

夏の贈り物

【カタログ有効期限 二〇二五年八月二十日】

夏も美味しく。

天然鮭と海の幸を

心ゆくまで。



佐藤水産

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〈通話料無料〉

☎ 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・通話料はお客様のご負担となります)

◎ アレルギー表示について ……………

下記についての情報を表示しております。

【特定原材料8品目】

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳成分、落花生(ピーナッツ)

【特定原材料に準ずる20品目】

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※一部の箱入商品およびセット商品は誌面上アレルギー表示をしておりません。詳しくは、お客様サービスセンターまでお問い合わせください。
フリーダイヤル 0120-310-041/9:00~17:30 年中無休

◎ 表示価格について 〈 価格は税込総額表示です 〉 ……………

2025年6月時点での表示価格です。漁獲量・相場によって変動する場合がございますのでお手数ですが都度お問い合わせください。

◎ 常温品発送の温度帯について ……………

このマーク **常温** がついている商品の発送は、冷凍品(冷蔵品)を含む場合、冷凍便(冷蔵便)でのお届けとなります。品質には問題ございません。商品の受け取り後はそれぞれの温度帯にて保管してください。

◎ MEL〈マリン・エコラベル・ジャパン〉マークについて ……………

佐藤水産は、豊かな海の環境や資源、恵みである水産物を守ることを企業の役割、使命と考えております。このたび、日本発の水産エコラベル認証制度「MEL認証」を一部商品で取得しました。対象魚種は北海道産秋鮭・石狩産鰯の一次・二次・高次加工で認証されました。今後も持続可能な漁業と魚食文化の発展に尽力いたします。



佐藤水産



見やすい
ユニバーサル
デザインフォントを
採用しています。

※掲載商品の価格および内容量・パッケージは変更する場合がございます。※掲載されている調理例や盛り付け例の写真はすべてイメージです。※カタログ掲載商品は、ギフトとしても、ご利用いただけます。詳しくはお問い合わせください。



1. “キングサーモン”のムニエル 夏野菜たっぷりソース

〈材料／2人分〉

- キングサーモン〈2切〉
- 小麦粉〈大さじ2〉
- オリーブオイル、バター〈適量〉
- レモン〈スライス1枚〉

（A）ソース

- にんにく〈1片〉
- 砂糖〈大さじ1〉
- ズッキーニ、なす〈1/2本〉
- レモン汁〈小さじ1〉
- 玉ねぎ、パプリカ〈1/4個〉
- 塩、こしょう〈少々〉
- ミニトマト〈10個〉
- バジル〈適量〉
- 水〈50ml〉

〈作り方〉

- 鍋にオリーブオイル、にんにく（みじん切り）を入れ弱火で香りが出たら（A）の野菜（角切り）を加えて炒める。水、砂糖を加え、中弱火で6～8分煮る。レモン汁、塩、こしょうで味を整え、ちぎったバジルを加えて軽く煮たらソースの完成。
- フライパンでオリーブオイル、バターを熱し、小麦粉をまぶした「キングサーモン」を入れ両面焼く。
- （2）を器に盛り付け（1）のソースをかけて、レモンスライスを添えたら出来上がり。



2. “紅鮭ソフトスモーク”と“サーモン オリーブ”のコブサラダ

〈材料／3～4人分〉

- 紅鮭ソフトスモーク〈適量〉▶ P25掲載
- サーモンオリーブ〈適量〉▶ P09掲載

〈サラダの材料：好みの野菜など〉

- レタス、アボカド、ゆで卵、ミニトマト
- 紫キャベツ、きゅうり、コーン缶

（A）ドレッシング

- マヨネーズ〈大さじ2〉
- 酢〈小さじ1〉
- ケチャップ〈大さじ1/2〉
- 塩、こしょう〈少々〉
- おろしにんにく〈小さじ1/4〉
- パプリカパウダー〈少々〉

〈作り方〉

- 好みの野菜をすべて食べやすい大きさに切る。
- 「紅鮭ソフトスモーク」、「サーモンオリーブ」と（1）を器に盛りつける。
- （A）を合わせてドレッシングを作り、（2）にかけて出来上がり。

3. “鮭ホットスモーク”と アボカドのオープンサンド

〈材料／2人分〉

- 鮭ホットスモーク〈適量〉▶ P24掲載
- パン（ハード系がおすすめ）〈2個〉
- クリームチーズ〈60g〉
- アボカド〈1/2個〉
- オリーブオイル〈適量〉
- デイル〈適量〉

〈作り方〉

- (1) 「鮭ホットスモーク」を薄くスライスする。アボカドは皮と種を取り、厚さ2mm幅に薄切りにし、寝かせて平たくする。
- (2) パンを厚さ1cm幅にスライスし、トースターで焼いて、クリームチーズをぬる。
- (3) (2)に「鮭ホットスモーク」とアボカドのをせ、オリーブオイルをかける。仕上げにデイルを添えて出来上がり。

..... \ POINT! /

薄く輪切りにしたラディッシュをトッピングしたり、レモン汁をかけても爽やかでおすすめ。



4. “帆立”と“海の幸ゼリー寄せ” さわやかフルーツマリネ

〈材料／4人分〉

- 帆立貝柱〈200g〉▶ P41掲載
- 海の幸ゼリー寄せ 蟹〈1個〉
- オレンジ〈1個〉 ● キウイ〈1個〉
- ローズマリー〈2枝〉

(A).....

- レモン汁〈大さじ4〉 ● オリーブオイル〈大さじ4〉
- 砂糖〈小さじ1〉 ● 塩〈小さじ1/2〉

〈作り方〉

- (1) 「帆立貝柱」は手で半分に割る。オレンジは房から外し、キウイは食べやすい大きさに切る。
- (2) 保存容器に(1)の具材と(A)を入れ、ローズマリーを上のにのせて冷蔵庫で3時間〜ひと晩漬ける。
- (3) 器に盛り「海の幸ゼリー寄せ 蟹」をくずしながらトッピングをして出来上がり。

..... \ POINT! /

火を使わなくてもできる、夏のおもてなしにぴったりのメニューです。



大通公園店

札幌市中央区大通西3丁目 北洋ビル1F

☎ 0120-310-643

◎営業時間 9:30～18:30



天然鮭のみを使用した専門店ならではの多彩な鮭製品が勢ぞろい。お手軽に海鮮グルメを味わえる「石狩ばふえ丼」など、テイクアウト商品も数多くご用意。大きな窓越しに大通公園の四季彩りを感じながら、ゆったりとお買い物をお楽しみいただけます。



サーモンファクトリー店 【駐車場無料】

石狩市新港東1丁目

☎ 0120-625-090

◎営業時間 4～12月 9:30～17:30
1～3月 9:30～17:00



宮の森店 【駐車場無料】

札幌市中央区宮の森3条1丁目5-46

☎ 0120-181-789

◎営業時間 5～12月 9:30～18:30
1～4月 9:30～18:00

羊ヶ丘通り店 【駐車場無料】

札幌市豊平区西岡4条
3丁目6-25

☎ 0120-310-875

◎営業時間 5～12月 9:30～18:30
1～4月 9:30～18:00

市場店 【駐車場無料】

札幌市中央区北11条西21丁目
札幌市中央卸売市場 場外市場

☎ 0120-025-625

◎営業時間 7:30～16:00

札幌三越店

札幌市中央区南1条西3丁目
札幌三越 B1

TEL. 011-261-1182

◎営業時間 10:00～19:30

※百貨店の営業日・営業時間に準じます

丸井今井店

札幌市中央区南1条西2丁目
丸井今井 B1

TEL. 011-205-2154

◎営業時間 10:30～20:00

※百貨店の営業日・営業時間に準じます

新千歳空港店

千歳市美々
新千歳空港ターミナルビル 2F

TEL. 0123-46-5826

◎営業時間 8:00～20:00

シーフードレストラン

オールドリバー 【駐車場無料】

石狩市新港東1丁目
(サーモンファクトリー店 2F)

