



(左) 高砂酒造の酒粕使用  
(右) 国稀酒造の酒粕使用



左から、ブラックペッパー味、プレーン味、ハラス

- ①北海道やん衆どすこほい鮭とば
- ②80g
- ③700円
- ④製造日から90日
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥各10個(混載可)・1ケース  
※道内2万円(送料込)から  
道外3万円(送料込)から
- ⑦独自に開発した調味液に2日間漬  
け込み、さらに15～30度の温風冷  
風の2段乾燥により鮭の旨味を引  
き出しております。鮭本来の味を  
凝縮させた品を、ご賞味ください。

- ①酒粕×鮭ジャーキー(高砂酒造の酒  
粕使用・国稀酒造の酒粕使用)
- ②各50g
- ③各500円
- ④製造日から90日
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥各10個(混載可)・1ケース  
※道内2万円(送料込)から  
道外3万円(送料込)から
- ⑦鮭の塩加減と酒粕の甘みが、バラ  
ンス良い味わいになっています。  
噛めば噛むほど酒粕の甘みと香り  
が広がっていきます。

- ①鮭皮チップス(ブラックペッパ  
ー味・プレーン味・ハラス)
- ②各35g ③各500円
- ④製造日から120日
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥各10個(混載可)・1ケース  
※道内2万円(送料込)から  
道外3万円(送料込)から
- ⑦鮭皮を独自の技術でノンフライ  
チップスにしました。ピリッと後  
引く辛みのブラックペッパー味、  
素材の味を楽しめるプレーン味、  
深みのある旨味のハラスの3種類。



- ①ホッケの燻製
- ②180g
- ③990円
- ④製造日から90日
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥各10個(混載可)・1ケース  
※道内2万円(送料込)から  
道外3万円(送料込)から
- ⑦脂が乗った身と甘塩っぱい味付け。  
噛めば噛むほど深みが増す燻製の  
旨味。皮をむいてお召し上がりく  
ださい。

- ①本格タコ刺し
- ②20g
- ③880円
- ④製造日から180日
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥各10個(混載可)・1ケース  
※道内2万円(送料込)から  
道外3万円(送料込)から
- ⑦北海道産のミズタコを使用。水に  
浸し約10分でたちまちタコのお刺  
身に。生そのもの食感と味わいが  
広がります。刺身はもちろん、マ  
リネにも。

- ①数の子の燻製
- ②50g
- ③1,000円
- ④製造日から90日
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥各10個(混載可)・1ケース  
※道内2万円(送料込)から  
道外3万円(送料込)から
- ⑦北海道伝統燻製法で仕上げてい  
ます。北海道産ナラ材を使用し、  
48時間じっくり燻製。伝統製法を  
知る限られた職人が素材からこだ  
わり、時間をかけた究極の一品。

## ●ヤマニ野口水産について…

昭和46年、留萌市元町にて創業。昭和51年に留萌市沖見町へ移転し、昭和57年に現在の場所に工場・事務所を移転しました。鮭製品の製造をきっかけに、平成5年、留萌管内小平町に鮭専用工場を新設。その後、平成29年には「ヨシムラ・フード・ホールディングスグループ」に入り、現在に至ります。

## ●ヤマニ野口水産のこだわり…

「北海道の伝統製法を守る」「添加物は出来るだけ使用しない」「子どもでも安心して食べられる商品の製造」にこだわっています。それらは繋がっており「北海道の伝統製法を守る」ことで「添加物の使用削減」になり、さらに調味液や製造工程の工夫でさらに削減が可能です。そうすることで、「子どもでも安心して食べられる商品」となると考えています。

## ●担当者の声…

商品を製造する際に使用する原料は、基本的に地元北海道のものを使用しています。創業以来、すべて手作業で丁寧加工・商品製造しています。鮭の乾燥方法や塩とばの製造方法、燻製には北海道産ナラ材を使用するなど伝統的な製法を大事にしながら、先代社長が試行錯誤してようやく辿り着いた味を大切にしています。また、使用する原料はすべて使い切ることを意識し、例えば、鮭皮は留萌市の事業者へ提供するとともに、自社でも「鮭皮チップス」として商品化することで、食品ロス削減を行っています。



写真左から「ヤマニ野口水産本社屋」「北海道産ナラ材を使用した燻製」「小野寺 正司 氏」

## 株式会社ヤマニ野口水産 (担当者：代表取締役社長 小野寺 正司)

住 所：本社・留萌工場/北海道留萌市東雲町1丁目30番地  
小平工場/北海道留萌郡小平町字小平町509番地  
TEL：本社/0164-42-1127 小平工場/0164-56-2300  
FAX：本社/0164-43-8835 小平工場/0164-56-2201

E-mail：onodera@noguchisuisan.co.jp  
H P：http://www.noguchisuisan.co.jp/  
オンラインショップ：https://store.noguchisuisan.co.jp/  
Twitter：https://mobile.twitter.com/noguchisuisan/with\_replies  
本社直売  
営業時間：8:00～17:00 定休日：土日祝(9月～12月は日のみ)  
※5月、8月、12月長期休みあり(GW、お盆、年末年始)



↑HPはこちら



↑オンラインショップ  
はこちら



↑Twitterはこちら