

第4回 はこだて水産食品展示フェア

出展社リスト



ブース No	出展社名	今回のオススメ品	取扱商品
01	イシオ食品 (株)	まるごと焼きいか 国産のするめいかの胴体をまるごと使用し、いかの旨みと香ばしい風味を引き出す為に強火で焼き上げました。	函館こがね、甘酢いか、一夜干するめさき、くんせいさきいか
02	(株) 竹田食品	味付つぶ 北海道産のつぶ貝を丸ごと使用。醤油ベースの調味タレで味付けし、やわらかく仕上げました。	無着色いか塩辛、濃旨いか塩辛、しおから屋の塩辛、鉄人仕込
03	(株) 三友食品	前浜あたりめ 前浜で獲れた生原料を使用し、直火で焼き上げました。	函館こがね、ソフトさきいか、さきいかくん、チーズスティック
04	(株) 道水	真いか 美味焼 北海道産するめいかを短冊状にカットして焼き網の上で香ばしく焼き上げました。いかの旨味を封じ込めた商品です。	炭火風焼いか、真いかお造り、真いか旨味焼、数の子松前漬
05	中水食品工業 (株)	寒干し棒鱈甘露煮 北海道産の助宗鱈を寒干ししてやわらかく炊き上げました。	うま煮シリーズ、松前漬各種、炊き込みごはん
06	(株) 道南冷蔵	帆立くん 北海道産の帆立を、ソフトな食感を保ちつつ旨みを凝縮させ、スモークしました。	焼鮭ほぐし、いくら醤油漬、帆立醤油漬、たらこ、味付数の子
07	脇商事 (株)	がごめ昆布のパウダー 北海道函館近辺でとれ、健康食品として注目されている、ガゴメ昆布を使いやすいパウダーにしました。	粉末各種 (昆布、若布、いか、えび、たこ、かに) 業務用昆布 (刻み、原藻) するめ (刻み、切りいか)
08	(株) かくまん	いか粕漬 秋田の蔵の「北鹿」の酒粕で漬込みました。足をぎっしり詰込みボリューム感と食べごたえを追求しました。	いかめし、ジャンボいかめし、いか粕漬、いか粕漬わさび味
09	(株) エビス商会	尾札部昆布プレミアムカット 漁師との提携で作った当社オリジナルの商品です。手作業でカットした事によりきれいで使いやすいだし昆布です。	天日干するめ、むしりこまい、昆布粉末、刻みスルメ・昆布
10	(株) ウロコニ星野水産	ソフト鮭とば 北海道産の銀鮭を使用し、着色料は使用せず、独自の製法により、こだわりをもって製造しております。	焼きあたりめ、北海弁天塩辛、数の子入松前漬
11	及能 (株) 「食品部」	にしん昆布巻 北海道産の昆布を使用し、良質なにしんを丁寧に巻き上げた昔ながらの昆布巻です。	昆布巻各種、佃煮各種、その他水産加工品
12	山栄食品工業 (株)	しゃぶりんこん 肉厚昆布を味付けし柔らかく仕上げました。しゃぶって昆布のおいしさを楽しめる海の恵みのおやつ昆布です。	ぱりっこ、莖わかめ、セサミわかめ、のしするめ、黒糖バリバリ昆布
13	兼八水産 (株)	いか塩辛 函館近海で水揚げされた真いか (するめいか) を原料にいか全体を使い昔ながらの製法でじっくり熟成させました。	ゆず風味皮むきいかさし塩辛、いか粕漬、函館いかそうめん
14	(有) さいとう 函館えさん昆布の会	ソーメン昆布 春3月の柔らかい真昆布を細かく刻み、乾燥したものです。無添加の自然食品で美味しく食べれます。	がごめとろる昆布、おしやぶり昆布、細切がごめ昆布、だし昆布、野菜昆布
15	(有) 三協印カトウ食品	ひとくちシリーズ ひとくちタイプで開けやすく食べやすいイージーオープンの真空個包装商品です。	いかくん、カラマールフロマージュ、チーズいか、みそのしくん
16	(株) カワシマ	銀聖鮭づけ丼 北海道日高沖で漁獲された高級秋鮭ブランドの銀聖鮭を原料とし、秘伝の特製タレに漬け込んだ醤油漬です。	スモークサーモン、ハムレッド、づけ丼、鯉スモーク、本山漬焼きほぐし

