

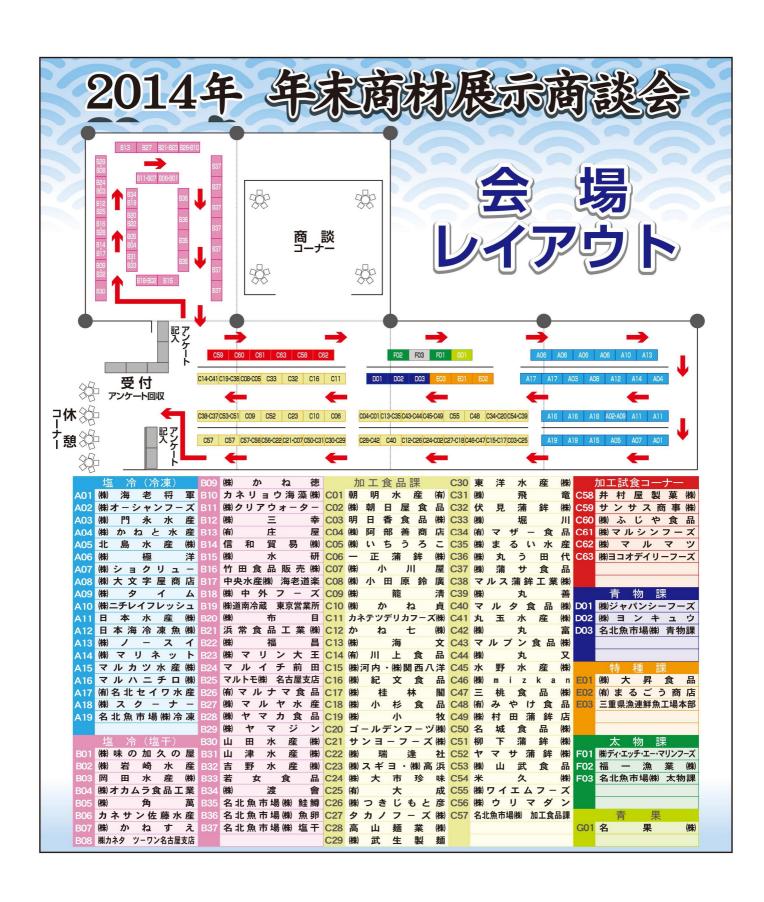
2014. 10.7



10:00~14:00

太物·冷凍·塩干低温売場

名北魚市場(株)



『 2014年度 名北魚市場 年末商品展示会 出品リスト』

~出店社名~

(株) 大昇食品

商品名 規格 産地 加工地品質保持期限 セールスポイント 入数 No. 1ずわいがに棒肉 カナダ・米国 境港 上品な味です。寿司ネタやトッピングに! 300g q8 D+5 " 棒肉 200g 10p " " " 2本爪ポーション(大) 見栄えの良いビックな爪です(一粒30~36g) 3 " 400g 9p " " " 2本爪ポーション(小) パックに20~23本入りのサイズです 400g 9p " " " 2本爪ポーション(中) パックに13~14本入りのサイズです 5 300g 12p " " " フレーク(肩コロ肉/小指・南蛮) カニ身をくずさないように加工してます 6 " 400g **q8** " " 7 爪下棒肉 赤身がきれいです。寿司ネタやサラダに " 250g 10p " " " 棒肉ポーション 天ぷらやバターで軽く焼いても最高です 8 " 270g ge " " " 爪下ポーション お通しや突き出しに楽しい品です " 400g 6p " " " "(冷凍) 設付2本爪カット入り 20p/2合 1年 甘みがたっぷり詰まった大きい爪です 7粒 10 250g " " "(冷凍) 設付2本爪カット入り 甘みがたっぷり詰まった大きい爪です 16/20 1kg 6p/2合 2年 11 21/25 12 紅ずわい棒肉 3段 無添加 130-170本/p 12入 韓国 韓国 2年 1kg 13 紅ずわい棒肉 4段 無添加 170-240本/p 12入 " " " 1kg 14 紅ずわいJP・RF 無添加 棒くずれ100% 12入 1kg " " " 15 紅ずわい棒くずれ 無添加 棒くずれ30%フレーク70% 12入 1kg " " " 16 紅ずわいフレーク 無添加 フレーク100% 1kg 12入 " " " 17 ボイルズワイ切ガニ (冷凍) 20p/2合 カナダ・米国 鍋用商材 350g 1年 530g ギフト商材 18 ボイルズワイむき身セット(ひまわり) 6set/2合 180日 20

担当者: 髙 田・広瀬

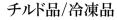
2014年度 名北魚市場 年末商材展示会

ボイルずわいがに(カナダ・米国産)

販売担当者:特種課 鵜飼

厳選された原料を現地でボイル、急速冷凍し、毎日お客様からのご注文分だけを 厳しい衛生管理のもと、愛情を込めてむき身加工をしています チルド品/冷凍品

製造元;大昇食品 TEL 0859-44-7511





1 棒肉 300g/8P19~21本/P



(5) 2本爪ポーション(中) 300g/12P13~14本/P



爪下ポーション(大)

 $9 \ 400 g/6 P$

チルド品/冷凍品 棒肉ポーション 270g/9P11~13本/P



② 棒 肉 200g/10P13~14本/P

2本爪ポーション

11~13本/P

(大)

400g/9P



 $6 \ 400 g/8P$



フレーク



殻付2本爪カット入り 冷凍品 250g(7粒)/20p×2合



2本爪ポーション 400g/9P

20~23本/P

(小)



⑦ 爪下棒肉 250g/10P



冷凍品 ⑪ 殻付2本爪カット入り 1kg/6P/2合 16~20本・21~25本



棒肉や爪肉、爪下はそれぞれに、うま味や塩味が違います。 そのままお召し上がり頂き、味が足りなく感じられたら、かに酢か 合わせ酢をおかけ下さい。 天ぷらやフライ(パン粉)の他に バターで軽く焼いてもおいしく頂けます。ぜひお試し下さい。

2014年度 名北魚市場 年末商材展示会

販売担当者:特種課 鵜飼

①紅ずわい棒肉3段 規格:1kg×12p (130-170本/p)



③紅ずわい棒肉4段 規格:1kg×12p (190-240本/p)



⑭紅ずわいJP・RF 規格:1kg×12p (棒くずれ100%)



⑤紅ずわい棒くずれ 規格:1kg×12p (棒くずれ30%フレーク70%)



⑥紅ずわいフレーク規格: 1kg × 12p(フレーク100%)



①ボイルズワイ切ガニ 規格:350g×20p×2合



⑱ボイルズワイむき身バラエティーセット(ひまわり)

規格:530g×6×2合

(棒:100g、爪下:130g、爪肉入フレーク150g×2)





2014年度 商品のご案内





















とらふぐちり







名北魚市場㈱ 営業第一部 特種課

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 産地 | 加工地 | JANコード | 冷凍賞味 期限 | 解凍後賞 味期限 | 商品 | 品 説 | 明 | 名北 担当者 |
|----|-------|-----------------|----|----|----------|-----|--------|------------|-------------|-----------|--------|----|-----------|
| 1 | 三重県漁連 | 三重県産冷凍しじみ | | | 三重県 | | | | | | | | 髙木 |
| 2 | 三重県漁連 | 伊勢湾産小エビ唐揚げ | | | 三重県 | | | | | | | | 髙木 |
| 3 | 三重県漁連 | さわら竜田揚げ | | | 国産 | | | | | | | | 髙木 |
| 4 | 三重県漁連 | さつまつみれ汁 | | | 北海道 他 | | | | | | | | 髙木 |
| 5 | 三重県漁連 | 骨まで食べられるカマスフライ | | | 三重県 | | | | | 飽和蒸気加工で骨ご | と食べられま | す。 | 髙木 |
| 6 | 三重県漁連 | ハマチフィレ | | | 大分県 他 | | | | | | | | 髙木 |
| 7 | 三重県漁連 | カンパチフィレ | | | 鹿児島県 | | | | | | | | 髙木 |
| 8 | 三重県漁連 | シマアジフィレ | | | 三重県 | | | | | | | | 髙木 |
| 9 | 三重県漁連 | タイウロコ付フィレ 300g | | | 三重県 | | | | | | | | 髙木 |
| 10 | 三重県漁連 | タイウロコ取りフィレ 300g | | | 三重県 | | | | | | | | 髙木 |
| 11 | 三重県漁連 | タイスキンレスフィレ 300g | | | 三重県 | | | | | | | | 髙木 |
| 12 | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |

名北魚市場㈱ 営業第二部 太物課

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 産地 | 加工地 | JANコード | 冷凍賞味 期限 | 解凍後賞味 期限 | 商品説明 | 名北 担当者 |
|----|-----------|-------------|------|----|-------------|-----|---------------|------------|-------------|---|-----------|
| 1 | DHAマリンフーズ | 天然本鮪まぐろたたき | 500g | 2p | モロッコ | 静岡 | | 12ヶ月 | 当日 | 天然本鮪の¤心を原料にしたまぐろたたきです。 通常のまぐろたたきとは差別化した高級ねぎとろです。 | 片岡 |
| 2 | DHAマリンフーズ | 天然本鮪まぐろたたき | 100g | 4p | モロッコ | 静岡 | 4580173141985 | | | 天然本鮪の¤心を原料にしたまぐろたたきです。 通常のまぐろたたきとは差別化した高級ねぎとろです。 | 片岡 |
| 3 | DHAマリンフーズ | ハ゛チ粗挽きネギトロ | 500g | 2p | | 静岡 | | | | バチ鮪のみで作ったねぎとろです。粒目をかなり大きく 残し、本物志向のねぎとろです。 | 片岡 |
| 4 | DHAマリンフーズ | まぐろ2種盛 | 150g | 4p | 日本• 台湾·他 | 静岡 | 4580173142197 | | | ねぎとろとバチ鮪切落しをセットにした商品です。 ねぎとろ120g、バチ切落し30g | 片岡 |
| 5 | DHAマリンフーズ | 養殖本鮪大トロ切落し | 500g | | マルタ | 静岡 | | | | 養殖本鮪の大トロ部位のみを使用した商品です。 | 片岡 |
| 6 | DHAマリンフーズ | 養殖本鮪切落し | 500g | | マルタ | 静岡 | | | | 養殖本鮪の尾頭部位を使用した商品です。 | 片岡 |
| 7 | DHAマリンフーズ | ハチまぐろ切落し(上) | 500g | | | 静岡 | | | | バチまぐろの切落しです。尾頭、スジ部を除去し厳選し た原料で加工した商品です。 | 片岡 |
| 8 | DHAマリンフーズ | バチまぐろ切落し | 500g | | | 静岡 | | | | | 片岡 |
| 9 | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | |

名北魚市場㈱ 営業第二部 太物課

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 産地 | 加工地 | JANコード | 冷凍賞味 期限 | 解凍後賞味 期限 | 名北無市場(株) 宮業第二部 商 品 説 明 | 名北 担当者 |
|----|------|-----------|----|----|---------------|-----|--------|------------|----------|----------------------------------|-----------|
| 1 | 福一漁業 | 南鮪背カワラ | | | 台湾、韓国、 日本他 | 日本 | | | | 天然 皮血合付16cmカワラ | 片岡 |
| 2 | IJ | 南鮪腹カワラ | | | 台湾、韓国、 日本他 | 日本 | | | | 天然 皮血合付 腹上カワラ | 片岡 |
| 3 | II | 南鮪天身 | | | 台湾、韓国、 日本他 | 日本 | | | | 天然 血合付16cm天身 | 片岡 |
| 4 | II | 目鉢鮪カワラ中トロ | | | 韓国、台湾他 | 日本 | | | | 16cmスキンレスカワラ | 片岡 |
| 5 | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | |

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | | 名北 担当者 |
|----|-------|---------------------|----------------|----|----|---------------|----------------|---|-----------|
| 1 | ㈱海老将軍 | AHA-3 【タイガー有頭-3尾】 | 6/8 | 20 | | オーストラリア | 4954579 910306 | 昨年並みの価格です。無頭海老より割安感があります。 | 佐藤 |
| 2 | ㈱海老将軍 | AHA-5 【タイガー有頭-5尾】 | 6/8 | 20 | | オーストラリア | 4954579 910504 | 昨年並みの価格です。無頭海老より割安感があります。 | 佐藤 |
| 3 | ㈱海老将軍 | AHB-5 【タイガー有頭-5尾】 | 9/12 | 20 | | オーストラリア | 4954579 920503 | 昨年並みの価格です。無頭海老より割安感があります。 | 佐藤 |
| 4 | ㈱海老将軍 | AHC-5 【タイガー有頭-5尾】 | 13/15 | 20 | | オーストラリア | 4954579 930502 | 昨年並みの価格です。無頭海老より割安感があります。 | 佐藤 |
| 5 | ㈱海老将軍 | AHC-8 【タイガー有頭-8尾】 | 13/15 | 20 | | オーストラリア | 4954579 930809 | 昨年並みの価格です。無頭海老より割安感があります。 | 佐藤 |
| 6 | ㈱海老将軍 | AHD-10 【タイガー有頭-10尾】 | 16/20 | 20 | | オーストラリア | 4954579 941003 | 原料不足の為、若干高目です。 | 佐藤 |
| 7 | ㈱海老将軍 | LK-3【シータイガー有頭-3尾】 | 2/4 | 10 | | パプア ニューギニア | 4954579 992302 | バングラデシュ産が品薄の為、パプアニューギニア産へ変更になり ました。 受注生産品です。 | 佐藤 |
| 8 | ㈱海老将軍 | IWB-10 【天然ホワイト-10尾】 | 8/12 | 10 | | インド | 4954579 321027 | 特大サイズの天然海老です。原料価格急騰中! | 佐藤 |
| 9 | ㈱海老将軍 | IWC-10 【天然ホワイト-10尾】 | 13/15 16/20 | 20 | | インド | 4954579 731024 | 特大サイズの天然海老です。原料価格急騰中! | 佐藤 |
| 10 | ㈱海老将軍 | IWD-10 【天然ホワイト-10尾】 | 16/20 | 15 | | インド | 4954579 341025 | 大サイズの天然海老です。原料価格急騰中! | 佐藤 |
| 11 | ㈱海老将軍 | IWE-10 【天然ホワイト-10尾】 | 21/25 | 20 | | インド | 4954579 351024 | 中サイズの天然海老です。原料価格急騰中! | 佐藤 |
| 12 | ㈱海老将軍 | IWE-14 【天然ホワイト-14尾】 | 21/25 | 20 | | インド | 4954579 351420 | 中サイズの天然海老です。原料価格急騰中! | 佐藤 |
| 13 | ㈱海老将軍 | IWF-14 【天然ホワイト-14尾】 | 26/30 | 20 | | インド | 4954579 361429 | 中サイズの天然海老です。原料価格急騰中! | 佐藤 |
| 14 | ㈱海老将軍 | 8/12車-8尾 【天然車えび-8尾】 | 8/12 | 10 | 2 | 中国 | 4954579 620823 | 今年の目玉商品です。大型天然車海老! 受注生産品(予約受付中) | 佐藤 |
| 15 | | | | | | | | | |