TEL. 0133-62-4691

◎営業時間 11:00～

※閉店時間：夏期・冬期により異なります

※詳しくはお問い合わせください

※営業時間は変更となる場合がございます
※年末年始は短縮営業になります

羽田空港内、各ターミナルにも店舗がございます。詳しくはこちら

※空港でのお惣菜の取り扱いはありません。どうぞご了承ください



これまでも
これからも。

佐藤水産らしさを
大切に。

佐藤水産は創業以来「本物」・「北海道」・「天然素材」にこだわり、そこに独自の製法・技術を付加し、他にはない価値を創出し続けています。商品群の核となる天然鮭には、母川回帰をはじめとする自然への驚異と豊かな食文化を育んできた歴史に深い感謝と敬意を持っています。そうした想いのものと生まれ、商品として皆様にお届けしているのが“佐藤水産らしさ”を大切にしたい味の数々です。これまでも、これから。真心を込めた美味しさづくりに力を尽くしていきます。



index

- 02 簡単アレンジレシピ
- 04 店舗のご案内
- 06 佐藤水産の切身
- 08 鮭ルイベ漬、石狩味 ほか
- 10 手まり筋子、いくら
- 12 荒ほぐし、鮭フレーク
- 14 たらこ、塩辛、松前漬 ほか
- 20 鮭焼切身、炊き込みごはんの素
- 22 ロッキースーモン ほか
- 26 シーフードパテ、サーモンロール ほか
- 30 やわらか煮
- 32 食卓を彩る人気のギフト
- 36 海鮮丼が楽しめるギフト
- 38 オリジナル海鮮グルメのギフト
- 40 蟹、えび、帆立
- 42 海鮮おこわ、干物 ほか
- 46 糠漬、乾物



〈 のしについて 〉

佐藤水産では、通常「短冊のし」を付けさせていただいております。

※商品によってはお付けできない場合がございます。※商品の包装につきましては、ご贈答品（箱入り商品）のみとさせていただきます。※配送

梱包材の簡易化を進めており、ご注文いただいた商品は簡易包装にてお届けしております。梱包材を減らすことで、地球環境に配慮するとともに、お届けした際に、なるべくゴミがでないように心がけております。簡易包装に何卒ご理解ご協力を賜りますようお願い申し上げます。



SPECIAL MOVIE

佐藤水産の“美味しさ”をショートムービーにしました。二次元コードのあるページでは、スペシャル動画をお楽しみいただけます。



齋藤陽向 回帰1974

愛され続けるロングセラー

佐藤水産の切身



【熟成新巻鮭】

【紅鮭 甘塩口】

【秋鮭さざ浪漬】

【紅鮭さざ浪漬】

【時鮭 甘塩口】

北海道産天然秋鮭の熟成された旨味と、程よい塩加減。

熟成新巻鮭〈1切〉

商品番号.15029 570円

【アレルギー】さけ



〈塩分の目安〉甘塩口 | 中塩口 | 辛塩口

北海道産天然秋鮭のさっぱりとした繊細な風味。

秋鮭さざ浪漬

〈1切〉

商品番号.15027 590円

【アレルギー】さけ



佐藤水産
オリジナル

紅鮭本来の味を活かし、甘塩に仕上げ、旨味を凝縮。

紅鮭 甘塩口〈1切〉

商品番号.15028 790円

【アレルギー】さけ



〈塩分の目安〉甘塩口 | 中塩口 | 辛塩口



職人が仕込む、いい塩加減の切身。

佐藤水産では、選り抜かれた天然鮭それぞれに合わせ、職人たちが伝統の独自製法で塩を施し、熟成させています。旨味が凝縮された鮭の塩加減は、一般的な甘口や中辛から昔ながらの塩辛さを味わえる辛口タイプまで、鮭の専門店ならではのバリエーションがそろっています。お好みはもちろん、その時々のお料理に合わせてぴったりの切身をお選びいただけます。

後を引く味、また食べたくなる、さざ浪漬。

昨今は家庭でも身近になった塩糍。佐藤水産では50年近く前から、特製の塩糍を開発し鮭を漬け込み、味わい深い美味しさを作ってきました。日本古来からの知恵である糍の力で、魚をより美味しく。また、糍を使った生珍味『石狩味』で培ったノウハウも活かし、職人たちは個々の魚の状態に合わせて熟成具合を見極め、一番良い状態へと仕上げます。米に花が咲いたようになつてできる糍と長年育んできた技。ごはんが進み、箸が止まらなくなる、佐藤水産だけの味わいを作ります。



キングサーモンさざ浪漬

銀鱈西京味噌漬

さくらます 甘塩口

銀鱈さざ浪漬

まさにキングサイズ、脂がのった天然キングサーモン。

キングサーモンさざ浪漬

〈1切(約120g)〉

商品番号.15170 1,220円

〔アレルギー〕さけ



アラスカ産天然紅鮭の旨味を、特製塩糍で味わい深く。

紅鮭さざ浪漬

〈1切〉

商品番号.15026 840円

〔アレルギー〕さけ



香ばしい味噌の香りと旨味、独特の濃厚な味わい。

銀鱈西京味噌漬

〈1切〉

商品番号.10986 980円

〔アレルギー〕大豆



脂のりがよく、甘味と旨味のある身が特徴。

さくらます 甘塩口 〈1切〉

商品番号.10984 700円

〔アレルギー〕さけ



〈塩分の目安〉甘塩口 | 中塩口 | 辛塩口

脂がのった銀ダラと糍の風味が絡み合う、上品な旨味を堪能。

銀鱈さざ浪漬

〈1切〉

商品番号.10985 980円

〔アレルギー〕該当なし



北海道産時鮭の芳醇な味わいと脂の美味しさ。

時鮭 甘塩口 〈1切〉

商品番号.10983 1,280円

〔アレルギー〕さけ



〈塩分の目安〉甘塩口 | 中塩口 | 辛塩口

鮭 ルイベ漬



佐藤水産
オリジナル

鮭といくらが織りなす、
とろけるような旨味。
絶大な人気を誇る
ベストセラー。



石狩味

佐藤水産
オリジナル



特製の糀で熟成させた鮭に、
いくらを加えたロングセラー。

昭和23(1948)年、石狩の鮭に魅せられて商いを始めた創業者・佐藤三男が、故郷福島のいところから聞いた地元の珍味「紅葉漬」をヒントに5年の歳月をかけて完成させたのが、天然鮭の身の特製の糀にじっくり漬け込み、いくらを加えて仕上げた生珍味『石狩味』でした。「鮭の本場北海道の名に恥じない名産品を」との想いを込め、試行錯誤の果てに完成させた精神は今も



