

商 品 名	商 品 内 容	写 真
<p><a href="#">大分県宇佐 開運勝ちえび</a></p> <p>&lt;特長&gt; 大分県宇佐平野から青々と広がる豊前海では、昔より赤えび漁が盛んに行われ、当地長洲では取れたての赤えびを釜揚げして干し、えびの殻をたたいて取り除き、食べやすとした「かちえび」が特産として有名です。</p>	<p>&lt;内容量&gt; 40g入り</p> <p>&lt;原材料&gt; 赤エビ、食塩</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; えび、かに</p>	
<p><a href="#">かちえびで作った食べるラー油</a></p> <p>&lt;特長&gt; 宇佐市長洲名産のかちえびを用いて作った味の良い食べるラー油です。湯布院料理研究会代表の「新江憲一先生」がプロデュースしてくださっております。</p>	<p>&lt;内容量&gt; 85g 瓶入り</p> <p>&lt;原材料&gt; かちえび、乾燥貝柱、とうがらし、ごま油、サラダ油、ごぼう、たまねぎ、豆板醤、コチュジャン、カシューナッツ、生姜、味噌、砂糖、ゴマ</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; 小麦、えび、大豆</p>	
<p><a href="#">大分県長洲名産赤えび</a></p> <p>&lt;特長&gt; 大分県宇佐市は、緑豊かな平野と漁業の栄える豊前海に恵まれています。当社の「長洲赤えび」は、豊前海で水揚げした、獲れたての赤えびを乾燥させた「鮮度が命」の逸品です。国産ならではの鮮度と品質の良さをお楽しみ下さい。</p>	<p>&lt;内容量&gt; 30g</p> <p>&lt;原材料&gt; 赤えび</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; えび、かに</p>	
<p><a href="#">鱧しゃぶセット(生)長身</a></p> <p>&lt;特長&gt; 鱧しゃぶセット(生)長身 豊前海産の新鮮さがお勧めです。もちもち・ぷりぷりとした楽しい食感をご賞味下さい。画像は、300g/3000円(税込)になります。</p>	<p>&lt;内容量&gt; 300g</p> <p>&lt;原材料&gt; 鱧</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt;</p>	
<p><a href="#">冷凍ゆでわたりかに(中)</a></p> <p>&lt;特長&gt; 冷凍ゆでわたりかに(中)1.0kg入り(5~6匹)大分産天然物です。縁起の良い名前の蟹の美味しさを是非</p>	<p>&lt;内容量&gt; 1kg</p> <p>&lt;原材料&gt; 蟹</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; かに</p>	
<p>その他取扱商品</p> <p>カチエビ、ハモしゃぶセット、かちえびラー油、はもラー油</p>		
<p>上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。</p> <p style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> 催事販売                <input type="checkbox"/> デイリー                <input type="checkbox"/> ギフト                <input type="checkbox"/> 通信販売         </p>		
<p>主要な取引先 県内 株式会社トキハ 県外</p>		
<p>企業名 <a href="#">有限会社 上野水産</a></p> <p>住所 宇佐市長洲4287番地</p> <p>URL <a href="http://www.uenosuisan.co.jp">http://www.uenosuisan.co.jp</a></p>	<p>TEL 0978-38-0011</p> <p>FAX 0978-38-0734</p> <p>Email <a href="mailto:yu.ueno@basil.ocn.ne.jp">yu.ueno@basil.ocn.ne.jp</a></p>	

商 品 名	商 品 内 容	写 真
<p><a href="#">はもシウマイ</a></p> <p>&lt;特長&gt; 豊前海で水揚げされた鱧を使用したソフトなシウマイ</p>	<p>&lt;内容量&gt; 6個入り</p> <p>&lt;原材料&gt; 魚肉、シウマイの皮、小麦粉、コーンスターチ、玉ねぎ、植物油、澱粉、卵黄、醤油、食塩、ハモ、砂糖、調味料</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; 小麦、卵、大豆</p>	
