根室が旨い!

新鮮!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2026

根室自慢の水産加工品の情報をご紹介いたします。根室の海の幸をぜひご堪能ください。

商品の購入を希望される場合は、各事業所へお問合わせください。

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、予めご了承ください。

さ ん ま 加 工 品

焼きさんま
当社の焼きさんまは、蒸気焙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」は鮮度の良い一口サイズに切ったさんまと菜の花などの野菜、魚卵を当社独自製法の調味酢で漬け込み、程よく混ぜ合わせた自慢の一品です。ぜひお召し上がりください。
お問合せ 株式会社 カネコメ髙岡商店

さんま漬魚(2本入り)
ピリ辛、糠漬、塩糀漬、西京漬の4種類の味のさんま漬魚をご用意いたしました。脂ののった新鮮な根室産のさんまを原魚とし、一尾一尾心をこめて造り上げた自慢の逸品です。ぜひご賞味ください。
お問合せ 株式会社 カネコメ髙岡商店

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。脂のり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 カネマ浜屋商店

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漬け込ん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ください。
お問合せ 株式会社 カネマ浜屋商店

平成22年度優良ふるさと食品中央コンクール
農林水産大臣賞受賞（さんま旨煮）
HACCP
自主衛生管理認証
認証 第01-00258号
さんま旨煮・味噌煮・黒酢煮・ゆず塩煮・梅酢煮・生姜煮・旨辛煮
鮮度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ております。旨煮（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、それぞれの味をお楽しみください。
お問合せ 株式会社 兼由

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、鍋や湯豆腐、炒め物等の各種料理の隠し味にぜひお使いください。
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特製の甘辛タレで香ばしく焼き上げ、バッテラ風に仕上げました。サンマ日本一の水揚げ量を誇る産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
さんま節カップらーめん
根室産の新鮮なサンマを独自製法で仕上げた「サンマ節」から造るスープは、上品な香りと深いコクが特徴です。サンマ日本一の水揚げ量を誇る産地ならではの素材を活かした、旨みたっぷりのラーメンをお召し上がりください。
お問合せ 株式会社 タイエー

さんまぼろぼろ
さんまフレークにごぼう・にんじん・ごまを合わせて香ばしく仕上げました。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大人気の商品です。
お問合せ 株式会社 平庄商店 根室工場

スパイシーさんまぼろぼろ
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大人気の商品です。
お問合せ 株式会社 平庄商店 根室工場

北海道産さんまマリネ
スモーク仕立て
北海道の道東沖で獲れる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酢漬けです。
価格 ¥1,080(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げ、特製のタレで味付けし、たっぷり2食分入っています。骨まで軟らかくなっていますので食べやすく、簡単便利に本格的などんぶりをご賞味いただけます。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。ご飯と一緒に炊くだけで、美味しい炊き込みご飯がお手軽にご堪能いただけます。
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、香ばしく炙りました。レトルト加工で骨まで食べられます。
価格 ¥540(2本入)
お問合せ 有限会社 マルカツ福島商店

さんま缶詰
水煮・味付(醤油)
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）に獲れた鮮度の良い脂ののったさんまを水煮・味付（醤油）の2種類に仕上げました。
お問合せ 株式会社 杉山水産

さんまみりん魚醤
一夜干し(3枚入)
みりんと魚醤の絶妙なバランスで仕上げたこの一品は、香ばしい風味と甘じょっぱい味が楽しめます。フライパン1つで簡単調理、手軽にそのままおつまみとして、お弁当や晩酌のお供にぴったりです。
お問合せ 株式会社 杉山水産

根室産 さんま(2尾入)
（塩・ねぎ塩・塩麹・糠・ピリ辛）
根室で水揚げされた脂ののった良質なさんまを厳選し、当社独自の製法で漬け込み極上な味わいに仕上げました。ご家庭でも簡単に調理できるため、お弁当のおかずや夕食のおかず、お酒のつまみとしても最適の逸品です。
お問合せ 株式会社 杉山水産

