

金沢直送 居酒屋応援隊



春のイメージが強い海産物が北陸にはいっぱいあります♪メニューの季節感演出にお役立て下さい！



次のメニューでは必ず入れたい！

春メニュー特集号



しろえび



ほたるいか



鯖(さわら)



ほたるいか



ほたるいか一夜干し	10尾/P×10P(計100尾)	2520円
ほたるいか袖庵干し	10尾/P×10P(計100尾)	2650円
ほたるいかいしる干し	10尾/P×10P(計100尾)	2650円



ほたるいか黒作り	100g/P×5P	2030円
ほたるいか柚子づくり	100g/P×5P	2030円
ほたるいか醤油漬(沖漬け)	800g/P	2720円



ほたるいかしゃぶしゃぶ用 30尾/トレー 1750円

鮮度の良いホタルイカを目取りして急速凍結。生食が禁止されているホタルイカを生食用に加工してありますのでお刺身でも提供できます。



しろえび



富山湾の白い宝石・しろえび
富山湾の前浜で水揚げされた新鮮なシロエビを急速凍結。台湾産とは明らかに違います！※加熱用です。



1kg/P
7480円

サヨリ/かます



サヨリ開き

30枚(550-600g)入り 1240円
中国前浜のサヨリを天ぷら用に開きにしてあります。ふっくらして美味しい！



かます一夜干し

5枚入り 590円
北陸で獲れた前浜カマスの一夜干しです。



めぎす



日本海でキスと言えはこのメギス。脂・旨味もたっぷりで美味！

めぎす一夜干し

500g/P 700円

めぎす一夜干し(大)

5尾/P 540円



メギス唐揚げ (唐揚げ粉付)

1kg/P 1750円



金目鯛



ジャンボ金目鯛一夜干し

(約30cm/約300g/枚)

5枚P 2400円

金目鯛一夜干し(大)

(約150~180g/枚)

5枚P 1840円

↓ジャンボと大の差



金目鯛ジャンボセミドレス	500~700g	ともに不定貫	@ ¥2000/kg
金目鯛ジャンボセミドレス	300~500g	(量り売り)	(5尾パック)
金目鯛セミドレス	130~200g	5尾/P	1360円 ←おひとり様用に



甘鯛



あまだい一夜干し

5尾/P 2000円



脂があって臭みもないおススメの甘鯛です。

いわし



こんかいわし

5尾/P 1160円



煎りぬかと塩で漬け込んだ糠漬。風味が◎。



春の魚と言えば…

鯖(サワラ)



魚へんに春と書いてサワラ(鯖)。年中美味しい魚ですが、やはり春先が一番売れます！

さわら西京漬



	さわら70g	さわら100g
コード	2004	2080
包装	5切/パック	
価格	860円/P	950円/P

毎年春の売上No.1に輝く「主砲でエース」の人気商品。

ミナミカゴカマス(銀さわら)西京漬



脂のノリも良く上品な白身で西京漬によく合う魚です。以前は「銀さわら」とも呼ばれていました。標準和名は「ミナミカゴカマス」と言いますのでその西京漬は珍しいとお客様も関心を持って頂けるようです。

