



さっぱり系をお探しなら...

能登半島産味付天然石もずく



商品コード: 9017
規格: 500gパック
能登半島の海女さんによる手摘みの天然モズクを三杯酢で。お店では解凍するだけです。

能登半島産ポン酢ナマコ



商品コード: 9019
規格: 500gパック
能登半島産の細かいナマコをポン酢で和えました。解凍してすぐに使ってください。



～ ここにしか売っていない生珍味各種 ～

- ・つぶ貝わさび醤油漬 1kg (9015)
- ・あまえび塩辛 1kg (9048)
- ・真イカウニ和え 1kg (9053)
- ・海鮮ユッケ 1kg (9054)
- ・たこの利休和え 1kg (9055)
- ・生ほたて酒盗和え 1kg (9056)
- ・いかの塩辛 1kg (9011)
- ・たこわさび 1kg (9012)
- ・軟骨ねぎ生姜 1kg (9057)
- ・北寄めかぶワサビ 1kg (9061)
- ・とんびウニ和え 1kg (9062)
- ・ほたて柚子明太 1kg (9065)
- ・赤貝の生姜醤油和え 1kg (9066)
- ・にしんの青唐醤油 1kg (9067)
- ・つぶ貝黄金和え 1kg (9068)
- ・真イカ白味噌わさび 1kg (9070)
- ・ほたるいか黒作り 100g×6P (6941)
- ・ほたるいか柚子づくり 100g×6p (6944)
- ・ほたるいか醤油漬 800g (9006)

金沢直送 居酒屋応援隊



夏によく売れる商品・おすすめ商品特集



能登半島の夏祭りの代表格、能登町宇出津のあばれ祭り



夏の定番！揚げものはこちらです♪

がすえびから揚げ



商品コード: 4001
規格: 500g 粉付き
日本海側に生息する甘えびよりも甘さが濃厚なエビです。利益商材として人気です。唐揚げ粉付き！

からっと甘えび



商品コード: 4019
規格: 1kg 粉付き
輸入物の甘えびですが、ツノを丁寧に取り除いてありますので使いやすい！

えいひれ唐揚げ



商品コード: 4008
規格: 500g 粉付き
エイひれを皮を剥いて粉付けしてあります。軟骨のコリコリとした食感が魅力。

はたはた唐揚げ



商品コード: 4004
規格: 500g 粉付き
脂があつてしかもお手頃価格という優等生・はたはたの頭を取って唐揚げ用に。



気温が上がる夏の季節だからこそ人気が出る食材、新商品・待望の再入荷もの、その他過去の売上データからひも解く売れ筋商品などをご紹介します。

お知らせ

富山産の岩ガキが始まりました～♪



魚津産 天然岩ガキ

これからお盆前くらいまでにかけて、北陸では牡蠣(かき)の季節が始まります。

居酒屋応援隊では富山県魚津産の天然岩ガキを生鮮出荷させて頂いております。特徴はミネラル豊富な海洋深層水で2日間活かし込みをして牡蠣を元気にして出荷するところ。富山湾の栄養豊富な海で育まれた牡蠣は身もクリーミーで最高です。生食はもちろん、焼きでも蒸しても美味しいです。



ご注文・お問い合わせは...

TEL: 076(274)5539
FAX: 076(274)5622.
LINE@: @izakayaouentai
ウェブサイト: <https://izakayaouentai.co.jp/>



金沢直送 居酒屋応援隊



新商品・おススメ商品ご紹介

甘鯛一夜干し



商品コード: 1017
規格: 22~25センチ
中国産のアカアマダイです。
待望の再入荷。脂もしっかり
と乗っていて美味しい!

のどぐろ一夜干し 80/100



商品コード: 1021
規格: 80~100g/枚
15cm強と小ぶりですが数
年前のような使いやすいお
手頃価格になっています。

ジャンボ金目鯛一夜干し



商品コード: 1019
規格: 約30センチ
ニュージーランド産の金目
鯛です。この大きさでこの価
格はお値打ちです。

メロカマ 300/500



商品コード: 5022
規格: 300~500g/個
メロ自体が高くなって入
手困難な昨今、大人気の
メロカマを調達。もちろん
煮ても焼いても最高!

ジャンボさば一夜干し



商品コード: 1054
規格: 30センチ~
脂のノリが抜群の北欧サバ
を使用しています。インパク
ト、脂ノリとも最高級です。

ギンダラ西京漬



商品コード: 2066
規格: 70~80g/切
脂のある魚の代表格・ギン
ダラの西京漬。美味しくな
いはずがありませんよね。

からすがれいのみりん干し



商品コード: 1056
規格: 70~80g/切
高値になっても安定した需
要のカラスガレイ。みりん
ベースのタレとの相性が抜
群で常に人気です。

のどぐろラウンド150/200



商品コード: 3011
規格: 150~200g/尾
鮮魚相場が下がった時にま
とめて凍結しました。未処理
ですので下処理から必要で
す。



夏場によく売れている商品はコチラ!

骨抜き太刀魚西京漬



商品コード: 2078
規格: 50g/枚×10/P
夏が旬の太刀魚の西京漬
けです。骨取りなのでお子
様でも食べやすい!

ぶりかま(標準)



商品コード: 9002
規格: 150~200g/個
居酒屋メニューの定番。メ
ニュー化して頂けるように
大量買付してあります。

北陸産あまえびの干物



商品コード: 1066
規格: 200g/パック
北陸の漁港で水揚げされ
た甘えびを干物にしました。
甘みが濃縮しています。

するめいかゴロ煮セット



商品コード: 9004
規格: 1杯真空×5
能登の魚醤「いしる」に漬
け込んであります。夏場
は焼きイカとしても!

丸サバのへしこ



商品コード: 9059
規格: 1尾真空パック
国産さばを塩と米ぬかで
漬け込みました。糠ごと
焼いて頂いても香ばしい
です。

さばへしこ(片身)



商品コード: 9058
規格: 1枚真空パック
さばの糠漬けです。塩分き
つめですので、1枚で2-3人
分取れるのでは?

こんかいわし



商品コード: 2069
規格: 5尾パック
国産近海いわしを頭・内臓・
うろこ処理してぬか漬けに。
煎りぬか使用なので味に自
信あり!

フグの子ぬか漬け



商品コード: 9043
規格: 100g/パック
猛毒を含むフグの卵巣を3年
間塩蔵して解毒するという石
川県の郷土料理。塩分が強い
のでお茶漬けなどでも。出汁
に数日漬けて適度に塩分を抜
くのもアリです。

さわらの煮付【湯煎対応商品】



商品コード: 3014
規格: 90g切身+タレ/P
骨取りサワラをしっかりと煮
込んで湯煎商品に。特別価
格なのでランチでも!

魚串用の骨取り切身シリーズ



魚串用天然ぶり塩麹漬(9159)、魚串用天然ぶり西
京漬(9140)、魚串用金目鯛袖庵漬(9142)、魚串用
サーモン塩麹漬(9160)、骨抜き金目鯛西京漬(2073)、
骨抜きシルバー西京漬(2074)、骨抜き赤魚西京漬
(2075)、骨抜きめばる西京漬(2077) 各10切パック



夏は脂のある魚でスタミナ補給!



塩分補給で熱中症対策アピール♪



賞味期限間近の
ため特別価格で
のご提供です。