サーモン オリーブ



とろりとした食感と、スモークの風味が魅力。



サーモンオリーブ

〈110g〉

商品番号.10945

730円



〈160g〉

商品番号.10946

970円

〔アレルギー〕小麦・さけ・大豆

醤油とオリーブオイルなどで味付けされた『サーモンオリーブ』は、和風のおつまみとしても、洋風オードブルとしてもお楽しみいただけます。

鮭専門店ならではの自社工場による鮮度管理と熟練した職人技により美味しい珍味に仕上げました。『鮭醤油』が入ったタレに漬け込んだ『鮭ルイベ漬』は、鮭といくらの美味しさをぎゅっと詰め込んだ佐藤水産のベストセラー商品。テレビや雑誌などで紹介されることも多く、全国各地の百貨店で開催される「北海道物産展 佐藤水産販売ブース」に於いても、不動の人気を誇っています。身の歯ごたえと透明感、とろける食感と凝縮された旨味をご堪能ください。

SPECIAL
MOVIE



鮭ルイベ漬

〈150g〉

商品番号. 15012

1,580円



〈240g〉

商品番号. 15122

2,420円



〈400g〉

商品番号. 15123

3,880円



〔アレルギー〕小麦・いくら・さけ・大豆



紅鮭石狩味

〈110g〉

商品番号. 10943

1,190円

〔アレルギー〕いくら・さけ



〈160g〉

商品番号. 10944

1,640円



秋鮭石狩味

〈110g〉

商品番号. 10941

920円

〔アレルギー〕小麦・いくら・さけ・大豆



〈160g〉

商品番号. 10942

1,250円

私たちのものづくりの原点です。発売から半世紀を越えてもなお皆様に愛される、佐藤水産を代表する商品です。



SPECIAL
MOVIE

手まり 筋子

佐藤水産
オリジナル



ひと口サイズにカットしてから漬け込むので、一本物の筋子より塩分が全体に行き渡りやすく、少ない塩分でまろやかな味わいに仕上がった『手まり筋子』。「筋子はちぎってしまうと価値が下がる」という水産業界の常識を覆し、手を汚さずにきれいに食べられるという逆転の発想から誕生しました。佐藤水産の『鮭醤油』をブレンドしたタレに漬け込んだ『手まり筋子醤油』、ピリッと明太風味の『手まり筋子明太』。おむすびの具やお弁当など、幅広くお使いいただけます。



発色剤無添加
手まり筋子 〈105g〉

商品番号.14202

2,820円

【アレルギー】いくら

発色剤を使わず、
塩だけで漬け込みました。



手まり筋子

〈150g〉

商品番号.15003

3,980円

【アレルギー】いくら



〈280g〉

商品番号.15119

6,980円

広がるコクと旨味。
ロングセラーの美味しさ。

・塩
しお



手まり筋子明太

〈150g〉

商品番号.15007

3,980円

【アレルギー】小麦・いくら・さけ・大豆



〈280g〉

商品番号.15121

6,980円

・明太
めんたい



手まり筋子醤油

〈150g〉

商品番号.15005

3,980円

【アレルギー】小麦・いくら・さけ・大豆



〈280g〉

商品番号.15120

6,980円

・醤油
しょうゆ

プチプチはじける食感と、
シンプルで深い味わい。

北海道産天然鮭の生筋子からほぐしたものの
だけを使用したいくら、プチプチとはじける食
感を楽しめます。完熟前の皮のやわらかいもの
を選ぶことで、味が浸み込みやすく、口の中に
皮が残りません。いくらは、衛生管理された自
社工場で加工されています。『鮭醤油』入りの
タレに漬け込んだ『いくら醤油漬』と明太風味
の『いくら明太』、塩味の『塩いくら』の3種の
味をお楽しみください。

いくら醤油漬

〈150g〉

商品番号.15001

3,600円



〈300g〉

商品番号.15118

6,700円



[アレルギー] 小麦・いくら・さけ・大豆

いくら明太

〈110g〉

商品番号.10376

2,790円



[アレルギー] 小麦・いくら・さけ・大豆

塩いくら

〈110g〉

商品番号.10374

2,910円



[アレルギー] いくら



いくら

醤油
しょうゆ

明太
めんたい

塩
しお



SPECIAL
MOVIE

暑い夏に食べたい、冷製レシピ。

”紅鮭荒ほぐし”
ぶっかけそうめん

塩が引き出す、
天然鮭の旨味。

鮭荒ほぐし



紅鮭荒ほぐし
〈170gビン入〉

商品番号. 10775

1,780円 [アレルギー] さけ



紅鮭荒ほぐし
〈100gビン入〉

商品番号. 10776

1,180円 [アレルギー] さけ



鮭荒ほぐし
〈165gビン入〉

商品番号. 15025

988円 [アレルギー] さけ

鮭の旨味を閉じ込めるために、加熱してから手作業で丁寧にほぐしました。鮭の深い旨味がしっかりと生きており、おむすびの具材はもちろん、ごはんの上にのせてお茶漬けとしても楽しめます。小ねぎや海苔を合わせるとより一層風味が引き立ちます。

Enjoy! Delicious Salmon RECIPE

〈材料／1人分〉

- ・紅鮭荒ほぐし 〈30g〉
- ・ゴーヤ 〈1/8本〉
- ・そうめん 〈50g〉
- ・めんつゆ 〈100cc〉
- ・みょうが 〈1/2本〉
- ・白ごま、すだち 〈適量〉

〈作り方〉

ゴーヤを縦半分にし薄く切った後、塩もみをしておく。そうめんを茹で「紅鮭荒ほぐし」、薄切りしたみょうがとゴーヤをのせて、めんつゆをかける。さらに白ごまをふり、すだちを添えて出来上がり。

ほぐした天然鮭を、旨味豊かにする組み合わせで。

鮭フレーク



A

”鮭バターフレーク”で
アスパラバター炒め

アスパラをオリーブオイル
で炒め、鮭バターフレーク
とバターを入れサツと炒め
合わせて出来上がり。

B

”鮭味噌”でディップソース

鮭味噌へ大さじ6、水切りヨーグル
トへ大さじ2、ラー油と小ねぎ
（適量）を混ぜ合わせたら、ディッ
プソースの出来上がり。

C

”鮭たっぷり明太子和え”で
ディップソース

鮭たっぷり明太子和えへ大さじ6、
マヨネーズへ大さじ2、レモン汁
へ大さじ1/2を混ぜ合わせたら、
ディップソースの出来上がり。

細かく丁寧にほぐした北海道産天然鮭に、風味豊かな「バター」や「味噌」、プチプチの食感でピリ辛な「明太子」を
組み合わせたフレーク。おむすびやパスタ、和え物など多彩なアレンジメニューにもご使用いただけます。

