

Sato-Suisan
meets

仁木町産 ミニトマト アイコ

【 8月中旬 から 9月上旬 お届け予定 】



仁木町の温暖で多湿な気候、トマッパ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

Cherry Tomato



よだれ 1 RECIPE 鮭

鮭とトマト、
旨みのかけ算。

Enjoy!
Delicious Salmon
RECIPE

“アイコ”と“サラダサーモン”のよだれ 鮭

材料【醤油 (大さじ1)、黒酢 (小さじ2)、ラー油 (小さじ1)、花椒粉、おろし生姜、砂糖、ごま油 (各小さじ1/2)、おろしにんにく (小さじ1/4)]を合わせてタレを作ります。よく冷やした“アイコ”と“サラダサーモン”を食べやすい大きさに切り、お皿に盛付けます。作ったタレをかけ、細かく刻んだパクチー、小ねぎと松の実を散らしたら出来上がり。



TOMAPU
FARM

明治から3代続く農家を継承し、2019年にトマッパファームとして新規就農しました。4人の子どもの未来につなげるものづくりを目指して、日々挑戦を続けています。私たちが心を込めて育てた農作物をぜひ味わってください。

魚はもろろん、北海道の美味しいものの目利き・佐藤水産がおすすめる、大地と海の美味しさをひと箱に。
これぞ
アイコの味、と
サーモンの
組み合わせに驚いて。
仁木町トマッパ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、香りも旨みも豊かで、果肉が厚いアイコ本来の味がしつかり生きていますと高橋ひかり代表。ともに旨みの宝庫であるサラダサーモンとの相性は夏のサラダをとりきりのご馳走にしてくれます。

仁木町
Niki

札幌市
Sapporo

※天候により早期終了及びご希望日にお届け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。

カ 2 RECIPE プレーゼ

“アイコ”と“紅 鮭ソフトスモーク”のカプレーゼ

食べやすい大きさにカットした“アイコ”、“紅 鮭ソフトスモーク”、パジルをお皿に並べ、ブロッコリーをのせます。仕上げに、塩、ブラックペッパー、オリーブオイルを適量かけて出来上がり。ブロッコリーチーズの代わりに、モッツアレラチーズでも美味しくいただけます。

天然紅鮭を職人が丁寧にスモークし、深い旨みを引き出しました。しつとりと濃厚な味わいがアイコのフルーティな甘さとベストマッチ。お酒落な前菜のひと皿を手軽にお楽しみいただけます。

紅鮭ソフトスモーク
〈90g袋入〉

商品番号. 10784 冷蔵

1,260円

【アレルギー】さけ



Enjoy!
Delicious Salmon
RECIPE



黄金色のさきいか。
噛むほど美味しい！

北海道産するめいかを100%使用。黄金色に焼き上げて自然の旨みをそのまま凝縮・熟成させた、味わい豊かなさきいかです。

函館こがね 〈60g〉

商品番号. 10901 常温 **880円**

【アレルギー】乳成分・いか・大豆



いかの旨みに
いか墨の
コクを重ねて。

北海道産するめいかを100%使用したさきいかに、いか墨をたっぷり絡めました。ひと味違う奥深い風味がクセになる美味しさです。

いか墨入りこがねさき 〈60g〉

商品番号. 10911 常温 **880円**

【アレルギー】小麦・乳成分・いか・大豆



いかの旨みを
まるごといただく品。

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

まめいか醤油煮 〈190g〉

商品番号. 15198 冷蔵 **730円**

【アレルギー】小麦・いか・さけ・大豆



味わい深い辛味をまとった、
ぷりっと肉厚の帆立。

麻辣帆立
まーらーほたて

香りよくピリリと辛い山椒と、コクのある辛味を味わえる唐辛子。2種類の辛さを効かせたスパイシーな風味を楽しめるソースを、ひと口大の帆立にたっぷり絡めました。辛味と旨みが織りなす奥深い美味しさに箸が止まらない、ご飯もお酒も進む一品です。

