

いつもの食卓を彩る
素材・味付けにこだわった
白いごはんがすすむ逸品



● 無添加・自家製塩だれいくら

新鮮な北海道産いくらを自家製塩ダレで漬けた自信作。添加物や防腐剤・化学調味料はもちろん、みりんなどの甘味料も不使用。素材そのもののうま味を生かしながら、昆布だしをきかせた豊かな風味が特徴です。

【内容量】80g

80g
1,728円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 発送日より冷凍で3ヶ月

弥生水産

TEL 0120-841-339 営 7:00～13:00
休 不定休



● 甘口いくら醤油漬

いくら醤油漬を作るのに最も適した時期に獲れた北海道産鮭の新鮮な卵は、大粒でソフトな口あたり。甘口の自家製タレで、そのままでもご飯のお供にも楽しめるまろやかな味わいに仕上がっています。

【内容量】200g

200g
4,000円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷蔵7日

すがわら本店 [えきに市場]

TEL 0138-22-9032 営 6:00～14:00
休 第3水曜(7～9月除く)





●いくら醤油漬

店名の由来にもなっている、いくら粒の大きさや食感、味付けすべてにこだわった自慢の一品。自家製合わせ醤油に漬け込み仕上げ、一粒一粒に旨みが凝縮された、まろやかな味わいの醤油漬けです。

【内容量】250g

250g

4,850円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 解凍後、冷蔵で3日

いくら亭 [どんぶり横丁市場]

TEL 0138-23-3422 営 6:00～14:00
(11～4月7:00～14:00) 休 無休(臨時休業あり)



●やっちゃんの手造りいくら

店主が厳選した魚卵を、自家製タレで漬け込んだいくら醤油漬。鮮度や粒など卵の質にこだわり、ご飯によく合う優しい味を追求した商品で、ビン詰め、パック詰めのどちらかを選ぶことができます。

【内容量】50g(ビン)

ビン詰め1本

1,080円～

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 加工日より冷凍で3ヶ月

安岡商店

TEL 0138-23-7408 営 7:30～14:30
休 不定休



●みそ仕立ていか塩辛

わた(内蔵等)通称イカゴロを使わず、食べやすいように味噌と糀で和えたオリジナル塩辛。味噌の甘みが塩辛独特の味を抑え、生臭みが少ないのが特徴。従来の塩辛が苦手という方にも好評で、クセになる美味しさです。

【内容量】1本(160g)

160g

756円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 発送日より冷凍で3ヶ月

朝市食堂函館ぶっかけ [どんぶり横丁市場]

TEL 0138-27-0841 営 7:00～14:00
休 不定休



●手造りいくら

造りたての美味しさを提供するために、手造りで仕上げているいkraの醤油漬。鮮度と粒の大きさにこだわり、丁寧に造ったいくらには、ソフトな口あたりとプリンとした食感が特徴で、長年愛され続けています。

【内容量】150g

150g

3,024円～

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍2ヶ月 冷蔵7日

函館朝市ヤマヒロ海星 [朝市ひろば]

TEL 0138-23-6700 営 7:00～12:00
休 不定休