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | 商 品 説 明(文章は 40文字以内) | 名北 担当者 |
|----|-----------------|--------------|-------|----|----|--------------|---------------|--|-----------|
| 1 | (株)オーシャン フーズ | タラバシュリンク特6L | 1.2Kg | 4 | 2 | ロシア | 4958605000245 | 鮮度、身入りを厳選したタラバガニです! | 種子田 |
| 2 | (株)オーシャン フーズ | タラバシュリンク特5L | 1Kg | 4 | 2 | ロシア | 4958605000221 | 鮮度、身入りを厳選したタラバガニです! | 種子田 |
| 3 | (株)オーシャン フーズ | タラバシュリンク特3L | 800g | 5 | 2 | ロシア | 4958605000061 | 鮮度、身入りを厳選したタラバガニです! | 種子田 |
| 4 | (株)オーシャン フーズ | 笹切りタラバ | 400g | 12 | 2 | ロシア | 4958605000627 | 船凍エアーブラスト原料を使用。食べ易くカットして綺麗に並べま した。 | 種子田 |
| 5 | (株)オーシャン フーズ | 笹切りタラバ | 550g | 8 | 2 | ロシア | 4958605002195 | 船凍エアーブラスト原料を使用。食べ易くカットして綺麗に並べま した。 | 種子田 |
| 6 | (株)オーシャン フーズ | 笹切りタラバ | 750g | 6 | 2 | ロシア | 4958605002225 | 船凍エアーブラスト原料を使用。食べ易くカットして綺麗に並べま した。 | 種子田 |
| 7 | (株)オーシャン フーズ | ズワイハーフポーション | 550g | 8 | 2 | アメリカ、 カナダ | 4958605004106 | 味、身色の良い原料を使用。食べ易くカットして綺麗に並べました。 | 種子田 |
| 8 | (株)オーシャン フーズ | ズワイハーフポーション | 800g | 6 | 2 | アメリカ、 カナダ | 4958605000856 | 味、身色の良い原料を使用。食べ易くカットして綺麗に並べました。 | 種子田 |
| 9 | (株)オーシャン フーズ | ズワイハーフポーション | 1050g | 4 | 2 | アメリカ、 カナダ | 4958605004168 | 味、身色の良い原料を使用。食べ易くカットして綺麗に並べました。 | 種子田 |
| 10 | (株)オーシャン フーズ | ズワイ肩パック | 3L3肩 | 6 | 2 | ロシア、スペイン | 4958605003000 | 鮮度の良い船凍原料を使用。お求め易いようパックしました。 | 種子田 |
| 11 | (株)オーシャン フーズ | ズワイ肩パック | 5L3肩 | 4 | 2 | ロシア、スペイン | 4958605000917 | 鮮度の良い船凍原料を使用。お求め易いようパックしました。 | 種子田 |
| 12 | (株)オーシャン フーズ | お刺身紅ズワイ南蛮付棒P | 500g | 10 | 2 | 北海道 | | 北海道近海で獲れた活蟹を生食用に加工しました。とろける食感と甘味が強く美味です。 | 種子田 |
| 13 | (株)オーシャン フーズ | お刺身紅ズワイ棒P | 500g | 12 | 2 | 北海道 | | 北海道近海で獲れた活蟹を生食用に加工しました。とろける食感と甘味が強く美味です。 | 種子田 |
| 14 | (株)オーシャン フーズ | お刺身かにしゃぶ1番脚 | 18本 | 10 | 2 | 北海道 | 4958605004304 | 北海道近海で獲れた活蟹を生食用に加工しました。とろける食感と甘味が強く美味です。 | 種子田 |
| 15 | (株)オーシャン フーズ | レトルトアンキモ | 250g | 20 | 2 | 中国 | 4958605003536 | 新鮮で脂がのった冬場の原料だけを使用。そのまま食べれ て便利!常温保存品。 | 種子田 |

| | 荷主名 | 品 | 名 | 商品写真 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | 商 | 品 | 説 | 明 | (文章は | :40文字以内) | 名北 担当者 |
|-----|---------|-------|---|-------|------|------|----|----------------|--------|-----------|--------------------------|-----------------|-------------|-------|---|------------------|
| 1 (| | かにみそ | | | 100g | 12×4 | 2合 | 日本· 韓国 | | 紅ズワイ | ガニかに | こみそを、か | 炊き込ん | っだ純正タ | 'イプのかにみそです。 | |
| 2 (| | かにみそ | | (a-1) | 300g | 20 | 2合 | 日本· 韓国 | 無し | 紅ズワインな価格帯 | ガニかに でご提 [‡] | こみそに、: 案いたしま | かに身る きす。 | を混ぜ炊き | き込んだ、リーズナブル | [~] 種子田 |
| 3 (| | 蟹しんじょ | | | 200g | | | アメリカ・ 韓国・タイ | 無し | エデンプン | /等でつ ん蒸し、 | なぎ、カニ | の風味 | が良い、た | に、イトヨリすり身、加加工半製品です。 椀夕 加工半製品です。 椀夕 カニ風味が良い料理に | · 插之田 |
| 4 (| | 蟹脚美人 | | | 300g | 20入 | 2合 | アメリカ・ 韓国・タイ | | | | | | | 付け蒸した商品です。 こも使用できます。 | 種子田 |

| | 荷主名 | 品名 | 商品写真 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | 商品 | 説 | 明(文章は 40文字以内) | 名北 担当者 |
|---|-------|----------------------|------|------|-----|----|-----|--------|---------------------------|--------------------|--|-----------|
| 5 | ㈱門永水産 | 紅ズワイ2本爪ポーション(2L) | | 500g | 16入 | | ロシア | | | | Ľの紅ズワイガニの2本爪ポーションで Ľ比べ、身入り・味は良いと感じます。 | 種子田 |
| 6 | ㈱門永水産 | 紅ズワイ2本爪ポーション(L) | | 500g | 16入 | | ロシア | | | | Ľの紅ズワイガニの2本爪ポーションで Ľ比べ、身入り・味は良いと感じます。 | 種子田 |
| 7 | ㈱門永水産 | ボイル紅ズワイ棒ポーション (L) | L. | 400g | 12入 | 2合 | 韓国 | | 韓国産 中国加工 Lサイス'は、26-31本 | | 紅ズワイガニ棒ポーションです。 ク | 種子田 |
| 8 | ㈱門永水産 | ボイル紅ズワイ棒ポーション (M) | | 400g | 12入 | 2合 | 韓国 | 無し | 韓国産 中国加工 Mサイズは、36-45オ | の ボイルテ ≤/400gパッ | 紅ズワイガニ棒ポーションです。 ック | 種子田 |

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産地 | JANコード | 商品 | 説 | 明(文章は 40文字以内) | 名北 担当者 |
|----|-----|----------------------|------------------|---------|----|------------------------------|--------|-------------|-------|---|--------------|
| 1 | 極洋 | 生ずわい棒ポーション 20本(500g) | 1 kg (500g×2) | 6 | | カナダ [*] ・ 米国(原料) | | しゃぶしゃぶはもち | ろん、ヲ | 天麩羅も美味しいです。 | 種子田 |
| 2 | 極洋 | ボイルずわい 棒肉 | 20本 | 300g×10 | 2 | カナダ・ 米国(原料) | | 選別を強化し、薄皮 | 支のハケ | が少なくなっています。 | \ |
| 3 | 極洋 | ボイルずわい フレーク | | 500g×20 | | カナダ・ 米国(原料) | | 赤肉を約30%混ぜ、 | 見た目 | も鮮やか。 | \ |
| 4 | 極洋 | 紅ずわい棒肉 L | 300g | 40 | | 韓国 | | 入れ目100%、無調味 | 味(塩のみ | シ)タイプ | \ |
| 5 | 極洋 | 紅ずわい 棒くずれ | 300g | 40 | | 韓国 | | 入れ目100%、無調味 | 味(塩のみ | シ)タイプ | \ |
| 6 | 極洋 | ボイルずわい建替 化粧箱 | L | 1kg×6 | | ロシア | | お手軽サイズ、お手 | 手頃価格 | いい おおり おいま おいま かんしょ かいま おいま かいま かいま おいま かいま かいま かいま かいま かいま かいま かいま かいま かいま か | \ |
| 7 | 極洋 | 生ずわい建替 化粧箱 | L | 1kg×6 | | ロシア・スペイン | | お手軽サイズ、お手 | 手頃価格 | らの化粧箱製品です。 の化粧箱製品です。 | \ |
| 8 | 極洋 | 生ずわい上削ぎ 化粧箱 | | 1kg×6 | | ロシア・ スペイン | | 食べやすい切りがに | にタイプ | の化粧箱製品です。 | \ |
| 9 | 極洋 | バーレーン産 切り渡り蟹 L | 1 kg | 12 | | バーレーン | | ライバルのズワイは | 史上最 | 高値、量販店鍋セットにオススメ。 | \downarrow |
| 10 | 極洋 | 赤魚F骨取 | 35枚 | 5kx2 | | 北大西洋 | | 鍋に最適 | | | 小田原 |
| 11 | 極洋 | しまほっけF骨取 | 45枚 | 5kx2 | | ロシア・ アメリカ | | 外食、給食のメニュ | ューにオ | ススメ | 小田原 |
| 12 | 極洋 | 鯖F骨取 | 45枚 | 5kx2 | | ノルウェー | | 今年価格下がり注え | 力商材 | | 平谷 |
| 13 | 極洋 | すけそうだら骨取フィーレ | 16/20枚 | 5kx2 | | 米国 | | 骨取り品。お値打ちす。 | う鍋商材 | に適するお買い得のフィーレで | 小田原 |
| 14 | 極洋 | バサスキンレス骨取フィーレ | 170/220g | 10kx1 | | ベトナム | | 安価な養殖白身魚 | 、骨・血 | 合い・皮除去。IQF 1kg袋入れ。 | 平谷 |
| 15 | 極洋 | 大映 ベビー帆立 S | 150/200 | 1kg×10 | | 青森 | | 青森産·生食用·鍋 | 品商材に | おススメ。 | 種子田 |
| 16 | 極洋 | 片貝帆立 10/11cm | 10/11cm | 10枚×10 | | 北海道 | | 定番商材の片貝帆 | し立・焼き | 物用に。 | 種子田 |
| 17 | 極洋 | 冷凍牡蠣 2L | 35UND | 1kg×10 | | 広島 | | 広島産・貴重な2L* | サイズ・ | 大粒牡蠣フライなどにおススメ。 | 種子田 |

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産地 | JANコード | | 名北 担当者 |
|----|-----|--------------------------|--------|-----|----|--------------|---------------|---|--------------|
| 18 | 極洋 | えびフリッターマヨソースセット | 1.35kg | 6袋 | | 宮城県 | | 練乳を加えた甘めのマヨソースでお召し上がり下さい。 | 佐藤 |
| 19 | 極洋 | わかさぎ唐揚げ | 1kg | 5袋 | 2合 | 北海道 | | カルシウムたっぷりの冬が旬の唐揚げです。 | \ |
| 20 | 極洋 | 真いか唐揚げ | 1kg | 6袋 | 2合 | 中国 | | 真イカの胴、耳、下足を使用した唐揚げです。 | \downarrow |
| 21 | 極洋 | 楽チン!グラタン(アメリケーヌ ソース風) | 110g | 20個 | 4合 | 宮城県 | | えびの風味の際立つアメリケーヌソース風に仕上げました。 | \downarrow |
| 22 | 極洋 | 楽チン!グラタン(クラムチャウ ダー風) | 110g | 20個 | 4合 | 宮城県 | | アサリエキスと刻み野菜を配合してクラムチャウダー風に仕 上げました。 | \downarrow |
| 23 | 極洋 | シーマルシェオーシャンキングの極 み | 22g×6ケ | 12袋 | 6合 | 愛媛県 | | カニの脚肉に類似した形状のカニカマです。 | \downarrow |
| 24 | 極洋 | 天然有頭オーストタイガー 27尾 | 800g | 12入 | | オーストラリア | - | 海老の恵みブランド・生食可能です。 (ベトナム加工) | \downarrow |
| 25 | 極洋 | モザンビーク尾付きムキ 木目トレー 4L | 8尾 | 12入 | 6合 | モザンビーク | 4972195246067 | 市販用におすすめです。(タイ加工) | \downarrow |
| 26 | 極洋 | 甘えびパウダー | 500g | 20入 | | 北米·北欧 | 4972195267079 | 有頭甘海老を乾燥し微粉砕したパウダーです。出汁やスープ、海老の風 味付け等にご使用いただけます。(常温保存です) | \downarrow |
| 27 | 極洋 | ライブボイル海老 中ムキ 2L | 20尾 | 10入 | 2合 | 中国 | 4972195203480 | 有頭ボイルバナメイ海老・中ムキタイプです。 おせち等の商 談に。 | \downarrow |
| 28 | 極洋 | アルゼンチン海老フライ 2L | 10尾 | 10入 | 2合 | アルゼンチン | | 34gUP/尾・15.5-16.0cm。 大型海老フライです | \downarrow |
| 29 | 極洋 | 尾付きのばしえびBT 8/12 | 10尾 | 10入 | 2合 | ネシア・ ベトナム | 4972195231087 | 定番ののばしえびです。 | \downarrow |
| 30 | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | |
| 32 | | | | | | | | | |
| 33 | | | | | | | | | |
| 34 | | | | | | | | | |