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一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。僅かな塩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に缶に詰める根室ならではの缶詰です。冷凍しないのでさんまの旨みがそのまま缶熟され、おいしい缶詰になります。
お問合せ 株式会社 マルユウ

いわし・さば・にしん加工品

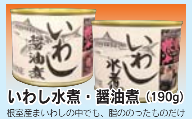
さばの水煮・旨煮・味噌煮
北海道沖で漁獲された鮮度の良いさばを原料に使用し、兼由独自の調味液で味付けし、骨まで食べられるようじっくり煮込んでおります。ごはんのおかずや、お酒のつまみにも最適です。
お問合せ 株式会社 兼由

根室産いわし
スモークビネガー漬け
北海道産の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 ¥1,080(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、美味しい炊き込みご飯がお手軽にご堪能いただけます。
価格 ¥756(115g)
お問合せ 株式会社 藤井水産

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スモーク風味の酢漬けです。
価格 ¥1,080(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


いわし水煮・醤油煮(190g)
根室産まいわしの中でも、脂ののったものだけを水煮と醤油煮の缶詰にしました。水煮はお好みで生姜や大根おろしを添えて、お醤油を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

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

根室七星いわしオリーブ煮
根室で水揚げされるまいわしを一口サイズにカットして花びら状に詰めています。オリーブオイルでしっとりとしたいわしにレモンの酸味が良く合います。
お問合せ 株式会社 マルユウ

根室七星いわし醤油煮
黒胡椒入り・唐辛子入り
根室で水揚げされるまいわしを一口サイズにカットして花びら状に詰めています。おかずやおつまみにもぴったりな味付けです。
お問合せ 株式会社 マルユウ

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塩ゆでした後、急速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いただけます。
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塩ゆでした後、急速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いただけます。
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。炊飯器に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

花咲ガニ姿ボイル
道東の一部でしか水揚げの無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速冷凍いたしました。自然解凍するだけで浜茹での花咲ガニを存分にご堪能いただけます。
お問合せ 株式会社 セイブ

花咲ガニ剥き身甲羅盛り
道東の一部でしか水揚げの無い花咲ガニを絶妙な塩加減で茹で上げ、お手軽にお召し上がりいただけるよう、手作業でむき身にして甲羅詰めにした商品です。花咲ガニの贅沢な旨みをお楽しみください。
お問合せ 株式会社 セイブ

花咲がにラーメン
根室産花咲ガニのむき身をレトルト加工し、旨みを凝縮した塩味スープと、こだわりのノンフライ麺が相性抜群の風味豊かなラーメンです。お湯を入れるだけで味わえる本格ラーメンは、ご自宅でも手軽に根室の味覚を楽しむことが出来ます。
お問合せ 株式会社 根室市観光開発公社

北海しまえびせんべい
根室近海で水揚げされた新鮮な北海しまえびのパウダーを練り込んだ、風味豊かで旨みの詰まったおせんべいです。
お問合せ 株式会社 根室市観光開発公社

まるごと殻まで食べれる北海しまえび
まるごと殻まで乾燥させた北海しまえびになります。殻ごと食べられるため、エビ本来の旨味・風味をお楽しみください。
価格 ¥900(20g)
お問合せ 有限会社 丸仁

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。蟹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、電子レンジで温めると本格的なおこわが、お手軽にお楽しみいただけます。
価格 ¥1,998(3個入)
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おります。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ください。
価格 ¥1,782(3個入)
お問合せ 株式会社 マルダイ水産

かにたっぷりかにしゅうまい
北海道産の紅ずわいがにの身を贅沢に使い、ほぐし身を上にたっぷりと乗せた贅沢な「かにしゅうまい」です。蒸し器で蒸したり、電子レンジで温めると紅ずわいがにの上品で繊細な風味がお楽しみいただけます。
価格 ¥1,890(6個入)
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）
根室の前浜にて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。そのままご飯に乗せた贅沢な「かに丼」や、各種料理の具材としてもお使いいただける逸品です。
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、そのまま焼いて焼きガニにしたり、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

