

# 北の漁場から食卓へ 海産物 珍味



※写真はイメージです。

**函館**  
【丸心】  
◆ 数の子松前漬 (100gあたり)  
本体 **1,000円** 税込 **1,080円**



鮭といくらを原料に、  
こうじで漬け込みました

※写真はイメージです。

**長万部**  
【星和】  
◆ 紅鮭しぐれ (100gあたり)  
本体 **1,000円** 税込 **1,080円**

## 北の海が育んだ贈り物

雄大な北の海で育まれた品の  
数々を皆様へお届けいたします



※写真はイメージです。

肉厚ないかをたっぷり  
使用した海鮮珍味

**函館**  
【布目】  
◆ こいかとびランラン (100gあたり)  
本体 **1,250円** 税込 **1,350円**



※写真はイメージです。

お刺身感覚で召し上がれる  
プリプリした食感です

**函館**  
【波座物産函館工場】  
◆ 生造り塩辛 (100gあたり)  
本体 **800円** 税込 **864円**

◆ 函館塩ラーメン  
おんじき庭本 (4人前)  
本体 **1,200円** 税込 **1,296円**  
あっさり澄んだ塩スープに  
ウェーブ麺がよくあいます  
※写真はイメージです。



◆ さっぽろ純連 (みそ) 純連 (1人前)  
本体 **375円** 税込 **405円**  
※写真はイメージです。

◆ 旭川らうめん青葉 (3人前)  
本体 **1,200円** 税込 **1,296円**  
創業昭和22年伝統を守り続ける  
旭川を代表する醤油ラーメン  
※写真はイメージです。

◆ 札幌桑名 (3人前)  
本体 **1,200円** 税込 **1,296円**  
純正天然味噌を使い3ヶ月ねかせた  
タレを使ったオリジナル味噌スープ  
※写真はイメージです。

◆ 函館麺や一文字 (塩) (1人前)  
本体 **375円** 税込 **405円**  
※写真はイメージです。

- ◆ 函館真昆布 (一番切り) (40g) 本体 **550円** 税込 **594円**
- ◆ 早煮昆布 (210g) 本体 **1,800円** 税込 **1,944円**
- ◆ 日高だし昆布 (30g) 本体 **450円** 税込 **486円**



◆ げやき (味噌) (1人前)  
本体 **375円** 税込 **405円**  
※写真はイメージです。

◆ らーめん山頭火 (旭川とんこつ塩) (1人前)  
本体 **375円** 税込 **405円**  
※写真はイメージです。

◆ 味の大王元祖 カレーラーメン (1人前)  
本体 **375円** 税込 **405円**  
※写真はイメージです。

◆ 蜂屋 (醤油) (1人前)  
本体 **375円** 税込 **405円**  
※写真はイメージです。

◆ 根昆布醤油 (1L) 本体 **900円** 税込 **972円**

◆ 日高産根昆布だし (300ml) 本体 **850円** 税込 **918円**

◆ 丸ごと根昆布醤油 (300ml) 本体 **800円** 税込 **864円**



- ◆ 函館こがね (35g) 本体 **750円** 税込 **810円**
- ◆ やわらかくんさき (70g) 本体 **750円** 税込 **810円**
- ◆ 本格あたりめ (30g) 本体 **750円** 税込 **810円**

