

Sato-Suisan
meets

Cherry Tomato



仁木町産 ミニトマト アイコ

【 8月上旬 から 9月上旬 お届け予定 】



仁木町の温暖で多湿な気候、トマップファームの川と山に挟まれ恵まれた環境で育ったミニトマト“アイコ”。相性の良いサラダサーモンをセットにしました。

仁木町産 ミニトマト アイコと
サラダサーモンセット

送料込

商品番号. 14176 冷蔵 3,890円

アイコ×1kg、サラダサーモン 100g×3個

【アレルギー】さけ



仁木町産
ミニトマト アイコ 〈1kg〉

送料込

商品番号. 14175 冷蔵 3,150円

【アレルギー】該当なし



1
RECIPE

サラダサーモンとアイコのカップサラダ
バジルヨーグルトソースかけ

Enjoy!
Delicious Salmon
RECIPE

【 4人分 (250mlの容器4個分) 】 (1) “サラダサーモン” (1個)、“アイコ” (10個)、きゅうり (1本) を1cm角に切る。(2) 水切りヨーグルト (200g)、マヨネーズ (大さじ2)、レモン汁 (小さじ1)、塩 (少々)、砂糖 (少々) を混ぜてソースを作る。(3) さらにバジル (4枚) を細かく刻み、ソースとよく混ぜる。(4) 層になるようグラスに (1)、茹でとうもろこし (100g)、むき枝豆 (100g) を盛り、ソースをかけてバジル (分量外) を飾ったら出来上がり。



仁木町・トマップファームの歴史がある畑で栽培されたミニトマト、アイコは、甘みが強く、香りも旨みも豊か。果肉が厚いアイコ本来の味がしっかりと生きています。サラダサーモンとの相性は良く、夏のサラダとびきりのご馳走にしてくれる組み合わせです。

