


トナ三食品工業 直売店


TEL (0138) 48-2468 FAX (0138) 48-8910


住所 北斗市追分 4-6-8


営業時間 10:00 ~ 17:50

※税込み価格です。※写真はイメージです。外装が変わる場合がございます。

1  A いかソーメン 10人前 ¥4,600
B いかソーメン 8人前 ¥3,680
C いかソーメン 5人前 ¥2,300
D いかソーメン 3人前 ¥1,500

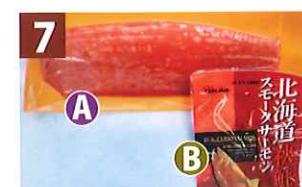
2  A いかソーメン(小) 3枚入 ¥650
B いかソーメン 2人前 ¥870
函館の近海で獲れた新鮮なイカで造ったお刺身です。専用タレ付。

3  A 北海たごタタキ 90g ¥420
B 北海たご薄造り 90g ¥500
新鮮なミズダコのタタキ・薄造りです。各ポン酢タレ付。

4  A お刺身たご(ポン酢タレ付) 300g ¥1,200
B お刺身たご(柚子胡椒タレ付) 50g×6列 ¥1,250
新鮮なミズダコのお造り。タレ付。


5  北海たごしゃぶ 140g (ポン酢タレ付) ¥650
北海道産の新鮮なミズダコをしゃぶしゃぶ用にカットしました。お刺身でもどうぞ。ポン酢タレ2個付


6  A ボイル毛ガニ 約450g ¥3,800
B ボイル毛ガニ 約600g ¥4,800
身がぎっしりと詰まった毛ガニです。冷蔵庫で解凍してお召し上がりください。

7  A 紅鮭ソフトスモーク 半身 ¥2,200
B 道産秋鮭スモークスライス 80g ¥300
紅鮭や秋鮭をじっくり丁寧に低温でスモークしました。

8  A 帆立の貝柱(刺身用) 300g ¥1,700
B 帆立の貝柱フレーク 500g ¥1,700
貝から外し、急速冷凍により新鮮な甘みのある貝柱が出来ました。

9  A 帆立貝柱ソフトスモーク 200g ¥1,300
B 帆立ソフトスモーク 120g ¥500


10  A たら子(道場水産) 500g ¥3,200
B たら子(長谷川水産) 200g ¥790
噴火湾産の厳選した助宗鱈の卵を低温で丁寧に仕上げた道南1番人気の「たら子」。

11  A 塩数の子 500g ¥3,000
B 味付数の子 400g ¥2,000
A 塩数の子は塩抜き後、醤油漬やわさび漬で。味、風味、歯ごたえをお楽しみください。


12  A 極上数の子松前漬 450g ¥1,300
B 蝦夷伝承の味(松前漬3種類) 360g ¥880
A 極上数の子松前漬は伝統の製法を忠実に守った松前漬。数の子が多く入っています。


13  A 数の子松前漬 450g ¥880
B 白造り松前漬 450g ¥880
いか、がごめ昆布、数の子やししゃも卵の松前漬、上品な醤油と白醤油の松前漬。

14  紅鮭の飯脂 200g ¥1,500
紅鮭、野菜、麴を混ぜ重石をのせて漬け込み、乳酸発酵させたなれずしです。

15  A いか塩辛木樽仕込 130g ¥580
B かんずり入りいか塩辛 120g ¥700
北海道産のスルメイカを使ったいかの塩辛です。

16  A いか刺し割烹 500g ¥500
B いかニラ割烹 500g ¥500
いかのヒレ(耳)部だけで作った歯ごたえのある醤油漬(沖漬風)

17  A いくら醤油漬 150g ¥2,000
B ますイクラ醤油漬 100g ¥900
A いくら醤油漬は、北海道産いくらを使用し、無添加で丁寧に作りました。

18  A ほっけの刺身2枚入 ¥750
B にしんの刺身5枚入 ¥450
新鮮なほっけやにしんで無ければ造れない刺身。市場にあまり出ない逸品です。

19  A 熟成塩紅鮭の切身 半身 ¥1,480
B 甘塩紅鮭のハラス 500g ¥1,300
焼魚の定番、紅鮭です。味が濃く、非常に脂のある切身です。


