



贈る喜び 煮貝は かいや

弊社は、創業以来「あわびの煮貝」をはじめとした貝類加工専門の製造メーカーとして、お客様の支持を頂いております。

山梨県であわびの煮貝は、名産品として珍重されています。お客様からは、“海の無い山梨県でなぜ あわびの煮貝が名産になったのですか？”というお問い合わせをよく頂きます。戦国時代の武田家屋敷跡よりあわびの殻が出土し、また江戸時代末期には、駿河の小松屋商店が甲州に煮あわびを送り込んだ文献が見つかるなど、「海への憧れ」も相まって、その歴史的な背景から今があると言われています。

弊社は、そんな美味しい名産品をもっと多くのお客様に味わって頂きたいという想いで一粒一粒丁寧に製品を作り上げています。その点から、あわびの加工に関する技術には絶対の自信を持っており、

1. お客様のご要望に応えたPB品、特におせち料理向けやギフト向け製品を小ロットでお作りします。
2. 独自のフローチャートによるボイル及びスチーム加工で、やわらかくジューシーな製品を提供するとともに、豊富な種類の調味液からいろいろな味をご提供できます。
3. 国内、海外の多数の契約産地より原料供給を受けているので、幅広い品種と幅広い重量レンジの原料及び製品を安定的にご提供できます。

さらには、全国を担当の営業が巡回しており、あらゆる業態のお客様に合ったご提案をするとともに、ご注文時は受注より納品までを迅速に対応しております。今後も従業員一同、一所懸命に製品作りに邁進してまいります。多くのお客様のご用命をお待ち致しております。



代表取締役社長

中村 敏

会社概要

社 名	株式会社かいや
本 社 所 在 地	〒400-1508 山梨県甲府市下曽根町3330-1
T E L	055-266-5181 (代)
F A X	055-266-5185
資 本 金	4,635万円
代 表 者	代表取締役社長 中村 敏
従 業 員 数	63名 2023年(令和5年)現在
取 引 銀 行	山梨中央銀行、みずほ銀行
事 業 内 容	水産加工品(主に貝類)の製造・販売・輸出及び原料の販売
主 な 生 産 品	あわびの煮貝、とこぶし煮貝、味付けバイ貝、味付けアカニシ貝、味付けつづ貝、ロコ貝、釜飯の素各種(あわび・ほたて・あさり) など
社 是	・優良食品の製造開発並びに適正価格による食生活への寄与 ・相互の幸福と社会への貢献を目ざし物心両面の内容ある会社 ・何時の時代にも世の中が必要とする会社
社 訓	・企業には絶対安全も絶対安定もない。たえず競々として努力するのみである。 ・謙虚が和を醸成する。不屈の精神が仕事を完成させる。 ・我を捨てる事が大切である。しかも強く柔軟でなければならぬ。

沿革

1977年(昭和52年)7月	創業
1983年(昭和58年)9月	甲府市国母から山梨県食品工業団地(旧中道町)へ本社工場移転 甲府市場店開設(旧本社工場社屋)
1989年(平成元年)2月	資本金2,400万円 清水辰正 社長就任
1995年(平成 7年)8月	加藤房明 社長就任
1999年(平成11年)4月	資本金4,635万円
2006年(平成18年)10月	醤油名匠顕彰委員会より「醤油名匠」に認定される
2009年(平成21年)2月	中小企業IT経営力大賞審査委員会より、「IT経営実践認定企業」に認定される
2009年(平成21年)2月	決算期を2月に変更
2009年(平成21年)5月	田中俊男 社長就任
2017年(平成29年)4月	中村敏 社長就任
2017年(平成29年)11月	JFS-B規格(HACCP)認証取得

営業所

本社・工場	〒400-1508 山梨県甲府市下曽根町3330-1 TEL 055-266-5181 FAX 055-266-5185
-------	--





【本社・工場】 〒400-1508 山梨県甲府市下曾根町3330-1
TEL. 055-266-5181(代)
FAX. 055-266-5185
<https://www.the-kaiya.jp>

会社案内

COMPANY PROFILE





おせち向け商品カタログ



【えぞあわび】

商品名		
えぞあわび煮貝(液無)		
内容量	9粒	原寸大写真
荷姿	10×2	
重量(商品)	約380g	
原材料産地	韓国又は台湾	
保管温度	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	1年間	
開封後保存期間	10℃2日(条件により異なる)	
アレルギー(義務)	小麦	
アレルギー(推奨)	あわび・大豆	
添加物	ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、香辛料抽出物、カラメル色素、酸味料	
商品説明		原寸大写真
えぞあわびをかいや伝統のこだわり製法にて煮上げました。肝付きのまま煮上げておりますので、口にした瞬間磯の旨味がいっぱいに広がります。 液無タイプになりますので、汁を切る必要が無く、解凍後そのままご利用頂けます。		
		サイズ: 約50×70mm

