

# 海鮮系食材を強化したい 飲食店オーナー様へ

# 取扱商品 総合カタログ

2026年版



北陸直送



下処理済み



小ロット対応



翌日出荷

# 居酒屋応援隊が選ばれる理由

— 飲食店の仕入れをもっとシンプルに —



## 「売れる」食材を北陸から貴店に直送

全国の飲食店で愛用されている定番食材から、北陸ならではの珍しい海産物まで、実際に「売れる」食材をお届け。



## 下処理済みだから「あとひと手間」で完成

魚介類の調理で面倒な下処理済みでお届け致します。あとは貴店で「もうひと手間」掛けて頂き提供するだけ。



## 1回の仕入でメニューの幅が広がる

1パックからでも注文可能。もちろん複数種類を混載してもお出しできます。少量多品種の仕入でメニューが豊富に。



## 午前5時までのご注文で当日出荷OK

営業後の深夜に「あっ、これ足りない…。」となってもご安心を。早朝5時までのご注文で即日出荷させていただきます。

※即日出荷には条件があります。



## 安くて高品質なものには理由があります

中央卸売市場はもちろん、漁港から、輸入商社から、最適な時期に最適なルートでの仕入でコストカットを実現。中間マージンを省いてしっかりした食材をお値打ち価格で。

詳しくは公式ウェブサイトの「ご利用ガイド」をご覧ください。

<https://izakayaouentai.co.jp/new/guide/>

# お値打ち食材をお届けできる理由

全国の漁港・商社・卸売問屋と  
直接取引してきたからこそ、一般の  
飲食店では仕入れられない食材を、  
納得できる価格でお届けできます

代表取締役 柴田征洋




 全国の漁港・輸入商社と直接取引




旬の最盛期に一括大量買付・急速凍結




 専門工場で効率的に加工



 居酒屋応援隊



 貴店へお届け

中間マージンをカットした最短ルートで品質とコストを両立

## ①仕入れの力

旬の最盛期に相場が下がったタイミングで一括大量買付。その日のうちに急速凍結・保管。品質と低価格を安定して提供。

## ②加工の効率化

専門工場にて効率的な大量生産体制を構築。  
余剰コストを削減。

## ③流通の最短化

中間業者を通さず、自社から直接店舗へお届け。  
中間マージンを完全カット。

# 北陸/日本海の魚・郷土料理

～自然豊かな北陸の地で育まれた珍しい一品～



## ふぐの子糠漬

猛毒で知られるフグの卵巣を毒抜きした話題性のある石川県の郷土料理です。



## 黒カジキ昆布

昆布の旨味がしっかりと入った富山の昆布専門店自信作です。



## たらの子うま煮

成熟した真鱈の卵を甘辛く煮込みました。老舗「ふくら屋」の業務用パックです。



## 丸さばへしこ

「へしこ」とは糠漬けのこと。国産の大きなサバを1尾丸ごと使用しています。



## さばへしこ(片身)

自然豊かな白山麓のきれいな水と米ぬかで作った糠漬け。こちらは片身です。



## 船凍がすえび

甘えびよりも甘さが濃厚なガスエビを漁船の上で急速凍結しました。刺身でも可。



## 富山湾の白い宝石 「しろえび」

富山湾で水揚げされる春の風物詩。かき揚げや素揚げにしてお塩でどうぞ。



## ほたるいか

しゃぶしゃぶ用生食用に特殊な手法で凍結されたホタルイカです。しゃぶしゃぶやお刺身で。



## げんげ(幻魚)

表面がコラーゲン質に覆われた日本海の深海魚です。干物、煮付、揚げ物で。

# 居酒屋応援隊の干物

～干物職人が魚と対話をして塩加減と干し具合を決める逸品～



## ホタルイカー夜干し

お客様にライター等で炙りながら召し上がって頂いてください。お酒が進む酒肴。



## のどぐろ一夜干し

北陸を代表する超高級魚のどぐろ。メニューに置くだけでお店の格が上がる魚。



## 金目鯛一夜干し(大)

人気の高級魚・金目鯛を富山の干物職人が塩加減を見極めて干した一品です。



## 能登の丸干しいか

能登の船凍スルメイカを丸ごと干した酒の肴。濃縮したワタの旨味が最高です。



## 真さば一夜干し

北欧産の脂バッチリのサバを干物にして旨味が濃縮。ランチメニューでもGood!



