

今日も笑顔で商売繁盛！



2022年度版

居酒屋応援隊

ご提案商品大全集



いつもありがとうございます。店長の柴田です。

当店の取扱商品をまとめて冊子に致しましたので是非ご覧ください。
商品はすべて冷凍でのお届けですので保存ができて廃棄リスクなし。
しかも下処理や味付け済みなので人件費も削減できます。貴店のメニューに上手に組み入れて頂き、コストの削減や利益の確保にお役立ていただければ幸いです。

これからも皆様のご商売繁盛を今年も全力で応援させていただきます。
厳しい状況に負けず、お互い笑顔で頑張っていきましょう！





春

のおすすめ



ほたるいか一夜干し
2520円/100尾

思わずお酒が進む酒の肴！お客様にライターなどで軽く炙って召し上がって頂いてください。



能登の丸干しイカ
1220円/5杯パック

能登の小型スルメイカを丸ごと干した酒の肴。旨味成分がたっぷりのワタ(内臓)が濃縮されて最高です。



富山湾の白い宝石
しろえび(殻付き)
7480円/1kgパック

春先から解禁になるシロエビはまさに春の風物詩。シンプルに素揚げにしてお塩を添えてご提供ください。



ほたるいか黒作り
2030円/100g×5P

ありそうでちょっと珍しい「黒作り」のホタルイカ。100gパックなので保管にも便利で人気です。



さわら(鰯)西京漬
860円/5切パック

魚へんに春とかいて鰯(さわら)。まさに春をイメージさせるお魚です。コース料理の焼き魚に。



地物ほたるいか
しゃぶしゃぶ用
2000円/30尾パック

よく肥えた北陸の生食用ホタルイカ。まだ春先は肌寒い日も多いのでしゃぶしゃぶが人気です。



ほたるいか醤油漬
2720円/1kgパック

いわゆるホタルイカの沖漬けです。ホタルイカの産地・富山県で漬け込んだ本格派の味です。



豆あじ唐揚げ(粉付)
910円/500gパック

ビールのお供に最適な一口サイズのアジです。普通に唐揚げでも、南蛮漬けにしても美味しいです。



夏

のおすすめ



さばのへしこ(糠漬)
390円/1枚真空

塩味がきいているので、熱中症対策にバッチリ。夏場になるとご注文が増えてきます。



船凍あまえび(刺身用)
1750円/約30尾(700g位)

海上で急速凍結した鮮度抜群の日本海産刺身用甘えび



太刀魚西京漬(骨取)
1170円/10切パック

夏の魚・太刀魚の西京漬けです。50gと少し小さいですが、骨取りなので食べやすいと人気です。



ジャンボしまほっけ
開き干し
2630円/5枚パック

脂のあるジャンボな干物で集客アップ間違いなし！



秋

のおすすめ



天然ぶりがま(標準)
840円/5個パック

居酒屋メニューの定番・ぶりがま。150~200g程度の
カマです。大サイズもありますよ！



子持ちガレイ
870円/5切パック

涼しくなって煮魚が美味しく感じられるようにな
る秋にピッタリのコスパの良いお魚です。



殻付き梅貝
2350円/1kg(30個位)

突き出しに、酒の肴にと使い勝手の良いばい貝。小鍋
でコトコト煮込んでご提供ください。



北陸産あおりいか
一夜干し
2200円/5枚パック

北陸近海のアオリイカは甘みが濃厚！スルメイカ
や海外産とはまったく違った美味しさが人気です



冬

のおすすめ



銀だら西京漬 70g
1700円/5枚パック

脂ノリが最高な銀鱈(ギンダラ)を1枚ずつ丁寧に漬け
込んだ人気商品。高単価コースの焼き物に。



のどぐろ一夜干し
80~100gサイズ
2250円/5枚パック

超高級魚・のどぐろの一夜干し。少し小さめですが
脂タツプリなのでこれで充分満足して頂けますよ。



天然ぶり西京漬 70g
750円/5枚パック

冬の味覚の王者・天然ぶりを1枚ずつ丁寧に西京漬け
にしてあります。知名度・コストパフォーマンス◎。



日本海産あんこう
1630円/約1kgパック

北陸から新潟の海で獲れたアンコウを下処理して
あります。後はお野菜等と一緒にお出しするだけ



金目鯛一夜干し(大)
1840円/5枚パック

高級白身魚・金目鯛を1尾まるごと干物にした贅沢
な一品。更に大きなジャンボサイズもあります。



船凍ガスエビ
4950円/約40尾(700g位)

