



私たちが  
貴店の商売繁盛を  
全力で応援します。



魚の美味しー山北陸・金沢から飲食業の皆様を応援します。

# 金沢直送 居酒屋応援隊 定番商品カタログ



居酒屋応援隊自慢の北陸・日本海系食材を使えば・・・

複数の業者さんとの商談も、  
特別な買い出しや準備も不要！

# 貴店でも簡単に北陸フェア・日本海フェアができます！



居酒屋応援隊自慢の「北陸・日本海らしい海産物」のラインナップからお店の規模や目的に合わせてチョイスするだけ。通常の売上にプラスアルファが見込める企画としてどうぞ！

## 【ほたるいか】



〔干物〕  
ほたるいか一夜干し(1012)  
ほたるいか柚庵干し(1013)  
ほたるいかいしる干し(1014)



〔珍味〕  
ほたるいか黒づくり(6941)  
ほたるいか柚子づくり(6944)  
ほたるいか醤油漬け(9004)



〔刺身/鍋〕  
ほたるいかしゃぶしゃぶ用  
(7014)

## 【のどぐろ】



〔干物〕  
のどぐろ一夜干し(1048)  
豆のどぐろ開き干し(1051)



〔1尾もの〕  
のどぐろセミドレス(1024)  
のどぐろラウンド(1013)  
※ラウンドは未処理、セミドレスはエラ・ウロコ・内臓除去という意味です。



〔生食/ 酢の物〕  
のどぐろ甘酢漬 (7014)

のどぐろはメニューに載せるだけで高級感が出ます。「特別な日」のお客様にもおすすめください。



## 【天然ぶり】



〔焼き物〕  
ぶりかま 150~200g (9002)  
ぶりかま大 200g以上(9003)  
※大サイズは限定入荷です。



〔刺身〕  
天然ぶりたたき (7020)



〔漬魚/切身〕  
天然ぶり西京漬 (2053)  
天然ぶり照焼 (2058)  
天然ぶり塩麴漬 (2059)  
※サイズは70~80g

天然ぶり塩麴漬100g (2084)  
天然ぶり切身100g (5001)



## 【甘えび/白エビ】



〔珍味〕  
あまえび塩辛 (9048)



〔揚物〕  
唐つとあまえび (4019)  
【揚物/生食】  
殻も食べれる金沢あまえび(4018)



〔刺身〕  
船凍あまえび(子なし) (7006)  
船凍あまえび(子持ち) (7011)  
※日本海産船上凍結品です。



〔揚物〕  
富山湾の白い宝石しろえび  
(4020)

## 【がすえび】

濃厚な甘みが特徴の  
日本海ならではのエビ！



〔刺身/焼き/揚げ〕  
船凍がすえび (7002)



〔揚げ物〕  
がすえび唐揚 (4001)

## 【げんげ(幻魚)】

表面がヌルヌルのコラーゲン  
に覆われた深海魚！



〔干物〕  
げんげ一夜干し (1020)



〔揚げ/煮付〕  
げんげドレス (2046)  
※ドレスとは頭・内臓・ウロコ除去  
の状態の事です。

## 【へしこ(糠漬)】

猛毒で知られるフグの卵巣を食  
べるといふ石川県の郷土料理。



〔珍味〕  
フグの子糠漬 (9043)



〔焼物〕  
丸さばへしこ (9059)  
さばのへしこ・片身 (9058)

## 【はたはた】



〔焼物/煮物/鍋〕  
はたはたセミドレス (2023)  
※セミドレスとは内臓・エラ・ウロコ  
除去済み、頭付きの形態です。



〔揚げ物〕  
はたはた唐揚 (4004)



〔干物〕  
はたはた一夜干し (1034)

地元の魚屋さんでは手に入らない珍しいメニュー  
構成でお客様の来店動機を増やしてくださいね♪



## 【海藻類】



〔酢の物〕  
能登半島産味付石モズク (9017)  
〔酢の物/汁物〕  
能登半島産能登もずく (9018)



〔酢の物〕  
ポン酢なまこ (9019)

## 【めぎす】



〔干物〕  
めぎす一夜干し (1046)



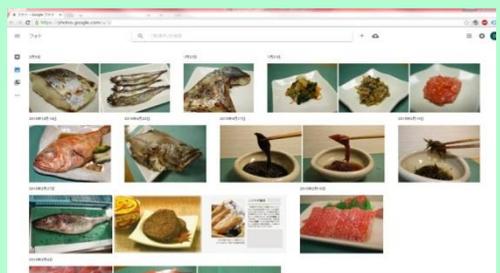
〔揚げ物〕  
めぎすドレス (4015)

明日からすぐにでも北陸フェアを始めて頂けるように...

