

2024.10月版

オホーツクからの便り

蒲鉾



●ネットショップからもお申込みを承ります。

出塚水産

検索

クリック!!



流水が海を埋め尽くす厳寒の冬

雪山がようやく新緑に衣替えする芽吹きの中

日差しがやさしく心を躍らせる短い夏

オホーツクブルーと紅葉が無辺に広がる秋

わたしたちはそんなオホーツクで

かまぼこを作り続ける意味を

いつも考えています。



～目次～

私たちの商品づくり	3
珍味シリーズ	4、5
揚げ立てかまぼこ	6、7
板付きかまぼこ	8
商品いろいろ	9
詰合せ・ギフト	10、11
紋太のおすすめコーナー	12
見学・体験・休憩エリア紹介	13
ご注文書の記入方法	14
ご注文書(FAX)	15、16
ご注文書(ハガキ)	17、18
ご注文方法	19
地図	20



わたしたちの商品づくり

わたしたちは、毎日毎日。小さなかまぼこをたくさん作っています。そのひとつひとつを丁寧に作り続けることは、簡単ではありません。でも、そのひとつを、自分の一番大切な人に食べてもらうものと考えれば、決して手を抜くことなく作れると考えています。

■ 素 材

グローバル化によって安価なものを大量に世界中から仕入れることが可能な時代になりました。食品製造においても、すべての原材料を地場でまかなうことは、すでに不可能な状況です。それでもカマボコの主原料である“すり身”のほか“ほたて”など、まだまだ地元産を使うことができます。

原材料の価格は常に変動し安定することはありませんが、地元産を中心に製造を続けることは、地域経済に寄与するとともに、生産者が見える安心感があります。今後も可能な限り地元の素材にこだわって製造を続けていこうと考えています。

■ 製 法

原料となる魚は、それぞれ大きさが違い、季節によっても“すり身”の出来が異なります。また、製造時の気温・湿度なども必ずしも一定とは限りません。このように、製造条件・環境は日々異なっていますので、一定の品質に保つのが、かまぼこ屋の職人技となるわけです。その技術は、かまぼこ屋ごとに違っていて、代々受け継がれた各社それぞれの知恵や試行錯誤と工夫によって確立されてきました。

かまぼこ屋によって風味や食感が変わるのには、そういう理由です。

■ 食と安全と環境への配慮 HACCP

自主衛生管理認証 第01-00025号 最高ランク段階評価8取得

米国のNASA（アメリカ航空宇宙局）が宇宙食の安全性を確保するために開発した衛生管理システムです。このHACCPに基づいて北海道が独自に推進しているのが、当社が取得している「北海道HACCP」です。

当社は平成24年に“段階評価8”を認証され、以降、平成27年、平成30年と“段階評価8”の最高ランクを維持しています。HACCPのルールでは、食品製造の安全基準を独自に決め、それに則って製造しその記録をつけ続けます。その基準と記録を第三者委員会が審査し、「この基準は妥当か？」「基準通りに運営されているか？」などを審査し、認証を行います。当社でも毎日自社基準に基づいて製造を行い記録をつけ続けています。この地道な努力が製品の安定供給に大きく寄与しているのです。

おすすめの逸品

～珍味ほたて～

オホーツク海で獲れたほたて貝柱を、契約工場にて当社独自の方法で加工し、まるごと1個すり身で包み蒸し上げました。すり身にも、ほたて貝柱のフレークを練り込み、表面を軽く焼き付けて香ばしく仕上げました。

オホーツクの恵みを、そのままに凝縮した逸品です。そのままかぶりついていただくとオホーツクのほたての風味がお口いっぱいに広がります。

ぜひお召し上がりください。



珍味ほたて12個入り



冷蔵60日



冷蔵60日

珍味ほたて 1個 **473円** (税込510円)
ほたて貝をかたどった蒲鉾の中に帆立貝柱がまるごと1個入っています。

珍味鮭 1個 **473円** (税込510円)
汐紅鮭のフレークをふんだんに使って、表面を香ばしく焼き上げました。



冷蔵30日

珍味炙りずわい
1個 **1,000円** (税込1,080円)
ずわいがにのフレークをかきみそと昆布で味付けをし、すり身で包み、ずわい棒肉を炙り、上にのせた贅沢なカニかまぼこ。



