



2021年♡ 食卓を豪華に飾ろう♡

共同北部水産(株)
川崎市宮前区水沢1-1-1B32
電話:044(975)2660
FAX:044(975)2662
担当 ゆうこ

毎年悩むあなたに！豪華7点セットです♪

自分で盛り合わせるおせち♡

鈴廣紅白各1本・伊達巻1本・黒豆1p・きんとん1p
紅鮭昆布巻き1本・厚焼玉子1本・なると1本

1. お正月セット 7種類



鈴廣 上小坂 蒲鉾
260g 赤・白各1本ずつ
正月向かまぼ部門売上NO1



小田原 籠清 和三盆使用
伊達巻 粋 225g1本



味の菊一 対象3年創立
丹波黒豆篠山産 超大粒
180g1パック



クリーミーきんとん
毎年大人気祐子一押し
400g1パック



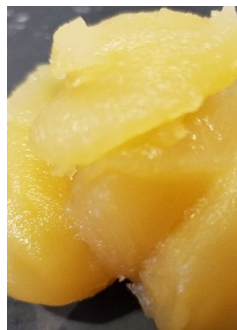
添加物保存料不使用
紅鮭昆布巻き
国内製造
1本150g



群馬工場直送
三和玉店厚焼き玉子
1p500g



静岡県なると
お雑煮にいかが1p
160g



**2.無添加
小田原
山上紅白蒲鉾セット
1本240g**

旬のグチの奥の身を豊富に使用し、化学調味料は一切使用していません。グルメの方への贈答にしても満足いただける蒲鉾です

**3.クリーミーきんとん
400g**

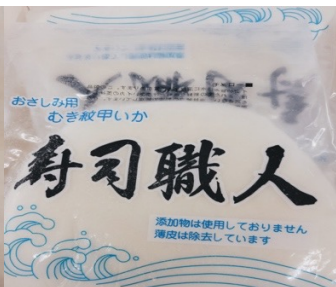
いつまでもなめたくなる、とってもクリーミーなきんとんです。

**4.冷凍殻付き
あわび1k チリ産**

1kに12粒硬すぎず、やわらかすぎず、程よい身質の鮑です。刺身やししゃぶししゃぶ、煮貝、ステーキに最高です

5.山梨 かいや 煮貝 あわび 1個60g

国産活黒鮑のみ使用。きめ細やかなやわらかさが特徴です。黒鮑の豊潤なうま味が口の中に広がり、醤油の味付けが酒の肴によく合います。肝付。2016年日本ギフト大賞山梨受賞。肝を外して身を薄く切って、袋内の調味液を少しかけてお召し上がりください。外した肝も召し上がれます。独特のコクと旨味をご堪能下さい。



6.寿司職人 お刺身用 むき紋後甲いか 1k入

寿司店定番ともいえるムキもんごいかく寿司職人> 1kに4袋入りなので、食べたい分だけ解凍して、お刺身で召し上がれます。薄皮もとれているので、カットするだけで豪華お刺身が出来上がります。



**7.冷凍貝柱 北海道
1k入 80~100粒入**

鮮度抜群急速冷凍
お刺身はもちろん
バター醤油めっちゃ
ちやおすすめ
解凍方法はHPに掲載
しておきますのでぜひ
みてください



8.天使の海老 1k

世界最高グレード
生食可能 31~40本入

バルサミコ酢をさっとかける
だけでもOK
串をさして、焼き鳥で食べる
も最高



**9.甘エビ 3L 1k入
ロシア産**

1kに45本から55本入り
生食可能甘エビ
1本ずつ外れます



**10.天然えび超特大5尾
1尾80g17cmインド産**

大型サイズ少ない珍種。
甘み、旨味十分あるので、エビフライ、塩焼きなどに最適。天然なので、餌に含まれる抗生物質不安なし。安心安全



**11.樽入り 酢だこ 赤・白
各300gアフリカ産**

毎年買いに来て下さる方がいます。ご自宅はもちろん、手土産にも喜ばれます赤・白 酸味強すぎずほどよいお味



**12.味付両面 子持ち昆布
110g×2p**

かつお節付 解凍してそのまま食べれます。
お酒が進みますよ



13.お手頃 数の子松前
1p420g入り

解凍してすぐべれる
お買い得な数の子松前



14.本チャン一本羽入り
数の子松前500g入

本チャンの数の子のパリ
パリがすごい！
一度食べたならやみつき



15.北海道 味付け
数の子パック

貴重な北海道数の子
1本羽がなんと2本入
無漂白 保存料不使用



16.北海道丸高
紅スモークマリネ
1箱450g化粧箱入

高級紅鮭使用
玉ねぎマリネの味付け
が最高にうまい



17.祐子一押し 今年のNO1珍味
明太子皮チャンジャー 500g入

たらの内臓は高いので、明太子の皮を使うという食品
ロスを考えられた1品 味付けがとってもうまうま あた
たかいごはんと一緒に食べるとうまさすぎ。お客様がプ
レゼントして、もらった方がまた買い物に来る 大人気
中！



