



小豆嶋漁業

商品カタログ

小豆嶋漁業の商品は、三陸産の海産物を
 たくさんの方々に召し上がっていただくことを願って作った商品がほとんどです。
 ぜひお試しください、お気に召しましたら、
 ご贈答用にもご利用ください。



季節商品

南部新巻鮭

11～12月の限定商品です!

大槌が発祥の地とされる、南部新巻鮭。当社では11月後半から12月の間に製造します。新巻鮭はその日に水揚げされた新鮮な鮭を使用し、内臓を取り、5日間塩漬、その後きれいに磨いた後、1週間程度、冬の乾いた浜風をあて、寒風干しします。鮭の凝縮した旨みをお試しください。



秋刀魚直送便

9～10月の限定商品です!

9月～10月にかけて秋刀魚直送を行っています。当社では、釜石、宮古、大槌に水揚げされる秋刀魚を直送しています。



セット商品

1 三陸産 海の幸セット

煮物、焼き物、揚げ物が揃ったおかずセットです。

セット内容:サンマみりん干し、塩サバー夜干し、若布、カレイの煮付、さんま竜田揚、または、さば竜田揚げいずれか1つ、サンまつみれ、イカのくちっこ煮、鮭ぎょうざ



2 三陸産 おつまみのセット

ビール、ワイン、お酒のお供にどうぞ!

セット内容:鮭のリエット、鮭ふりっと、鮭のソーセージ、真イカ沖漬け、ホヤ燻製、茎わかめとアメリカ豆の出会い、イカのくちっこ煮



3 簡単調理のセット

お料理が苦手な方にお勧めの温めて食べるだけのお魚セットです。

セット内容:カレイの煮付、すき昆布とイカの煮付、レンジでチンする焼魚 秋刀魚塩焼、レンジでチンする焼魚 鯖塩焼、サンまつみれ、イカのくちっこ煮



新商品

4 レンジでチンする焼魚 秋刀魚塩焼き 2切れ入

冷凍庫から取り出し、凍った状態で袋のまま電子レンジで温める秋刀魚の塩焼きです。ふっくら焼き上げた秋刀魚を急速冷凍しています。



5 レンジでチンする焼魚 鯖塩焼き 2切れ入

冷凍庫から取り出し、凍った状態で袋のまま電子レンジで温める鯖の塩焼きです。ふっくら焼き上げた鯖を急速冷凍しています。



6 味噌っこ ほやっこ 80g入

三陸産の旬のホヤをおいしいお味噌で和えました。ふっくらとしたホヤと味噌は大変相性が良く、美味しいおつまみです。



個性派商品

7 ホタッキーの チーズ焼き

貝殻の上にベビーホタテと三陸産若布の茎に、バジルソースを加えてとろけるチーズを載せています。熱を加えチーズがとろりと溶けたら食べごろ、ホタテに若布の茎のコリコリとした食感がとても合った一品です。



8ヶ入

8 イカ明太焼き

イカを小さくカットし、明太風たれで下味付けしています。袋ごと湯せんにかけるか、袋から出しフライパンで炒めると簡単に調理できます。ピリッとした辛さがやみつきになります。100g食べ切りサイズを3パック入れて用意しました。



100g×3パック入

9 鮭明太漬け

明太の豊かな風味と、三陸産秋鮭の相性はとても良く、ごはんのおかず、お弁当のおかずとして最適です。お弁当サイズの30gの5切れ入りと8切れ入りを用意しました。



5切れ入 8切れ入

10 茎わかめと アメリカ豆の出会い

三陸産若布の茎と米軍さんからの物資のグリーンピースが出会いました。ごま油を加えた炒め物風のアレンジです。自然解凍してそのままお召し上がりください。



160g入

11 三陸産 ほや燻製

三陸産の風味豊かなホヤを使い燻製にしました。ほやの旨みと風味が残る贅沢なおつまみです。ソフトタイプの燻製です。



45g入

12 イカの 口っこ煮

赤いかの口(くち)を醤油、酒、砂糖でやわらかく煮込んでいます。ここ大槌での郷土料理とも言える、昔からの食べ物です。



300g入

13 鮭の ソーセージ

三陸産の鮭を使ったソーセージです。小さく切ったイカを入れ食感を加え、チーズを入れてまろやかさをプラスしています。お肉が苦手な方や、お魚が苦手なお子様におすすめの商品です。



5本 75g入

14 鮭のリエット

三陸産の鮭を使った、鮭のパテ風のお料理です。クリームチーズ、生クリームを入れクリーミーな仕上がりになっています。パンやクラッカーにつけてお召し上がりください。パーティーメニューの一品に、または、ワインのおつまみとして活躍します。



75g入

15 明神丸の 真イカ沖漬け

大槌町のイカ釣り船「明神丸」で釣れたての生きたままのイカをそのままタレに漬けこみ、船上凍結した沖漬けです。



1本入

16 鮭ぎょうざ

きざみ若布の茎、チーズが入った鮭の餃子です。ポン酢、わさび醤油などの和風タレでお召し上がりください。



10ヶ入

簡単調理！主婦の味方

17 さんまつみれ

三陸産のサンマを使用し、食べやすい一口サイズにしています。お野菜をたくさん入れてつみれ汁としてお召し上がりください。冷凍庫から取り出し、ココロッと必要な分を入れるだけでおいしいつみれ汁が出来上がります。