これぞ
アイコの味、と
サーモンの
組み合わせに
驚いて。

魚はもちろん、北海道の美味しいものの目利き・佐藤水産がおすすめる、大地と海の美味しいをひと箱に。



※天候により早期終了及びご希望日にお届けができない場合がございます。予め、ご了承ください。※こちらの商品は出荷場所が異なるため、他商品との同梱はできません。



レモン味が登場。
サラダサーモンに

北海道産の秋鮭をさっぱりとしたレモン味で仕上げました。暑い日にも食欲そそる、アレンジ多彩のサラダサーモンです。



夏季限定
サラダサーモン
レモン味 〈100g〉

商品番号. 10913 冷蔵

390円 【アレルギー】さけ

※店頭でのお買い求めの場合、一部容器形態・パッケージ等が異なる場合がございます。

Sato-Suisan meets

Corn

※天候により早期終了及びご希望日にお届けができない場合がございます。予め、ご了承ください。※こちらの商品は出荷場所が異なるため、他商品との同梱はできません。



トマップファームの提携農場で育った、3種のとうもろこし。

昼夜の寒暖差が大きい富良野では、とっても甘くて美味しいとうもろこしが育ちます。

この地ならではの恵みを、佐藤水産の味と一緒にお届けします。

富良野市産 ピュアホワイト

8月下旬から9月中旬
お届け予定

北海道産小麦のモチモチ麺と、鮭醤油をベースにした深い旨味とコクが感じられるスープで食べる、ざるラーメンとピュアホワイトのセット。



富良野市産

ピュアホワイトと
ざるラーメンセット

商品番号. 14216

冷蔵

送料込

7,050円

ピュアホワイト×6本 約2.2kg (L)、石狩ざるラーメン
1食入×3個、鮭バターフレーク×1個

生で食べても美味しい、メロンほどの糖度があるとても甘いとうもろこし。白い実が珍しく、贈答用にも喜ばれます。



富良野市産

ピュアホワイト

〈6本 約2.2kg (L)〉

商品番号. 14172

冷蔵

送料込

5,600円

【アレルギー】該当なし

富良野市産 ほしつぶコーン

8月中旬から9月上旬
お届け予定

たこの食感と素材の旨みが楽しめる炊き込みごはんの素とほしつぶコーンのセット。



富良野市産

ほしつぶコーンと
たこ炊き込みセット

商品番号. 14217

冷蔵

送料込

6,700円

ほしつぶコーン×6本 約2.2kg (L)
たこ炊き込みごはんの素×2個

糖度が高く、甘くてコーン特有の風味が豊か。皮がやわらかくてジューシーで、プチプチとした食感の良さも特長のひとつ。



富良野市産

ほしつぶコーン

〈6本 約2.2kg (L)〉

商品番号. 14214

冷蔵

送料込

4,800円

【アレルギー】該当なし

富良野市産 グラビス

8月中旬から9月上旬
お届け予定

果皮がやわらかく、生で食べても美味しい、フルーツのような甘さが特徴のとうもろこし。黄色と白色の粒が混ざりあったコントラストも美しく、贈答用にも喜ばれます。



富良野市産

グラビス

〈6本 約2.2kg (L)〉

商品番号. 14215

冷蔵

送料込

4,800円

【アレルギー】該当なし



2
RECIPE

冷ざるラーメン
「ピュアホワイトと鮭バターフレークのせ



Enjoy!
Delicious Seafood
RECIPE

【1人分】(1)“ピュアホワイト”(1/2本)は皮をむき、ラップに包んで電子レンジ(600w)で3分加熱し、粒を外しておく。(2)“石狩ざるラーメン”(1袋)を袋の表記通り茹で、流水で洗い水気を切り器に盛る。(3)(1)と“鮭バターフレーク”(大さじ2)をトッピングし、付属のたれとオリーブオイル(適量)を回しかけ、お好みでディルをのせたら出来上がり。

3
RECIPE

ほしつぶコーンと
たこ炊き込みごはんの素でつくる
旨味たっぷりパエリア



Enjoy!
Delicious Seafood
RECIPE

【4人分(約23cmのフライパン)】(1)“たこ炊き込みごはんの素”(1袋)を汁と具に分けておく。(2)分けた汁に400mlになるよう水を加える。(3)フライパンにオリーブオイル(大さじ1)を熱し、にんにく(1片・みじん切り)と玉ねぎ(1/2個・みじん切り)を炒める。玉ねぎが透明になったら、洗って水気を切ったおいた米(2合)とターメリック(小さじ2)を加えてさらに炒める。(4)全体がなじんだら一度火を消し、食べやすく切った“ほしつぶコーン”(1/2本)と“分けておいた具”、ミニトマト(8個)、オリーブ(8粒)を彩りよく並べる。(5)(2)とローリエ(1枚)を加えて中火で加熱し、沸騰してきたら蓋をして弱火で15分。火を消して蓋をしたまま15分蒸らす。(6)パセリ、黒胡椒を適量ふり、お好みでオリーブオイル、レモンを絞ったら出来上がり。

鮭の切身

お好みの
塩加減を選んで、
夏を美味しく乗り切る。

佐藤水産の鮭は、すべて天然鮭。選り抜かれた鮭それぞれに、職人たちが伝統を極めた独自の製法で手間ひまをかけて塩をし、熟成させています。塩加減は、一般的な甘口や中辛から昔ながらの辛口までがそろい、お好みはもちろん、その時々やお料理に合わせてお選びいただけます。



A
甘紅

B
新熟

C
山漬

D
塩蝦

E
紅激

（塩分の目安）

甘塩口

中塩口

中辛口

辛塩口

辛塩口

A どなたにも食べやすい塩加減。

紅鮭本来の味を生かし、甘塩に仕上げて、旨みを凝縮。

紅鮭甘塩口切身〈1切〉

商品番号.15028 冷凍

790円【アレルギー】さけ



B これぞ塩鮭の、ロングセラー。

熟成された旨味と、程よい塩加減。

熟成新巻鮭（中塩口）〈1切〉

商品番号.15029 冷凍

570円【アレルギー】さけ



C お茶漬けにぴったり合う塩気。

昔懐かしい塩鮭の味わいを思わせる、やや強めの塩分。

山漬切身〈1切〉

商品番号.15249 冷凍

570円【アレルギー】さけ



D このしょっぱさが、懐かしい。

北海道産秋鮭を昔ながらの塩が吹くような激辛切身に。

蝦夷の塩引き〈1切〉

商品番号.15031 冷凍

594円【アレルギー】さけ



E 酒の肴にも。通好みの塩辛さ。

紅鮭をじっくりと塩蔵し、塩が吹くほどの激辛切身に。

激辛紅鮭〈1切〉

商品番号.15153 冷凍

760円【アレルギー】さけ



魚介の旨味と野菜の甘さに
スパイスが香る。

北海道産の野菜を使い、甘味と深みのあるコクを出したソースに北海道産のつば貝とホタテをたっぷり使ったシーフードカレーです。動物性脂肪や肉エキスなど一切使用していないため、とてもヘルシーです。



