



①味付数の子(黄袋)(カナダ又はアメリカ産)

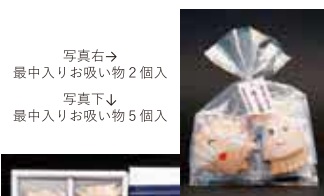
- ②100g
- ③770円(予想小売価格)
- ④冷凍2年(解凍後、解凍日含め14日)
- ⑤要冷蔵(10°C以下)
- ⑥20個入5合・1ケース から
- ⑦パリパリと食感のいい、本チャンの数の子を親しみやすい白醤油仕立てにして、食べ切りやすい量目になりました。解凍後1日ほど置くと本来の食感になります。

①みがにしん(青袋)(北海道産)

- ②150g
- ③500円(予想小売価格)
- ④冷凍1年半(解凍後、解凍日含め30日)
- ⑤要冷蔵(10°C以下)
- ⑥25個入2合・1ケース から
- ⑦北海道産ニシンを熟練の感覚で干し上げています。戻して煮物はもちろん、短く切り皮を取っておつまみなどでも美味しくお召し上がりいただけます。

①味付数の子(北海道産)

- ②150g
- ③2,150円(予想小売価格)
- ④冷凍2年(解凍後、解凍日含め14日)
- ⑤要冷凍(-18°C以下)
- ⑥10個入4合・1ケース から
- ⑦粒がしっかりとっていて、歯ざわりが輸入物と違う北海道産数の子を白醤油仕立てにしました。近年、漁獲が復活してきたといっても、まだまだ貴重な数の子です。どうぞ美味しくください。



写真右→
最中入りお吸い物2個入
写真下↓
最中入りお吸い物5個入



①にしん切込(ニシン：北海道産)

- ②250g
- ③750円(予想小売価格)
- ④冷凍1年(解凍後、解凍日含め5日)
- ⑤要冷凍(-18°C以下)
- ⑥60個入・1ケース から
- ⑦切込は、北海道で昔から保存食として親しまれています。岡田商店の切込は昔ながらの塩と麹で乳酸発酵させて作る伝統方法で製造しています。程よい塩気がご飯のお供に最適です。

①しめにしん(アメリカ産)

- ②2枚
- ③510円(予想小売価格)
- ④冷凍1年(解凍後、解凍日含め10日)
- ⑤要冷凍(-18°C以下)
- ⑥20個入2合・1ケース から
- ⑦程よい脂が乗ったニシンを甘酢で締めています。お刺身でお召し上がりいただけます。オリーブオイル、塩コショウなどと一緒にマリネにするのがオススメです。お酢で締めているので骨は気になりません。

①最中入りお吸い物

- ②2個入・5個入
- ③550円・1,550円(予想小売価格)
- ④常温(4ヶ月)
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥2個入:30個入・1ケース から
5個入:20個入・1ケース から
- ⑦具材の形をした最中の中にはそれぞれの具材が入っており、お湯を注ぐと、中の具材がお出汁の中に広がります。可愛いパッケージなのでちょっとした土産などに最適な品物です。

●  岡田商店について…

大正8年、海鮮問屋として創業。昭和58年に丸や岡田商店に改組し、昭和61年に第二冷凍工場、平成8年には第三冷凍工場と第二工場を新設しました。令和元年には創業100周年を迎えました。

●  岡田商店のこだわり…

前浜で獲れるニシン・数の子にこだわりを持って加工・製造しています。前浜で獲れるニシンはすぐに加工ができるため、数の子を取り出す際に「生腹出し」することができます。手間と時間はかかりますが、かずの子へのダメージが少なく、味が違います。また、「ニシン切込」や「身欠きニシン」といった伝統食は、昔ながらの作り方と味わいにこだわりを持って製造しています。特に「身欠きニシン」は、作り手も減少しており、このままでは伝統食が一つなくなってしまうという危機感から、食べ方の発信や手をかけずに食べられるような加工をして販売する等の取組を行っています。

● 担当者の声…

元はニシンの網元としてニシン漁・加工を生業としており「伝統的な食材を守る」「北海道の食文化を守る」ということをモットーに日々加工・製造を行っています。「伝統的な食材を守る」ことは「北海道の食文化を守る」ことに繋がります。結果的に添加物の使用が少ない安心安全な商品を作ることに繋がります。そうしてできた「昔から食べられている家庭の味」を多くの人に食べてもらいたいと考えています。



写真左から「丸や岡田商店本社社屋」「数の子腹出しの様子」「南田 純一 氏」

株式会社  岡田商店 (担当者：営業・業務係長 南田 純一)

住 所：北海道苫前郡苫前町字苫前27番地
 T E L：0164-64-2311
 F A X：0164-64-2323
 E-mail：maruya.minamida@gmail.com
 H P：https://maruyaokada08.wixsite.com/maruya
 Facebook：https://www.facebook.com/maruya.okada/

本社工場直売
 営業時間：8:00～16:30
 休業日：日曜、年末年始、GW、お盆



↑HPはこちら



↑Facebookはこちら