

北海道札幌市 札幌中一の北の海産品

8月
メニュー

90101 帆立貝柱刺身用

解凍のみ



100g **638円**

オホーツク海で育ったホタテは、冷たい海水で引き締まった弾力ある貝柱を持ち合わせています。次亜塩酸ナトリウムを使用しておりませんので、塩味、渋みもなくより自然に近い味です。

【原材料】帆立貝(北海道産)

90111 帆立フライ

調理済



105g(5個) **777円**

北海道産の帆立に生パン粉を付けて油で揚げました。油調済みですので、電子レンジかオーブンで手軽に食べられます。

【原材料】帆立(北海道産)、キャノーラ菜種種子、生パン粉、小麦粉、卵、全油粉乳、食塩

90103 レンジでカニクリームコロッケ

調理済



130g(5個) **631円**

網走産ズワイカニとクリームコロッケ用のソースを自社で製造し油調済みのクリームコロッケを作りました。

【原材料】ズワイガニ(北海道産)、パン粉、小麦粉、なたね油、魚介パイオン、バター、玉ねぎ、鶏卵(国産)、人参、オリーブオイル、全粉乳、食塩、クリーム、カツオエキス、ホワイトペッパー、ローリエ(原材料の一部に卵、乳、小麦、カニ、サバを含む)

90113 弁当用焼き鮭

調理済



150g(5枚) **822円**

北海道オホーツク産の秋鮭を切身に焼き上げました。切り身1つが約30gと弁当用のサイズなので時間が無い朝などに最適です。

【原材料】鮭(北海道産)、食塩

90106 厚岸のサンマ

焼いて下さい



3尾 **561円**

北海道厚岸で19未満の船で水揚げされたさんまです。1尾120g以上の大型のさんまを選別しています。魚も棒受け魚ですので鮮度が違います。

【原材料】さんま(北海道産)

90114 わかさぎフライ

調理済



100g **577円**

北海道のわかさぎに下味を付け、なたね油で揚げ冷凍しました。しっかりした味がおいしいです。

【原材料】わかさぎ(北海道)、パン粉、なたね油、小麦粉、平飼卵、全脂粉乳、食塩

90107 北海道シーフードミックス

焼いて下さい



200g **1,023円**

北海道近海の代表的な魚介類をカットしシーフードミックスを作りました。バラ凍結なので食べたい分だけ使用することが出来ます。加熱するとダシが出ますのでシチューやカレー、あなかけ等に最適。

【原材料】帆立(北海道産)、タコ(北海道産)、イカ(北海道産)、甘エビ(北海道産)

90118 ベビー帆立加熱用

焼いて下さい



150g **507円**

北海道噴火湾産の小ぶりのサイズの帆立をポイルして加熱用に処理しました。通常、漂白剤を使用して色を綺麗にみせますが、本商品は一切使用していません。加熱してお召上がりください。

【原材料】帆立貝(北海道産)

90109 カラフトししゃも

焼いて下さい



10尾 **561円**

ノルウェー産で国内加工の、安心できる商品になっております。

【原材料】カラフトシシャモ(ノルウェー産)、食塩

90119 生鮭切身

焼いて下さい



240g(3枚) **591円**

オホーツク海側の新鮮鮭を切身にしました。オスのみを厳選して切身にしていますので、身に脂乗りがよくたんぱく質やビタミン類、EPA、DHAが含まれています。

【原材料】鮭(北海道産)

90120 真鱈切身

焼いて下さい



240g(3切) **577円**

魚を厳選し、コンタクトフリーザーによる急速冷凍で肉質とフレッシュ感がとても良い状態の切り身になっています。焼き魚、ムニエル、フライパンでバター焼で、また寒い時期には鍋に使用してください。

【原材料】真鱈(北海道産)

90129 ホッケスティックフライ

揚げるか焼いて下さい



150g **546円**

稚内沖のほっけを食べやすい様にスティック状にし、一夜干しにしました。それに衣付けた北海道では定番のおかずです。冷凍のまま揚げて下さい。

【原材料】ほっけ(稚内)、パン粉、小麦粉、平飼卵、全粒粉乳、食塩

90131 レンジで帆立クリームコロッケ

調理済



130g(5個) **530円**

網走産のホタテ貝柱を使い、プロが作った本格派。揚げたあるので、あたためるだけ。【原材料】帆立貝柱(北海道産)、パン粉、小麦粉、なたね油、魚介パイオン、玉ねぎ(国産)、バター、人参(国産)、平飼卵(国産)、全粒粉乳、生クリーム、食塩、オリーブオイル、カツオエキス、ローリエ、ホワイトペッパー(原材料の一部に卵、乳、小麦、サバを含む)

