



加工製品

選りすぐりの季節の素材を丹念に炊き上げた、職人仕立てのプロの味。じっくりと時間をかけた老舗ならではの贅沢な味。

1



わかさぎ飴煮

当社の最も売れている商品です!カルシウム豊富なわかさぎを伝統の浮かし炊き製法にて柔らかく炊き上げました。

2



わかさぎ甘露煮

霞ヶ浦を代表する甘露煮。ロングセラーです。

3



子持ちわかさぎ甘露煮

産卵前のわかさぎの卵がいっぱいの物を厳選し、食べやすくソフトな食感に炊き上げてあります。

4



わかさぎ筏焼

年末おせちの定番商材。通年取り扱っています。

5



ピリ辛わかさぎ

わかさぎを一味唐辛子と一緒に炊き込んだピリ辛バージョン。おつまみにも最適です。

6



生炊きわかさぎ

霞ヶ浦で水揚げされたばかりの新鮮なわかさぎを風味を重視した生炊き製法にてじっくり炊き上げました。

7



くるみわかさぎ

浮かし炊き製法のやわらかいわかさぎとくるみのサクサクした食感がマッチしています。

8



わかさぎ煮干し

霞ヶ浦の夏の風物詩。霞ヶ浦名産の高級煮干しです。

9



川えび甘煮

川えび独特の風味が、程よい歯ざわりとよくマッチしています。

10



小えび甘露煮

「川えび甘煮」をバージョンアップ。微妙な食感の違いをお楽しみ頂けます。

11



中えび甘露煮

やや大きめの川えびを香り高く炊き上げました。

12



川えび鬼ガラ焼き

鮮度の良い川えびを焼き上げ、香ばしさを生かして炊き上げた健康食品。おせちの必須アイテム。

13



えびくるみ

1品で2度おいしい!えびの風味とくるみのサクサクした食感をお楽しみください。

14



生姜佃煮

おつまみに、おにぎりの具材に、ごはんのお供におすすめです。

15

農林水産
大臣賞

生姜ちりめん

生姜の辛みと、ちりめんの
コクのある味わいがよくマッチ
しております。

16



子持ち白魚甘露煮

当社独自の製法で柔らかく
炊き上げました。卵のプチ
プチ感をお楽しみください。

17



白魚煮干し

鮮度の良い白魚を釜揚げにし、
丁寧に天日乾燥しました。
上品な煮干しです。

18



生はぜ佃煮

小さめのはぜ(ゴリ)を生から
じっくり炊き上げました。

19



本はぜ甘露煮

深川飯の定番。本はぜの「う
まみ」を引き出した逸品です。
おせち料理にも!

20

水産省
長官賞

もろこ甘露煮

きざみ生姜と相性がピッタリ。
ほろ苦さが通に受けています。

21



もろこすずめ焼

串もろこを焼き香ばしく仕上
げました。

22



小鯛うま煮

小さめの鯛を、柔らかく、骨ご
と美味しく食べられるように
炊き上げました。

23



ふな甘露煮

骨までやわらかく炊き上げ、
独特の食感が通に受けてい
ます。

24

農林水産
大臣賞

生炊き小女子

当日水揚げされたばかりの鮮
度の良い小女子を生炊きに
しました。

25



くるみ小女子

鮮度の良い国産の小女子の
旨みとカリフォルニア産の
くるみの香ばしさが見事に
マッチしています。

26



しらす紅梅煮

細かくてやわらかい小魚で、
お子様からお年寄りまでお楽
しみ頂けます。

27



しらすくるみ

しらす紅梅煮のやわらかい
食感とカリフォルニア産く
るみのサクサク感がマッチ。

28



ちりめん佃煮

太平洋沿岸の厳選された国産
のちりめんじゃこをあっさり甘
口に炊き上げました。ちりめん
じゃこ本来の食感と旨味をそ
のままに活かした逸品です。

29



生炊き白魚

霞ヶ浦で水揚げされた新鮮な
白魚を、生の状態からあっさり
甘口に炊き上げました。生炊き
ならではのやわらかい口あたり
が魅力です。

30



あさり佃煮

あさりの旨みをじっくり引き出
した逸品です。細切り生姜と
の炊き合わせが絶妙。

31



あさりしぐれ(大粒)

