

■企業組合 宇佐もん工房（一本釣りうるめいわし 業務用 商品一覧）

伝統漁法を継承し進化させたこだわり漁師が釣り上げたうるめいわしを刺身で食べられる鮮度を生かしたまま、加工して急速低温冷凍（-40℃）した 製品です。



| 一本釣りうるめいわしフィレ 20枚（プレーンタイプ） | 一本釣りうるめいわしフィレ 20枚（酢締めタイプ） |
|--|---|
| 内容： 20枚入 （約380g） 原材料： うるめ鯛（土佐沖） | 内容： 20枚入 （約380g） 原材料： うるめ鯛（土佐沖）、醸造酢（小麦を含む）、砂糖、食塩 |
| ◆少量タイプは無し | ◆少量タイプは無し |
| 1ケースに、15P入。 2ケース合わせて1ヶロの発送可 （他の商品との混載発送可） | 1ケースに、15P入。 2ケース合わせて1ヶロの発送可 （他の商品との混載発送可） |
| 賞味期限： 冷凍にて製造日から6カ月（-18℃以下） | 賞味期限： 冷凍にて製造日から6カ月（-18℃以下） |
| 【特徴】 魚の鮮度の良さを生かす為に、味付けを一切行わず処理をしました。生食としてカルパッチョなどにもご使用出来ます。オリーブオイルにブラッペッパーとレモン汁をかけても相性が良いです。 | 【特徴】 レア感覚（生のおいしさ）を出すために、魚の鮮度の良さを消さないように酢締めを極力おさえたタイプです。好みにより酢を追加で効かすことで、多様なお客様の好みにもこたえることが出来ます。 |



| 一本釣りうるめいわしフィレ 1k（プレーン）パラ凍結 | |
|--|--|
| 内容： 1k 原材料： うるめ鯛（土佐沖） | |
| ◆100gタイプもあり | |
| 1ケースに、6P入。 2ケース合わせて1ヶロの発送可 （他の商品との混載発送可） | |
| 賞味期限： 冷凍にて製造日から4カ月（-18℃以下） | |
| 【特徴】 魚の鮮度の良さを生かす為に、味付けを一切行わず処理をしました。生食としてカルパッチョなどにもご使用出来ます。オリーブオイルにブラッペッパーとレモン汁をかけても相性が良いです。 | |

■企業組合 宇佐もん工房（一本釣りうるめいわし **業務用** 商品一覧）

伝統漁法を継承し進化させたこだわり漁師が釣り上げたうるめいわしを刺身で食べられる鮮度を生かしたまま、加工して急速低温冷凍(-40℃)した 製品です。

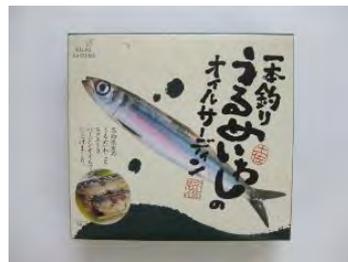


| | |
|---|---|
| うるめいわしすり身 500g（うるめ鯛100%すり身） | うるめいわし100%つみれ（団子） 50ヶ入 魚肉（うるめ100%、） |
| 内容： 500g 原材料：うるめ鯛（土佐沖） | 内容： 50ヶ 原材料： 魚肉（うるめ鯛100%）、玉葱、葱、鳥皮、片栗粉、食塩、酒、砂糖、胡椒 |
| ◆200gタイプもあり | ◆8~10ヶ入タイプもあり |
| 1ケースに、12P入。 2ケース合わせて1ヶ口の発送可 （他の商品との混載発送可） | 1ケースに、6P入。 2ケース合わせて1ヶ口の発送可 （他の商品との混載発送可） |
| 賞味期限： 冷凍にて製造日から4カ月（-18℃以下） | 賞味期限： 冷凍にて製造日から4カ月（-18℃以下） |
| 【特徴】飲食店様独自の味付けをしていただくために、味付けなしのプレーンな状態のうるめいわし100%すり身です。 | 【特徴】そのまま、つみれ汁やつみれ鍋に使えるよう味付けしたタイプです。うるめいわしの割合にこだわり、尚且つすり身の弾力を残した商品で、汁物に使用した場合は、つみれ団子自体からダシがしっかりと出ます。 |