<p><a href="#">いかシウマイ</a></p> <p>&lt;特長&gt; イカの食感を味わえるソフトなシウマイ</p>	<p>&lt;内容量&gt; 6個入り</p> <p>&lt;原材料&gt; 魚肉、シウマイの皮、小麦粉、コーンスターチ、玉ねぎ、植物油、澱粉、卵黄、醤油、食塩、いか、砂糖、調味料</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; 小麦、卵、大豆</p>	
<p><a href="#">手打ち天</a></p> <p>&lt;特長&gt; 職人により一枚一枚単念に造りました</p>	<p>&lt;内容量&gt; 二枚入り</p> <p>&lt;原材料&gt; 魚肉、澱粉、卵白、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)魚介エキス、PH調整剤</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; 卵、大豆</p>	
<p><a href="#">えびしゅうまい</a></p> <p>&lt;特長&gt; 魚肉とエビの旨みがマックスし、柔らかさを追求しました。</p>	<p>&lt;内容量&gt; 6個入り</p> <p>&lt;原材料&gt; 玉ねぎ、スケソウダラ、コーン油、ワンタン衣、小麦、澱粉、食塩、酒精、還元澱粉加水分解物、精製マルトース、植物油、えび、澱粉、卵黄、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、薄口醤油、添加水</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; 小麦、卵、えび</p>	
<p>その他取扱商品</p>		
<p>上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。</p>		<p>催事販売 <input checked="" type="checkbox"/> デイリー <input type="checkbox"/> ギフト <input checked="" type="checkbox"/> 通信販売</p>
<p>主要な取引先 県内 トキハインダストリー 県外 トライアルカンパニー</p>		
<p>企業名 <a href="#">地方卸売市場 株式会社 高田魚市場</a> 住所 豊後高田市高田2247-1 URL</p>		<p>TEL 0978-24-3500 FAX 0978-24-3504 Email info@takadauoichiba.co.jp</p>

商品名	商品内容	写真	
<b>重点売込み商品</b> <b>郷土料理 冷凍赤丸寿司(かます)</b> <特長> 佐伯市米水津に伝わる郷土料理「丸寿司」を、よりおいしく、食べやすく作り上げました。大分県産の鮮度抜群のかますを酢メにし、赤しそでくるんだお寿司です。高鮮度維持凍結により、解凍後そのままお召し上がりいただけます。	<内容量> バルク15貫入 <原材料> 酢飯(米(大分県産)、砂糖、醸造酢、食塩、酒)、かます甘酢漬(かます(大分県産)、合わせ酢、醸造酢、食塩)、赤しそ梅酢漬(赤しそ(大分県産)、梅酢、食塩)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料 <アレルギー表示品目> なし		
	希望小売価格 1貫150円 保存方法 要冷凍(-18℃以下) 年間生産量 864,000本(全魚種トータル) ケース人数 12 発注単位 応相談 賞味期限 製造から 解凍後2日 商品サイズ(横/奥行/ ) 19cm   28cm   3.5cm		
	<内容量> バルク18貫入 <原材料> 酢飯(米(大分県産)、砂糖、醸造酢、食塩、酒)、いわし甘酢漬(いわし(大分県産)、合わせ酢、醸造酢、食塩)、赤しそ梅酢漬(赤しそ(大分県産)、梅酢、食塩)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料 <アレルギー表示品目> なし		
	希望小売価格 1貫150円 保存方法 要冷凍(-18℃以下) 年間生産量 864,000本(全魚種トータル) ケース人数 12 発注単位 応相談 賞味期限 製造から 解凍後2日 商品サイズ(横/奥行/ ) 19cm   28cm   3.5cm		
	<内容量> バルク15貫前後入 <原材料> 酢飯(米(大分県産)、砂糖、醸造酢、食塩、酒)、あじ甘酢漬(あじ、合わせ酢、醸造酢、食塩)、赤しそ梅酢漬(赤しそ(大分県産)、梅酢、食塩)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料 <アレルギー表示品目> なし		
希望小売価格 1貫150円 保存方法 要冷凍(-18℃以下) 年間生産量 864,000本(全魚種トータル) ケース人数 12 発注単位 応相談 賞味期限 製造から 解凍後2日 商品サイズ(横/奥行/ ) 19cm   28cm   3.5cm			