20  A 紅鮭西京漬 4切入 ¥520
B 紅鮭醤油漬 4切入 ¥520
ロシア産の紅鮭を西京味噌や醤油ダレに漬けました。

21  A 縞ほっけ一夜干し 300g以上 ¥700
B 真ほっけ一夜干し 250g ¥550
北海道の焼魚の定番、ほっけです。十分火を通したら、大根おろしとお醤油でどうぞ。

22  A さばの一夜干し 1枚入 ¥600
B 宗八かれい一夜干し 1枚入 ¥400
肉厚な身の脂がある干物。焼魚や煮物・揚物にも。

23  A ミンク鯨夕くらスライス 250g ¥1,400
B ミンク鯨夕くらブロック 500g ¥2,300
南氷洋で捕鯨されたミンクジラの本皮部分の塩漬です。

24  A ミンク鯨ベーコンスライス 100g ¥1,800
B ミンク鯨ベーコン切落し 100g ¥1,300
味がよく、柔らかい脂身があるミンク鯨は一番人気があります。高級品として贈物にもご利用できます。

25  鯨の竜田揚げ 500g ¥1,000
ツチクジラの赤肉を特製タレに漬込んで作りました。クジラ肉特有で少し崩れやすいです。


26  A くら缶詰 大和煮 160g ¥470
B くら缶詰 須の子 120g ¥700
独自のタレで煮付けました。なつかしい風味がご飯や肴に。


27  北海たご唐揚げ 400g ¥700
味付けをし、粉をからめてあるので、冷凍のまま揚げるだけでおいしくお召し上がり頂けます。


28  A 鮭とばスモーク 65g ¥460
B 鮭トバスライス 55g ¥450
北海道の乾物で人気の高い「鮭とば」。食べやすく細くカットや薄くスライスしています。


29  A やりいかジャン辛 500g ¥500
B いかヒレジャン辛 500g ¥600
いかヒレジャン辛は歯ごたえがあり、やりいかジャン辛は中華風の辛味タレで仕上げています。


30  A 白だるまいか 250g ¥500
B 白だるまいか 1kg ¥1,900
独自の製法で仕上げた味付のいかです。かるく火で炙ってからどうぞ。

31  A いかシューマイ 8個入 ¥380
B たごしゅうまい 8個入 ¥380
加熱してお召し上がり下さい。揚げると、より美味しくなります。


32  A 山の中村商店 いかの粕漬 3尾入 ¥1,600
B 山の中村商店 いか山海漬 3尾入 ¥1,600
新鮮なイカを、伝統技術で丁寧に造った函館の味をお楽しみください。

33  A にしんの甘露煮 3枚入 ¥380
B さんまの甘露煮 160g ¥380
C 子持ちししゃも甘露煮 120g ¥380


34  A いか旨味焼(アカイカ使用) 200g ¥400
B 野菜たっぷりいかつみれ 180g ¥250
A いか旨味焼は、独自の味付けやタレで作った逸品です。プリッとしたいカの食感を楽しみ下さい。

35  A 紅鮭中骨の水煮 150g ¥300
B 秋鮭中骨の水煮 150g ¥250
中骨の部位だけで、骨ごと食べられるように煮込みました。

36  A いか下足唐揚げ 500g ¥750
B いか軟骨唐揚げ 500g ¥800
函館や道産のイカを加工しました。凍ったまま揚げてお召し上がり下さい。

37  A 鮭入昆布太巻き 1本入 ¥360
B にしん入昆布太巻き 1本入 ¥360
脂ののった鮭と鰯を北海道の昆布で甘辛く炊きあげました。

38  いかおくらめかぶ 250g ¥460
北海道産の新鮮な「いか刺し」と中国産の「オクラ」「めかぶ」を当社で加工仕上げました。

39  A 細切りガゴメ昆布 40g ¥500
B 粗挽きガゴメ昆布 50g ¥520
がごめ昆布だけで作りました。水や醤油・麵つゆなどで召し上がり下さい。

40  A 焼じゃが 250g ¥280
B 焼じゃがスティック 500g ¥450
厚皮部のメークインで造りました。レンジで加熱するだけで簡単です。