	70g	100g
コード	2090	2091
包装	5切/パック	
価格	850円/P	1000円/P

さわらかマ(特大) 200~250g



商品コード: 5028
包装形態: 2kg/P
価格: 2000円/P

脂があって高級な大型の鯖から採った特大カマです。身はふっくらとして脂もパッチリで美味しすぎます！

～高級感があって、
美味しくて、
しかも調理が簡単～

西京漬シリーズ

歓送迎会の多い
春先は西京漬が
大活躍ですよ～！



黒むつ(カーディナルフィッシュ)西京漬



脂のある白身で冷めても固くなりにくい！
しっかりと48時間漬け込んである西京漬で
このお値段は奇跡的！ランチでもどうぞ！

	70g	100g
コード	2088	2089
包装	5切/パック	
価格	650円/P	850円/P

金目鯛西京漬



	100g	骨取50g
コード	2083	2073
包装	5切P	10切P
価格	1570円/P	2010円/P

知名度・高級感・美味しさ、どれも超一級品！
超高級魚・金目鯛の西京漬なら満足度急上昇！

銀鯉(ギンダラ)西京漬け 70g



商品コード: 2066 価格: 1700円/5切P
脂のある魚の代表格・銀だらの西京漬けです。価格的に安定しないのが難点ですがやはり美味しい！

太刀魚西京漬け(骨取/約50g)



商品コード: 2078 価格: 1170円/10切P
骨取りの筒切り太刀魚の西京漬けです。仕出しなどの用途でも使えますよ！

天然
ぶり
鰯



	ぶり西京70g	ぶり照焼70g	ぶり塩麴70g	ぶり塩麴100g
商品コード	2053	2058	2059	2084
価格(/P)	750円/P(5切)	750円/P(5切)	750円/P(5切)	1070円/P(5切)

冬が旬の魚ですが、知名度・お値打ち感などの総合力で通年売れています。味付けも多数ご用意。

全沢直送

居酒屋応援隊

TEL: 076 (274) 5539
FAX: 076 (274) 5622



その他最新情報は「居酒屋応援隊」で検索！ ウェブサイト: <https://izakayaouentai.co.jp/>



～スーパーでは買えない
「プロの味」が勢揃い～

珍味

【珍味を使うとこんな良いことが！】

- ・すぐ出せるのが嬉しい♪(人件費削減)
- ・思わずお酒が欲しくなる♪(客単価アップ)
- ・多品種で飽きさせない(リピート率向上)



つぶ貝わさび醤油漬

商品コード: 9015
包装形態: 1kg/P
価格: 2520円/P



あまえび塩辛

商品コード: 9048
包装形態: 1kg/P
価格: 4420円/P



たこの利休和え

商品コード: 9055
包装形態: 1kg/P
価格: 2350円/P



ホタテゆず明太

商品コード: 9065
包装形態: 1kg/P
価格: 2650円/P



軟骨ねぎ生姜

商品コード: 9057
包装形態: 1kg/P
価格: 2120円/P



とんびウニ和え

商品コード: 9062
包装形態: 1kg/P
価格: 2540円/P



真イカうに和え

商品コード: 9053
包装形態: 1kg/P
価格: 2650円/P



生ホタテ酒盗和え

商品コード: 9056
包装形態: 1kg/P
価格: 2870円/P



海鮮ユツケ

商品コード: 9054
包装形態: 1kg/P
価格: 2600円/P



真イカ白味噌わさび

商品コード: 9070
包装形態: 1kg/P
価格: 2610円/P



北寄めかぶわさび和え

商品コード: 9061
包装形態: 1kg/P
価格: 2540円/P



つぶ貝黄金和え

商品コード: 9068
包装形態: 1kg/P
価格: 2540円/P

北陸名産の海老ビッグ3の共演！ ～がすえび、しろえび、あまえび～



がすえび

水揚げ後の変色(黒くなります)が早いため、なかなか鮮魚流通しにくいメジャーになってはいませんが、北陸では甘えびよりも甘さが濃厚と評価の高いエビで、お寿司屋さんでもよく見かけます。



がすえび唐揚げ(粉付)

