

お買物はホームページが便利です!



田中海産

検索



https://iriko-t.jp

クレジットカード使えます!

●調理例

これぞ懐かしい給食の味。
いりこがサクサク食べられて
タンパク質いっぱいのレシピです。

作りおきできて便利!
いりこの甘酢あえ

材料(2人分)

- 秋いりこ……………20g
- 大豆(水煮パック)……30g
- ししとうがらし…………2本
- 片栗粉……………大さじ1
- 植物油……………適量
- 甘酢
- 砂糖……………小さじ2
- 酢……………大さじ1
- 薄口しょうゆ…………大さじ1

作り方

- ①. いりこを水気をよく切った大豆に片栗粉をまぶす。ししとうがらしはヘタを落とし、爪楊枝で数か所を刺す。
- ②. ボウルに甘酢の材料を混ぜ合わせる。
- ③. フライパンに植物油(約大さじ4)を中火で熱し、ししとうがらしはサッと、いりこはこんがりするまで揚げ焼きにして取り出す。大豆は菜箸で混ぜながら揚げ焼きにし、カリッとしたら取り出す。
- ④. 温かいうちに②の甘酢とからめたら完成!

周防大島周辺で採れたひじきを
真水でよく洗い、ボイルして
瀬戸内の冷たい西風と
天日で干しています。
しっかりした食感と味わい
をお楽しみください。



大島産のやわらかな
寒ひじき

486円

材料(5~6人分)

- 寒ひじき……………10g
- 白いりごま……………大さじ1
- 鰹節(糸削りか薄削り)…5g
- ちりめん……………お好み
- しょうゆ……………大さじ1と2/1
- 砂糖……………大さじ2弱
- みりん……………大さじ2

作り方

- ①. ひじきはたっぷりの水に3~5分つけて戻し、ざるにあげて水けをきり、細かく刻む。
- ②. 鍋に調味料を入れて煮立て、戻したひじきを入れて煮詰める。
- ③. 煮汁がなくなりそうになったら、いりごまと糸削りを入れ、さらに煮詰めて水分を飛ばしてできあがり。

ちりめんで
旨味アップ!



手軽にできる、栄養抜群の自家製ふりかけ!
ひじきふりかけ

●調理例



田中 勝志

小学校教諭から
家業を継いで15年目。
ブログ「いりこ職人の
修行日記」公開中!
https://
iriko-t.jp/blog/



カルシウム、鉄分、ビタミンを
豊富に含む良質な周防大島産。
出汁をとってよし!
そのまま食べてよし!
深くて上品な味わいを
ご賞味ください。



味わい深い、大島産
秋いりこ
540円

suo-oshima-no
umidayori



2022
冬
品

主な商品一覧表

★は中面で紹介している商品です。

品名	内容量	価格(税込)
いりこ・ちりめん		
大羽いりこ(大袋)	500~580g	1,080円
大羽いりこ(中袋)	250~290g	540円
秋いりこ(大袋)	450~550g	1,080円
秋いりこ(中袋)	220~270g	540円
おかずいりこ	200~230g	540円
かえり	200~230g	540円
ちかえり	200~230g	540円
ちりめん(中袋)	★ 130~150g	540円

ひじき		
寒ひじき	★ 70g	486円
しそひじき	★ 80g	310円
めひじき	50g	324円
長ひじき	★ 40g	324円
うめひじき	80g	360円

わかめ		
極上水洗わかめ(中袋)(国産)	★ 30g	486円
わかめ(韓国産)	70g	324円
カットわかめ(国産)	★ 30g	410円
わかめごはん	★ 110g	324円
芽かぶとろろ	45g	270円

海苔		
味付大判のり	★ 40枚	1,200円
板のり	10枚	378円
焼のり	10枚	378円
味付のり	★ 100束	1,300円
焼ばらのり	25g	324円
味付おかずのり	100枚	460円

昆布		
出し昆布	★ 70g	464円
にしめ昆布	★ 80g	378円
きざみ昆布	50g	324円
真昆布	230g	1,000円
おしゃぶり昆布	★ 45g	324円
おしゃぶり昆布梅	★ 50g	324円

その他の海藻		
あおさ	★ 30g	486円
天草	80g	486円
がごめ昆布とわかめスープ	★ 58g	380円

山の乾物		
切干大根	90g	324円
かんぴょう	60g	540円
椎茸(国産)	★ 50g	540円

品名	内容量	価格(税込)
ご飯の友		
荒ぼうし鮭明太風味	100g	480円
子持ひじき	120g	420円
雲丹めかぶ	150g	400円
大海の野菜	150g	400円
海の元気野菜	170g	380円
黄金わかめのり佃煮	140g	380円
ちりめん味噌	★ 110g	380円
青のり佃煮	170g	360円
巖のり	220g	330円
白魚セット(箱入)	★ 140g	540円
あおさふりかけ	75g	530円
とろろ昆布と海苔ふりかけ	20g	380円
本かつおと梅肉のふりかけ	55g	310円
しらすと小えびのふりかけ	55g	310円
子持ちきくらげ	190g	420円
ごま油香るきくらげ	★ 190g	420円
いか昆布	★ 80g	320円
梅ちりめん	★ 80g	320円
ちりめん山椒	★ 80g	320円
しじみ汁の具	85g	400円
みそ汁の具	53g	300円