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | 商 品 説 明(文章は 40文字以内) 名北 担当者 | |
|----|-----|-------------------------------|---------------|-----|----|--------------|--------------------------------|--|--|
| 35 | 極洋 | あんこう肝 | 200g | 20P | 3合 | 中国 | なし | 鮮度の良いあんこうの肝を職人のレシピを利用して、味付けしまし 佐菔 た。 佐菔 | |
| 36 | 極洋 | シーマルシェ (冷チル)さばと大根の味噌煮 | 1袋 (約220g) | 12P | 4合 | ノルウェー | 4972195269592 | 冷チル商品。解凍後D+13日。末端価格298円(税別) 佐萠 鈴フ | |
| 37 | 極洋 | シーマルシェ (冷チル)さばと里芋の煮付け | 1袋 (約190g) | 12P | 4合 | ノルウェー | 4972195269608 | 冷チル商品。解凍後D+13日。末端価格298円(税別) 佐萠 鈴フ | |
| 38 | 極洋 | シーマルシェ (冷チル)赤魚と根菜のみぞれ 者 | 1袋 (約200g) | 12P | 4合 | アメリカ他 | 4972195269622 | 冷チル商品。解凍後D+13日。末端価格298円(税別) 佐菔 鈴フ | |
| 39 | 極洋 | シーマルシェ (冷チル)黄金かれいの煮付け | 1袋 (約210g) | 12P | 4合 | アメリカ他 | 4972195269639 | 冷チル商品。解凍後D+13日。末端価格298円(税別) 佐藤 鈴フ | |
| 40 | 極洋 | だんどり上手 赤魚みりん焼き(骨なし)20g | 20g×10枚 | 10P | 4合 | アメリカ他 | 4972195276927 | 自然解凍で召し上がれる骨なし焼魚です。ふっくら柔らか食感で 佐菔 す。 佐藤 | |
| 41 | 極洋 | だんどり上手 縞ほっけ塩焼き(骨なし)20g | 20g×10枚 | 10P | 4合 | 米国又はロシア | 4972195276934 | 自然解凍で召し上がれる骨なし焼魚です。ふっくら柔らか食感で 佐菔 す。 佐藤 | |
| 42 | 極洋 | だんどり上手 あじ塩焼き(骨なし)20g | 20g×10枚 | 10P | 4合 | ニュージー ランド | 4972195276910 | 自然解凍で召し上がれる骨なし焼魚です。ふっくら柔らか食感で 佐菔 す。 佐藤 | |
| 43 | 極洋 | だんどり上手 ぶり照焼き(骨なし)20g | 20g×10枚 | 10P | 4合 | 北海道 | 4972195277030 | 自然解凍で召し上がれる骨なし焼魚です。ふっくら柔らか食感で 佐菔 す。 佐藤 | |
| 44 | 極洋 | だんどり上手 さわら西京焼き(骨なし)20g | 20g×10枚 | 10P | 4合 | 中国又は 韓国 | 4972195277016 | 自然解凍で召し上がれる骨なし焼魚です。ふっくら柔らか食感で 佐菔 す。 佐藤 | |
| 45 | 極洋 | だんどり上手 さば塩焼き(骨なし)20g | 20g×10枚 | 10P | 4合 | ノルウェー | 4972195276842 | 自然解凍で召し上がれる骨なし焼魚です。ふっくら柔らか食感で 佐菔 す。 佐藤 | |
| 46 | 極洋 | だんどり上手 さば照焼き(骨なし)20g | 20g×10枚 | 10P | 4合 | ノルウェー | 4972195276873 | 自然解凍で召し上がれる骨なし焼魚です。ふっくら柔らか食感で 佐菔 す。 佐藤 | |
| 47 | 極洋 | だんどり上手 秋鮭塩焼き(骨なし)20g | 20g×10枚 | 10P | 4合 | 北海道 | 4972195277061 | 自然解凍で召し上がれる骨なし焼魚です。ふっくら柔らか食感で 佐菔 す。 佐藤 | |
| 48 | 極洋 | だんどり上手 縞ほっけ切身(骨なし)60g、80g | 5枚 | 10P | 3合 | 米国又はロシア | 4972195282331 4972195282355 | 凍ったまま調理可能です。塩分は使っていません。魚の臭みを生 佐藤 姜で抑えています。 佐藤 | |
| 49 | 極洋 | だんどり上手 赤魚切身(骨なし)60g、80g | 5枚 | 10P | 3合 | アメリカ他 | 4972195259937 4972195259951 | 凍ったまま調理可能です。塩分は使っていません。魚の臭 佐藤 みを生姜で抑えています。 | |
| 50 | | | | | | | | | |
| 51 | | | | | | | | | |

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産地 | JANコード | | 名北 担当者 |
|----|-----|------------------|-------------|---------------|----|-----------------|--------|-----------------------------|--------------|
| 52 | 極洋 | トロカツオLNSP8 | | 3k | 3合 | 日本• 太平洋 | | 希少価値のあるトロカツオから脂を選別しました。 | 山崎 |
| 53 | 極洋 | トロカツオタタキ炭焼 | | 3k | 3合 | 日本・ 太平洋 | | 希少価値のあるトロカツオを炭火焼しました。 | ↓ |
| 54 | 極洋 | トンボLN | | 5k | | | | 天パネしているので脂部位が多く使用しやすいです。 | \ |
| 55 | 極洋 | マグロタタキCE500 | 500g | 10p | | | | 口どけの良いマグロタタキです。 | ↓ |
| 56 | 極洋 | キハダスライス10g | 10g×10 枚 | 10p | 4合 | | | 形の整った寿司ネタスライスです。 | ↓ |
| 57 | 極洋 | ネシアバチ(キハダ)柵OL15 | | 4.5k | 2合 | インドネシア・ インド洋 | | ワンフローズン真空パック柵です。 | ↓ |
| 58 | 極洋 | AUSインド40上腹上LN | | 6k不 | | 養殖・ オーストラリア | | 大型サイズですので脂・身質が違います。 | ↓ |
| 59 | 極洋 | みなみマグロ頭肉煮付け | 150g | 10p | | 養殖・ オーストラリア | | 脂がのったみなみマグロの頭肉を和風醤油で煮付けました。 | ↓ |
| 60 | 極洋 | 紅鮭スモークサーモン(スライス) | 500g× 20 | 500g | 1合 | ロシア | | 厳選した原料でスモークサーモン作っちゃいました。 | 吉川 |
| 61 | 極洋 | 紅とろ | 3kg×3 | 7~10本 | 3合 | ロシア | | 厳選した原料で紅とろ作っちゃいました。 | \downarrow |
| 62 | 極洋 | 定塩ギンフィーレ塩麹仕立て | 8kg | 6~9尾 | 1合 | チリ | | 厳選した原料でギンフィーレ塩麹作っちゃいました。 | \downarrow |
| 63 | 極洋 | 定塩知床サーモンフィーレ | 8kg | 6~9尾 | 1合 | 北海道 | | 厳選した原料でサーモンフィーレ作っちゃいました。 | \downarrow |
| 64 | 極洋 | 黄金鰈骨取切身60g | 4.8kgX2合 | 10入X 8袋X2合 | 2合 | 米国 | | 黄金鰈を食べやすく骨取切身にしました。 | 小田原 |
| 65 | 極洋 | 黄金鰈ドレス30尾 | 5kgX2合 | 5kgX2合 | 2合 | 米国 | | から揚げに最適です。 | \downarrow |
| 66 | 極洋 | 浅羽鰈子持ドレス12尾 | 5kgX2合 | 5kgX2合 | 2合 | 米国 | | 卵しっかり入っております。煮付けに最適です。 | \downarrow |
| 67 | | | | | | | | | |
| 68 | | | | | | | | | |

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | | 名北 担当者 |
|----|--------|------------------------|------|----|----|------|---------------|---|-----------|
| 1 | ショクリュー | 生ズワイガニ窓開きカット | 300g | 10 | 1 | アメリカ | 4969832338520 | アラスカ沖で取れた鮮度の良い原料を使用し、食べやすく殻の各 部位にカットを施しました。 | 佐藤 |
| 2 | ショクリュー | 生ズワイガニ窓開きカット | 500g | 10 | 1 | アメリカ | 4969832338704 | アラスカ沖で取れた鮮度の良い原料を使用し、食べやすく殻の各部位にカットを施しました。 | 佐藤 |
| 3 | ショクリュー | 生ズワイガニ窓開きカット | 720g | 8 | 1 | アメリカ | 4969832338544 | アラスカ沖で取れた鮮度の良い原料を使用し、食べやすく殻の各 部位にカットを施しました。 | 佐藤 |
| 4 | ショクリュー | 生ズワイガニHPパック | 500g | 10 | 1 | アメリカ | 4969832338766 | アラスカ沖で取れた鮮度の良い原料を使用し、食べやすく殻の各 部位にカットを施しました。 | 佐藤 |
| 5 | ショクリュー | 生ズワイガニ得用パック | 450g | 10 | 1 | アメリカ | 4969832338742 | アラスカ沖で取れた鮮度の良い原料を使用し、食べやすく殻の各部位に カットを施しました。棒部分を無くした事で価格を抑えた商品です。 | 佐藤 |
| 6 | ショクリュー | ボイルズワイガニHPパック | 300g | 10 | 1 | カナダ | 4970717721306 | カナダ沖で取れた鮮度の良い原料を使用し、食べやすく殻の各 部位にカットを施しました。 | 佐藤 |
| 7 | ショクリュー | ボイルズワイガニHPパック | 500g | 10 | 1 | カナダ | 4970717721405 | カナダ沖で取れた鮮度の良い原料を使用し、食べやすく殻の各 部位にカットを施しました。 | 佐藤 |
| 8 | ショクリュー | ボイルズワイガニHPパック | 720g | 8 | 1 | カナダ | 4970717721504 | カナダ沖で取れた鮮度の良い原料を使用し、食べやすく殻の各 部位にカットを施しました。 | 佐藤 |
| 9 | ショクリュー | 生紅ズワイガニポーション | 200g | 12 | 1 | 韓国 | 4969832338711 | 韓国沖で取れた紅ズワイガニの脚肉を剥き身加工しています。 | 佐藤 |
| 10 | ショクリュー | 生紅ズワイガニポーション | 320g | 12 | 1 | 韓国 | 4969832338728 | 韓国沖で取れた紅ズワイガニの脚肉を剥き身加工しています。 | 佐藤 |
| 11 | ショクリュー | ボイル渡りガニハーフカット 16肩入り | 1kg | 8 | 1 | 中国 | - | 加熱調理済みのワタリガニに蟹から取っただし汁を入れました。 温めて、そのまま味噌汁等にご利用いただけます。 | 佐藤 |
| 12 | ショクリュー | かれい皮付フィーレ 30-40g | 500g | 20 | 1 | カナダ | - | 骨無しで使用しやすいです。天ぷら、フライ、ムニエル等にお薦め です。 | 佐藤 |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |

| | ————————————————————————————————————— | H. | - A | | 7. ¥/r | Д. | 産 地 | IANI—. IS | 商 品 説 明(文章は 40文字以内) ₄ | 名北 |
|----|---------------------------------------|---------------------|--------|-------------------|--------|-----------|------|-----------|--|-----|
| | 荷主名 | ÞÞ | 名 | 規格 | 入数 | 合せ | 座 地 | JANコード | 商 品 説 明(文章は 40文字以内) 指 | 旦当者 |
| 1 | ショクリュー | 中むき有頭ボイル カーブ 50尾 | バナメイえび | 25尾×2 | 6p | 1 | ベトナム | - | 活〆直後にボイルしていますので、鮮度が良く、味が濃いです。 ひげ、みそ背ワタを除去しています。 | 佐藤 |
| 2 | ショクリュー | 中むき有頭ボイル カーブ 60尾 | バナメイえび | 30尾×2 | 6p | 1 | ベトナム | - | 活〆直後にボイルしていますので、鮮度が良く、味が濃いです。 ひげ、みそ背ワタを除去しています。 | 佐藤 |
| 3 | ショクリュー | 中むき有頭ボイル カーブ 70尾 | バナメイえび | 35尾×2 | 6р | 1 | ベトナム | - | 活〆直後にボイルしていますので、鮮度が良く、味が濃いです。 ひげ、みそ背ワタを除去しています。 | 佐藤 |
| 4 | ショクリュー | 中むき有頭ボイル カーブ 80尾 | バナメイえび | 40尾×2 | 6p | 1 | ベトナム | _ | 活〆直後にボイルしていますので、鮮度が良く、味が濃いです。 ひげ、みそ背ワタを除去しています。 | 佐藤 |
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | |

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産地 | JANコード | 商 品 説 明(文章は 40文字以内) ‡ | 名北 担当者 |
|---|---------|--------------|------|-----|----|-----|---------------|-----------------------|-----------|
| 1 | ㈱大文字屋商店 | たらば蟹笹切り | 400g | 10入 | 2 | ロシア | 4520891385537 | 1 | 種子田 |
| 2 | " | 11 | 600g | 8入 | 2 | 11 | 4520891385544 | 1 | 種子田 |
| 3 | " | たらば蟹ハーフポーション | 400g | 10入 | 2 | " | 4520891387265 | 7 | 種子田 |
| 1 | " | II | 600g | 8入 | 2 | " | 4520891387210 | 7 | 種子田 |
| 5 | " | たらば蟹シュリンク | 特5L | 4入 | 2 | " | 4520891370212 | 7 | 種子田 |
| 3 | " | II | 特4L | 5入 | 2 | " | 4520891370229 | 7 | 種子田 |
| 7 | " | ずわい蟹ハーフポーション | 600g | 8入 | 2 | " | 4520891376009 | 7 | 種子田 |
| 8 | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | |

| | 荷主名 | 品名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | 商品 説 明(文章は40文字以内) | 名北 担当者 |
|----|-----|----------------|------|----|----|-----|--------|-------------------|-----------|
| 1 | タイム | かに浪漫レトルトパウチ | 300g | 20 | 2 | 韓国 | | 常温 かにみそ 加工地:岩手 | 種子田 |
| 2 | II. | かに浪漫 F3缶詰 男性好み | 80g | 12 | 4 | " | | 常温 かにみそ 加工地:岩手 | 種子田 |
| 3 | IJ | 本ずわい手むきほぐし身 | 500g | 20 | | カナダ | | 冷凍 加工地:中国 | 種子田 |
| 4 | | | | | | | | | |
| 5 | 登喜家 | 紅ズワイ棒肉4段 | 250g | 40 | | 韓国 | | 冷凍品 加工地:韓国 | 種子田 |
| 6 | IJ | 紅ズワイ上精肉 | 250g | 40 | | 韓国 | | 冷凍品 加工地:韓国 | 種子田 |
| 7 | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |

