

の贈り物として最高です。

商品番

風味があり、そのままの状態でお召しあがりください。

商品番

よう低温に造りあげました。  
冷凍卵は一切使用しておりません。

商品番



### 辛子明太子

九州産よりも、辛さをおさえた口ざわりの良い珍味として親しまれています。

商品番号 5



### スライス冬葉

鮭の本場標津が生んだ逸品。独自の技法と味付けを施した本物の味をぜひ一度ご賞味下さい。

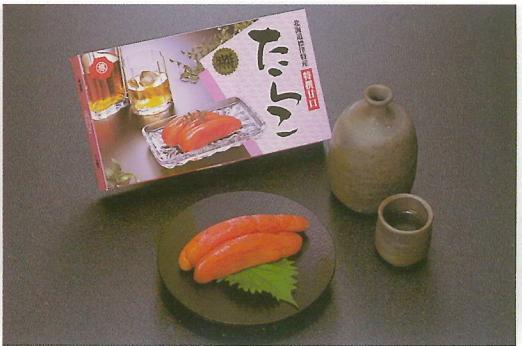
商品番号 6



### 長冬葉

脂がのったオス鮭を標津特有の気候と風土で干し上げました。味と風味を最も大切にした高級珍味です。

商品番号 7



### スワイートサーモン

前浜のさけを独自の製法で仕上げソフトな歯ざわりにしてますので酒の肴やおやつにも最適です。

商品番号 8



### 鮭ハラス

漁師たちが好んで食べた素朴な味。甘塩で一度食べたらわすれられない味です。

商品番号 9



### こまい子

素朴な北の香りと風味豊かな味わいを、ぜひ御賞味下さい。

商品番号 10



### 干しこまい

清涼な風土と北の風味が育てた妥協のないこだわりの味。

商品番号 11



### 生干しこまい

標津独特の浜風を利用し、甘塩で干し上げたグルメの逸品。食卓・お酒のおつまみに最適です。

商品番号 12





商品番号 13

**干しかれい**  
独自の味付けと北の大地に吹く風  
を利用して干し上げた珍味です。



商品番号 17

羅臼産の真たらを自然の浜風のも  
と、丹精こめて干し上げました。



商品番号



商品番号 14

**ペッパー鮭舞**  
新鮮なさけの風味を生かし今まで  
ないぴりっと辛いブラックペッ  
パーを加えた珍味です。ワインには最適の味です。



商品番号 18

標津前浜で獲れた銀毛のオスを自  
然乾燥したのち燻製にかけ輸切に  
しました番屋の味です。



商品番号



商品番号 15

**北海しまえび**  
北海道を代表する海の味覚。身の  
しまつた荒波育ちの北海しまえび。  
食卓を豪華に飾る最高級品です。

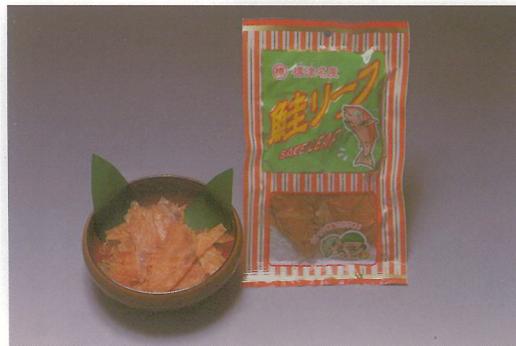


商品番号 19

北国の厳しい荒波で、たくましく  
育った天然ホタテの貝柱。珍味の  
王様。



商品番号



商品番号 16

**鮭リーフ**  
天然鮭を原料にし保存料、着色料  
を一切使用せず浜の伝統の技術を  
用いて仕上げた逸品です。



商品番号 20

天然のブナ材を用い、風味をそこ  
なわす、自然に煙を通した手造り  
品です。



商品番号