



● 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げています。

【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)



● 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



● いくら醤油漬

店名の由来にもなっている、いkraの粒の大きさや食感、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
5,400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 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kra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
3,780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





● 函館プレミアム海鮮瓶シリーズ

ご自宅で函館の味が楽しめる、無添加いくら醤油漬け、中トロなど7種類の海鮮と函館産真昆布出汁ジュレが入った瓶詰め。定番「壺」、函館産活いか入「瑞」、函館産サーモン入「煌」の3種類。

【内容量】各180g

各1本180g
「壺」
3,240円
「瑞」「煌」
3,780円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍で90日

函館朝市 弥生水産

TEL 0120-841-339 営 7:00～13:00
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



● 切干し大根松前漬(数の子入り)

国産の切干し大根や数の子、いか、昆布を昔ながらの製造方法で味付けした松前漬は、噛むほどに味わい深くご飯が進みます。シャキシャキとした大根の食感と、数の子が入っているながら手頃な価格なのも魅力です。

【内容量】1袋(200g、450g)

200g
648円
450g
1,566円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍90日

ヤマノ中村商店

TEL 0138-22-5044 営 5:30～14:00
休 不定休



● 函館産・根ほっけ一夜干

北海道を代表する魚、ほっけの中でも希少価値が高いとされる函館産根ほっけ。丁寧に干し上げられたほっけは、あっさり上品な脂乗りが特徴で、食べ進めるほどにうま味が増し、皮までパリパリと美味しく食べられます。

【内容量】1枚(約350g)

1枚
1,080円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍30日、冷蔵2日

てらい商店 [えきに市場]

TEL 0138-27-4133 営 6:00～14:00
休 不定休





● 軽石干しほっけ

軽石で余分な水分を取り除き、魚本来のうま味をしっかり閉じ込めた干しほっけ。うま味が凝縮された身はふっくらとやわらかくジューシー。干し魚特有の臭みもほとんど感じられない、美味しさにこだわった干物です。

【内容量】1枚(約350g)

1,200円

●保存方法／ 冷凍(-18℃以下) 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍180日

広海水産〔朝市ひろば〕

TEL 0138-22-7778 営 6:00～13:00
休 1/1～3



● 北洋産紅鮭

紅鮭を目利きして50年以上のベテランが、一番美味しい時期を指定して買い付ける最高級北洋産紅鮭。卵や白子を抱える前の若い紅鮭は、脂がのり特別な味わい。お好みの厚さにかットができ、生・甘塩・中塩・辛塩から選べます。

【内容量】1尾(約2kg)

1尾
8,500円

●保存方法／ 冷凍(-18℃以下) 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍60日

マルウ中村商店〔朝市ひろば〕

TEL 0138-27-0963 営 7:00～13:30 休 無休



● 銀だら味噌漬

脂のりと味を吟味した銀だらを、独自に調合した自家製合わせ味噌に漬け込んだ商品。焼き上げると味噌の甘みと香ばしい風味が広がる味噌漬は、持ち帰り用の他、小鉢三品、漬物、みそ汁がついた定食も人気です。

【内容量】3切

定食
1,680円
持ち帰り用(3切)
2,980円

●保存方法／ 冷凍(-18℃以下) 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍90日

味鮮まえかわ〔どんぶり横丁市場〕

TEL 0138-23-3057 営 6:30～14:00
休 木曜



● 熟成塩引紅鮭(半身) 辛口

選りすぐりの紅鮭に一尾ずつ丁寧に塩をし、3週間程熟成させた塩引紅鮭。鮭本来の旨みと辛口の塩の調和を味わえ、塩辛いだけではなく、熟成された深い旨みがあり、ご飯とも相性抜群です。

【内容量】半身(約1.1kg)

半身
5,000円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍3ヶ月

丸金成田商店〔えきに市場〕

TEL 0138-26-0412 営 6:00～14:00
休 第3水曜(7～9月除く)