<内容量> バルク16貫入 <原材料> 酢飯(米(大分県産)、砂糖、醸造酢、食塩、酒)、このしろ甘酢漬(このしろ(大分県産)、合わせ酢、醸造酢、食塩)、赤しそ梅酢漬(赤しそ(大分県産)、梅酢、食塩)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料 <アレルギー表示品目> なし			
希望小売価格 1貫150円 保存方法 要冷凍(-18℃以下) 年間生産量 864,000本(全魚種トータル) ケース人数 12 発注単位 応相談 賞味期限 製造から 解凍後2日 商品サイズ(横/奥行/ ) 19cm   28cm   3.5cm			
<内容量> 8枚~10枚(130g)、タレ(75g)(2人前) <原材料> まあじ(九州産)、でんぷん粉、タレ(醤油、砂糖、味醂、米発酵調味料、調味料(核酸)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)) <アレルギー表示品目> 小麦、大豆			
希望小売価格 ¥498 保存方法 要冷凍(-18℃以下) 年間生産量 ケース人数 20 発注単位 応相談 賞味期限 製造から180日 商品サイズ(横/奥行/ ) 16.5cm   27cm   3cm			
その他取扱商品 干物(開き、丸干)、干物詰合せ、寿司ネタ・フライ用フィーレ等の海鮮惣菜原料			
上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。	催事販売 <input type="radio"/> デイリー <input type="radio"/> ギフト <input type="radio"/> 通信販売		
主要な取引先 県内 トキハ、トキハインダストリー、道の駅、佐伯海の市場O、コープおおいた、等 県外 大手百貨店、大手スーパー、生協、など			
企業名 高橋水産株式会社 住所 佐伯市米水津大字宮野浦21-1 URL <a href="http://www.bungonohimono.co.jp/">http://www.bungonohimono.co.jp/</a>	TEL 0972-36-7006 FAX 0972-36-7007 Email <a href="mailto:gift@bungonohimono.co.jp">gift@bungonohimono.co.jp</a>		

商品名	商品内容	写真	
重点 売込 み商 品	<p><b>豊後の姫鱧 骨切</b></p> <p>&lt;内容量&gt; 500g</p> <p>&lt;特長&gt; 収穫後活け締めをし原魚をより良い状態のまま骨切りします。その後、即時に急速凍結(プロトン凍結)処理をする事で新鮮な旨み豊富な状態を維持し、年間を通して美味しい鱧を流通させる事が可能となりました。</p> <p>&lt;原材料&gt; 鱧(大分県産)</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; 無し</p>	<p>希望小売価格 1600</p> <p>保存方法 -18℃以下</p> <p>年間生産量 50トン</p> <p>ケース入数 25P</p> <p>発注単位 1ケース</p> <p>賞味期限 製造から 1年</p> <p>商品サイズ(横/奥行/高さ) 220   330   50</p>	
	<p><b>豊後の姫鱧 骨切(明太子漬)</b></p> <p>&lt;内容量&gt; 100g</p> <p>&lt;特長&gt; 国東半島で獲れる希少価値の高い鱧と、品質の高いスケウダラの卵巣を、五十年以上続く秘伝の唐辛子調味液で漬け込みました。</p> <p>&lt;原材料&gt; 鱧(大分県産)、すけとうだらの卵巣(ロシア又はアメリカ)、食塩、発酵調味料、鰹節エキス、唐辛子、昆布エキス、ベース調味料、椎茸エキス、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、酸化防止剤(V, C)、ナイアシン、着色料(赤102、黄5、赤3)、発色剤(亜硝酸Na)、酸素</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; 無し</p>	<p>希望小売価格 400</p> <p>保存方法 -18℃以下</p> <p>年間生産量 10トン</p> <p>ケース入数 100P</p> <p>発注単位 1ケース</p> <p>賞味期限 製造から 1年</p> <p>商品サイズ(横/奥行/高さ) 130   200   30</p>	
	<p><b>豊後の姫だこ(ボイル)</b></p> <p>&lt;内容量&gt; 500g~1500g</p> <p>&lt;特長&gt; 国東半島で獲れた真だこは身のしまりが良く、味が良いと言われています。この良質のだこを独自の製法で湯であげました。</p> <p>&lt;原材料&gt; 蛸(大分県産)、塩、みょうばん</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; 無し</p>	<p>希望小売価格 2300/kg</p> <p>保存方法 -18℃以下</p> <p>年間生産量 10トン</p> <p>ケース入数 約12~30匹</p> <p>発注単位 1ケース</p> <p>賞味期限 製造から 1年</p> <p>商品サイズ(横/奥行/高さ)</p>	