A



鮭バターフレーク

〈110gビン入〉 ※開封後は要冷蔵

商品番号.10501 常温

575円

〔アレルギー〕小麦・乳成分・さけ・大豆

B



鮭味噌

〈90gビン入〉

商品番号.10494

480円

〔アレルギー〕小麦・さけ・大豆

C



鮭たっぷり明太子和え

〈100gビン入〉

商品番号.10592

780円

〔アレルギー〕小麦・さけ・大豆

ひと味違う美味しさ、半熟卵の“塩辛”のせ。

お好みの塩辛と薬味などを半熟ゆで卵に
トッピングするだけで、お手軽かわいなおつまみに。

・先にゆで卵の下部分を少し切っておくと転がらずに器に盛りつけられます。

【塩辛職人】

きゅうり＋ゆずの皮

塩辛職人
〈120g〉

商品番号.10947

950円

〈170g〉

商品番号.10948

1,270円

【アレルギー】いか

佐藤水産
オリジナル

【熟練の職人技が引き出す、熟成された“いか”本来の旨味】
じっくり熟成させているので、なめらかな口当たりで塩角のない味わい。いか本来の甘味や旨味を存分にお楽しみいただけます。



たらこ

北海道近海で水揚げされるスケソウダラの卵(たらこ)で、北海道産ならではのハリとツヤのある卵を使用。プチプチ食感と濃厚な旨味をぜひご堪能ください。

近海たらこ 〈200g〉

商品番号.10977 2,760円

【アレルギー】該当なし



食べやすいサイズに切れている甘口たらこと明太子です。一粒一粒がみずみずしく、ほぐれやすいため、おむすびやパスタ、お弁当にも大活躍。

切れたらこ 〈200g〉

商品番号.10995 1,500円

【アレルギー】該当なし



切れ明太子 〈200g〉

商品番号.10996 1,500円

【アレルギー】小麦・大豆・りんご





いか三升漬
ラディッシュ+小ねぎ

えび塩辛
マヨネーズ+デイル+ピンクペッパー

ごくうま塩辛
クリームチーズ+チャールビル



えび塩辛

〈120g〉

商品番号.10961

980円



〈170g〉

商品番号.10962

1,300円

〔アレルギー〕えび・さば

【とろけるような甘味の甘えびを糍漬けに】
とろけるような甘味の甘えびを糍漬けにしました。甘めの味付けなので、お子様にもおすすめです。



いか三升漬

〈120g〉

商品番号.10951

980円



〈170g〉

商品番号.10952

1,300円

〔アレルギー〕小麦・いか・大豆

【醤油のコクと糍の甘味にピリツとする辛さが絶妙】
いかを三升漬に。唐辛子のピリツとする辛さと糍の甘味が、いかの旨味を一層引き立てています。



ごくうま塩辛

〈120g〉

商品番号.10949

990円



〈170g〉

商品番号.10950

1,320円

〔アレルギー〕小麦・いか・大豆

【旨味を極めた濃厚な美味しさがクセになる】
するめいかを使つてつくる『ごくうま塩辛』は、コロを多くすることと旨味を引き出した通好みの味わいです。

鮭醤油をブレンドした
ごま油が香るタレで仕上げました。

サーモンユッケ

〈110g〉

商品番号.10991

650円

〔アレルギー〕小麦・ごま・さけ・大豆



新登場

を大きくスライスしたピリ辛の塩辛。



〈170g〉

商品番号.10958

1,160円



ゼラチン

びの風味が食欲をそそる一品。



〈170g〉

商品番号.10960

1,160円



くらげをわさび風味の酒粕で和えました。



〈160g〉

商品番号.10956

1,000円



をまとった、ぷりっと肉厚の帆立。



〈150g〉

商品番号.10909

1,420円



めふん漬

とろりまろやかな、
通好みの肴。



鮭の腎臓を醤油や塩で漬け込んだ塩辛。鮭一尾から盃1〜2杯分しかとれないめふんは、古来から珍重されてきた珍味中の珍味で、とろりとした濃厚な旨味は酒の肴としても人気です。

Enjoy! Delicious Seafood RECIPE

マスカルポーネチーズに「めふん漬」や「手まり筋子」のをのせ、レモン汁をかけたアボカドやアーモンド、ハーブを飾ってオードブルの出来上がり。

醤油漬より

やや辛口仕上げ

醤油ベースの

まろやか仕上げ



数量限定

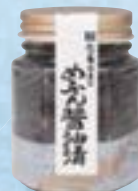
めふん塩漬

〈110g〉

商品番号.10954

800円

〔アレルギー〕さけ



数量限定

めふん醤油漬

〈110g〉

商品番号.10953

800円

〔アレルギー〕小麦・さけ・大豆

ごはんも
お酒もすすむ
美味珍味。

サーモンユッケ

たこピリ辛

たこわさび

麻辣帆立

北寄わさび

北海道産のたこ

たこピリ辛

〈120g〉

商品番号.10957

880円

〔アレルギー〕小麦・大豆・

たこの食感とわさ

たこわさび

〈120g〉

商品番号.10959

880円

〔アレルギー〕小麦・大豆・

北寄貝と数の子、

北寄わさび

〈110g〉

商品番号.10955

750円

〔アレルギー〕小麦・大豆・

味わい深い辛味

麻辣帆立

〈100g〉

商品番号.10908

960円

〔アレルギー〕ごま・大豆・

北海道産昆布とするめのシンプルな味わい。

松前漬

〈110g〉

商品番号.10965

720円

〈160g〉

商品番号.10966

960円

【アレルギー】小麦・いか・大豆



松前漬に数の子を加え、甘辛に味付け。

数の子入松前漬

〈110g〉

商品番号.10967

870円

〈160g〉

商品番号.10968

1,170円

【アレルギー】小麦・いか・大豆



ひと口大の数の子に昆布とするめを加え、甘辛に味付け。

ひとくち数の子松前

〈110g〉

商品番号.10969

1,180円

〈160g〉

商品番号.10970

1,620円

【アレルギー】小麦・いか・大豆



松前漬

江戸時代、松前藩伝統の塩漬けとして生まれた松前漬。後に醤油漬けへと変わりながら、長く愛されてきた味わいです。北海道産の昆布とするめを細く切り、醤油と酒などで味付け。旨味豊かな美味しさは酒肴や食事にもよく合います。

鯧切込

にしん

昔ながらの
おいしさ。

佐藤水産
オリジナル



Let's Enjoy!

あつあつのじゃがいもに
バターと「鯧切込」をのせて

発売から七十年受け継がれる味わい。創業者・佐藤三男が石狩の名人から受け継いだ味をもとにしたロングセラー。じっくりと熟成発酵させて作り上げる味わいは、昔ながらの塩辛さが魅力。お酒やごはんはもちろん、じゃがいもとも好相性です。

鯧切込〈110g〉

商品番号.10963

690円

〈160g〉

商品番号.10964

920円



【アレルギー】該当なし

三宝漬



3種の卵が織りなす
ピリ辛仕立ての
絶妙な味わい。

いくら明太、数の子、
明太子を和えた
プチプチの食感と
辛味の効いた
贅沢な珍味です。

三宝漬

〈110g〉

商品番号.10979

1,380円

〈160g〉

商品番号.10980

1,920円



【アレルギー】小麦・いくら・さけ・大豆

鮭焼切身

“美味しい鮭を、もっと手軽に、気軽に。” そんな想いが込められた
鮭焼切身シリーズ。美味しい鮭をレンジで温めて、すぐに味わえます。



“鮭焼切身塩レモン”の
キャベツ蒸し

Enjoy!
Delicious
Salmon

RECIPE

＜材料／2人分＞

- 鮭焼切身 塩レモン〈1袋〉
- キャベツ〈1/4個〉
- レモンスライス〈3枚〉
- 水〈大さじ1〉
- バター〈15g〉

＜作り方＞

- (1) 「鮭焼切身 塩レモン」とキャベツを一口大に切り、レモンスライスは半月切りにする。
- (2) フライパン(直径21cmを使用)にキャベツ、「鮭焼切身 塩レモン」の順に重ね、水をまわしかけ、レモンスライス、バターをのせる。
- (3) 蓋をして中火で8分蒸し焼きにしたら出来上がり。