| _ | | | | | | | | 有礼思印物树 百未免二即 塩印味 | |
|----|------------------|--------------------------------|------|--------------|----|--|--------|--|-----------|
| | 荷主名 | 品名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | | 名北 旦当者 |
| 1 | (株)ニチレイ フレッシュ | マダ゛カ゛スカル産フ゛ラックタイカ゛ー有頭 30/35 | 1kg | 12 | | マダガスカル | | 生食可能の商品です。加熱して頂いても美味しいです。 | 平谷 |
| 2 | (株)ニチレイ フレッシュ | マタ`カ`スカル産フ`ラックタイカ'ー有頭 36/40 | 1kg | 12 | | マダガスカル | | II . | " |
| 3 | (株)ニチレイ フレッシュ | 下拵えBT尾付むき 5L | 10尾 | 4x6 | | インドネシア | | 雄大な粗放養殖池にて給餌されず自然に近い環境にて育った大きなブラックタイガーえびを尾付きむき伸ばし加工しました。 | 佐藤 |
| 4 | (株)ニチレイ フレッシュ | 国産芝エビ有頭 | 1kg | 10 | | 日本 | | 有明海産の芝エビを鮮度良く急速凍結しミャンマーにて加工しております。 角、アンテナをカットし有頭のままご使用し易くしております。 | " |
| 5 | (株)ニチレイ フレッシュ | 国産芝エビむきえび | 1kg | 10 | | 日本 | | 有明海産の芝エビを鮮度良く急速凍結し、ャンマーにてむき加工しております。 | " |
| 6 | (株)ニチレイ フレッシュ | ミャンマー産ピンクむきえび真空 31/40 | 900g | 2x6 | | ミャンマー | | ミャンマー近海にて漁獲された天然のえびです。水揚げ後すばやくむき加工してあります。水洗いを少なくしておりえびの旨味がそのまま残っております。 | " |
| 7 | | ミャンマー産ピンクむきえび真空 61/70 | 900g | 2 x 6 | | ミャンマー | | II . | " |
| 8 | (株)ニチレイ フレッシュ | 割鮮有頭サラダ・殻付25尾 | 455g | 10 | 2 | タイ、 ベトナム | | 解凍してそのままお召し上がり頂けます。2尾づつ取り出しやすくパッキングしてあります。 | " |
| 9 | (株)ニチレイ フレッシュ | 割鮮有頭サラダ・殼付30尾 | 455g | 10 | 2 | タイ、 ベトナム | | n . | " |
| 10 | (株)ニチレイ フレッシュ | 割鮮有頭サラダ・中剥き25尾 | 400g | 10 | 2 | タイ、 ベトナム | | n . | " |
| 11 | (株)ニチレイ フレッシュ | 割鮮有頭サラダ中剥き30尾 | 400g | 10 | 2 | タイ、 ベトナム | | n . | " |
| 12 | (株)ニチレイ フレッシュ | 割鮮ソフトシェルシュリンプM30尾 | 400g | 10 | 2 | タイ、ベ [*] トナム、 イント [*] ネシア | | 有頭のまま加熱調理して頂き殻ごと丸ごとお召し上がり頂けます。 | " |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | 商 品 説 明(文章は 40文字以内) | 名北 担当者 |
|----|------|---------------|-------|-------|----|--------|--------|----------------------------|-----------|
| 1 | ニッスイ | AR赤えび | L3 | 2kg | 6 | アルゼンチン | | ARBUMASA 10月末新物搬入予定 | 佐藤 |
| 2 | ニッスイ | 南蛮えび | 2L | 1kg | 12 | ロシア | | SEROVO | " |
| 3 | ニッスイ | ブラウンえび | 21/25 | 2kg | 6 | メキシコ | | GOLD Selecta | " |
| 4 | ニッスイ | ホワイトえび | 41/50 | 2kg | 6 | メキシコ | | PRIME Selecta | 平谷 |
| 5 | ニッスイ | トラウトサーモントリムE | 6-10枚 | 5kg | 2 | チリ | | FIVE STAR | " |
| 6 | ニッスイ | トラウト銀皮つきロイン | 6-10本 | 3kg | 3 | タイ | | 新商品 原料原産地チリ | " |
| 7 | ニッスイ | 笹谷いくら醤油漬け | 250g | 4P | 10 | 北海道 | | 笹谷商店ブランド | 吉川 |
| 8 | ニッスイ | 笹谷いくら醤油漬け カップ | 80g | 6P | 10 | 北海道 | | 笹谷商店ブランド | " |
| 9 | ニッスイ | ボイルずわい特混 | 400g | 12P | 2 | 中国 | | 原料原産地 アメリカ カナダ ロシア | 種子田 |
| 10 | ニッスイ | ボイルずわいフレーク | 300g | 30P | - | 中国 | | 原料原産地 アメリカ カナダ ロシア | " |
| 11 | ニッスイ | ふっくら切身骨なしほき | 60g | 5切X20 | 2 | 中国 | | 原料原産地 ニュージーランド アルゼンチン チリ | |
| 12 | ニッスイ | ふっくら切身骨なしあじ | 60g | 5切X20 | 2 | 中国 | | 原料原産地 ニュージーランド | |
| 13 | ニッスイ | ふっくら切身骨なし天然ぶり | 60g | 5切X20 | 2 | 中国 | | 原料原産地 日本 韓国 | |
| 14 | ニッスイ | ふつくら切身骨なし秋鮭 | 60g | 5切X20 | 2 | 中国 | | 原料原産地 日本 | |
| 15 | ニッスイ | ふっくら切身骨なし赤魚 | 60g | 5切X20 | 2 | 中国 | | 原料原産地 ドイツ デンマーク ロシア アイスランド | |

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産地 | JANコード | 商 品 説 明(文章は 40文字以内) | 名北 担当者 |
|----|------|-----------------|--------------|-------|----|-------------|--------|-------------------------|-----------|
| 1 | ニッスイ | ふっくら切身骨なしさわら | 60g | 5切X20 | 2 | 中国 | | 原料原産地 中国 | |
| 2 | ニッスイ | ふっくら切身骨なしすけそうだら | 60g | 5切X20 | 2 | 中国 | | 原料原産地 アラスカ | |
| 3 | ニッスイ | ふっくら切身骨なし真さば | 60g | 5切X20 | 2 | 中国 | | 原料原産地 日本 | |
| 4 | ニッスイ | 黒瀬ぶり | ラウンド | 1尾 | ı | 宮崎 | | 全量活〆 餌には唐辛子エキス配合のマブレス使用 | 鬼頭 |
| 5 | ニッスイ | かんぱちローズ | フィーレ | 2~8枚 | - | 鹿児島 | | 新アイテム | ı, |
| 6 | ニッスイ | 喜鮪 | ロイン ブロック等 | | - | 鹿児島 大分 他 | | 脂乗りの良いおいしい鮪 | " |
| 7 | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | 商品説明 | 名北 担当者 |
|----|--------|---------------|------|---------------|----|----------------|---------------|---|-----------|
| 1 | 日本海冷凍魚 | かにみそ | 500g | 25 | 1 | 加工地:鳥 取県境港市 | 4975809300254 | カニ本来の味を重視したカニミソです。酒の肴や寿司の軍艦巻きに 最適です。 | 種子田 |
| 2 | IJ. | カニ身入りかにみそ | 500g | 10 | 2 | IJ. | 4975809500081 | 本格カニミソにカニ身を入れることで、価格を抑え、味もマイルドになりました。回転寿司で好評です。 | 種子田 |
| 3 | IJ | かにみそ缶 | 80g | 24 | 2 | IJ | 4975809301022 | 本格的なカニミンを常温保管も可能な缶詰にしました。お土産品などにも最適です。 | 種子田 |
| 4 | IJ | 紅ずわいフレーク | 1kg | 6 | 2 | 国産 | 無 | 肩、爪、脚を粉砕して、夾雑物を省き、味付けした繊維状かに肉で す。お手頃な商品です。 | 種子田 |
| 5 | IJ | かに甲羅グラタン(袋入り) | 80g | 40 | 3 | 加工地:鳥 取県境港市 | 4975809500111 | 甘めの味付けのグラタンを鮮やかな袋入りで包装致しました。 | 種子田 |
| 6 | IJ | カニグラタン | 90g | 4×12 | 2 | IJ | 4975809500074 | 冷凍食品に付き、-18度以下で保存するタイプです。 | 種子田 |
| 7 | IJ | かに華グラタン | 90g | 5×15 | 1 | IJ. | 4975809300070 | 見た目も鮮やかなマカロニグラタンで、お子様に大人気です。 | 種子田 |
| 8 | JJ | カニ爪アーモント・フライ | 50g | 10×16 | 1 | " | 4975809300025 | 増量したクリームタイプに、更にリッチに、アーモンドの衣を付けてみました。 | 種子田 |
| 9 | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |

| | 荷主名 | 品名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産地 | JANコード | 商 品 説 明(文章は 40文字以内) | 名北 担当者 |
|----|------|--------------------------|----------|------|----|-------------|--------|--|-----------|
| 1 | ノースイ | UHPオマールホール M(300/350) | 300/350 | 16尾 | | カナダ | | UHP技術により、身離れが良く、加熱した際身がふっくらと膨らみます。 | 佐藤 |
| 2 | IJ | お刺身鹿の子伊勢海老 | 250/300 | 18尾 | | フィリピン | | お刺身で食べられるよう、工場搬入時に活きている伊勢海老だけを 使用しました。 | IJ |
| 3 | 11 | ボイルロブスター 36尾 | 10kg•36尾 | 10kg | | セント ポール | | 日本で一番輸入量の多い産地のイセエビです。 | 11 |
| 4 | IJ | お刺身天然海老 40尾 | 1kg | 10 | | オースト ラリア | | オーストラリア産のTigerを鮮度を保ったまま凍結しました。お刺身お召し上がり頂けます。 | 平谷 |
| 5 | IJ | 有頭バナメイボイル中ムキ 35尾 | 500g | 20 | | タイ・ ベトナム | | ライブ原料のみを使用し、食べやすい中ムキ加工しました。 | 佐藤 |
| 6 | IJ | 有頭バナメイ海老 2L(25/30) | 500g | 20 | | タイ・ ベトナム | | ライブ原料のみを使用しております。使い易い500gパックです。 | 佐藤 |
| 7 | IJ | 味付いくら CHUM | 250g×4 | 12 | | アラスカ | | ノースイ社員が駐在し、生から漬け込みをしています。 | 種子田 |
| 8 | IJ | ホタテ湯霜造り | 1kg | 10 | | 北海道 | | 熱湯で表面のみを湯通ししたホタテです。NET1kgの商品です。 | II. |
| 9 | IJ | お刺身あき鮭 昆布〆 | 10kg | 10kg | | 北海道 | | 北海道襟裳産のあき鮭を昆布〆にし、1尾毎の真空凍結しました。 | IJ. |
| 10 | IJ | お刺身生しらす | 200g | 24 | 2 | 瀬戸内海 | | 獲れたての生しらすを急速凍結しました。釜揚げしらすも有ります。 | IJ. |
| 11 | IJ | 芝海老 セミIQF | 1kg | 5 | 2 | 有明海 | | 天然の芝エビをセミIQF凍結しました。打ち粉付けした「芝エビ唐揚げ」も有ります。 | 佐藤 |
| 12 | IJ | 浜蒸し牡蠣IQF | 1kg | 10 | | 広島 | | 解凍するだけでお召し上がりいただける加熱済みのカキです。韓国 産も有ります。 | 種子田 |
| 13 | IJ | 殻付き牡蠣「邑久の牡蠣」 | 20個 | 4 | | 岡山 | | 生食可能な殼付きのカキです。全ロット、ノロウィルス検査済みです。 | " |
| 14 | IJ | 殻付きカキグラタン | 4個×15 | 2 | | 国内 | | 中だね4個合計で150g規格 | IJ |
| 15 | IJ | 岡山カキor韓国カキ | 1kg | 10 | | 韓国 | | 韓国産原料 40±5粒/pack | IJ |