※掲載商品の表示価格は全て税込となります。※掲載写真はイメージです。実際とは多少異なります。
※掲載内容は2025年6月現在のものとなり、仕入れ状況や時期により商品価格が変わる場合があります。



● お刺身サーモン(昆布ㄨ)

甘く脂ののったサーモンを北海道産の昆布でじっくり寝かせて、熟成させたお刺身。昆布のうま味がしみ込んだサーモンは、上品な味わいが口いっぱいに広がります。サーモンと昆布と一緒に食べるのもおすすめです。

【内容量】2本(約350g)

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍30日

ヤマヨ [朝市ひろば]

TEL 0138-23-1050 営 6:00～15:00

休 不定休



2,200円



● 津軽海峡産天然本まぐろ

函館戸井産の最高級天然本マグロを新鮮なまま瞬間液体冷凍機で急速冷凍し、マイナス60℃の冷凍庫で保存。最高品質の天然本マグロの赤身、中トロ、大トロなどお好みの部位のとれたての風味と色、食感を楽しめます。

【内容量】100g～

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍14日

海真(かいしん)

TEL 0138-83-1494 営 6:00～15:00

休 不定休



100g～
赤身 1,000円～
中トロ 1,200円～
大トロ 1,500円～



● 活茹で毛がに

厳選された鮮度、身入り抜群の毛ガニを熟練職人が3種類の塩をブレンドして茹で上げた一品。旨みを最大限に引き出す技で茹で上げた毛ガニは、濃厚で深い味わいの蟹味噌と瑞々しい上品な甘みの身を味わえます。

【内容量】1尾(約400～450g)

●保存方法／ 冷凍(-18℃以下) 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍30日

マルジュウ船岡商店

TEL 0138-26-0123 営 6:00～14:00

休 無休



1尾
3,000円～



● 函館名物 生いかめし

大きさと味付けにこだわった自社工場で製造しているいかめし。生のまま味を染み込ませたいかを使用し、ご飯はあらかじめ味付けしており、生から調理するので、プリプリ食感のいかめしをお楽しみいただけます。

【内容量】2尾

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍365日

カネダイ荒木商店 [朝市ひろば]

TEL 0800-800-3939 営 7:00～15:00

休 不定休



2尾
2,200円





● 手作り数の子松前漬

毎朝秘伝のレシピで手作りする自慢の一品。パリパリとした食感と旨みにこだわった数の子とするめ、昆布を贅沢に使った松前漬は、お土産品としても好評。

【内容量】200g

200g
1,890円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷蔵14日

丸昌田中商店 [えきに市場]

TEL 0138-27-1155 営 6:00～14:00
休 第3水曜(7～9月除く)



● かにたっぷり贅沢蟹松前漬

活蟹専門店の本格派海産珍味。白醤油松前漬をベースに、北海道産のイカや真昆布、旬の時期に入荷される蟹身がたっぷり入った蟹専門店ならではの贅沢な一品です。そのままでも、ご飯の上にかけても楽しめます。

【内容量】110g

110g
880円～

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍90日 冷蔵7日

稲場魚介苑 [どんぶり横丁市場]

TEL 0138-22-4585 営 7:00～15:00(冬8:00～14:00)
休 無休



● 当店オリジナル 山松フカヒレ入松前漬

厳選されたするめ・昆布・数の子となめらかな舌触りのフカヒレ加工品をふんだんに使った、ちょっと贅沢な松前漬。特製の醤油ダレでじっくり漬け込み熟成させた松前漬は、10年に渡り顧客に愛されてきた商品です。

【内容量】180g

180g
1,080円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷蔵45日

山松松岡商店

TEL 0138-22-3060 営 7:00～14:30
休 無休



● 北海道産つぶ塩辛明太風

北海道産の毛つぶとたらこを合わせ、ピリ辛に仕上げました。つぶの歯ごたえとうま味に、たらこの風味と唐辛子のピリッとした辛さが後を引き、ごはんにも酒の肴にもよく合います。はかり売りで、お好みの量を購入できます。