北海道根室産
花咲ガニ甲羅盛り
北海道根室市の前浜にて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ください。また、ポ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

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

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、生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てっぽう汁に、また、お鍋にご利用いただいても、とても美味しくお召し上がりいただけます。
「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缶詰にしました。濃厚なだしごと、味噌汁やかに鍋等の色々なお料理にお使いいただけます。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

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。産地ならではの獲れたての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いただけます。
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、海で育った鮭を色、味、香りをそのままに皆様にお届けすべく造りあげた自然の風味豊かなフレークでございます。お茶漬けはもちろん、あなたのアイディアでお料理に、酒の肴に幅広くご利用ください。
お問合せ 永宝冷蔵株式会社

さくらますルイベ半身(刺身用)
天然サクラマスを刺身でお召し上がりいただけるよう、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ください。
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、厳しい衛生管理の下で製造しておりますので、安心してお召し上がりいただける商品です。また、切身重量・内容量はお客様のご要望に応じて変更が可能ですので、お気軽にお問い合わせください。
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

さけの旨煮・味噌煮・バジル
北海道沖で漁獲された鮮度の良いさけを原料に使用し、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

焼きほぐし鮭(100g)
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、鮭本来の旨みをギュッと閉じ込め、マイルドな塩加減とソフトな食感を実現しており、焼きの香ばしさが食欲をそそる一品になっております。
お問合せ 株式会社 兼由

鮭フレークセット(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、昔から変わらない味付けを守り続けています。
お問合せ 株式会社 小林商店

紅鮭姿切身・鮭切身
(90g×10切セット)
厳選した鮭は脂がのって身がしまっており、ほぐすと柔らかくふわっとほぐれます。焼いてそのままお召し上がりになるのはもちろん、身が崩れにくいので汁物にも向いています。
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。根室原野に自生する楢のチップを使い、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漬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 ¥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・数の子と和え、北海道名物「松前漬け」風に仕上げました。温かいご飯に乗せてお召し上りいただく他、おつまみなどでご堪能くださいませ。
価格 ¥1,296(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。温かいご飯に乗せてお召し上りいただく他、手巻き寿司、お茶漬け、おつまみなどでご堪能くださいませ。
価格 ¥1,296(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内臓を丁寧に取り除き、塩をすり込み、山のように鮭を積んで重石をし、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

さけ(からふとます)**水煮**(95g)
根室の沿岸で獲れる脂ののったカラフトマスの缶詰です。柔らかな肉質でそのままでも、鍋などの具材としても美味しくいただけます。添加物を一切使用しておりませんので、素材そのままの自然の味をお楽しみください。
お問合せ 株式会社 マルユウ

さけ中骨水煮(180g)
秋鮭を3枚におろした後の中骨の部分を骨ごと水煮にしています。添加物を一切使用しておりませんので、旨みの詰まった身だけでなく、柔らかく煮込まれた骨ごと秋鮭本来の美味しさを余すことなくお楽しみいただけます。
お問合せ 株式会社 マルユウ

い く ら ・ す じ こ

いくら醤油味
当社の「いくら醤油味」は、良質でかたちの整った卵を一粒一粒丹念に熟練の技術で漬け込み、新鮮なま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)
根室近海で漁獲された鮮度の良い秋鮭の卵を丁寧に取り出し、当社独自の製法で仕上げた「いくら醤油漬」です。粒ぞろいで質が良く、光沢があり、味わい深い逸品です。ぜひお召し上がりください。
お問合せ 株式会社 カネコメ髙岡商店

秋鮭塩いくら(500g)
上品なやさしさがとろけだす伝統と職人が作り出した極上の逸品。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(140g×2入)
旬の旨みがとろけだす伝統と職人技が造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、その日のうちにはぼまい昆布しょうゆを使った独自製法で調味・熟成を行いました。ワンフローズン製法だから新鮮なおいしさがそのまま味わえます。
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「徳川幕府献上鮭」として知られる歴史のある鮭です。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。藤井水産こだわりの逸品です。
価格 ¥4,320(100g)
お問合せ 株式会社 藤井水産

