

鮭 節



認証第1号



知床羅白の特産物である鮭を原料にして作られた鮭節です。
かつお節に比べて甘くてまろやかな味わいがあり、鮭特有の
風味が楽しめる逸品です。

のりとも朝倉商店(株)

北海道目梨郡羅白町麻布町 108

■TEL 0153-88-2303 ■FAX 0153-88-2428

醤油いくら



認証第2号



「さけの本場は、いくらの本場」知床半島に回遊し、羅臼町前浜で水揚げされた鮮度の良い鮭から採卵し独自の醤油ダレに漬け込み、その日のうちに製品加工した逸品です。ノンリップ製法で一粒、一粒に美味しさを閉じ込めたいくらです。

羅臼海産(株)

北海道目梨郡羅臼町春日町 58 番地

■TEL 0153-88-1155 ■FAX 0153-88-2440

たら子 (バラ明太子)



認証第3号



羅白で漁獲された助宗鱈の卵を厳しい品質管理のもとで加工して作られた辛子明太子です。羅白産助宗鱈のたらこの旨みが辛さの中でも際立つ逸品です。

(有)マルナカ冷蔵

北海道目梨郡羅白町八木浜町 429-2

■TEL 0153-88-1050 ■FAX 0153-88-1055

たら子 (切り)

認証第 4 号



羅白産の助宗鱈の卵を鮮度が落ちる前にすぐに地元で処理することで食感が良く風味も豊かな仕上がりになっています。独自の調味との相性も抜群で、羅白のたら子の良さが存分に活かされた他では味わえないおいしさです。

(有)マルナカ冷蔵

北海道目梨郡羅白町八木浜町 429-2

■TEL 0153-88-1050 ■FAX 0153-88-1055

いか開き干し



認証第5号



羅白産のスルメイカのうち開き干しに適した型のものを厳選して製造されています。身が厚くてやわらかく、噛めば噛むほど味がわき出てきます。

(有)マルナカ冷蔵

北海道目梨郡羅白町八木浜町 429-2

■TEL 0153-88-1050 ■FAX 0153-88-1055

定塩秋鮭フィレ



認証第6号



羅臼の鮭を徹底した管理のもと独自の加工をほどこすことで鮭本来の旨みと食感が損なわれることのない活きた味が味わえる逸品です。ほかの地域では味わえない鮭の自然な味わいが存分に楽しめます。

(有)マルナカ冷蔵

北海道目梨郡羅臼町八木浜町 429-2

■TEL 0153-88-1050 ■FAX 0153-88-1055

干助宗鱈



認証第7号



羅白で水揚げされた鮮度の良い助宗鱈を独自の調味料で味付けした逸品です。魚の状態によって乾燥時間などを変えるなど品質管理を徹底しているため、羅白の助宗鱈のおいしさが最大限に引き出されています。

(有)マルナカ冷蔵

北海道目梨郡羅白町八木浜町 429-2

■TEL 0153-88-1050 ■FAX 0153-88-1055

たらこ

認証第8号



維
RAUS

羅臼沖の1月～3月に刺網で漁獲された栄養価の高い助宗鱈から採卵した鮮度と品質が非常に優れた真子のみを選別し、地元ですぐ加工しているため、食味がよく高品質なたらこになっています。独自製法での味付けは甘口で作られており、粒の大きさ、硬さや色目なども厳選しているこだわりの逸品です。

羅臼海産(株)

北海道目梨郡羅臼町春日町 58 番地

■TEL 0153-88-1155 ■FAX 0153-88-2440

辛子明太子



認証第 9 号



羅白沖の1月～3月に刺網で漁獲された栄養価の高い助宗鱈から採卵した鮮度と品質が非常に優れた真子を加工して作った食味の良い塩たらこを、さらに辛子明太子に適したものを厳選して独自の製法で味付けした逸品です。

羅白海産(株)

北海道目梨郡羅白町春日町 58 番地

■TEL 0153-88-1155 ■FAX 0153-88-2440

さけとば



認証第 10 号



知床半島に回遊し、羅臼町前浜で水揚げされた、鮮度の良い秋鮭オスのみを使用した「無添加」のさけとばです。地域伝統の味にこだわり、素材本来の持ち味を引き出した昔ながらの漁師町の味に仕上げた逸品です。

羅臼海産(株)

北海道目梨郡羅臼町春日町 58 番地

■TEL 0153-88-1155 ■FAX 0153-88-2440

鮭節昆布醤油



認証第 11 号



羅臼の自慢の海の幸、羅臼産鮭で作った鮭節と羅臼昆布を使用した醤油です。鮭節の爽やかな甘みと羅臼昆布の濃厚な旨みが深い味わいを生み出している逸品です。料理に入れるといつもと格段に違ったおいしさに仕上がります。