商品名		
えぞあわび煮貝(液無)		
内容量	12粒	原寸大写真
荷姿	10×2	
重量(商品)	約450g	
原材料産地	台湾又は韓国	
保管温度	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	1年間	
開封後保存期間	10℃2日(条件により異なる)	
アレルギー(義務)	小麦	
アレルギー(推奨)	あわび・大豆	
添加物	ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、香辛料抽出物、カラメル色素、酸味料	
商品説明		
えぞあわびをかいや伝統のこだわり製法にて煮上げました。肝付きのまま煮上げておりますので、口にした瞬間磯の旨味がいっぱいに広がります。 液無タイプになりますので、汁を切る必要が無く、解凍後そのままご利用頂けます。		
		サイズ: 約48×68mm

商品名		
えぞあわび煮貝(液無)		
内容量	16粒	原寸大写真
荷姿	10×2	
重量(商品)	約560g	
原材料産地	台湾又は韓国	
保管温度	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	1年間	
開封後保存期間	10℃2日(条件により異なる)	
アレルギー(義務)	小麦	
アレルギー(推奨)	あわび・大豆	
添加物	ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、香辛料抽出物、カラメル色素、酸味料	
商品説明		
えぞあわびをかいや伝統のこだわり製法にて煮上げました。肝付きのまま煮上げておりますので、口にした瞬間磯の旨味がいっぱいに広がります。 液無タイプになりますので、汁を切る必要が無く、解凍後そのままご利用頂けます。		
		サイズ: 約45×65mm

【えぞあわび】

商品名		
えぞあわび煮貝（液無）		
内容量	20粒	原寸大写真
荷姿	10×2	
重量(商品)	約560g	
原材料産地	台湾又は韓国	
保管温度	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	1年間	
開封後保存期間	10℃2日(条件により異なる)	
アレルギー(義務)	小麦	
アレルギー(推奨)	あわび・大豆	
添加物	ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、香辛料抽出物、カラメル色素、酸味料	
商品説明		
えぞあわびをかいや伝統のこだわり製法にて煮上げました。肝付きのまま煮上げておりますので、口にした瞬間磯の旨味がいっばいに広がります。 液無タイプになりますので、汁を切る必要が無く、解凍後そのままご利用頂けます。		
		サイズ: 約40×60mm

商品名		
えぞあわび煮貝（液無）		
内容量	25粒	原寸大写真
荷姿	10×2	
重量(商品)	約520g	
原材料産地	台湾又は韓国	
保管温度	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	1年間	
開封後保存期間	10℃2日(条件により異なる)	
アレルギー(義務)	小麦	
アレルギー(推奨)	あわび・大豆	
添加物	ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、香辛料抽出物、カラメル色素、酸味料	
商品説明		
えぞあわびをかいや伝統のこだわり製法にて煮上げました。肝付きのまま煮上げておりますので、口にした瞬間磯の旨味がいっばいに広がります。 液無タイプになりますので、汁を切る必要が無く、解凍後そのままご利用頂けます。		
		サイズ: 約38×58mm

商品名		
えぞあわび煮貝（液有）		
内容量	16粒	原寸大写真
荷姿	5×2	
重量(商品)	約1.3kg	
原材料産地	台湾又は韓国	
保管温度	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	1年間	
開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)	
アレルギー(義務)	小麦	
アレルギー(推奨)	あわび・大豆	
添加物	調味料(アミノ酸等)、酒精、香辛料抽出物、リン酸塩(Na)、酸味料	
商品説明		
えぞあわびをかいや伝統のこだわり製法にて煮上げました。肝付きのまま煮上げておりますので、口にした瞬間磯の旨味がいっばいに広がります。 開封後保存期間が高い、液有タイプとなります。		
		
サイズ: 約45×65mm		

【えぞあわび】

商品名		
えぞあわび煮貝(液有)		
内容量	20粒	原寸大写真
荷姿	5×2	
重量(商品)	約1.3kg	
原材料産地	台湾又は韓国	
保管温度	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	1年間	
開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)	
アレルギー(義務)	小麦	
アレルギー(推奨)	あわび・大豆	
添加物	調味料(アミノ酸等)、酒精、香辛料抽出物、 リン酸塩(Na)、酸味料	
商品説明		
えぞあわびをかいや伝統のこだわり製法にて煮上げました。肝付きのまま煮上げておりますので、ロにした瞬間磯の旨味がいっばいに広がります。 開封後保存期間が高い、液有タイプとなります。		
		サイズ: 約40×60mm

商品名		
えぞあわび煮貝(液有)		
内容量	35粒	原寸大写真
荷姿	5×2	
重量(商品)	約1.2kg	
原材料産地	中国産	
保管温度	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	1年間	
開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)	
アレルギー(義務)	小麦	
アレルギー(推奨)	あわび・大豆	
添加物	ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、香辛料抽出物、カラメル色素、酸味料	
商品説明		
えぞあわびをかいや伝統のこだわり製法にて煮上げました。肝付きのまま煮上げておりますので、ロにした瞬間磯の旨味がいっばいに広がります。 開封後保存期間が高い、液有タイプとなります。		
		サイズ: 約34×54mm