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | 商品説明 | 名北 担当者 |
|----|-------|------------|------|-----|----|------------------|---------------|---|-----------|
| 1 | マリネット | ボイルタラバHP | 700g | 6P | 2 | ロシア | 4562114301931 | 価値の高いタラバガニを現地でゆで、棒部位の殻を剥き、肩肉や 爪爪下は食べやすいように半割りしているトレーパック製品です。 | 種子田 |
| 2 | マリネット | ボイルタラバHP | 550g | 8P | 2 | ロシア | 4562114301160 | 価値の高いタラバガニを現地でゆで、棒部位の殻を剥き、肩肉や 爪爪下は食べやすいように半割りしているトレーパック製品です。 | 種子田 |
| 3 | マリネット | ボイルタラバHP | 400g | 12P | 2 | ロシア | 4562114301023 | 価値の高いタラバガニを現地でゆで、棒部位の殻を剥き、肩肉や 爪爪下は食べやすいように半割りしているトレーパック製品です。 | 種子田 |
| 4 | マリネット | ボイルズワイHP | 700g | 8P | 2 | ロシア・ アメリカ | 4562114303447 | 甘味の強いズワイガニを現地でゆで、棒部位の殻を剥き、肩肉や 爪爪下は食べやすいように半割りしているトレーパック製品です。 | 種子田 |
| 5 | マリネット | ボイルズワイHP | 500g | 8P | 2 | ロシア・ アメリカ | 4562114303027 | 甘味の強いズワイガニを現地でゆで、棒部位の殻を剥き、肩肉や 爪爪下は食べやすいように半割りしているトレーパック製品です。 | 種子田 |
| 6 | マリネット | ボイルタラバカット | 600g | 8P | 2 | ロシア | 4562114301771 | 価値の高いタラバガニを現地でゆで、棒部位。 肩肉や爪爪下は食べやすいように半割りしているトレーパック製品です。 | 種子田 |
| 7 | マリネット | ボイルズワイ肩パック | 3肩 | 8P | 1 | ロシア・アメリ カ・カナダ | 4562114303843 | 甘味の強いズワイガニを現地でゆで、セクションを3肩入れグロス900gある トレーパック製品です。 | 種子田 |
| 8 | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産地 | JANコード | | 名北 担当者 |
|----|--------|-------------|------|----|----|-----|---------------|--|-----------|
| 1 | マルカツ水産 | 甘えび有頭中むき 3L | 26尾 | 10 | 2 | ロシア | 4943196111319 | 新鮮なまま船上凍結した甘えびを使用し、国内で厳選し有頭中むき 加工しました。 | 佐藤 |
| 2 | マルカツ水産 | 甘えび有頭中むき 2L | 20尾 | 10 | 2 | ロシア | 4943196111623 | 新鮮なまま船上凍結した甘えびを使用し、国内で厳選し有頭中むき加工しました。 | 佐藤 |
| 3 | マルカツ水産 | 甘えび尾付むき 5L | 8尾 | 20 | 2 | ロシア | 4943196002013 | 新鮮なまま船上凍結した大型ナンバンエビ、とろーりとした味わいが あり、食べ応えがあるサイズを使用しています。 | 佐藤 |
| 4 | マルカツ水産 | 甘えび尾付むき 特大 | 50尾 | 12 | 1 | 北海道 | | 北海道で水揚げされる甘エビを尾付むき加工した逸品です。甘さ際 立つ一臂です。 | 佐藤 |
| 5 | マルカツ水産 | 甘えび尾付むき 特大 | 10尾 | 20 | 2 | 北海道 | 4943196111555 | 北海道で水揚げされる甘エビを尾付むき加工した逸品です。甘さ際立つ一臂です。 | 佐藤 |
| 6 | マルカツ水産 | 甘えび尾付むき 大 | 10尾 | 20 | 2 | 北海道 | 4943196112323 | 北海道で水揚げされる甘エビを尾付むき加工した逸品です。甘さ際立つ一臂です。 | 佐藤 |
| 7 | マルカツ水産 | 甘えびの寒風干し | 25g | 20 | 4 | 北海道 | 4943196300201 | 北海道産甘えびを100%使用し、添加物無しで仕上げています。だから甘えびの本来の旨味が素朴に味わえる一品です。 | 佐藤 |
| 8 | マルカツ水産 | 甘えびみそ 三角袋 | 200g | 10 | 3 | | | 生食加工から出た、鮮度の良い甘えびのみを限定し採取しました。 もうこうな味噌の味わいが際立つ逸品です。 | 佐藤 |
| 9 | マルカツ水産 | かにみそ 三角袋 | 200g | 10 | 3 | | | 紅ずわいカニのミソを炊きつめて、一度濃厚に仕上げる事で旨味を 凝縮し、食べやすくマイルド味付けし仕上げました。 | 佐藤 |
| 10 | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | 商 品 説 明 | 名北 担当者 |
|----|--------|-------------------|----------|-------------------|----|---------------|---------------|--|-----------|
| 1 | マルハニチロ | ホキ骨抜きフィーレ | 500/800 | $10 \mathrm{kg}$ | | ニュージー ランド | | ニュージーランド産ホキの骨を抜き使い易いIQF凍結しました。 | 平谷 |
| 2 | マルハニチロ | マダラ骨抜きフィーレ | 7/10 | 10kg | | ロシア、 アメリカ | | ロシア産、アメリカ産マダラの骨を抜き使い易いIQF凍結しました。 | 小田原 |
| 3 | マルハニチロ | 子持ちししゃも・インナー | 2L | 12パック | 2合 | 中国 | | ノルウェー、アイスランド産子持ちからふとししゃもを中国で加工した 商品です。 卵率の高い原料を厳選しています。 | 坂倉 |
| 4 | マルハニチロ | 黒ミル貝刻み | 500g | 20 | | カナダ | | カナダ産の黒ミル貝を使いやすい刻み加工に致しました。様々な用 途にご利用できます。 | 種子田 |
| 5 | マルハニチロ | 牡蠣剥き身 | L | 10 | | 広島 | | 広島産の牡蠣を剥き身加工に致しました。 | 種子田 |
| 6 | マルハニチロ | カナダズワイ姿 | 5尾 | 3 kg | 2合 | カナダ | | カナダ産のズワイガニを姿のまま急速凍結致しました。 | 種子田 |
| 7 | マルハニチロ | まるごとえびフリッター 71/90 | 1kg | 10 | | タイ | | 完全油調品ですので解凍してそのまま食べられます。 | 佐藤 |
| 8 | マルハニチロ | 市販用天然えびかつ | 175g(5個) | 20 | 3 | タイ | | 天然えびをつかったえびカツです。 | 佐藤 |
| 9 | マルハニチロ | バサフィーレ | 2kg | 5 | | ベトナム | | くせのない白身で脂がのっています。フライ、ソテー、ムニエル等に適しています。 | 平谷 |
| 10 | マルハニチロ | 市販用尾付むき甘エビ | 27尾 | 20 | 2 | デンマーク 、カナダ | | 北の海で獲れた甘海老を尾付き剥き処理致しました。見栄えの良い 木目トレーを使用してます。 | 佐藤 |
| 11 | マルハニチロ | トラウト塩ハラス | 1 kg | 10 | | 中国 | | ノルウェー産の脂の乗ったトラウトのハラスを定塩加工をいたしました。 | 吉川 |
| 12 | マルハニチロ | スモークサーモントラウト | 100g | 30 | 3 | 中国 | 4562202150892 | じっくり低温熟成させ、トラウトの旨みを十分に引きだしました。 | 吉川 |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |

| | 荷主名 | 品名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | 商 品 説 明(文章は40文字以内) | 名北 担当者 |
|----|-------|--------|-----|-------|----|-------------|--------|-------------------------------|-----------|
| 1 | セイワ水産 | 蒸しだこ | 5Kg | 5~10尾 | | モロッコ | | 良品なモロッコ産の真蛸のみを使用しやわらかく仕上げている。 | 鈴木 |
| 2 | セイワ水産 | 蒸しだこ | 2Kg | 足 | | モロッコ | | 良品なモロッコ産の真蛸のみを使用しやわらかく仕上げている。 | 鈴木 |
| 3 | セイワ水産 | 地 蛸 | 5Kg | 5~10尾 | | 三重県 | | 三重県の活タコを仕入、ボイル加工しています。 | 山下 |
| 4 | セイワ水産 | 地 蛸 | 3Kg | 5~11尾 | | 三重県 | | 三重県の活タコを仕入、ボイル加工しています。 | 山下 |
| 5 | セイワ水産 | メカジキ切身 | 不定 | 不定 | | 台湾・ インド洋 | | 一枚一枚、手切りしグラム合わせ、切身を切っています | 片岡 |
| 6 | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |

| | 荷主名 | 品名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | 商 品 説 明(文章は 40文字以内) | 名北 担当者 |
|----|---------------|---------------------------|-------------------|------|-----|----------------------------|---------------|---|-----------|
| 1 | 洋星 (スクーナー) | 鯨ベーコン・ブロック | 100- 200g | 2kg | 2合 | 北西太平洋/ アイスランド (国内加工) | 無し | 昔ながらのブロックベーコン。年末一押しの商品 | 種子田 |
| 2 | 洋星 (スクーナー) | 鯨ベーコン・スライスブロック | 100g | 12pc | 2合 | 北西太平洋/ アイスランド (国内加工) | 4515316001215 | スライス済みの100g定貫パックで業務・市販共におすすめの商品 | 種子田 |
| 3 | | 鯨ベーコン・さくら盛り(タレ付 き) | 500g | 10pc | 2合 | 北西太平洋+ アイスランド (国内加工) | 無し | 専用タレ、MDシール、一括表示が1パック当たり10セット付 | 種子田 |
| 4 | | 鯨ベーコン・さくら盛り(タレ付 き) | 80g | 10pc | 6合 | 北西太平洋+ アイスランド (国内加工) | 4515316001246 | デザインパックの本体80gとタレ8g付きの市販用冷チル商品 | 種子田 |
| 5 | | 鯨ベーコン・さくら盛り(タレ付 き) | 50g | 10pc | 3合 | 北西太平洋+ アイスランド (国内加工) | 4515316001253 | デザインパックの本体50gとタレ8g付きの市販用冷チル商品(弊社人気NO.1) | 種子田 |
| 6 | | お得用 鯨ベーコン・さくら盛り (タレ付き) | 100g | 5pc | 10合 | 北西太平洋+ アイスランド (国内加工) | 4514316002052 | 規格外だけを集め本体100gとタレ8g付きのお得用の市販用冷チル商品 | 種子田 |
| 7 | 洋星 (スクーナー) | 黄金カレイ切身 | 30枚 /5kg | 5kg | 2合 | アメリカ (中国加工) | | IQF凍結で量販店様の1枚売りにおすすめ | 小田原 |
| 8 | 洋星 (スクーナー) | ペッパー鯨ベーコン(タレ付き) | 43g | 10pc | 3合 | アイスランド (国内加工) | 4515316002106 | 大粒の粗引き胡椒を塗したパンチの効いた新しい鯨ベーコンでタ レをつけておつまみに最適 | 種子田 |
| 9 | 洋星 (スクーナー) | トロ鯨大和煮<常温商品> | 150g(固形 量100g) | 10рс | 5合 | 北西太平洋+ アイスランド (国内加工) | 4515316001154 | 醤油ベースのタレと一緒に鯨肉を加圧して「もちもち」とした食感がたまりません。 | 種子田 |
| 10 | 洋星 (スクーナー) | アブラガレイ・スタミナ漬け | 2切 | 20рс | 4合 | アメリカ (国内加工) | 4515316005206 | 良質なアブラカレイをにんにく風味のパンチの効いた少し辛めの タレに漬け込みました | 小田原 |
| 11 | 洋星 (スクーナー) | アブラガレイ・みりん漬け | 2切 | 20рс | 4合 | アメリカ(国内加工) | 4515316005213 | 良質なアブラガレイを程よい甘さのタレに漬けてミリン干しにしました | 小田原 |
| 12 | 洋星 (スクーナー) | アブラガレイ・西京味噌漬け | 2切 | 20рс | 5合 | アメリカ(国内加工) | 4515316005282 | 良質なアブラガレイを本格的な西京味噌に漬け込みました | 小田原 |
| 13 | 洋星 (スクーナー) | アブラガレイ・西京漬け | 2切 | 20рс | 5合 | アメリカ (国内加工) | 4515316005299 | 良質なアブラガレイをブレンドされた味噌に漬け込みさっぱりとした味わいに仕上げました。 | 小田原 |
| 14 | 洋星 (スクーナー) | カラスガレイ・西京味噌漬け | 2切 | 20pc | 5合 | スペイン/ロシア(国内加工) | 4515316005251 | 良質なカラスガレイを本格的な西京味噌に漬け込みました | 小田原 |
| 15 | 洋星 (スクーナー) | カラスガレイ・西京漬け | 2切 | 20pc | 5合 | スペイン/ロシア(国内加工) | 4515316005244 | 良質なアブラガレイをブレンドされた味噌に漬け込みさっぱりとし た味に仕上げました | 小田原 |

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 産地 | 加工地 | JANコード | 冷凍賞味 期限 | 解凍後賞味 期限 | 商 品 説 明 | 名北 担当者 |
|----|----------|-----------|------|--------------|-----------------------------|-----------|---------------|------------|----------|----------|-----------|
| 1 | オカムラ食品工業 | 味付数の子 琥珀 | 1kg | 2×3 | カナダ [*] 産 (大西洋) | 青森 | 無 | 1年 | 10℃以下7日 | 液入袋 | 松下 |
| 2 | IJ | 味付数の子 琥珀 | 500g | 4×3 | <i>II</i> | IJ | 4970360000513 | IJ | 11 | 液入袋 | 松下 |
| 3 | IJ | 味付数の子 琥珀 | 235g | 9×3 | " | IJ | 4970360010031 | " | " | 液入袋 | 松下 |
| 4 | IJ | 味付数の子 琥珀 | 170g | 12×3 | " | IJ | 4970360010147 | " | II. | 液入袋 | 松下 |
| 5 | " | 味付数の子 琥珀 | 100g | 20×3 | " | IJ | 4970360009776 | 11 | 11 | 液入袋 | 松下 |
| 6 | " | 味付数の子 琥珀 | 75g | 10×6 | " | IJ | 4970360009783 | 6ヶ月 | IJ | 液入トレーラップ | 松下 |
| 7 | 11 | 本ちゃん味付数の子 | 60g | 10×6 | アメリカ産 | IJ | 4970360009271 | IJ | 10℃以下5日 | 液入トレーラップ | 松下 |
| 8 | IJ | 本ちゃん味付数の子 | 80g | 12×6 | アメリカ産 | 11 | 4970360010697 | " | IJ | 液入トレーラップ | 松下 |
| 9 | IJ | 本ちゃん味付数の子 | 110g | 12×4 | アメリカ産 | 11 | 4970360010703 | " | IJ | 液入トレーラップ | 松下 |
| 10 | JJ | 本ちゃん味付数の子 | 140g | 12×3 | アメリカ産 | 11 | 4970360010710 | " | IJ | 液入トレーラップ | 松下 |
| 11 | IJ | ますこ醤油漬 | 40g | 25×4 | ロシア、 アメリカ | <i>II</i> | 4970360010161 | " | II. | | 松下 |
| 12 | IJ | サーモン筋子醤油漬 | 65g | 12×6 | デンマーク | IJ | 4970360009653 | 11 | " | | 松下 |
| 13 | IJ | 紅鮭子醤油漬 | 55g | 25×4 | アメリカ、 カナダ | <i>II</i> | 4970360010000 | " | JJ | | 松下 |
| 14 | IJ | 紅鮭子醬油漬 | 2kg | 5合 | アメリカ、 カナダ | IJ | 無 | 1年 | 10℃以下7日 | | 松下 |
| 15 | | | | | | | | | | | |