商品コード: 4001
包装形態: 500g/P
価格: 960円/P

頭から食べられる小型サイズを唐揚げ粉で。
唐揚げ後がついているのでお店では揚げるだけ！



船凍がすえび

商品コード: 7002
包装形態: 約40尾/500～600g/P
価格: 4950円/P

水揚げ後、そのまま船上で凍結した高鮮度のがすえび。珍しいエビのお造りでも！冷凍なので色変わりせず保管もできます。



しろえび

富山湾の白い宝石・しろえび

商品コード: 4020
包装形態: 1kg/P (加熱用/粉なし)
価格: 7480円/P

駿河湾のサクラエビと並ぶ神秘的なエビ・しろえび。本場富山湾で水揚げ直後に凍結している高鮮度品。かき揚げ等で加熱して提供してください。



あまえび

北陸の海産物の中でも抜群の知名度と人気の甘えび。その名の通り、とろけるような甘さが人気の秘密。メジャー食材だけにお客様もイメージが付きやすく、注文しやすいというメリットはやはり大きいですね。



あまえび唐揚げ(粉付)

商品コード: 4019
包装形態: 1kg/P
価格: 1360円/P



北陸産あまえび干物

商品コード: 1066
包装形態: 200g/P
価格: 2090円/P



船凍あまえび

商品コード: 7006 (子なし)
7011 (子持ち)
包装形態: 約40尾/500～600g/P
価格: 1770円/P



～干物職人が魚と対話して
塩加減を決めています～

干物



見た目のインパクトで差をつけろ！ ジャンボシリーズ



ジャンボ金目鯛一夜干し

商品コード: 1019 (約300g)
包装形態: 5枚/パック
価格: 2400円/パック



ジャンボさば一夜干し

商品コード: 1054 (約300g)
包装形態: 5枚/パック
価格: 2050円/パック



ジャンボ縞ほっけ開き干し

商品コード: 1035 (約300g)
包装形態: 5枚/パック
価格: 2860円/パック



ジャンボかれい一夜干し

商品コード: 1063 (約300g)
包装形態: 5枚/パック
価格: 1590円/パック



のどぐろ一夜干し80/100

商品コード: 1021 (80～100g/枚)
包装形態: 5枚/パック
価格: 1900円/パック



豆のどぐろ一夜干し

商品コード: 1051 (40～60g/枚)
包装形態: 5枚/パック
価格: 540円/パック



甘鯛一夜干し

商品コード: 1017
包装形態: 5枚/パック
価格: 2000円/パック



からすがれいみりん干し

商品コード: 1056
包装形態: 5枚/パック
価格: 2000円/パック



ほたるいか一夜干し

商品コード: 1012
価格: 2520円/Set

ほたるいか柚庵干し

商品コード: 1013
価格: 2650円/Set

ほたるいかいしる干し

商品コード: 1014
価格: 2650円/Set

※包装形態: 3種類とも「10尾/P×10P (計100尾)/Set」となります。



北陸産アオリイカー一夜干し

商品コード: 1061
包装形態: 5枚/パック
価格: 2200円/パック



金目鯛一夜干し(大)

商品コード: 1023 (約150g)
包装形態: 5枚/パック
価格: 1840円/パック



にしん昆布醤油干し

商品コード: 1026
包装形態: 5枚/パック
価格: 1190円/パック



するめいか一夜干し

商品コード: 1015
包装形態: 5枚/パック
価格: 2570円/パック



しまほっけ一夜干し

商品コード: 1009
包装形態: 5枚/パック
価格: 910円/パック



マサバー一夜干し

商品コード: 1005
包装形態: 5枚/パック
価格: 820円/パック



さんま一夜干し

商品コード: 1007
包装形態: 5枚/パック
価格: 620円/パック



げんげ一夜干し(大)

商品コード: 1061/1062
包装形態: 5尾/パック
価格: 560円/パック



赤がれい一夜干し

商品コード: 1001
包装形態: 5枚/パック
価格: 680円/パック



あじ一夜干し(大)

商品コード: 1031
包装形態: 5枚/パック
価格: 1130円/パック

加賀・能登の特産品



石川県・美川地区の伝統料理

ふぐの子(卵巣)糠漬

商品コード: 9043/ 100g真空/ 800円/パック

なんと猛毒で有名なフグの卵巣の糠漬けです。石川県での郷土料理でもあります。塩蔵と糠漬で約3年寝かせて作る幻の珍味として、食生活ジャーナリストの岸朝子さんも著書で取り上げています。