商品名		
えぞあわび煮貝3つ切り		
内容量	16粒	原寸大写真
荷姿	10×2	
重量(商品)	約560g	
原材料産地	台湾又は韓国	
保管温度	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	1年間	
開封後保存期間	10℃5日 (条件により異なる)	
アレルギー(義務)	小麦	
アレルギー(推奨)	あわび・大豆	
添加物	ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、香辛料抽出物、カラメル色素、酸味料	
商品説明		
えぞあわびの肝を外した後、3等分にカットし、トレイに並べ煮上げました。そのままご利用頂ける便利なカット済み形態となっております。液無タイプになりますので、汁を切る必要が無く、解凍後そのままご利用頂けます。		
		サイズ: 約40×60mm

【とこぶし】

商品名		
とこぶし煮貝(液無)		
内容量	25粒	原寸大写真
荷姿	10×2	
重量(商品)	約400g	
原材料産地	台湾産	
保管温度	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	1年間	
開封後保存期間	10℃3日 (条件により異なる)	
アレルギー(義務)	小麦	
アレルギー(推奨)	大豆	
添加物	ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、香辛料抽出物、カラメル色素、酸味料	
商品説明		
活きたとこぶしを、醤油ベースのとこぶし専用調味液と一緒に煮上げました。あわびとは一味違ったとこぶしならではの美味しさをご堪能いただけます。 液無タイプになりますので、汁を切る必要が無く、解凍後そのままご利用頂けます。		

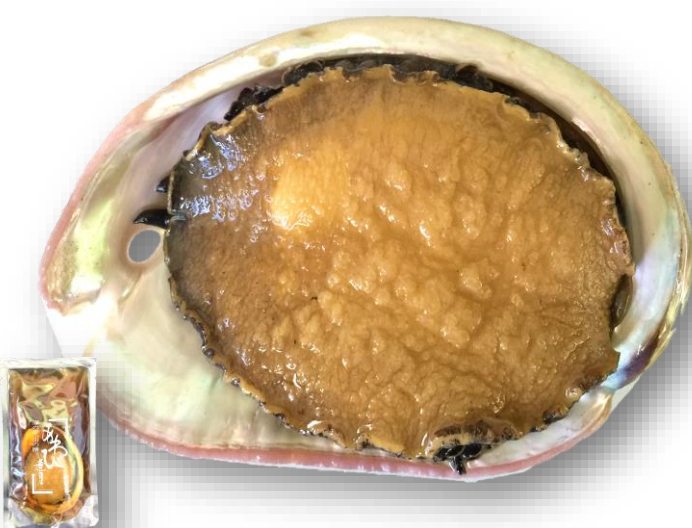


サイズ: 約35 × 55mm



サイズ: 約35×55mm

【あかねあわび】

商品名		
あわび姿煮		
内容量	50g	原寸大写真
荷姿	12×4	
重量(商品)	約200g	
原材料産地	チリ	
保管温度	冷蔵(10℃以下)	
賞味期限	60日間	
開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)	
アレルギー(義務)	小麦	
アレルギー(推奨)	あわび・大豆	
添加物	ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、香辛料抽出物、カラメル色素、酸味料	
商品説明		
あかねあわびを殻肝付きのまま、かいや伝統の製法にてじっくりと煮上げました。あわびならではの程良い歯応えと磯の旨味をご堪能頂けます。		
※無地パウチタイプもございます。		
		サイズ: 約65×90mm

商品名		
あわび姿煮		
内容量	70g	原寸大写真
荷姿	12×3	
重量(商品)	約260g	
原材料産地	チリ	
保管温度	冷蔵(10℃以下)	
賞味期限	60日間	
開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)	
アレルギー(義務)	小麦	
アレルギー(推奨)	あわび・大豆	
添加物	ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、香辛料抽出物、カラメル色素、酸味料	
商品説明		
あかねあわびを殻肝付きのまま、かいや伝統の製法にてじっくりと煮上げました。あわびならではの程良い歯応えと磯の旨味をご堪能頂けます。		
※無地パウチタイプもございます。		
		サイズ: 約70×95mm

【あかねあわび】

商品名		
無添加鮑スライス		
内容量	1粒	原寸大写真
荷姿	20×5	
重量(商品)	約110g	
原材料産地	チリ	
保管温度	冷蔵(10℃以下)	
賞味期限	30日間	
開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)	
アレルギー(義務)	小麦	
アレルギー(推奨)	あわび・大豆	
添加物	-	
商品説明		原寸大写真
食品添加物を一切使用せず、素材の美味しさを最大限活かし煮上げたあわびの煮貝です。 5mmスライス加工済ですので、お手軽にお召し上がり頂けます。 枚数:13枚前後/粒		



サイズ:約65×90mm

商品名				
あわびスライス				
内容量	20g	開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)	商品説明
荷姿	8×5			2.5mmスライス加工を施したあわびを丁寧にパウチの中へ並べ、じっくりと煮上げました。
重量(商品)	約115g	アレルギー(義務)	小麦	実物のあわびの殻に包まれたパッケージは、見た目にも華やかです。
原材料産地	チリ	アレルギー(推奨)	あわび・大豆	
保管温度	冷蔵(10℃以下)	添加物	ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、香辛料抽出物、カラメル色素、酸味料	
賞味期限	60日間			