名北魚市場㈱

課

| | 荷主名 | 品名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産地 | JANコード | 商 | 品 | 説 | 明(文章は 40文字以内) | 名北 担当者 |
|----|------|-----------------|------|---------------|----|-------------|---------------|-------|------|------|---------------|-----------|
| 1 | かねすえ | 辛子明太子淡色 ゆず香味 | 70g | 12×6 | 2 | ロシア又 は米国 | 4978468050706 | 冷凍 1年 | 冷蔵(1 | 0℃以下 | D+13 | 吉川 |
| 2 | かねすえ | たらこ淡色 ゆず香味 | 70g | 12×6 | 2 | ロシア又 は米国 | 4978468950075 | 冷凍 1年 | 冷蔵(1 | 0℃以下 | D+13 | 吉川 |
| 3 | かねすえ | 無着色辛子明太子 昆布漬け | 70g | 12×6 | 2 | ロシア又 は米国 | 4978468950709 | 冷凍 1年 | 冷蔵(1 | 0℃以下 | D+13 | 吉川 |
| 4 | かねすえ | 辛子明太子淡色 カット | 130g | 8×5 | 2 | ロシア又 は米国 | 4978468513003 | 冷凍 1年 | 冷蔵(1 | 0℃以下 | D+13 | 吉川 |
| 5 | かねすえ | 辛子明太子淡色 カット | 190g | 6×5 | 2 | ロシア又 は米国 | 4978468800516 | 冷凍 1年 | 冷蔵(1 | 0℃以下 | D+13 | 吉川 |
| 6 | かねすえ | 辛子明太子淡色 カット昆布漬け | 130g | 6×5 | 2 | ロシア又 は米国 | 4978468800417 | 冷凍 1年 | 冷蔵(1 | 0℃以下 | D+13 | 吉川 |
| 7 | かねすえ | 辛子明太子淡色 | 150g | 6×5 | 2 | ロシア又 は米国 | 4978468532158 | 冷凍 1年 | 冷蔵(1 | 0℃以下 | T) D+7 | 吉川 |
| 8 | かねすえ | たらこ淡色 | 150g | 6×5 | 2 | ロシア又 は米国 | 4978468632155 | 冷凍 1年 | 冷蔵(1 | 0℃以下 | T) D+7 | 吉川 |
| 9 | かねすえ | 辛子明太子淡色 | 280g | 6×5 | 2 | ロシア又 は米国 | 4978468517285 | 冷凍 1年 | 冷蔵(1 | 0℃以下 | T) D+7 | 吉川 |
| 10 | かねすえ | たらこ淡色 | 280g | 6×5 | 2 | ロシア又 は米国 | 4978468617282 | 冷凍 1年 | 冷蔵(1 | 0℃以下 | T) D+7 | 吉川 |
| 11 | かねすえ | 辛子明太子淡色 | 80g | 8×5 | 2 | ロシア又 は米国 | 4978468508009 | 冷凍 1年 | 冷蔵(1 | 0℃以下 | T) D+7 | 吉川 |
| 12 | かねすえ | たらこ淡色 | 80g | 8×5 | 2 | ロシア又 は米国 | 4978468608006 | 冷凍 1年 | 冷蔵(1 | 0℃以下 | T) D+7 | 吉川 |
| 13 | かねすえ | 辛子明太子淡色 | 90g | 8×5 | 2 | ロシア又 は米国 | 4978468345116 | 冷凍 1年 | 冷蔵(1 | 0℃以下 | T) D+7 | 吉川 |
| 14 | かねすえ | たらこ淡色 | 90g | 8×5 | 2 | ロシア又 は米国 | 4978468445113 | 冷凍 1年 | 冷蔵(1 | 0℃以下 | D+7 | 吉川 |
| 15 | | | | | | | | | | | | |

名北魚市場㈱

課

| | 荷主名 | 品名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | 商 品 説 明(文章は 40文字以内) | 名北 担当者 |
|----|------|---------|------|-----|----|-------------|---------------|---------------------|-----------|
| 16 | かねすえ | 辛子明太子淡色 | 100g | 8×5 | 2 | ロシア又 は米国 | 4978468510002 | 冷凍 1年 冷蔵(10℃以下)D+7 | 吉川 |
| 17 | かねすえ | たらこ淡色 | 100g | 8×5 | 2 | ロシア又 は米国 | 4978468610009 | 冷凍 1年 冷蔵(10℃以下)D+7 | 吉川 |
| 18 | かねすえ | 辛子明太子淡色 | 100g | 6×5 | 2 | ロシア又 は米国 | 4978468511016 | 冷凍 1年 冷蔵(10℃以下)D+7 | 吉川 |
| 19 | かねすえ | たらこ淡色 | 100g | 6×5 | 2 | ロシア又 は米国 | 4978468611013 | 冷凍 1年 冷蔵(10℃以下)D+7 | 吉川 |
| 20 | | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | |

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 産地 | 加工地 | JANコード | 冷凍賞味 期限 | 解凍後賞味 期限 | 名北無市場(株) 宮業界二部 商 品 説 明 | 名北 担当者 |
|----|-------|------------------|------|----|----|----------------|----------------|------------|----------------------------|----------------------------------|-----------|
| 1 | カネリョウ | 北灘漁協わかめ | 120g | 30 | 鳴門 | 鳴門 | 4975041 860851 | - | D+59 | 鳴門産のわかめは葉は薄くしっかりしているのが特徴です。 | 松下 |
| 2 | カネリョウ | シークリスタル | 70g | 10 | | 熊本 | 4975041 203818 | _ | D+179 | カロリーゼロなので、ダイエットに最適です。 | 松下 |
| 3 | カネリョウ | 100g | 12 | 三陸 | 熊本 | 4975041 204631 | _ | D+19 | ピリ辛で味付けしました。おつまみにどうぞ。 | 松下 | |
| 4 | カネリョウ | 20g | 20 | 熊本 | 熊本 | 4975041 800048 | _ | D+89 | 熊本の有明海で採れた海苔です。 みそ汁やラーメンに。 | 松下 | |
| 5 | カネリョウ | 乾燥 海藻ミックス(刺身のつま) | 100g | 10 | I | 熊本 | - | _ | D+364 | 刺身の盛り合わせのつまに。刺身が栄えます。 | 松下 |
| 6 | カネリョウ | 年越しもずく | 240g | 10 | 沖縄 | 熊本 | 4975041 205324 | - | D+59 | あごだしが付いています。 | 松下 |
| 7 | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | |

名北魚市場㈱

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | | 名北 担当者 |
|----|-------|------------------------|------|----|--------------|------------------------|---------------|--|-----------|
| 1 | (有)庄屋 | 明太子 こくうま調味液漬 (無 着色) | 140g | 6 | 5 x 2 | ロシア又は アメリカ産 洋上原料 | 4539306002020 | 高級原料を厳選し独自の調味液にじっくり72時間、漬け込みました。こくうま調味液を卵にからませた折箱タイプのお買得商品です。 | 松下 |
| 2 | " | 明太子 こくうま調味液漬 (無 着色) | 60g | 8 | 5x2 | ロシア又は アメリカ産 洋上原料 | 4539306002419 | 高級原料を厳選し独自の調味液にじっくり72時間、漬け込みました。こくうま調味液を卵にからませた折箱タイプのお買得商品です。 | 松下 |
| 3 | " | 明太子こだわり金トレー(無着 色) | 50g | 6 | 5x2 | アメリカ産 洋上原料 | 4539306002143 | 粒子感の有る、卵皮の薄い折箱用の高級原料を使用し独自の調味液にじっくり漬込んだ、逸品です。 | 松下 |
| 4 | " | たら子こだわり金トレー(無着色) | 50g | 6 | 5x2 | アメリカ産 洋上原料 | 4539306002150 | 粒子感の有る、卵皮の薄い折箱用の高級原料を使用し独自の製 法で、塩かどの丸いたら子に仕上げました。 | 松下 |
| 5 | " | 減塩明太子 木目トレー(無着色) | 70g | 8 | 5 x 2 | ロシア又は アメリカ産 洋上原料 | 4539306002174 | 身体に優しい特別な添加物で体内に吸収される塩分を明太子25%カット たら子30%カット(当社従来品比)した健康志向の商品です。 | 松下 |
| 6 | " | 減塩たら子 木目トレー(無着 色) | 70g | 8 | 5x2 | ロシア又は アメリカ産 洋上原料 | 4539306002167 | 身体に優しい特別な添加物で体内に吸収される塩分を明太子25%カット たら子30%カット(当社従来品比)した健康志向の商品です。 | 松下 |
| 7 | " | 明太子の皮 とっちゃいました (有色) | 70g | 8 | 5x2 | ロシア又は アメリカ産 洋上原料 | 4539306001801 | 一度、明太子に漬込んだ明太子の皮をきれいに取除き、粒々感 の安定した卵に仕上げました。 | 松下 |
| 8 | " | たら子の皮 とっちゃいました (有色) | 70g | 8 | 5 x 2 | ロシア又は アメリカ産 洋上原料 | 4539306002068 | 一度、たら子に漬込んだたら子の皮をきれいに取除き、粒々感の 安定した卵に仕上げました。 | 松下 |
| 9 | " | 明太子 1本勝負 木目トレー (有色) | 50g | 8 | 5x2 | ロシア又は アメリカ産 洋上原料 | 4539306002396 | 高級指定原料を使用し、独自の調味液に漬け込んだこだわりの明太子です。 | 松下 |
| 10 | " | たら子 1本勝負 木目トレー (有色) | 50g | 8 | 5x2 | ロシア又は アメリカ産 洋上原料 | 4539306002402 | 高級指定原料を使用し、塩かどをまるく仕上げたこだわりのたら子です。 | 松下 |
| 11 | " | 赤箱(無着色) | 100g | 5 | 10 | ロシア又は アメリカ産 洋上原料 | 4539306000316 | 粒子感の有る、卵皮の薄い高級原料を使用し独自の調味液に じっくり漬込んだ、逸品です。 | 松下 |
| 12 | " | 赤箱(無着色) | 270g | 14 | 1 | ロシア又は アメリカ産 洋上原料 | 4539306002112 | 粒子感の有る、卵皮の薄い高級原料を使用し独自の調味液に じっくり漬込んだ、逸品です。 | 松下 |
| 13 | " | 赤箱(無着色) | 360g | 14 | 1 | ロシア又は アメリカ産 洋上原料 | 4539306002129 | 粒子感の有る、卵皮の薄い高級原料を使用し独自の調味液に じっくり漬込んだ、逸品です。 | 松下 |
| 14 | " | 明太子KC 上並切(無着色) | 450g | 12 | 2 | ロシア又は アメリカ産 洋上原料 | 4539306002129 | 粒子感の有る、卵皮の薄い高級原料を使用し独自の調味液に じっくり漬込んだ、お徳用明太子です。 | 松下 |
| 15 | | | | | | | | | |

名北魚市場㈱

| | 荷主名 | 品名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | 商 品 説 明(文章は 40文字以内) | 名北 担当者 |
|----|------|----------|-------|----|----|-----|---------------|---------------------|-----------|
| 1 | 竹田食品 | 熟濃旨いか塩辛 | 70g×3 | 6 | 4 | | 4974995062908 | 冷蔵30日 | 吉川 |
| 2 | 竹田食品 | 熟旨辛いか明太 | 60g×3 | 6 | 4 | | 4974995062915 | 冷蔵30日 | 吉川 |
| 3 | 竹田食品 | たこわさびめかぶ | 50g×3 | 6 | 4 | | 4974995054828 | 冷蔵30日 | 吉川 |
| 4 | 竹田食品 | ほたて塩辛 | 50g×3 | 6 | 4 | | 4974995054811 | 冷蔵30日 | 吉川 |
| 5 | 竹田食品 | 工場直送いか塩辛 | 310g | 10 | 2 | | 4974995071955 | 冷蔵45日 | 吉川 |
| 6 | 竹田食品 | 真いか沖漬 | 2尾 | 10 | 2 | | 4974995021905 | 冷蔵30日 | 吉川 |
| 7 | 竹田食品 | 海鮮だし茶漬 | 50g×2 | 12 | 4 | | 4974995072655 | 冷蔵20日 | 吉川 |
| 8 | 竹田食品 | 松前漬 | 50g | 24 | 4 | | 4974995073041 | 冷蔵60日 | 吉川 |
| 9 | 竹田食品 | 海藻岩のり入り | 50g | 24 | 4 | | 4974995073010 | 冷蔵60日 | 吉川 |
| 10 | 竹田食品 | あさりとひじき | 50g | 24 | 4 | | 4974995073003 | 冷蔵20日 | 吉川 |
| 11 | 竹田食品 | 梅わさびめかぶ | 60g | 24 | 4 | | 4974995073027 | 冷蔵20日 | 吉川 |
| 12 | 竹田食品 | 茎わかめ味噌南蛮 | 60g | 24 | 4 | | 4974995073034 | 冷蔵30日 | 吉川 |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |

| | 荷主名 | 品名 | 規格 | 入数 | 産地 | 加工地 | JANコード | 冷凍賞味 期限 | 解凍後賞味 期限 | 商品説明 | 名北 担当者 |
|----|-----------|-----------------|-------|--------|------------|-----|----------------|------------|----------|---|-----------|
| 1 | マルイチ前田商事㈱ | 金印木目500g | 500g | 20入 | 米国 | 山口 | | 1年 | D+6 | 業界初の農林水産大臣賞を受賞した、弊社の看 板商品の明太子です。 | 松下 |
| 2 | マルイチ前田商事㈱ | 極上たらこ木目500g | 500g | 20入 | 米国 | 山口 | | 1年 | D+6 | 上質な原卵を使用した、甘口たらこです。 | 松下 |
| 3 | マルイチ前田商事㈱ | 近海GM50 | 500g | 12x2 | 米国 | 山口 | 4978260 311029 | 1年 | D+9 | 木樽入り。上質な原卵を使用した贈答用明太子です。 | 松下 |
| 4 | マルイチ前田商事㈱ | 無着色辛子130g | 130g | 6x5x2 | 米国 | 山口 | 4978260 311616 | 1年 | D+6 | 上質な原卵を使用した、無着色の食べやすいサイズの明太子です。お土産用にも。 | 松下 |
| 5 | マルイチ前田商事㈱ | 無着色たらこ130g | 130g | 6x5x2 | 米国 | 山口 | 4978260 311623 | 1年 | D+6 | 上質な原卵を使用した、無着色の食べやすいサイズのたらこです。 おみやげ用にも。 | 松下 |
| 6 | マルイチ前田商事㈱ | 有色辛子200g | 200g | 6x5 | 米国 | 山口 | 4978260 313733 | 1年 | D+6 | クリアケースに入った、食卓用の明太子です。 | 松下 |
| 7 | マルイチ前田商事㈱ | 有色たらこ200g | 200g | 6x5 | 米国 | 山口 | 4978260 313757 | 1年 | D+6 | クリアケースに入った、食卓用のたらこです。 | 松下 |
| 8 | マルイチ前田商事㈱ | 有色辛子120g | 120g | 6x5 | 米国 | 山口 | 4978260 313801 | 1年 | D+6 | スチロール入りの、食卓用の明太子です。 | 松下 |
| 9 | マルイチ前田商事㈱ | 有色たらこ120g | 120g | 6x5 | 米国 | 山口 | 4978260 313818 | 1年 | D+6 | スチロール入りの、食卓用のたらこです。 | 松下 |
| 10 | マルイチ前田商事㈱ | LL21無着色辛子80g | 80g | 12x6x2 | ロシア・ 米国 | 中国 | 4978260 313108 | 1年 | D+20 | 冷蔵賞味3週間、ノントレーの扱いやすいパック商 品です。 | 松下 |
| 11 | マルイチ前田商事㈱ | LL21無着色たらこ80g | 80g | 12x6x2 | ロシア・ 米国 | 中国 | 4978260 313115 | 1年 | D+20 | 冷蔵賞味3週間、ノントレーの扱いやすいパック商 品です。 | 松下 |
| 12 | マルイチ前田商事㈱ | LL無着色2連辛子40gx2 | 40gx2 | 12x6x2 | ロシア・ 米国 | 中国 | 4978260 313788 | 1年 | D+13 | 小分けでき、買い置きできるツインパックです。 | 松下 |
| 13 | マルイチ前田商事㈱ | LL無着色2連たらこ40gx2 | 40gx2 | 12x6x2 | ロシア・ 米国 | 中国 | 4978260 313795 | 1年 | D+13 | 小分けでき、買い置きできるツインパックです。 | 松下 |
| 14 | マルイチ前田商事㈱ | 辛子チューブ500g | 500g | 10x2 | 米国 | 山口 | | 1年 | D+6 | 上質な原卵を使用した、粒子間の高い上品なバラコです。 | 松下 |
| 15 | マルイチ前田商事㈱ | たらこチューブ500g | 500g | 10x2 | 米国 | 山口 | | 1年 | D+6 | 上質な原卵を使用した、粒子間の高い上品なバラコです。 | 松下 |