ブース No	出展社名	今回のオススメ品	取扱商品
17	メイホク食品 (株)	焼するめこだわり醤油味 するめいかをヒゲタ醤油「本膳」といかの魚醤等をブレンドしたこだわりの調味に漬けて焼き上げました。	焼するめこだわり醤油、ディップするおつまみ、おいしいかなんこつ、熟成ビーフジャーキー
18	(株) 岩崎水産	ご当地干物シリーズ 全国各地の代表的な魚を数量限定で函館の浜風で干物にしました。ご当地の味をぜひご賞味ください。	干物シリーズ、いち押し身欠にしん、北海道の魚を食べましょう
19	(株) 北食	明太いかさし 北海道産の真いかを使用し、ピリ辛の明太子と和えました。	いかのおとし子、いか塩辛、炙りいかチーズ、たこわさび
20	(株) 三豊 函館工場	朝漁れいか沖漬 いかの街函館近海で獲れたするめいかを弊社独自の秘伝のたれに漬け込み老若男女に好まれる味に仕上げた商品です。	北海道仕込みいか塩辛、北海道仕込みするめいか塩辛、いか塩辛、ホッキ貝サラダ
21	三印三浦水産 (株)	いくら醤油漬 原料・製法にこだわり、当社オリジナルの特性醤油ダレに漬込み、素材の持ち味を十分に活かした逸品です。	前浜おしゃぶり、スルメ、真いかスルメスティック胴、ホタテ貝ひも
22	トナミ食品工業 (株)	北海真だら昆布 北海道産の新鮮な真だらを北海道産おぼろ昆布で漬込みました。解凍後のドリップやスポンジ化の防止処理剤の商品です。	鮮涼一番活いかお造り、北海ます昆布、いかシュウマイ、帆立丸ごと唐揚げ
23	函館市・(財) 函館地域産業振興財団	都市エリア産学官連携促進事業成果品等 都市エリア産学官連携促進事業で開発された製品や各種表彰を受けた優良製品を一室に集めて展示・紹介します。	都市エリア産学官連携促進事業成果品 (イカ・ガゴメ利用商品・試作品) 表彰商品
24	函館こがね部会	部会員 9 社の函館こがね 函館こがねは、新鮮な原料と合成保存料を使わないさきいか商品の元祖であり、商標登録を有した函館を代表する珍味です。	部会員 9 社の函館こがね製品、函館こがね (さきいか) の実演・試食提供
25	(株) 布目	燻汐 国産いかの肝臓と塩を桜チップで香り豊かに燻製し、風味まるやかに仕上げた、無着色の塩辛です。	本数の子 黄金松前、社長のいか塩辛、手造り塩辛、真いか沖漬
26	山一食品 (株)	チーズいか 肉厚のイカを原料に使用し、ソフト感のある「太裂き」に仕上げ、溶かしたチーズをからめました。	スズランさきいか、函館こがね、あたりめ純、いか・たご燻製品等の乾燥珍味
27	(株) イチヨ水産	松前漬 今話題のガゴメ昆布を 100% 使用し、函館産のいかとオランダ産の子を調味した、ねばりの強い健康志向の商品です。	松前漬、酢いか、いか塩辛、明太子、いか粕漬、たら子、いかわさび漬
28	朝日食品 (株)	鮭フレーク (からふとます) 国内産のからふとますを使用し骨、皮を丁寧に取り除きフレークに仕上げました。特有の臭みもありません。	荒ほぐし鮭、ピリ辛くん、荒ほぐし明太風、やわらかくんさき
29	東日本フーズ (株)	さんま燻製 北海道厚岸沖で水揚げされる旬のさんまを使用し、素材の味が生きる様、ソフトタイプで仕上げたこだわりの逸品。	スモークサーモン、サンマ燻製、サバ燻製、帆立燻製
30	小田島水産食品 (株)	本樽仕込いか塩辛 函館産の真いかを天然塩で木樽に漬けて1週間毎日、棒でかき混ぜて熟成させた、まるやかで深みのある味です。	おばあちゃんの松前漬
21	一印青山水産 (株)	いか姿焼き 一枚一枚職人が丁寧に手焼きし、昔なつかしい電化焼きを再現しました。非常にソフトな食感をご賞味下さい。	いか姿焼き、純のしいか 天然調味、純焼き足 天然調理、浜干し太さき
32	(株) エビスバック	炙りいか 砂糖と食塩で味付けし、さっと炙りました。	いかごはん、酢いか、炙りいか

