

# 卸売 小売用

## 厚揚げ ソフト かまぼこ



1日300袋を売り上げることがあるモンスター商品。秘密のケンミンSHOWにも取り上げられました。2016年日本ギフト大賞を受賞。全店で売り上げアップが見込めます。

内容量：500g ロット：20袋 保存：冷蔵7日

## 金曜日の 煮凝り



お酒と合わせてペアリングするのが通！  
主食との相性もとても良く、ご飯にかけて時短メニューにしてもよし、パスタと和えてもよし。  
汎用性が抜群です。

内容量：75g×3 ロット：15or32 保存：冷蔵70日

## 西京漬 粕漬各種



世界一を獲得した銘酒「奥の松」の希少な大吟醸酒粕に、厳選した魚を漬込み約72時間熟成させました。上品で深い味わいをご堪能いただけます。

内容量：応相談 ロット：応相談 保存：冷凍30日

## 特製 煮魚各種



福島県矢吹町大木酒造の料理酒を使うことにより、一段とコクのある漁師風煮付けに仕上がりました。湯煎8分～10分程度で召し上がることができる簡単で美味しい商品です。

内容量：応相談 ロット：応相談 保存：冷凍30日

# 卸売 小売用

## 泡せる しいどる



魚とペアリングさせるためだけに作ったお酒。りんご由来のフルーティーな香りは残しつつ、お酒らしさも出した至高の一品。

内容量：500ml ロット：12本 保存：常温

## 特製干物 各種



厳選した産地、新鮮な魚だけを取り揃え、独自の製法でじっくりと干物を調理しています。深い味わいの干物です。

内容量：応相談 ロット：応相談 保存：冷蔵30日

## あんこう 鍋セット



ぷりっぷりでコラーゲンたっぷりの国産あんこう切身に濃厚なあん肝入り味噌スープ、グルテンフリーで低カロリーな米粉麺。

内容量：アンコウ700g ロット：応相談

保存：冷凍30日

## 特性 塩蔵わかめ



塩蔵わかめとは、美味しいわかめを一年中楽しめるよう、旬の時期の生わかめを湯通しして、塩漬けにしたものです。乾燥したわかめとは違い、生わかめに限りなく近い食感が楽しめます。

内容量：120g ロット：応相談 保存：冷蔵45日

# 飲食店様用

## 刺身さく 各種



お客様の要望に沿って、グラム数等もしっかり調整させていただきます。通年で出せるお魚と季節によって異なるお魚それぞれのご用意があります。

## 煮魚用 切身



お客様の要望に沿って、皮の付き方、骨の有無などをきちんと調整させていただきます。グラム数においても要望にお応え致します。

## 揚げ物用 魚各種



いわき市名産のめひかりを中心に旬のお魚を唐揚げ用でまとめてあります。小ロットからの注文も可能です。

## 一品料理 各種



塩辛やみりん干しなど、おのぎきには様々な一品料理がございます。お店の状況などを見て、適切な商品を提案させていただきます。

# 飲食店様用

## 厚揚げ ソフト かまぼこ



1日300袋を売り上げることがあるモンスター商品。お通しとしての提供やおつまみとしての提供、アレンジして1品料理としての提供も可能。  
内容量：500g ロット：20袋 保存：冷蔵7日

## 金曜日の 煮凝り



おつまみとしての提供、ご飯に乗せて食べてもらう、パスタと和える材料にするなど、使い方が万能でとても汎用性があります。  
内容量：75g×3 ロット：15or32 保存：冷蔵70日

## 西京漬 粕漬各種



世界一を獲得した銘酒「奥の松」の希少な大吟醸酒粕に、厳選した魚を漬込み約72時間熟成させました。  
1品は味の付いたもので、手間をかけたくないというニーズにぴったりあった商品です。

## 特製 煮魚各種



福島県矢吹町大木酒造の料理酒を使うことにより、一段とコクのある漁師風煮付けに仕上がりました。湯煎8分～10分程度で召し上がることができる簡単で美味しい商品です。  
1品は味の付いたもので、手間をかけたくないというニーズにぴったりあった商品です。  
内容量：応相談 ロット：応相談 保存：冷凍30日