| | |
|--|--|
| 一本釣りうるめいわしのオイルサーディン 500g | 一本釣りうるめいわしのオイルサーディン（ほぐし身） 500g |
| 内容： 500g（10~12尾入） 原材料：うるめ鯛（高知県産）、食用オリーブ油、食塩、ローズマリー、唐辛子、醸造酢（小麦を含む） | 内容： 500g（固形370g、液体130g） 原材料：うるめ鯛（高知県産）、食用オリーブ油、食塩、ローズマリー、唐辛子、醸造酢（小麦を含む） |
| ◆100gタイプもあり | ◆100gタイプもあり |
| 1ケースに、12P入。 2ケース合わせて1ヶ口の発送可 （他の商品との混載発送可） | 1ケースに、12P入。 2ケース合わせて1ヶ口の発送可 （他の商品との混載発送可） |
| 賞味期限： 冷凍にて製造日から4カ月（-18℃以下） | 賞味期限： 冷凍にて製造日から4カ月（-18℃以下） |
| 【特徴】EXバージンオイルをたっぷりを使いながら、魚本来のうま味を引き出した商品です。鮮度の良い、脂ののった一本釣りうるめいわしを使った、今までにない国産のオイルサーディンをご賞味下さい。 | 【特徴】EXバージンオイルをたっぷりを使いながら、魚本来のうま味を引き出した商品です。鮮度の良い、脂ののった一本釣りうるめいわしを使った、今までにない国産のオイルサーディンをご賞味下さい。 ※サラダ、ピザなど、ほぐし身で構わない料理にご使用下さい。 |

■企業組合 宇佐もん工房（オイルサーディンシリーズ 小売向け 商品一覧）



| 一本釣りうるめいわしのオイルサーディン（袋入） | 一本釣りうるめいわしのオイルサーディン（箱入） |
|---|---|
| 内容：100g（固体70g液体30g） 原材料：うるめ鯛（高知県産）食用オリーブ油、食塩、ローズマリー、唐辛子、醸造酢（小麦を含む） | 内容：100g（固体70g液体30g） 原材料：うるめ鯛（高知県産）食用オリーブ油、食塩、ローズマリー、唐辛子、醸造酢（小麦を含む） |
| 希望小売価格： ¥398～¥540（税込） | 希望小売価格： ¥498～¥648（税込） |
| 1ケースに、40P入 ※3ケース合わせまで1ヶロの発送可 | 1ケースに、24箱入 ※4ケース合わせまで1ヶロの発送可 |
| 賞味期限： 冷蔵にて製造日から4ヵ月 | 賞味期限： 常温にて製造日から4ヵ月 |
| 【お召し上がり方】そのまま袋から出してお召し上がり下さい。 | 【お召し上がり方】そのまま袋から出してお召し上がり下さい。 |



| 一本釣りうるめいわしのトマトサーディン（袋入） | 一本釣りうるめいわしのトマトサーディン（箱入） |
|---|---|
| 内容：100g（固体70g液体30g） 原材料：うるめ鯛（高知県産）、トマト、玉葱、塩麴、にんにく、食用オリーブ油、食塩、タイム、ナツメグ、醸造酢（小麦を含む） | 内容：100g（固体70g液体30g） 原材料：うるめ鯛（高知県産）、トマト、玉葱、塩麴、にんにく、食用オリーブ油、食塩、タイム、ナツメグ、醸造酢（小麦を含む） |
| 希望小売価格： ¥398～¥540（税込） | 希望小売価格： ¥498～¥648（税込） |
| 1ケースに、40P入 ※3ケース合わせまで1ヶロの発送可 | 1ケースに、24箱入 ※4ケース合わせまで1ヶロの発送可 |
| 賞味期限： 冷蔵にて製造日から4ヵ月 | 賞味期限： 常温にて製造日から4ヵ月 |
| 【お召し上がり方】そのまま袋から出してお召し上がり下さい。 | 【お召し上がり方】そのまま袋から出してお召し上がり下さい。 |



| 一本釣りうるめいわしのサラダサーディン（袋入） | 一本釣りうるめいわしのサラダサーディン（箱入） |
|--|--|
| 内容：100g（固体95g液体5g） 原材料：うるめ鯛（高知県産）、塩麴、食用オリーブ油、食塩、ローズマリー、唐辛子、醸造酢（小麦を含む） | 内容：100g（固体95g液体5g） 原材料：うるめ鯛（高知県産）、塩麴、食用オリーブ油、食塩、ローズマリー、唐辛子、醸造酢（小麦を含む） |
| 希望小売価格： ¥398～¥540（税込） | 希望小売価格： ¥498～¥648（税込） |
| 1ケースに、40P入 ※3ケース合わせまで1ヶロの発送可 | 1ケースに、24箱入 ※4ケース合わせまで1ヶロの発送可 |
| 賞味期限： 冷蔵にて製造日から4ヵ月 | 賞味期限： 常温にて製造日から4ヵ月 |
| 【お召し上がり方】そのまま袋から出してお召し上がり下さい。 | 【お召し上がり方】そのまま袋から出してお召し上がり下さい。 |

