

食材本来のうま味で勝負
ワンランク上の海産物は
記念日や贈り物にも



● 軽石干しほっけ

軽石で余分な水分を取り除き、魚本来のうま味をしっかり閉じ込めた干しほっけ。うま味が凝縮された身はふっくらとやわらかくジューシー。干し魚特有の臭いもほとんど感じられない、美味しさにこだわった干物です。

【内容量】1枚(約350g)

1,200円

●保存方法／ 冷凍(-18℃以下) 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍180日

広海水産 [朝市ひろば]

TEL 0138-22-7778 営 6:00～13:00
休 1/1～3



● 函館産・根ほっけ一夜干

北海道を代表する魚、ほっけの中でも希少価値が高いとされる函館産根ほっけ。丁寧に干し上げられたほっけは、あっさり上品な脂乗りが特徴で、食べ進めるほどにうま味が増し、皮までパリパリと美味しく食べられます。

【内容量】1枚(約350g)

1枚
1,080円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍30日、冷蔵2日

てらい商店 [えきに市場]

TEL 0138-27-4133 営 6:00～14:00
休 不定休





● 北洋産紅鮭

紅鮭を目利きして50年以上のベテランが、一番美味しい時期を指定して買い付ける最高級北洋産紅鮭。卵や白子を抱える前の若い紅鮭は、脂がのり特別な味わいです。お好みの厚さにカットができ、塩加減も選べます。

【内容量】1尾(約1.8kg)

1尾
7,500円

●保存方法／ 冷凍(-18℃以下) 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍60日

マルウ中村商店 [朝市ひろば]

TEL 0138-27-0963

営 7:00～13:30(問合せ7:00～20:00) 休 無休



● 銀だら味噌漬

脂のりと味を吟味した銀だらを、独自に調合した自家製合わせ味噌に漬けた商品。焼き上げると味噌の甘みと香ばしい風味が広がる味噌漬は、持ち帰り用の他、小鉢三品、漬物、みそ汁がついた定食も人気です。

【内容量】3切(1切約350g)

定食
1,380円
持ち帰り用(3切)
2,700円

●保存方法／ 冷凍(-18℃以下) 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍180日

味鮮まえかわ [どんぶり横丁市場]

TEL 0138-23-3057

営 6:00～14:00

休 水曜



● 活茹で毛がに

厳選された鮮度、身入り抜群の毛ガニを熟練職人が3種類の塩をブレンドして茹で上げた一品。旨みを最大限に引き出す技で茹で上げた毛ガニは、濃厚で深い味わいの蟹味噌と瑞々しい上品な甘みの身を味わえます。

【内容量】1尾(約400～450g)

1尾
3,000円～

●保存方法／ 冷凍(-18℃以下) 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍30日

マルジュウ船岡商店

TEL 0138-26-0123

営 6:00～14:00

休 無休



● お刺身サーモン(昆布♫)

甘く脂ののったサーモンを北海道産の昆布でじっくり寝かせて、熟成させたお刺身。昆布のうま味がしみ込んだサーモンは、上品な味わいが口いっぱい広がります。サーモンと昆布と一緒に食べるのもおすすめです。

【内容量】2本(約350g)

2,200円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍30日

ヤマヨ [朝市ひろば]

TEL 0138-23-1050

営 6:00～15:00

休 不定休



A large, detailed image of a salmon head and several thick slices of salmon fillet, arranged on a bed of green cedar branches. The salmon has a vibrant red interior and silvery skin.