	<p><b>豊後の姫だこ(味付)</b></p> <p>&lt;内容量&gt; 500g~1500g</p> <p>&lt;特長&gt; 国東半島で獲れた真だこは身のしまりが良く、味が良いと言われています。この良質のだこを独自の製法と味付けで煮あげました。</p> <p>&lt;原材料&gt; 蛸(大分県産)、塩、みょうばん、酢、しょうゆ、アミノ酸等</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; 無し</p>	<p>希望小売価格 3000/kg</p> <p>保存方法 -18℃以下</p> <p>年間生産量 10トン</p> <p>ケース入数 約12~30匹</p> <p>発注単位 1ケース</p> <p>賞味期限 製造から 1年</p> <p>商品サイズ(横/奥行/高さ)</p>	
その他取扱商品			
上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。		<input type="checkbox"/> 惣菜販売 <input type="checkbox"/> デイリー <input checked="" type="checkbox"/> ギフト <input type="checkbox"/> 通信販売	
主要な取引先 県内 イオン九州、生協 県外 株式会社プリンスホテル、六本木ヒルズクラブ、			
企業名 <a href="#">ハナマル食品(株)</a> 住所 大分県国東市国東町小原4001 URL	TEL 0978-73-0870 FAX 0978-73-0871 Email <a href="mailto:hanamaru@hana-shoku.co.jp">hanamaru@hana-shoku.co.jp</a>		

商品名	商品内容	写真
<p><b>重点売込み商品</b></p> <p><b>エソの手造りすり身</b></p> <p>&lt;特長&gt; 豊後水道、蒲江港にて水揚げされた新鮮なエソをだけを使用。創業当時からかわらない製法で丁寧に仕上げたすり身です。鍋料理やお味噌汁などに入れれば最高の具になります。</p>	<p>&lt;内容量&gt; 1枚75g前後</p> <p>&lt;原材料&gt; エソ、さとう、食塩、卵、料理酒、調味料(アミノ酸等)、食品重曹</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; 卵</p>	<p>希望小売価格 324円</p> <p>保存方法 冷蔵</p> <p>年間生産量</p> <p>ケース入数</p> <p>発注単位</p> <p>賞味期限</p> <p>製造から 製造日より5日</p> <p>商品サイズ(横/奥行/高さ) 16.9cm   10.4cm   3.1cm</p> 
<p><b>エソの天ぷら</b></p> <p>&lt;特長&gt; 豊後水道、蒲江港にて水揚げされた新鮮なエソをだけを使用。創業当時からかわらない製法で丁寧に仕上げたすり身を丁寧に一枚一枚手揚げした一品です。</p>	<p>&lt;内容量&gt; 1枚75g前後</p> <p>&lt;原材料&gt; エソ、さとう、食塩、卵、料理酒、調味料(アミノ酸等)、食品重曹</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; 卵</p>	<p>希望小売価格 324円</p> <p>保存方法 冷蔵</p> <p>年間生産量</p> <p>ケース入数</p> <p>発注単位</p> <p>賞味期限</p> <p>製造から 製造日より5日</p> <p>商品サイズ(横/奥行/高さ)</p> 
<p><b>アジの手造りすり身</b></p> <p>&lt;特長&gt; 豊後水道、蒲江港にて水揚げされた新鮮なアジだけを使用したすり身です。採れたてのアジを漁港目の前の当社加工場にて製造しておりますので、新鮮な状態を保てます。</p>	<p>&lt;内容量&gt; 1枚75g前後</p> <p>&lt;原材料&gt; 鱈、さとう、食塩、卵、料理酒、調味料(アミノ酸等)、食品重曹</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; 卵、えび、かに</p>	<p>希望小売価格 324円</p> <p>保存方法 冷蔵保存</p> <p>年間生産量</p> <p>ケース入数</p> <p>発注単位</p> <p>賞味期限</p> <p>製造から 製造日より5日</p> <p>商品サイズ(横/奥行/高さ)</p> 
