

# 福岡丸福水産

商品カタログ 2022-2023

## PRODUCTS CATALOG



# 価値ある魚を求めて いままでも、 そして、これからも。

# PRODUCTS CATALOG 2022-2023

1976年の会社設立以来、私たち福岡丸福水産は、世界中の海から新鮮で美味しく価値のある魚と商品の開発を探求し続けています。

世界中には美味しい魚が溢れており、物流と冷凍技術の進歩により、現在では世界中の魚を食べることが出来るようになりました。

弊社は各所にネットワークを張り巡らせグローバルな情報を元に、日本の近海だけでなく、世界中で獲れる魚の中から創業以来、実際に食べて、脂乗り・色・質等を確認し、厳選仕入れをしています。

主力商品は安定供給をするために、長期保管の乾燥を防ぐための原体に近いドレスと呼ばれる原料を中心に仕入れ、約1年分の原料在庫を確保し、加工段階でも脂具合や魚の質等、旬の良いものを精選。

近年では機械に任せる工場が増え、機械では凍ったままの魚を切ることが出来ず一度解凍して魚を切るため鮮度が落ちてしまいますが、弊社では熟練の職人たちが冷凍魚を解凍せず、一切れ一切れ丁寧かつ迅速に手作業で切り身にすることで魚の鮮度、旨みを落としません。

味付けは自社調合の調味液でじっくりと行い、素材、鮮度、温度、品質にこだわり抜いた自慢の美味しい商品を九州内企業様へ幅広く出荷販売しています。

2014年には原料の仕入れから商品の提供まで安全で安心な仕組みを確立し、食品安全に関する国際標準規格 ISO22000 の認証を受けました。

私たち福岡丸福水産は、これからも新鮮で美味しい価値ある魚、商品の開発を探求し続け、その先にあるお客様の笑顔が見られるよう感謝を込めて仕事をまいります。



## 福岡丸福水産

商号：株式会社福岡丸福水産  
 本社所在地：〒812-0051  
 福岡県福岡市東区箱崎ふ頭 6-10-7  
 電話番号：092-633-5858  
 FAX 番号：092-633-5859  
 設立年月日：1976年(昭和51年)4月2日  
 事業内容：冷凍水産食品製造・販売  
 従業員数：22人

# こだわりの漬け込み

Special Types of Pickles



香り豊かな伝統味噌漬

## 西京漬

創業者が考案し開発した味を基本に時代に合わせて門外不出の調合をし続け、絶対に他社では真似できない味に仕上げています。味噌は甘口でまろやか、かつ甘みの中に唐辛子のピリ辛が食欲をそそります。魚の脂質によく合い塩分をギリギリまで抑え、仕込んだ、特注の味噌を職人が調合。焼けば口の中には味噌の良い香りが残る甘い味噌です。旨みたっぷりの西京漬をご堪能ください。



カラスカレイ西京漬

博多の老舗醤油で造るうまかつタレ

## 照焼 / たまり漬

福岡市の老舗醤油醸造から取り寄せた醤油を基本に、職人がまろやかでコク深い醤油タレに調合しています。2種類の醤油をブレンドし大鍋で丁寧に加熱調合した絶品のたまり醤油。焼けばタレが香ばしく香りは格別です。素材に絶妙に絡むことで魚の美味しさを引き立て、また脂乗りの良い魚とも合うように調合し味付けしました。たまり醤油が魚にからみつきみりんとは一味違う味をお楽しみいただけます。



銀ヒラス照焼

ほのかに香る醤油の香りと甘からい味わい

## みりん漬

博多の味を頑固に守り続ける老舗醤油醸造の醤油を使い、まろやかでコク深い醤油みりんを自社で調合しています。奥行きと甘みのある醤油みりに漬け込むことで魚本来の風味を味わえます。まろやかで上品、それでいて深いコクと旨みを味わうことのできる味付けとなっています。魚により漬け込む時間を変えたり、2時間ごとに攪拌し、タレをなじませながら仕上げられています。焼いたときの甘いタレは香ばしく、とても美味しくお召し上がりいただけます。



銀ヒラスみりん漬

素材を活かす、琥珀色の調味液

## 白醤油漬

琥珀色に澄んだ色合いの白醤油は、低温でじっくり漬込みすることで素材が熟成・浸透し、味わい深い食材となります。白醤油特有の芳醇で豊かな香りをより魚に染み込ませるため一晩漬けこみ繊細で奥深い味に仕上げられています。魚本来の味を邪魔しない調味液で素材の彩りを損ねることなくご賞味いただけます。



赤魚白醤油漬

日本の伝統的な発酵調味料

## 塩麹漬

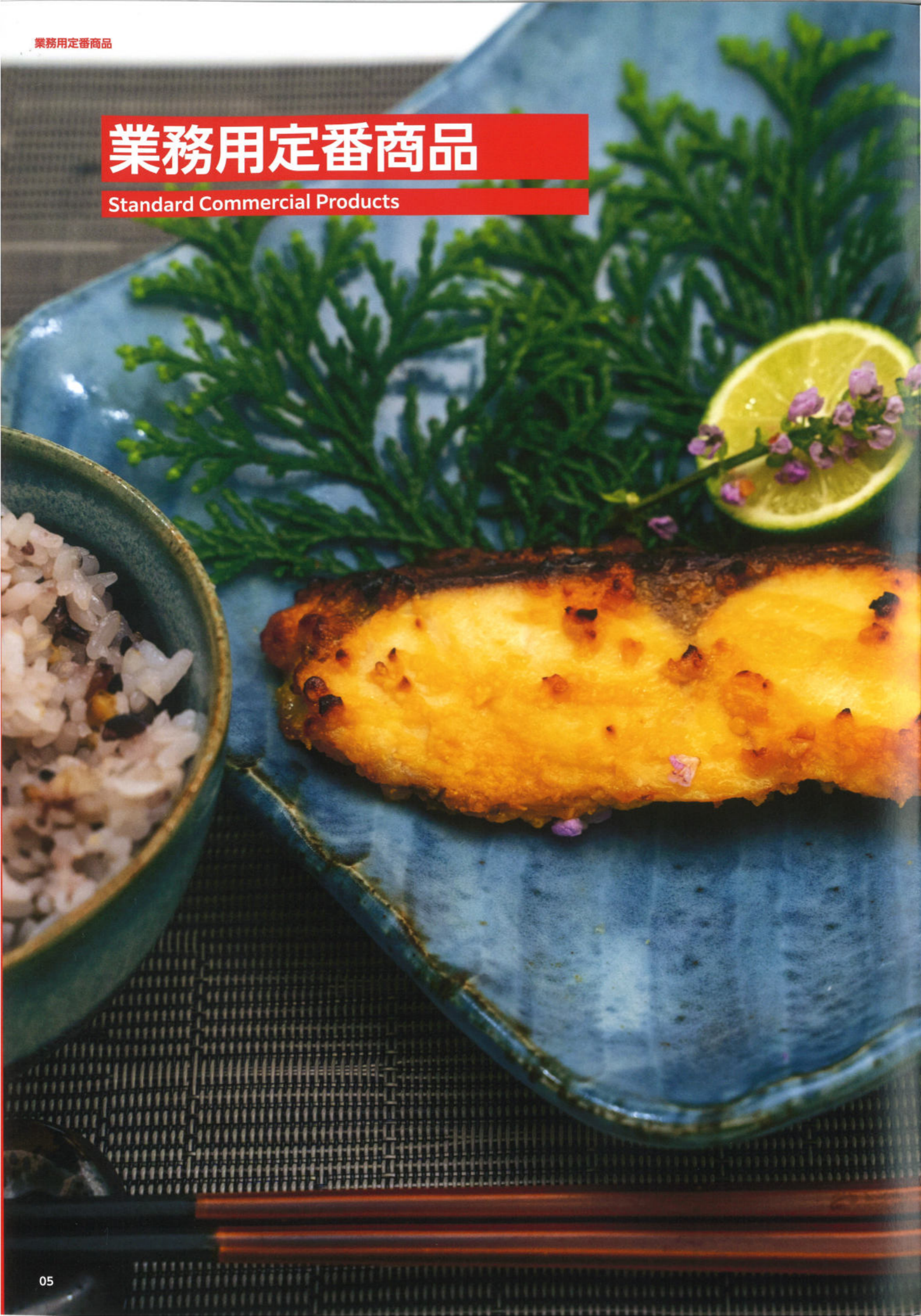
塩と麹で作られた栄養豊富な味は発酵によって生まれた自然な甘み。麹に含まれるビタミンは糖質や資質をエネルギーに変える働きを持っており栄養豊富で疲労回復や美肌効果につながるので健康や美容に気を配られている方にも大変人気です。麹菌が作り出す酵素は魚の身を柔らかくし、脂の乗った魚もさっぱり美味しくお召し上がりいただけます。



