

## まずはお刺身で

泳ぐほど新鮮な状態でお届けする  
ホタテの風味をお楽しみいただくため  
まずはお刺身で召し上がることを  
おすすめします！



## 【泳ぐホタテ】

釜石湾近郊で養殖しているホタテのうち、大きさに質に吟味したものだけを、鮮度を保った状態でお届けします。釜石湾も含む三陸は、山が海の目の前まで迫っているため、森のミネラルをたっぷり含んだ山水が海に流れ込み、それが豊かなホタテを作りあげています。そのホタテを、何年も試行錯誤を重ねて作り上げた独自の発送方法で、泳ぐほど鮮度のよいホタテをお届けします。



名称	大きさ	最大梱包枚数/1口
中	約11cm	30枚まで
大	約12cm	30枚まで
特大	約13cm	25枚まで
特々大	約14cm	20枚まで

最盛期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

【生産地】釜石市

【生産者】ヤマキイチ商店

【送料（直送）】 関東まで 1,050円/箱

※関東より西は、プラス料金がかかります。



## 【山田町の鮮魚セット】

山田町の活きのいい魚セットです。旬の獲れたての魚をお入れします。

《水揚げ例…本マス、トキシラス、サバ、スルメイカ、真ホッケ、ヒラメ、イワシ、稚鯛、カンパチ、アイナメ、カワハギ他》

※種類、数量は水揚げ状況、相場に応じて変動します。

【出荷時期】通年  
【産地】岩手県山田町  
【出荷元】(有)金澤水産

最盛期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

※発送はご注文を頂いてから2~3日間お時間を頂きます。

【送料（直送）】 関東まで 840円/箱

※関東より西は、プラス料金がかかります。



## 【山田町の牡蠣（加熱用）】

岩手県のリアス式で有名な三陸海岸のど真ん中、山田町。山田町は、山田湾と船越湾の二つの湾を擁しています。その沖合には、親潮と黒潮が交差し世界でも有数の漁場です。豊かな漁業資源に恵まれた海産物は、殻付きカキ、イカ、アワビ、ウニ、ホタテ、ワカメ、鮭などをはじめとして、海の四季おりおりを感じる味覚に満ち満ちています。仮設住宅に暮らす井筒さんが収穫した、山田町の大津波を乗り越えた元気でおいしいカキを、ぜひご賞味ください。

【出荷時期】1~4月

【産地】岩手県山田町

【生産者】井筒力男

【規格】約500g（30~40粒）

最盛期

1月	2月	3月	4月								12月
----	----	----	----	--	--	--	--	--	--	--	-----

【送料（直送）】 関東まで 840円/箱

※関東より西は、プラス料金がかかります。







### 【活うに (キタムラサキウニ)】

NHK連続テレビ小説「あまちゃん」のロケ地となった、久慈市の活うに。初夏になると、日本有数の産地・三陸海岸では、キタムラサキウニの最盛期を迎えます。旬は初夏から夏にかけて。北三陸のウニはふっくらとしていて粒が立ち、色鮮やか。甘みがあって香りよく、舌でとろける極上の味わいをお楽しみください。

※塩水を殻にかけると、殻が動き出します。

[生産地]久慈市  
[販売元]旬北三陸天然市場  
[規格]殻つき、殻を上部  
カットした状態でお届け

最盛期																					
1月										5月	6月	7月									12月

### 【天然ほや】

「南部もぐり」がひとつひとつ丁寧に海から集めました。「南部もぐり」とは、宇宙服にも似た金属の大型ヘルメットに分厚い全身防水スーツといういでたちで、水深30mほどある海底へ潜水し、ほやの生息する海底岩場を歩きながら、ほやをひとつひとつ探し摘み取る伝統的な漁です。大量に採ることができないため、これぞ希少な海の恵みです。ほやの旬は、5～9月の下旬。養殖ものとは別格の貴重な三陸産天然ほや。ぷりぷりの肉厚感を堪能してください。

[生産地]久慈市  
[販売元]旬北三陸天然市場  
[規格]殻つき、殻を上部  
カットした状態でお届け

最盛期																					
1月																					12月



### 【活うにと天然ほやのセット】

お得なセット。

※塩水を殻にかけると、殻が動き出します。



### 【生うに (ピン)】

NHK連続テレビ小説「あまちゃん」のロケ地となった、久慈市の生うに。初夏になると、日本有数の産地・三陸海岸では、キタムラサキウニの最盛期を迎えます。旬は初夏から夏にかけて。北三陸のウニはふっくらとしていて粒が立ち、色鮮やか。甘みがあって香りよく、舌でとろける極上の味わいをお楽しみください。貴重な生うにを、たっぷりお徳用のピン詰にてお届けします。

[生産地]久慈市  
[販売元]旬北三陸天然市場  
[規格]殻つき、殻を上部  
カットした状態でお届け

最盛期																					
1月																					12月

[生産地]久慈市  
[販売元]旬北三陸天然市場  
[規格]170g

最盛期																					
1月																					12月