👍 店内用ポスターあります。



👍 画像データもご自由にどうぞ！



詳しくはお問い合わせください！ポスターも画像も無料です。

居酒屋応援隊®とお取引頂いている店舗様からお聞きした

# 成功事例レポート



**調理の手間は最小限、顧客満足・売上は最大限に！**

**～漬魚(西京漬/柚庵漬/塩麴漬など)の活用～**



ビジネス街にお店を構えるA店様は場所柄、宴会需要が多い飲食店。コース料理を考える際に魚の焼き物は外せないところですが、厨房スペースや人員の制約上、あまり手の込んだ料理を提供できないのが悩みでした。そんな時に居酒屋応援隊のチラシを見つけ、早速サンプルを取り寄せて試食。中でも西京漬シリーズは味もしっかりと入っており、これなら切身を塩焼きで提供するよりも高級感があって良いのでは、

と思いテスト導入されたところ、お客様からの評判も良かったため本格的に導入。今ではメニュー作りに欠かせない一品になっているそうです。

## 【漬魚を宴会メニューで使うメリット】

- 👍 ・塩焼きに比べて高級感があるように見えるので顧客満足度が高い。
- 👍 ・厨房では「焼くだけ」なので調理が簡単。スチームコンベクションがあれば同時に仕上げることも可能。しかもパートさんでも調理できる。
- 👍 ・自家製で漬け込む場合と違って既にしっかり漬け込んであるので、在庫さえ持っていれば急な宴会予約や人数変更にも笑顔で対応できる。
- 👍 ・品ぞろえにバラエティーがあるので常連様も飽きさせないで対応できる。

## 【おススメ商品】

金目鯛西京漬/塩麴漬、天然フイ西京漬/塩麴漬/テリヤキ、さわら西京漬  
めだい西京漬、ギンダラ西京漬、からすがれいみりん干し 等々

## 食材のインパクトを来店動機に！ ～ジャンボシリーズの活用～

B店様では全長30センチ以上の「ボリューム感」を訴求したジャンボシリーズを月替わりで導入し、常連お客様の来店頻度向上に貢献。「これ、すごいでしょ！」が言いたくて、連れてくる人を変えながら何度も来店されるケースが増えてきたとか。やはり「見た目」のインパクトは大事ですね。



ジャンボしまほっけ  
開き干し(1035)



ジャンボノルウェーサ  
バー夜干し(1054)



ジャンボかれい一夜  
干し(1063)



赤がれいジャンボセミドレス  
(3012)※煮付/フライに！

**パートさんでも簡単に提供できて、しかも高利益！**

## ～珍味シリーズの活用～

C店様は店長自らが厨房に入り料理の腕をふるう人気店。ピークの間時間帯にはオーダーが次から次へと入り、料理の提供が間に合わないため、枝豆やいかの塩辛などを「すぐ出せる一品」としておススメするようにし、パートさんで対応できるようにしていたそうです。本来は端材を中心に自分で作れば良いのですが、なかなかそこまでの時間はなく、かといってイカの塩辛や枝豆だとスーパーでも売っているため、薄利で提供しなくてはならないのがネック。そんな時、居酒屋応援隊のチラシを見つけ、珍味関係の種類が多さに魅かれてすぐに取引開始。

居酒屋応援隊の珍味シリーズはその名の通り「珍しい味」をコンセプトに商品開拓をしていますので、どれもオリジナリティーがあるものばかり。そのため、**利益も取りやすくお客様にも手作り感が伝わって好評**だとか。業務用のため1kgパックになっている点が不安だったそうですが、開封時に半解凍状態にして小分けにすれば必要に応じて使えるので実際には問題ないとのこと。



ほっきめかぶ  
わさび和え



帆立ゆず明太



赤貝のしょうが  
醤油和え



たこの利休和え



にしん青唐醤油



海鮮ユッケ



**珍味を組み合わせて利益率の高い「利き酒会」も**

**居酒屋応援隊®は飲食店様専門の通販型水産卸売業者です。**

**👍 独自性のある商品を頑張って集めています！**

北陸の地に根差した会社として、「北陸らしい食材」「日本海ならではのモノ」を中心に、スーパーでは売っていない食材や貴店の地元業者さんではなかなか手に入らない食材のご提案を心掛けております。

**👍 お店の「困った」を解決できる商品開発に努めています。**

面倒な魚の下処理や手間・時間のかかる調理は居酒屋応援隊®にお任せください！仕入れて頂いたら**お店では「焼くだけ」「煮るだけ」「揚げるだけ」「盛り付けるだけ」**でお客様に満足して頂けるような商品づくりを目指しています。調理の手間やロスを省き、その分接客や集客に力を入れて頂けます。

**👍 小規模店舗でも導入しやすい利便性を追究！**

限られたお店の冷蔵庫・冷凍庫のスペースを有効に使って頂き、且つ、メニューは豊富に取り揃えて頂くために、居酒屋応援隊®では**小ロット、多品目での混載出荷に対応**しています。極端な話、1パックのみのご注文でも笑顔で対応させていただきますので、送料・代引き手数料をご考慮の上、無理のない数量でご注文頂ければ結構です。また商品は鮮魚以外すべて冷凍納品ですので保存もでき、必要な分だけ使って頂けます。