..... \ POINT! /

耐熱皿に並べ、ラップをして電子レンジで8分加熱でもできます。

酸味が効いた

さっぱりとした

味わい。

ほんのり甘い

西京味噌漬

やさしい味わい。

焼き鮭に

昆布ダシを

効かせました。

ほど良く

塩が効いた

熟成焼き鮭。



鮭焼切身
塩レモン
〈2枚〉

商品番号.10260

760円

[アレルギー] さけ



鮭焼切身
西京味噌漬
〈2枚〉

商品番号.10259

760円

[アレルギー] さけ・大豆



鮭焼切身
昆布入り醤油
〈2枚〉

商品番号.10258

760円

[アレルギー] 小麦・さけ・大豆



鮭焼切身
熟成新巻鮭
〈2枚〉

商品番号.10257

760円

[アレルギー] さけ

炊き込みごはんの素

お米と一緒に炊いて、出来上がり。



佐藤水産オリジナルの『熟成新巻鮭』と『鮭醤油』を使用した炊き込みごはんの素です。



鮭の炊き込み ごはんの素

〈180g(2合分)〉

商品番号.10397

常温

850円

【アレルギー】小麦・さけ・大豆



冷めても美味しい炊き込みごはん。

ご家庭の炊飯器で2合分の炊き込みごはんを手軽に作ることができます。旨味たっぷりのダシで風味豊かな炊き込みごはんをお楽しみいただけます。



帆立、細切り昆布、うにをじっくり塩味で煮上げ、それぞれの旨味を引き出しました。

帆立炊き込み ごはんの素

〈280g(2合分)〉

商品番号.10253

常温

998円

【アレルギー】小麦・大豆



細切り昆布、ごぼう、人参それぞれの旨味を引き出し、たこをやわらかく仕上げています。

たこ炊き込み ごはんの素

〈290g(2合分)〉

商品番号.10254

常温

998円

【アレルギー】小麦・さけ・大豆



お酒もすすむ

野趣あふれる

スモークの香り。

ロッキースーモン



佐藤水産
オリジナル

ロッキーマウンテンを思わせる、
鮭の半身をヒッコリーチップで燻した
ダイナミックな燻製。
やわらかくて野趣に富んだ風味は
佐藤水産のオリジナル。
多くのファンに愛されている
ロングセラー商品です。





さーもんちっぷ

〈70g〉

商品番号.10891

常温

980円

〔アレルギー〕さけ

薄くスライスした天然鮭をシンプルに塩と香辛料で味付け。スモークの香りが味に奥行きを与えます。ビールやワインのおつまみ、おやつにもぴったり。



佐藤水産
オリジナル



そふととば

〈90g〉

商品番号.10391

常温

1,080円

〔アレルギー〕小麦・さけ・大豆

昔ながらの硬めの鮭とばと違い、骨と皮を取り除き、やわらかく食べやすいように仕上げました。ひと口サイズのソフトな鮭とばです。



佐藤水産
オリジナル



鮭はらすとば

みりん干し 〈100g〉

商品番号.10392

常温

972円

〔アレルギー〕小麦・さけ・大豆

脂がのった鮭ハラス（腹身）を細切りみりん漬にして、香りの良い燻製チップでじっくり燻した、やわらかい甘味のある鮭とばです。



佐藤水産
オリジナル



ロッキーサーモン

〈260g〉

商品番号.10111

常温

2,380円

〔アレルギー〕さけ



ロッキーサーモン 箱入 〈260g箱入〉

商品番号.10974

常温

2,650円

〔アレルギー〕さけ

..... \ POINT! /

皮をハサミなどで短冊状にカットし、トースターで2〜3分ほど加熱すると、パリパリの食感で香ばしさをお楽しみいただけます。

マイルド ホット スモーク

佐藤水産
オリジナル

③
×
リーフレタス
ミニトマト

②
×
ルッコラ
紫キャベツ
クリームチーズ

①
×
リーフレタス
スプラウト
クリームチーズ(パセリ入り)



①

鮭ホットスモーク
〈カット1枚〉

商品番号.10906

980円

〔アレルギー〕さけ



②

**マイルドホットスモーク
にしん**〈2枚入〉

商品番号.10134

470円

〔アレルギー〕該当なし



③

**マイルドホットスモーク
さば**〈2枚入〉

商品番号.10135

980円

〔アレルギー〕さば

ローストしたような
ジューシーな身の食感と
香ばしさが魅力。
高温で蒸し焼きにしながらスモークする「熱燻製」に
よって旨味を閉じ込め、新たな美味しさを引き出し
ました。オーブンでローストしたような食感と、ス
モークの豊かな香りをお楽しみください。

ソフトスモーク

お好みの野菜を添えたり、
ハーブやスパイスを加える
ひと手間も楽しんで。



ⓑ

×

玉ねぎスライス
エンダイブ
マイクロハーブ

Ⓐ

×

レモン
ディル

紫たまねぎスライス

ⓒ

×

紫キャベツ酢漬け
チャービル

ヒッコリーチップでスモークし、旨味を余すことなく引き出しました。

燻製職人が味付けから燻製までを一貫して行い、しっとりとした食感と濃厚な味わいに仕上げています。

サラダやマリネ、サンドイッチとさまざまな料理に。



Ⓐ

紅鮭ソフト
スモーク 〈90g〉

商品番号.10784 1,370円

〔アレルギー〕さけ



Ⓑ

秋鮭スモーク
サーモン 〈100g〉

商品番号.15095 890円

〔アレルギー〕さけ



ⓒ

にしんソフト
スモーク 〈150g〉

商品番号.10832 648円

〔アレルギー〕該当なし

シーフードパテ

佐藤水産
オリジナル

SPECIAL
MOVIE



帆立のパテ
〈80g入〉

商品番号.10421

620円

〔アレルギー〕乳成分



蟹のパテ
〈80g入〉

商品番号.10420

660円

〔アレルギー〕かに・乳成分



紅鮭のパテ
〈80g入〉

商品番号.10419

620円

〔アレルギー〕乳成分・さけ



手軽に、おしゃやれな前菜やおつまみが出来る上がる「パテ」。

魚介や野菜を、北海道産のクリームチーズ、生クリームと練り上げた洋風お惣菜「パテ」。佐藤水産では、紅鮭、ずわい蟹、帆立を使った贅沢な味わいをお楽しみいただける3種類をご用意しました。パンやクラッカー、スモークサーモンなどのおともにはもちろん、 Pastaや温野菜にひと手間を加えれば、おしゃやれな前菜が手軽に完成します。