鯖塩麹漬

# 業務用定番商品

Standard Commercial Products



宗谷岬周辺の鮭にこだわりました

## 秋鮭切身

北海道の最北端、宗谷岬周辺で漁獲される皮の色が銀色に光った「銀毛鮭」を選別して使用し、旨みを十分に引き出すため塩のみでシンプルな味に仕上げました。1年間使用する秋鮭を漁獲時期に一括購入し、福岡の工場で切身の長さや形を揃えながら1切ずつ職人が手切りしています。鮭には疲労回復や美肌に効果のあるアスタキサンチン、DHA、EPAなどが含まれており、美容や健康に気を配られている方にとっても嬉しい食材です。

規格	: 40g・50g	骨取	: ×
賞味期限	: 1年	産地	: 北海道
荷姿	: 30入×3合・50入×2合	アレルギー	: さけ・大豆



拘りの秋鮭と西京味噌

## 秋鮭西京漬

北海道の最北端、宗谷岬周辺で漁獲される皮の色が銀色に光った銀毛鮭を選別して使用しています。稚内の協力工場で一年分を冷凍し、福岡の工場で切身の長さや形を揃えながら1切ずつ職人が手切りしています。香ばしい味噌の香りに、サッパリとした鮭の旨味が引き立ち、食欲をそそります。日本人には昔から馴染み深い味噌と秋鮭の組み合わせで、多くの人に好まれる味付けです。

規格	: 80g	骨取	: ×
賞味期限	: 1年	産地	: 北海道
荷姿	: 20入×4合	アレルギー	: さけ・大豆・ごま



味噌の香り立つ上品な美味しさ

## 鯖西京漬

脂乗りも良く身のしまった鯖に西京味噌の甘みはとても相性が良く最高の味に仕上がっています。味噌は福岡醸造にこだわりのオリジナル味噌を使用し、長年培った職人が作り上げた調合味噌で鯖の旨みを一层引き立てます。柔らかい身の鯖は、食べやすく、焼くだけで簡単に西京漬を楽しめます。

規格	: 30g・40g・50g・60g	骨取	: ×
賞味期限	: 1年	産地	: 中国
荷姿	: 50入×3合・50入×2合 20入×4合	アレルギー	: 大豆・ごま



## 鯖西京漬 (フィレ)

規格	: 約200g	骨取	: ×
賞味期限	: 1年	産地	: 中国
荷姿	: 2kg×4合	アレルギー	: 大豆・ごま



脂のノリが最高の銀ヒラス

## 銀ヒラス西京漬 / 博多西京漬

ふっくらとした脂乗りのよい旨みたっぷりの銀ヒラスを厳選し一番最高の時期のヒラスを1年分仕入れ自慢の味噌に漬け込みました。甘口な西京味噌との相性は良く上品な味わいで一口食べた瞬間から夢中になる美味しさです。切身の長さや大きさを揃えて弁当・ランチ・懐石・オードブルなど幅広い用途に使えるお魚です。

規格	西京漬: 2枚オロシ 50g・60g 西京漬: 3枚オロシ 40g・50g 博多西京漬: 2枚オロシ 70g	賞味期限	: 1年	荷姿	西京漬: 50入×2合 博多西京漬: 20入×4合
				骨取	: ×
				産地	: ニュージーランド・チリ他
				アレルギー	: 大豆・ごま





淡白な肉質としっかり食感  
**沖サワラ西京漬**

ニュージーランド産の脂の乗った美味しい沖サワラを自慢の西京味噌に漬け込みました。身が柔らかくホクホクとした食感が秘伝の味噌とよく合い、焼いた香ばしい味噌の香りもあいまって絶品の味になっています。お酒との相性も抜群です。是非一緒にお召し上がりください。

規格	: 70g	骨取	: ×
賞味期限	: 1年	産地	: ニュージーランド
荷姿	: 50入×2合・20入×5合	アレルギー	: 大豆・ごま



とろけるような幸せ食感  
**カラスカレイ西京漬**

北欧・北米で漁獲される柔らかい肉質のカラスカレイ。白濁した白身がとて柔らかく、味噌漬をして余分な水分を抜くことで美味しさをさらに引き立てました。冷めても固くならず味噌との相性も抜群。柔らかい食感で骨もとりやすく骨が心配なお子様からご年配の方まで食べやすいお魚です。

規格	: 40g	骨取	: ×
賞味期限	: 1年	産地	: ロシア他
荷姿	: 50入×2合	アレルギー	: 大豆・ごま



大人から子供までみんなに愛される味  
**銀ヒラス 照焼 / たまり漬 / 博多たまり漬**

脂のりの良い魚を厳選して仕入れています。身が柔らかくクセのない銀ヒラスを醤油を基本に調合した相性抜群の照焼に仕上げ、魚の旨味を一層引き立てます。照焼の味付けも老若男女問わず人気の味付けで大変親しみやすい商品となっています。