麻辣帆立 〈100g〉

商品番号. 10908 冷蔵

960円

〈150g〉

商品番号. 10909 冷蔵

1,420円

【アレルギー】ごま・大豆



口の中いっぱい
あふれる
香ばしき。

北海道産にしんを、特製醤油タレで旨みあふれる燻製に。ブラックペッパーがアクセント。食べやすいカットタイプです。



にしんカットジャーキー 〈40g〉

商品番号. 10910 常温 **540円**

【アレルギー】小麦・大豆



暑い日は、
「鮭」で暑気払い、
しませんか？

ひと口頬張ると沸き立つ食欲！
脂がのった蒲焼。

鮭ハラス蒲焼き

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、後引く美味しさを堪能ください。

鮭ハラス蒲焼き 〈130g〉

商品番号. 15062 冷蔵 **496円** 【アレルギー】小麦・さけ・大豆



※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。



ご注文
お問い合わせ

インターネット



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)

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、旨みを凝縮。

紅鮭甘塩切身〈1切〉

商品番号.15028 冷凍

760円 [アレルギー]さけ



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(中辛)〈1切〉

商品番号.15029 冷凍

530円 [アレルギー]さけ



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

530円 [アレルギー]さけ



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

550円 [アレルギー]さけ



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



甘紅
塩 鮭

新熟
巻成
鮭

山
漬

塩蝦
夷の
引き

紅激
鮭 辛

(塩分の目安)

甘口

中辛

中辛口

激辛塩

激辛塩

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、いろいろ、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。夏の元気の源がたっぷり詰まった佐藤水産の鮭の切身をぜひ毎日の食卓に。

佐藤水産のお刺身

ひんやり、ぷりっ、すぐ美味しい。

甘みも旨みも濃い、
人気の味。

オホーツク海産の甘くて肉厚、ぷりぷりとした食感が人気の帆立貝柱です。バター焼きにも。

帆立貝柱〈200g(35サイズ)〉

商品番号.14003 冷凍

2,300円

[アレルギー] 該当なし



暑い日におすめの美味しさ。

食感の良い薄造りにした北海道産のたこを、特製ポン酢タレでさっぱりといただく一品です。

北海たこ薄造り〈100g〉

商品番号.10787 冷凍

790円

[アレルギー] 該当なし/タレ)小麦・さけ・大豆



弾力ある歯ごたえも
楽しんで。

北海道産の生するめいか(真いか)を、細長く切りました。海鮮丼の具にもぴったりです。

いかそうめん〈1人前〉

商品番号.15130 冷凍

980円

[アレルギー] いか/タレ)小麦・さけ・大豆/(添付やくみ)該当なし



Sato-Suisan
meets

Corn

富良野と名寄のとうもろこし。

昼夜の寒暖差がある地域だから、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。

【 8月中旬 から 9月上旬 お届け予定 】 ※天候により早期終了及びご希望日にお届け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。

名寄市産 ゴールドラッシュ

黄金色に輝く、粒の大きさが魅力



黄金色のまさにゴールドの大粒スイートコーン。爽やかな甘みで、皮がやわらかいのでみずみずしい美味しさを楽しめます。

名寄市産

ゴールドラッシュ

〈10本 4kg/2L(18cm以上)〉

商品番号.14170 冷凍

4,300円

[アレルギー] 該当なし

名寄市産 ほしつぶコーン

プチプチとした食感でジューシー



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。

名寄市産

ほしつぶコーン

〈11本 5kg/2L(18cm以上)〉

商品番号.14171 冷凍

4,800円

[アレルギー] 該当なし

富良野市産 ピュアホワイト

トマプファームの提携農場で育った、果実のように甘い、白く美しいとうもろこし「ピュアホワイト」。

鮭とコーン、
美味しさ広がる
名コンビ。

3 オクラ入り サラダ

みんな大好き、
鮭とコーン。

Enjoy!
Delicious Salmon
RECIPE

“ピュアホワイト”と“鮭バターフ레이크”のオクラ入りサラダ

材料【“鮭バターフ레이크”(大さじ3)、オリーブオイル(大さじ4)、酢(大さじ2)、塩(少々)、ブラックペッパー(適量)】を合わせてドレッシングを作ります。レタス、生のままほぐした“ピュアホワイト”、オクラに塩をこすりつけ2分ほど茹で、一口大に切ってお皿に盛付けます。仕上げに作ったドレッシングをかければ出来上がり。