ブース No	出展社名	今回のオススメ品	取扱商品
33	(有) カネサク大出博三商店	本造りいか塩辛 函館のスルメイカを使用し、20～60日間杉樽に漬け込む伝統的な製法によりイカの旨味を引き出した塩辛。	本造りいか塩辛、するめ塩辛
34	(株) 丸味	焼酎さきいか 肉厚の良質な大型赤いかを焼酎にじっくり漬け込みふっくら焼き上げました。ボリューム感と温かみのある商品。	のしいか、昆布茶、石崎わかめ、鮭とば、姿のしいか、和風さきいか
35	(株) カワシヨク	ほたて甘露煮 北海道産のホタテを特製の調味液に漬込み、じっくり炊き込みました。全国水産加工食料展大阪府知事賞受賞。	くらげ中華、いか塩辛柚子入り、くらげキムチ、たこわさび
36	ソネ食品 (株)	いかにあられ 紫いかを原料に、いかにあられに加工いたしました。昔の味を思い出しながらご賞味ください。	いかにあられ、くんせいさきいか、ごま昆布、たこ風味いかくん
37	マルキチ食品 (株)	ネパネバ昆布 函館産ガゴメ昆布と真昆布を、科学調味料を使用せず、リンゴ酢で味付けし1食分のカップに入れた商品です。	味の舟にしん巻、味の舟たらこ巻、食卓シリーズ、生昆布巻、ネパネバ昆布
38	(株) チガイチ青山	ソフトさきいか 函館近海でとれたイカを鮮度の良いうちにダルマ加工し、一つ一つの工程をていねいにつくりおいしく仕上げました。	ソフトさきいか、皮付きさきいか、くんさきいか
39	よねや食品 (株)	鱈菜の花漬 鱈、菜の花、数の子を甘酢で漬け込んだ、口当たりの良い甘酢漬です。	松前漬、昆布巻、かずの子ソーラン漬、昆布佃煮、秘造ソーラン漬
40	長谷食品 (株)	炙りスモークたらチーズ たらチーズを炙り焼きし、桜チップでまろやかなスモーク仕上げにしました。食べやすい一口サイズです。	焼いかだるまさん、こんがり焼きいか、炙り焼いか、焼あたりめ
41	(株) ま印水産	かにみそ (缶・瓶) 各種 かにみそペースト (内臓) を食塩だけを入れ、無添加で仕上げ、すべて手作業で仕上げた一品です。	紅鮭くんせい各種、べにしん、鱈くんせい各種、かにみそ各種
42	函館フレッシュフーズ (株)	いかにごはん いかにもち米うるち米を詰めて甘辛く煮込み柔らかく仕上げております。	いかにごはん、チーズサンド、あたりめ、くんせいさきいか、鮭トバ
43	(有) マルナマ食品	炊き上げ生いかめし 函館産真いかに北海道産米を詰め、電子レンジ簡単調理で炊きたてのやわらかくて美味しいいかめしが味わえます。	いかめし (レトルトパック) いかそうめん、冷凍いかめし、活いか沖漬
44	(株) マルナマ古清商店	函館活けるめいか 全国の何処でも、函館の地元で食べる「いか」と同じ状態の、とれたての味と食感が味わえます。	正油いくら、定塩二鮭フィーレー、真いか一夜干し、生干こまい
45	函館タナベ食品 (株)	海鮮しゅうまい三昧 北海道産のこだわり素材を主原料としふんわり美味しく仕上げた、いか、かに、帆立のしゅうまいをセットにしました。	海鮮しゅうまい三昧、辛子めんたいこ、いかしゅうまい、かにしゅうまい
46	(名) カネサク大出商店	酢いか塩辛 保存料・増粘多糖類・PH調整剤・香料、未使用!! 無着色で函館産の鳥賊で造った発酵食品です!!	酢いか塩辛、酢いか粕漬、酢いか塩辛・いか粕漬セット
47	(株) ミキヤ	皮付焼きあし 皮付きのあしを、皮付きのまま香ばしく焼き上げロールを掛け、柔らかく仕上げました。	ソフトさきいか、あたりめ・ロール、するめそーめん、一夜干しあたりめ
48	(株) 山の中村商店	いかの粕漬 鮮度のよいいかをポイルし調味酒粕に漬けた逸品です。	いかの粕漬、真いか沖漬 いか山海漬、明太沖漬 一夜干いか、いか酢みそ和え、松前漬