塩っ辛いので、食べ方はホイルに包んで軽く炙る。そして日本酒のアテにチビチビやる、というのが基本ですが、ほぐしてお茶漬けのネタなどにしても美味しいですよ〜♪

少し塩分を抜きたい場合には水とお酒を1:1にして昆布を入れた水で冷蔵庫に2〜3日置いておくと良いですよ。



石川県でも一部の地域しか作ることのできないレア食材です。

各商品に毒性検査済の証明シールが付いています。

※ふぐ加工品のため、取り扱いの際は念のために貴店の管轄保健所にふぐ免許の必要の有無をご確認ください。



さばのへしこ(片身)



糠漬けの事を加賀地方ではへしこと言います。5切ほどに分けるとこの片身1枚で3〜4人前取れて経済的です。

商品コード: 9058/ 1枚真空/ 390円/パック

丸干しイカ



小型のスルメイカを丸ごと干して干物にしました。イカの内臓にある旨味が濃縮されてお酒がどんどん進んでしまいます。

商品コード: 1038/ 5尾パック/ 1220円/パック

丸さばのへしこ



国産のサバを丸ごと1尾糠漬けにした商品です。加賀地方の郷土料理として古くから食されています。豪快にそのまま焼いてください。

商品コード: 9059/ 1尾真空/ 730円/パック

味付天然石モズク



能登の海女さんが手摘みした天然の石もずくです。粘りとシャキシャキ感が最高です。味付け済みですので、解凍後盛り付けして頂くだけです。

商品コード: 9017/ 500gパック/ 980円/パック

こんかいわし



煎り糠を使ってしっかり漬け込んだイワシの糠漬けです。通常のイワシの糠漬けに比べて塩加減が良くて美味しいと好評の一品。

商品コード: 2069/ 5尾パック/ 1160円/パック

ポン酢なまこ



能登で獲れた天然ナマコをポン酢で味付けしています。こちらも解凍して頂ければすぐにお出し頂けます。

商品コード: 9019/ 500gパック/ 2520円/パック

ふくら屋タラの子旨煮

商品コード: 9129/ 500gパック/ 価格:1450円/パック

大きな真鱈の成熟卵のみを厳選し、大正時代から続く金沢の老舗・ふくら屋秘伝のタレでしっかり味付けした郷土食です。国内線機内誌や全国放送のグルメ番組でも度々取り上げられるふくら屋看板商品の業務パックです。甘いだけでもかなりご飯が進みます。





珍しい食材メニューで来店動機を増やしましょう！



がすえび



標準和名はクロザコエビ。色変わりが早く一晩で真っ黒になってしまうため、太平洋側にはなかなか流通しない日本海特有のエビ。甘みは甘えびよりも濃い！



がすえび唐揚げ
500g/P 960円



船凍がすえび(生食可)
約40尾/約500g 4950円

げんげ(幻魚)



日本海に生息する深海魚。表皮のコラーゲンが特徴の白身魚です。



げんげドレス
500g/P 870円



げんげ一夜干し(大) 5尾/P 560円
げんげ干物【上乾】 5尾/P 470円

煮付や揚げ物が美味しいですよ！

噛むと旨味と脂がジュワーッと溢れ出る！

北陸ならではの加工品



ふぐの子めか漬け
100g/P 800円

猛毒のフグの卵巣を伝統的な手法で解毒して食品化！石川県伝統料理。



丸サバへしこ 1尾/P 730円
サバへしこ片身 1枚/P 390円

米ぬか・食塩と素材の味が見事に調和して美味！糠を付けたまま焼いても香ばしいですよ。



丸干しイカ
5枚/P 1220円

旨味が濃いキモまで丸ごと味わえる！



越前源醬
1リットル×6本/箱 7200円

福井県・永平寺御用達の醤油蔵で作られた「もろみ」入りの醤油。提供時にコーヒーフィルター等で濾してご提供ください。濾したモロミもお酒のアテになります。※鮮度を保つため、他の商品とは別にメーカー直送(取り寄せ)になります。



