



留萌振興局管内の主な物産品一覧

【水産加工品（甘エビ）】

<p>種別 写真</p> <p>加工品（水産加工品）</p> 	<p>商品名</p> <p>冷凍甘えび</p>	<p>規格</p> <p>1kg</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>3,672円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・港町市場増毛店 （遠藤水産直売店） ・港町市場札幌店 ・港町市場新千歳空港店</p> <p>オンラインショップ 営業してます！</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 (株) 遠藤水産</p> <p>住所 増毛町港町4-26</p> <p>担当者</p> <p>電話 0164-53-2000</p> <p>FAX 0164-53-3000</p> <p>email info@marukoendh.com</p> <p>H P https://www.marukoendh.com/</p>
<p>商品の特徴・商品への思い</p> <p>新鮮な獲れたて甘エビを窒素ガスとともにパック冷凍しています。窒素ガスを使って冷凍することで色や鮮度が保たれ、より新鮮な商品になっています。</p>					
<p>種別 写真</p> <p>加工品（水産加工品）</p> 	<p>商品名</p> <p>甘えび浜漬</p>	<p>規格</p> <p>180g</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>1,749円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・港町市場増毛店 （遠藤水産直売店） ・港町市場札幌店 ・港町市場新千歳空港店</p> <p>オンラインショップ 営業してます！</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 (株) 遠藤水産</p> <p>住所 増毛町港町4-26</p> <p>担当者</p> <p>電話 0164-53-2000</p> <p>FAX 0164-53-3000</p> <p>email info@marukoendh.com</p> <p>H P https://www.marukoendh.com/</p>
<p>商品の特徴・商品への思い</p> <p>前浜で獲れた甘エビをその日のうちに漬け込み、歯ごたえでわかる鮮度にこだわった逸品です。</p>					
<p>種別 写真</p> <p>加工品（水産加工品）</p> 	<p>商品名</p> <p>活えび沖漬</p>	<p>規格</p> <p>200g</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>2,430円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・本店（直売所）</p> <p>オンラインショップ 営業してます！</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 はますい (株)</p> <p>住所 増毛町別荘417-1</p> <p>担当者</p> <p>電話 0164-53-9410</p> <p>FAX 0164-53-9411</p> <p>email</p> <p>H P http://www.hamasui-y.com/</p>
<p>商品の特徴・商品への思い</p> <p>日本海産の新鮮な甘エビを「はますい」独自のピリ辛醤油の外に漬け込みました。</p>					

留萌振興局管内の主な物産品一覧

【水産加工品（甘エビ）】

<p>種別 写真</p> <p>加工品（水産加工品）</p> 	<p>商品名</p> <p>活えび塩水冷凍</p>	<p>規格</p> <p>200g</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>1,210円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・本店（直売所）</p> <p>オンラインショップ 営業してます！</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 ますい（株）</p> <p>住所 増毛町別荘4 1 7 - 1</p> <p>担当者</p> <p>電話 0 1 6 4 - 5 3 - 9 4 1 0</p> <p>FAX 0 1 6 4 - 5 3 - 9 4 1 1</p> <p>email</p> <p>H P http://www.hamasui-y.com/</p>
<p>種別 写真 追加</p> <p>加工品（水産加工品）</p> 	<p>商品名</p> <p>甘えびの塩辛</p>	<p>規格</p> <p>65 g</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>750円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・（株）重原商店 ・はぼろ温泉サンセット プラザ（道の駅）売店 ・ヨークタウン店（ハート タウンはぼろ内） ・北のにしん屋さん ・ホクレンショップ羽幌店 ・産直工房きたる ・久一販売部 ※直販可能</p> <p>オンラインショップ 営業してます！</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 （株）重原商店</p> <p>住所 羽幌町南1条3丁目3番地4</p> <p>担当者 重原 伸昭</p> <p>電話 0 1 6 4 - 6 2 - 2 1 3 8</p> <p>FAX 0 1 6 4 - 6 2 - 2 8 4 2</p> <p>email marujuu@amber.plala.or.jp</p> <p>H P http://www.shigehara.jp/</p>
<p>種別 写真</p> <p>加工品（水産加工品）</p> 	<p>商品名</p> <p>甘えびわさび</p>	<p>規格</p> <p>65 g</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>750円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・（株）重原商店 ・はぼろ温泉サンセット プラザ（道の駅）売店 ・ヨークタウン店（ハート タウンはぼろ内） ・北のにしん屋さん ・ホクレンショップ羽幌店 ・産直工房きたる ・久一販売部 ※直販可</p> <p>オンラインショップ 営業してます！</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 （株）重原商店</p> <p>住所 羽幌町南1条3丁目3番地4</p> <p>担当者 重原 伸昭</p> <p>電話 0 1 6 4 - 6 2 - 2 1 3 8</p> <p>FAX 0 1 6 4 - 6 2 - 2 8 4 2</p> <p>email marujuu@amber.plala.or.jp</p> <p>H P http://www.shigehara.jp/</p>

留萌振興局管内の主な物産品一覧

【水産加工品（甘エビ）】

<p>種別 写真</p> <p>加工品（水産加工品）</p> 	<p>商品名</p> <p>丸干し甘えび</p>	<p>規格</p> <p>30g（約15尾）</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>500円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・北のにしん屋さん （渋谷水産直売所）</p> <p>ご注文はFAXにて お願いいたします。</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 (株) まるや渋谷水産</p> <p>住所 羽幌町浜町2丁目</p> <p>担当者 下山 敬太</p> <p>電話 0164-62-1840</p> <p>FAX 0164-62-5532</p> <p>email</p> <p>HP</p>
<p>種別 写真</p> <p>加工品（水産加工品）</p> 	<p>商品名</p> <p>甘えびのラスク ほたてと甘えびのラスク</p>	<p>規格</p> <p>各14枚入</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>1,188円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・甘えびファクトリー ・北海道暮らし百貨店 ・砂川ハイウェイオアシス ・ホクレンショップ羽幌店</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 (有) 蝦名漁業部/甘えびファクトリー</p> <p>住所 羽幌町幸町57番地</p> <p>担当者 蝦名 桃子</p> <p>電話 0164-68-7777</p> <p>FAX 0164-68-7380</p> <p>email</p> <p>HP http://amaebi.life</p>
<p>種別 写真</p> <p>加工品（水産加工品）</p> 	<p>商品名</p> <p>甘えび丸干し</p>	<p>規格</p> <p>25g</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>1,000円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・直売所 ・電話注文 ・北極星（夏期） ・岬センター ・道の駅（ともしび）</p> <p>FAXでの注文承ってます！ （お申込み用紙はHPからダウンロードできます）</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 梅の干し（旧：梅澤商店）</p> <p>住所 初山別村字有明</p> <p>担当者 梅澤卓典</p> <p>電話 0164-68-1215</p> <p>FAX 0164-68-1283</p> <p>email umenohoc@gmail.com</p> <p>HP http://omezawashoten.com/index.html</p>
<p>商品の特徴・商品への思い</p> <p>羽幌産甘えびをこだわりの加工した逸品。味付けは食塩・酒・砂糖のみで、着色料などの添加物は一切不使用。色鮮やかな赤色は新鮮さの証拠です。</p> <p>【丸干し】 鮮度のよい甘えびをこだわりの製法で乾燥 北のハイグレード食品 + 2015 に選ばれました！</p> <p>【ふりかけ】 こだわりの製法で乾燥した甘えびを細かく粉砕</p>					