| | 荷主名 | 品 | 名 | 規格 | 入数 | 産地 | 加工地 | JANコード | 冷凍賞味 期限 | 解凍後賞味 期限 | 商 | 品 | 説 | 明 | 名北 担当者 |
|----|-------|-----------|--------|---------|----|-------|-----|---------------|------------|----------|--------------------|---|--------------|------------|-----------|
| 1 | マルヤ水産 | 四代目:真あじ開 | き2枚トレー | 100/120 | 15 | 長崎 | 沼津 | 4930024900098 | 60日 | D+3 | 長崎の良質の調明の海水塩を付 | | | | 松下 |
| 3 | マルヤ水産 | 四代目:真ほっぱ | け2枚トレー | 160/180 | 15 | 北海道 | 沼津 | 4930024900128 | 60日 | D+3 | 北海道の良質と鳴門の海水均 | | | | 松下 |
| 4 | マルヤ水産 | 四代目:さばF2 | 枚トレー | 120/150 | 15 | ノルウェー | 沼津 | 4930024900142 | 60日 | D+3 | ノルウェーの脂 と鳴門の海水塩 | | | 士山の伏流水ました。 | 松下 |
| 5 | マルヤ水産 | 四代目:キンメ開 | き2枚トレー | 120/150 | 15 | 宮城 | 沼津 | 4930024900111 | 60日 | D+3 | 宮城県のきんめの海水塩を使い | | | | 松下 |
| 6 | マルヤ水産 | 四代目:さんま開き | き2枚トレー | 110/130 | 15 | 国産 | 沼津 | 4930024900135 | 60日 | | 国産の良質のの海水塩を使い | | | の伏流水と鳴門 | 松下 |
| 7 | マルヤ水産 | 四代目:赤魚フィ | レ枚トレー | 120/150 | 15 | ロシア | 沼津 | 4930024901415 | 60日 | D+3 | ロシアの良質の門の海水塩を付 | | | | 松下 |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | マルヤ水産 | あじ開き2枚トレ | 一大 | 180/220 | 12 | オランダ | 沼津 | 4930024520050 | 60日 | D+3 | 大振りのオラン鳴門の海水塩 | | | | 松下 |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | マルヤ水産 | あじ開き昆布干レ | し2枚ト | 150/180 | 15 | オランダ | 沼津 | 4930024640505 | 60日 | D+3 | オランダの大振 を使い旨味をた | | | 昆布のエキス | 松下 |
| 12 | マルヤ水産 | 真ほっけ開き昆 | 布干しト | 140/180 | 15 | 北海道 | 沼津 | 4930024640535 | 60日 | D+3 | 北海道の真ほい旨味を加える | | 刘尻昆布 | のエキスを使 | 松下 |
| 13 | マルヤ水産 | 金目鯛開き昆布レー | ほし2枚ト | 90/120 | 15 | 宮城県 | 沼津 | 4930024640512 | 60日 | D+3 | 宮城県の金目に | | 尻昆布⊄ |)エキスを使い | 松下 |
| 14 | マルヤ水産 | 赤魚フィレ昆布- | 干し2枚ト | 120/140 | 15 | アメリカ | 沼津 | 4930024640550 | 60日 | D+3 | アメリカ産の赤 旨味を加えまし | | 尻昆布 <i>Œ</i> | ンエキスを使い | 松下 |
| 15 | マルヤ水産 | 真ほっけ開き昆っ | 布干し袋 | 250/300 | 20 | 北海道 | 沼津 | 4930024640574 | 60日 | D+3 | 北海道の大振スを使い旨味を | | | 利尻昆布のエキ | 松下 |
| 16 | マルヤ水産 | 赤魚開き昆布干 | ·し袋 | 200/250 | 20 | 宮城県 | 沼津 | 4930024640581 | 60日 | D+3 | アメリカ産の赤 | | 尻昆布 <i>σ</i> | ンエキスを使い | 松下 |
| 17 | マルヤ水産 | さば開き昆布干 | し袋 | 230/300 | 20 | ノルウェー | 沼津 | 4930024640598 | 60日 | D+3 | ノルウェー産の エキスを使い旨 | | | | 松下 |
| 18 | マルヤ水産 | 国産さば昆布干 | し袋 | 370/500 | 10 | 千葉県 | 沼津 | 4930024121141 | 60日 | | 銚子港水揚げ キスを使い旨9 | | | 利尻昆布のエ | 松下 |

| | 荷主名 | 品名 | 規格 | 入数 | 産地 | 加工地 | JANコード | 冷凍賞味 期限 | 解凍後消費 期限 | | 名北 担当者 |
|----|---------|-----------|------|-------|-----------|-----|---------------|------------|----------|--|-----------|
| 1 | (株)ヤマジン | 関の鮮 あじ開き | 1枚 | 25入 | 九州産 | 大分県 | 4984177222143 | 45日間 | D+3 | 九州産で獲れた真あじを主原料とし、ミネラル豊富な天 日塩を使用することで、調和のとれた一品です。 | 松下 |
| 2 | (株)ヤマジン | 関の鮮 さば開き | 1枚 | 10×4 | 長崎県 産 | 大分県 | 4984177222556 | 45日間 | D+3 | 脂の乗った真鯖をミネラル豊富な天日塩を使用し、一夜干し にしました。ジューシーでボリュームのある一品です。 | 松下 |
| 3 | (株)ヤマジン | いわし丸干し | 1串 | 8×6 | 国内産 | 大分県 | 4984177222013 | 60日間 | | 国内産の"鮮度・魚質の良い真いわし"を天日 塩を使用し、うす塩に仕立てた一品です。 | 松下 |
| 4 | (株)ヤマジン | 福ふくいわし丸干し | 3尾 | 30×2合 | 瀬戸 内海産 | 大分県 | 4984177403351 | 60日間 | D+3 | 上質な脂の乗った真いわしを丸干しに仕上げました。 | 松下 |
| 5 | (株)ヤマジン | 福ふくいわし丸干し | 5尾 | 16×3合 | 瀬戸 内海産 | 大分県 | 4984177400985 | 60日間 | D+3 | 上質な脂の乗った真いわしを丸干しに仕上げました。 | 松下 |
| 6 | (株)ヤマジン | 福ふくいわし丸干し | 5尾 | 24×3合 | 国産 | 大分県 | 4984177400961 | 60日間 | D+3 | 上質な脂の乗った真いわしを丸干しに仕上げました。 | 松下 |
| 7 | (株)ヤマジン | うるめ丸干し | 5尾 | 20×3合 | 国産 | 大分県 | 4984177200172 | 90日間 | | 国内産の"鮮度・魚質の良いうるめいわし"を天日 塩を使用し、うす塩に仕立てた一品です。 | 松下 |
| 8 | (株)ヤマジン | ごまだし | 120g | 40入 | 大分県 産 | 大分県 | 4984177114882 | | 90日間 | 大分県佐伯市の郷土料理のごまだしです。 魚の栄養たっぷりな万能調味料です。 | 松下 |
| 9 | (株)ヤマジン | いわし丸干し | 5尾 | 24×3合 | 千葉県 産 | 大分県 | 4984177222443 | 60日間 | D+3 | 千葉県産の"鮮度・魚質の良い真いわし"を天 日塩を使用し、うす塩に仕立てた一品です。 | 松下 |
| 10 | (株)ヤマジン | 子持ちししゃもSJ | 7尾 | 20×3合 | アイスランド | 大分県 | 4984177113755 | 180日間 | | 安心の大分県加工です。年末用に大きめの サイズを用意しました。 | 松下 |
| 11 | (株)ヤマジン | 子持ちししゃもSJ | 5尾 | 24×3合 | アイスランド | 大分県 | 4984177113410 | 180日間 | | 安心の大分県加工です。年末用に大きめの サイズを用意しました。 | 松下 |
| 12 | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | |

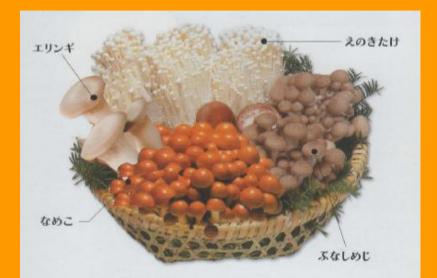
名北魚市場㈱

| | 荷主名 | 品 名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | 商 品 説 明(文章は 40文字以内) | 名北 担当者 |
|----|-----|---------------|------|-----|----|------|--------|---------------------|-----------|
| 1 | 渡会 | 塩たら切身 | 約70g | 50 | 3 | アメリカ | | チルド | 吉川 |
| 2 | 渡会 | 塩たらフィレ | | 4k | 3 | アメリカ | | チルド 4k(4~6枚) | 吉川 |
| 3 | 渡会 | 子持ち浅羽かれいD IQF | | 5kg | 2 | アメリカ | | 中国加工 10尾 14尾 | 吉川 |
| 4 | 渡会 | 子持ち浅羽かれい切身 | 40切 | 5kg | 2 | アメリカ | | 中国加工 | 吉川 |
| 5 | 渡会 | 子無浅羽かれいD IQF | 30尾 | 5kg | 2 | アメリカ | | 中国加工 | 吉川 |
| 6 | 渡会 | あぶらかれい筒切 皮付 | 90g | 50 | 2 | アメリカ | | 中国加工 | 吉川 |
| 7 | 渡会 | あぶらかれいみりんパック | 4切 | 12 | 4 | アメリカ | | 黒トレー 4切(200g) | 吉川 |
| 8 | 渡会 | あぶらかれい西京パック | 4切 | 12 | 4 | アメリカ | | 黒トレー 4切(200g) | 吉川 |
| 9 | 渡会 | 赤魚F 骨取り | | 5 | 2 | アメリカ | | 中国加工 22尾 25尾 | 吉川 |
| 10 | 渡会 | 赤魚西京 2枚大パック | | 12 | 4 | アメリカ | | 165gフィレ×2枚 | 吉川 |
| 11 | 渡会 | 赤魚みりん 2枚大パック | | 12 | 4 | アメリカ | | 165gフィレ×2枚 | 吉川 |
| 12 | 渡会 | 赤魚粕 2枚大パック | | 12 | 4 | アメリカ | | 165gフィレ×2枚 | 吉川 |
| 13 | 渡会 | 焼 浅羽かれい | | | 4 | アメリカ | | 20尾 24尾 | 吉川 |
| 14 | 渡会 | 真いか漁師焼き | | 3kg | 4 | 宮城 | | | 吉川 |
| 15 | 渡会 | 真いか輪切り | 1kg | 5入 | 2 | 宮城 | | | 吉川 |

名北魚市場㈱

| | 荷主名 | 品 | 名 | 規格 | 入数 | 合せ | 産 地 | JANコード | 商 | 品 | 説 | 明(文章は 40文字以内) | 名北 担当者 |
|----|-----|---------|---|-----|------|----|-------|--------|------|---|---|---------------|-----------|
| 16 | 渡会 | 定塩さばフィレ | | 45枚 | 5kg | 2 | ノルウェー | | | | | | 吉川 |
| 17 | 渡会 | あなご蒲焼 | | | 2.5k | 4 | 宮城 | | 各サイズ | | | | 吉川 |
| 18 | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |





東京

えのきたけ 中野市は、全国一の生産量を誇っています。 軸が何本も重なって育成し、カサが開ききらない物で白色も つやがあり、しっかりとした感じのものが、香りも味も格別 です。

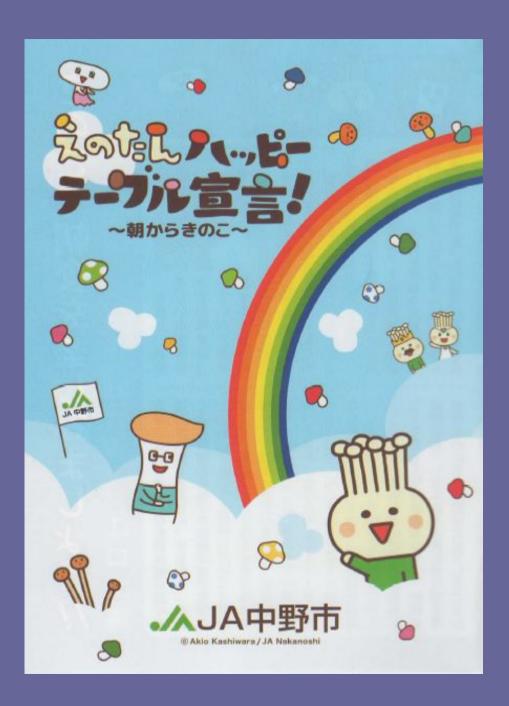
エリンギ ビタミン、ミネラル、食物繊維を多く含みます。マツタケに似た歯ごたえがあり、口当たりが良くどんな料理にも合います。

ぶなしめじ 従来の品種より、旨味を感じる物質であるグルタミン酸やアラニンが増え、制ガン抑制物質8-グルカンも約3倍に増加しました。逆に苦味成分とされるテルペンは約1/3以下となり、ほのかな甘味とマイルドな香りがあります。

なめて 褐色で身が固く引き締まった粒のもので、水分に濁りのないものが良品です。日が経つと、ぬめりが溶けてドロドロになり色が暗褐色になります。袋詰めのまま冷蔵庫で一週間程度保存できます。制ガン抑制物質β-グルカンを含有し、ビタミンDの効果を保つエルゴステリンも少量含んでいます。

バイリング(白霊茸) β-グルカンを豊富に含み、和食・洋食・中華を問わず幅広い料理の食材としてご利用頂けます。中国では病気の予防、治療に民間薬として用いられてきました。







♥えのたんおすすめ! きのこかおいしくいけけざける調味料。



CookDo 今日の大皿 牛エリンギ用



甘から醤油炒め。ほん のりカレー風味の合わ せ調味料。(味の素)

きのこ炒めの素



きのこと鶏肉とねぎの 炒めもの。ガーリック 風味の合わせ調味料。 (イチビキ)

きのこ炒めの素



素材の旨みを引き出す、 バター・ガーリック風 味の合わせ調味料。 (日本食研)



きのこがおいしい! アヒージョの素

オリーブオイルとガー リックを使ったスペイ ン料理。 (ダイショー)



エリンギの 春雨炒め用セット

オイスターソース、XO 醤が香る、中華風しょ うゆ炒めのたれ。 (ダイショー)



菜の匠 きのご鍋用スープ

地鶏だしの豊かな旨み。 ほっとする醤油味。 (モランボン)

https://twitter.com/enotanto



きのこのうま鍋

マイルドでコクのある胡 麻みそ味の鍋用スープ。 (くばら)

おいしい!楽しい!情報いっぱい!!