18.数の子チーズ
1p105g入×6p

今年大人気の数の子チー
ーズ 小分けパック
プロセスチーズと数の子の
相性がうまい！



19.珍味セット

6点珍味盛り合わせ
いかおくら200g
いかおくら松前200g
食べたいときに少し食べ
られるお酒のお供に



20.高級珍味 綺羅漬
400g入

産地直送 函館
キラキラとるように並べ
られた具材をイメージして
の綺羅漬
道水自慢の数の子松前・
刺身ホタテ・ズワイガニ・タ
コ・イクラ入



21.ミニ子持ちヤリイ
カ
5個入2p入

ミニやりのいかの中に
ししゃもの卵入り
プチプチした食感が
たまらん



22.社長の塩辛 極
200g 布目食品

関東では私だけ販売
青唐辛子のアクセント
入り
いかは北海道産
いかの肝臓入



23.三洋スモーク
サーモン 3pセット
チリ産

55gの小分けタイプ
サラダ・マリネ・手毬寿
司・チーズと巻き巻き



**24.三代目 青木編ほっけ
真空3枚セット**

おいしい脂
焼くだけで最高なひととき
大根おろしに醤油がうまい
1枚1枚真空になっているので
使いやすい抜群



**25.北海道 とろりんチーズ
420g入**

たらの皮の中にナチュラルチーズ
(北海道90%以上)が入っていて、
一口食べたらやめられないうまさ！
そのままOK 天ぷら粉をつけてあ
げても最高



**26.サラダ海老 1k入
31/40個入り**

加熱済
解凍してそのまま食べられます。
豪華なサラダ・手巻き寿司・ア
ボガドとマヨネーズ和えのサン
ドイッチ



27.かにみそ甲羅 5個セット

兵庫県香住産
紅ずわいがにの身入り
1個35g入

解凍してそのまま食べれます
少し温めて召し上がると、より一
層風味が増します
甲羅酒としても楽しめます



**28.サブ水産 梅水晶 100%
1袋800g**

元祖梅水晶珍味の商品です
いつまでも人気は落ちない
サメの散骨100%珍味
そのままOK
大根スライスに挟んでお上品に
酒のおつまみにも

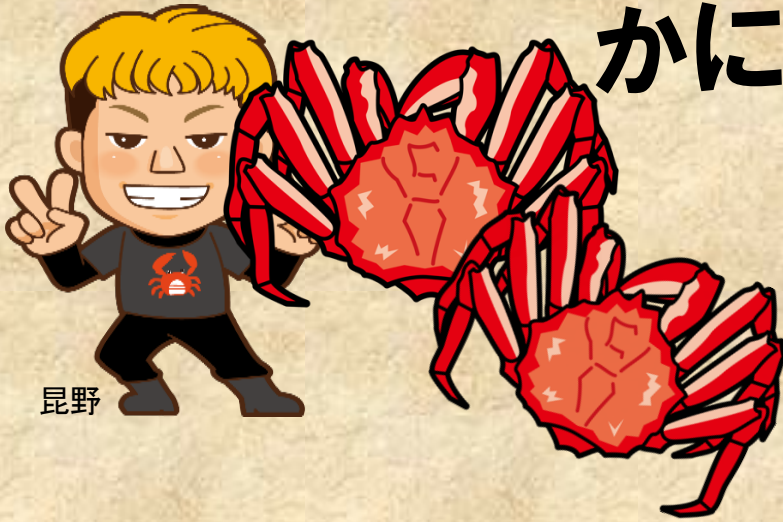


**29.北海道 増毛産
たこ柔らか煮
考子屋 500g×2袋**

とっても柔らかいたこの柔らかかに。
お墨付きのうまさです。
さっとスライスして食卓の1品
あったかごはん混ぜるだけた
こ飯
味付け・香り・すべてがお墨付き
の美味しさ
たこ親爺