**👍 ご注文・お支払もシンプルで便利！**

ご注文はお電話もしくはファックス、ホームページから24時間可能です。(※営業時間外のお電話注文は留守電に御注文内容と店舗名・ご登録電話番号を入れておいて頂ければ翌朝対応します。) お支払いも代金引換でのお届けですので、面倒な請求書や支払い管理が不要でシンプル！

地元の漁協さんをはじめとする提携業者さんに支えられ、少数精鋭で頑張っています♪



# 居酒屋応援隊の干物



まずは北陸らしい干物食材の御紹介から。

## ほたるいかの干物 【一夜干し/柚庵干し/いしる干し】

商品コード: 1012(一夜干し)/1013(柚庵干し)/1014(いしる干し)



日本海で水揚げされるものの中でも富山湾内のホタルイカは特に有名ですよね。そのホタルイカを富山県内の水産専門加工業者で1尾ずつ干物にした商品です。いわゆるお酒のアテとして最高で、居酒屋応援隊事業開始以来のロングラン商品です。ラインナップも一夜干しに加え、柚子の香りの柚庵干し、能登の魚醤「いしる」を使ったいしる干しと3種類。珍しさと美味しさでリピートのお客様が多い商品です。

## のどぐろ一夜干し

商品コード: 1048



北陸といえばノドグロ！特に日本海のノドグロは脂があって最高です。高級食材ですのでメニューに載せるだけでもお店のイメージがアップ！

## はたはた一夜干し

商品コード: 1034



北陸でも良質なハタハタが獲れます。脂もあって干物にすると味わいも深くなる優等生。しかもお手頃価格が嬉しい！

## 豆のどぐろ開き干し

商品コード: 1051



超高級魚ノドグロをお求めやすい価格で！1尾ずつ丁寧に開き干しにしてあります。朝食やバイキングメニュー、宴会の一品でも！

## げんげ(幻魚)一夜干し

商品コード: 1020



幻の魚と書いて「げんげ」と読みます。コーゲンたっぷりの日本海に生息する深海魚です。干物にすると旨味が濃縮して美味しいです。

## あおりいか一夜干し

商品コード: 1061(小)/ 1062(中)



天然のいけす・富山湾内で水揚げされたアオリイカの一夜干しです。やはり北陸のあおりいかは甘みがあって美味しいですね。中サイズと小サイズの2種類があります。

## 丸干しイカ 商品コード: 1038(標準) 1052(小)



石川県は船凍するめいかの本拠地。するめいかをそのまま丸ごと干した丸干しイカは内臓の旨味が濃縮されていてお酒が進むこと間違いなし！

標準サイズの他に、(小)サイズもあります。

大きさ・価格等詳細は別添価格表にて！

## さより一夜干し 商品コード: 1047



高級魚「さより」を水揚げ後すぐに干物にしています。相場が崩れた時にのみ生産可能な商品です。売切れ注意！お早めに。

## めぎす一夜干し 商品コード: 1046



大きな目が特徴のメギスは日本海側では一般的な魚です。メザシの様に頭を取って召し上がって頂いてください。味わいの深い魚ですので噛むほどに味が染み出てきます。

## かます一夜干し 商品コード: 1040

富山湾内で水揚げのあったカマスをその日のうちに開いて干物にしました。ハマの母ちゃんたちが自らさばいて作る干物です。



他のお店では売っていない、居酒屋応援隊オリジナル干物はこちらですよ！

## 真ほっけ昆布醤油干し 商品コード: 1011



北海道産の脂のある真ほっけを弊社オリジナルの昆布醤油エキスに漬け込んだ後、干物にしております。和風テイストの昆布醤油と程よい真ほっけの脂が見事にマッチしていると評判です。見た目の大きさも立派でお値打ち感があるとの声をたくさん頂いております。

## 北欧産にしん昆布醤油干し



商品コード: 1026  
脂のある北欧産のニシンだから昆布醤油とのマッチングが最高！骨も柔らかく細かいのでそのまま食べてもOK!

