



おうちでごはん

函館市内の配達は**送料無料**。あれもこれも、全品が**サービス特価**でのご紹介です！

01



味にムラのない定塩製法！ 紅鮭フィーレ(半身)

天然物だから味は間違いなし！自然な脂のりと絶妙の塩加減が好評です。函館の食卓には北洋産の紅鮭♪

900g前後【甘塩】

1枚 1,980円(税込)

02



半身分を切身にしました 特選 紅鮭切身

甘塩の天然紅鮭を切身にしました。冷めても美味しいのでおにぎりや弁当のおかずにもピッタリです！

10切入【甘塩】

1袋 2,180円(税込)

03



まさに絶品！鮭の大トロ 紅鮭ハラス(中塩)

これが本当のハラス！ただ腹身をカットした商品ではありません。少し塩を利かせて中塩に仕上げました。

500g/6～10本(目安)

1パック 1,380円(税込)

04



子供も大人も大好き！ 刺身用サーモン(半身)

クセのないチリ産のトラウトサーモンです。皮なしのフィーレなので手間いらず。お寿司屋さんでも使っています。

1kg前後【生冷凍】

1枚 3,980円(税込)

05



身がやわらかく脂たっぷり 塩サバフィーレ

大人気のサバフィーレ。トロ鯖と呼ばれるほどに脂がのってます。これを食べたなら他のサバは食べられません。

5枚入

1パック 1,280円(税込)

06



これぞ焼き魚の定番品！ サバ開き一夜干し

フィーレとはまた違う味わいです。一夜干しなので味が濃厚、身質はしっかり！あふれる脂が食欲を誘います。

350g前後【3L】

1枚 480円(税込)

07



北海道産の根ほっけが原料 真ホッケ開き一夜干し

味が濃く、しつとりと脂がのった美味しいホッケです。焼き立てに醤油と大根おろし！もう…たまりません！

320g前後【2特】

1枚 580円(税込)

08



肉厚で食べ応えアリアリ シマホッケ開き一夜干し

旨味たっぷりの脂が自慢の縞ほっけ。最近では高級魚になってしまいましたが、今も卸価格で販売中です！！

350g前後【2L】

1枚 480円(税込)

09



お寿司屋さん御用達！ 刺身用ボタンエビ

海老の王様！濃厚な甘味とぷりぷりの食感は別格です。刺身用ですが、天ぷらや焼き物にも使えます。

500g/20尾前後【MS】

1パック 4,980円(税込)

10



エビチリや焼きそばにも むきえび(加熱用)

使い勝手の良いバラ凍結(IQF)。加熱しても身の縮みが少ないのが特長です。チリソースとの相性も抜群！

1kg/100尾前後【31/40】

1袋 2,480円(税込)

11



オホーツク産の新鮮素材 ホタテ生冷貝柱

鮮度抜群のホタテ貝は刺身で食べるのが一番。甘みがあってプリプリです！バター焼きや揚げ物もおススメ。

1kg/31～35個【S】

1箱 5,580円(税込)

12



当店の大ヒット商品です！ 徳用エビフライ

飲食店でも使われているプロ仕様のエビフライです！味が良く、厚すぎない衣も人気の秘密♡たっぷり40尾入。

40尾入【L】

1箱 1,480円(税込)