<p><b>アジの天ぷら</b></p> <p>&lt;特長&gt; 豊後水道、蒲江港にて水揚げされた新鮮なアジだけを使用したすり身です。採れたてのアジを漁港目の前の当社加工場にて製造しておりますので、新鮮な状態を保てます。</p>	<p>&lt;内容量&gt; 1枚75g前後</p> <p>&lt;原材料&gt; 鱈、さとう、食塩、卵、料理酒、調味料(アミノ酸等)、食品重曹</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; 卵、えび、かに</p>	<p>希望小売価格 324円</p> <p>保存方法 冷蔵</p> <p>年間生産量</p> <p>ケース入数</p> <p>発注単位</p> <p>賞味期限</p> <p>製造から 製造日より5日</p> <p>商品サイズ(横/奥行/高さ)</p> 
<p>その他取扱商品</p>		
<p>上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。</p> <p style="text-align: center;">(催事販売) (デイリー) (ギフト) (通信販売)</p>		
<p>主要な取引先 県内 マルミヤストア・Aコープ九州・イオン・マルシヨク 県外 イオン九州</p>		
<p>企業名 <b>早川商店</b> 住所 佐伯市蒲江大字蒲江浦3546-4 URL <a href="http://hayakawa-surimi.jp/">http://hayakawa-surimi.jp/</a></p>	<p>TEL 0972-42-0178 FAX 050-3730-7059 Email h-hayakawa@saiki.tv</p>	

商品名	商品内容	写真	
重点売込み商品	<p><b>さば生みりん</b></p> <p>&lt;内容量&gt; 3尾真空パック</p> <p>&lt;特長&gt; 原料は、脂ののった旬の時期のものだけを使用しています。胡麻の香りが魚の味を引き立てます。</p> <p>&lt;原材料&gt; 真鯖、水飴、砂糖、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん、胡麻、唐辛子、調味料(アミノ酸)</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; 小麦、さば、大豆</p>	<p>希望小売価格 420円</p> <p>保存方法 要冷凍(-18℃以下)</p> <p>年間生産量 5,000パック</p> <p>ケース人数 40パック</p> <p>発注単位 1ケース</p> <p>賞味期限 製造から 陳列から31日</p> <p>商品サイズ(横/奥行/ ) 23cm   33cm   2cm</p>	
	<p><b>あじ生みりん</b></p> <p>&lt;内容量&gt; 6尾袋</p> <p>&lt;特長&gt; 三代続く秘伝のタレに一昼夜漬け込みます。甘すぎず、辛すぎず上品な味わいです。</p> <p>&lt;原材料&gt; あじ、水飴、砂糖、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん、胡麻、唐辛子、調味料(アミノ酸)</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; 小麦、大豆</p>	<p>希望小売価格 370円</p> <p>保存方法 要冷凍(-18℃以下)</p> <p>年間生産量 5,000袋</p> <p>ケース人数 45袋</p> <p>発注単位 1ケース</p> <p>賞味期限 製造から 陳列から31日</p> <p>商品サイズ(横/奥行/ ) 20cm   27cm   2cm</p>	
	<p><b>いか一夜干し</b></p> <p>&lt;内容量&gt; 1尾真空パック</p> <p>&lt;特長&gt; 魚体も大きく、洗い塩程度の塩加減と水切り程度の乾燥なので、色んな料理に使えます。</p> <p>&lt;原材料&gt; 松いか、食塩</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; いか</p>	<p>希望小売価格 370円</p> <p>保存方法 要冷凍(-18℃以下)</p> <p>年間生産量 13,000パック</p> <p>ケース人数 40パック</p> <p>発注単位 1ケース</p> <p>賞味期限 製造から 陳列から31日</p> <p>商品サイズ(横/奥行/ ) 23cm   33cm   2cm</p>	
	<p><b>真あじ開き</b></p> <p>&lt;内容量&gt; 3尾袋</p> <p>&lt;特長&gt; 干物の定番。冷凍魚は使用せず鮮度の良い魚のみを加工します。</p> <p>&lt;原材料&gt; 真あじ、食塩、ビタミンC</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt;</p>	<p>希望小売価格 370円</p> <p>保存方法 要冷凍(-18℃以下)</p> <p>年間生産量 15,000袋</p> <p>ケース人数 30袋</p> <p>発注単位 1ケース</p> <p>賞味期限 製造から 陳列から31日</p> <p>商品サイズ(横/奥行/ ) 21cm   30cm   4cm</p>	