サイズ: 約100×125mm

【バイ貝】

商品名		
味つけバイ貝		
内容量	500g	原寸大写真
荷姿	7×2	
重量(商品)	約1kg	
原材料産地	インド又はパキスタン	
保管温度	冷蔵(10℃以下)	
賞味期限	90日間	
開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)	
アレルギー(義務)	小麦	
アレルギー(推奨)	大豆	
添加物	ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、香辛料、リン酸塩(Na)、カラメル色素、酸味料	
商品説明		
天然のバイ貝を醤油ベースの調味液を使用えじつりと煮上げました。素材の味を生かした味付けになっております。		
粒数:22粒前後/PC		
※グラムでの規格になりますので粒数前後ございます。		
		サイズ:約45×30mm

商品名		
味つけバイ貝		
内容量	1kg	原寸大写真
荷姿	4×2	
重量(商品)	約1.7kg	
原材料産地	インド又はパキスタン	
保管温度	冷蔵(10℃以下)	
賞味期限	90日間	
開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)	
アレルギー(義務)	小麦	
アレルギー(推奨)	大豆	
添加物	ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、リン酸塩(Na)、カラメル色素、酸味料	
商品説明		
天然のバイ貝を醤油ベースの調味液を使用えじつりと煮上げました。素材の味を生かした味付けになっております。 「味つけバイ貝500g」に比べ、小粒サイズのバイ貝を使用しています。 粒数:70粒前後/PC <u>※グラムでの規格になりますので粒数前後ございます。</u>		
		
		
サイズ: 約40×25mm		

【その他】

商品名		
鮑煮貝こく旨スライス		
内容量	8粒	原寸大写真
荷姿	10×2	
重量(商品)	約480g	
原材料産地	オーストラリア	
保管温度	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	1年間	
開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)	
アレルギー(義務)	-	
アレルギー(推奨)	あわび	
添加物	調味料(有機酸等)、環状オリゴ糖、酒精、増粘剤(加工でんぷん、キサンタン)、リン酸塩(Na)	
商品説明		
あわびをオイスターソースで煮上げ、5mm幅にスライスしました。醤油で煮上げたあわびとはまた一味違った美味しさです。中華おせちの一品としていかがでしょうか。		
		サイズ: 約65×90mm

商品名		
鮑煮貝こく旨スライス・ホール		
内容量	10粒	原寸大写真
荷姿	10×2	
重量(商品)	約400g	
原材料産地	オーストラリア	
保管温度	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	1年間	
開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)	
アレルギー(義務)	-	
アレルギー(推奨)	あわび	
添加物	調味料(有機酸等)、環状オリゴ糖、酒精、増粘剤(加工でんぷん、キサンタン)、リン酸塩(Na)	
商品説明		原寸大写真
あわびをオイスターソース調味液で煮た後、殻へ盛り付けました。まろやかさと旨味のバランスの良さが美味しさを引き立てています。醤油で煮上げたあわびとはまた一味違った美味しさです。中華おせちの一品としていかがでしょうか。		
		サイズ: 約50×80mm

【その他】

商品名		
ヒメサザエ煮貝		
内容量	20粒(470g以上)	原寸大写真
荷姿	5×2	
重量(商品)	約1.5kg	
原材料産地	日本	
保管温度	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	1年間	
開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)	
アレルギー(義務)	小麦	
アレルギー(推奨)	大豆	
添加物	ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、リン酸塩(Na)、カラメル色素、酸味料	
商品説明		
国内産のヒメサザエをじっくりと煮付けました。 ヒメサザエならではの旨味とほのかな苦みをお楽しみ頂けます。		

サイズ: 約50×35mm

商品名		
ヒメサザエ煮貝(大)		
内容量	20粒(670g以上)	原寸大写真
荷姿	3×2	
重量(商品)	約2.2kg	
原材料産地	日本	
保管温度	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	1年間	
開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)	
アレルギー(義務)	小麦	
アレルギー(推奨)	大豆	
添加物	ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、リン酸塩(Na)、カラメル色素、酸味料	
商品説明		
国内産のヒメサザエ(大粒ヒメサザエ)をじっくりと煮付けました。 ヒメサザエならではの旨味とほのかな苦みをお楽しみ頂けます。		
		サイズ:約55×40mm

商品名		
えぞあわびのコンフィ		
内容量	24粒	原寸大写真
荷姿	5×2	
重量(商品)	約1.1kg	
原材料産地	台湾産	
保管温度	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	540日以内	
開封後保存期間	10℃5日 (条件により異なる)	
アレルギー(義務)	-	
アレルギー(推奨)	あわび・大豆	
添加物	調味料(アミノ酸)	
商品説明		
磯の香りと旨味、程良い歯ごたえを持つえぞあわびをシンプルな味付けで、火を入れ過ぎない様オイルに漬けて低温で調理し、フランス料理「コンフィ」に仕上げました。しっとりと柔らかい食感に仕上がっております。		
		サイズ: 約45×65mm