カジキマグロ昆布
20切/P 1000円

北陸の伝統的料理。昆布も刻むと美味。



能登半島産味付石モズク
500g/P 980円
能登半島産石モズク(塩蔵)
1kg/P 1910円

能登の海女さんが手摘みした天然のモズク。ネバネバと歯ごたえが養殖とは違います。



能登半島産ポン酢なまこ
500g/P 2520円

こちらも能登の海女さんが採取した天然のナマコをスライスしてポン酢ベースのタレに。解凍してすぐに提供できるのが嬉しいですね。

北陸の海の恵みをシンプルに味わう食材



北陸産あおりいか一夜干し(小) 5枚/P 2200円
北陸産あおりいか一夜干し(中) 5枚/P 2650円

地物のアオリイカは噛むほどに甘みと旨味が溢れ出てきます。



北陸産あまえび干物
200g/P 2090円

金沢で水揚げされた甘えびを干してあります。甘えびの甘さが更に濃縮されています。



富山産殻付きばい貝
1kg/P 2600円

富山湾内で獲れた殻付きのバイ貝を急速凍結してあります。小鍋でコトコトと煮詰めてください。

商品のお届けについて

ご注文商品のお届けには別途送料が必要となります。お支払い方法はどれを選択して頂いても**手数料弊社負担(銀行振込のみ貴店ご負担)**となります。

お届けエリア	送料(税別)
北海道	¥1,610
青森/秋田/岩手	¥1,110
宮城/山形/福島	¥1,010
関東地方～関西地方	¥910
中国地方	¥1,010
四国・中国地方	¥1,110
沖縄	¥2,710

【お届けまでのスケジュール】

	月	火	水	木	金	土	日
月	注文	出荷	お届け				
火		注文	出荷	お届け			
水			注文	出荷	お届け		
木				注文	出荷	お届け	
金					注文	出荷	お届け
土	出荷	お届け				注文	
日		出荷	お届け				注文

注文 営業日午後5時まで受付

出荷 在庫あれば出荷

お届け ヤマト運輸冷凍クール便代引きにてお届け致します。

この表は翌日配達エリアのものです。詳しくはお問い合わせ下さいませ。

箱は標準箱(約10kgまで)と大箱(約15kgまで)の2種類をご用意しておりますが、**送料はどちらも同じ(標準箱送料)**です。1箱につき上記送料を頂きますので、1箱に入りきらない場合は出荷前に連絡させて頂きます。

お支払い方法について

貴店のニーズに合わせたお支払い方法を以下の中からお選び頂けます。いずれのお支払い方法も手数料はかかりません(銀行振込除く)。

- ・代引き(商品お届け時にドライバーにお支払い)
- ・クレジットカード決済/コンビニ支払い/QRコード決済(PayPay)(※注1)
- ・掛売(月末×翌月末一括現金振り込み)(※注2)
- ・銀行振込(※注3)

(注1) 弊社ウェブサイト(Yahoo!店)経由のご注文のみ対応となります。コンビニ支払いの場合はお振込み確認後の出荷となります。

(注2) 請求書は代行業者から発行されます。詳しくはお問い合わせ下さい。

(注3) お振込み入金確認後の出荷となります。振込手数料はご負担下さい。

ご注文・お問い合わせは・・・

金沢直送 居酒屋応援隊

〒924-0039 石川県白山市北安田西二丁目77番地

電話 076(274)5539
FAX 076(274)5622
Web <https://izakayaouentai.co.jp/>
Line@ @izakayaouentai

最新の情報は
ウェブサイトにて。
「居酒屋応援隊」で
検索してみてください。