塩いくら
広大な北太平洋の海で育った鮭の卵を使用。新鮮なまま丁寧に「いくら」へとほぐし、塩だけの味付けで仕上げ、素材の味わいを大切にしました。
価格 ¥4,860(100g)
お問合せ 株式会社 藤井水産

床漬すじこ
広大な北太平洋の海で育った鮭の卵を使用。新鮮な生筋子をほぐさずに、塩だけの味付けにとどめ、低温の保管庫で熟成させ、素材の味わいを大切にしました。
価格 ¥5,400(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、ほおばると口の中でプチッ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いただ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

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白醤油を合わせ、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。当社独自の製造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。当社独自の製造方法で今でも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

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、北海道産の秋鮭卵と、醤油として「はぼまい昆布しょうゆ」を100%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。当社独自の製造方法により、見事な相性で旨みを引き出している限定販売の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「キッコーマン丸大豆しょうゆ」を使用し、秋鮭卵は北海道産の原料を使用。添加物を一切使用せず、鮭卵が本来持っている旨みを無添加生醤油によって引き出した、北海道に昔から伝わっている「醤油いくら」。限定販売のオリジナル商品です。
お問合せ 株式会社 山十前川商店

たらこ・明太子

塩たらこ(1kg)
たらこの命ともいわれる「プチプチ」とした食感と、さらりとした口あたりにこだわって造られた甘口仕立てのたらこです。化粧箱入りでギフトにもお使いいただけます。
お問合せ 株式会社 カネマ浜屋商店

塩たらこ(250g・500g)
ベーリング海で漁獲された産卵期のスケトウダラから、最上級の色合いと味の卵を使用。卵に透明感があり、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る一本物の特大サイズのみを選別。プチプチの食感をお楽しみください。
お問合せ 株式会社 小林商店

明太子(250g・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辛味タレに漬け込み、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
厳寒の道東近海で水揚げされる助宗鱈の卵巣を使用しています。中でも真子と呼ばれる、程良く熟した卵巣を選別し、無着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いただけます。
価格 ¥2,160(200g)
お問合せ 株式会社 藤井水産

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

生 う に

生うに
北海道HACCP認証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窒素水を使用して丁寧に洗浄しております。見た目の美しさと「うに」本来の味わいをぜひご堪能ください。
お問合せ 有限会社 カネタ竹内水産

塩水うに
塩水うに豪華3パック
天然えぞばふんうにの濃厚な美味しさを損なわないように、オホーツクの塩など良質の塩だけで作った塩水に浸しています。水切り後、刺身でお召し上がりいただくと、舌がとろける味わいをお楽しみいただけます。
お問合せ 有限会社 大喜

特撰えぞばふんうに贈答用
えぞばふんうに3折セット
えぞばふんうに花詰め
海のホルモンと云われ、「うにの王様」とも称される天然えぞばふんうにを贅沢に詰め込みました。滋養強壮に優れ、濃厚な味わいをお刺身やうに丼で存分にお召し上がりください。
お問合せ 有限会社 大喜

特選「生うに」
えぞば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。高級料亭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。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 株式会社 マルイ石田商店

特選「生うに」(塩水パック詰)
えぞば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加工しております。濃厚な味わいの特選「生うに」を、ミョウバンを使用せず、塩水パック詰めでお届けいたします。ご贈答はもちろん、ご自宅でも「生うに」の自然の旨みをご堪能ください。
お問合せ 株式会社 マルイ石田商店

塩水うに
北方四島産の最も高級で美味しいえぞばふんうにを無添加で加工し、塩水パック詰にいたしました。全国の寿司店等でご利用いただいている自信の商品です。
価格 ¥3,000(100g)
お問合せ 株式会社 マルタカ髙橋商店

生うに折入り
北方四島産の最も高級で美味しいえぞばふんうにを、ミョウバンなどを使用せず、無添加で加工しておりますので、採れたての磯の風味がそのままご堪能できます。全国の寿司店等でご利用いただいている自信の商品です。
価格 ¥4,500(170g)
お問合せ 株式会社 マルタカ髙橋商店