【その他】

商品名		
ほっき貝のコンフィ		
内容量	200g	原寸大写真
荷姿	20×2	
重量(商品)	約280g	
原材料産地	カナダ産	
保管温度	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	360日以内	
開封後保存期間	10℃5日 (条件により異なる)	
アレルギー(義務)	-	
アレルギー(推奨)	大豆	
添加物	調味料(アミノ酸)	
商品説明		原寸大写真
貝の旨味と甘みを持つほっき貝をフランス料理「コンフィ」に仕上げました。低温の油でじっくりと加熱する事で、しっとりやわらかな食感になっております。		
		サイズ: 約30×45mm

商品名		
ホタテのコンフィ		
内容量	200g	原寸大写真
荷姿	20×2	
重量(商品)	約280g	
原材料産地	北海道産	
保管温度	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	360日以内	
開封後保存期間	10℃5日 (条件により異なる)	
アレルギー(義務)	-	
アレルギー(推奨)	大豆	
添加物	調味料(アミノ酸)	
商品説明		 
北海道産の旨味のある帆立をフランス料理「コンフィ」に仕上げました。低温の油でじっくりと加熱する事で、しっとりやわらかな食感になっております。		
		サイズ: 直径約20～25mm

商品名		
つぶ貝のコンフィ		
内容量	200g	原寸大写真
荷姿	20×2	
重量(商品)	約280g	
原材料産地	イギリス産	
保管温度	冷凍(-18℃以下)	
賞味期限	360日以内	
開封後保存期間	10℃5日 (条件により異なる)	
アレルギー(義務)	-	
アレルギー(推奨)	大豆	
添加物	調味料(アミノ酸)	
商品説明		
つぶ貝をシンプルな味付けで、火を入れ過ぎない様オイルに漬けて低温で調理し、フランス料理「コンフィ」に仕上げました。しっとり柔らかい食感に仕上がっております。		
		サイズ: 約23×40mm

株式会社かいや

【本社・工場】

〒400-1508

山梨県甲府市下曾根町3330-1

電話:055-266-5181(代)

FAX:055-266-5185

業務用パンフレット



〒400-1508 山梨県甲府市下曾根町3330-1

TEL. 055-266-5181(代)

FAX. 055-266-5185

<https://www.the-kaiya.jp>



あわび

	商品名	あわび磯煮1kg(味付)
	内容量	1kg(6～7粒)
	荷姿	4PC×1
	原材料産地	オーストラリア
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	小麦・あわび・大豆
	開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)
商品説明		
天然あわびを使用。 透明度の高い、美しい海に生息するアワビを肝付の煮貝にしました。 サイズ目安:長辺約9.5cm、短辺約7.5cm		

	商品名	あわび磯煮1kg(水煮)
	内容量	1kg(6～7粒)
	荷姿	4PC×1
	原材料産地	オーストラリア
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	あわび
	開封後保存期間	10℃5日 (条件により異なる)
商品説明		
天然あわびを使用。 透明度の高い、美しい海に生息するアワビを肝付の水煮にしました。 サイズ目安:長辺約9.5cm、短辺約7.5cm		

	商品名	あわび磯煮2.5kg(味付)
	内容量	2.5kg(11～13粒)
	荷姿	2.5kg×2
	原材料産地	オーストラリア
	保管温度	冷蔵
	賞味期限	60日
	アレルギー	小麦・あわび・大豆
	開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)
商品説明		
天然あわびを使用。旨味を逃さないように独自の製法で仕上げました。 写真の商品が11～13粒(2.5kg分)入っています。 サイズ目安:長辺約11cm、短辺約8cm		

	商品名	あわび磯煮2.5kg(水煮)
	内容量	2.5kg(11～13粒)
	荷姿	2.5kg×2
	原材料産地	オーストラリア
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	あわび
	開封後保存期間	10℃5日 (条件により異なる)
商品説明		
天然あわびを使用。旨味を逃さないように独自の製法で水煮にしました。 写真の商品が11～13粒(2.5kg分)入っています。 サイズ目安:長辺約11cm、短辺約8cm		

	商品名	白磯鮑水煮
	内容量	1kg(13粒前後)
	荷姿	4PC×2
	原材料産地	オーストラリア
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	アワビ
	開封後保存期間	10℃5日 (条件により異なる)
商品説明		
塩分と旨味をプラスし、より美味しさをアップさせました。 肝付きで仕立てており、肝には砂がほとんど含まれていません。 サイズ目安:長辺約8.5cm、短辺約6cm		

	商品名	えぞ鮑水煮
	内容量	20粒
	荷姿	5PC×2
	原材料産地	韓国
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	あわび
	開封後保存期間	10℃5日 (条件により異なる)
商品説明		
塩分と旨味をプラスし、より美味しさをアップさせました。 肝付きで仕立てており、肝には砂がほとんど含まれていません。		

	商品名	えぞ鮑八方だし煮
	内容量	20粒
	荷姿	5PC×2
	原材料産地	韓国又は台湾
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	小麦・あわび・大豆
	開封後保存期間	10℃5日 (条件により異なる)
商品説明		
えぞあわびを殻と肝を外し、八方だし風の味つけで煮上げました。 やわらかく、程良い弾力ある食感が特徴。		

