

錫・田夫

厳選したするめいか、
国産のスケトウダラを使用し、
ていねいに撈拌しながら、
色・味良く炊きあげました

特上いかあられ



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
保存料不使用

北海道産の天日干するめいかのうま味と持ち味を生かし、けしの実を加えて、照りよくあめ色に炊き上げました。いかの風味濃厚な一品です。

(第55回全国水産加工たべもの展:水産庁長官賞受賞)

いかあられ



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
テカパック500g



厳選した青森県産するめいかを特製のたれに一晩寝かせ、こだわりの製法で甘口に炊き上げました。お茶うけに最適の一品です。

ソフトいかあられ



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
テカパック500g



いかあられよりも薄くのしたするめいかを短冊状にカットし、水あめと砂糖でやわらかく炊き上げました。けしの実も多く加えています。

東 煮



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
保存料不使用



青森県産のするめいかを食べやすいよう松葉状に加工し、甘さを抑えてあめ炊きしました。けしの実を添付しております。

特切いか



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
保存料不使用



長崎県対馬産の上質なるめいかを厳選。たれがまんべんなくからまるよう丹念にほぐし、香り豊かないりごまを合わせました。

松切いか



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
テカパック500g



極細に加工した北海道産の皮付きするめいかを使用。ていねいにほぐしながらしょうゆの香りをほんのり効かせました。いかのうま味満点の商品です。

保存料不使用

梅切いか



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
テカパック500g



細くカットした干しいかをじっくり甘口にいりつけ、最後にいかと相性の良いいりごまを混合しました。ごはんやお弁当の一品にどうぞ。

保存料不使用

くるみいか



規格 デカパック500g×2
賞味期限 60日
保存方法 冷所



青森県産のするめいか(いかあられ)とカリフォルニア産のくるみを混合し、ほんのり甘く炊き上げました。お茶うけ、箸休めにどうぞ。

するめくるみ



規格 デカパック500g×2
賞味期限 60日
保存方法 冷所
保存料不使用



北海道産するめいかを甘辛く炊き上げ(松切りいか)、カリフォルニア産のくるみを混合しました。するめいかとくるみの相性は抜群です。

海 老



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 デカパック1kg
デカパック500g
保存料不使用



厳選した干し海老をあめ炊きしました。サクッとした独特の歯ごたえと、甘いたれがしみ込んだ海老にいりごまの風味が良く合います。
(第52回全国水産加工たべもの展:水産庁長官賞受賞)

帆立貝ひも



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
保存料不使用



北海道オホーツク産の細長い帆立貝ひもを、そのまま時間をかけて甘辛く炊き上げました。しょうゆとしょうがの風味が絶妙です。
(第33回全国水産加工たべもの展:水産庁長官賞受賞)

寿しおぼろ



規格・荷姿 1kg×2(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
保存料不使用



生炊そぼろ用に加工処理した北海道産スケウダラを、ふんわり炊き上げました。ちょっぴり塩味が効いた淡いピンク色のおぼろが、巻き寿司やちらし寿司を引き立てます。

黄金田夫



規格・荷姿 1kg×2(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 デカパック1kg
無添加



北海道産スケウダラの素材を大切に、天然醸造しょうゆと砂糖でシンプルに炊き上げました。ごはんにかけてお召し上がりください。
(第46回全国水産加工たべもの展:大阪府知事賞受賞)

桜 田 夫



規格・荷姿 1kg×2(×8)
賞味期限 90日
保存方法 冷所
関連商品 デカパック1kg
保存料不使用



生炊そぼろ・有塩そぼろに砂糖を攪拌し、着色料を使用して桜色に仕上げました。巻き寿司やちらし寿司に最適で、直接ごはんにかけてもお召し上がりいただけます。

寿しおぼろ (天然色素)



規格・荷姿 1kg×2(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
保存料不使用



ていねいにほぐして加工された生炊そぼろを、天然色素を使用して炊き上げました。着色料はコチニール色素を使用、ごはんに移りません。