楽しいよ!









きのこで朝食





ダイエットと称 慣で日常を過ご していますか? 正しい食生活習 皆さん 規則

習慣を耳にすることも近年は多いよう です。さて、 しょうか?それは「NO!」です。 。からだ。にとって良いことなので 朝食を抜くことは私たち して朝食を抜く

活発に活動して体内エネルギーを多く ちの体内のエネルギー量は大幅に減少 消費したからです。 しています。それは睡眠中に脳細胞が 朝、睡眠から目を覚ましたとき私た したがって朝食を食

間に脳を活性化させます。脳は記憶器官 補ってブドウ糖などのエネルギーを補充 とともに、 さないことによって低血糖状態が続くと めるためにも、 時間に低下した体温を上昇させ代謝を高 とって最も大切な器官なのです。 七ンや体温の調節などの恒常性の維持に としての働きだけではなく、全身のホル することで一日の始まりで最も大切な時 体内の代謝によって減少した栄養素を 強なども効率はあがりません。朝食は、 かっています。それでは大切な仕事や勉 による集中力の低下や情緒不安定を招く 沽力がわいてきません。すなわち、空腹 疲労が回復しないことがわ 睡眠中に低下したエネル

ギーを適正に改善するためにも朝食は最 も重要な食事とも言えるでしょう。

が理想的なのでしょうか。栄養素として たと思いますが、どんな食材を摂ること れることなども不可欠です。 めに食物繊維や水分などを上手に取り 要です。また、腸をしっかりと動かすた ネルギー源や体温を上昇させる食品が必 朝食が重要なことはおわかりいただけ 炭水化物(糖質)、タンバク質などのエ

いて水分が豊富な、きのこ。を取り入れ 質および食物繊維が豊富で生鮮食材にお 献するものと私は考えます。 ることで健康なからだづくりに大きく買 そのための最良な食品の一つとして糖

を食することは敬遠したくなるもので いでしょう。 す。朝は何かと忙しく時間もない方も多 起きたばかりの朝食で脂質の多いも 例えば、 炭水化物の豊富な

> う。 汁」などを食してみてはいかがでしょ な豆乳にきのこを多く入れた「きのこ 進むはずです。また、タンパク質の豊富 アツアツのごはんにエノキタケ加工食品 の。なめたけ。をトッピングすれば食は になるはずです。 バク質が豊富であり活力を引き出す朝食 低カロリーでありながら糖質やタン

快便・快眠の生活リズムが今まで以上に 規則正しい朝食を摂食することで快食・ あなたにすばらしい健康をブレゼントし たければ飽きも来ないものと考えます。 きのこ汁とアッアツごはんを食していた てくれると私は確信しています。 きのこを日替わりで変えていろいろな

してみませんか… さあ、 朝食の食材に できのこ。















えのなんといとーテークル音音!



























えった。しい、ピーテークル宣言! 「なめたけ」を使ったレシビ



塩なめたけ

17 FF

- 示なしめじ…200g ●エリンギ…100g
- ●えのきたけ…200g ●塩昆布…大きじ2
- ●酒…少量 ●塩…適量



- 1. きのこは食べやすい大きさに切る。
- 2. フライバンにきのこ・塩昆布を入れ、酒を振りかけて炒める。
- 3. しんなりしたら塩で味を調える
- 4. 粗熱をとったら器に移して冷蔵庫で冷やす。



とても簡単にできる保存食「塩なめたけ」。常備しておけば、ご飯に、 冷ややっこに、和え物、炒め物などいろいろ使えて便利!冷蔵庫で 保存して1週間以内で食べきろう!

しょうが入り!! なめ茸

17 E

- ●えのきたけ…200g ●しょうが…小 1/2 かけ
- ●酒…大さじ2 ●砂糖…小さじ2
- ●みりん…小さじ1 ●しょうゆ…大さじ2.5





- 1. えのきたけは石づきを除き、1/3 長さに切ります。 しょうがは皮 をむき干切りにします。
- 2. 鏑にえのきたけと酒を入れ火にかけ、しんなりするまで炒ります。
- 3. しょうが、砂糖、みりん、しょうゆを加え、水気がなくなるまで 煮詰めます。

しょうがやゴマをプラスしてオリジナルなめたけも作ってみよう! みそ味やカレー味も楽しいかも!





「なめたけ」 の作り方

- ●えのきたけ…200g
- ●酒…大さじ2
- ●砂糖…小さじ2
- ●みりん…小さじ1
- ●しょうゆ…大さじ 2.5







- ①えのきたけは石づきを除き、1/3 長さに切ります。 ❷鍋にえのきたけと酒を入れ火にかけ、しんなりする まで炒ります。
- ◎砂糖、みりん、しょうゆを加え、水気がなくなる まで煮詰めます。



えのきたけの石づきは、株元 1.5cm 位を落とし ます。切りすぎるともったいないです。



このレジビできるからこ



ご家庭で簡単・手作りなめたけ ~おいしいよ! えのきたけを細かく切って、鍋 で5分煮るだけ。 ほかのきのこでも作れるよ。



えった。「ハッドーテープル宣言! 「なめたけ」を使ったレシピ







なめたけと豆腐の冷や汁

材料 2人分

- ●なめたけ…大さじ3 ●木綿豆腐…1/2 丁(150g)
- ◎…●みそ…大さじ3 ●みりん…大さじ1
 - ●だし汁…200ml ●きゅうり…1/2本
 - ●青しそ(せん切り)…5枚
 - ●みょうが (小口切り) …1本



- ◎木綿豆腐は粗くくすし、合わせた@に入れて、冷蔵庫で30分ほど冷やす。
- ②きゅうりは輪切りにする。
- ○器に●の豆腐を盛り、きゅうり、青しそ、みょうが、なめたけをのせ、混ぜていただく。



のレシピで使うきのこ

なめたけともやしのあんかけがゆ



材料 2人分

- ●なめたけ…大さじ2
- ⑩···◎鶏がらスープ···180ml
 - ●オイスターソース…大さじ1
 - ●しょうゆ…少々 ●砂糖…小さじ 1
 - ●もやし…50g ●水溶き片栗粉…大さじ 2
 - ●白粥(市販)●万能ねぎ(小口切り)…適量
 - ●ラー油…適官



- ●鍋に○を入れて火にかけ、沸騰したらもやしを加え、 しんなりするまで弱火で煮て、水溶き片栗粉でとろ みをつける
- ○器に白粥を盛り、①のあん、なめたけをかけ、万能 ねぎを散らす。好みでラー油をかけていただく。



このレシピで使うきのこ

えot: Louis テープル宣言! 「なめたけ」を使ったレシビ



なめたけと大根、クレソンのサラダ

材料 2人分

- ●なめたけ…大さじ3 ●大根…1/5本
- ●クレソン…1束
- ◎…●ポン酢しょうゆ…大さじ3
 - ●オリーブ油…大さじ1 ●塩…少々



- 大根は皮をむき、マッチ棒ぐらいの太さに切る。 クレソンは2~3等分に切り、大根といっしょ に氷水にさらし、水けを切る。
- ◎器に①の野菜を盛り、なめたけをかけて、②をかける。



このレシピで使うさのこ



なめたけチーズトースト

材料 4人分

- ●【なめたけ(作りおきしておくと便利)】
- ●えのきたけ…200g ●ぶなしめじ…100g
- ●めんつゆ (ストレートタイプ) …1/2 カップ
- ●酒…大さじ2 ●食パン…4枚 ●パター…適量
- ●ビザ用チーズ…適量 ●ビーマンの輪切り…適宜





- ●なめたけを作る。えのきたけは石付きを落として、 長さを半分にする。ぶなしめじは石付きを落として、 ほぐしておく。熱したフライバンにきのこを入れて 酒を振り入れ、しんなりしてきたらめんつゆを加え て、汁がほとんどなくなるまで煮る。なめたけの出 来上がり。
- ◎食バンにバターを塗り、●を適量のせ、好みでビーマンの輪切りをおき、ビザ用チーズを掛けて焼く。



このレシビで使うきのこ

えったこと、ドーテーツル宣言! えのき氷おすすめレシピ

忙しい朝の強い味方!

意外! フルーツシュース・野菜 コースにもOK! で溶かしてまぜてください)

簡単に食物繊維が摂取できます。

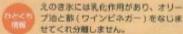


えのき氷ドレッシン

- ■えのき氷…30g ■オリーブ油···100cc
- M:--50cc (又はワインビネガー)
- ●塩…小さむ1
- ○粒マスタード…小さじ1 ●コショウ…少々



●えの含氷は電子レンジで解凍します。 ◎ボウルにオリーブ油以外の材料を加え 泡立て器でよく混ぜ塩を溶かします。 のオリーブ油も加え飛ぜ、出来上がり。



また、とろみがありますので、野菜に よくからみます。

えのき氷のシ

■えのき氷…1個(30g) ●レタス…4枚 ●ベーコン…3枚

●クルトン、パセリ(みじ ん切り)…各適量 きナースータビアル・大き

> じ1と1/2 8生か リーム・大きじ2 ■おろしにんにく 少々 ●アンチョビーフィレ(みじん切り)…1枚 サラダ油…大さじ2 粉チーズ…大さじ1/2



◎えのき氷は電子レンジ (600W) で 30 お知期して解凍し、◎に耐えて選ぜ、サ ラダ油を2回に分けて加え、さらに混ぜ 合わせる。

●●に物チーズを加えて混ぜ合わせる。 ◎レタスはひと口大にちきり、ペーコンは fom 幅

熱したフライバンでベーコンをカリカリになるま で炒め、器にレタス、ペーコン、クルトンの器に



えのき氷」 えの

ある成分がたくさ えのき氷」は 凍らせて 作ります きたけを細かく砕き A中野市が開発 イエット ん含ま きたけ生産 れて 調理法に比 など U ま 田田 व た

●えのきたけは石づき (約1.5cm) を除き、**えのき氷の** ざく切りにする。

- ◎ミキサーにかける前に、日光に当てる(約) 1時間)と、ビタミン D2 がアップします。
- ◎ミキサーにかけベースト状にする。(約) 30 (0)
- ●鍋にベーストを入れ、60分かき混ぜなが ら煮詰める。(焦げ、ふきこぼれに注意)
- ●火加減は弱火で、沸騰が続く程度。 ()はじめは700gの材料が、煮詰めると約 500g になります。
- あら跡をとる。

味料がわりに使うこともできます

という旨み

成分も出てきます 炒め物などにい

煮詰めることによりグアー

なります

倍もキノコキ

サンが

吸収し

や

व

- ●製氷団に流し冷凍庫で凍らせる。
- ●1人1日当り3個を目安に、いろいろな 料理に使います。
- ●ジッパー付きの冷凍用の袋に入れて保存。 ●冷凍用のタッパーに入れ保存しても OK!!

- *えのきたけ…300g
- ≈zk---400g





使える「え

えのきたけ 第を植えてから収穫まで、約50日



軸が何本も重なって生育します。笠が開ききらないもので、白色で つやがあり、しっかりとした感じのものが、香りも味もすぐれています。 収穫してからも成長するので、新鮮なものを早めに食べることをお すすめします。発ガン抑制物質β-グルカンを含んでいます。さらに、 ビタミン 81、82 が多く、ビタミン ロの効果をもつエルゴステロー ルを含むことが特徴です。



ぶなしめじ 固を植えてから収穫まで、約100日



うま味が増して料理映えし、にが味を感じない「さのご」です。 うま味成分であるグルタミン器やアラニンを従来のものより多く含み、ほ のかなあま味があります。 苦味成分とされるテルベン類が、1/3 以下となり、 マイルドになりました。

発力ン抑制物質β-グルカンも従来の数値より約3倍になりました。株が ほぐしやすく、料理が簡単になり調理をしてもシャキシャキ感がのこります。

エリンギ 歯を植えてから収穫まで、約55日



エリンギは、あま味があってクセが無く、とてもおいしいきのこです。食感は場ごたえがあって、アワビのようだとよく言われます。 他きのこに比べて観を多く含み、特にトレハロース(低力ロリーな機)が多く含まれています。それ以外にも、ビタミン B1 やミネラル、食物繊維をたくさん含んでいますので低カロリーでとてもヘルシーなきのこと言えます。



なめこ 菌を植えてから収穫まで、約90日



福色で身が握く引き締まった粒のもので、水分に濁りのないもの が良品です。ツルリとした口あたりが特徴です。袋詰めのまま冷凍庫で保 存できますが、なるべく早めに食べて下さい。なめこのぬめりはムチンで タンパク質の消化を助ける働きがあります。洗う場合はぬめりを落とさないようサッと流す程度にします。発ガン抑制物質β-ブルカンを含み、ビタ ミン D の効果をもつエルゴステロールを少量含んでいます。



「中野市」のえのきたけの生産量は日本一を誇ります。 「中野市」のえのきたけの生活習慣病の予防に効果があるというは、ダイエットや各種生活習慣病の予防に効果があるというは、ダイエットや各種生活習慣病の予防に効果があるというは、ダイエットや各種生活習慣病の予防に効果があるというが、ダイエットや各種生活習慣病の予防に効果があるというが、ダイエットや各種生活習慣病の予防に効果があるというが、ダイエットや各種生活習慣病の予防に効果があるというが、ダイエットや各種生活習慣病の予防に効果があるというが、ダイエットや各種生活習慣病の予防に効果があるというが、ダイエットや各種生活習慣病の予防に効果があるというが、ガースのきないでは、ガースのでは、ガースのでは、ガースのでは、ガースのでは、ガースのでは、ガースのでは、ガースのでは、ガースのでは、ガースのでは、ガースのでは、ガースのでは、ガースのきに対しています。