あわび

	商品名	蒸しあわび
	内容量	6・8・10粒
	荷姿	6PC又は8PC×2
	原材料産地	オーストラリア
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	アワビ
	開封後保存期間	10℃2日 (条件により異なる)
商品説明		
殻付のあわびを、旨味を逃さないよう低温で蒸し上げました。生に近い状態で凍結していますので、加熱調味をしてご使用ください。		

	商品名	えぞあわび煮貝(液無)
	内容量	9・12・16・20・25粒
	荷姿	10PC×2
	原材料産地	台湾又は韓国
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	小麦・あわび・大豆
	開封後保存期間	10℃2日 (条件により異なる)
商品説明		
えぞあわびを殻付のまま煮貝にしました。弾力のある食感と、醤油の味付けがお酒に合います。		

	商品名	えぞあわび味付 3つ切
	内容量	16粒
	荷姿	10PC×2
	原材料産地	台湾又は韓国
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	小麦・あわび・大豆
	開封後保存期間	10℃5日 (条件により異なる)
商品説明		
えぞあわび煮貝の肝を外し、食べやすい3つ切にし、殻に戻しました。弾力のある食感と、醤油の味付けがお酒に合います。		

	商品名	鮑煮貝こく旨スライス
	内容量	8粒
	荷姿	10PC×2
	原材料産地	オーストラリア
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	あわび
	開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)
商品説明		
あわびをオイスターソース調味液で煮た後、5mm幅にスライスして殻へ盛り付けました。まろやかさと旨味のバランスの良さが美味しさを引き立てています。おせち商材におすすめです。殻長約8～8.5cm		

	商品名	えぞあわび煮貝(液有)
	内容量	20粒
	荷姿	5PC×2
	原材料産地	台湾又は韓国
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	小麦・あわび・大豆
	開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)
商品説明		
えぞあわびを殻付きのまま煮貝にしました。味は和風醤油味で、煮貝独特の食感が特徴です。おせちにおすすめ。		

	商品名	えぞあわび煮貝(液有)
	内容量	35粒
	荷姿	5PC×2
	原材料産地	中国
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	小麦・あわび・大豆
	開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)
商品説明		
中国産のえぞあわびを殻付きのまま煮貝にしました。味は和風醤油味で、煮貝独特の食感が特徴です。おせちにおすすめ。		

	商品名	無添加鮑スライス
	内容量	1粒
	荷姿	20PC×5BL
	原材料産地	チリ
	保管温度	冷蔵
	賞味期限	30日
	アレルギー	小麦・あわび・大豆
	開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)
商品説明		
無添加商品といっても様々なものがありますが、本品は原材料に添加物を使用していません。肝は取り除き、スライス加工を施してあるため開封するだけで食べられる手軽さです。		

その他の貝類

	商品名	味つけ国産パイ貝
	内容量	20粒
	荷姿	5PC×2
	原材料産地	国産
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	小麦・大豆
	開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)
商品説明		
活パイ貝を素早く加工しました。身は弾力があります。素材の味わいを生かした一品です。		

	商品名	味つけパイ貝
	内容量	1kg
	荷姿	4PC×2
	原材料産地	インド又はパキスタン
	保管温度	冷蔵
	賞味期限	90日
	アレルギー	小麦・大豆
	開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)
商品説明		
天然の貝を使用。殻付の貝を素材の引き立つ醤油味に仕上げました。大袋ですので業務用として最適です。お酒のおつまみやオードブル等におすすめです。約65～70粒前後入/pc。		

	商品名	つぶ貝(水煮・味付)
	内容量	500g
	荷姿	5PC×2
	原材料産地	カナダ
	保管温度	水煮:冷凍、味付き:冷蔵
	賞味期限	水煮:1年、味付き:60日
	アレルギー	水煮:なし、味付:小麦・大豆
	開封後保存期間	水煮:10℃3日 味付:10℃7日
商品説明		
つぶ貝本来の旨味を逃さず仕上げました。貝の感触と甘みが絶妙です。		

	商品名	国産つぶ貝(水煮・味付)
	内容量	500g
	荷姿	6PC×2
	原材料産地	国産
	保管温度	水煮:冷凍、味付き:冷蔵
	賞味期限	水煮:1年、味付き:60日
	アレルギー	水煮:なし、味付:小麦・大豆
	開封後保存期間	水煮:10℃5日 味付:10℃7日
商品説明		
国産けつぶを使用。やわらかく口あたりのよい食感です。		

	商品名	国産つぶ水煮スライス
	内容量	500g
	荷姿	6PC×2
	原材料産地	国産
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	なし
	開封後保存期間	10℃5日 (条件により異なる)
商品説明		
国産けつぶを使用。やわらかく口あたりのよい水煮に仕上げました。使いやすいよう1cmにスライス済みです。		

	商品名	とこぶし煮貝
	内容量	25・30粒
	荷姿	10PC×2
	原材料産地	台湾
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	小麦・大豆
	開封後保存期間	10℃3日 (条件により異なる)
商品説明		
活とこぶしを素早く加工しました。身はやわらかく、弾力があります。素材の味わいを生かした一品です。		

	商品名	ヒメサザエ煮貝
	内容量	20粒(小)
	荷姿	5PC×2
	原材料産地	国産
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	小麦・大豆
	開封後保存期間	10℃7日 (条件により異なる)
商品説明		
国産ヒメサザエを使用。殻付きで、素材の旨味はそのままに、醤油味の煮貝にしました。		

