
























水月堂物産株式会社 商品一覧

※地域別・センター納品・店舗直送、混載、小分け等、様々なご要望にお応え致します。 お気軽に担当までご相談ください。

2022年6月
水月堂物産株式会社
担当:阿部 壮達 (090-7335-1041)
電話:0225-97-5225 FAX:0225-97-3690

写真	商品名	小売価格 税込 税抜	内容量	保存温度帯	賞味期限	ロット	原材料	原産地	アレルギー	商品特長
	ほや酔明10袋入特大箱 4950908042977	2,160 2,000	6g × 10	常温 直射日光・高温多湿 を避けて保存	90日	1ケース 単品14	ほや、食塩、唐辛子、醸造調味液、 ／甘味料(ソルビット、ステビア)、調 味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、 酸味料、ミョウバン (一部に大豆、ゼラチンを含む)	宮城県	大豆・ゼラチン	宮城県産の旬のほやを使用したほや乾燥珍味、 ほや酔明をお土産に配りやすく、少量(6g)の小袋 を10袋入れた特大箱タイプです。 お土産シーズン等にいかがでしょうか。
	ほや酔明4つ入り 4950908041840	1,400 1,296	12g × 4	常温 直射日光・高温多湿 を避けて保存	90日	1ケース 単品20	ほや、食塩、唐辛子、醸造調味液、 ／甘味料(ソルビット、ステビア)、調 味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、 酸味料、ミョウバン (一部に大豆、ゼラチンを含む)	宮城県	大豆・ゼラチン	東北新幹線の車内販売歴37年。旬のほやに、食 べやすく風味を活かした味付けをして、乾燥させた ハードドライ珍味です。 酒の肴に良くあいます。日本全国にリピーターが おります。
	ほや酔明 4950908041833	350 324	12g	常温 直射日光・高温多湿 を避けて保存	90日	1ケース 単品 50以上	ほや、食塩、唐辛子、醸造調味液、 ／甘味料(ソルビット、ステビア)、調 味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、 酸味料、ミョウバン (一部に大豆、ゼラチンを含む)	宮城県	大豆・ゼラチン	東北新幹線の車内販売歴37年。旬のほやに、食 べやすく風味を活かした味付けをして、乾燥させた ハードドライ珍味です。 酒の肴に良くあいます。日本全国にリピーターが おります。
	ほや酔明 ピリ辛味 4950908042731	350 324	12g	常温 直射日光・高温多湿 を避けて保存	90日	1ケース 単品 50以上	ほや(宮城県産)、コチュジャン調味 料、醸造調味液、食塩、唐辛子／甘 味料(ソルビット、ステビア)、調味料 (アミノ酸等)、酵素、リン酸塩(Na)、 酸味料、ミョウバン、(一部に小麦・ 卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)	宮城県	小麦・卵・乳成 分・大豆 ・ゼラチン	東北新幹線車内販売で37年のロングセラー、ほや 酔明のシリーズ品です。ほやの風味や磯の香り に、少しだけ辛い味付けをしています。ビールや酎 ハイによく合います。
	かき酔明 4950908043059	378 350	15g	常温 直射日光・高温多湿 を避けて保存	90日	1ケース 単品 50以上	かき、砂糖、食塩	宮城県	なし	宮城県産のかきをお手軽に食べれるハードドライ 珍味にしました。牡蠣の旨みが凝縮されている、 無添加のおつまみです。酔明シリーズ商品です。
	ほたて酔明 4950908043042	378 350	12g	常温 直射日光・高温多湿 を避けて保存	90日	1ケース 単品 50以上	ほたて、醸造調味液、食塩、唐辛子 ／調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソ ルビット、ステビア)、ビタミンB1、リ ン酸塩(Na)、(一部に大豆、ゼラチ ンを含む)	宮城県	大豆・ゼラチン	宮城県産ほたて貝柱の旨みを凝縮させたハードド ライの乾燥珍味です。ほたての旨みが口いっぱいに 溢れだし、あと引く味です。堅くなく、食べやす く、噛めば噛むほど旨みが溢れます。酔明シリー ズ商品です。
	しゃけ酔明 4950908043080	378 350	12g	常温 直射日光・高温多湿 を避けて保存	90日	1ケース 単品 50以上	銀鮭(宮城県産)、食塩、醸造調味 料／甘味料(ソルビット、ステビア)、 調味料(アミノ酸等)、リン酸塩 (Na)、酸味料、ミョウバン、(一部に さけを含む)	宮城県	さけ	宮城県産銀鮭を、食べやすくハードドライにした乾 燥珍味です。鮭の旨みが口いっぱいに広がります。 堅くなく、食べやすく仕上げています。酔明シ リーズ商品です。