規格	照焼: 3枚オロシ40g・50g・60g	荷姿	照焼: 50入×3合・50入×2合
	たまり漬: 2枚オロシ60g		たまり漬: 50入×2合
	博多たまり漬: 2枚オロシ70g		博多たまり漬: 20入×4合
賞味期限	: 1年	産地	: ニュージーランド・チリ他
骨取	: ×	アレルギー	: 小麦・乳成分・大豆



甘口のみりん漬に舌鼓  
**銀ヒラスみりん漬**

厳選して仕入れた脂が乗った銀ヒラスを奥行きある旨味溢れる秘伝のみりに漬け込むことで、魚とタレの旨みが融合し、さらなる美味しさを実現いたしました。食べやすく親しみやすい味付けで、お子様やご年配の方まで喜んでいただけるお魚です。

規格	: 2枚オロシ70g	骨取	: ×
	3枚オロシ50g	産地	: ニュージーランド・チリ他
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 小麦・大豆
荷姿 50g	: 50入×2合		
荷姿 70g	: 20入×4合		



お箸がスむ最高の一品  
**赤魚西京漬**

サッパリした淡泊な赤魚を自慢の秘伝味噌に漬け込むことで、上品で美味しい味付けになっています。透明感のある白身魚で、塩焼きでは身は固くなりますが、味噌漬との相性は抜群で白身の柔らかい肉質は身離れが良くとても食べやすい魚です。

規格	: 50g	骨取	: ×
賞味期限	: 1年	産地	: ロシア・アメリカ他
荷姿	: 50入×2合	アレルギー	: 大豆・ごま



高級魚と秘伝味噌の融合  
**まとう鯛西京漬 (輪切)**

天王海山で日本の船が捕ったまとう鯛を使用しています。まとう鯛は水深800m付近で回遊している魚で大型船でなければ漁獲が難しい魚です。高級魚に数えられる魚で、身締まりが良く脂が乗りプリプリとした食べ応えある上品な白身魚です。香ばしい秘伝味噌と高級魚の美味しさが融合した絶品を食卓でお楽しみください。

規格	: 60g	骨取	: ×
賞味期限	: 1年	産地	: 北太平洋
荷姿	: 20入×5合	アレルギー	: 大豆・ごま



**まとう鯛西京漬 (2枚オロシ)**

規格	: 2枚オロシ70g	骨取	: ×
賞味期限	: 1年	産地	: 北太平洋
荷姿	: 20入×4合	アレルギー	: 大豆・ごま



**まとう鯛西京漬 (フィレ)**

規格	: フィレ約200g	骨取	: ×
賞味期限	: 1年	産地	: 北太平洋
荷姿	: 12入×3合	アレルギー	: 大豆・ごま



旨みが引き出された上品な味  
**サバ博多西京漬**

青魚の代表的な魚でDHA・EPAが豊富で栄養価が高く当社の味噌漬との相性は抜群です。サバの脂と味噌の香ばしい香り味わいは塩サバとは一味違うご飯がすすむ味付けです。一人暮らしの方から大家族まで、食卓で凝った味付けをお楽しみください。

規格	: 90g	骨取	: ×
賞味期限	: 1年	産地	: ノルウェー他
荷姿	: 20入×4合	アレルギー	: さば・大豆・ごま



馴染み深いサバを甘辛たまり醤油で仕上げました  
**サバ博多たまり漬**

青魚の代表的な魚でDHA・EPAが豊富で栄養価が高く、たまり醤油の香ばしい香りがサバの美味しさを引き立てます。味噌漬より簡単に焼けて、九州ならではのたまり醤油の香りと味を一人暮らしの方から大家族まで、食卓で凝った味付けをお手軽にお楽しみいただけます。

規格	: 90g	骨取	: ×
賞味期限	: 1年	産地	: ノルウェー他
荷姿	: 20入×4合	アレルギー	: さば・小麦・乳成分・大豆

# パック商品

Packed Products



## 旨み溢れる西京漬 銀ヒラス西京漬

旬の時期にロット毎に試食を行い、脂質の高い魚だけを厳選して仕入れています。銀ヒラスの旨み溢れるジューシーな脂が味噌とよく絡み、とても美味しい商品になりました。大きめの切身で夕食の一品としても十分なボリュームがあります。

JANコード	: 49377010705938	骨取	: ×
規格	: 140g (2キレ)	産地	: ニュージーランド・チリ他
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 大豆・ごま
荷姿	: 8入×5合		



## 味噌の香り立つ上品な美味しさ 鱈西京漬 140g (2キレ)

脂乗りも良く身のしまった鱈に西京味噌の甘みが乗り最高の味に仕上げました。味噌は福岡醸造こだわりのオリジナル味噌を長年漬け込みの技術を持った職人が調整して使用。鱈の旨味を一層引き立てました。柔らかい身の鱈は食べやすく焼くだけで簡単に西京漬をお楽しみいただけます。

JANコード	: 4937010705891	骨取	: ×
規格	: 140g (2キレ)	産地	: 中国
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 大豆・ごま
荷姿	: 8入×5合		



## 鱈西京漬 160g (4キレ)

JANコード	: 4937010705792	骨取	: ×
規格	: 160g (4キレ)	産地	: 中国
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 大豆・ごま
荷姿	: 8入×5合		



## 淡泊な肉質としっかり食感 沖サワラ西京漬

ニュージーランド産の脂の乗った美味しい沖サワラを自慢の西京味噌に漬け込みました。身が柔らかくホクホクとした食感が秘伝の味噌とよく合い香ばしい味噌の香りも楽しめます。お酒との相性も抜群ですので、是非一緒にお召し上がりください。

JANコード	: 4937010704733	骨取	: ×
規格	: 120g (2キレ)	産地	: ニュージーランド
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 大豆・ごま
荷姿	: 20入×3合		



## 骨がないのでお子さんにも 赤魚西京漬

北欧・北米で漁獲される赤魚は、柔らかい白身の肉質で身離れも良く骨取をしていますので子供やお年寄りにも食べやすい魚です。甘口の調味味噌で味付けしており、見た目と香り、そして風味を味わえる商品です。味噌の香りが立ち、食欲をそそる一品となっています。

JANコード	: 4937010705822	骨取	: ×
規格	: 120g (2キレ)	産地	: ニュージーランド・チリ他
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 大豆・ごま
荷姿	: 8入×5合		