レンジで簡単

レンジで温めるだけの
手間なし商品。

本格的な味わいをご自宅で。



つぶのガーリック
バター風味 〈115g〉

商品番号.15143 常温

780円

〔アレルギー〕小麦・乳成分・大豆



サーモンロール

味わい
多彩な、
ご馳走ロール。



蟹と秋鮭、
味わい広がる



ずわいがに ロール〈3個入〉

商品番号. 10150

1,380円

〔アレルギー〕かに・さけ



帆立と紅鮭、
旨味深まる

サーモンロール 帆立入り〈3個入〉

商品番号. 10418

1,280円

〔アレルギー〕さけ



紅鮭×チーズ、
王道の組み合わせ

サーモンロール チーズ入り〈3個入〉

商品番号. 10416

1,180円

〔アレルギー〕乳成分・さけ



紅鮭100%、
人気のロングセラー



サーモンロール 〈3個入〉

商品番号. 10412

1,180円

〔アレルギー〕さけ

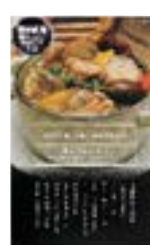


鮭のチャンチャン 焼き〈250g〉

商品番号. 15107

695円

〔アレルギー〕さけ・大豆



鮭の アヒージョ〈150g〉

商品番号. 15084 常温

890円

〔アレルギー〕小麦・さけ・大豆



サーモンソーセージ



商品番号.10393

常 温

[アレルギー]小麦・卵・さけ・大豆・ゼラチン



商品番号.10394

常 温

【アレルギー】小麦・卵・いか・さけ・大豆・ゼラチン



Enjoy! Delicious Salmon

「サーモンソーセージ」をフライにして、鮭の切身と一緒に弁当の主役に。お好みでソースやケチャップをかけてお召し上がりください。

海鮮グルメ
常温セツト

忙しい時も、
おもてなしにも。
すぐに美味しい一品を。

商品番号.10932

常 温

商品番号.10933

常溫

鮭のアヒージョ、帆立炊き込みごはんの素、黒いサーモンソーセージ
 ホットスモークサーモンカット、サーモンソーセージ
 北海道産秋乃鮭(缶詰)、鮭バターフレーク

帆立燻油・帆立ソフト

北海道の帆立を使った
贅沢な味わい。



・帆立燻油

帆立貝柱をポイルし
軽く燻しました。
芳醇な香りが楽しめます。

・帆立ソフト

シンプルに塩水だけで
ポイルした
帆立本来の旨味を。

〈各8粒箱入〉



数量限定

帆立燻油・帆立ソフト 詰合せ〈各4粒箱入〉

商品番号.10844 常温 3,200円

〈各6粒箱入〉

商品番号.10845 常温 4,600円

〈各8粒箱入〉

商品番号.10846 常温 5,950円

〔アレルギー〕該当なし

〈12粒箱入〉



数量限定

帆立燻油

〈8粒箱入〉

商品番号.10841 常温 3,200円

〈12粒箱入〉

商品番号.10842 常温 4,600円

〈16粒箱入〉

商品番号.10843 常温 5,950円

〔アレルギー〕該当なし

〈8粒箱入〉



数量限定

帆立ソフト

〈8粒箱入〉

商品番号.10838 常温 3,200円

〈12粒箱入〉

商品番号.10839 常温 4,600円

〈16粒箱入〉

商品番号.10840 常温 5,950円

〔アレルギー〕該当なし



身付きの中骨を
水煮にしたロングセラー商品。

鮭の中骨 身付き(缶詰)〈180g〉

商品番号.10318 常温

420円

〔アレルギー〕さけ



北海道産天然秋鮭の
旨味を詰めた水煮缶。

北海道産 秋乃鮭(缶詰)〈190g〉

商品番号.10319 常温

670円

〔アレルギー〕さけ



北海道根室の旬
生さんまの旨味をそのままに。

さんま 水煮(缶詰)〈190g〉

商品番号.10313 常温

660円

〔アレルギー〕該当なし



佐藤水産
オリジナル

袋から取り出し、
盛りつけるだけ。

やわらか煮

ご高齢の方や小さなお子様にも、
小骨が気になる煮魚を安心して骨まで
お召し上がりいただけます。



にしん蒲焼き〈1枚〉

商品番号.10652

460円

【アレルギー】小麦・さけ・大豆



さんま醤油の
やわらか煮〈4切〉

商品番号.10249 570円

【アレルギー】小麦・さけ・大豆



**さば味噌の
やわらか煮** 〈1個〉

商品番号.10242 **540円**

〔アレルギー〕小麦・さけ・さば・大豆



蛸やわらか煮
〈130g〉

商品番号.10892 **848円**

〔アレルギー〕小麦・さけ・大豆



**かすべ醤油の
やわらか煮**
〈150g〉

商品番号.10251

494円

〔アレルギー〕小麦・大豆



**秋鮭
みぞれ煮**
〈1個〉

商品番号.10651

540円

〔アレルギー〕小麦・さけ・大豆



**鯿の親子
やわらか煮**
〈1尾〉

商品番号.10398

480円

〔アレルギー〕小麦・乳成分・さけ・大豆



**つぶの
やわらか煮**
〈150g〉

商品番号.10976

980円

〔アレルギー〕小麦・さけ・さば・大豆

良い鮭を、
職人の技と心で
いっそう
美味しく。



色あざやかで脂がのった天然紅鮭をはじめ、
多彩な味わいの天然鮭を楽しめる詰め合わせです。



切身8切詰合せ A

商品番号. 11004 **8,820円**

北海道産定置時鮭切身4枚
紅鮭甘塩口4枚



切身8切詰合せ B

商品番号. 11005 **5,980円**

熟成新巻鮭4枚
紅鮭甘塩口4枚



切身8切詰合せ C

商品番号. 11006 **7,220円**

北海道産定置時鮭2枚、熟成新巻鮭2枚
さくらます甘塩口2枚、紅鮭甘塩口2枚

吟穰切身 紅鮭さざ浪漬

深く豊かな旨味の
花が咲く、
特製糀に漬け込んだ
紅鮭のセット。

おすすめ
アレンジ！

きゅうりの酢漬けや塩もみをつけ合わせに。
鮭の旨味を引き立てます。

鮭と糀が醸し出す奥深い味わいが人気の紅鮭さざ浪漬をはじめ、
ワンランク上の特別な切身セットをご用意しております。



吟穰切身 紅鮭さざ浪漬 6切詰合せ

商品番号. 10455 5,710円

紅鮭さざ浪漬6枚



吟穰漬魚 詰合せ A

商品番号. 11007 6,750円

銀鱈西京味噌漬2枚、キングサーモンさざ浪漬2枚、紅鮭西京味噌漬2枚



吟穰漬魚 詰合せ B

商品番号. 11008 6,550円

銀鱈さざ浪漬3枚
銀鱈西京味噌漬3枚



吟穰漬魚 詰合せ C

商品番号. 11009 8,050円

紅鮭さざ浪漬2枚、紅鮭西京味噌漬2枚
銀鱈さざ浪漬2枚、銀鱈西京味噌漬2枚

〈包装について〉

- 詰め合わせギフトは、商品サイズに合った箱に詰めお届けします。

佐藤水産では、配送梱包材の簡易化を進めており、ご注文いただいた商品は簡易包装にてお届けしております。梱包材を減らすことで、地球環境に配慮するとともに、お届けした際に、なるべくゴミがでないように心がけております。簡易包装に何卒ご理解ご協力を賜りますようお願い申し上げます。



彩食兼美 D

人気の鮭ルイベ漬と
いくら醤油漬をたっぷり味わう。



おすすめ
アレンジ!