## ジャンボしまほっけ開き



商品コード: 1035  
今や希少品となったシマホッケ。そのシマホッケを1尾まるまる使った贅沢な仕立て。売り切れ御免！お急ぎください！

## ジャンボ真ほっけ一夜干し



商品コード: 1055  
脂のあるシーズンの北海道産の真ホッケを一夜干しにしました。30cm以上あるのでインパクトも大！

## ジャンボ北欧サバー一夜干し



商品コード: 1054

脂質の高い北欧サバを開いて一夜干しにしました。やっぱり大型の北欧サバは脂がありますね～。大きさにインパクトがありますよ。

## ジャンボかれい一夜干し



商品コード: 1063  
北海道産の身厚なかれいを一夜干しにしました。30cm程度はあるので食べごたえがあります。

## 赤がれいしいる干し



商品コード: 1003  
赤がれいを能登の魚醤「いしる」で漬け込んで干物にしました。独特の風味が癖になります。

大きさ・価格等詳細は別添価格表にて！



結局最後はこれになる…。やっぱり売れる定番アイテム！

## 赤がれい一夜干し



商品コード: 1001

国産の赤がれいを丁寧に1枚ずつ干物にしています。派手さはありませんが、メニューにあるとコツコツ売れる食材です。

## 真さば一夜干し



商品コード: 1005

大衆魚の代表格「さば」の一夜干しはやっぱり定番。干物を扱うお店なら絶対に欠かせないアイテムですよ。

## 真さばみりん干し



商品コード: 1006

脂のあるサバのみりん干しです。味醂の甘みがあるので、子供や女性にも受け入れられやすい味付けです。ファミリー向けにも。

## 真さば塩麴干し



商品コード: 1044

今やすっかり一般にも馴染み深くなった塩麴を使った干物です。塩麴の作用で旨味がアップ！

## あまだい一夜干し



商品コード: 1017

東シナ海で水揚げされたアマダイを一夜干しにしています。関西ではグジとも言われる高級魚。

## するめいか一夜干し



商品コード: 1015

お馴染みスルメイカの一夜干しです。日本人が大好きなイカの干物は焼き物カテゴリー必須ですよ。

## するめいか西京漬け



商品コード: 2029

定番のスルメイカを干物にせずに西京漬けにしてみました。イカの甘味に白味噌の甘味が加わって更に美味しい。リピートの多い居酒屋応援隊®オリジナル商品です。

※この商品は干物ではありません。

## さんま一夜干し



商品コード: 1007

秋の定番「さんま」ですが、脂もあって美味しいということで年間を通してメニュー採用されるケースも増えています。

## さんまみりん干し



商品コード: 1008

秋といえばサンマ！甘みのあるみりんタレに漬け込んで干しました。万人受けする味付けなのでリピートも多い商品です。

## 真あじ一夜干し



商品コード: 1016(標準)  
1031(大)

アジ、サバ、イカと言えぱやっぱりメジャーな大衆魚。親しみのある魚はメニューに書くだけでコツコツ売れます。

大きさ・価格や在庫状況は季節によって変動します。詳細は別添価格表をご確認ください。  
最新情報はホームページ(<http://izakayaouentai.jp/>)にて随時公開中！

## シマホッケ一夜干し



商品コード: 1009

虎の縞模様のような皮目が印象的なシマホッケ。脂があるので相変わらずの人気ぶりです。

## シマホッケみりん干し



商品コード: 1010

脂のノリが良いシマホッケですから、みりん干しにしてももちろん美味しい♪ファミリー層にも人気です。

## 金目鯛一夜干し(大)



商品コード: 1023

赤い皮目が人気の高級魚・金目鯛の干物。最近では全国各地でも名が通ってきていますね。やっぱり有名な魚は売りやすいようです。

## からすがれいみりん干し



商品コード: 1056

極寒の地で生息するカラスガレイは脂質が高いので価格が上昇しても根強い人気です。みりん干しで甘く仕上がっているのが美味しいですよ～。

## アウトレット北欧サー一夜干



商品コード: 1021

干物工場で大産に生産する際に発生したアウトレット品(正品としては販売できないもの)を集めて商品化。サイズのバラつきもありますが、お店の工夫で使えるようならば利益商材になりますよ。

## 真あじの塩麴干し



商品コード: 1045

塩麴は一過性のブームではなく定着化しそうな売れ行きです。身も柔らかくなって美味しい！

## あじ昆布白醤油干し



商品コード: 1041

こちらはアジフィーレを和風の昆布白醤油に漬け込んだオリジナル商品です。グランドメニューに入れて頂いたお店ではリピートが果たったようです。

**ご注文は24時間いつでも受け付けています。**

ご注文の方法は以下の3つがあります。

### ・ファックスでのご注文

FAX番号は 076(274)5622です。



### ・お電話でのご注文

電話番号は 076(274)5539です。

※営業時間内は弊社スタッフが対応させていただきます。また営業時間外も留守電で承ります。営業時間外の場合は店名・電話番号・ご注文商品をメッセージに入れてください。翌朝に対応させていただきます。



### ・ホームページからのご注文

URLは <http://izakayaouentai.jp/> です。スマホからもご注文可能！



### ・LINEからも注文できます。

LINEの友達検索で「@Iss7652v」と入力して居酒屋応援隊を検索。検索できない場合は <http://line.me/ti/p/%40Iss7652v> から友達追加してください。



御注文・お問い合わせは

金沢直送！居酒屋応援隊までお気軽にどうぞ！

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



# 居酒屋応援隊の漬魚



## 【漬魚(味付切身)を使う飲食店のメリット】

居酒屋応援隊の漬魚パックなら、**しっかり漬け込んだ商品が届くので**

- ・漬け込みの手間が省ける
- ・冷蔵スペースが有効に使える
- ・急な予約にも対応できる
- ・焼くだけなので大量調理が簡単だから、

**宴会・コース料理の焼き魚で手間をかけず、豪華に見せる事ができて、他店との差別化に。**

テストに出るよ。



## 金目鯛 【西京漬/柚庵漬/塩麴漬/バジルソテー漬】

商品コード: 金目鯛西京漬(2017)/ 金目鯛柚庵漬(2018)