冷蔵30日

ぷりっとほたて
1個 **482円** (税込520円)
青のりとバター風味の味付けをした、ほたて貝の形のかまぼこに、オホーツク海産のホタテ貝柱ステーキを合わせました。



冷蔵30日

珍味えび 1個 **473円** (税込510円)
えび2尾を蒲鉾の表面に貼り、中心にチーズを入れました。



冷蔵30日

欧風珍味
ベーコンチーズ 1個 **510円** (税込550円)
チーズとすり身を混ぜて、ベーコンで包んだ欧風のかまぼこ。



冷蔵30日

かすてら
1個 **436円** (税込470円)
卵を使った「カステラ」風かまぼこ。

珍味シリーズ詰め合わせ



商品名 炙りずわい
3個入り

商品
番号 **No.301**
3,047円
(税込 3,290円)

冷蔵30日



商品名 珍味ほたて
5個入り

商品
番号 **No.5**
2,408円
(税込 2,600円)

冷蔵60日



商品名 珍味ほたて
8個入り

商品
番号 **No.8**
3,825円
(税込 4,130円)

冷蔵60日



商品名 珍味ほたて10個入り

商品
番号 **No.10**
4,769円
(税込 5,150円)

冷蔵60日



商品名 珍味ほたて12個入り

商品
番号 **No.12**
5,713円
(税込 6,170円)

冷蔵60日



商品名 珍味ほたて15個入り

商品
番号 **No.15**
7,130円
(税込 7,700円)

冷蔵60日



商品名 珍味ほたて20個入り

商品
番号 **No.20**
9,491円
(税込 10,250円)

冷蔵60日



商品名 珍味ほたて・鮭
各5個入り

商品
番号 **No.502**
4,769円
(税込 5,150円)

冷蔵60日



商品名 珍味ほたて・えび
各5個入り

商品
番号 **No.502E**
4,769円
(税込 5,150円)

冷蔵30日



商品名 珍味3種

商品
番号 **No.403**
5,713円
(税込 6,170円)

珍味ほたて、鮭、えび各4
冷蔵30日



商品名 珍味6種

商品
番号 **No.206**
6,769円
(税込 7,310円)

珍味ほたて、鮭、えび、炙りずわい、ベーコン&
チーズ、かすてら各2
冷蔵30日

おすすめの逸品……………

～揚げ立てかまぼこ～

北海道のいろいろな食材を使った揚げかまぼこ。

かにマヨボールをはじめ、ほたて天、かにボール、たこボール、やさい天、コーン天、チーズ巻きの7種類の味が楽しめます。

本店では、ご注文を頂いてから、その場で揚げてアツアツをお召し上がりいただけます。



やさい天
にんじん、玉ねぎ、ひじきの入った甘くてやわらかい天ぷらです。



コーン天
スイートコーンの入った甘い風味が人気です。



チーズ巻
チーズスティックをすり身で巻いて揚げたかまぼこです。



ほたて天
干し貝柱を水でもどして、ほぐした物を混ぜたすり身を使っています。



かにボール
かに風味の天ぷらかまぼこです。



たこボール
たこと紅生姜が入ったたこ焼き風味です。



ほたほた揚げ
ホタテ貝柱ステーキに、ほたて貝をかたどったかまぼこを合わせました。青のりとバター風味の味付けです。
※セットには含まれていません。



かにマヨボール
ずわいかかにのフレークとマヨネーズをあえて、すり身で包み揚げた新しい味のかまぼこです。



季節の揚げ立て (限定品)
当社本店では、地元の食材、季節の食材を使った本店限定揚げかまぼこを用意しています。限定品のため、品切れの場合があります。詳しくは、当社本店まで。

