

留萌振興局管内の主な物産品一覧

【 留萌市 】

<p>種別 写真</p> <p>加工品（水産加工品）</p> 	<p>商品名</p> <p>いくら醤油漬</p>	<p>規格</p> <p>500 g (250 g × 2パック)</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>5,400円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・弊社へのお問い合わせを お願い致します。</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 (株)ヤマニ野口水産</p> <p>住所 北海道留萌市東雲町1丁目30番地</p> <p>担当者 安田</p> <p>電話 0 1 6 4 - 5 6 - 2 3 0 0</p> <p>FAX 0 1 6 4 - 5 6 - 2 2 0 1</p> <p>email obira@noguchisuisan.co.jp</p> <p>H P www.noguchisuisan.co.jp</p>
<p>種別 写真</p> <p>加工品（水産加工品）</p> 	<p>商品名</p> <p>北海たこわらか煮</p>	<p>規格</p> <p>(足・頭) 230 g</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>1,250円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・弊社へのお問い合わせを お願い致します。</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 (株)ヤマニ野口水産</p> <p>住所 北海道留萌市東雲町1丁目30番地</p> <p>担当者 安田</p> <p>電話 0 1 6 4 - 5 6 - 2 3 0 0</p> <p>FAX 0 1 6 4 - 5 6 - 2 2 0 1</p> <p>email obira@noguchisuisan.co.jp</p> <p>H P www.noguchisuisan.co.jp</p>
<p>種別 写真</p> <p>加工品（水産加工品）</p> 	<p>商品名</p> <p>やん衆どすこほい むしりほっけ</p>	<p>規格</p> <p>70 g 35 g</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>700円 450円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・弊社へのお問い合わせを お願い致します。</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 (株)ヤマニ野口水産</p> <p>住所 北海道留萌市東雲町1丁目30番地</p> <p>担当者 安田</p> <p>電話 0 1 6 4 - 5 6 - 2 3 0 0</p> <p>FAX 0 1 6 4 - 5 6 - 2 2 0 1</p> <p>email obira@noguchisuisan.co.jp</p> <p>H P www.noguchisuisan.co.jp</p>

留萌振興局管内の主な物産品一覧

【 留萌市 】

種別	写真	商品名	規格	価格（税込み）	販売先・購入方法	問い合わせ先（製造会社・販売会社）
加工品（水産加工品）		やん衆どすこほい 鮭とば	80 g 40 g	700円 450円	・弊社へのお問い合わせを お願い致します。	名称 (株)ヤマニ野口水産 住所 北海道留萌市東雲町1丁目30番地 担当者 安田 電話 0164-56-2300 FAX 0164-56-2201 email obira@noguchisuisan.co.jp H P www.noguchisuisan.co.jp
種別	写真	商品名	規格	価格（税込み）	販売先・購入方法	問い合わせ先（製造会社・販売会社）
加工品（水産加工品）		やん衆どすこほい にしん本燻	100 g 50 g	700円 450円	・弊社へのお問い合わせを お願い致します。	名称 (株)ヤマニ野口水産 住所 北海道留萌市東雲町1丁目30番地 担当者 安田 電話 0164-56-2300 FAX 0164-56-2201 email obira@noguchisuisan.co.jp H P www.noguchisuisan.co.jp
種別	写真	商品名	規格	価格（税込み）	販売先・購入方法	問い合わせ先（製造会社・販売会社）
加工品（水産加工品）		鮭ジャーキーブラック胡椒	27 g	要問合せ	・価格等は弊社へのお問 い合わせをお願い致します。	名称 (株)ヤマニ野口水産 住所 北海道留萌市東雲町1丁目30番地 担当者 福山 電話 0164-56-2300 FAX 0164-56-2201 email obira@noguchisuisan.co.jp H P www.noguchisuisan.co.jp

留萌振興局管内の主な物産品一覧

【 留萌市 】

種別	写真	商品名	規格	価格（税込み）	販売先・購入方法	問い合わせ先（製造会社・販売会社）
加工品（水産加工品）		こぼれ数の子燻製	40g	要問合せ	・価格等は弊社へのお問い合わせをお願い致します。	名称 (株)ヤマニ野口水産 住所 北海道留萌市東雲町1丁目30番地 担当者 福山 電話 0164-56-2300 FAX 0164-56-2201 email obira@noguchisuisan.co.jp H P www.noguchisuisan.co.jp
商品の特徴・商品への思い		数の子を昔ながらの燻煙製法で燻製にいたしました。				
加工品（水産加工品）		鮭皮チップス プレーン	35g	要問合せ	・価格等は弊社へのお問い合わせをお願い致します。	名称 (株)ヤマニ野口水産 住所 北海道留萌市東雲町1丁目30番地 担当者 福山 電話 0164-56-2300 FAX 0164-56-2201 email obira@noguchisuisan.co.jp H P www.noguchisuisan.co.jp
商品の特徴・商品への思い		鮭とばの皮を油を使わずヘルシーにパリッとしたチップスにしました。				
加工品（水産加工品）		鮭皮チップス ハラス	35g	要問合せ	・価格等は弊社へのお問い合わせをお願い致します。	名称 (株)ヤマニ野口水産 住所 北海道留萌市東雲町1丁目30番地 担当者 福山 電話 0164-56-2300 FAX 0164-56-2201 email obira@noguchisuisan.co.jp H P www.noguchisuisan.co.jp
商品の特徴・商品への思い		鮭とばのハラスの皮を油を使わずヘルシーにパリッとしたチップスにしました。				