■【新商品】まるかじりオイルサーディン

<商品カルテ >

| | | | | |
|--|--|--------|------|--|
| 商品名 | まるかじり一本釣りうるめいわしオイルサーディン | | | 商品画像 |
| 製造(販売)者 | 企業組合 宇佐もん工房 | | |  |
| 産地・加工地 | 土佐沖 ・ 高知県 | | | |
| 規格 (内容量) | 1尾 ※(固形量35~45g、液体8g) | | | |
| 保存方法 | 直射日光、高温多湿を避けて保存 | | | |
| 賞味期間 | 製造から180日 | | | |
| 出荷期間 | 通年 | | | 原料などの詳細 |
| JANコード | 4580309051706 | PL保険加入 | あり | うるめ鰯、食用調合油(食用なたね油、食用オリーブ油)、食塩、ローズマリー、唐辛子、醸造酢(小麦を含む) |
| CS入数 | 20 or 30 or 90 | 最低ロット | 1ケース | |
| 年間供給可能量 | 30000 | | | |
| 商品外寸 | 縦 205mm × 横 110mm × 奥行 30mm | | | |
| 商品の特徴 | | | | |
| <p>伝統漁法を継承し進化させたこだわり漁師が一本釣りで釣り上げたうるめいわしを使って加工した製品です。</p> <p>余分な添加物を入れず、鮮度良く魚本来の旨みを十分に引き出した商品で、袋からまるかじりも出来る個食タイプです。お手軽なおつまみや、料理としてご利用下さい。</p> | | | | |
| 販路の現状 | | | | |
| <p>【県内】 お土産物店、量販店 【県外】 酒類問屋、酒類販売店、量販店</p> | | | | |
| 発注リードタイム | 3日以内に発送 | | | 【参考小売価格】 |
| 保管温度帯 | 常温・冷蔵・冷凍 | | | 250~280 円 |
| 食べ方の表記 | 有・無 | | | 円 |
| アレルギー表示 | 無し | | | 【納入価格】 |
| | | | | 円 |
| | | | | 値入率 % |
| 企業名 | 企業組合 宇佐もん工房 | | | ※備考 |
| 住所 | 高知県土佐市宇佐町宇佐3161-29 | | | <p>【お召し上がり方】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●開封し、そのままかじって骨まで召し上がり頂けます。 ●お酒のおつまみとして、又取り出した身をほぐしてサラダ、パン、パスタに合わせるなど、料理としてもご利用頂けます。 ●お好みで皿等の容器に移して電子レンジや、または袋のまま湯煎するなどの方法で温めても美味しくお召し上がり頂けます。 |
| 電話 | 088-856-1146 | | | |
| FAX | 088-856-1466 | | | |
| 担当者 | 所 ・ 市川 | | | |
| メール | info@urume.jp | | | |
| 見積期限 | | | | |

■企業組合 宇佐もん工房 (漬け丼シリーズ 小売向け 商品一覧)



| | |
|---|--|
| <p>一本釣りうるめいわしのぶっかけ漬け丼 参考売価：300円</p> <p>内容： 60g ※固体40g液体20g (お茶碗1杯分)</p> <p>原材料： うるめ鰹、醤油加工品(みりん、醤油(大豆、小麦を含む)、鰹節、米)</p> <p>※高知県産 天然物を使用しています</p> <p>90g(丼ぶりサイズ)あり ※業務用</p> <p>【特徴】 こだわり漁師が一本釣りで釣り上げたうるめ鰹を使用。高い鮮度のまま切り身に“特製タレ”に漬けこみました。</p> <p>賞味期限： 冷凍にて製造日から4カ月(-18℃以下)</p> <p>【お召し上がり方】 流水に袋ごと5分程度つけ解凍する。 炊きたてごはんの中身をタレごとかける。 お好みできざみ海苔やわさびをのせる。 ※お茶漬けにしてもお召し上がり頂けます</p> | <p>わら焼き鰹たたきの漬け丼 参考売価：400~450円</p> <p>内容： 65g ※固体45g液体20g (お茶碗1杯分)</p> <p>原材料： 鰹たたき(高知県製造)、醤油加工品(みりん、醤油(大豆、小麦を含む)、鰹節、米)、ジンジャー</p> <p>※高知県製造の鰹たたきを使用しています</p> <p>丼ぶりサイズ なし</p> <p>【特徴】 味にうるさい高知県人も納得のわら焼き鰹のたたきを使用。割烹料理店監修の専用タレに漬け込みました。</p> <p>賞味期限： 冷凍にて製造日から4カ月(-18℃以下)</p> <p>【お召し上がり方】 流水に袋ごと5分程度つけ解凍する。 炊きたてごはんの中身をタレごとかける。 お好みできざみ海苔や生姜、ミョウガをのせる。 ※お茶漬けにしてもお召し上がり頂けます</p> |
|---|--|



