



2021年7月改定版



美味しい、青森ほたて
株式会社ともや

Gift from The Sea



酒むし黄金ほたて貝



酒むし黄金ほたて貝は、青森県むつ湾にて旬の時期に水揚げされたほたて貝を、その日のうちに青森の地酒で酒むしした商品です。化学調味料、食品添加物などは一切使用しておりません。自然解凍してそのまま洗わずに生食、調理していただけます。解凍・加熱調理によるドリップや縮みのロスがほとんどなく、歩留り100%の商品です。



●酒むし 黄金ほたて貝(登録商標)
生食用(無添加) 解凍後5℃以下3日

●酒むし 黄金ほたて貝(登録商標)
生食用(無添加) 解凍後5℃以下3日

サイズ	荷姿	
2L 18/20	1kg×5×2	
L 21/32	1kg×5×2	
M 33/45	1kg×5×2	
M 46/55	1kg×5×2	
S 60/80	1kg×5×2	
S 81/100	1kg×5×2	

サイズ	荷姿	
L 15粒	15粒×10×2	

酒むしリカーサブール



酒むし黄金貝柱

酒むしほたて貝リカーサブールは、黄金ほたて同様、水揚げされたほたて貝を、その日のうちに青森の地酒で酒むしした商品です。化粧箱はありません。

黄金貝柱は、酒蒸し黄金ほたてと同様に製造、貝柱のみに仕上げた商品です。和食・洋食・中華等、幅広くご使用いただけます。



● 酒むしほたて貝 リカーサブール
生食用（無添加）解凍後5℃以下3日

サイズ	荷姿	
S101/120	1kg×5×2	
S121/150	1kg×5×2	
S151/200	1kg×12	
S200/250	1kg×12	

● 酒むし 黄金貝柱
生食用（無添加）解凍後5℃以下3日

サイズ	荷姿	
2L 15粒	15粒×12	
2L 31/40	1kg×5×2	
L 41/50	1kg×5×2	
M 51/60	1kg×5×2	
S 61/80	1kg×5×2	

釜あげほたて



むつ湾で旬の時期に水揚げされたほたてを、すぐにむき身・洗浄・釜あげ（湯通し）しました。当社独自の洗浄・加熱の技術で白さを際立たせ、貝柱はプリッとした食感の半生に仕上げています。お刺身、酢の物、茶碗蒸しなどの和食以外にもフレンチ、イタリアン、中華などさまざまな料理にお使いいただけます。是非、お試しください。



● 釜あげほたて600g

生食用 解凍後5℃以下3日（無添加）

サイズ	荷姿
2L 20/30	600g×10
L 30/40	600g×10
M 40/50	600g×10
S 50/70	600g×10
2S 70/90	600g×10
3S 90/120	600g×10



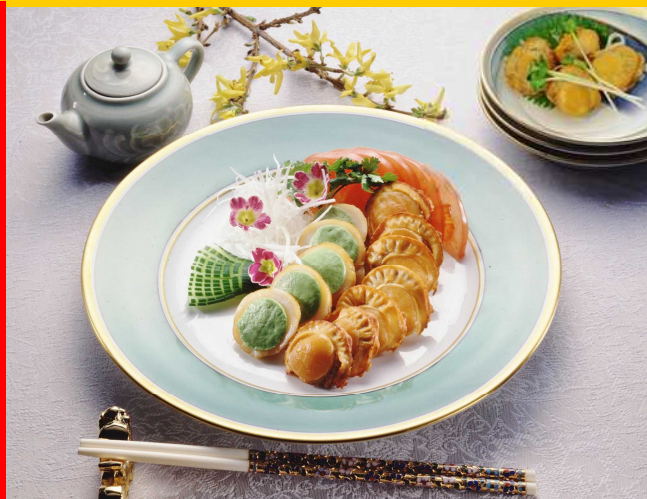
● 釜あげほたて（市場・量販向け商品）

消費期限：4℃以下4日間(出荷日含む)
時期により大きさ・粒数等が変わります

内容量	荷姿
2kg バルク	2kg×2合
1kg バルク	1kg×3合
500gパック	4P×2合

黄金貝柱スモーク

黄金スモーク



おせち貝柱スモーク

黄金スモーク（ひも付）・黄金貝柱スモーク（貝柱のみ）は、さくらのチップで温燻製にしました。おせち貝柱スモークは、調味液に漬けた後、さくらのチップで温燻製しました。おせち向けの日持ち（10℃以下7日）を可能にした商品です。おせち・オードブル・サラダなど用途に応じて商品をお選びください。