(有)丸大あべ商店

北海道目梨郡羅臼町本町 361

■TEL 0153-87-5877 ■FAX 0153-87-5878

ほっけ一夜干し

認証第 12 号



羅臼産真ほっけを一夜干しに適したものを厳選し、加工して作られています。羅臼産のほっけは脂の乗りが他の地域産と比べて格段に良いため、脂の上質な味わいが口の中に広がる至極の逸品です。

ヤマユウ関商店(有)

北海道目梨郡羅臼町松法町 244 番地 2

■TEL 0153-88-2769 ■FAX 0153-88-2065

おつまみ羅臼昆布・あらびき羅臼昆布



認証第 13 号



羅臼昆布を料理などにも利用しやすいようカットした製品です。羅臼昆布はほかの昆布に比べて香り高く濃厚な味わいがあります。ダシなどに使えば深みのある一味違った仕上がりになり、そのまま食べてもおいしくいただけます。

羅臼漁業協同組合直営店 海鮮工房

北海道目梨郡羅臼町本町 361 番地

■TEL 0153-87-3542 ■FAX 0153-87-3543

羅臼昆布しょうゆ



認証第 14 号



本醸造醤油に羅臼昆布の濃厚な旨みがプラスされた深みのあるまろやかな味の醤油です。刺身との相性は抜群で、煮物などに使っても風味豊かな仕上がりになります。

羅臼漁業協同組合直営店 海鮮工房

北海道目梨郡羅臼町本町 361 番地

■TEL 0153-87-3542 ■FAX 0153-87-3543

羅臼昆布だし



認証第 15 号



羅臼昆布のエキスを抽出し、旨みを濃縮させてつくった和風昆布だしです。和食だけでなくラーメンなどの料理にも入れるだけで羅臼昆布の香りと風味で普段と違う深みのあるおいしさに仕上がります。

羅臼漁業協同組合直営店 海鮮工房

北海道目梨郡羅臼町本町 361 番地

■TEL 0153-87-3542 ■FAX 0153-87-3543

羅臼昆布つゆ



認証第 16 号



羅臼昆布の旨みを活かしたまろやかな味わいのつゆに仕上がっています。めんつゆ用などに薄めて使えば、羅臼昆布の芳醇なコクが活かした上品な味わいになります。

羅臼漁業協同組合直営店 海鮮工房

北海道目梨郡羅臼町本町 361 番地

■TEL 0153-87-3542 ■FAX 0153-87-3543

羅臼昆布そば



認証第 17 号



そば麺に羅臼昆布の粉末を練り込み、そばつゆには羅臼昆布だしを使用しています。そばの爽やかな風味の中に羅臼昆布の濃厚な味わいが感じられる逸品です。

羅臼漁業協同組合直営店 海鮮工房

北海道目梨郡羅臼町本町 361 番地

■TEL 0153-87-3542 ■FAX 0153-87-3543

羅臼昆布ら〜めん

認証第 18 号



麺には羅臼昆布だしと昆布の粉末を練りこみ、スープには昆布醤油と昆布だしを使用しています。さっぱりした醤油味に仕上がっており、羅臼昆布独特の芳醇なコクが感じられる本格的な味が簡単に楽しめます。

羅臼漁業協同組合直営店 海鮮工房

北海道目梨郡羅臼町本町 361 番地

■TEL 0153-87-3542 ■FAX 0153-87-3543

羅臼昆布茶



認証第 19 号



角切り昆布を調味液で煮た後、乾燥させた製品です。湯のみに2～3枚入れて熱湯を注ぐだけで簡単に羅臼昆布のうまみが活きた濃厚な昆布茶が味わえます。おにぎりの芯やお茶漬けにしてもおいしくいただけます。

羅臼漁業協同組合直営店 海鮮工房

北海道目梨郡羅臼町本町 361 番地

■TEL 0153-87-3542 ■FAX 0153-87-3543

めんめ一夜干し



認証第 20 号



羅臼産めんめのうち一夜干しに適したものを厳選して加工した一夜干しです。地元であがっためんめをその日のうちに加工しているため、塩味の味付けに負けないめんめ本来の脂の旨みが味わえます。

ヤマユウ関商店(有)

北海道目梨郡羅臼町松法町 244 番地 2

■TEL 0153-88-2769 ■FAX 0153-88-2065