## 香ばしい香りが食をそそります 銀ヒラス照焼 (たまり漬)

脂のりの良い魚を厳選して仕入れています。身が柔らかくクセのない銀ヒラスを、長年漬け込みの技術を持った職人が福岡醸造こだわりの味噌を調整し相性抜群の照焼に仕上げ、旨味を一層引き立てました。人気の味付けで老若男女問わず親しみやすい商品となっています。

JANコード	: 4937010706324	骨取	: ×
規格	: 140g (2キレ)	産地	: ニュージーランド・チリ他
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 小麦・乳成分・大豆
荷姿	: 8入×5合		



甘口のみりん漬に舌鼓  
**銀ヒラスみりん漬**

厳選して仕入れた脂が乗った旨み溢れる銀ヒラスを奥行きある秘伝のみりん漬に漬け込むことで魚とタレの旨みが融合しさらなる美味しさを実現しました。大変食べやすく親しみやすい商品となっていますのでご年配の方まで食べやすいお魚です。

JANコード	: 4937010705921	骨取	: ×
規格	: 140g (2キレ)	産地	: ニュージーランド・チリ他
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 小麦・大豆
荷姿	: 8入×5合		



香ばしい味噌香る、北海道産秋鮭  
**鮭のみ味噌漬**

北海道の最北端、宗谷岬周辺で漁獲される皮の色が銀色に光った銀毛鮭を選別して使用しています。稚内の協力工場で冷凍し福岡の工場で切身の長さや形を揃えながら1切ずつ職人が手切りしています。香ばしい味噌の香りに、脂乗りが良く身質が柔らかい鮭の旨みが引き立ち食欲をそそります。

JANコード	: 4937010703101	骨取	: ×
規格	: 100g (2キレ)	産地	: 北海道
賞味期限	: 1年	アレルギー	: さけ・大豆・ごま
荷姿	: 12入×3合		



身の締まった銀鮭と秘伝味噌  
**銀鮭西京漬**

身の締まった銀鮭は秘伝の味噌と相性抜群で、銀鮭の旨みと香り豊かな味噌が絡み大変美味しいです。鮭の中でも脂乗りが良く身質が柔らかいので加熱しても固くなりなく、冷めても美味しくお召し上がりいただけます。ご家庭ではなかなか作れない西京漬がお手軽一品として出来上がります。

JANコード	: 4937010706515	骨取	: ×
規格	: 120g (2キレ)	産地	: チリ
賞味期限	: 1年	アレルギー	: さけ・大豆・ごま
荷姿	: 8入×5合		



旨みが引き出された上品な味  
**サバ西京漬**

青魚の代表的な魚でDHA・EPAが豊富で栄養価が高く当社の味噌漬との相性は抜群です。味噌の香ばしい香りとサバの脂で、塩サバとは一味違うご飯がすすむ味付けです。一人暮らしの方から大家族まで食卓で凝った味付けをお楽しみいただけます。

JANコード	: 4937010706539	骨取	: ×
規格	: 200g (2枚)	産地	: ノルウェー他
賞味期限	: 1年	アレルギー	: さば・大豆・ごま
荷姿	: 9入×4合		



塩麹が鮭の旨みを引き立たせる  
**鯖塩麹漬 140g (2キレ)**

東シナ海で漁獲される鯖を肉厚にカットして弊社オリジナルの塩麹に漬込みました。塩麹に漬けることで青魚の臭みが抑えられ身質も柔らかく旨みも増えています。塩麹は腸内環境を整え免疫力をアップし代謝を助ける効果も期待できます。脂乗りも良く身のしまった鯖に、栄養価の高い塩麹で漬け込みをしたことにより旨みも栄養価もアップし上品な一品に仕上がりました。

JANコード	: 4937010705969	骨取	: ×
規格	: 140g (2キレ)	産地	: 中国
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 大豆
荷姿	: 8入×5合		



**鯖塩麹漬 160g (4キレ)**

JANコード	: 4937010705815	骨取	: ×
規格	: 160g (4キレ)	産地	: 中国
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 大豆
荷姿	: 8入×5合		





塩麹が淡白で適度な脂の赤魚をふっくら柔らかかに

### 赤魚塩麹漬

北欧・北米で漁獲される赤魚を肉厚にカットして弊社オリジナルの塩麹に漬込みました。淡白で適度な脂のりの白身が塩麹に漬けることで柔らかく赤魚本来の軽い口当たりの爽やかな一品となっています。塩麹は腸内環境を整え免疫力をアップし代謝を助ける効果も期待できます。

JANコード	: 4937010705846	骨取	: ○
規格	: 120g (2キレ)	産地	: ロシア・アメリカ他
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 大豆
荷姿	: 8入×5合		



見て美しく上品な味わいに

### 赤魚白醤油漬

北欧・北米で漁獲される赤魚を厳選して仕入れ、クセの無い蛋白な赤魚を魚本来の旨みを生かす白醤油漬にしました。淡白ながら適度に脂が乗った白身を琥珀色の白醤油調味液に低温でじっくり漬込み熟成させ一味違う甘さとわずかな塩気を楽しめる最高の一品です。

JANコード	: 4937010705839	骨取	: ○
規格	: 120g (2キレ)	産地	: ロシア・アメリカ他
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 小麦・乳成分・大豆
荷姿	: 8入×5合		



高級料亭の味を感じる上品さ

### 鯖白醤油漬 140g (2キレ)

春を告げる魚ですが旬は秋冬が一番脂のりが良く白醤油漬には抜群の相性です。高級魚の一種である鯖を風味豊かな香りと甘みで素材本来の旨みを活かす白醤油に漬け込むことで、料亭の味を感じる繊細で奥深い味わいに仕上げました。お気軽にご家庭でお楽しみください。

JANコード	: 4937010705907	骨取	: ×
規格	: 140g (2キレ)	産地	: 中国
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 小麦・乳成分・大豆
荷姿	: 8入×5合		



### 鯖白醤油漬 160g (4キレ)

JANコード	: 4937010705808	骨取	: ×
規格	: 160g (4キレ)	産地	: 中国
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 小麦・乳成分・大豆
荷姿	: 8入×5合		



洗練された白身と絶妙な脂のり

### 銀ダラみりん漬

アラスカ産の銀ダラを厳選して仕入れ、切身にしみりん漬けに仕上げました。柔らかくて甘みのある肉質を自社調合の秘伝のみりん液に手間暇かけてじっくり漬込み味付けしています。銀ダラのとろけるような旨みが、香り豊かなみりんとよく絡み、至高の美味しさになっています。

JANコード	: 4937010203144	骨取	: ×
規格	: 100g (2キレ)	産地	: アメリカ
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 小麦・大豆
荷姿	: 10入×3合		