生うに黄特上
徹底した衛生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。高級料亭から有名寿司店でも使用される生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基準を満たした、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いたします。うに本来の味わいと甘みをご賞味ください。
お問合せ 有限会社 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、全国でも指折りの水揚高を誇ります。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 株式会社 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、自然本来の味そのままでお届けいたします。えぞばふんうにの殻を割り、素早く丁寧に剥き身に加工して塩水パックにしました。磯の風味と旨みが詰まった自慢の逸品です。
お問合せ 株式会社 マルミヤ宮崎水産

う に 加 工 品

雲丹クリームソース(100g)
生食用エゾバフンウニの中から弊社で厳選したウニをたっぷり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、サラダでお召し上がりいただけます。また、姉妹品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弊社で厳選したウニを使ったコロッケです。姉妹品のウニ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

うに屋が作ったうにバター&
うに味噌バター(100g×2枚入)
弊社が厳選したエゾバフンウニをふんだんに使用しました。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いただけます。
お問合せ 有限会社 大喜

こんがりと焼いた雲丹ドリア
弊社自慢のエゾバフンウニ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」をお召し上がりいただけます。素材本来の味を生かした味わいになっています。
お問合せ 有限会社 大喜

卵かけご飯専用雲丹しょうゆ
卵かけご飯専用の雲丹醤油で、エゾバフンウニをふんだんに使用しています。
お問合せ 有限会社 大喜

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ダレです。唐揚げ・きんぴら・シーフードフライの味付けに最高です。
価格 ¥648(100ml)
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
礼文島産ムラサキウニ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」をお召し上がりいただけます。
お問合せ 有限会社 大喜

うに一夜漬け
うに一夜漬けは、厳選したエゾバフンウニを釜炊き塩「華の潮」で仕上げた逸品です。生感覚の舌触りをお楽しみください。
お問合せ 有限会社 大喜

塩辛加工品

めふん(塩味・醤油味)(100g)
当社の「めふん」はオス鮭の腎臓（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。ご飯の上に乗せたり、お酒のつまみなどとして、お召し上がりください。
お問合せ 株式会社 カネコメ髙岡商店

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塩辛です。はちみつを使って自然な甘みを引き出しています。また、魚由来の天然コラーゲンを配合しています。
お問合せ 株式会社 カネマ浜屋商店

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。ほやの苦手な方でも食べられるように加工しています。当社の「ほや塩辛」をぜひご賞味ください。
お問合せ 有限会社 カネヨシ水産

たらばがに内子(塩辛)
かにの卵には、産卵直前の"外子"と、未成熟な卵巣"内子"があります。特に酒のつまみとして珍重されるのは、かにの"内子"の塩辛です。当社の「たらばがに内子」は、鮮度の良いたらばがにの"内子"を独自の製法で風味豊かに仕上げました。
お問合せ 株式会社 マルダイ水産

根室自慢の水産加工品の情報をご紹介いたします。根室の海の幸をぜひご堪能ください。

商品の購入を希望される場合は、各事業所へお問合わせください。 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、予めご了承ください。

ほっけ加工品

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

ほっけ一夜干し

脂のり抜群のほっけを厳選し、塩のみで味付けした完全無添加の一夜干しです。素材本来の旨味をギュッと閉じ込めた、体にも心にも優しい極上の一品です。

お問合せ 株式会社 カネマ浜屋商店

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いただけます。

お問合せ 株式会社 杉山水産

まだら・こまい加工品

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、麹等を軽く洗い流して弱火でじっくりと焼いてご賞味ください。

お問合せ 株式会社 カネコメ髙岡商店

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。寄せ鍋や味噌汁の具、さつま揚げ等、幅広くご利用いただけます。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いただける商品です。

お問合せ 株式会社 カネコメ髙岡商店

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 カネコメ髙岡商店

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、他の魚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