【内容量】100g～

100g～
648円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷蔵20日

来馬商店

TEL 0138-22-7131 営 7:30～13:30(1～4月中旬
7:30～12:30) 休 不定休





● 黄金のしか

函館近海の新鮮なイカの風味を最大限に引き出した乾燥珍味。自家製の無添加調味料に漬けた後、乾燥・熟成してから店頭にて実演販売しています。やわらかい食感で噛むごとに濃厚な味わいが口いっぱいに広がります。

【内容量】1枚(100g前後)

1枚
1,080円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 製造より30日

マルイチ青山水産 [えきに市場]

TEL 0138-76-8655 営 7:00～14:00
休 水曜(変更の場合あり)



● カシメの手焼きさきいか

函館朝市で、いち早くサキイカマシンを導入、製造実演販売を開始。厳選した鮮度抜群のいかを使用しています。当日販売分を焼いて裂き、袋詰めしているので、安心して買い求めいただけます。

【内容量】1袋(90g)

1袋
1,080円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷蔵15日

カシメ水産

TEL 0138-22-5112 営 7:30～14:00
休 不定休



● 無添加さけトバ

北海道産鮭本来の味を活かし、化学調味料や防腐剤を一切使用せずに塩のみで旨味を凝縮したさけトバです。噛むほどに味わい深く、素材そのものの豊かな風味が感じられる、昔懐かしいシンプルな味わいの一品です。

【内容量】1袋(約150g)

150g～
1,500円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 常温30日、開封後はお早めにお召し上がりください

ゆたにフーズ [えきに市場]

TEL 0138-24-8588 営 6:00～14:00
休 水曜



● がごめとろろ昆布

函館産のがごめ昆布を100%使用し、機械で細かく削り出す独自の技術で製造された商品。がごめ昆布ならではのねばりと滑らかな口当たり、とろける食感を楽しめ、お味噌汁や蕎麦、うどんなどにおすすめです。

【内容量】40g

40g
600円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 常温180日

梶原昆布店 [えきに市場]

TEL 0138-23-6011 営 6:00～14:00
休 第3水曜(7～9月無休)





● がごめ昆布とわかめスープ

食物繊維が豊富ながごめ昆布とわかめ、茎わかめ、めかぶ等が入ったスープミックス。大さじ約1杯に熱湯を注ぎよく混ぜるだけでヘルシーなスープができます。他にもお茶漬け、ラーメンなど多彩な楽しみ方ができます。

【内容量】50g

50g
540円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 常温180日

マルタイチ藤井一郎商店 [朝市ひろば]

TEL 0138-26-2668 営 6:00～14:00
休 日曜



● はこだて朝市ねこんぶだし

最高級の函館産真昆布を100%使用し、手間ひまかけて煮出す独自の製法で昆布本来の美味しさを再現したねこんぶだし。だしとして味付けにはもちろん、お料理の仕上げの一滴にもおすすめです。

【内容量】1本300ml

1本 700円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 常温540日

函館カネニ [えきに市場]

TEL 0138-26-3948 営 6:00～14:00
休 1/1～3



● 十字屋マイルドブレンド(ドリップバッグ)

昭和初期から厳選して焙煎し続けているブラジルを主体としたブレンド。クセがなく苦みも控えめで、フルーティーな味わいと後味がスッキリしているのが特徴。デイリーコーヒーをドリップバッグで気軽に楽しめます。

【内容量】1個(10g)

1個
180円

●保存方法／ 冷凍 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 330日以上

函館十字屋珈琲 [えきに市場]

TEL 0138-22-1777 営 7:00～14:00
休 水曜



● いかソーメン

いかの一枚の身を2～5枚に捌いてから細かくカットした、まるで本当のソーメンのような極細いかソーメン。そうめんのようにすすって食べると、ツルツルとした喉越しで、新鮮なイカの独特な甘味と風味を味わえます。