冷凍

●黄金スモーク

生食用 解凍後5℃以下3日
さくらチップ使用（無添加）



冷凍

●黄金貝柱スモーク

生食用 解凍後5℃以下3日
さくらチップ使用（無添加）



冷凍

●おせち貝柱スモーク

生食用 解凍後10℃以下7日
さくらチップ使用

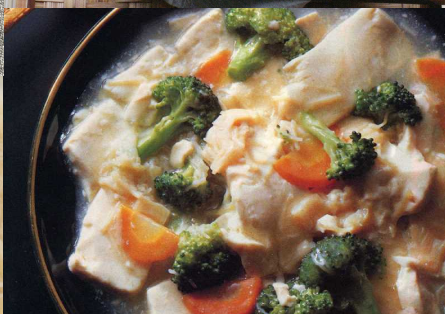
サイズ	荷姿
S110/140	1kg×5×2
S140/170	1kg×5×2
S170/190	1kg×5×2

サイズ	荷姿
L26/35	600g×12
M36/45	600g×12
S50/60	600g×12
SS60/80	600g×12

サイズ	荷姿	
L40粒	10×1	※1
M50粒	10×1	※1
S60粒	10×1	※2
SS80粒	10×1	※2

※1：約720g ※2：約690g

ほたて貝柱水煮



ほたて丸ごと水煮

青森県むつ湾産ほたて貝を使用しているため旨味が強く、砂かみもありません。レトルト商品ですが、異物混入を防ぐため、透明の袋を使用。中身がしっかり確認できます。また、保存料・化学調味料は一切使用しておりません。貝柱のみを使用している「ほたて貝柱水煮」、ほたての紐等を丸ごと使用した「ほたて丸ごと水煮」を用途に合わせてどうぞ。



商品名	サイズ・量目	荷姿
ほたて貝柱水煮	1kg (固形量650g)	1kg×8

商品名	サイズ・量目	荷姿
ほたて丸ごと水煮	1kg (固形量650g)	1kg×8

●照焼ほたて (1kg版)

冷凍

●酒むしほたてグラタン (8枚)

冷凍

●照焼ほたて (600g版)

冷凍

●殻付酒むしほたて貝(季節販売)

冷凍

●酒むしほたて2kg

チルド

●酒むしほたてパック

チルド

商品名	サイズ・量目	荷姿
照焼ほたて	L 25粒	10P×2
照焼ほたて	L 1kg 60/80	1kg×10
照焼ほたて	M 1kg 81/100	1kg×10
照焼ほたて	S 1kg 101/120	1kg×10
照焼ほたて	SS 600g 90/120	6P×2

照焼ほたて：(生食用) 解凍後10℃以下7日

商品名	サイズ・量目	荷姿	
酒むしほたてグラタン	殻長9cm8枚/P	8×2	可食部55g
殻付酒むしほたて貝	B20・B30・T20	10×1	※1
酒むしほたて貝	2kgバルク	2kg×2	※2
酒むしほたて貝	gパック	6P×4	※3

※1：季節限定販売(T20荷姿：10×2)

※2：時期により、大きさが変わります。

※3：時期により大きさ、量目が変わります

※2・3：消費期限 4℃以下4日間 (出荷日含む)

青森県むつ湾産のほたてです

株式会社ともやは、青森県むつ湾にて水揚げされたほたての加工・販売を一貫して行う、ほたて専門の水産加工会社です。厳選された素材をお客様にお届けする事を第一に、商品づくりを行っております。

ともやのほたてのこだわりポイント

- 産地にこだわります むつ湾には春になると、世界遺産でもある白神山地から豊富な栄養を含んだ雪解け水が流れ込みます。自然の恵みに育てられた、甘みの強いむつ湾産のほたてにこだわり、加工をしています。
- 時期にこだわります むつ湾のほたての旬は放卵が終わり、貝柱が丸く大きく育つ春から夏にかけてといわれています。旬の時期に集中的にほたての水揚げ、加工を行います。
- 加工にこだわります 水揚げされたほたてを新鮮なまま、殻ごと酒むし加工します。ほたてのうまみが凝縮され、やわらかくふっくら仕上がります。
- 品質にこだわります 徹底した衛生・品質管理を行っています。X線検査装置を導入、異物混入を防いでいます。また、社内に検査体制を整え、日々、自主検査を行っています。

掲載商品以外のほたてに関する特注品（おせち商材、宅配商品、弁当商材等）のご相談も承ります。その年の水揚げの状況により、サイズ・数量などが異なります。営業担当者までお問い合わせください。

会社概要



商号 株式会社ともや
設立年 1968年（昭和43年）6月
資本金 100百万円（令和3年2月現在）
従業員数 80名
事業内容 ほたて貝を中心とする水産加工卸売業、通信販売
主な販売先 各地の卸売市場荷受会社、冷凍食品問屋、学校給食関連問屋、量販店など

株式会社ともや 本社

住所 〒183-0016 東京都府中市八幡町3-17-15
電話番号 042-365-6221 FAX番号 042-369-0788

株式会社ともや 大阪営業所

住所 〒533-0033 大阪府大阪市東淀川区東中島2-8-8 ワークステーション新大阪1101
電話番号 06-6195-9210 FAX番号 06-6195-9218

株式会社ともや 青森工場

住所 〒038-0057 青森県青森市大字西田沢字沖津257-10
電話番号 017-788-0777 FAX番号 017-788-7142