旨みとコクが引き立つ濃厚な味わい

### 鯖みりん漬

春の訪れを感じる鯖を厳選して仕入れ、香り豊かな自慢の秘伝みりんタレに漬け込みました。焼くと老舗醤油を使い配合したみりんの風味が口いっぱいに広がります。鯖はサバ科の魚なので栄養素も多く含み、健康に気を使われている方にもおすすめです。

JANコード	: 4937010705945	骨取	: ×
規格	: 140g (2キレ)	産地	: 中国
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 小麦・大豆
荷姿	: 8入×5合		



上品な旨みと甘さ、贅沢な味

### 赤魚みりん漬

北欧・北米で漁獲される赤魚を厳選して仕入れ淡白ながら柔らかくて弾力のある白身を自社調合の秘伝のみりに手間暇をかけたじっくり漬込み味付けをしています。甘口の仕上がりで、骨取りをしていますので、魚の骨が苦手なお子様からご年配の方にも食べやすい商品です。

JANコード	: 4937010705952	骨取	: ○
規格	: 120g (2キレ)	産地	: ロシア・アメリカ他
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 小麦・大豆
荷姿	: 8入×5合		



脂の載った厳選ヒラスの旨みと柔らかさが自慢の一品

### 銀ヒラス塩麹漬

脂の乗った銀ヒラスに、香りと旨みを加える塩麹は相性抜群。塩麹に漬けることで身質が柔らかく旨みが増しています。また塩麹は、疲労回復などの効果が期待でき、美味しいだけでなく健康と美容の味方でもあります。

JANコード	: 4937010705976	骨取	: ×
規格	: 140g (2キレ)	産地	: ニューージーランド・チリ他
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 大豆
荷姿	: 8入×5合		



香ばしい香りが食をそそる

### ぶり照焼

日本近海で漁獲される大型のぶりを、弊社オリジナルのたまり醤油に絡めて味付けしました。肉厚にカットした天然ぶりは噛めば噛むほどぶり本来の旨みを感じることが出来ます。たまり醤油の香ばしい香りがぶり本来の美味しさをさらに引き立てます。

JANコード	: 4937010705785	骨取	: ×
規格	: 100g (2キレ)	産地	: 国産
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 小麦・乳成分・大豆
荷姿	: 8入×5合		



鯖と照焼のたれの相性抜群!

### 鯖照焼

東シナ海で漁獲される鯖を厳選して仕入れられています。柔らかく淡泊で癖のない鯖は照焼との相性は抜群です。上質な鯖を照焼用にじっくり甘辛く漬け込むことで軽く柔らかい食感に。照焼の甘さは癖になる美味しさです。

JANコード	: 4937010706867	骨取	: ×
規格	: 140g (2キレ)	産地	: 中国
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 小麦・乳成分・大豆
荷姿	: 8入×5合		



# 真空パック商品

Vacuum Packed Products



## 熟成した旨みのある塩辛さ 辛口紅鮭切身

天然の紅鮭を辛口の氷温塩水に14時間以上漬込み熟成させています。ミネラルを多く含んだ塩を使い、低温でじっくり漬込むことで切身全体にまんべんなく塩味が浸透しています。辛口ですが塩辛さの中に旨みを感じられる塩鮭に仕上げているのでお茶漬けやおむすびに入れても美味しくお召し上がりいただけます。

JANコード	: 4937010704252	骨取	: ×
規格	: 2キレ	産地	: ロシア・アメリカ他
賞味期限	: 1年	アレルギー	: さけ・大豆
荷姿	: 40入		



適度な塩辛さの中に旨みを感じられる塩鮭

## 中辛口紅鮭切身

程よい脂とクセのない真っ赤な紅鮭を丁度よい塩気の中辛に仕上げました。中辛ですので適度にきいた塩に香ばしい香りが広がる紅鮭ごはんをすすめてくれます。二切りの商品ですので一人暮らしの方から大家族まで使い勝手のいい商品となっています。

JANコード	: 4937010703125	骨取	: ×
規格	: 2キレ	産地	: ロシア・アメリカ他
賞味期限	: 1年	アレルギー	: さけ・大豆
荷姿	: 40入		



熟成したまろやかな甘塩

## 甘口紅鮭切身

塩分は控えめ、けれど美味しい鮭が食べたい！という方に向けた自信作です。鮭は甘口の氷温塩水に14時間以上漬込み熟成させて仕上げています。塩分が少なくとも紅鮭本来の美味しさを楽しめる一品で甘口でまろやかな塩味と旨みを感じられる塩鮭に仕上げています。

JANコード	: 4937010704351	骨取	: ×
規格	: 1キレ	産地	: ロシア・アメリカ他
賞味期限	: 1年	アレルギー	: さけ・大豆
荷姿	: 50入		



旨み溢れる西京漬

## 銀ヒラス西京漬

旬の時期に漁獲された原料を全ロット試食を行い脂質の高い魚だけを厳選して仕入れています。銀ヒラスの旨み溢れるジューシーな脂が味噌とよく絡み、西京漬にぴったりの美味しい商品になりました。大きめの切身で夕食の一品としても十分なボリュームがあります。

JANコード	: 4937010703538	骨取	: ×
規格	: 1キレ	産地	: ニュージーランド・チリ他
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 大豆・ごま
荷姿	: 20入×5合		



味噌の香り立つ上品な美味しさ

## 鯖西京漬

脂乗りも良く身のしまった鯖に西京味噌の甘みが乗り最高の味に仕上げました。味噌は福岡醸造こだわりのオリジナル味噌を長年漬け込みの技術を培った職人が調合し、鯖の旨みを一層引き立てています。柔らかい身の鯖は、食べやすく焼くだけで簡単に西京漬を楽しむことができます。

JANコード	: 4937010703521	骨取	: ×
規格	: 1キレ	産地	: 中国
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 大豆・ごま
荷姿	: 20入×5合		



骨がないのでお子さんにも

## 赤魚西京漬

北欧・北米で漁獲される赤魚は、白身の柔らかい肉質で身離れが良く、骨取をしていますので子供やお年寄りも食べやすい魚です。甘口の調合味噌で味付けしており、見た目と香り、そして風味を味わえる商品です。味噌の香りが立ち、食欲をそそる一品です。

JANコード	: 4937010706874	骨取	: ○
規格	: 1キレ	産地	: ロシア・アメリカ他
賞味期限	: 1年	アレルギー	: 大豆・ごま
荷姿	: 20入×5合		



# フライ商品

Fried Products



サクサク衣にごまの風味の白身魚

## 白身フライ(ゴマ)

ニュージーランド産の鮮度の良い冷凍状態のホキをほぼ解凍せずにカットし、魚の旨みを閉じ込めたままパン粉を付けています。ゴマの風味が香る柔らか食感のフライですのでお子様でも美味しくお召し上がりいただけます。お弁当の一品にもおすすめです。