珍味		
タチみりん	※要冷蔵 140g	540円
エイヒレ	※要冷蔵 80g	540円
でびら	※要冷蔵 100g	540円
むきえび(山口県産)	※要冷蔵 80g	832円
ぼたるいか	※要冷蔵 100g	324円
田作り	★ ※要冷蔵 70g	324円
アジ子	★ 150g	324円
アーモンドカエリ	110g	324円
いわしせんべい	90g	324円
えびごまいりこ	110g	324円
きびちゃん	75g	260円
バナナ・アーモンド・いりこ	75g	260円
焼いか	★ 50g	378円
あげいか	90g	378円
あげさき	100g	378円
ソフトさきいか	80g	378円
焼さきすめ	60g	378円
ぼたて焼ひも	★ 90g	324円
金の焼あさり	80g	380円
食べるしじみ	70g	380円
とろろちりめん	120g	324円
たこカマ	100g	324円
焼えび	★ 60g	324円
小桜えび	70g	324円
おつまみ焼えび	40g	378円

箱・袋		
ギフトボックス(白化粧箱)		220円
ギフトボックス(専用段ボール箱)		110円
小分け紙袋		5円
レジ袋 小		5円
レジ袋 中		5円
レジ袋 大		10円

品名	内容量	価格(税込)
珍味		
味付焼えび	70g	380円
鯛ロール	85g	324円
ハギロール	80g	324円
ハゼロール	70g	324円
あなごロール	80g	324円
ちぎりあなご	70g	324円
ブラックペッパー焼あなご	70g	324円
いわしロール	80g	324円
炙りエイヒレ	64g	324円
あぶり小いわし	90g	324円
炙りいわし	75g	324円
ハギスティック	75g	324円
ブラックペッパー鯛スティック	70g	324円
あじの浜焼き	★ 85g	360円
いわしの浜焼き	85g	360円
浜焼三撰	★ 135g	800円
板わさ胡麻サンド	110g	324円
きすのぼくし焼き	★ 75g	324円
炙りあんこう	★ 75g	324円
ごまひいらぎ	★ 110g	324円
ブラックペッパー皮はぎ	★ 70g	324円
鯛のぼくし焼き NEW	★ 70g	324円

お菓子・調味料		
ソフトこんぶ飴	150g	216円
渚のひびき 紅たこ	12枚	420円
渚のひびき ほたて	12枚	420円
渚のひびき 渡りかに	★ 12枚	420円
渚のひびき しらす	12枚	420円
和風たこせんべい	71g	330円
和風うにあられ	55g	330円
わかめせんべい	100g	324円
根昆布寒天	250g	420円
ブルーベリー寒天	280g	420円
ゆず寒天	280g	420円
黒糖そら豆	150g	324円
じゃり豆(袋入)	90g	330円
みそ落花生	120g	300円
大島みそ	★ 850g	460円
海鮮浅漬の素	★ 230g	430円

※仕入れの状況により、内容量・価格の変更や品切れになる場合があります。予めご了承ください。

お申し込み・お問い合わせ

今海産珍味 有限会社 田中海産(直売所)

住所/〒742-2921 山口県大島郡周防大島町大字西方1285-4
TEL/0820-78-0110(直売所) 営業時間/9:00~18:00 定休日/水曜日
ホームページ https://iriko-t.jp Eメール info@iriko-t.jp

☎ 0120-878-954

FAX(24時間受付)
0820-78-0200

■お支払い方法(初回は代金引換でお願いいたします)

代金引換 手数料無料	郵便振替 手数料無料	振替用紙を同封、 または後日(ギフトの場合) お送りいたします。	クレジット カード	ネットショップで ご利用できます。
---------------	---------------	--	--------------	----------------------

■送料の例(箱の大きさによって送料が変わります)

	中国	関西	九州	四国	北陸・中部	関東・信越	東北	沖縄	北海道	クール代
80サイズ	770円	790円	880円	990円	1,210円	1,910円	2,020円	220円		
100サイズ	990円		1,110円	1,210円	1,430円	2,480円	2,260円	330円		

●商品は、ご注文受付日より原則3営業日以内に発送いたします。但し、繁忙期には1週間程度頂くことがあります。●商品は、別途送料が必要となります。●商品によっては、別途クール代が必要になる場合があります。●「のし」をご利用の場合はお申し付けください。●仕入れの状況により、商品の組合せや内容量・価格が変更になる場合があります。予めご了承ください。●ご注文の際に預かりするお客様の個人情報は、適切・安全かつ厳重にお取り扱いいたします。



昔ながらの
大島の白みそ
素朴で深い味わいです