## かます一夜干し

北陸近海で獲れたカマスを使用。上品な白身と絶妙の塩加減が年配の方に人気。



## げんげ一夜干し

日本海の深海魚・げんげ(幻魚)はコラーゲン質の表皮が特徴。脂もあります。



## メギス一夜干し

脂ノリも良く旨味成分も多いメギスは美味しいのに価格もリーズナブルで人気。



## しまほっけ一夜干し

脂ノリが安定しているシマホッケの干物です。居酒屋メニューでもランチでも◎。

西京漬・漬魚

# 居酒屋応援隊の西京漬・漬魚

— 48時間熟成・焼くだけで高級感 —

居酒屋応援隊の西京漬を使う5つのメリット

- ① 48時間熟成で味がしっかり入っている
- ② 手作り感・高級感がある
- ③ 焼くだけなので調理が簡単
- ④ 宴会が増える季節も数量対応できる
- ⑤ 魚種が豊富で飽きさせない

## 焼くだけ

で宴会コースの主役になる

下処理済み・真空パックでお届け



### 金目鯛西京漬

70g×5切/パック

赤い皮目が鮮やかで祝宴でも喜ばれる魚。



### さわら西京漬

70g×5切/パック

上品でしっとりとした身質が白味噌と合う魚。



### 銀だら西京漬

70g×5切/パック

脂乗り抜群。高単価メニューに最適です。



### 天然ぶり西京漬

70g×5切/パック

知名度抜群なのにお手頃価格が嬉しい魚。



### 太刀魚西京漬

50g×10切/パック

骨取切身を使用。脂もあって1切単価も手頃



### あいなめ西京漬

70g×5切/パック

少し珍しいが知名度はある魚で使いやすい。

# 居酒屋応援隊の生珍味

～思わずもう一杯と言いたくなる酒の肴たち～



## イカのウニ和え

真いかの食感・甘みとウニの風味が見事にマッチングしたお酒が進む一品です。



## 生ホタテ酒盗和え

カツオの胃袋(ジキ)を使った本格的な酒盗です。ホタテの甘みとの相性が最高。



## 甘えび塩辛

甘えびの上品な甘みと塩気が絶妙な酒の肴。ありそうでなかった生珍味です。



## つぶ貝わさび醤油

当店創業以来のロングランヒット商品です。迷ったらまずはこれから試してください



## ほたるいか醤油漬

ホタルイカの本場・富山のほたるいか専門店が作った本格派の醤油漬けです。



## 帆立柚子明太

鮮やかな赤の彩りが美しい生珍味。明太子の辛味でホタテの甘さが際立ちます。



## ほたるいか黒作り

イカ墨と和える事でまろやかさが出るホタルイカの生珍味。100gパック×5Pです



## ほたるいか柚子づくり

こちらは柑橘系のタレに漬け込んであります。爽快感のある逸品。100g×5P。



## 厚切りいかの塩辛

厚切りにしたイカの身がしっかりと入ったイカの塩辛です。食感が良いと好評です

# 居酒屋応援隊の珍味

～思わず「もう一杯」と言いたくなる酒の肴たち②～



## ゆず帆立

ホタテの貝ヒモの甘みと柚子の香りがマッチした一品。肉系の食材にも合います。



## たこわさび

居酒屋メニューの定番中の定番。メニューに書いておくだけで売れるので便利。



## 能登の丸干しイカ

能登船凍スルメイカを丸ごと干すのでイカの旨味が濃縮。特にキモは絶品です。



## さばへしこ

霊峰白山のきれいな水と米ぬかで作った糠漬け。フィレと丸ごと1尾があります。



## ほたるいか一夜干し

ホタルイカの旨味が濃縮していて絶品です。ライターで炙って食べると最高です。



## ふぐの子糠漬け

猛毒で知られるフグの卵巣を食するという話題性豊かな石川県の郷土料理。



## 黒カジキ昆布✕

昆布の旨味がしっかりと入った富山の昆布✕専門店の自信作です。



## ずわいがに甲羅盛

北海道産の本ズワイガニをほぐして甲羅に詰めなおした手間ひまかけた一品。



## げんげ干物(上乾)

深海魚なので旨味もしっかりとあるゲンゲ。旨味を濃縮させてあり最高の酒の肴。

# 見た目のインパクトで差をつける

— ジャンボシリーズ&姿焼き特集 —

