

金沢直送 居酒屋応援隊

メニューに書くだけで売れる
食材から、日本海ならではの
珍しい食材まで、幅広くご提
案致します。



秋～冬メニュー向け

おすすめ商品特集



この冬は話題の金沢おでんやってみませんか？ ～金沢おでん風ですけど、何か？（笑）～

金沢おでんの代表的な具材と言え
ば香箱がに(ズワイガニのメス)の
身をほぐした**カニ面**！でも驚くほど
の手間と高コストです。

そこで！



ベニズワイガニの甲羅にベニズワ
イのほぐし身とすり身(しんじょう)を
詰め込んだ「金沢おでん風カニ面」
で代用すればコスト大幅ダウン！

金沢おでん風カニ面 5個セット



商品コード	9074
包装形態	5個/P
価格	1450円/P

車麩(くるまふ) 10切



商品コード	9075
包装形態	10枚/P
価格	430円/P

干しすだれ麩(すだれふ) 12切分



商品コード	9076
包装形態	12枚/P
価格	1180円/P

加賀料理には欠かせない車麩、すだれ麩と一緒に煮込めば金沢おでん風に！

寒くなってきたら・・・

日本海産アンコウでお鍋！



日本海産本あんこう

商品コード	6003
包装形態	約900g/P
価格	1630円/P

日本海産の本あんこうを相場の安い時期に
買い付けて鍋用にカットしてあります。あとは
野菜と炊くだけ！※アンキモは入っていません。

メニューに書いておくだけで売れる！

カマは秋・冬メニューの必須アイテムです。



メロカマ 約2kg入

コード	5022
包装	約2kg/P
価格	キロ2400円



さわらかマ(特大) 5個入

コード	5028
包装	5個/P
価格	1500円/P



ブリカマ(大) 5個入

コード	9003
包装	5個/P
価格	1500円/P

イチオシの新商品・おすすめ商品はこれだ！

新商品

のどぐろ一夜干し 80～100g



商品コード	1021
包装形態	5枚/パック
価格	1900円/P

知名度・脂ノリ抜群ののどぐろがお手頃価格で帰っ
てきましたあ～！供給も当面続きそうです。

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/P

京料理には欠かせない魚のひとつ・甘鯛。高級感のある
上品な魚です。見栄えのする大きさと脂ノリも良いのでお
ススメです。

ジャンボ金目鯛一夜干し



商品コード	1019
包装形態	5枚/パック
価格	2400円/P

人気の金目鯛に待望のジャンボサイズが登場♪大き
さの割には価格的にも提供しやすいと人気です。

メギス唐揚げ



商品コード	4022
包装形態	1kg/パック
価格	1750円/P

脂も旨味もある魚・メギスの頭と内臓を取って唐揚げ用にし
ました。今年大不漁のハタハタの代用として人気急上昇。

～高級感があって、美味しくて、しかも調理が簡単～

居酒屋応援隊の西京漬けシリーズ



黒むつ (カーディナルフィッシュ) 西京漬け

販売開始以来、日に日にご注文が増えてきているイチオシの新商品。純白の白身で脂もあり、冷めても固くなりにくい魚です。そして魅力は何と言ってもそのお手頃なお値段。低価格帯の宴会メニューからランチまで幅広くお使い頂いております。サイズも70gと100gの2種類をご用意！

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



冬の味覚の王者

天然ぶり

	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)



冬の日本海・北陸と言えはなんと言っても天然ぶり。お刺身などでもよく使われる魚ですが、しっかりと塩水で臭みを抜いてから48時間漬けた天然ぶりはまた格別の味わいです。価格的にもリーズナブルで高級感もあるのでおすすめです。

ミナミカゴカマス西京漬け



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

上品でありながらしっかりと脂も乗っている白身魚。西京漬けとの相性が最高に良いです。昔は銀さわりという名前で流通していた脂のある魚です。

金目鯛西京漬け 100g



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

知名度抜群の高級魚・金目鯛を、手の込んだ西京漬けで、となればお客様にも高級感を感じて頂けますよね。しっかりと味が入っているので高単価帯のコース料理や単品としても使えます。

さわら西京漬け



	さわら70g	さごし100g
コード	2004	2080
包装	5切/パック	
価格	860円/P	870円/P

京料理では定番の「さわら西京漬け」。西京漬けが本当によくあう魚です。ボリュームが欲しい時にはさわらの幼魚・さごしを使った「さごし西京100g」で！

銀鱈 (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！

魚串用の骨取り味付切身シリーズ



魚串用天然ぶり塩麴漬 (9159)、魚串用天然ぶり西京漬 (9140)、魚串用金目鯛柚庵漬 (9142)、魚串用サーモン塩麴漬 (9160)、骨抜金目鯛西京漬 (2073)、骨抜シルバー西京漬 (2074)、骨抜赤魚西京漬 (2075)、骨抜めばる西京漬 (2077)

各10切パック ※在庫限り。価格はお問い合わせください。

金沢直送

居酒屋応援隊

TEL: 076 (274) 5539

FAX: 076 (274) 5622





～スーパーでは買えない「プロの味」が勢揃い～

居酒屋応援隊の

珍味各種



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



たこの利休和え

商品コード: 9055
包装形態: 1kg/P
価格: 2230円/P



ほたるいか柚子づくり

商品コード: 6944
包装形態: 100g/P×5/袋
価格: 2030円/袋(5P)



ほたるいか黒作り

商品コード: 6941
包装形態: 100g/P×5/袋
価格: 2030円/袋(5P)