	商品名	つば焼用さざえ(水煮・味付)
	内容量	9粒
	荷姿	6PC×2
	原材料産地	国産
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	水煮:なし、味付:小麦・大豆
	開封後保存期間	お早目にお召し上がりください
商品説明		
天然さざえをつば抜きし、黒もじを刺しました。肝は生に近い状態ですので加熱してお召し上がりください。		

洋風食材

	商品名	えぞ鮑のコンフィ
	内容量	24粒
	荷姿	5PC×2
	原材料産地	台湾
	保管温度	冷凍
	賞味期限	540日以内
	アレルギー	あわび・大豆
	開封後保存期間	10℃5日 (条件により異なる)
商品説明		
えぞあわびをシンプルな味付けで、火を入れ過ぎない様オイルに漬けて低温で調理(コンフィに)に仕上げました。しっとりとやわらかい食感が特徴です。サイズ目安:長辺約6.5cm、短辺約4.5cm		

	商品名	つぶ貝のコンフィ
	内容量	200g
	荷姿	20PC×2
	原材料産地	イギリス
	保管温度	冷凍
	賞味期限	540日以内
	アレルギー	大豆
	開封後保存期間	10℃5日 (条件により異なる)
商品説明		
つぶ貝をフランス料理「コンフィ」に仕上げました。低温の油でじっくりと加熱する事で、しっとりとやわらかな食感になっております。約20粒入り。		

	商品名	ほっき貝のコンフィ
	内容量	200g
	荷姿	20PC×2
	原材料産地	カナダ
	保管温度	冷凍
	賞味期限	540日以内
	アレルギー	大豆
	開封後保存期間	10℃5日 (条件により異なる)
商品説明		
ほっき貝をフランス料理「コンフィ」に仕上げました。低温の油でじっくりと加熱する事で、しっとりとやわらかな食感になっております。約18～22枚入り。		

	商品名	ほたてのコンフィ
	内容量	200g
	荷姿	20PC×2
	原材料産地	国産(北海道)
	保管温度	冷凍
	賞味期限	540日以内
	アレルギー	大豆
	開封後保存期間	10℃5日 (条件により異なる)
商品説明		
帆立をフランス料理「コンフィ」に仕上げました。低温の油でじっくりと加熱する事で、しっとりとやわらかな食感になっております。約37～41粒入り。		

	商品名	スモークサーモントラウトスライス
	内容量	500g
	荷姿	10PC×2
	原材料産地	チリ
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年以内
	アレルギー	さけ
	開封後保存期間	10℃3日 (条件により異なる)
商品説明		
透明度の高い海の養殖場で育った活魚だけを使用。塩、砂糖以外の添加物を使用せず味付し、薫り高いオークのチップで燻製をかけました。ドリップが少なく、しっとりと旨味が豊富です。		

生食商品

	商品名	活締めえぞ鮑スライス(S・M)
	内容量	5粒
	荷姿	20PC×2
	原材料産地	中国
	保管温度	冷凍
	賞味期限	2年
	アレルギー	あわび
	開封後保存期間	10℃1日 (条件により異なる)
商品説明		
活アワビを手早く加工しますので、身はコリコリとした歯ごたえと繊細な甘みがあります。食べやすいサイズにスライスしてあります。冷蔵解凍し、グレーズ水を取り除いて頂き、そのままお刺身としてお召し上がり頂けます。S:殻長約6.2cm、M:殻長約6.7cm。		

	商品名	えぞ鮑スライス(L)
	内容量	5粒
	荷姿	60PC×1
	原材料産地	韓国
	保管温度	冷凍
	賞味期限	2年
	アレルギー	あわび
	開封後保存期間	10℃1日 (条件により異なる)
商品説明		
活アワビを手早く加工しますので、身はコリコリとした歯ごたえと繊細な甘みがあります。食べやすいサイズにスライスしてあります。冷蔵解凍し、グレーズ水を取り除いて頂き、そのままお刺身としてお召し上がり頂けます。		

	商品名	熟成マグロスモーク
	内容量	3kg(5～7本)
	荷姿	3kg×3
	原材料産地	国産
	保管温度	冷凍
	賞味期限	180日
	アレルギー	大豆
	開封後保存期間	10℃2日 (条件により異なる)
商品説明		
国内で水揚げされたピンチョウマグロを使用。その素材を生かし、独特な香り高い燻製品に仕上げました。パウチサイズ目安:約長辺27cm×短辺10cm×高さ5.5cm		

原料

	商品名	原料 ポイルえぞあわび
	内容量	500g
	荷姿	10PC×2
	原材料産地	中国
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	あわび
	開封後保存期間	解凍後は短時間で使い切り
	商品説明	

成長の良い太ったあわびを軽くポイルして冷凍してあります。あわびの旨味や香りは残しつつ、やわらかな食感です。500gあたり約28粒入。

	商品名	原料 ポイルえぞあわび
	内容量	1kg(20/30～90/100)
	荷姿	5PC×2
	原材料産地	韓国又は台湾
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	あわび
	開封後保存期間	解凍後は短時間で使い切り
	商品説明	