テーブルに出した瞬間、『おお!』という声上がる。  
それがジャンボシリーズの力です。

仕入れるだけで明日から貴店の名物メニューに



ジャンボさば一夜干し



ジャンボしまほっけ  
開き干し



ジャンボ金目鯛一夜干し



ジャンボ金目鯛  
セミドレス※

※セミドレスとは内臓/エラ/ウロコ除去済みの状態のことです。

# 煮物、焼き物用の魚介

～下処理済みなのであとは煮るだけ、焼くだけ！～



## 極上のどぐろ姿焼き用

全長18-20cm程度で一皿メニューにちょうどよい大きさです。ツボ抜き(エラ/内臓/ウロコ処理済)になっているのであとは調理するだけ。もちろん脂もバッチリあります。高単価のノドグロも5尾単位の発注で冷凍なので保管も楽です。



## 金目鯛ジャンボセミドレス

内臓/エラ/ウロコ処理済みであとは煮るだけ、焼くだけです。サイズも300-500gと500-700gの2種類あります。



## げんげ(幻魚)ドレス

日本海の深海魚「げんげ」は表皮がコーゲン質に包まれている珍しい魚。頭取りの状態でお届け致します。



## ATサーモンハラス

ノルウェー産の脂質が高いアトランティックサーモンのハラスです。突き出しや酒の肴としても最適です。



## 天然ぶりカマ

居酒屋メニューの定番。150g～200gの標準サイズとそれより大きな大サイズがあります。



## 子持ちガレイ

極寒の地で水揚げされたカレイは純白のふっくらとした白身。もちろん卵もたっぷり入っていますよ。

# 居酒屋応援隊の揚げ物/鍋物

～北陸/日本海の海の幸で他店との差別化を実現～



## 甘えび唐揚げ

知名度抜群。ビールや酎ハイのお供に最高です。危ないツノも折ってあります。



## がすえび唐揚げ

日本海の知る人ぞ知る、の通なエビ。甘えびよりも濃厚な甘さが特徴です。



## 富山湾の白い宝石 しろえび

素揚げでお塩と一緒に。またはかき揚げがおススメ。



## メギス無頭IQF

脂と旨味をしっかりと味わえる日本海に生息するメギスの頭取りです。煮物も◎



## 豆あじ唐揚げ

初夏のほんの一瞬しか獲れない通称「豆あじ」を粉付けしてお届け。南蛮漬も◎



## げんげドレス

表面がコラーゲン質に覆われた日本海の深海魚です。プルプル食感がGood!



## 船凍生食用金目鯛 皮付きスライス

生食可能な金目鯛冷凍原料をしゃぶしゃぶ用にスライス。もちろん刺身も可。



## ほたるいか しゃぶしゃぶ用

生食用に特殊な手法で凍結されたホタルイカです。しゃぶしゃぶやお刺身で。



## 富山湾産 殻付き梅貝

富山湾の名産・梅貝(ばいがい)の小ぶりのサイズ。小鍋でコトコト煮てください

# 居酒屋応援隊の刺身ネタ

～鮮魚にも負けない鮮度の良さと使い勝手の良さが好評です～



## 金目鯛刺身用フィレ

鮮やかな赤い皮目もしっかり残っています。骨抜き済みで、後はカットするだけ。



## 船凍がすえび

甘えびよりも甘さが濃厚なガスエビを漁船の上で急速凍結しました。刺身でも可。



## 船凍あまえび

漁船の上で急速凍結した日本海産甘えび。外国産より立派でお値打ちです。



## ほたるいか しゃぶしゃぶ用

お刺身にもできるように特殊凍結加工してあります。



## シメサバ

サバの本場・青森県八戸市の専門店で作りました。ノルウェー産原料を使用。



## 黒カジキ昆布〆

昆布の旨味がしっかりと入った富山の昆布〆専門店の自信作です。

富山湾から朝獲れ鮮魚を貴店に直送！

## 産直鮮魚「きときと丸」



公式サイトは  
こちらから



立山連峰と能登半島の豊かな自然に囲まれた富山湾で水揚げされた「朝獲れ鮮魚」を貴店に向けて即日出荷。

送料込み1万円程度からとお手頃価格で発送可能。詳しくは弊社鮮魚発送専門店「産直鮮魚きときと丸」のウェブサイトにて。  
<https://kitokitomaru.com/>