規格	: 40g・50g	骨取	: ○
賞味期限	: 1年	産地	: ニュージーランド他
荷姿	: 100入×2合	アレルギー	: 小麦・大豆・ごま



サクサクの衣に磯の香りが広がる

## 白身フライ(青さ)

ニュージーランド産の鮮度の良い冷凍状態のホキをほぼ解凍せずにカットし、衣に青さを混ぜ込みました。食べた瞬間から青さの磯の香りがフワッと口いっぱいに広がります。魚の旨みと磯の風味を同時に美味しくお召し上がりいただけます。

規格	: 40g・50g	骨取	: ○
賞味期限	: 1年	産地	: ニュージーランド他
荷姿	: 100入×2合	アレルギー	: 小麦・大豆

外はサクサク中はふっくら

## 白身天玉揚げ(青さ)

ニュージーランド産の鮮度の良い冷凍状態のホキをほぼ解凍せずにカットをしています。衣には大小の砕いた天玉の食感が楽しめ、青さによる磯の香りも最高です。柔らかく優しい骨もない白身のおかげでフライではありますがサッパリとした軽さがあり、いくつでも食べることのできる商品です。

規格	: 40g・50g	骨取	: ○
賞味期限	: 1年	産地	: ニュージーランド他
荷姿	: 50入×2合・100入×2合	アレルギー	: 小麦・大豆



あふれ出る旨みと食べごたえ

## 肉厚あじフライ

ニュージーランド産の大型の鮮度の良い鱈(あじ)を冷凍状態でほぼ解凍せずにカットをして使用しています。鱈本来の旨みが引き立ち、骨もなく身も肉厚でふっくらおいしくシンプルな味付けに仕上げました。旨みが溢れ、開き鱈とは違った食べ応えのある商品です。

規格	: 40g・50g	骨取	: ○
賞味期限	: 1年	産地	: ニュージーランド他
荷姿	: 100入×2合	アレルギー	: 小麦・大豆



旨みとゴマ風味でやみつき食感

## 肉厚あじフライ(ゴマ)

ニュージーランド産の大型の鮮度の良い鱈(あじ)を使用しています。冷凍状態の鱈をほぼ解凍せずにカットし、魚の旨みを閉じ込めたままパン粉を付けています。衣の中にゴマを混ぜることで魚の旨みとゴマの風味が合わさりとても美味しくお召し上がりいただけます。

規格	: 40g・50g	骨取	: ○
賞味期限	: 1年	産地	: ニュージーランド他
荷姿	: 100入×2合	アレルギー	: 小麦・大豆・ごま



子供も大人も大好きな美味しさ

## 肉厚さわらフライ

脂乗りの良い鱈(さわら)を使用し、薄めの味付けですのでさわら本来の旨みをお楽しみいただけます。サクッとした衣と食べ応えのある肉厚さわら、そしてあっさりした味わいが癖になる商品です。骨取り加工をしていますので、幅広い年代の方におすすめできます。

規格	: 40g	骨取	: ○
賞味期限	: 1年	産地	: 韓国
荷姿	: 100入×2合	アレルギー	: 小麦・大豆



産地と原料にこだわった逸品

## 北海道サーモンフライ

毎年9月から稚内地区で漁獲される若い秋鮭に拘っています。締まった身の鮭はフライとの相性抜群で、食べやすく非常に美味しいです。鮭には不飽和脂肪酸の一種であるEPA・DHAも多く含まれており、EPAは血液をサラサラに、DHAは頭の働きをよくすると言われています。老若男女すべての方におすすめしたい体に嬉しい商品です。

規格	: 60g	骨取	: ○
賞味期限	: 1年	産地	: 北海道
荷姿	: 50入×2合	アレルギー	: さけ・小麦・大豆



# 特注商品

Custom Made Products



## 秋鮭

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ×  
 加工種類 : センターカット・3枚オロシ  
 加工可能g : 30 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : 北海道  
 アレルゲン : さけ  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



## 紅鮭

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ×  
 加工種類 : センターカット・3枚オロシ  
 加工可能g : 30 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : ロシア・アメリカ他  
 アレルゲン : さけ  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



## 銀鮭

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ×  
 加工種類 : センターカット・3枚オロシ  
 加工可能g : 30 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : チリ  
 アレルゲン : さけ  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



## トラウトサーモン

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ×  
 加工種類 : センターカット・3枚オロシ  
 加工可能g : ~ 100g (10g単位)  
 産地 : チリ  
 アレルゲン : さけ  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



## 銀ヒラス

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ×  
 加工種類 : 2枚オロシ・3枚オロシ  
 加工可能g : 30 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : ニュージーランド・チリ他  
 アレルゲン : -  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



## 鯖

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ×  
 加工種類 : フィーレ  
 加工可能g : 30 ~ 60g・90g (10g単位)  
 産地 : 中国  
 アレルゲン : -  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : -



## 沖サワラ

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ×  
 加工種類 : フィーレ  
 加工可能g : 50 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : ニュージーランド  
 アレルゲン : -  
 荷姿 30~40g : -  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



## 銀サワラ

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ×  
 加工種類 : フィーレ  
 加工可能g : 30 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : ニュージーランド  
 アレルゲン : -  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



## 銀ダラ

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ×  
 加工種類 : 2枚オロシ・3枚オロシ  
 加工可能g : 30 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : アメリカ他  
 アレルゲン : -  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



## マトウ鯛 (筒切)

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ×  
 加工種類 : 筒切  
 加工可能g : 60 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : 北太平洋  
 アレルゲン : -  
 荷姿 30~40g : -  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



## マトウ鯛 (2枚オロシ)

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ×  
 加工種類 : 2枚オロシ  
 加工可能g : 60 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : 北太平洋  
 アレルゲン : -  
 荷姿 30~40g : -  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



## サバ

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ×  
 加工種類 : フィーレ  
 加工可能g : 30 ~ 70g・100g (10g単位)  
 産地 : ノルウェー  
 アレルゲン : さば  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



## カラスカレイ (筒切)

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ×  
 加工種類 : 筒切  
 加工可能g : 60 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : カナダ他  
 アレルゲン : -  
 荷姿 30~40g : -  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



## カラスカレイ (フィーレ)

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ×  
 加工種類 : フィーレ  
 加工可能g : 30 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : ロシア他  
 アレルゲン : -  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



## メダイ

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ×  
 加工種類 : 3枚オロシ  
 加工可能g : 60 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : 北太平洋  
 アレルゲン : -  
 荷姿 30~40g : -  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



### 天然ブリ

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ×  
 加工種類 : 3枚オロシ  
 加工可能g : 30 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : 国産  
 アレルゲン : -  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



### 養殖ブリ

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ×  
 加工種類 : 3枚オロシ  
 加工可能g : 30 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : 国産  
 アレルゲン : -  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