	<p><b>ウルメ丸干し</b></p> <p>&lt;内容量&gt; 1串袋</p> <p>&lt;特長&gt; イワシ類の中では一番姿もよく、クセもなく万人向きです。甘塩仕立てにしてあります。</p> <p>&lt;原材料&gt; うるめいわし、食塩</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt;</p>	<p>希望小売価格 260円</p> <p>保存方法 要冷凍(-18℃以下)</p> <p>年間生産量 5000袋</p> <p>ケース人数 45袋</p> <p>発注単位 1ケース</p> <p>賞味期限 製造から 陳列から31日</p> <p>商品サイズ(横/奥行/ ) 21cm   24cm   1cm</p>	
<p>その他取扱商品</p> <p>その他丸干し(あじ、真いわし、きびなご、片口いわし)、その他開き干し(かます、チダイ、真さば、あおりいか)、いりこ その他みりん干し(タチウオ、かます、いわし)</p>			
<p>上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。</p>		<p>催事販売 <input type="radio"/> デイリー <input type="radio"/> ギフト <input type="radio"/> 通信販売</p>	
<p>主要な取引先 県内 県外</p>			
<p>企業名 <a href="#">有限会社 ヤマク海産</a></p> <p>住所 佐伯市蒲江大字蒲江浦5094番地</p> <p>URL</p>	<p>TEL 0972-42-0072</p> <p>FAX 0972-42-1832</p> <p>Email <a href="mailto:yamaku@saiki.tv">yamaku@saiki.tv</a></p>		

商 品 名	商 品 内 容	写 真
<p><b>ごまだし 120g</b></p> <p>&lt;特長&gt; 大分県佐伯市の郷土料理です。「かます」を焼いてすりつぶし、ごま、醤油、みりんを合わせて調味料にしたものです。そのまま湯に溶かして、うどんのおつゆとして食べる食べ方が一般的ですが、様々なお料理にお使いいただけます。</p>	<p>&lt;内容量&gt; 120g</p> <p>&lt;原材料&gt;</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; 小麦、大豆</p>	
<p><b>あじ開き(4枚)</b></p> <p>&lt;特長&gt; 九州産の鮮度のよい鱈のみを厳選して使用。ミネラル豊富なこだわりの天日塩を使用し一夜干しに仕上げました。丁度良い塩加減が人気の秘密で、弊社の一押しの一品です。</p>	<p>&lt;内容量&gt; 4枚</p> <p>&lt;原材料&gt; 真あじ(九州産)、食塩(天日塩)、酸化防止剤(ビタミンC、茶抽出物)</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt;</p>	
<p><b>福ふくいわし5尾P</b></p> <p>&lt;特長&gt; 瀬戸内海産の新鮮で脂ののった真いわしのみを厳選して、こだわりの天日塩で一夜干しに仕上げました。節分いわし用におすすめの一品です。</p>	<p>&lt;内容量&gt; 5尾</p> <p>&lt;原材料&gt; 真いわし(瀬戸内海産)、食塩</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt;</p>	
<p><b>うるめ丸干し</b></p> <p>&lt;特長&gt; 国内産の鮮度の良い魚のみを厳選して、ミネラル豊富な天日塩を使用して、一夜干しに仕上げました。弊社いち押しの商品です。いわしの仲間の中で最も高級な魚とされています。美味しく、味にクセがありません。</p>	<p>&lt;内容量&gt; 10尾~16尾</p> <p>&lt;原材料&gt; うるめいわし</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt;</p>	
<p><b>ヤマジンのぎょろっけ</b></p> <p>&lt;特長&gt; 新鮮な魚肉のみを厳選して使用。玉葱、キャベツ、人参、ピーマンを使用した「野菜と魚のコロッケ」です。サクとした食感と中からにじみ出る野菜と魚の旨味をご堪能下さい。健康志向の方にピッタリな一品です。</p>	<p>&lt;内容量&gt; 3枚</p> <p>&lt;原材料&gt;</p> <p>&lt;アレルギー表示品目&gt; 小麦</p>	
<p>その他取扱商品</p>		
<p>上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。</p>		<p>催事販売   デイリー   ギフト   <b>通信販売</b></p>