甘えびより濃厚な甘さが人気のガスエビ。船上で急
速凍結しているので鮮度抜群。お刺身にどうぞ。



げんげドレス
870円/500gパック

珍しくて美味しい深海魚。揚げ物、煮付けでどうぞ。



あまえび塩辛
4420円/1kgパック

贅沢にむき身にした甘えびの塩辛です。

干すことで更に美味しくなる

干物



近海かます一夜干し
590円/5枚パック

北陸の海で水揚げされたカマスの一夜干しです。身も柔らかく塩加減が絶妙。



げんげ一夜干し
530円/5尾パック

幻の魚と書いてゲンゲ(幻魚)。旨味と脂のある日本海の美味しい深海魚です。



はたはた一夜干し
500円/5尾パック

絶妙な塩加減で脂もたっぷり盧っていて美味しいです。酒の肴にも最適です。



めぎす一夜干し
700円/500gパック

日本海側でキスと言えはこのメギス。脂も旨味もあってしかもお手頃価格です。



ほたるいか一夜干し
2520円/10尾P×10P

ライターで炙りながらチビチビと食べると思わずお酒が進む一品。人気です。



能登の丸干しイカ
1220円/5枚パック

スルメイカを丸ごと干した能登の郷土料理。ワタ(内臓)の旨味がたまりません。



ジャンボさば一夜干し
2300円/5枚パック

大きなノルウエーさばを1尾丸ごと使った贅沢な干物。インパクト・脂とも最高。



ジャンボしまほっけ
開き干し
2630円/5枚パック

脂の乗ったシマホッケを1尾丸ごと使った贅沢なジャンボサイズです。



ジャンボ金目鯛一夜干し
2400円/5枚パック

高級白身魚・金目鯛を1尾まるまる使ったジャンボな干物です。インパクト抜群の一品。



真さばの一夜干し
820円/5枚パック

脂の乗ったノルウエー産さばを使った一夜干しです。夜はもちろん、ランチにも！



しまほっけ一夜干し
960円/5枚パック

居酒屋メニューの定番・ホッケの干物。脂があってお手頃価格なのでランチでも人気。



のどぐろ一夜干し80-100g
2250円/5枚パック

脂たっぷりの高級魚・のどぐろ。少し小さいですが、脂質が多いので十分満足できます。



あまだい一夜干し
2000円/5枚パック

京料理でもよく使われる甘鯛の一夜干し。絶妙な塩加減と干し具合が最高です。



北陸産あおりいか一夜干し
2200円/5枚パック

甘みが濃厚な北陸近海産のアオリイカで作りました。ソフトな食感も人気です。



北陸産あまえびの干物
2090円/200gパック

北陸近海の小型甘えびを乾燥させて甘みをさらに濃縮させています。炒ると美味しい！



あじ一夜干し大サイズ
1130円/5枚パック

北欧産の脂質が高いアジを開きにして干しました。定食から酒の肴まで幅広く使える。

「もう一杯！」を誘う

珍味類



つぶ貝わさび醤油漬
2680円/1kgパック

当店始まって以来のロングラン商品。
つぶ貝の食感とわさびのピリ辛が最高。



生ほたて酒盗和え
2870円/1kgパック

カツオの胃袋を使った高級な酒盗にホタテのヒモを和えた高級珍味は酒が進む！



帆立柚子明太
2650円/1kgパック

帆立ひもと明太子がお互いを引き立てあい、赤が特徴的な彩り鮮やかな一品。



厚切りいかの塩辛
2230円/1kgパック

イカの耳やゲソだけでなく、胴も贅沢に入っています。しかも厚切りで美味しい！



甘えびの塩辛
4420円/1kgパック

甘えびを1尾ずつむき身にして塩辛に仕上げた一品。高いけれども人気です。



ほたるいか黒作り
2030円/100g×5P

イカ墨を和えることでまろやかな口当たりになり、100gパックなので保存にも便利♪



ほたるいか柚子づくり
2030円/100g×5P

こちらは柑橘の香りが豊かな仕上がりになっています。便利な100gパックです。



ふぐの子ぬか漬
800円/100gパック

猛毒で知られるフグの卵巣を専用の木樽と食塩だけで食品にした加賀の伝統食。石川県でも美川町という地域だけで作られています。話題性抜群です。



真いかのうこ和え
2650円/1kgパック

贅沢にうこを使った生珍味です。うこの味わいと真いかの甘み・食感がたまらない！



たこの利体 and え
2350円/1kgパック

落ち着いた色合いとテイストが人気の珍味。価格的にもリーズナブルで使いやすい。



ほたるいか醤油漬
2720円/800gパック

いわゆるホタルイカの沖漬けです。ホタルイカ専門店で漬け込んだ本格派の味は別格



つぶ貝黄金和え
2540円/1kgパック

つぶ貝のコリコリとした歯ごたえとトビウオ卵のプチプチ食感が特徴。彩りも鮮やかです



とんびの雲丹和え
2540円/1kgパック

珍味として評価の高いトンビ(イカのくちばし)をカットしてうこ和えた酒の肴です。



北寄めかぶワサビ和え
2540円/1kgパック

北寄貝のコリコリ食感とわさびのツンとした辛味が特徴。メカブのヌメリも最高です。



たこわさび
2480円/1kgパック

居酒屋珍味の定番・たこわさび。メニューに書いておくだけで注文頂けるのが嬉しい。



さばのへしこ(糠漬)
390円/枚(片身)
730円/尾(1尾)