### ナイルパーチ

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ×  
 加工種類 : フィール  
 加工可能g : 30 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : ウガンダ他  
 アレルゲン : -  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



### アジ (骨取)

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ○  
 加工種類 : フィール  
 加工可能g : 30 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : ニュージーランド他  
 アレルゲン : -  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



### ホキ (骨取)

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ○  
 加工種類 : フィール  
 加工可能g : 30 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : ニュージーランド他  
 アレルゲン : -  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



### 赤魚 (骨取)

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ○  
 加工種類 : フィール  
 加工可能g : 30 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : ロシア・アメリカ他  
 アレルゲン : -  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : -



### 鱈 (骨取)

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ○  
 加工種類 : フィール  
 加工可能g : 30 ~ 60g・90g (10g単位)  
 産地 : 韓国・中国  
 アレルゲン : -  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : -



### 銀ヒラス (骨取)

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ○  
 加工種類 : フィール  
 加工可能g : 30 ~ 100g (10g単位)  
 産地 : ニュージーランド  
 アレルゲン : -  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合



### サバ (骨取)

賞味期限 : 1年  
 骨取 : ○  
 加工種類 : フィール  
 加工可能g : 30g・50g・100g  
 産地 : ノルウェー  
 アレルゲン : さば  
 荷姿 30~40g : 100切 × 2合  
 荷姿 50~90g : 50切 × 2合  
 荷姿 100g~ : 40切 × 2合