90135 サーモンチーズロール

解凍のみ



96g(12個) **885円**

オホーツク海で水揚げされた、オスの秋鮭に北海道産のチェダー乗せてロール状にしました。

【原材料】鮭(北海道産)、チーズ、食塩、胡椒

90137 真鱈オリーブオイル漬け

焼いて下さい



180g(5切) **476円**

リプリの鱈の身を西京味噌に漬けこみ、スチームコンベクションで焼き上げました。

【原材料】真鱈(北海道産)、オリーブオイル、食塩

90138 真鱈オリーブオイル漬

焼いて下さい



150g(6切以上) **476円**

脂乗りの良い真鱈を、香良いオリーブオイルに漬け込みました。

【原材料】真サバ(北海道産)、オリーブオイル、食塩

チーズ入り鮭フライ

調理済



90140 2枚入120g **530円**

90141 3枚入190g **792円**

肉厚の鮭にサクサクの衣がまぶしてあります。時間が経てもべたつきしないので、お弁当にもおススメです。

【原材料】秋鮭(北海道産)、チーズ、パン粉(小麦)、なたね油、小麦粉、鶏卵(国産)、食塩、白胡椒(一部に卵、乳、小麦、鮭を含む)

90143 大粒シーフードミックス

焼いて下さい



300g **1,070円**

シーフードがごろごろ入っています。シーフードカレーにしても具材がたっぷりでご満足いただけると思います。

【原材料】帆立(北海道産)、スルメイカ(国産)、天然ホワイトエビ(マレーシア産)

90160 紅鮭漬け丼

解凍のみ



70g×2P **962円**

千島海域で獲れた天然の紅鮭を、札幌中一オリジナルのタレで漬け込みました。紅鮭のおいしさが際立つ一品です。青じそなどをのせて、簡単漬け丼の出来上がり。

【原材料】紅鮭(ロシア産)、米発酵調味料、醤油、料理酒、食塩、白いりごま、(一部に、鮭・小麦・大豆・ごまを含む)

90163 紅鮭と帆立のマリネ

解凍のみ



120g **947円**

北洋で漁獲した紅鮭と、オホーツクの刺身用帆立貝柱、2つの素材を組み合わせた。特製ソースが旨い味わいす。

【原材料】紅鮭(ロシア産)、玉ねぎ、帆立貝柱(北海道産)、カルパッチョソース(オリーブオイル、りんご酢、玉ねぎ、赤ワイン、トマトピューレ、かつおだし、食塩、にんにくペースト、黒胡椒、てんさい糖、生姜ペースト)、人参、食塩、パセリ(原材料の一部にサバを含む)

90165 カボチャクリームコロッケ

調理済



130g(5個) **594円**

北海道産の生クリームを使用しました。カボチャがたっぷり入ったクリームソースのコロッケです。

【原材料】カボチャ(国産)、クリームソース(魚介パイオン、小麦粉、バター、生クリーム、全脂粉乳、カツオエキス)、パン粉、なたね油、小麦粉、ソフリット(玉ねぎ、人参、オリーブオイル、食塩、ローリエ、ホワイトペッパー)、鶏卵、バター、食塩、(一部に卵、乳成分、小麦、サバを含む)

90166 レンジで海老クリームコロッケ

調理済



130g(5個) **626円**

北海道産のバターと生クリーム、全脂粉乳で作った自社製クリームソースに、天然ホワイトエビをたっぷり加えたクリームコロッケ。なたね油でさっくりと揚げました。

【原材料】天然えび(マレーシア産)、パン粉、小麦粉、なたね油、魚介パイオン、玉葱、バター、人参、鶏卵、クリーム、全粒粉乳、食塩、オリーブオイル、カツオエキス、ローリエ、白こしょう(一部にエビ、卵、乳成分、小麦、サバを含む)