金目鯛塩麴漬(2056)/ 金目鯛バジルソテー(2057)

骨付/約70g



言わずと知れた高級白身魚「金目鯛」。以前は関東を中心によく売られていたのですが、最近ではすっかり全国区の人気です。漬け込み調味料の味を邪魔しない適度な脂、赤い皮目でいかにも美味しそうな見た目、そして高級魚としての知名度とどれをとっても文句のない魚ですね。漬魚部門では季節を問わず常に売れ筋ランキング上位の商品です。

大きさ・価格等の商品詳細は別添価格表にて！

## 天然鰯(ぶり) 【西京漬/照焼漬/塩麴漬】

骨付/約70g

商品コード: 天然ブリ西京漬(2053)/ 天然ブリ照焼漬(2058)/ 天然ブリ塩麴漬(2059)



北陸といえどももちろん天然寒ブリ。さすがに天然寒ブリは高すぎて商品化できませんが、6キロ台以上の大きな魚を北陸で加工・漬け込みします。高級感なら西京漬、カジュアルな場面ならテリヤキが定番ですが、塩麴漬は焼いた後冷めてもあまり硬くならないので大量調理の際にはおススメです。

ブリは出世魚なので幼魚を使うとコストダウンできますよ！



## がんど西京漬

商品コード: がんど西京漬(2032)

一般にハマチと呼ばれる3kg前後のブリを使用しています。普通の宴会コースならこれで充分かも…。

骨付/約70g

## ふくらぎ塩麴漬

商品コード: ふくらぎ塩麴漬(2063)

ハマチより小さい一般にワラサと呼ばれる2kg以下の魚体を使った塩麴漬です。単価が安いので用途は様々。

骨付/約70g

大きさ・価格等の商品詳細は別添価格表にて！



# 鯖(さわら)西京漬/サゴシ西京漬

商品コード: さわら西京漬(2004) / サゴシ西京漬(2065)

骨付/約70g



魚へんに春と書くので春先のイメージが強い魚ですが、通年よくご利用頂いております。料亭などでもよく提供される漬魚の代表的な食材です。この魚も出世魚のため、幼魚のサゴシを使った商品はお求めやすい価格になっております。もちろん鯖西京漬と表記も可能です。

# シルバー西京漬/柚庵漬/塩麴漬

商品コード: シルバー西京漬(2034)/ シルバー柚庵漬(2035)/ シルバー塩麴漬(2061)

骨付/約70g



ひと昔前は「沖ブリ」として流通していた魚です。表示厳格化の流れで現在は「シルバー」というカタカナ名の表記になりますが、適度な脂ときれいなしっとりした白身で美味しい魚です。身質が素晴らしいのでどんな味付をしてもよく合います。シルバーについて更に詳しい説明は <http://izakayaouentai.jp/blog/news/890/> にて公開中！

# 銀だら西京漬

骨付/約70g

商品コード: ギンダラ西京漬(2066)



脂ギトギトの西京漬ならこのギンダラ西京漬がおススメ！漬魚専門店でも一番高く売っている魚です。

# めだい西京漬

骨付/約70g

商品コード: めだい西京漬(2001)



しっとりとした程よい脂の身質が漬魚の上品さを引き立てます。居酒屋応援隊創業以来のロングセラー商品です。

# 太刀魚西京漬

商品コード: 太刀魚西京漬(2082)

骨付/約70g

ご存知高級魚・太刀魚を西京漬けにしました。筒切りの状態ですがしっかり漬け込んでありますので、味もしっかり入っていますよ～。



 **一品料理でも出せる大きな100gサイズも好評♪**

# 金目鯛西京漬100g

骨付/約100g

商品コード: 金目鯛西京漬100g (2083)



一品料理でも提供したい、とのお声にお応えして一番人気の金目鯛西京漬が100gサイズで新登場！

# 天然ブリ塩麴漬

骨付/約100g

商品コード: 天然ブリ塩麴漬100g(2084)



100gの切身にふさわしい大きな魚体のブリをカットしてしっかり塩麴に漬け込みました。やっぱり美味しい！

御注文・お問い合わせは  
金沢直送！居酒屋応援隊までお気軽にどうぞ！

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





居酒屋応援隊の

# 尾頭付き魚・煮付食材

## のどぐろ 【標準サイズ/大サイズ】



商品コード: のどぐろセミドレス (1024)  
のどぐろラウンド大 (3011)

今や全国的知名度を誇るノドグロ。お出しするならやはり塩焼きが王道。もちろん煮付けでもGood! セミドレスはエラ・ウロコ・内臓処理済み、ラウンドは下処理なしでのお届けです。

【注意】 のどぐろは非常に高価な魚ですので、なるべくお値打ち条件で提供させて頂くために、毎回の仕入ロットによって産地、大きさ、価格が変動いたします。詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。

## 赤がれいセミドレス



商品コード: 標準 (3001)  
大サイズ (3007)  
ジャンボ (3012)

国産の赤ガレイを内臓・エラ・ウロコ処理。煮付けにもフライにも!

