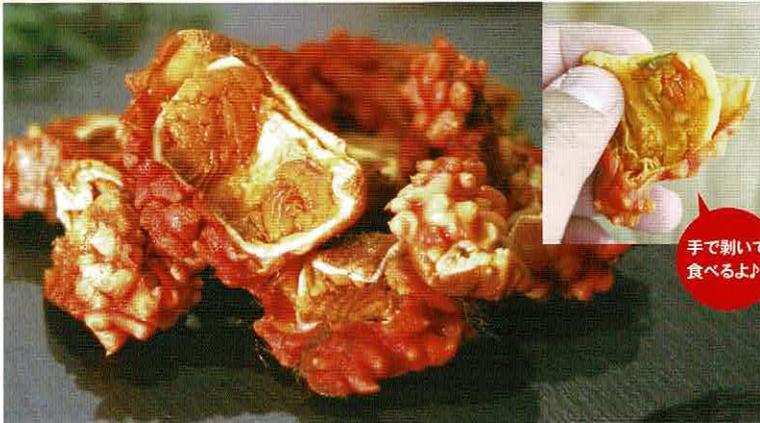


©ほやっぴー



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】 120g  
【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  
の香りがたど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!



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。



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。



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。



90g(瓶入り)

1,000円(税込1,080円)

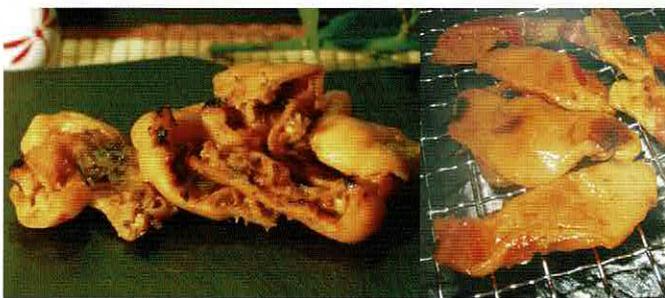
【1ケース20本×2】



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

ポイルをし、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】

### ほやぴーの 三陸ほや三味

【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

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。

【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