あまえび塩辛

商品コード: 9048
包装形態: 1kg/P
価格: 4420円/P



海鮮ユッケ

商品コード: 9054
包装形態: 1kg/P
価格: 2540円/P



フグの子糠漬

商品コード: 9043
包装形態: 100g/P
価格: 800円/P



真イカうに和え

商品コード: 9053
包装形態: 1kg/P
価格: 2380円/P



生ホタテ酒盗和え

商品コード: 9056
包装形態: 1kg/P
価格: 2640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



ほたるいか醤油漬

商品コード: 9005
包装形態: 800g/P
価格: 2720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



北寄せかぶわさび和え

商品コード: 9061
包装形態: 1kg/P
価格: 2540円/P



いかの塩辛

商品コード: 9011
包装形態: 1kg/P
価格: 2060円/P



にしん青唐醤油

商品コード: 9067
包装形態: 1kg/P
価格: 2330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



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



とんびウニ和え

商品コード: 9062
包装形態: 1kg/P
価格: 2540円/P

～干物職人が魚と対話して塩加減を決めています～

居酒屋応援隊の

干物



ほたるいか一夜干し ほたるいか柚庵干し ほたるいかいしる干し

商品コード: 1012

価格: 2520円/Set

商品コード: 1013

価格: 2650円/Set

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。

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

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

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

のどぐろ一夜干し80/100

商品コード: 1021

包装形態: 5枚/パック

価格: 1900円/パック

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

金目鯛一夜干し(大)

商品コード: 1023 (約160g)

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

カマス一夜干し

商品コード: 1040

包装形態: 5枚/パック

価格: 590円/パック

北陸産あまえび干物

商品コード: 1066

包装形態: 200g/パック

価格: 2090円/パック

北陸産アオリイカー一夜干し

商品コード: 1061/1062

包装形態: 5枚/パック

価格: 新物入荷待ち

めぎす一夜干し(大)

商品コード: 1071

包装形態: 5尾/パック

価格: 540円/パック

げんげ一夜干し(大)

商品コード: 1072

包装形態: 5尾/パック

価格: 560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

ジャンボかれい一夜干し

商品コード: 1063

包装形態: 5枚/パック

価格: 1590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)糠漬け

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

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

丸干シイカ



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

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

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。



次のメニュー改編で必ず入れたい！

居酒屋応援隊の過去3年9～12月売上ランキング

ランキング発表

第1位

きときと鮮魚セット (商品コード:7018/1万円～)



9月からは禁漁も解禁となり、海水温の低下と共に魚が一番美味しくなる季節。富山県魚津港でその日の朝獲れた新鮮な魚介をその日のうちに貴店に発送します。鮮度には自信あり！

鮮魚セットの内容は基本的に「お任せ」となりますが、エビは要らない、白身中心で、大きい魚が欲しい、多品種少量で、などのご要望には極力お応えしています。金額は1万円程度が一般的ですが、ご予算に応じた内容も可能ですのでご相談ください！



2 つぶ貝わさび醤油漬



コード	9015
包装	1kg/P
価格	2520円/P

国産のつぶ貝とワサビを和えた生珍味です。つぶ貝の食感とワサビの風味のマッチングが最高のロングラン商品。

3 あまえび塩辛



コード	9048
包装	1kg/P
価格	4420円/P

ありそうでなかった甘えびメニュー。メニューに書くだけで売れますよ！

4 カーディナルフィッシュ (黒むつ) 西京漬 70g



商品コード	2088
包装形態	5枚/P
価格	650円/P

5 しまほっけ一夜干し



商品コード	1009
包装形態	5枚/P
価格	910円/P

6 ジャンボしまほっけ 開き干し



商品コード	1035
包装形態	5枚/P
価格	2630円/P

7 豆のどぐろ開き干し



コード	1051
包装	5枚/P
価格	540円/P

8 ほたるいか一夜干し



コード	1012
包装	10尾/P × 10P (計100尾)
価格	2520円/セット(100尾)

9 金目鯛西京漬100g



コード	2083
包装	5枚/P
価格	1570円/P

	商品名	商品コード	包装形態	価格
第10位	甘えび唐揚げ	4019	1kgパック	1360円
第11位	がんど西京漬 70g	2032	5切パック	770円
第12位	するめいかゴロ煮セット	9004	1杯/P × 5P	2930円
第13位	金目鯛切身 120g	5002	5切/パック	1770円
第14位	するめいか一夜干し	1015	5枚/パック	2570円
第15位	北陸産あおりいか一夜干し	1061	秋口からの新物入荷待ち	
第16位	真イカウニ和え	9053	1kgパック	2380円
第17位	ほたるいかしゃぶしゃぶ用	7014	30尾/パック	1750円
第18位	のどぐろセミドレス	3011	5尾/パック	キロ単価3700円
第19位	丸干しイカ	1038	5杯/パック	1220円
第20位	ぶりかま(大)	9003	5個/パック	1500円
第21位	殻付きアワビ	9024	9～11個/1kgパック	4200円
第22位	能登半島産ポン酢ナマコ	9019	500gパック	2520円
第23位	軟骨ねぎ生姜	9017	1kgパック	2120円
第24位	のどぐろ一夜干し	1048	約120g × 5枚	4150円
第25位	金目鯛一夜干し(大)	1023	5枚/パック	1840円

気温が下がる秋～冬にかけては北陸のお魚が特に美味しくなる季節です。日本酒や焼酎によくあう干物や珍味のお問い合わせやご注文もたくさん頂くようになります。メニューに悩まれたらお気軽にご相談ください！





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

TEL: 076(274)5539

FAX: 076(274)5622

LINE@: @izakayaouentai

Web: <https://izakayaouentai.co.jp/>