## あらかぶセミドレス

商品コード: 2008  
カサゴの近似種で、淡白な白身ときれいな皮目で使いやすい魚です。煮付、塩焼き、フライにも。



## 幻魚(げんげ)ドレス

商品コード: 2046

日本海に生息する深海魚。表面にコラーゲンたっぷりなので、煮付や揚げるのがおススメ。



## 子持ちがれい

商品コード: 3004

外国産の大きな浅羽がれいの子持ちをカットしました。卵のボリュームがスゴイ!



## えいひれ煮付用

商品コード: 3008

えいのヒレのことを東北・北陸では「こっぺ」とも言います。このエイのヒレを煮付けるとヒレの軟骨がコリコリして美味しいです。揚物にしてもGOOD!



## 金目鯛ジャンボセミドレス

商品コード: 3013  
高級魚・金目鯛の大型サイズを内臓・えら・ウロコ処理しました。鮮魚と比較するとかなりお値打ち♪



## はたはた(鰯)セミドレス

商品コード: 2023  
魚へんに神と書いてハタハタ。塩焼きで良し、煮付けても良し、揚げても良しの万能選手です。



## 殻付梅貝

商品コード: 9021

日本海では梅貝(バイ貝)も名物の一つ。小鍋でコトコト煮詰めて作る煮付けは絶品。特に日本酒に合いますよ。



御注文・お問い合わせは  
金沢直送! 居酒屋応援隊までお気軽にどうぞ!

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



# 居酒屋応援隊の揚げ物



## 富山湾の白い宝石しろえび

商品コード: 4020

駿河湾のサクラエビと双璧をなす、富山湾のシロエビです。唐揚げサイズの小さめのシロエビを急速凍結！左のようなきれいなピンク色は水揚げ後1~2時間までしかもちませんが、港の近くなのですぐに急速凍結することができます。



## ガスエビ唐揚げ 商品コード: 4001

日本海特有の海老・ガスエビ。甘みは甘海老以上の評価もあるエビですが、色変わりが早いあまり流通していない珍しいエビ。



## はたはた唐揚げ 商品コード: 4004

日本海ではお馴染みの大衆魚・はたはたの唐揚げサイズの小さなものを頭取り加工し、唐揚げ粉を付けました。ビールなどのお供に。



## 殻まで食べれる金沢あまえび

金沢港近海で獲れた小ぶりの甘海老を急速凍結。小ぶりで角も除去してありますので、殻まで食べられます。※粉は付いていません。



商品コード: 4018

## からっと甘えび 商品コード: 4019

左の北陸産原料の甘えび唐揚げは季節限定ですが、こちらは外国産原料ですので継続的に搬入あります。



## 能登産豆めばる唐揚げ

商品コード: 4016

初夏に能登地方で水揚げされるメバルの赤ちゃん。頭から食べられる大きです。他店にはない食材。



## 豆あじ唐揚げ

商品コード: 4002

居酒屋メニューの定番豆あじの唐揚げ。一口サイズの豆あじに唐揚げ粉を付けてあります。



## さより開き 商品コード: 4014

中国近海で水揚げされた鮮度の良いサヨリを開きしています。天ぷら用食材としてお使いください。※粉は付いていません。



能登半島から望み見る立山連峰

居酒屋応援隊の最新情報はホームページにて随時公開中♪

新商品、再入荷、完売情報からその他海産物の相場情報まで、タイムリーな情報は居酒屋応援隊のホームページで公開中です。

<http://izakayaouentai.jp/>  
または「居酒屋応援隊」で検索。

登録会員様専用ページには…  
ユーザー名: umaisakana  
パスワード: 5539  
でログインしてください。



# 加賀・能登の特産品



石川県・美川地区の伝統料理

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。



## ふぐの子(卵巣)糠漬け 商品コード: 9043



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~♪

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。

石川県でも一部の地域しか作ることでできないレア食材です。

## さばのへしこ(片身) 商品コード: 9058



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。

## 味付天然石モズク 商品コード: 9017



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。

## 丸さばのへしこ 商品コード: 9059



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。

## 天然能登もずく 商品コード: 9018



こちらも天然もずくです。同じ粘りと腰の強さが養殖もずくと断然違います。本品は味付けしていないので、海鮮汁などにも使えます。

## こんかいわし 商品コード: 2069



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。

## ポン酢なまこ 商品コード: 9019



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。

## ふくら屋タラの子旨煮 商品コード: 9129

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。甘いたれだけでもかなりご飯が進みます。



御注文・お問い合わせは  
金沢直送！居酒屋応援隊までお気軽にどうぞ！

大きさ・価格等の商品詳細は別添価格表にて！

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



# 居酒屋応援隊の珍味



飲食店としては珍味こそ珍しい食材で取り揃えたいもの。そこで居酒屋応援隊®ではお客様がスーパーでは買えない、「飲食店に来たからこそ食べられる」オリジナルの珍味を多数取り揃えております。

