

三陸

ほや



©ほやっぴー



ほやには5つの味(甘味、塩味、酸味、苦味、旨味)が揃っているといわれ、平安時代から食されている貴重な食材です。伊達家の正月料理には「ほや」が明記されており、古くからダシとしても利用していたものと思われま

す。弊社は三陸の特産品であるほやの可能性を探るべく、あらゆる角度から研究と商品開発を行っています。



手で剥いて
食べるよ!

三陸 殻付ボイルほや

【賞味期限】 冷凍1年、
解凍後冷蔵（10℃以下）で4日間

殻付のほやを殻からのダシが出るようじっくりボイルしました。手でむいて食べるのがポイントです。ほやの苦手な方でもこの美味しさにはびっくりです。



100g(通常パック)

500円 (税込 540円)

【1ケース20P×2】



300g(業務用)

1,200円 (税込 1,296円)

【1ケース10P×2】



三陸 ほやむき身

【内容量】 300g
【賞味期限】 冷凍1年、
解凍後冷蔵（10℃以下）で4日間

新鮮なほやをすばやく内蔵処理し、急速冷凍しました。刺身、しゃぶしゃぶ、唐揚げなど、様々な味が楽しめます。



1,200円 (税込 1,296円)

【1ケース12P×2】



三陸 へそほや 数量限定

【内容量】 150g
【賞味期限】 冷凍1年、
解凍後冷蔵（10℃以下）で4日間

「へそほや」は殻付ボイルほやを造る時に、根元の部分を切り落とした部位のほやです。くぼみから一切れだけとれる貴重なほやで、雑味がなくすっきりとした味です。うす塩味が付いているので、解凍後はそのまま食べられます。

※ほや1個から一切れしかとれない希少部位のため数量限定とさせていただきます。



900円 (税込 972円)

【1ケース20P×2】



ほやチェダーチーズ

【賞味期限】
冷蔵（10℃以下）で180日間

三陸の海と蔵王の山のコラボ商品です。ほやの身をパウダー状にし、チェダーチーズにブレンド。更にほや岩塩を加え、熟成。海の香りがただよう豊かで奥深い味に仕上げました。

ケース単位の販売



100g(通常パック)

800円 (税込 864円)

【1ケース36P】

350g(業務用)

2,500円 (税込 2,700円)

【1ケース8P】

三陸 焼ほやジャーキー

【内容量】 15g
【賞味期限】 180日(常温)

新鮮なほやを石巻の海水塩「伊達の旨塩」だけで味付けし、専用のプレス機で焼き上げ、食べやすく刻みました。じわ〜と広がるうま味と磯の香りをお楽しみください。



500円 (税込 540円)

【1ケース50P】

三陸 ほや岩塩

【内容量】 27g
【賞味期限】 180日(常温)

作り方はジャーキーと一緒にですが、粉末にした後ヒマラヤの岩塩とブレンドしました。天ぷらの付け塩、ステーキや焼肉の振り塩、おにぎりなどに最適です。



500円 (税込 540円)

【1ケース50本】

※写真は全てイメージです。実際の商品はチラシと多少異なる場合がございます。



三陸 づけほや

【賞味期限】 冷凍180日、
解凍後冷蔵（10℃以下）で5日間

宮城のお寿司屋さんでは魚ベースの「づけ丼」が
人気上昇中。刻み海苔、きゅうり、青シソを刻み「ホ
ヤづけ丼」の出来上がり!

新パッケージに
なりました!



90g(瓶入り)

900円(税込972円)

【1ケース20本×2】



200g(業務用)

1,200円(税込1,296円)

【1ケース20P×2】



三陸 ほや塩から

【賞味期限】 冷凍180日、
解凍後冷蔵（10℃以下）で5日間

定番の塩から、伊達の旨塩をベースにじっくり仕上
げました。塩辛を食べ、日本酒で一杯!思わず目
を閉じてしまう不思議な味です。

新パッケージに
なりました!



90g(瓶入り)

900円(税込972円)

【1ケース20本×2】



200g(業務用)

1,200円(税込1,296円)

【1ケース20P×2】



三陸 ほや三升漬

【賞味期限】 冷凍180日、
解凍後冷蔵（10℃以下）で5日間

三升漬とは、東北・北海道の独特の漬け方で「醬
油1升・麴1升・唐辛子1升」が基本とされて
います。弊社は、ほやの旨味が最大限に引き出せ
るよう独自の工夫で漬け込みました。ピリ辛で醤油
味ですが、ほやと麴の旨味をお楽しみ下さい。

新パッケージに
なりました!



90g(瓶入り)

900円(税込972円)

【1ケース20本×2】



200g(業務用)

1,200円(税込1,296円)

【1ケース20P×2】



赤ほや塩から

【産地】 北海道・ロシア
【賞味期限】 冷凍180日、
解凍後冷蔵（10℃以下）で5日間

オホーツクの赤ほやを伊達の旨塩をベースに漬け
込みました。コリコリの食感と赤ほやの上品な旨味
は、日本酒に最適です。

新パッケージに
なりました!



90g(瓶入り)

1,000円(税込1,080円)

【1ケース20本×2】



200g(業務用)

1,300円(税込1,404円)

【1ケース20P×2】



三陸 ほや味噌漬

【内容量】 80g
【賞味期限】 冷凍180日、
解凍後冷蔵（10℃以下）で5日間

ボイルをし、味噌漬けにしましたが、そのままフライ
パンで焼いて食べてみてください。味噌と5つの
味のハーモニーが堪能できます。バター焼き、パ
スタにも相性抜群です。



900円(税込972円)

【1ケース20P×2】

ほやっぴーの 三陸ほや三昧

【内容量】
三陸づけほや90g瓶×1、三陸ほや塩から90g瓶×1、
三陸ほや三升漬90g瓶×1
【賞味期限】 冷凍180日、
解凍後冷蔵（10℃以下）で5日間
5つの味と磯の香り、三陸の新鮮なほやをそれ
ぞれの味付けでお楽しみください。

ギフトに最適 (3本セット)



2,700円(税込2,916円)

その他数量により
注文生産を賜ります

ほかの食品とのコラボレーションも
お気軽にご相談ください。

- ほや一夜干し
- ほやパウダー
- だし用ほや殻
- ほや焼汁
- ほや煮汁 など

【コラボ事例】

- ほや醤油…… 生ほや・剥き殻を使用
- ほやマドレーヌ…… ほやパウダー使用
- ほやパイ…… ほやパウダー使用
- ほやあられ…… ほやパウダー・ほや岩塩使用
- ほやラスク…… ほやパウダー使用
- ほや餃子…… ほや味噌漬け使用

お問い合わせはこちら

専用
ダイヤル : 090-7930-7302
FAX : 022-376-0640
E-mail : info@sanrikuocean.com



株式会社三陸オーシャン

〒981-3222 宮城県仙台市泉区住吉台東1丁目7-16