商品名	原材料
秋鮭切身	秋鮭 (国産)、食塩、アミノ酸液 (一部にさけ・大豆を含む)
秋鮭西京漬	秋鮭 (国産)、米味噌、砂糖、アミノ酸液、ゴマ油、唐辛子、食塩/着色料 (アナトー、V.B2)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア、甘草)、(一部にさけ・大豆・ゴマを含む)
鯖西京漬 / 鯖西京 (フィレ)	サゴシ (中国)、米味噌、砂糖、アミノ酸液、ゴマ油、唐辛子、食塩/着色料 (アナトー、V.B2)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア、甘草)、(一部に大豆・ゴマを含む)
銀ヒラス西京漬 / 博多西京漬	銀ヒラス (ニュージーランド)、米味噌、砂糖、アミノ酸液、ゴマ油、唐辛子、食塩/着色料 (アナトー、V.B2)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア、甘草)、(一部に大豆・ゴマを含む)
沖サワラ西京漬	沖サワラ (ニュージーランド)、米味噌、砂糖、アミノ酸液、ゴマ油、唐辛子、食塩/着色料 (アナトー、V.B2)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア、甘草)、(一部に大豆・ゴマを含む)
カラスカレイ西京漬	カラスカレイ (アイスランド)、米味噌、砂糖、アミノ酸液、ゴマ油、唐辛子、食塩/着色料 (アナトー、V.B2)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア、甘草)、(一部に大豆・ゴマを含む)
銀ヒラス照焼 / たまり漬 / 博多たまり漬	銀ヒラス (ニュージーランド)、醤油、調味液 (アミノ酸液、砂糖、その他)、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、食塩、アミノ酸液、寒天/着色料 (カラメル、紅麹)、甘味料 (ステビア)、増粘剤 (キサンタンガム)、調味料 (アミノ酸等)、(一部に大豆・小麦・乳成分を含む)
銀ヒラスみりん漬	銀ヒラス (ニュージーランド)、醤油、調味液 (アミノ酸液、砂糖、その他)、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、食塩、アミノ酸液、ゴマ油/着色料 (カラメル、紅麹、アナトー)、調味料 (アミノ酸等)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア)、(一部に大豆・小麦・ゴマを含む)
赤魚西京漬	赤魚 (カナダ)、米味噌、砂糖、アミノ酸液、ゴマ油、唐辛子、食塩/着色料 (アナトー、V.B2)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア、甘草)、(一部に大豆・ゴマを含む)
まとう鱈西京漬	オオメマトウダイ (北太平洋)、米味噌、砂糖、アミノ酸液、ゴマ油、唐辛子、食塩/着色料 (アナトー、V.B2)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア、甘草)、(一部にさば・大豆・ゴマを含む)
サバ博多西京漬	サバ (ノルウェー)、米味噌、砂糖、アミノ酸液、ゴマ油、唐辛子、食塩/着色料 (アナトー、V.B2)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア、甘草)、(一部にさば・大豆・ゴマを含む)
サバ博多たまり漬	サバ (ノルウェー)、醤油、調味液 (アミノ酸液、砂糖、その他)、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、食塩、アミノ酸液、寒天/着色料 (カラメル、紅麹)、甘味料 (ステビア)、増粘剤 (キサンタンガム)、調味料 (アミノ酸等)、(一部にさば・大豆・小麦・乳成分を含む)
銀ヒラス西京漬	銀ヒラス (ニュージーランド)、米味噌、砂糖、米発酵調味液、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、みりん、アミノ酸液、食塩/着色料 (V.B2、ターメリック、アナトー)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア、甘草)、調味料 (核酸)、(一部に大豆を含む)
鯖西京漬 140g/160g	さわら (中国)、米味噌、砂糖、米発酵調味液、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、みりん、アミノ酸液、食塩/着色料 (V.B2、ターメリック、アナトー)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア、甘草)、調味料 (核酸)、(一部に大豆を含む)
沖サワラ西京漬	沖サワラ (ニュージーランド)、米味噌、砂糖、アミノ酸液、ゴマ油、唐辛子、食塩/着色料 (アナトー、V.B2)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア、甘草)、(一部に大豆・ゴマを含む)
赤魚西京漬	赤魚 (ノルウェー)、米味噌、砂糖、米発酵調味液、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、みりん、アミノ酸液、食塩/着色料 (V.B2、ターメリック、アナトー)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア、甘草)、調味料 (核酸)、(一部に大豆を含む)
銀ヒラス照焼 (たまり漬)	銀ヒラス (ニュージーランド)、醤油、調味液 (アミノ酸液、砂糖、その他)、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、食塩、アミノ酸液、寒天/着色料 (カラメル、紅麹)、甘味料 (ステビア)、増粘剤 (キサンタンガム)、調味料 (アミノ酸等)、(一部に大豆・小麦・乳成分を含む)
銀ヒラスみりん漬	銀ヒラス (ニュージーランド)、醤油、調味液 (アミノ酸液、砂糖、その他)、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、みりん、水飴加工品、アミノ酸液、ゴマ油/着色料 (カラメル、紅麹、アナトー)、調味料 (アミノ酸等)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア)、(一部に大豆・小麦・ゴマを含む)
鮭の味噌漬	秋鮭 (国産)、米味噌、砂糖、アミノ酸液、ゴマ油、唐辛子、食塩/着色料 (アナトー、V.B2)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア、甘草)、(一部にさけ・大豆・ゴマを含む)
銀鮭西京漬	銀鮭 (チリ・養殖)、米味噌、砂糖、アミノ酸液、ゴマ油、唐辛子、食塩/着色料 (アナトー、V.B2)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア、甘草)、(一部にさけ・大豆・ゴマを含む)
サバ西京漬	サバ (ノルウェー)、米味噌、砂糖、アミノ酸液、ゴマ油、唐辛子、食塩/着色料 (アナトー、V.B2)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア、甘草)、(一部にさば・大豆・ゴマを含む)
鯖塩漬 140g/160g	さわら (中国)、米麹調味料 (米麹、食塩)、食塩、アミノ酸液/調味料 (アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)
赤魚塩漬	赤魚 (ノルウェー)、米麹調味料 (米麹、食塩)、食塩、アミノ酸液/調味料 (アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)
赤魚白醤油漬	赤魚 (ノルウェー)、醤油加工品 (醤油、食塩、たん白加水分解物、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、その他)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、みりん、ネギ、唐辛子/調味料 (アミノ酸)、調味料 (アミノ酸等)、甘味料 (ステビア)、酸味料、(一部に大豆・小麦・乳成分を含む)
鯖白醤油漬 140g/160g	さわら (中国)、醤油加工品 (醤油、食塩、たん白加水分解物、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、その他)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、みりん、ネギ、唐辛子/調味料 (アミノ酸)、調味料 (アミノ酸等)、甘味料 (ステビア)、酸味料、(一部に大豆・小麦・乳成分を含む)
銀ガラみりん漬	銀ガラ (アメリカ)、醤油、調味液 (アミノ酸液、砂糖、その他)、砂糖、みりん、水飴加工品、アミノ酸液、ゴマ、ゴマ油/着色料 (カラメル、紅麹、アナトー)、調味料 (アミノ酸等)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア)、(一部に大豆・小麦・ゴマを含む)
鯖みりん漬	サゴシ (中国)、醤油、調味液 (アミノ酸液、砂糖、その他)、砂糖、みりん、水飴加工品、アミノ酸液、ゴマ、ゴマ油/着色料 (カラメル、紅麹、アナトー)、調味料 (アミノ酸等)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア)、(一部に大豆・小麦・ゴマを含む)
赤魚みりん漬	赤魚 (ノルウェー)、醤油、調味液 (アミノ酸液、砂糖、その他)、砂糖、みりん、水飴加工品、アミノ酸液、ゴマ、ゴマ油/着色料 (カラメル、紅麹、アナトー)、調味料 (アミノ酸等)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア)、(一部に大豆・小麦・ゴマを含む)
銀ヒラス塩漬	銀ヒラス (ニュージーランド)、米麹調味料 (米麹、食塩)、食塩、アミノ酸液/調味料 (アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)
ぶり照焼	ぶり (国産)、醤油、調味液 (アミノ酸液、砂糖、その他)、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、食塩、アミノ酸液、寒天/着色料 (カラメル、紅麹)、甘味料 (ステビア)、増粘剤 (キサンタンガム)、調味料 (アミノ酸等)、(一部に大豆・小麦・乳成分を含む)
鯖照焼	さわら (中国)、醤油、調味液 (アミノ酸液、砂糖、その他)、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、食塩、アミノ酸液、寒天/着色料 (カラメル、紅麹)、甘味料 (ステビア)、増粘剤 (キサンタンガム)、調味料 (アミノ酸等)、(一部に大豆・小麦・乳成分を含む)
辛口紅鮭切身 / 中辛紅鮭切身 / 甘口紅鮭切身	紅鮭 (ロシア)、食塩、アミノ酸液 (一部にさけ・大豆を含む)
銀ヒラス西京漬	銀ヒラス (ニュージーランド)、米味噌、砂糖、アミノ酸液、ゴマ油、唐辛子、食塩/着色料 (アナトー、V.B2)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア、甘草)、(一部に大豆・ゴマを含む)
鯖西京漬	サゴシ (中国)、米味噌、砂糖、アミノ酸液、ゴマ油、唐辛子、食塩/着色料 (アナトー、V.B2)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア、甘草)、(一部に大豆・ゴマを含む)
赤魚西京漬	赤魚 (ノルウェー)、米味噌、砂糖、アミノ酸液、ゴマ油、唐辛子、食塩/着色料 (アナトー、V.B2)、甘味料 (アセシルファム K、ステビア、甘草)、(一部に大豆・ゴマを含む)
白身フライ (ゴマ)	ホキ (ニュージーランド)、衣 (パン粉、ミックス粉 (小麦粉、でん粉、食塩、大豆たんぱく、その他)、ゴマ、ゴマ油、食塩、香辛料/増粘多糖類)、(一部に小麦・大豆・ゴマを含む)
白身フライ (青さ)	ホキ (ニュージーランド)、衣 (パン粉、ミックス粉 (小麦粉、でん粉、食塩、大豆たんぱく、その他)、青さ、ショートニング、食塩、香辛料/増粘多糖類)、(一部に小麦・大豆を含む)
白身天玉揚げ (青さ)	ホキ (ニュージーランド)、衣 (天玉、ミックス粉 (小麦粉、でん粉、食塩、大豆たんぱく、その他)、青さ、ショートニング、食塩、香辛料/増粘多糖類)、(一部に小麦・大豆を含む)
肉厚あじフライ	アジ (ニュージーランド)、衣 (パン粉、ミックス粉 (小麦粉、でん粉、食塩、大豆たんぱく、その他)、ショートニング、食塩、香辛料/増粘多糖類)、(一部に小麦・大豆を含む)
肉厚あじフライ (ゴマ)	アジ (ニュージーランド)、衣 (パン粉、ミックス粉 (小麦粉、でん粉、食塩、大豆たんぱく、その他)、ゴマ、ゴマ油、食塩、香辛料/増粘多糖類)、(一部に小麦・大豆・ゴマを含む)
肉厚さわらフライ	サワラ (韓国)、衣 (パン粉、ミックス粉 (小麦粉、でん粉、食塩、大豆たんぱく、その他)、ショートニング、食塩、香辛料/増粘多糖類)、(一部に小麦・大豆を含む)
北海道サーモンフライ	秋鮭 (国産)、衣 (パン粉、ミックス粉 (小麦粉、でん粉、食塩、大豆たんぱく、その他)、ショートニング、食塩、香辛料/増粘多糖類)、(一部にさけ・小麦・大豆を含む)

# PRODUCTS CATALOG 2022-2023

## 株式会社福岡丸福水産

〒 812-0051 福岡県福岡市東区箱崎ふ頭 6-10-7

電話番号：092-633-5858 FAX 番号：092-633-5859

営業時間：平日（月～金）8:00～17:00