留萌振興局管内の主な物産品一覧

【 留萌市 】

種別	写真	商品名	規格	価格（税込み）	販売先・購入方法	問い合わせ先（販売会社）
加工品（水産加工品）		鮭皮チップス ブラックペッパー	35g	要問合せ		名称 (株)ヤマニ野口水産 住所 北海道留萌市東雲町1丁目30番地
		商品の特徴・商品への思い 鮭とばの皮を油を使わずヘルシーにパリッとしたチップスにし、当社独自のブラックペッパーでスパイシーに仕上げました。			・価格等は弊社へのお問い合わせをお願い致します。	担当者 福山 電話 0164-56-2300 FAX 0164-56-2201 email obira@noguchisuisan.co.jp H P www.noguchisuisan.co.jp
種別	写真	商品名	規格	価格（税込み）	販売先・購入方法	問い合わせ先（販売会社）
加工品（水産加工品）		ワイルドサーモン	60g	要問合せ		名称 (株)ヤマニ野口水産 住所 北海道留萌市東雲町1丁目30番地
		商品の特徴・商品への思い 北海道の天然秋鮭をワイルドにカット。皮をはがしてお召上がりください。			・価格等は弊社へのお問い合わせをお願い致します。	担当者 福山 電話 0164-56-2300 FAX 0164-56-2201 email obira@noguchisuisan.co.jp H P www.noguchisuisan.co.jp
種別	写真	商品名	規格	価格（税込み）	販売先・購入方法	問い合わせ先（製造会社・販売会社）
加工品（水産加工品）		やん衆鰯切込	300g	464円		名称 鈴木水産（株） 住所 留萌市瀬越町35-2
		商品の特徴・商品への思い 切込は北海道のソウルフードのひとつ。当社の鰯切込は 鮮度の良い鰯と甘口な米麴を使用し、数の子をふんだんに入れたご飯のおかず、酒のつまみにぴったりな逸品です。			・留萌おみやげ処お勝手屋「萌」 ・当社カクダ販売	担当者 野田 貴志 電話 0164-43-6419 FAX 0164-43-5851 email なし H P なし

留萌振興局管内の主な物産品一覧

【 留萌市 】

<p>種別 写真</p> <p>加工品（水産加工品）</p> 	<p>商品名</p> <p>味付数の子</p>	<p>規格</p> <p>400 g (200g×2)</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>3,980円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・留萌おみやげ処お勝手屋 「萌」 ・当社か如ヶ 販売</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 鈴木水産（株）</p> <p>住所 留萌市瀬越町3 5-2</p> <p>担当者 野田 貴志</p> <p>電話 0 1 6 4 - 4 3 - 6 4 1 9</p> <p>FAX 0 1 6 4 - 4 3 - 5 8 5 1</p> <p>email なし</p> <p>H P なし</p>
<p>商品の特徴・商品への思い</p> <p>数の子の風味をそのままに色、味、歯ざわりにこだわったご贈答用、オードブル、寿司ネタと幅広く支持されている商品です。 平成20年第48回水産庁長官賞受賞</p>					
<p>種別 写真</p> <p>加工品（水産加工品）</p> 	<p>商品名</p> <p>やん衆造り糠にしん</p>	<p>規格</p> <p>1尾</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>438円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・留萌おみやげ処お勝手屋 「萌」 ・当社か如ヶ 販売 ・道内スーパー</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 鈴木水産（株）</p> <p>住所 留萌市瀬越町3 5-2</p> <p>担当者 野田 貴志</p> <p>電話 0 1 6 4 - 4 3 - 6 4 1 9</p> <p>FAX 0 1 6 4 - 4 3 - 5 8 5 1</p> <p>email なし</p> <p>H P なし</p>
<p>商品の特徴・商品への思い</p> <p>糠にしんは留萌のソウルフード。 春に獲れる脂がのった大型の鯧のみを使い、当社独自の製法により鯧本来の旨みを極めた商品です。</p>					
<p>種別 写真</p> <p>加工品（水産加工品）</p> 	<p>商品名</p> <p>やん衆造り味付にしん</p>	<p>規格</p> <p>170 g</p>	<p>価格（税込み）</p> <p>680円</p>	<p>販売先・購入方法</p> <p>・留萌おみやげ処お勝手屋 「萌」 ・当社か如ヶ 販売</p>	<p>問い合わせ先（製造会社・販売会社）</p> <p>名称 鈴木水産（株）</p> <p>住所 留萌市瀬越町3 5-2</p> <p>担当者 野田 貴志</p> <p>電話 0 1 6 4 - 4 3 - 6 4 1 9</p> <p>FAX 0 1 6 4 - 4 3 - 5 8 5 1</p> <p>email なし</p> <p>H P なし</p>
<p>商品の特徴・商品への思い</p> <p>厳寒のアラスカで漁獲された大型のニシンを3枚におろし、くんせい風味の調味液で味付し、乾燥させたものです。レジャーやお酒のお供にご利用ください。</p>					