大根おろし、すだち、柚子の皮につゆをかけて、お蕎麦のおともにもおすすめです。

鮭ルイベ漬やいくら醤油漬をはじめ
食卓を彩る多彩な生珍味からセレクトしてお届けします。



彩食兼美 A

商品番号. 10857 **4,690円**

鮭ルイベ漬130g、数の子入松前漬120g
たこわさび130g、サーモンオリーブ130g



彩食兼美 B

商品番号. 10858 **4,980円**

鮭ルイベ漬130g、ひとくち数の子松前
120g、北寄わさび130g、秋鮭石狩味
130g



彩食兼美 D

商品番号. 10860 **7,520円**

いくら醤油漬220g
鮭ルイベ漬215g

の簡易化を進めており、ご注文いただいた商品は簡易包装にてお届けしております。梱包材を減らすことで、地球環境に配慮
に、なるべくゴミがでないように心がけております。簡易包装に何卒ご理解ご協力を賜りますようお願い申し上げます。



吟穰百撰 B

特製糀や鮭醤油が香る、
佐藤水産の味わいをひと箱に。

おすすめ
アレンジ! /

焼き鮭のつけ合わせに、オクラ入り大根おろしや、さわやかな香りのすだちを添えて。

ロングセラーの切身と、
人気の高い生珍味などをセレクトしてお届けします。



吟穰百撰 SA

商品番号. 11010 **5,370円**

紅鮭甘塩口3枚、鮭ルイベ漬130g
数の子入松前漬120g



吟穰百撰 B

商品番号. 10742 **7,490円**

紅鮭さざ浪漬3枚、鮭ルイベ漬130g
いくら醤油漬120g



吟穰百撰 SC

商品番号. 11011 **7,840円**

熟成紅鮭3枚、手まり筋子120g
ひとくち数の子松前120g

〈包装について〉

• 詰め合わせギフトは、商品サイズに合った箱に詰めてお届けします。



佐藤水産では、配送梱包材
するとともに、お届けした際

海鮮漬け丼セット



海鮮漬け丼
セット

商品番号.10899 4,300円

ぶり漬け丼の具×2、さけ漬け丼の具×2
鮭ルイベ漬 215g

北海道産秋鮭と
ぶりの漬けに、
人気の鮭ルイベ漬が
入った海鮮丼が
楽しめるセット。

吟穰海鮮丼セットES

吟穰海鮮丼セットES

商品番号. 10822 8,750円

サーモンオリーブ140g、紅鮭荒ほぐし100g
ひとくち数の子松前130g、いくら醤油漬220g

みんなが大好きな
いくら丼を、
3つの味でアレンジ。



美味しい紅色に心華やぐ、佐藤水産ならではの海鮮丼セットです。

吟穰海鮮丼セットA

商品番号. 10818 5,310円

鮭荒ほぐし165g、紅鮭荒ほぐし170g
鮭ルイベ漬215g

吟穰海鮮丼セットC

商品番号. 10820 7,590円

鮭ルイベ漬130g、いくら醤油漬120g
鮭荒ほぐし165g、紅鮭荒ほぐし170g

吟穰海鮮丼セットDS

商品番号. 10821 7,850円

鮭荒ほぐし165g、紅鮭荒ほぐし170g
いくら醤油漬220g



海の
グル
メセ
ット
C

手軽に本格的な美味しさを心ゆくまで。
ごはんのおかずにおすすめの佐藤水産の味を詰め合わせました。



海のグルメセットA

商品番号. 10998 **3,740円**

にしん蒲焼き、秋鮭みぞれ煮、かすべ醤油のやわらか煮、鮭焼切身昆布入り醤油、さんま醤油のやわらか煮、さば味噌のやわらか煮



海のグルメセットB

商品番号. 10999 **4,580円**

つぶのガーリックバター風味、マイルドホツトスモークにしん、サーモンソーセージ、サーモンロール2個入、鮭はらすとばみりん干し、紅鮭のパテ、熊笹かまぼこ帆立



海のグルメセットC

商品番号. 11000 **5,580円**

鮭焼切身西京味噌漬、鮭焼切身塩レモン、たこ炊き込みごはんの素、さば味噌のやわらか煮、鰯の親子やわらか煮、つぶのやわらか煮、にしん昆布巻

の簡易化を進めており、ご注文いただいた商品は簡易包装にてお届けしております。梱包材を減らすことで、地球環境に配慮
に、なるべくゴミがでないように心がけております。簡易包装に何卒ご理解ご協力を賜りますようお願い申し上げます。



海のグルメセットD

ひと味違う惣菜に、お酒のおつまみやおもてなしにぴったりの味わいまで。
多彩なギフトが勢ぞろい。



海のグルメセットD

商品番号. 11001 6,910円

そふととば、マイルドホッツモークさば1枚入、サーモンソーセージ60g×3本入、サーモンロール帆立入3個入、にしんカットジャーキー、帆立のパテ、帆立燻油5粒、ひとくちサーモンチーズ



海のグルメセットE

商品番号. 11002 7,640円

鮭焼切身熟成新巻鮭、鮭の炊き込みごはんの素、鮭の中骨昆布巻、秋鮭みぞれ煮、さば味噌のやわらか煮、蛸やわらか煮、帆立醤油煮、つぶのやわらか煮、さんま醤油のやわらか煮、かすべ醤油のやわらか煮



海のグルメセットF

商品番号. 11003 8,950円

鮭のアヒージョ、鮭ホッツモークカット、ずわい蟹ロール3個入、帆立燻油5粒入、さーもんちっぶ、黒いサーモンソーセージ、サーモンロールチーズ入2個入、熊笹かまぼこ紅鮭、熊笹かまぼこほっき、蟹のパテ、鮭バターフレーク

