

06 冷凍加工品



魚の鮮度保持は、おいしく食べるために必要不可欠。特に、長期間保存する場合には、冷凍が適しています。水揚げした魚あるいは調理した食材を時間を置かずに凍結することで、うまみを保つことができます。

本県の冷凍加工品の一つとして、船の上で凍結している「船凍甘えび」は、沖合で獲れた新鮮な甘えびを、生きたまま船上で急速冷凍し、えび本来の甘みをそのまま保たせています。

01 甘えびちゃん からあげ



三国港で水揚げされた甘えびを翌日味付け加工し、真空パックにして冷凍しました。油で揚げるだけで頭からおいしく食べられます。

参考金額：1箱630円(税込)
内容量：約200g
消味期限：1ヶ月
取扱期間：4~10月

三国網元おかみ会

網元の母ちゃん達で結成したグループです。地元で獲れた甘えびや魚を全国にPRしています。

〒913-0056 坂井市三国町宿1丁目17-33
TEL.0776-82-0261 FAX.0776-82-8451

02 いか漁師漬



日本海産のいかを地元漁師秘伝のタレに漬け込み真空冷凍しました。

参考金額：400円(税込)
内容量：1尾
消味期限：冷凍180日
取扱期間：通年

株式会社 ヤマゴ

地元前浜の素材を中心に干物などを取り扱う会社です。

〒910-3552 福井市栄崎町1-77-1
TEL.0776-89-2516 FAX.0776-89-2834
E-mail info@yamago5.com
ホームページ <http://yamago5.com>

03 えび満月



新鮮な魚肉と卵をふんだんに使用したソフトなしんじょうです。椀種や蒸し物に最適です。

参考金額：100円/個 (税込)
内容量：約45g 20個/袋
消費期限：要冷蔵にて6ヶ月間
取扱い期間：通年
※冷凍後は要冷蔵にて3日間

株式会社 山川かまぼこ

創業以来、安全・安心・おいしさをモットーに、蒲鉾、ちくわ、揚げ天等練り製品全般をお客様にお届けしています。

〒910-0803 福井市高柳町39字1-1
TEL.0776-53-1823 FAX.0776-53-1819
E-mail kamaboko@cello.ocn.ne.jp

04 「極 美飾遊膳 無着色辛子明太子」「極 美飾遊膳 無着色たらこ」



モンドセレクション銅賞を受賞した自信作(辛子明太子)。粒子感にこだわり、成熟した張りのある完熟子から大ぶりの卵のみを厳選しました。

参考金額：5,250円(600g) (税込)
2,625円(300g) (税込)
内容量：5,250円(600g)
2,625円(300g)
消費期限：冷凍(-18度以下) 3ヶ月
取扱い期間：通年

丸市食品株式会社

厳選された素材と熟練の技術によって作られる、「つぶつぶ」とした粒子感あふれる「たらこ・辛子明太子」を提供いたします。

〒910-0806 福井市高木町81号32番地1
☎0120-018-304 TEL.0776-53-6100 FAX.0776-53-6102
E-mail info@maruichi.co.jp
ホームページ http://www.maruichi.co.jp/

05 銀だら西京漬け



プリプリの銀だらを、越前風西京味噌に漬け込みました。脂がのっているので、深い甘みの西京味噌とともにじっくり焼いてどうぞ。

参考金額：840円 (税込)
内容量：100g
消費期限：冷凍3ヶ月間
取扱い期間：通年

日本ディシーフーズ株式会社

当社は、珍味やオリジナル食品を製造販売しています。海産物、惣菜、菓子を季節に応じ製造加工しています。

〒919-0476 坂井市春江町針原10-19
TEL.0776-58-5222 FAX.0776-58-5111
E-mail info@taberuzo.com
ホームページ http://www.taberuzo.com/