大きさ・価格等の商品詳細は別添価格表にて！

すぐお出しできるのが嬉しい！！

利益も取りやすいので嬉しい！



## 甘海老塩辛

商品コード： 9048

意外とありそうで売っていない「甘えびの塩辛」。金沢市内の近江町市場では類似品を販売していますが、お土産物の小売専用で高くて手が出ません。そこで、珍味メーカーさんをお願いして特別に作って頂いたのがこの甘エビの塩辛。まさに「ありそうでなかった商品」です。量販店では売っていないので値段も付けやすいと評判です。



## ホタルイカ黒づくり

商品コード： 6941

日本海産のホタルイカを黒作りにしてみました。使いやすい100gパックが5パック入って1セットになっています。



## ホタルイカ柚子づくり

商品コード： 6944

柚子の風味を加えた本醸造醤油に日本海産のホタルイカを漬け込みました。お酒に合う一品です。こちら100gパック×5です。



## ほたるいか醤油漬け

商品コード： 9005

いわゆる「ホタルイカの沖漬け」です。ホタルイカの珍味としては定番ですね。ホタルイカの本場・魚津で作られた本格派です。



## とんび雲丹和え

商品コード： 9062

イカのクチバシ周辺をトンビと呼びますが、それを細かく切ってウニと和えました。コリコリとした食感がくせになります。



## いかの塩辛

商品コード： 9011

珍味の定番・いかの塩辛。知名度もあって販売しやすいため、根強い人気です。



## たこわさび

商品コード： 9012

こちらも定番中の定番。メニューに載せておくだけで売れるのが嬉しい。



## 北寄めかぶわさび和え

ホッキ貝をカットし、メカブとわさびで和えました。彩りも鮮やかな食材。

商品コード： 9061



## 醤油いくら

商品コード： 9039

相場が変動する食材ですので、その時々のおすすめのブランドをご提案。





# つぶ貝わさび醤油漬け

商品コード: 9015

生珍味売上ナンバーワン商品！もし生珍味のカテゴリでお悩みならまずはこの商品を使ってみてください。つぶ貝にワカメ、わさび茎などを和えて味付けしています。スーパーなどでは販売されることがほとんどないため、お店としても利益の取りやすい商材として重宝しているそうです。



## 真いかウニ和え

商品コード: 9053

実際にはウニの中に真いかが入っている感じなので、お品書きにはウニを前面に出した方がインパクトがあるかも？！



## 生ホタテ酒盗和え

商品コード: 9056

甘味のある生ホタテと「酒を盗んででも飲みたくなる」と言われるほどお酒に合う酒盗のコンビネーション。日本酒に最高です！



## たこの利久和え

商品コード: 9055

利久和えとはゴマを使った料理の事。タコとヤマクラゲをゴマやゴマ油で引き立てています。落ち着いた色合いで年配の方にも人気だそうです。



## 海鮮ユッケ

商品コード: 9054

ホタテの紐、タコ、メカブなどの海鮮系食材にごま油、コチジャン、にんにく等を合わせた韓国料理風オリジナル珍味です。実はご飯にもかなり合いますよ！



## ねぎ生姜軟骨

商品コード: 9057

コリコリとしたイカ軟骨の食感とネギ、生姜のマッチングは思わずビールが進んでしまう魔法の一品です。



## つぶ貝菜の花わさび漬け

商品コード: 9052

つぶ貝をメインに菜の花、数の子、茎ワサビが入っています。菜の花、ワサビと彩りも鮮やか。酒粕の甘みが隠し味でGOOD！



## ノドグロ甘酢漬

商品コード: 7019

小型のノドグロを3枚おろしにして甘酢漬けにした商品です。寿司ネタとして使う事もできます。



## 干しくちこ

商品コード: 9060

ナマコの卵巣を干したものです。非常に高価なものの為、取り寄せになりますが、1枚単位から取り扱えます。



御注文・お問い合わせは

大きさ・価格等の商品詳細は別添価格表にて！

金沢直送！居酒屋応援隊までお気軽にどうぞ！

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



# 居酒屋応援隊の刺身ネタ



## きときと鮮魚セット

商品コード: 7018



北陸の漁港で水揚げされた魚介類をその日のうちに出荷！北陸の漁船は小型船が多く、漁場が近いので漁獲後数時間以内に戻ってくることが多く、そのため鮮度面は抜群です。能登・加賀・福井からの魚が多い金沢漁港と富山湾内の水深の深いところで獲れる魚津・新湊・氷見漁港から最適地をチョイスして発送致します。土曜日もその日水揚げの魚を発送できます。