1,300円

馬子とやすべ食堂 [どんぶり横丁市場]

TEL 0138-26-4404 営 6:00～15:00
休 水曜





● 活いか踊り井

店内の生け簀に泳ぐ、函館近海でとれた活イカを丸ごと一杯使用した創業以来の人気メニュー。透き通った身のコリコリとした食感の新鮮なイカと自家製いくらがたっぷりのった井です。季節によりイカの種類が異なります。

時価

一花亭たびじ [どんぶり横丁市場]

TEL 0138-27-6171 営 6:30~14:00
休 無休



● たらばかに太足井

大振りなタラバガニの身がぎっしりとつまった足を豪快に盛りつけられた井。熟練の職人が厳選した、もちもちとした歯ごたえでほんのり甘い、新鮮な蟹の身をたっぷり味わえる、食べごたえ十分な人気メニューです。

6,490円

山三道下食堂 [どんぶり横丁市場]

TEL 0138-22-6086 営 6:00~21:00
休 不定休



● イカ山夜景井SP (スペシャル)

イカと大根おろしを混ぜて函館山に見立て、ウニ、イクラ、カニ、ホタテの4種類の食材をたっぷりのせ、美しい夜景を再現した函館ならではの海鮮井。函館近海でとれた活きのいい厳選素材をたっぷり楽しめます。

3,480円

鮭処はこだて [どんぶり横丁市場]

TEL 0138-22-5333 営 7:00~15:00
休 木曜



● 選べる海鮮五色井

北海道を代表する厳選食材10種類からお好きな食材5種類を選べる海鮮五色井。とれたての生うに、甘みたっぷりのホタテや甘エビ、サーモン、かにほぐし、自家製のいくら醤油漬などを味わえる贅沢な海鮮井です。

1,870円

ウニ入り
2,530円

すずや食堂

TEL 0138-23-0461 営 6:00~14:00
休 無休





● 海鮮釜めし

うに、かに、いくら、帆立などが入った本格派の海鮮釜めし。新鮮な魚介類や山菜の旨みをたっぷり吸って美味しく炊き上げました。テイクアウトも可能です。

1個
3,740円

【内容量】1個

海鮮料理と釜めしあらき〔朝市ひろば〕

TEL 0138-85-8357 営 11:00~15:00 (LO 14:30)、
17:00~22:00 (LO 21:30) 休 不定休



● 北海道産ズワイガニ甲羅盛

北海道産の新鮮なズワイガニをボイルし、丸ごと一尾分を丁寧に甲羅にみそ、ほぐし身、棒肉を詰め込んだ自慢の逸品。ズワイガニの豊かな旨みと濃厚なかにみそを手軽に美味しく味わえます。

1個
1,800円

【内容量】1個70~90g

●保存方法／ 冷凍(-18℃以下) 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍3ヶ月

海鮮食堂安岡

TEL 0138-23-7408 営 8:00~15:00
休 不定休



● 手ぬぐい

函館港まつり”ワッショイはこだて”に参加した函館朝市協同組合連合会青年部の衣裳から、手ぬぐいを販売。朝市記念のお土産におススメ。紺色と紫色の2種類です。

手ぬぐい
1,000円

函館朝市協同組合連合会 事務局

〔朝市ひろば2F〕

TEL 0138-22-7981
営 8:00~15:00 (土日祝 13:00) 休 年末年始



● 函館朝市帆前掛

函館弁「なまらいんでないがい」のプリントが目を引くオリジナルの帆前掛。丈夫な厚手の生地で短めの丈、大きなポケットの片側にはファスナーが付き機能性も十分。ガーデニングなどのアウトドアにもおすすめです。

2,750円

ミニトマト〔朝市ひろば〕

TEL 0138-23-6206 営 7:00~14:00
休 1/1