タラの旨煮・味噌煮

北海道沖で漁獲された鮮度の良いタラを原料に使用し、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。

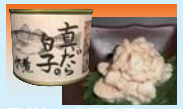
お問合せ 株式会社 兼由

一夜干し氷下魚

一、二年魚の食べ頃の氷下魚（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いただくのが一般的ですが、唐揚げにしても大変美味しく、おすすめの商品です。

価格 ¥1,566（500g）・¥3,024（1kg）

お問合せ センウロコ吉田水産株式会社


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。豆腐のようなとろふわ食感をお楽しみください。

お問合せ 株式会社 マルユウ

一夜干しこまい

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いただけます。

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

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いただけます。

お問合せ 株式会社 カネマ浜屋商店

黒カレイの煮付（160g）

根室の歯舞港で水揚げされたカレイのみを厳選して使用し、「はぼまい昆布しょうゆ」を使って煮付けております。フワフワとした身と昆布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

ぶりの旨煮・味噌煮・生姜煮・バジル

北海道沖で漁獲された鮮度の良いぶりを原料に使用し、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

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ください。

お問合せ 有限会社 丸仁

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鮮度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ください。玄人が好むほや独特の味わいをぜひ一度ご賞味ください。

お問合せ 有限会社 カネヨシ水産

カラスガレイえんがわ味付（170g）

カラスガレイのえんがわを「はぼまい昆布しょうゆ」で味付しています。魚の上質な脂をお楽しみください。

お問合せ 株式会社 マルユウ

乾燥珍味加工品

鮭とば・鮭とばソフト・鱒とば

根室（北海道）で水揚された秋鮭を迅速に処理し、気品のある美味しさをそのまま燻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人気製品「鮭とばソフト」、獲れたての脂ののった鱒を独自の味付けと製法により柔らかく仕上げた「鱒とば」。ぜひお召し上がりください。

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いただけます。ご家族の食卓に、お子様の発育促進に、お茶のお供にぜひご愛用ください。

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珍味です。お酒のお供などとして、こだわりの味わいをお楽しみください。

お問合せ 株式会社 カネコメ髙岡商店

開きコマイ

根室産の良質なこまいを丁寧に乾燥させ、食べやすいように骨を取り除いて干珍味にしました。淡泊な魚ですが、噛むほどに上品な旨みとコクが口の中に広がる逸品です。そのまま裂いてお召し上がりください。

お問合せ センウロコ吉田水産株式会社

干氷下魚

氷下魚（こまい）は厳しい冬の季節に獲れる地元でも人気の高い、根室を代表する魚です。新鮮な氷下魚を丁寧に干し上げ、旨みを引き出した根室の代表的な珍味です。骨と皮を取り、むしってお召し上がりください。

価格 ¥1,512（270g）

お問合せ センウロコ吉田水産株式会社

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本物のいかすみを隠し味に使い、焼きたてのままソフトに裂きました。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

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の旨みを逃さぬように皮をつけたまま加工し、ソフトに裂きました。唐辛子、ガーリック、風味豊かな本場イタリアのオリーブオイルでアクセントを効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

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「オホーツクの塩」をさっと使い、焼きたての味そのままを食べやすいようにカットして丁寧に焼き上げました。

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酸味の米黒酢を調味に使い、ソフトな焼きたての味そのままをスティック状に裂きました。

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効かせた商品です。

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を隠し味に使い、焼きたてのままソフトにのしました。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

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裂きました。隠し味に根室産のさんま魚醤を使い、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、昔ながらの手法で一枚一枚丁寧に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

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、こだわりのだしで漬け込んで美味しさを引き立たせました。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

のしたら

助宗鱈の素材の旨味を活かし、オホーツクの塩を使い、あっさりとした味付けに仕上げました。乾燥したあと、1枚1枚食べやすいように一口サイズにカットしています。「体に優しく、食べて安心、美味しさ満足」なおつまみです。

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。

北海道道東産の昆布をこだわりのだしと根室独自のさんま魚醤で味付けし、梅酢でさわやかな酸味を加えた自然派の逸品です。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いただけます。