ほたてカレー〈240g〉

商品番号.10198 常温

1030円

【アレルギー】小麦・大豆・りんご



つぶカレー〈240g〉

商品番号.10197 常温

870円

【アレルギー】小麦・大豆・りんご



魚介の旨味と爽やかな酸味。
バランスのとれた美味しさ。

魚介の旨味に爽やかな酸味が重なり、彩り豊かな野菜が食欲をそそります。佐藤水産直営レストラン料理長がプロデュースした、バランスのとれた美味しさをお楽しみください。

サーモン マリネ〈200g〉

商品番号.10199 冷凍

572円

【アレルギー】小麦・さけ



にしんさわやか マリネ〈200g〉

商品番号.10786 冷凍

572円

【アレルギー】小麦・オレンジ



帆立マリネ〈200g〉

商品番号.10201 冷凍

594円

【アレルギー】小麦



たこマリネ〈200g〉

商品番号.10200 冷凍

594円

【アレルギー】小麦



絶大な人気を誇るベストセラー『鮭ルイベ漬』を北海道産時鮭で。時鮭の芳醇な味わいと、とろけるような食感をお楽しみください。

数量限定



時鮭ルイベ漬

〈90g〉

商品番号.14212 冷蔵

1,320円

【アレルギー】

小麦・いくら・さけ・大豆



人気の「鮭ルイベ漬」を
北海道産時鮭で。

冷凍のまま付属の蒸しだれをかけ、レンジでチンするだけで、本格的な海鮮しゅうまいがすぐに召し上がれます。



海鮮しゅうまい

(かに)〈6個入〉

商品番号.10715 冷蔵

1,482円

【アレルギー】かに・小麦・卵・大豆

(蒸しだれ・酢醤油)小麦・さけ・大豆



ふんわりジューシーな
本格海鮮しゅうまい。



いかの旨味を
まるごといただく一品。

北海道産のまめいかを、醤油味でまるごと柔らかく煮ました。しっかりと味の染み込んだ、ごはんが進む一品です。

数量限定



まめいか醤油煮 〈190g〉

商品番号.15198 冷蔵 756円

【アレルギー】小麦・いか・さけ・大豆



暑い日は、
「鮭」で暑気払い、
しませんか？

北海道産秋鮭の脂がのったハラスをこんがり焼いて、その味を引き立てる甘口の醤油タレに漬け込みました。食べ応えのある厚み、ジューシーな食感とともに、後引く美味しさをご堪能ください。

夏季限定



鮭ハラス蒲焼き 〈130g〉

商品番号.15062 冷蔵 540円

【アレルギー】小麦・さけ・大豆

鮭ハラス蒲焼き

ひと口頬張ると、沸き立つ食欲！
脂がのった蒲焼き。



ほどこい酸っぱさが
クセになる美味しさ。

北海道産するめいかを100%使用。するめいかの足を、甘酢でさっぱりとやわらかく仕上げました。

いか甘酢あし 〈55g〉

商品番号.10994 常温 680円

【アレルギー】乳成分・いか

新登場



噛むほど美味しい
ピリ辛の香ばしい焼きいか。

北海道産するめいかを100%使用した、ピリっとした辛さの香ばしい焼きいかです。噛むほどにいかの旨味が広がります。

いかかわら焼き 〈55g〉

商品番号.10993 常温 680円

【アレルギー】小麦・乳成分・いか・大豆

新登場



ご注文
お問い合わせ

オンラインショップ



佐藤水産 検索
www.sato-suisan.co.jp

お電話〈通話料無料〉

0120-310-041

【受付時間】9:00~17:30 (年中無休)
※年始は短縮営業となります

FAX〈通信料無料〉

0120-813-106

【受付時間】24時間 (年中無休)

※IP回線からは、TEL.011-618-0161 FAX.011-618-0162をご利用ください。(通話・通信料はお客様のご負担となります)