	ほうや酔明袋タイプ 4950908042878	350 324	12g	常温 直射日光・高温多湿 を避けて保存	90日	1ケース 単品 50以上	ほうや、食塩、唐辛子、醸造調味液、 ／甘味料(ソルビット、ステビア)、調 味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、 酸味料、ミョウバン (一部に大豆、ゼラチンを含む)	宮城県	大豆・ゼラチン	東北新幹線の車内販売歴37年のほうや酔明の袋タイプです。旬のほうやに、食べやすく風味を活かした味付けをして、乾燥させたハードドライ珍味です。フック穴付き、チャック付きで便利です。
	ほうや酔明ピリ辛味 袋タイプ 4950908042885	350 324	12g	常温 直射日光・高温多湿 を避けて保存	90日	1ケース 単品 50以上	ほうや(宮城県産)、コチュジャン調味 料、醸造調味液、食塩、唐辛子／甘 味料(ソルビット、ステビア)、調味料 (アミノ酸等)、酵素、リン酸塩(Na)、 酸味料、ミョウバン、(一部に小麦・ 卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)	宮城県	小麦・卵・乳成 分・大豆 ・ゼラチン	チャックつきのため、持ち運びにも便利。ピリっと辛いほうやの乾燥珍味で、あと引く味です。ビールや酎ハイなどにもよく合います。
	かき酔明 袋タイプ 4950908043073	378 350	15g	常温 直射日光・高温多湿 を避けて保存	90日	1ケース 単品 50以上	かき、砂糖、食塩	宮城県	なし	宮城県産のかきをお手軽に食べれるハードドライ珍味にしました。牡蠣の旨みが凝縮されている、無添加のおつまみです。酔明袋シリーズ商品です。フック穴あり、チャック付きです。
	ほたて酔明 袋タイプ 4950908043066	378 350	12g	常温 直射日光・高温多湿 を避けて保存	90日	1ケース 単品 50以上	ほたて、醸造調味液、食塩、唐辛子 ／調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソ ルビット、ステビア)、ビタミンB1、リ ン酸塩(Na)、(一部に大豆、ゼラチ ンを含む)	宮城県	大豆・ゼラチン	宮城県産ほたて貝柱の旨みを凝縮させたハードドライの乾燥珍味です。ほたての旨みが口いっぱいに溢れだし、あと引く味です。堅くなく、食べやすく、噛めば噛むほど旨みが溢れます。酔明袋シリーズ商品です。フック穴あり、チャック付きです。
	しゃけ酔明 袋タイプ 4950908043097	378 350	12g	常温 直射日光・高温多湿 を避けて保存	90日	1ケース 単品 50以上	銀鮭(宮城県産)、食塩、醸造調味 料／甘味料(ソルビット、ステビア)、 調味料(アミノ酸等)、リン酸塩 (Na)、酸味料、ミョウバン、(一部に さけを含む)	宮城県	さけ	宮城県産銀鮭を、食べやすくハードドライにした乾燥珍味です。鮭の旨みが口いっぱいに広がります。堅くなく、食べやすく仕上げています。酔明袋シリーズ商品です。フック穴あり、チャック付きです。
	宮城が産んだ ほうや プラー 4950908043035	648 600	35g	常温 直射日光・高温多湿 を避けて保存	180日	1ケース 単品 30本	ほうや、塩	宮城県	なし	今までにない、ほうやを熟成させて抽出した、濃縮ほうやエキス、ほうや プラーです。魚醤と同じ製法のため、製造に3か月～5か月を必要としています。化学調味料無添加商品です。お料理の隠し味、あと一工夫が欲しいときに、1滴～数滴で、旨みがグッと引き出されます。
	酒蒸しほうや 4950908042373	540 500	50g	常温 直射日光・高温多湿 を避けて保存	120日	1ケース 単品 30以上	ほうや、清酒、みりん、唐辛子、食塩	宮城県	なし	宮城のほうやを日本酒で蒸しました。お酒に合うようにほんのりピリ辛味です。殻から剥がして食べる不便さを解消した商品です。