ご予算、魚種の御要望に応じて対応します。



## ほたるいかしゃぶしゃぶ用

商品コード: 7014

よく肥えた北陸のホタルイカを急速凍結。生鮮のホタルイカは寄生虫の可能性があり生食できませんが、本品は凍結しているので生食可！



## 殻付アワビ(大)

商品コード: 9024

生食可の刺身用養殖アワビです。水揚げ後すぐに急速凍結しているのでワタ(内臓)も磯の香りがします。



## 船凍がすえび

商品コード: 7002

甘海老より甘みが濃厚なガスエビの生食用船上凍結品です。冷凍だから保存が効くので全国どこのお店でも。入荷は不定期です。



## 黒カジキ昆布メ

商品コード: 7005

北陸の郷土料理「昆布メ」。中でも一番ポピュラーなカジキマグロの昆布メです。



## 船凍甘海老

商品コード: 7006(子なし)  
7011(子持ち)

日本海産甘海老です。こちらも船上凍結品なので鮮度は生鮮流通の甘海老以上！残念ながらこちらも不定期入荷品です。



## たこ(岩だこ)

商品コード: 7012

岩だこですが、身が柔らかいと評判です。生食用ではありませんので軽くポイルしてお出してください。



## まぐろ(ばちマグロ)柵

商品コード: 7009

扱いやすいバチマグロの赤身柵です。鮮度の良い「ちぢみ」ものの筋抜きですから歩留ほぼ100%。元マグロ船員のバイヤーおススメの逸品です。

大きさ・価格等の商品詳細は別添価格表にて！



# 居酒屋応援隊の鍋もの



## 鍋用あんこう 商品コード: 6003



鍋には欠かせない白身のアンコウ。唇部分を取り除いて、食べやすいサイズにカットしてあります。

## ほたるいかしゃぶしゃぶ用



商品コード: 7014

よく肥えた北陸のホタルイカを急速凍結。生食可の鮮度のホタルイカをしゃぶしゃぶで頂くという贅沢！

## するめいかゴロ煮セット



商品コード: 9004

日本海産のスルメイカを能登の魚醬いしるに丸ごと漬け込みました。お鍋にするとゴロ(内臓)の旨味が出て美味しい！

するめいかゴロ煮セットは「スルメイカの丸ごといしる焼き」として焼き物でも使って頂けますよ♪



## その他こんな商品もあります！

大きさ・価格等の商品詳細は別添価格表にて！

## 味なつぶ (つぶ貝煮込み)



商品コード: 9063

北海道産のつぶ貝を専用工場ですっかりと煮込みました。お店では解凍して盛り付けるだけ！

## がごめ昆布



商品コード: 9064

ネバネバ食材として一世を風靡したこともあるがごめ昆布。時代はめぐり、便利な80gパックになって新登場です。



## 商品のお届けについてのご案内です。



**受注締切: 午後5時まで受付**

**出荷: 翌営業日に出荷**

※午後5時以降の御注文は翌営業日扱い(翌々営業日出荷)となります。

	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。

北海道: 出荷の翌々日お届け

本州・四国・福岡県:

出荷の翌日お届け

福岡県以外の九州:

出荷の翌々日のお届け

※離島については例外もしくはお届けできない場合がございます。

※配達可能時間についてはお問い合わせくださいませ。

# 送料・代引き手数料につきまして。



誠に恐れ入りますが、ご購入金額・数量に関わらず送料と代引き手数料は商品代金に別途加算となります。

発送エリア	標準箱	大箱
北海道	¥1,610	¥2,010
青森/秋田/岩手	¥1,110	¥1,510
宮城/山形/福島	¥1,010	¥1,410
関東～関西	¥910	¥1,310
中国	¥1,010	¥1,410
四国・九州	¥1,110	¥1,510
沖縄	¥2,800	¥3,200

**お買い上げ商品の総容積・総重量により送料が変わります。**

標準箱 ⇒ 縦・横・高さの合計が100cm未満、且つ重量が10kg未満  
大箱 ⇒ 縦・横・高さの合計が120cm未満、且つ重量が15kg未満

※ 上述送料は税抜金額になります。1箱分の送料です。

※ 恐れ入りますが、代引き手数料は別途頂戴致します。

御請求総額が  
10,000円未満 → 300円(税別)  
30,000円未満 → 400円(税別)  
30,000円以上 → 600円(税別)

ご注文のパック数が多い場合は大箱の方が割安になります。



大箱にしたくない場合はご注文時にその旨をお申し付けください。  
実際に箱詰め後、何を何パック減らせば標準箱に入れられるかを調べて数量調整のご提案をさせていただきます。  
※ご連絡の取れた時間次第では出荷が翌営業日になる場合もございます。

お問い合わせ・ご注文はお気軽にコチラまで↓

# 金沢直送 居酒屋応援隊

TEL: 076(274)5539

FAX: 076(274)5622

<http://izakayaouentai.jp/>

