

鮮魚

根室やつぱり旨さんまは

根室の「さんま」は脂のりが良く、とても美味しいと言われています。鮮度の良い「さんま」を厳選し、獲れたてのさんまを産地より全国へお届けします。

○ 塩さんま
新鮮なさんまを塩でじめました。そのまま焼いてお召し上がりください。

○ 塩麹さんま
根室産のさんまの中でも、確かな品質の原料だけを選び抜き、塩麹に漬みました。

○ ピリ辛さんま
旬のさんまをピリ辛のタレに漬け込みました。そのまま焼いてお召し上がりください。

○ 糀さんま
さんまの旨みをぐっと引き出す「糀さんま」。北国に伝わる伝統食です。流水で糀を落とし水気をとってから、焼いてお召し上がりください。

○ ねぎ塩さんま
根室産のさんまの中でも、確かな品質の原料だけを選び抜き、ねぎ塩に漬みました。

○ さんまみりん干し
根室産のさんまを開きにし、みりん干しにいたしました。さっと焼いてお召し上がりください。

○ サンマ缶詰・味付(醤油)
旬の期間限定(9月~10月)に獲れた鮮度の良い脂ののったさんまを家庭的な味に仕上げました。

○ サンマ缶詰・甘露煮
さんま本来の味をそこなわないよう、根室近海で日帰りする漁船が獲った鮮度の良いさんまのみを使用し、特製タレでじっくり煮込み、やわらかく仕上げました。

○ しめさば
冷たい海の北育ち。身が引き締まったしめ鮭です。

○ いわし缶詰・味付
いわし本来の味をそこなわないよう、鮮度の良い脂ののったいわしを使用し、やわらかく仕上げました。

○ いわし缶詰・水煮
いわし本来の味をそこなわないよう、鮮度の良い脂ののったいわしを使用し、水煮にしました。

○ ねぎ塩いわし
根室で水揚げされた脂ののったまいわしをねぎ塩で味付けしました。ご飯のおかずや晩酌のお供に最適の一品です。

○ 塩麹いわし
根室産のいわしの中でも、確かな品質の原料だけを選び抜き、塩麹に漬込みました。

○ ピリ辛いわし
根室産の脂がたっぷりののったいわしを加工しました。ごはんがすすみます!

○ たこ足

○ 北海しまえび

○ 紅鮭切身

○ たら白子

○ いくら醤油漬
新鮮な鮭卵だけを使用し、杉山水産特製のタレで漬け込んだ「いくら」です。いくら丼や手巻き寿司にどうぞ。