お問合せ 株式会社 北海道日の出食品

細切り鮭とば

北海道を代表する魚である秋鮭を原料として、昆布、鰹、椎茸のこだわりのだしで漬け込み美味しさを引き立てました。さんま魚醤を隠し味に使い、香ばしさを増すため燻製風味を加え乾燥したあと、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

細切りたらとば

新鮮な助宗鱈を原料にし、調味に昆布、鰹、椎茸のだしに、アクセントの効いた唐辛子の甘辛さが癖になるおつまみです。干したあと、食べやすいように細切りにしています。「体に優しく、食べて安心、美味しさ満足」な逸品です。

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

北海道を代表する魚である秋鮭を原料として、昆布、鰹、椎茸のこだわりのだしで味をつけてから、干しあげた皮をじっくりと炙りポリポリっ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

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て一口サイズに乾燥させたおつまみです。「体に優しく、食べて安心、美味しさ満足」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

むしりかれい

黒カレイの素材の旨味を活かし、昆布、鰹、椎茸のだしで漬け込み美味しさを引き立たせました。一晩乾燥したあと、食べやすいよう一口サイズにしています。「体に優しく、食べて安心、美味しさ満足」なおつまみです。

お問合せ 株式会社 北海道日の出食品

むしりホッケ

新鮮なホッケを原料にし、昆布、鰹、椎茸のだしで漬け込み美味しさを引き立たせました。さんま魚醤を隠し味に使い、香ばしさを増すためスモーク風味を加え、二晩乾燥したあと、食べやすいように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

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。食べやすい一口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ください。

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。カルシウムもミネラルもたっぷり子供のおやつとしても人気の丸仁自慢の一品はいかがでしょうか。お好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

貝類加工品

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、醤油と根室産棹前昆布で仕上げました。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 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

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

北海道で漁獲されたベビーほたてを原料に使用し、バジルベースの兼由独自の調味液で味付けしております。ごはんのおかずや、お酒のつまみにも最適です。2024年ジャパンフードセレクショングランプリ受賞商品です。

お問合せ 株式会社 兼由

つぶ・昆布（110g）

根室産のつぶと昆布（貝殻棹前昆布）を原料にし、旨さが引き立つ、ピリ辛味に仕上げました。ご飯のおかずはもちろん、お酒のつまみにもぴったりです。開封してそのままお召し上がりいただけます。

お問合せ 有限会社 カネヨシ水産

刺身用ほたて貝柱（300g・500g）

本場北海道のオホーツク海で育った肉厚で甘味たっぷりのほたて貝柱です。ほたての餌となるプランクトンが豊富なので、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、岡山名産の姫唐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つまみやお子様のおやつに喜ばれています。

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、長大な筋肉質の水管を持つ二枚貝類です。当漁協の前浜では、年に二日間しか水揚げしないため「幻の貝」とも呼ばれています。生貝や乾燥製品の食用に適しており、本品はくせになる独特の渋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、鰹、椎茸の本物のだしで味付けした無添加の逸品です。

お問合せ 株式会社 北海道日の出食品

レトルトつぶ貝炙り醤油煮

特製の醤油タレで煮込み、直火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、解凍してもドリップが少なく、生食でも大変美味しくお召し上がりいただけます。

お問合せ 株式会社 マルダイ水産

あさり水煮（85g）

根室海峡の冷たい海で育ったあさり貝は、旨みが強く、肉厚で大きいことが特徴です。鉄分、ビタミンB1、B2が豊富なあさりを、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いただけます。

お問合せ 株式会社 マルユウ

ほたて貝柱フレーク水煮

ほたて貝柱をほぐして食べやすく、料理にも手軽に使いやすい缶詰に仕上げました。汁ごと使って旨みがたっぷりです。

お問合せ 株式会社 マルユウ

北寄貝水煮（170g）

根室海峡の冷たい海で育った天然大粒のほっき貝を1つ1つ丁寧に殻を剥いて手詰めしております。ほっき貝から出る旨みが詰まった汁も、汁物のだし等にお使いください。添加物を使用せず、素材の味を大切にした自然の美味しさをお届けします。

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ます。刺身や鮨種の他、洋風、中華風にも幅広くお使いいただけます。