大粒サイズのあさりのみを厳選して使用しております。一味唐辛子でピリ辛に味付けされたしぐれ煮は歯応え十分です。

32



しじみうま煮

しじみのうまみをじっくり引きだした逸品。刻み生姜の風味がよくマッチしています。

33



ほたてうま煮

北海道噴火湾を中心に厳選したほたてです。柔らかく程良い歯応えに炊き上げました。ご飯のおかず、炊き込みごはん、おつまみにピッタリ。

34



生あみ佃煮

三陸産の栄養豊富なアミを磯の香り高く炊き上げました。ごはんやおにぎりにピッタリ。

35



いなご甘露煮

稲穂の香り高い高たんぱくのいなごを独自の製法で香ばしくサクサクとした食感に仕上げました。

36



甘口昆布

北海道、青森の国産昆布をあっさり程良い甘さに炊き上げ、白ゴマが良くマッチして、食べやすく仕上げています。

37



しそ昆布

北海道、青森の国産昆布をしその実と共に炊き上げました。しその風味が食欲をそそります。

38



あさり昆布

あさりと昆布の旨みをじっくり引き出した一品です。

39



たらこ昆布

昆布によく絡んだ、たらこの「つぶつぶ」食感が人気です。

40



しいたけ昆布

角切りの昆布をしいたけの旨みと共に炊き上げた贅沢な逸品です。

41



ピリ辛昆布

北海道、青森の国産昆布を一味唐辛子と共に炊き上げました。辛さの効いた昆布はおつまみ・ご飯のおかず、ピッタリ。

42



ごま入り切りイカ

イカの食感とゴマの風味がよくマッチしています。おつまみに最適の一品。

43



かつお角煮

旬のかつおを食べやすいサイズの角切りにしてじっくり煮込みました。



冷凍品

素材を確かな目で吟味し、鮮度を大切に生冷凍の素材です。椀種や天ぷら素材など用途は多様です。

1



手長えび【生冷凍】

雄の手長えびを厳選。旅館・料亭・居酒屋などで幅広く使用されています。



川えび【生冷凍】

唐揚げ・ボイル・佃煮など幅広い加工用途で使用されています。



ボイル川えび【冷凍】 〈霞ヶ浦産〉

風味の良い霞ヶ浦の鮮度抜群の川えびです。



ボイル川えび【冷凍】 〈中国産〉

かき揚げ・海老せんべい・佃煮・その他、多用途に使用されています。



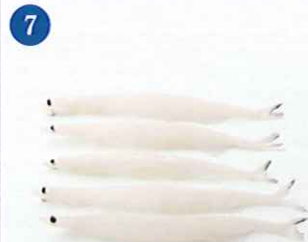
素干しえび【冷凍】

佃煮・海老せんべい・その他・加工用原料。



ゴリ(はぜ)【生冷凍】

小さめものは佃煮に、大きめものは煮物・揚げ物等に使用されています。



白魚【生冷凍】

IQFは、かき揚げ・天ぷらに、BQFは佃煮・生珍味加工等に使用されています。



子持ち白魚【生冷凍】

旬の時期に漁獲した卵いっぱいの子持ちの白魚を新鮮な状態で急速凍結しました。



わかさぎ【生冷凍】 〈霞ヶ浦産〉

霞ヶ浦で水揚げした旬のわかさぎを水揚げ直後に急速冷凍しました。鮮度抜群の銀色に輝く国産わかさぎです。



わかさぎ【生冷凍】 〈中国産〉

カルシウム豊富なわかさぎを急速冷凍しました。IQF・BQF各サイズ取り揃えております。



子持ちわかさぎ【生冷凍】 〈中国産〉

産卵直前の卵がいっぱいのわかさぎです。プチプチした卵の食感が魅力です。



わかさぎ磯辺 フリッター

霞ヶ浦産の鮮度抜群のわかさぎに青のりをまぶし、磯辺風のフリッターにしました。レンジやオーブントースターで温めていただいてもおいしく、お召しあがりいただけます。油で揚げるとさらにサクッと仕上がります。



ボイルたにし【冷凍】

歯応え十分のボイルたにしです。



ボイルたん貝【冷凍】

霞ヶ浦ならではの懐かしさを醸し出す商品です。切干し大根と煮るのも美味しいです。



味付けバイ貝【冷凍】

当社秘伝の味付けでパッケージしました。



バイ貝【冷凍】

コリコリした食感で人気の冷凍バイ貝原料です。おつまみなどに最適です。



わかさぎ南蛮漬 〈国産〉

霞ヶ浦産の厳選素材のわかさぎをオリジナルレシピでさっぱりとした味付けに仕上げました。国産の生鮮野菜(玉ねぎ・人参・パプリカ・レモン・赤唐辛子)などとあわせ、とことん素材と味にこだわった逸品です。