<p>主要な取引先   県内   大分魚市 等                   県外   うおいち大阪、シヨクリュー等</p>		
<p>企業名   <a href="#">株式会社 ヤマジン</a> 住所   佐伯市米水津大字色利浦字関網1808-7 URL   <a href="http://himonoya-yamajin.jp/">http://himonoya-yamajin.jp/</a></p>	<p>TEL   0972-36-7044 FAX   0972-36-7043 Email   yamajin@saiki.tv</p>	

商品名	商品内容		写真	
重点売込み商品 <b>うるめ焼いてます</b>	<内容量> 25g	希望小売価格 270(税抜き)		
	<特長> 大分県産のうるめを干物屋がベストな焼き加減で焼いて冷凍しています。常温に戻してそのままお召し上がりいただけます。	<原材料> うるめいわし 塩		保存方法 冷凍-18℃以下
	<アレルギー表示品目> 無	年間生産量		ケース入数 20袋×10箱 発注単位 20袋×10箱 賞味期限 冷蔵30日 製造から 1年
		商品サイズ(横/奥行/)		165 120 1
<b>ぶりもつ</b>	<内容量> 500g	希望小売価格 1,000円(税抜)		
	<特長> 大分県産のブリの胃袋を茹で、前処理済みです。味つけをしていないので様々な料理に使用できます。業務用です。	<原材料> ぶり		保存方法 冷凍-18℃以下
	<アレルギー表示品目> 無	年間生産量		ケース入数 発注単位 賞味期限 製造から 1年
		商品サイズ(横/奥行/)		
<b>中骨なしあじ開き</b>	<内容量> 3尾、4尾	希望小売価格 350円、400円(税抜)		
	<特長> あじの開きを食べやすいようにあじの中心の中骨を取り除いています。フライパンで調理が可能です。素揚げにすると頭もすべて食べることが可能です。	<原材料> 真あじ、食塩		保存方法 冷凍-18℃以下
	<アレルギー表示品目> 無	年間生産量		ケース入数 2×4、10×4 発注単位 1甲 賞味期限 冷蔵D+4日 製造から 1年
		商品サイズ(横/奥行/)		200 200 1
<b>あつめし(ブリ漬け)</b>	<内容量> 100g×2、ネギ、のり・ごま各2袋	希望小売価格 1000円(税抜)		
	<特長> 九州の甘口の醤油タレに大分県産のブリの切り身を漬けて、急速冷凍しています。10分ほど流水で解凍して、温かいご飯にのせると、簡単にあつめし丼ができます。業務用もあります。	<原材料> ぶり、あつめしたれ(しょうゆ、米発酵調味料、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖)、醸造酢、魚醤、調味料(アミノ酸)、添付袋「(ごま・のり)、ねぎ」		保存方法 冷凍-18℃以下
	<アレルギー表示品目> 小麦、大豆	年間生産量		ケース入数 20 発注単位 20 賞味期限 製造から 1年
		商品サイズ(横/奥行/)		185 135 35
<b>あつめしたれ</b>	<内容量> 360ml	希望小売価格 500円(税抜)		
	<特長> 大分県佐伯市米水津の漁師に昔から伝わる郷土料理の「あつめし(温飯)」の魚の漬け込み用として使われる九州の甘口醤油タレです。業務用に20mlの小袋と1.8ℓのペットボトルもあります。	<原材料> しょうゆ、米発酵調味料、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖)、醸造酢、魚醤、調味料(アミノ酸) 原料の一部に小麦、大豆を含む		保存方法 高温、直射日光を避け常温
	<アレルギー表示品目> 小麦、大豆	年間生産量		ケース入数 12 発注単位 12×2 賞味期限 製造から 1年
		商品サイズ(横/奥行/)		60 60 200
<b>その他取扱商品</b>				
各種開き、丸干し、フライ、切り身等 ご要望に応じて魚を使った加工品を作ります。				
上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。		催事販売 <input type="checkbox"/> デイリー <input checked="" type="checkbox"/> ギフト <input type="checkbox"/> 通信販売 <input type="checkbox"/>		
主要な取引先 県内 トキハ、トキハイングダストリー、コープ、学校給食会 県外 コープ九州、らでっしゅ				
企業名	株式会社 やまろ渡邊	TEL	0972-36-7165	
住所	佐伯市米水津大字宮野浦662番地	FAX	0972-36-7561	
URL	<a href="http://www.yamaro-watanabe.co.jp/">http://www.yamaro-watanabe.co.jp/</a>	Email	shou.watanabe@yamaro-watanabe.co	