鮮度の良い国産のサバを霊峰白山の雪解け水と塩、豊富な米ぬかで仕上げた糠漬け。

手間を掛けずに 簡単調理できる 揚げ物/煮もの



がすえび唐揚げ
1980円/1kgパック

甘えびより甘みが濃厚ながすえび。日本海側でしか流通しないので珍しいと評判。



はたはたヘッドレス
1380円/1kgパック

脂と旨味がしっかりあるハタハタの小さいサイズの頭取り。粉は付いていません。



幻魚(げんげ)ドレス
870円/500gパック

日本海の美味しい深海魚・げんげの頭取りです。粉なしですので揚げても煮付けでも



富山湾の白い宝石
しろえび
7480円/1kgパック

水深の深い富山湾で水揚げされる白えび。シンプルに素揚げがおすすめです！



子持ちがれい
870円/5切パック

大きな卵が入った浅羽がれいの切身です。コスパ良く煮魚を出したいならコレ。



天然ぶりかま
840円/5個パック

塩焼だけでなく、煮付けにしても美味しいぶりかま。大サイズもありますよ！



豆あじ唐揚げ
910円/500gパック

初夏の一時期だけ水揚げされる一口サイズのアジ。南蛮漬けにしても最高です。



甘えび唐揚げ
1360円/1kgパック

居酒屋メニューの定番・甘えびの唐揚げ。固いツノを1尾ずつ取り除いています。



メギス唐揚げ(粉付)
1750円/1kgパック

旨み・脂質ともしっかり蓄えた日本海のメギスの頭取りに唐揚げ粉が付いています。



金目鯛セミドレス
@2000円/kg

ウロコ・えら・内臓処理済みの尾頭付き。サイズは300~500g/尾と500~700g/尾の2種類。煮付けやあんかけメニューで。



富山産殻付きバイ貝
2350円/1kgパック

小鍋でコトコト煮てください。金沢おでんの具材にもなります。約30個入りです。



天然ぶり切身100g
650円/5切パック

リーズナブルで立派な切身なので、煮付けやぶり大根などにもピッタリです。

お鍋メニューならこちら



日本海産あんこう
1630円/約900gパック

北信越のきれいな海で獲れたキアンコウを下処理・カットしてあります。



しゃぶしゃぶ(刺身)用
北陸近海産ほたるいか
2000円/30尾パック

水揚げ後急速凍結してお刺身可能にしています。ふっくらとした北陸産です。

ここでしか買えない

刺身ネタ等



船凍あまえび

1750円/約30尾

漁船の上で急速凍結された鮮度抜群の日本海産甘えびです。お刺身用で。



シメサバ

2320円/枚×5P

鮮度の良いサバをメさばの本場・八戸で作りました。酢の加減が絶妙です。



能登半島で海女が獲った天然石もずく(味付)

980円/500gパック

能登の海女さんが手摘みした天然のもずくです。粘りとシャキシャキ感が凄い！



能登もズク(塩蔵)

2300円/1kgパック

こちらも天然のもズクですが味が付いていません。塩抜きしてお使いください。



たらの子うま煮

1450円/500gパック

成熟した真鱈の卵を甘辛く煮込んだ北陸の郷土料理。酒の肴にもごはんにも◎。



船凍がすえび

4950円/約40尾

水揚げ後、すぐに茶色く変色するため流通しにくかった幻の海老が急速凍結品で登場



殻付きアワビ

4200円/1kgパック

チリ産の養殖アワビです。磯の香りが残っていて美味しい！1パック9-11個入りです。



能登半島産ポン酢なまこ

2520円/500gパック

能登で育った天然ナマコをカットしてポン酢タレに入れました。ナマコのコリコリとした食感が人気。すぐに使えるのも嬉しい一品。



香箱ガコ甲羅詰め

大:6000円/5個パック

小:4000円/5個パック

ズワイガコのメス(香箱がに)を身抜きして、甲羅に詰めました。蒸してご提供ください。



五郎島金時ペースト

5800円/4kgパック

加賀野菜のさつまいも・五郎島金時を焼きいもにしてペースト化。スイーツなどに便利。

富山湾の朝どれ魚介を即日出荷！

きときと鮮魚セット

ご注文は送料込み1万円程度から可能。
本州・四国なら翌日お届けできます。

詳しくは
お問い合わせ下さい。





FAX番号が変わります！

2年以上にわたるコロナ禍による社会情勢の変化で、最近ではファックスによるご注文がほとんどなくなりました。そこで**3月からファックス番号を電話番号に統合**します。

新しいファックス番号は

076(274)5539です。

電話番号は変わりません(076-274-5539)。
お電話でのご注文・お問い合わせも今までどおり
承りますので、お気軽にお電話くださいね♪



お問い合わせ・ご注文方法はこちら↓

電話 076(274)5539

FAX 076(274)5539

メール info@izakayaouentai.co.jp

ネット注文も承ります↓



<http://izakayaouentai.co.jp/orderform>



LINEメッセージでのご注文もOKです！



発行元・発送者：

居酒屋応援隊®(真洋創商株式会社)

〒924-0039 石川県白山市北安田西二丁目77番地

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