かに・冷凍コーナー

担当：昆野



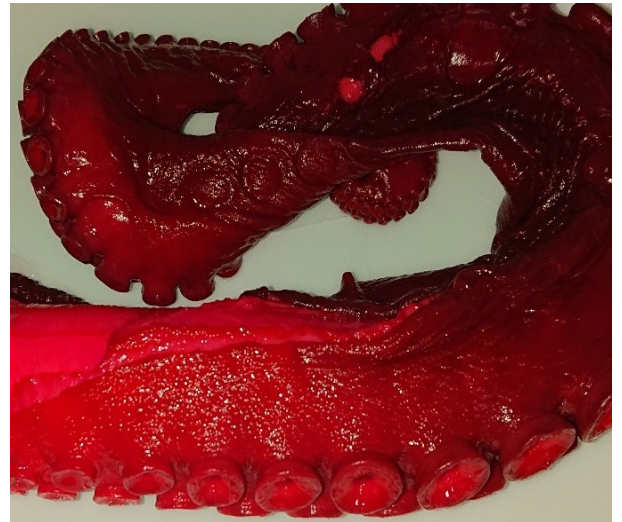
30.ポイルタラバガニ

〈ロシア産〉
1肩1k
国内加工厳選されたロシア産
タラバガニ・身入りもよくおすすめ目商品です



31.生タラバガニ

〈ロシア・ノルウェー産〉
1肩1k
厳選されたロシア・ノルウェー産の生冷したものです。
お鍋にしたり焼いたり出汁がしっかりでますので、ポイル物とはまったく違った楽しみ方でお召し上がり頂けます



32.酢だこ 赤

昔ながらの製法で作った酢だこで、食感かためです。

32.酢だこ 白

柔らかい酢だこが好きな方はこちらがおすすめです



33.塩数の子 化粧箱

〈アメリカブリストル産〉
食感抜群の数の子です
おすすめですよ



34.塩数の子300g

こちらの商品は当店で厳選した塩水子を300gパックにしました。



35.塩いくら 500g

厳選した白鮭の卵を使用していますので、国産に引けを取らない塩いくらです



36. 醤油いくら 500g 北海道

今年はかなり不漁でした。そんな中北海道で水揚げされた貴重ないさを醤油漬けにしたもので、当店一番人気の商品です。



37. 醤油いくら 500g ロシア産

粒は小さめですが味は抜群です



38. 紅鮭甘塩フィーレ ロシア産

1枚1.1~1.3kg
厳選された一級品！
天然紅鮭使用で脂がしつこくなく鮭本来の味が楽しめます



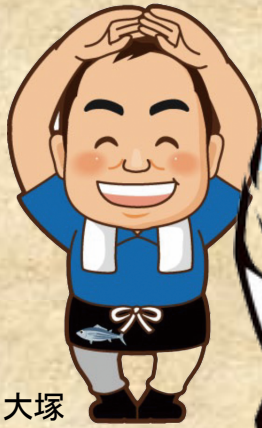
39. 銀鮭甘塩フィーレ チリ産

1枚1.1kg~1.3kg
鮭の中でも脂ののった鮭ですので、脂ののった鮭がお好みの方はぜひ

マグロコーナー

担当：大塚

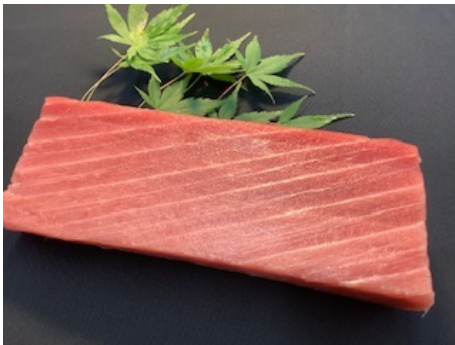
◎マグロは冷凍で1冊250g～300g位で
ご用意しております。



大塚



40. 天然本マグロ中トロ



天然ならではの、
きめ細かい油の甘みと
コクが絶品です！

※解凍後の刺身画

41. 天然本マグロ赤身



やわらかい舌触りと旨味がたまらない。
赤身のお好きな方にお勧めです！

42. 天然南館中トロ



さわやかな色合いの、
きめ細かな脂が食をそそる！

43. 目鉢マグロカマ



大きな魚体の特大サイズのカマ。
見た目も大迫力！！
脂ものって、塩焼き最高です！カット済



44.毛ガニ 北海道産

- A. 約700g位
- B. 約500g位
- C. 約360g位

北海道で厳選された毛ガニです
身入りも抜群です



45.ズワイガニ姿 ロシア産

- A. 約800g位
- B. 約700g位

姿なので、味噌もたのしめる一品です。うまいです



46.タラバガニバルク

約1.2~1.5k入

今年はノルウェー産です
これがタラバガニと思うくらいおいしいです。
ぜひご賞味ください



47.ずわい甲羅入り ロシア産

解凍後すぐに食べれる
身&爪入り

甲羅入りなので、最後お酒いれて少し炙っておしゃれにも食べれますよ