500g入 200g入

18 豆乳入り鮭つみれ

三陸産の鮭に豆乳を混ぜ合わせ、一口サイズのつみれに仕上げました。味噌汁、お鍋等の和食、クリームシチューなどの洋食にも合うシンプルな味付けにしています。野菜、豆腐を入れた味噌汁に、袋から出し、必要な分量をココロッと入れるだけで、おいしい鮭のつみれ汁が出来上がります。



500g入 200g入

19 カレイの煮付昆布入り

カレイと三陸産昆布が入った、お煮つけです。袋のまま温めて器にもるだけでおかず一品できあがり。



1切れ入

20 すき昆布とイカの煮付

三陸産のすき昆布とイカの煮付。甘さを控えた生姜風味の味付けです。イカは圧力鍋で煮、柔らかく仕上がっていますが、すき昆布は加熱しすぎずシャキシャキ感を残しています。袋のままレンジで温めるだけで、おいしいお惣菜一品できあがり。



75g入

定番はやっぱり人気！

21 さんまみりん干し

2枚入

三陸産のサンマを開き、昔ながらの製法で天日干ししています。味は甘すぎずサンマの味を生かした味付けになっています。



22 さばみりん干し

2枚入

三陸産の真サバ、ゴマサバを三枚におろし、昔ながらの製法で天日干ししています。味は甘すぎずサバの味を生かした味付けになっています。



23 塩さば一夜干し

2枚入

三陸産の真サバ、ゴマサバを三枚におろし、昔ながらの製法で天日干ししています。味は塩のみ、サバの味を生かしたシンプルな味付けになっています。



三陸産の海藻はやっぱり旨い！

24 塩蔵わかめ

200g入

三陸産は歯ごたえが特徴。ぜひご賞味下さい。



25 すき昆布

1枚入

三陸産のすき昆布。水に戻し、お煮付、サラダ、炒め物等、レシピはいろいろです。



26 冷凍めかぶ

200g入

三陸産のメカブです。熱湯をかけると、鮮やかな色に変わります。ポン酢、お醤油をかけてお召し上がり下さい。



27 早煮昆布

2本入

三陸産の早煮昆布で、だし昆布ではなく食べる為の昆布です。昆布巻き、煮物、おでんなどでお召し上がり下さい。



三陸海産物の揚げ物

28 ひょうたん島
さつま揚げ

ひょうたんの形をしたさつま揚げを一本一本串刺しにしています。魚のすり身、それに三陸産茎わかめ、イカを入れました。油で揚げてあつあつをお召し上がりください。



5本入



29 秋刀魚フライ

三陸産の秋刀魚を開き、中骨、腹骨を取り除いたものに良質の生パン粉を付けて仕上げています。下味無し素材の味にお好みのソース、タルタルソース、醤油等でお召し上がりください。



2枚入



30 鮭のフリット

三陸産の鮭をスティック状にカットし、フリット風の衣をつけました。油で揚げるだけの簡単調理で出来上がりです。サクサクとした食感がお子様にも喜ばれ、おやつ感覚でお召し上がりになります。また、ビールのおつまみにも良く合います!



400g入



31 パラパラいか揚げ

いかを小さくカットし、醤油で下味付け後、片栗粉で衣付しています。その後一つ一つをバラバラに冷凍。油で揚げるだけで簡単おつまみができあがります。かき揚げの具、八宝菜などのあんかけ料理にもご利用になります。



400g入



32 さんま
竜田揚げ

三陸産のサンマを醤油で下味を付け、片栗粉をまぶしています。揚げるだけでおいしくお召し上がりになります。また、甘酢あんかけ、ポン酢、醤油等をかけてもおいしいです!



400g入



33 さば竜田揚げ

三陸産の鯖を醤油で下味を付け、片栗粉をまぶしています。揚げるだけでおいしくお召し上がりになります。また、甘酢あんかけ、ポン酢、醤油等をかけてもおいしいです!



500g入



レシピいろいろ

34 鮭ひき肉
150g入 500g入

三陸産の鮭をミンチにし、そのまま真空パックにした鮭のひき肉です。鮭ハンバーグ、鮭餃子、鮭焼売、鮭つみれ...など、レシピはいろいろです。



ご注文は、電話、FAX、メールにて承ります。

電話: 0193-42-2923 FAX: 050-3730-0354
メール: shouzushima.gyogyo@gmail.com

●お好きな商品を詰め合わせ発送いたします(発送は別途、送料がかかります)。●お支払は郵便振込、または、銀行振込でお願いいたします。

小豆嶋漁業株式会社

〒028-1105 岩手県上閉伊郡大槌町安渡 3-12-12 HP http://domannaka.com/shouzushima_co.html