06 国見汐いか



漁村で受け継いできた加工方法を更に工夫し、イカの内臓や目、口等を丁寧に取り除き、鷹の爪と粗塩のみで味付けました。

参考金額：2,100円 (税込)
内容量：5枚入 (冷凍)
消費期限：3ヶ月 (冷凍)
取扱い期間：通年

潮風グループ

福井市漁協女性部の活動グループです。自分達が暮らしている地域を元気にしようとして取り組んでいます。

〒910-3403 福井市白浜町10-4-3
TEL.0776-88-2003 FAX.0776-88-2566

07 越廼美人甘塩イカ



漁師の家で昔から食べていた塩イカを、塩分を控えて加工しました。焼き物やサラダの他、電子レンジでも簡単に加熱調理できます。

参考金額：350円 (税込)
内容量：1尾入 (150~200g)
消費期限：90日 (冷凍)
取扱い期間：通年

越廼地区漁業士会

イカや魚、地元の水産物にこだわって加工しています。取扱品については、お問い合わせください。

〒910-3552 福井市茶崎町1-27
TEL.0776-89-2708 FAX.0776-89-2708

08 越廼美人イカ(沖漬け)



4~6月に越廼で釣れたスルメイカを活きたまま特製醤油だれに漬け込みました。若いイカを使い、甘くて柔らかい身が特徴です。

参考金額：350円 (税込)
内容量：1尾入 (120~150g)
消費期限：90日 (冷凍)
取扱い期間：6~8月

越廼地区漁業士会

イカや魚、地元の水産物にこだわって加工しています。取扱品については、お問い合わせください。

〒910-3552 福井市茶崎町1-27
TEL.0776-89-2708 FAX.0776-89-2708

09 サーモントラウト・フィレー



チリの養殖サーモンを使用しているため、脂が乗っています。焼き物、ムニエル、バター焼き等に最適です。真空パックで冷凍しています。

参考金額：5,000円(税込)
内容量：5kg(5枚入り)
消費期限：冷凍で1年、解凍後4日間
取扱期間：通年

本間水産 株式会社

鮮魚や冷凍魚の1次加工(フィレー)や2次加工(切り身、味噌漬け等)による出荷をしています。

〒917-0071 小浜市一番町5-23
TEL.0770-52-5888 FAX.0770-52-5890
E-mail honmasuisan@ec3.technowave.ne.jp

10 船内凍結甘えび



福井県沖合の新鮮な甘えびを、船内で急速瞬間凍結し旨味と鮮度を封じ込めました。お刺身が最良です。

参考金額：2,100円(税込)
内容量：500g子持(大)30尾
消費期限：冷凍30日
取扱期間：通年

福井県漁業協同組合連合会

県内で水揚げされる旬のさかなをメインに加工品も販売。ネット通販・ギフト、学校給食へ地場産食材も提供。

〒910-8691 福井市大手2丁目8-10
TEL.0776-24-1203 FAX.0776-27-5432
E-mail jf-fukui@araumi.jp
ホームページ <http://araumi.jp>

11 タルイカ柵



日本海で漁獲されたタルイカを使用しました。身が厚く、甘みがあります。お刺身でどうぞ。

参考金額：8,500円(税込)
内容量：5kg(15切れ前後)
消費期限：冷凍で1年、解凍後4日間
取扱期間：通年

本間水産 株式会社

鮮魚や冷凍魚の1次加工(フィレー)や2次加工(切り身、味噌漬け等)による出荷をしています。

〒917-0071 小浜市一番町5-23
TEL.0770-52-5888 FAX.0770-52-5890
E-mail honmasuisan@ec3.technowave.ne.jp

12 ひとくちアジみりん



工場前の港で捕れた新鮮な小アジを水揚げ5時間以内に味噌干しにしました。

参考金額：1,500円(税込)
内容量：50尾
消費期限：解凍後3日
取扱期間：3ヶ月

株式会社ヤマゴ

地元前浜の素材を中心に干物などを取り扱う会社です。

〒910-3552 福井市茶崎町1-77-1
TEL.0776-89-2516 FAX.0776-89-2834
E-mail info@yamago5.com
ホームページ <http://yamago5.com>