石漁業協同組合 http://www.ochiishi.or.jp/	〒088-1781 根室市落石西395-2先埋立地 TEL.27-2121/FAX.27-2537
3	海鮮工房 霧娘（きりっこ） http://www.ochiishi.or.jp/	〒088-1781 根室市落石西112-1 TEL.27-2772/FAX.27-2772
4	荊三友冷蔵株式会社 https://www.kanekyo-s.jp	〒087-0055 根室市琴平町3-38 TEL.23-5261/FAX.22-2176
5	株式会社 釆髙岡商店 http://www.nemuro-kanekome.jp	〒087-0024 根室市宝林町5-2 TEL.24-2001/FAX.24-5102
6	有限会社 カネタ竹内水産 http://houshinmaru.com	〒087-0032 根室市花咲港235-178 TEL.25-8247/FAX.25-8814
7	株式会社 カネヒロ http://www.nemuro-kanehiro.com	〒087-0059 根室市琴平町3-26 TEL.24-3419/FAX.24-8162
8	株式会社 浜屋商店 https://www.kanema-hamaya.co.jp/index.html	〒087-0004 根室市光洋町2-33 TEL.24-7889/FAX.24-6793
9	株式会社 兼由 http://www.kaneyoshi.jp	〒088-1781 根室市落石西114 TEL.27-2231/FAX.27-2522
10	有限会社 カネヨシ水産 https://kaneyoshisuisan.com/	〒087-0037 根室市穂香146 TEL.23-2390/FAX.23-2397
11	株式会社 小林商店 https://www.hishisan-shop.com	〒087-0053 根室市本町5-10 TEL.22-3511/FAX.22-3817
12	株式会社 セイブ	〒087-0044 根室市松本町1-14 TEL.23-2026/FAX.23-3326
13	吉田水産株式会社 https://tsukasawinning.wixsite.com/senuroko-baio/	〒087-0025 根室市西浜町7-10 TEL.23-4841/FAX.23-4851
14	株式会社 タイエー https://www.taie1965.com	〒087-0018 根室市千島町2-43 TEL.23-2398/FAX.24-0631
15	有限会社 大喜	〒087-0054 根室市海岸町2-19 TEL.22-8171/FAX.22-8171
16	DigiConne 株式会社デジコネ https://store.shopping.yahoo.co.jp/dotonakagurashi/b87c1aa4.html#shdetail#items	〒087-0022 根室市昭和町4-197 TEL050-3092-1365/FAX.27-6666
17	株式会社 根室市観光開発公社 https://www.swan44nemuro.com	〒087-0035 根室市船篭1 TEL.25-3055/FAX.25-3058
18	根室湾中部漁業協同組合	〒087-0035 根室市温根沼344-3 TEL.25-3131/FAX.25-3920
19	歯舞漁業協同組合 https://habomai-jf.jp	〒087-0192 根室市歯舞2-132-2 TEL.29-2301/FAX.28-2837
20	有限会社 ヒシト富山水産	〒087-0024 根室市宝林町4-85 TEL.24-1811/FAX.23-2688
21	株式会社 平庄商店 根室工場 https://nemuro-hirasho.jp	〒087-0012 根室市駒場町3-11 TEL.23-5196/FAX.24-8928
22	株式会社 藤井水産 https://www.fujiisuisan.co.jp	〒087-0046 根室市岬町4-10 TEL.22-3010/FAX.22-2493
23	株式会社 北海道日の出食品 http://www.hinode-syokuhin.jp/	〒087-0025 根室市西浜町10-20 TEL.23-4933/FAX.24-5507
24	株式会社 マルイ石田商店	〒087-0023 根室市桂木166-3 TEL.24-1122/FAX.24-1130
25	有限会社 マルカツ福島商店	〒087-0025 根室市西浜町10-30 TEL.23-4075
26	株式会社 丸協窪田商店 http://www.kubotakonbu.co.jp	〒087-0053 根室市本町3-3 TEL.24-4067/FAX.24-4068
27	有限会社 丸仁 http://www.nosappu.com/	〒087-0164 根室市珸瑤瑁2-132-2 TEL.28-2315/FAX.27-1868
28	株式会社 マルダイ水産 http://marudai-s.wixsite.com/marudai	〒087-0046 根室市岬町1-17 TEL.24-8131/FAX.23-2624
29	株式会社 髙橋商店 http://www.marutaka-takahashi.com/index.html	〒087-0032 根室市花咲港162 TEL.27-1066/FAX.27-1077
30	株式会社 杉山水産 http://www.marunaka-sugiyamasuisan.com/	〒087-0032 根室市花咲港288-5 TEL.25-8331/FAX.25-8192
31	マルナカイチ 杉山水産株式会社 http://sugiyama-kani.com	〒087-0046 根室市岬町2-8 TEL.22-3463/FAX.24-6292
32	有限会社 マルマツ松浦水産 https://www.marumatsu-matsuurasuisan.com/shop	〒087-0023 根室市桂木70-1 TEL.22-3818/FAX.22-3930
33	株式会社 宮崎水産（根室マルミヤ 鮮魚）	〒087-0023 根室市桂木153 TEL.22-1116/FAX.24-0393
34	株式会社 マルユウ http://maruyu-nemuro.com	〒087-0054 根室市海岸町2-55 TEL.23-4121/FAX.22-3375
35	株式会社 山十前川商店	〒087-0025 根室市西浜町10-117 TEL.24-5151/FAX.24-5167
36	有限会社 ヤマリ利琴水産 http://www.nemuro-rikotosuisan.com	〒087-0025 根室市西浜町1-88-1 TEL.24-5305/FAX.24-0490

商品の価格について

- 掲載の商品は令和7年6月現在の税込価格です。
- 原料の水揚げ状況等により、価格が変更される場合がございますので、予めご了承下さい。
- 金額が記載されていない商品の価格につきましては、各事業所まで直接お問い合わせ下さい。
- なお、別途送料がかかる場合がございますので、予めご了承下さい。

根室の水産加工食品カタログ
（令和7年度版）
■発行　根室市役所 水産経済部
■編集　根室市水産加工振興センター
〒087－0032 根室市花咲港374
TEL・FAX：0153－25－3313