〈包装について〉

• 詰め合わせギフトは、商品サイズに合った箱に詰めてお届けします。



佐藤水産では、配送梱包材するとともに、お届けした際



たらば蟹

大型サイズの、
太くて
美味しい棒肉。
ダイナミックな
旨味をご自宅で。



ずわい蟹しゃぶしゃぶ



※かにスプーン
三杯酢、かにのカラ入れ袋付き

ボイルたらば蟹脚 〈約1400g〉

商品番号.10992 **14,800円**

[アレルギー] かに [アレルギー(タレ)] 小麦・大豆



上品な甘みが魅力。
蟹爪も入った
嬉しいセット。

3〜4人前

**ずわい蟹
しゃぶしゃぶ詰合せ**

商品番号.10732 **10,800円**

生冷凍ずわい蟹むき身(400g)、生冷凍
ずわい蟹爪(220g)、ポン酢風味タレ
25ml×4袋、からしマヨネーズ風味タレ
25ml×2袋、ダシ昆布

[アレルギー] かに
[アレルギー(タレ)] 小麦・卵・ごま・さば・大豆



北海しまえび

北海道で獲れた、
濃厚な旨味。



北海しまえび 〈350g〉

商品番号.10650

6,300円

[アレルギー] えび

帆立

甘くて肉厚、
プリプリ食感。
お刺身や
バター焼きで
どうぞ。



帆立貝柱

〈M玉350g〉

商品番号.15209 **3,780円**

【アレルギー】該当なし



ずわい蟹



ボイルずわい蟹 むき身〈800g〉

商品番号.10728

7,800円

【アレルギー】かに



毛蟹



ボイル毛蟹

〈約600g×1尾〉

商品番号.10231

10,800円

【アレルギー】かに

【アレルギー(タレ)】小麦・大豆



※かにスプーン、三杯酢
かにかのカラー入れ袋付き

甘えび

とろけるような
食感と濃い甘み。



北海道産 甘えび

〈350g〉

商品番号.10940

2,950円

【アレルギー】えび



海鮮おこわ・ドリタ

海鮮の旨味が凝縮された、ダシで炊き上げました。
電子レンジで簡単に出来上がります。

E



北海道たこしゃぶ・薄造り

北海道産のたこを特製のポン酢タレで。
さっぱりとした味わいのタレに食感の良いたこがよく合います。



北海道たこ薄造り〈100g〉

商品番号.10787 890円

【アレルギー】該当なし
【アレルギー(タレ)】小麦・さけ・大豆



北海道たこしゃぶ〈240g〉

商品番号.10788 1,980円

【アレルギー】該当なし
【アレルギー(タレ)】小麦・さけ・大豆

D

北海道産の紅ずわい蟹と
ツブ貝を贅沢に使った美味しさ

E

うに(ムラサキウニ)本来の旨味が
おこわの味をいっそう美味しく

うにおこわ
〈140g〉

商品番号.15124

1,060円

【アレルギー】
小麦・さけ・大豆



いか そうめん

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 890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



海鮮おこわ 三種詰合せ

商品番号.10430

5,710円



帆立おこわ〈130g×2〉、蟹おこわ〈120g×2〉
うにおこわ〈140g×2〉

【アレルギー】かに・小麦・さけ・大豆



本ずわい蟹の ドリア 〈130g〉

商品番号.10915

920円

〔アレルギー〕
かに・小麦・乳成分・大豆

A

本ずわい蟹(ずわいがに)の旨味と
チーズのとろける旨味が重なる



鮭バターコーン おこわ 〈140g〉

商品番号.15247

540円

〔アレルギー〕
小麦・乳成分・さけ・大豆

B

鮭バターフレークと
追いバターの贅沢な味わい



帆立おこわ 〈130g〉

商品番号.15033

790円

〔アレルギー〕
小麦・大豆

C

香ばしく炙った
帆立貝柱をまるごと使用



蟹おこわ 〈120g〉

商品番号.15034

820円

〔アレルギー〕
かに・小麦・大豆

海鮮おこわ・ ドリア詰合せ

商品番号.10935

4,930円



蟹おこわ 〈120g×2〉、本ずわい蟹のドリア 〈130g×2〉
鮭バターコーンおこわ 〈140g×2〉

〔アレルギー〕かに・小麦・乳成分・さけ・大豆

蟹おこわ・ 帆立おこわ詰合せ

商品番号.10238

5,200円



蟹おこわ 〈120g×3〉
帆立おこわ 〈130g×3〉

〔アレルギー〕かに・小麦・大豆

魚の旨さを

ぎゅつと凝縮○

佐藤水産の干物は、
焼き上げの香りと
脂のまわり具合が
ひと味違う
旨さがあります。

干物

北の炉端焼きA

商品番号. 10936

6,250円

子持ちにしん、ほっけ開き
さんま丸干し×2本
さば一夜干し鮭醤油漬×2枚
宗八かれい、鱈の助450g



※ざるは付属されておりません。

北の炉端焼きB

商品番号. 10937

7,240円

なめたかれい、さんま丸干し×2
本、ほっけ開き、宗八かれい、子持
ちにしん、ほたて一夜干し鮭醤油
漬×3個、一夜干しこまい420g



※ざるは付属されておりません。

焼き上げた時の香りと
脂のまわり具合は、ひと味違います。



ほっけ開き(大)〈1枚〉

商品番号.10218 **1,380円**

[アレルギー] 該当なし

身がやわらかく、非常に脂のある魚。
ジューシーな脂が食欲をそそります。



しまほっけ開き〈1枚〉

商品番号.10217 **1,650円**

[アレルギー] 該当なし

数の子が入った
大ぶりの丸干しにしん。



子持ちにしん〈1尾〉

商品番号.10219 **920円**

[アレルギー] 該当なし

焼き立てに大根おろしを添え、
醤油を少々かけていただくと美味です。



にしん開き〈1枚〉

商品番号.10220 **780円**

[アレルギー] 該当なし

食べやすくカットし、ほんのり甘い
みりん漬けで仕上げました。



にしんのみりん漬け〈4枚〉

商品番号.10902 **530円**

[アレルギー] 該当なし

とろけるような旨味が魅力のきんきを
美味しさが増す一夜干しに。



きんき開き〈1枚〉

商品番号.10222 **7,900円**

[アレルギー] 該当なし

身厚で脂のりが良い、
なめたかいいの一夜干しです。



なめたかいい〈1枚〉

商品番号.10224 **990円**

[アレルギー] 該当なし

淡白であっさりとした味わいながら、
ほど良く脂のり食欲をそそります。



宗八かいい〈1枚〉

商品番号.10221 **840円**

[アレルギー] 該当なし

スルッと骨が取れる、
食べやすいスケウダラ。



鱈の助〈450g入〉

商品番号.10225 **1,080円**

[アレルギー] 該当なし

北海道産のさんまを使用。
凝縮された旨味と脂を堪能できます。



さんま丸干し〈2本〉

商品番号.10975 **870円**

[アレルギー] 該当なし

卵の食感も楽しめる子持ちのメスと、味わい深い濃厚な旨味のオスをご用意しました。



北海道産 ししゃもメス 〈10尾袋入り〉

商品番号.10211 **3,650円**

[アレルギー] 該当なし



北海道産 ししゃもオス 〈10尾袋入り〉

商品番号.10212 **2,480円**

[アレルギー] 該当なし

糠と塩で

じっくり熟成。

旨味が凝縮された懐かしの味わいです。

魚の内臓を取り除き、糠と塩でじっくりと熟成させた発酵食品の「糠漬」。古くから伝わる製法で仕上げています。

塩分が気になる方は、水で塩抜きしてから焼いていただくと、程よい塩加減でお召し上がりいただけます。また、塩味を活かして、三平汁やお茶漬けなどにもご利用いただけます。



糠漬

糠にしん

〈1尾入〉

商品番号. 10180

724円 [アレルギー] 該当なし



糠ほっけ

〈1尾入〉

商品番号. 10179

990円 [アレルギー] 該当なし



糠さば

〈1尾入〉

商品番号. 10178

1,180円 [アレルギー] さば





乾物



(A)

開き
こまい〈92g〉

商品番号.10972 常温

1,080円

〔アレルギー〕該当なし



(B)

やわらか
あたりめ〈53g〉

商品番号.10988 常温

980円

〔アレルギー〕いか



(C)

あたりめ
〈53g〉

商品番号.10989 常温

980円

〔アレルギー〕いか



(D)

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



(E)

まるごと
こまい〈75g〉

商品番号.10990 常温

680円

〔アレルギー〕大豆



(F)

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



(G)

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



(H)

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