成長の良い太ったあわびを軽くポイルして冷凍してあります。あわびの旨味や香りは残しつつ、やわらかな食感です。

	商品名	原料 活あわび
	内容量	250～500g
	荷姿	-
	原材料産地	オーストラリア
	保管温度	冷蔵
	賞味期限	-
	アレルギー	あわび
	開封後保存期間	-
	商品説明	

オーストラリアのきれいな海で海藻を食べて育った、天然のアワビです。

	商品名	原料 活えぞあわび
	内容量	各規格
	荷姿	-
	原材料産地	韓国
	保管温度	冷蔵
	賞味期限	-
	アレルギー	あわび
	開封後保存期間	-
	商品説明	

養殖のえぞあわびです。弾力があり、食感も香りも良いのが特徴です。

	商品名	生冷凍えぞあわび
	内容量	10粒(70/80サイズ)
	荷姿	5PC×2
	原材料産地	韓国
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	あわび
	開封後保存期間	解凍後は短時間で使い切り
	商品説明	

わかめと昆布で育てた韓国産えぞあわびを加熱せずに素早く凍結しました。養殖ですので、品質のバラつきがほとんどありません。殻長…8.4cm前後

	商品名	生冷凍グリーンリップ
	内容量	1kg(2Lサイズ)
	荷姿	5PC×2
	原材料産地	オーストラリア
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	あわび
	開封後保存期間	解凍後は短時間で使い切り
	商品説明	

世界に比類のない恵まれた環境で育ったあわび(養殖)を生冷凍しました。深い旨味とやわらかな食感が特徴です。乾燥を防ぐため、グレーズが付いています。約10～11粒入/kg。

	商品名	原料 ムール貝(スチーム)
	内容量	500g
	荷姿	10PC×2
	原材料産地	チリ
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	なし
	開封後保存期間	解凍後は短時間で使い切り
	商品説明	

良質なムール貝を殻付きのままポイルし、旨味を引き出して凍結しました。味わい豊かで様々な料理にお使い頂けます。パック内の汁には貝の旨味が入っており、ダシとしてご利用できます。加熱済み商品です。

	商品名	satzumilfeeユ
	内容量	24枚
	荷姿	-
	原材料産地	(さつまいも)国産
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	乳成分・小麦・卵・大豆
	開封後保存期間	解凍後は短時間で使い切り
商品説明		
さつま芋を重ね、甘めのアバレイユを流し込み焼き上げました。オードブル・付け合わせ・デザート等様々な用途でご使用頂けます。冷蔵解凍後そのまましくは、低温オープン加熱してお召し上がりください。H25×W60×L300mm		

	商品名	酒粕入りチーズカステラ
	内容量	30本
	荷姿	-
	原材料産地	(チーズ)オーストラリア
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	乳成分・小麦・卵・大豆・ゼラチン
	開封後保存期間	解凍後は短時間で使い切り
商品説明		
酒粕を混ぜ込んだベーカドチーズケーキです。甘さ控えめですので、オードブル・付け合わせでもご使用頂けます。冷蔵解凍後そのまましくは、低温オープン加熱してお召し上がりください。H30×W40×L350mm		

	商品名	ちりめん山椒チーズ寄せ
	内容量	20枚
	荷姿	-
	原材料産地	(チーズ)オーストラリア
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	乳成分・小麦・卵・大豆・ゼラチン
	開封後保存期間	解凍後は短時間で使い切り
商品説明		
高級珍味ちりめん山椒をクリームチーズムースで寄せました。オードブル用。冷蔵解凍後そのままお召し上がりください。H27×W85×L225mm		

	商品名	二色パプリカムース(固め)
	内容量	24本
	荷姿	-
	原材料産地	(コンソメ)国内製造
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	乳成分・小麦・卵・大豆・ゼラチン・牛肉・鶏肉
	開封後保存期間	解凍後は短時間で使い切り
商品説明		
赤・黄パプリカムースを2層に流し固めた色合いの良い商品です。オードブル用。冷蔵解凍後そのままお召し上がりください。H35×W30×L340mm		

	商品名	人参テリーヌ(クミン風味)
	内容量	24本
	荷姿	-
	原材料産地	(人参)国産
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	卵・乳成分・ゼラチン・大豆
	開封後保存期間	解凍後は短時間で使い切り
商品説明		
人参のムースに相性の良いクミンのアクセントを加えました。オードブル用。冷蔵解凍後そのままお召し上がりください。H35×W30×L340mm		

	商品名	野菜のプレス(S)
	内容量	24本
	荷姿	-
	原材料産地	(コンソメ)国内製造
	保管温度	冷凍
	賞味期限	1年
	アレルギー	乳成分・小麦・卵・大豆・ゼラチン・牛肉・鶏肉
	開封後保存期間	解凍後は短時間で使い切り
商品説明		
赤パプリカ・ブロッコリー・人参・カリフラワーを4層にコンソメジュレで流し固めました。オードブル用。冷蔵解凍後そのままお召し上がりください。H30×W40×L360mm		