※単品をご注文の場合は、「揚げる」「揚げない」をご指定下さい。



商品名 揚げ立てセット

商品番号 **A 20** **2,139円**
(税込 2,310円)

冷蔵6日



商品名 揚げ立て用セット

商品番号 **B 20** **2,139円**
(税込 2,310円)

冷蔵6日

(内容)

やさい天・コーン天・かにボール・
たこボール・ホタテ天・
かにマヨボール・チーズ巻
……各2個
◎合計／14個



商品名 揚げ立てセット

商品番号 **A 30** **3,112円**
(税込 3,360円)

冷蔵6日



商品名 揚げ立て用セット

商品番号 **B 30** **3,112円**
(税込 3,360円)

冷蔵6日

(内容)

やさい天・コーン天・チーズ巻
……各3個
かにボール・たこボール・ホタテ天
……各4個
かにマヨボール……2個
◎合計／23個

年末限定 ※11月15日以降の発送になります。



※箱はありません。

商品名 揚げ立て用真空パック

商品番号 **C 10** **1,112円**
(税込 1,200円)

冷蔵30日



商品名 揚げ立て用真空パック

商品番号 **C 20** **2,269円**
(税込 2,450円)

冷蔵30日



商品名 揚げ立て用真空パック

商品番号 **C 30** **3,380円**
(税込 3,650円)

冷蔵30日

(真空パック1袋内容)

やさい天……2個
コーン天・かにボール・
たこボール・ホタテ天・
かにマヨボール・
チーズ巻……各1個
◎合計／8個



きわみ

極

スケトウダラとキントキダイの新鮮な魚肉をたっぷり使い、極力でん粉を少なくしてすり身をつくり、板につけて蒸し上げた文字通り“極上”のかまぼこです。ソフトな歯ざわりが魅力の逸品です。
賞味期限／冷蔵15日 内容量／450g
白・赤／各 **1,297円** (税込1,400円)



鮭かま

汐紅鮭のスライスを表面に貼り付けた板付きかまぼこです。汐紅鮭を自社でスライスし、1枚づつ手作業で丁寧に貼り付けています。
賞味期限／冷蔵15日
1,112円 (税込1,200円)



昆布板

年末限定

北海道産の昆布を1枚づつ手作業で切り取り、貼り付けた板付きかまぼこです。昆布の旨みとすり身が良く合います。
賞味期限／冷蔵15日
1,112円 (税込1,200円)



流水

道内産のすり身を使ったプレーン板付きかまぼこです。
賞味期限／冷蔵15日 内容量／200g
白・赤／各 **649円** (税込700円)



銀紋

ほたては年末限定です

新鮮なかに、うに、ほたてを練り込んで作った新しい味の板付きかまぼこです。
賞味期限／冷蔵15日 内容量／130g
うに・かに・ほたて／各 **649円** (税込700円)



商品名 極 紅白セット

商品番号 **No.4**
2,639円
(税込 2,850円)

冷蔵15日



商品名 極・伊達巻セット

商品番号 **No.16**
3,704円
(税込 4,000円)

冷蔵 伊達巻6日 板付15日



商品いろいろ



かにボール&やさしい天

内容量 (かにボール5個・やさしい天2)
賞味期限/冷蔵30日
584円 (税込630円)
かにボールとやさしい天の揚げかまぼこです。



はたて天&やさしい天

内容量 (はたて天3・野菜天2)
賞味期限/冷蔵30日
639円 (税込690円)
はたて天とやさしい天の揚げかまぼこの真空パックです。



伊達巻

賞味期限/冷蔵6日
大 **1,065円** (税込1,150円)
小 **695円** (税込750円)
昔ながらの作り方で1枚づつ手作業で丁寧
に焼きあげ、すだれに巻いて蒸しています。
良質のすり身と卵をたっぷり使い、ふっく
らと焼き上げました。甘さをおさえた伊達巻
です。



