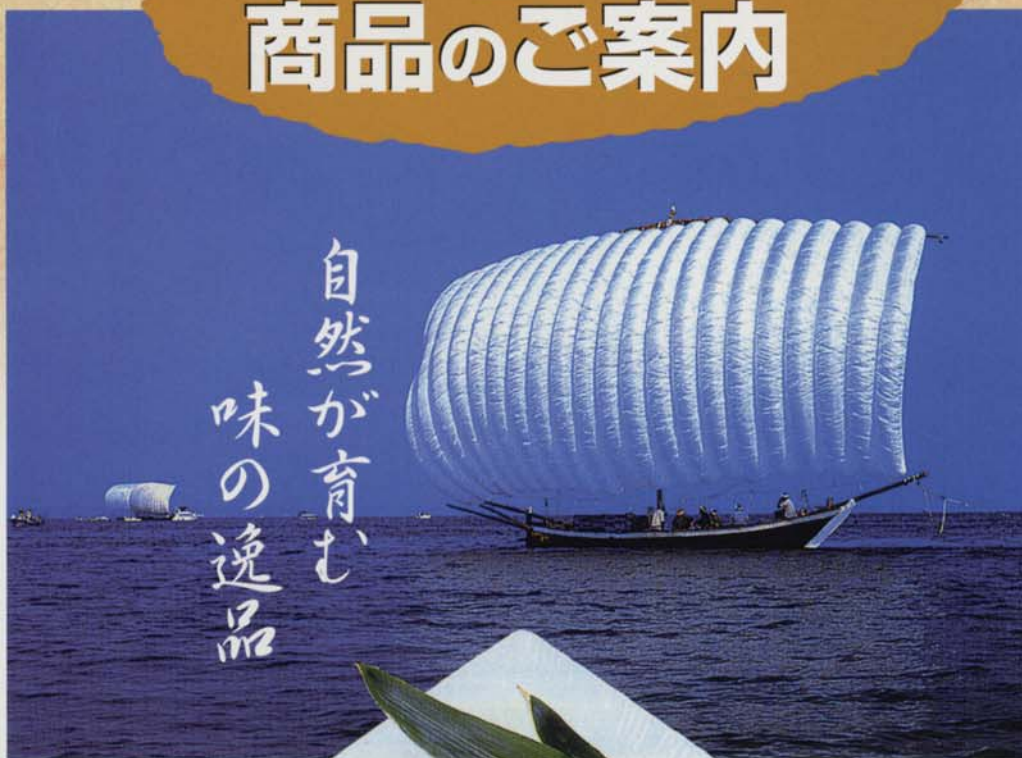


特選 商品のご案内



創業明治三十七年

小沼水産株式会社

<http://www.onumasuisan.co.jp>



当社の一番人気です。



水産庁長官賞

① わかさぎ飴煮

抱卵時期のわかさぎだけで炊き上げました。



水産庁長官賞

② 子持ちわかさぎ甘露煮

6尾串です。年末のみでなく通年取り扱い。



③ わかさぎ筏焼

つぶよりの中海老を香り高く炊き上げました。



④ 中えび甘露煮

「川えび甘露煮」をバージョンアップ。



農林水産大臣賞

⑤ 小えび甘露煮

赤く仕上げた霞ヶ浦名産品。



水産庁長官賞

⑥ 川えび甘露煮

串えびを焼き、香ばしく味つけしました。



大阪府知事賞

⑦ 川えび鬼ガラ焼

佃煮の中で「味一番!」との評をいただいています。



農林水産大臣賞

⑧ 生はぜ佃煮

毎年売上げアップ。生炊きの味に定評があります。



農林水産大臣賞

⑨ 生炊小女子佃煮

生炊小女子とカリフォルニア産くるみの炊き合わせ。



大阪府知事賞

⑩ くるみ小女子

赤っぽく仕上げた上品な味がうりです。



農林水産大臣賞

⑪ しらす紅梅煮

白魚とカリフォルニア産くるみの炊き合わせ。



茨城県知事賞

⑫ しらすくるみ

当社で一番多く出荷される商品がこれです。



⑬ 生あみ佃煮

「稲穂」の香り豊かな当社ヒット商品。



⑭ いなご甘露煮

ほろ苦さが通に受けています。



水産庁長官賞

⑮ もろこ甘露煮

申もろこを焼き、
香ばしく味つけしました。



16 もろこすずめ焼

食べやすい小さめの鮎を
骨までやわらかく炊きました。



17 小鮎うま煮

お手頃サイズのふなの甘露煮です。



大阪府知事賞

18 ふな甘露煮

ほたてのエキスが
たっぷりとしみこんでおります。



19 ほたてうま煮

細切り生姜との炊き合わせが絶妙です。



20 あさり佃煮

見かけは地味ですが、
根強い人気があります。



水産庁長官賞

21 しじみうま煮

白ゴマがよくマッチします。



22 甘口昆布

人気上昇中。
しその風味がごとんとよく合います。



23 しそ昆布

人気の「昆布シリーズ」ピリ辛味の
新バージョンです。



24 ピリ辛昆布

あざりと昆布のうま味が調和しています。



25 あざり昆布

たらこの「つぶつぶ」食感が人気です。



26 たらこ昆布

小さめのしいたけをもどし汁と一緒に
炊き上げた贅沢な逸品。



27 しいたけ昆布

やわらかく、食べやすい細切りいかを
使用しています。白ゴマがベストマッチ。



28 ごま入り切りいか

霞ヶ浦特産品。高級煮干し。



茨城県知事賞

29 わかさぎ煮干

霞ヶ浦特産品。上品な煮干しです。



30 白魚煮干

お客様各位

お毎度お引き立てに預り
ありがとうございます。

ご注文は下記の要領でお願い致します。

御注文方法

商品名でご注文ください。
TEL、FAX、メール、お手紙のいずれかの方法にてお願い致します。

お支払い方法

代金引換にてお支払いください。

御注文単位

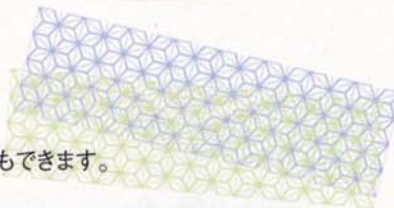
価格表は1kgの単位ですが、500g入パック詰め、500円パック詰めもできます。
佃煮詰合せは、1,500円～4,000円にて各種承っております。

送料

商品代金の他に、別途送料とコレクト手数料がかかります。

営業日

平日の月曜～土曜、AM9:00～PM5:00
(日曜、祝日は休み)



◆詰合せ例 3,000円

素材を吟味、
今に伝える伝統の味。



◆詰合せ例 2,000円



◆詰合せ例 1,500円

*詰合せの組合せは、お客様でお選びいただけます。

小沼水産株式会社

〒300-0202
茨城県かすみがうら市田伏470-2

TEL.029-896-1111

FAX.029-896-1120

<http://www.onumasuisan.co.jp>

E-mail info@onumasuisan.co.jp