	宮城県産牡蠣使用 牡蠣ごはんの素 4950908041703	864 800	230g	常温 直射日光、高温多湿を避けて 保存	120日	1ケース 単品 30以上	かき(宮城県)、みりん、清酒、醤油、塩(一部に小麦、大豆を含む)	宮城県	小麦・大豆	宮城県の旬の牡蠣を使用しました。2合のお米と炊飯するだけで、簡単、美味しい牡蠣の炊き込みご飯ができあがります。牡蠣を洗う手間もなく、どなたでも簡単に作れます。
	宮城県産ほたて使用 ほたてごはんの素 4950908043028	864 800	170g	常温 直射日光、高温多湿を避けて 保存	120日	1ケース 単品 30以上	ほたて(宮城県)、みりん、清酒、醤油、ほたてエキス、砂糖、昆布エキス、塩(一部に小麦・大豆を含む)	宮城県	小麦・大豆	宮城県の甘み豊富なほたての貝柱を沢山使用したほたてごはんの素です。手間なく簡単に美味しい貝柱の炊き込みごはんがご自宅で簡単に作れます。
	宮城県産ほや使用 ほやごはんの素 4950908043004	756 700	220g	常温 直射日光、高温多湿を避けて 保存	120日	1ケース 単品 30以上	ほや(宮城県)、みりん、清酒、醤油、砂糖、塩(一部に小麦・大豆を含む)	宮城県	小麦・大豆	宮城県の旬のほやを使用した炊き込みごはんの素です。ほやの旨みと甘みが引き立っており、手間なく簡単に美味しいほやごはんが作れます。
	宮城県産いか使用 いかごはんの素 4950908043011	756 700	200g	常温 直射日光、高温多湿を避けて 保存	120日	1ケース 単品 30以上	いか(宮城県)、みりん、清酒、醤油、砂糖、塩、(一部に小麦・いか・大豆を含む)	宮城県	小麦・いか・大豆	宮城県産のいかを使用した、いか炊き込みご飯の素です。いかの出汁がよく効いており、食べていて飽きのこない味に仕上がります。ご自宅で手間なく簡単に美味しいいかごはんが作れます。
	宮城県産 牡蠣のやわらか煮 4950908042472	1,080 1,000	100g	常温 直射日光、高温多湿を避けて 保存	90日	1ケース 単品 30以上	かき、水飴、砂糖、食塩	宮城県	なし	やわらかい牡蠣が食べたい。そんなお客様の声から開発しました。宮城県の牡蠣をやわらかく炊き上げ、あっさり味で主張が控えめなので、日本酒などにも合います。保存料不使用の商品です。
	ほや一夜漬 4950908041505	972 900	130g	冷凍 -18℃以下で保存	180日 解凍後は冷蔵で20日	1ケース 30	ほや、食塩、酵母エキス/甘味料(ソルビット、ステビア)、酒精、酸味料、乳清ミネラル、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V・C)、増粘剤(キサンタン)	宮城県	なし	生の持つ食感を活かし、ほや独特の風味を味わっていただくために、塩分も出来るだけ控えめにし、さっぱりとした味付けをしています。
	銀鮭一夜漬 4950908043127	972 900	115g	冷凍 -18℃以下で保存	180日 解凍後は冷蔵で20日	ほや 銀鮭 の 混載 30	銀鮭(宮城県産)、醤油、みりん、酵母エキス/酒精、酸味料、メタリン産Na、ビタミンC、増粘多糖類、(一部にさけ・小麦・大豆を含む)	宮城県	さけ・小麦・大豆	ほや一夜漬のシリーズ商品です。宮城県産銀鮭の素材の美味しさを活かした、食べやすい塩辛です。お酒はもちろん、ごはんのおかずにも合います。
	宮城のほや 冷凍生食用 4950908041932	972 900	200g	冷凍 -18℃以下で保存	180日 解凍後は冷蔵で3日	1ケース 30	ほや、塩	宮城県	なし	採れたての宮城県産のほやを、剥いてすぐに短時間で冷凍しました。宮城のほやの旨みや甘みを持っています。新鮮な状態からすぐに冷凍しましたので、美味しさそのままです。お刺身で食べられます。
	殻の器付き ほやのおさしみ 4950908042793	380 351	40g	冷凍 -18℃以下で保存	90日	1ケース 40	ほや、塩	宮城県	なし	家族の中で食べるのは自分だけ、キッチンは使いたくない。そんな要望に応えました。お一人様用、カット済み。ほやの特徴を伝えるために、殻の器を付けています。ポン酢を少しかけると、ほや汁と混ぜて美味しさがさらに引き立ちます。