■水産 ■グロサリー ■惣菜

水産 カネタ食品㈱

担当 飯塚 俊明
☎ 0852-52-2005

ほぐれる食感 かに入りつみれ

日本海で獲れる紅ズワイガニを使用

日本海で獲れる紅ズワイガニを使用し、独自製法によって今までに無い、口の中でほぐれるような食感に仕上げました。

内容量／11個入　価格／298円(税別)

水産 ㈱セレビア

担当 竹内 千尋
☎ 0855-83-2120

島根県産フレッシュキャビア「盃 Sakazuki Caviar（玉櫻）」New

日本酒にくぐらすことで日本酒の香りをまとい、さらに深みを増したキャビア

地元邑南町の酒蔵「玉櫻酒造」の生酛純米山廃酒の日本酒にくぐらせて製造しました。シベリアの特被である後妹に感じるほのかな苦みと「玉櫻酒造」の深いうまみがちょうど良くあわさり、アッサリとしている中に日本酒の香りをまとった、うまみの強いキャビアです。

内容量／10g　価格／9,500円(税別)

グロサリー ㈲海士物産

担当 梅木 智史
☎ 090-6847-7432

イカカレー New

イカ好きにはたまらない！島根県産イカを使ったカレー

隠岐では最も寒い時期に獲れる肉厚なスルメイカを「寒シマメ」と言います。本品は寒シマメを中心に隠岐の最近海で獲れるヤリイカと淡路島産玉ねぎにこだわり、カレーは神戸市で有名なカレー専門店Mandrillさんと共同開発しました。アミノ酸等（うま味調味料）を使用せず内容量も160gにして少量で美味しいものを求めている消費者様に向けて商品開発しました。

内容量／160g　価格／600円(税別)

グロサリー ㈲ワタエー

担当 渡部 志郎
☎ 0853-62-3313

焼きのりふふふ

食べた皆さんが「ふふふ」と笑顔になるよう願いを込めて。

FREE（自由に）にFUN（楽しむ）FURIKAKE（ふりかけ）
地元高校生とのコラボ商品。

内容量／10g　価格／320円(税別)

水産 ㈲コクヨー

担当 板垣 崇史
☎ 0853-72-3160

いづもの 宍道湖しじみ(大粒)

使いたい時にすぐ使える 宍道湖のレトルトしじみ

若い力や お土産にも喜ばれる出雲大社をモチーフにしたパッケージです。身とだしをしっかり味わって頂ける大サイズ。濃厚で上品な香りのする宍道湖のしじみのレトルトです。常温で一年間日持ちするので、使いたいときにサッと使える商品です。

内容量／100g　価格／500円(税別)

水産 ㈱日本海隠岐活魚倶楽部

担当 清水 瑞穂
☎ 08514-6-1385

プロトン凍結ケンサキイカ

活きたイカを水揚げ直後に活〆処理をし、プロトン凍結機で鮮度良く冷凍しました

一杯ずつ丁寧に釣り上げた活イカを、水産から出た直後に活〆（シメ）処理をし、専用袋を脱気した上でプロトン凍結で水揚げ直後の鮮度を保ったまま急速冷凍しております。活イカを取り扱う際ならではの、鮮度抜群の冷凍ケンサキイカです。

内容量／SS（120g）～2L（300g）　価格／お問い合わせください

グロサリー ㈱吉寅商店

担当 堅田 玲佳
☎ 0855-28-1500

焼きあんこうだし New

焼あんこうの香りが癖になるあっさりしたうま味のだし

島根県浜田市にて水揚げされたあんこうのアラをロースト＆チップ加工し、粉末タイプのだしに仕上げました。基本のおだしから、アレンジメニューとして、だしパックの中身とあたたかいご飯を混ぜておにぎりやお茶漬けもおすすめです。

内容量／6g×5包　価格／500円(税別)

惣菜 ㈱ハードリーフクリエイト

担当 松田 祥蔵
☎ 080-5235-1173

太陽の日本海のイカと白ネギピザ 24㎝

太陽をイメージした新しい形のピザ！耳まで美味しいチーズ入り

日本海のイカをたっぷり使った人気のご当地ピザが太陽のピザシリーズで登場！
＜太陽のピザシリーズ＞7種類のフレーバーと20㎝、24㎝サイズバリエーション

内容量／1枚　価格／オープン

水産 ㈱さんれいフーズ

担当 岡 弘幸
☎ 0854-22-3588

かに屋がつくった かにのクリームコロッケ

国内で水揚げされた紅ズワイガニを使った かに屋のクリームコロッケ

国内で水揚げされた紅ズワイガニを使用し、新鮮なかにの風味の豊かさとクリームのなめらかさにこだわりました。かに屋ならではの美味しいコロッケに仕上げました。

内容量／40g／個　価格／お問い合わせください

水産 ㈱令和シーフーズ

担当 今田 伸吾
☎ 080-2945-8945

あなごそぼろ New

ご飯のお供に最適！冷ややっこやそーめんにも！

島根県産の煮穴子をメイン材料として、その中に粗状大豆たんぱくを混ぜ、生ふりかけ風のあなごそぼろを作りました。飲飯はご飯のお供。万人受けする商品です。その他、冷ややっこに乗せても、暑い時期にはそーめんにかけて食べても美味しく召し上がれます。

内容量／45g　価格／540円(税別)

水産 ㈱シーライフ

担当 河上 満貴
☎ 0855-23-3105

のどぐろ炙り漬け丼 New

素材を活かしたおとなの漬け丼

素材を最重視。少しでご飯をかき込むというような一般的な漬け丼の素とは異なり、ノドグロの鮮度と脂の甘さという素材を活かすための雲出少しへのこだわり（島根県奥出雲町にある森田醤油を使用。国産大豆、木桶仕込み、化学調味料無添加）があります。

内容量／80g　価格／700円(税別)

水産 若女食品㈱

担当 砂川 寛
☎ 0855-52-2468

(MSC) 貝柱風味フライ (アニメVer) New

貝柱っぽく作りました！

SDGs達を守る！その観点から、資源管理された魚を使った商品です。
国際認証MSC（海のエコラベル）認証商品です。白身魚を使って、ホタテの旨味の代替として、貝柱っぽく作った、貝柱風味フライです。

内容量／14個　価格／398円(税別)

しまね食品バイヤーズカタログの便利な使い方

しまね食品バイヤーズカタログ
https://www.shimane-f-buyers.jp/

島根県産品が1,200点以上掲載！
ぜひご活用ください。
しまね食品バイヤーズカタログ 検索

島根県内3信用金庫 ビジネスフェア・島根県産品展示商談会 2024

参加無料

島根県内の事業者が一堂に集結し、バイヤーの皆様に一押しの商品を紹介します！

2024 11/15(金)
くにびきメッセ 1階大展示場
（松江市学園南1丁目2番1号）

出展者 100社程度
島根県内の食品等製造事業者、農林漁業者、工芸品等製造事業者

来場の際は事前登録が必要となります。

【主催】しまね信用金庫、島根中央信用金庫、日本海信用金庫、島根県（しまねブランド推進課）