たまご焼き

賞味期限/冷蔵6日
371円 (税込400円)
卵を使い、ふわっと焼き上げたお菓子のよ
うなたまご焼き風かまぼこです。お弁当、お
総菜に最適です。



浜焼きチーズらくわ (真空パック)

賞味期限/冷蔵30日
334円 (税込360円)
焼き竹輪の中にチーズを入れ、おやつ感覚で
召しあがれるかまぼこです。
2本入りです。



冷凍すり身

賞味期限/冷凍30日
200g **334円** (税込360円)
500g **834円** (税込900円)
煮物、揚げもの、鍋など、どんなお料理に
も使える調理すり身です。

冷凍すり身の発送について

■ 冷凍すり身のみご購入の場合
冷凍便でお届け致します。

■ 他の商品も冷凍すり身と一緒に
ご購入の場合

保冷袋で梱包致しますので別途費用が
かかります。
または冷蔵、冷凍便に分けてお届けしま
すのでそれぞれに運賃がかかります。



タコボール (真空パック)

賞味期限/冷蔵30日
334円 (税込360円)
揚げかまぼこ「タコボール」の真空パック商品
です。(6個入) たこと紅しょうがが入っている
「たこ焼き」風かまぼこです。



おらんだ揚げ (真空パック)

賞味期限/冷蔵30日
491円 (税込530円)
揚げかまぼこ「やさしい天」の真空パック商品
です。(3枚入) にんじん、玉ねぎ、ひじきが
入っています。



商品番号 **No.40** **4,315円**
(税込 4,660円)

流水(紅)・銀紋(うに・かに)
・珍味(ほたて2・鮭・かすてら・えび)
冷蔵 板付15日・真空包装品30日



商品番号 **No.75** **7,538円**
(税込 8,140円)

極(紅白)・伊達巻・珍味(ほたて2・鮭・えび)
・ベーコン&チーズ・かすてら・炙りずわい)
冷蔵 伊達巻6日・板付15日・真空包装品30日



商品番号 **No.103TO** **2,288円**
(税込 2,470円)

おらんだ揚・たこぼーる・珍味3(ほたて・鮭・えび)
冷蔵30日



商品番号 **No.50** **5,380円**
(税込 5,810円)

銀紋(うに)・流水(紅白)・伊達巻
・珍味(ほたて2・鮭・かすてら・えび)
冷蔵 伊達巻6日・板付15日・真空包装品30日



ちよっとしたお返しや
イベントの景品に

年末限定 ※11月15日以降の発送になります。



商品番号 **No.21** **2,917円**
(税込 3,150円)

鮭かま・昆布板・銀紋 (ほたて)
冷蔵15日



商品番号 **No.3111** **3,408円**
(税込 3,680円)

銀紋3 (かに・うに・ほたて)・珍味3 (ほたて、鮭、えび)
冷蔵 板付15日、真空包装品30日



商品番号 **No.3211** **3,880円**
(税込 4,190円)

銀紋3 (かに・うに・ほたて)・珍味4 (ほたて2、鮭、えび)
冷蔵 板付15日、真空包装品30日



商品番号 **No.221** **4,213円**
(税込 4,550円)

鮭かま・昆布板・流氷 (紅白)・銀紋 (ほたて)
冷蔵15日



商品番号 **No.45** **4,982円**
(税込 5,380円)

昆布板・鮭かま・流氷 (紅白)
・珍味 (ほたて・鮭・えび)
冷蔵 板付15日・真空包装品30日



商品番号 **No.60** **6,065円**
(税込 6,550円)

鮭かま・昆布板・流氷 (紅白)・銀紋 (かに)
・珍味 (ほたて・鮭・かすてら・えび)
冷蔵 板付15日・真空包装品30日



商品番号 **No.70** **6,871円**
(税込 7,420円)

鮭かま・昆布板・銀紋 (かに・うに)・珍味
(ほたて3・鮭2・えび2)
冷蔵 板付15日・真空包装品30日



商品番号 **No.80** **8,852円**
(税込 9,560円)

