

前回  
大好評!!

# 招津ヤマカ水産のひもの

静岡県沼津市にあるヤマカ水産は、大正元年創業の老舗の干物屋さんです。アジやほっけ、金目鯛など厳選した素材をこだわりの製法で仕上げています。ふっくらと肉厚・ジューシーな干物を是非ご賞味ください。

**冷凍**  
こちらの商品はすべて冷凍でお届けします

**レンジでチン♪**  
解いた直後に急凍冷凍し、凍結しず・食感を保つてあります。レンジでチン♪もOK!

前回人気  
No.1

## さば半身 正子さんの醤油干し



50年を超えてヤマカ秘蔵のレシピを支え続けてきた正子さんの、まるやかでほんのり甘い味。



正子さん

F251 ヤマカ水産  
**さば半身 正子さんの醤油干し 焼く**  
2枚 (1枚当り 120~150g) **398円(税込)**  
ノルウェー産 加 静岡県 麦 冷凍-18℃以下で60日

前回人気  
No.2

## ほっけ 塩干し



北海道礼文島産のほっけの干物です。速い潮流と、豊富な餌に恵まれた漁場の広がる礼文島で水揚げされた最上のほっけです。

F255 ヤマカ水産  
**真ほっけ 塩干し 焼く**  
2枚 (1枚当り 170~210g) **398円(税込)**  
北海道産 加 静岡県 冷凍-18℃以下で60日



写真はイメージです

## さば半身 塩干し

ノルウェー産の鮮度の良く脂ののったさばを沼津伝統の製法で旨味を凝縮し、ふっくらと仕上げました。

F253 ヤマカ水産  
**さば半身 塩干し 焼く**  
2枚 (1枚当り 120~150g) **358円(税込)**  
ノルウェー産 加 静岡県 冷凍-18℃以下で60日

F254 ヤマカ水産  
**焼き さば半身 塩干し レンジでチン♪**  
1枚 (1枚当り 120~150g) **328円(税込)**  
ノルウェー産 加 静岡県 冷凍-18℃以下で60日

F256 ヤマカ水産  
**焼き 真ほっけ 塩干し レンジでチン♪**  
1枚 (1枚当り 200~250g) **398円(税込)**  
北海道産 加 静岡県 冷凍-18℃以下で60日



写真はイメージです

## 金目鯛 塩干し

F257 ヤマカ水産  
**金目鯛 塩干し 焼く**  
1枚 (1枚当り 200~240g) **398円(税込)**  
宮城県産 加 静岡県 冷凍-18℃以下で60日



写真はイメージです

前回人気  
No.3

## アジ 塩干し

長崎産の真あじを絶妙の塩加減で味付けしています。あじの持つ自然の甘みをお楽しみください。

F258 ヤマカ水産  
**アジ 塩干し 焼く**  
2枚 (1枚当り 100~130g) **298円(税込)**  
長崎県産 加 静岡県 冷凍-18℃以下で60日

# 小山嶋屋のへぎそば 新潟 十日町発

## 今も生き続けるへぎそばの伝統

新潟へぎそばの老舗・布乃利そば発祥の店小山嶋屋のへぎそばです。「へぎ」とは「割ぐ=はく=へく」のなまりで、木を剥いた板を折敷にしたものことであり、ざるそばやせいろ同様、「へぎ」という器に盛られたそばのことを言います。雪深い越後では、つなぎに山ごぼうなどを使っていますが、小山嶋屋の初代が布海苔を使ってはどうかと研究を重ねたことで現在のへぎそばが完成しました。歯ごたえのよい、香り高いそばをどうぞご賞味ください。



ふのりは下北半島をはじめ、全国の厳選した地域から仕入れております。

そば殻を取り除いた甘皮から全てを挽きこむ「挽きぐるみ」製法です。そばの持つ品質を最大限に生かしています。



つなぎの布海苔(ふのり)を惜しげもなく増量し、吟味されたそば粉を丹精込めて打ち上げた十日町小山嶋屋の干しそば最高級品です。

F259 越後十日町小山嶋屋  
**干しそば 結**  
200g **340円(税込)**  
新潟県 麦 製造日より約1年

お手頃なお値段で買い求め頂くため開発しました。伝承の製法と職人のこだわりを維持したまま、いつでも食べられる乾麺の布海苔(ふのり)そばを実現しました。

F260 越後十日町小山嶋屋  
**干しそば 織**  
200g **285円(税込)**  
新潟県 麦 製造日より約1年

へぎそばの薬味にはからしが合います  
昔、ワサビがとれなかったこと、海藻つなぎのそばにはからしの風味がピッタリだという理由から、薬味に使われています。

※パッケージが予告なく変更になる場合がございます。