お問合せ 株式会社 山十前川商店

たこ加工品

水蛸ボイル

北海道根室市の落石前浜で獲れた新鮮な水蛸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いただけます。

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。前浜産の活きの良い新鮮なたこのみを仕入れた、とても柔らかく、化学調味料を一切使わずに素材の味を活かした、浜の母さん愛情100%の美味しさです。

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、浜の母さんが味付けした商品です。柔らかいたこの食感とサクッとした衣の歯触りをお楽しみいただける商品です。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）

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、たこの旨みをたっぷり感じる炊き込みご飯をお楽しみいただけます。

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）

北海道太平洋沿岸で獲れた新鮮な水たこを丁寧に下処理し、旨味を閉じ込めた極上の薄造りに仕上げました。水たこならではの濃厚な甘みと、噛むほどに広がる旨味。薄く均一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

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。ディルの香り豊かな仕上がりです。

価格 ¥1,620（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、地元で人気のはぼまい昆布しょうゆで味付けをしています。汁を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

昆布加工品

歯舞だし昆布

歯舞産なが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なだしがとれるのが特徴で、豊かな潮流に育まれた美味しさは格別です。湯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

貝殻島産棹前昆布を使用した商品です。本格的な操業が始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称賛されています。

お問合せ 歯舞漁業協同組合

はぼまい昆布しょうゆ

歯舞産なが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

はぼまい昆布ぽんず

歯舞産なが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。お酢の苦手な方や、お子様もおいしくお召し上がりいただける酸味を抑えた「ぽんず」です。

価格 ¥567（360ml）

お問合せ 歯舞漁業協同組合

はぼまい根昆布つゆ

歯舞なが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根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麺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

はぼまい昆布八方つゆ

歯舞産なが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

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穫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

パリポリ焼き昆布

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を入れ、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

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冊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

棹前（さおまえ）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、結び昆布、昆布巻などにしてお召し上がりください。

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・貝殻島産の棹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。適度な歯ごたえを残しつつ、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、気軽にお召し上がりください。

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	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 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 浜屋商店 https://nemuro-hamaya.com	〒087-0004 根室市光洋町2－33 TEL.24－7889/FAX.24－6793
8	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
9	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
10	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
11	株式会社 セイブ	〒087-0044 根室市松本町1－14 TEL.23－2026/FAX.23－3326
12	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
13	株式会社 タイエー https://www.taie1965.com	〒087-0018 根室市千島町2－43 TEL.23－3398/FAX.24－0631
14	有限会社 大喜	〒087-0054 根室市海岸町2－19 TEL.22－8171/FAX.22－8171
15	DigiConne 株式会社デジコネ https://store.shopping.yahoo.co.jp/dotoinakagurashi/b8b7c1aaa4.html#sideNaviItems	〒087-0022 根室市昭和町4－197 TEL.050－3092－1365/FAX.27－6666
16	株式会社 根室市観光開発公社 https://www.swan44nemuro.com	〒086-0073 根室市酪陽1 TEL.25－3055/FAX.25－3058
17	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
18	歯舞漁業協同組合 https://habomai-jf.jp	〒087-0192 根室市歯舞4－132－2 TEL.28－2301/FAX.28－2837
19	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
20	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
21	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
22	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
23	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
24	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
25	有限会社 丸仁 http://www.nosappu.com/	〒087-0164 根室市珸瑶瑁2－132－2 TEL.28－2315/FAX.27－1868
26	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
27	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
28	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
29	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
30	株式会社 宮崎水産 根室マルミヤ 検索	〒087-0023 根室市桂木153 TEL.27－1116/FAX.24－0393
31	株式会社 マルユウ http://maruyu-nemuro.com https://maruyu.shop-pro.jp/	〒087-0054 根室市海岸町2－55 TEL.23－4121/FAX.22－3375
32	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
33	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８年８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、予めご了承ください。
- 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ください。
- なお、別途送料がかかる場合がございますので、予めご了承ください。

根室の水産加工食品カタログ
（令和８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