極 (紅白)・伊達巻・鮭かま・昆布板
・珍味 (ほたて・鮭・えび・ベーコン&チーズ
・炙りずわい)
冷蔵 伊達巻6日・板付15日・真空包装品30日



商品番号 **No.100** **10,797円**
(税込 11,660円)

極 (紅白)・伊達巻(大)・鮭かま・昆布板
・銀紋 (うに・かに・ほたて)・珍味 (ほたて・鮭・えび)
・ベーコン&チーズ・炙りずわい)
冷蔵 伊達巻6日・板付15日・真空包装品30日

紋太のおすすめコーナー(真空パック商品詰合せ)

紋太の揚げかま



ほたて天&やさい天



たこボール

- ほたて天&やさい天
- たこボール

各1個【冷蔵30日】



商品番号 **MA002** **1,019円**
(税込 1,100円)

オホーツク紋別の揚げかま



カニボール&やさい天



たこボール



ほたての紋次郎

- かにボール&やさい天
- たこボール
- ほたての紋次郎

各1個【冷蔵30日】



商品番号 **OA003** **1,417円**
(税込 1,530円)

オホーツクからの便り



- 珍味ほたて
- ふりっとほったて
- かすてら
- 浜焼きチーズちくわ
- かにボール&やさい天

各1個【冷蔵30日】

商品番号 **OT005** **2,352円**
(税込 2,540円)

ぷりっとほったて 6個入



- ぷりっとほったて

6個入【冷蔵30日】

商品番号 **P-6** **2,936円**
(税込 3,170円)

オホーツクの波音

- 珍味ほたて
- 珍味鮭
- 珍味えび
- かすてら
- 珍味炙りずわい
- 欧風珍味ベーコン&チーズ

各1個【冷蔵30日】



商品番号 **ON006** **3,408円**
(税込 3,680円)

オホーツク紋別のかまぼこ

珍味かまぼこシリーズ
6種類の入った詰合せセットです。

- 珍味ほたて
- 珍味鮭
- 珍味えび
- 欧風珍味ベーコン&チーズ
- 珍味炙りずわい
- ぷりっとほったてかまぼこ

各1個【冷蔵30日】



珍味ほたて



珍味鮭



珍味えび



欧風珍味ベーコン&チーズ



珍味炙りずわい



ぷりっとほったて

商品番号 **OM007** **3,454円**
(税込 3,730円)

珍味ほたて 6個入



- 珍味ほたて

6個入【冷蔵60日】

商品番号 **No.06** **2,880円**
(税込 3,110円)



モンベスト3段重詰合せ

紋別が一番いいもの(ベスト)を。
チーズやブラックペッパー、ほたて、
ベーコンなどの具材を混ぜた、
新風味かまぼこ。
一口サイズで食べやすく
おつまみやおやつに最適です。

- ベーコン&クリームチーズ 8個入×1
- ホタテ&ベーコン 8個入×1
- ベーコン&カマンベールチーズ 8個入×1

【冷蔵30日】

商品番号 **MB001-3** **4,167円**
(税込 4,500円)

1F 売店・実演



ご注文をいただいてから揚げるあつあつの揚げ立て蒲鉾の実演販売、ほたて貝柱入りの「珍味ほたて」かまぼこをはじめ、いろいろなかまぼこが勢ぞろい。また、紋別・オホーツク近隣の特産品も販売しています。工場一体型売店ならではの新鮮なかまぼこを是非ご賞味ください。



2F ベイサロン【休憩スペース】



紋別港が一望できる休憩スペース“ベイサロン”（無料）では、1階でお買い求めいただいた商品をゆっくりお召し上がりいただけます。



中2階 オホーツク回廊【見学通路】

魚肉を石臼ですり、成形し、揚げたり、蒸したり、そんな実際の製造現場を中2階から自由にご覧いただけます（日曜は製造休業）。また、蒲鉾の作り方、紋別の歴史、流水について、などなどいろいろな説明も展示しています。



展望屋上

オホーツク海を満喫できる店舗屋上。エレベーターも完備。