| | |
|---|---|
| <p>マグロの醤油漬け丼 参考売価：400~450円</p> <p>内容： 60g ※固体40g液体20g (お茶碗1杯分)</p> <p>原材料： マグロ(キハダマグロ)、醤油加工品(みりん、醤油(大豆、小麦を含む)、鰹節、米)</p> <p>※高知県産 天然物を使用しています</p> <p>丼ぶりサイズ なし</p> <p>【特徴】 高知県のマグロ船が水揚げしたキハダマグロを使用。漁師が目利きを行い、ブロック真空にて-60℃の商品劣化しない温度で保管しながら加工。</p> <p>賞味期限： 冷凍にて製造日から4カ月(-18℃以下)</p> <p>【お召し上がり方】 流水に袋ごと5分程度つけ解凍する。 炊きたてごはんの中身をタレごとかける。 お好みできざみ海苔やわさびをのせる。 ※お茶漬けにしてもお召し上がり頂けます</p> | <p>イカの醤油漬け丼 参考売価：350~400円</p> <p>内容： 60g ※固体40g液体20g (お茶碗1杯分)</p> <p>原材料： イカ(アカイカ)、醤油加工品(みりん、醸造調味料、醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、昆布)</p> <p>※高知県産 天然物を使用しています</p> <p>丼ぶりサイズ なし</p> <p>【特徴】 高知県のマグロ船が水揚げしたアカイカを使用。漁師が目利きを行い、ブロック真空にて-60℃の商品劣化しない温度で保管しながら加工。</p> <p>賞味期限： 冷凍にて製造日から4カ月(-18℃以下)</p> <p>【お召し上がり方】 流水に袋ごと5分程度つけ解凍する。 炊きたてごはんの中身をタレごとかける。 お好みできざみ海苔や生姜をのせる。 ※お茶漬けにしてもお召し上がり頂けます</p> |
|---|---|



| 獲れたて サバの醤油漬け丼 参考売価：300~350円 | 活き締め タイの醤油漬け丼 参考売価：400~450円 |
|---|--|
| 内容： 60g ※固体40g液体20g (お茶碗1杯分) | 内容： 60g ※固体40g液体20g (お茶碗1杯分) |
| 原材料： サバ、醤油加工品(みりん、醤油(大豆、小麦を含む)、鰹節、米)、ごま、食塩 ※高知県産 天然物を使用しています | 原材料： 真鯛、醤油加工品(みりん、醸造調味料、醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、昆布)、ごま ※高知県産 養殖物を使用しています |
| 90g(丼ぶりサイズ)あり ※業務用 | 85g(丼ぶりサイズ)あり ※業務用 |
| 【特徴】 日戻り漁で水揚げしたサバのみを使用。振り塩の下処理を丁寧に行い、割烹料理店監修の専用タレに漬け込みました。 | 【特徴】 養殖に最適な野見湾(須崎市)で養殖された真鯛を使用。天然に近い魚体を目指す管理法で大型養殖場にはない身質が特徴です。 |
| 賞味期限： 冷凍にて製造日から4カ月(-18℃以下) | 賞味期限： 冷凍にて製造日から4カ月(-18℃以下) |
| 【お召し上がり方】 流水に袋ごと5分程度つけ解凍する。 炊きたてごはんの中身をタレごとかける。 お好みできざみ海苔やわさびをのせる。 ※お茶漬けにしてもお召し上がり頂けます | 【お召し上がり方】 流水に袋ごと5分程度つけ解凍する。 炊きたてごはんの中身をタレごとかける。 お好みできざみ海苔や和からしをのせる。 ※お茶漬けにしてもお召し上がり頂けます |



| 活き締め カンパチの醤油漬け丼 参考売価：400~450円 | 活き締め ブリの醤油漬け丼 参考売価：400~450円 |
|---|--|
| 内容： 60g ※固体40g液体20g (お茶碗1杯分) | 内容： 60g ※固体40g液体20g (お茶碗1杯分) |
| 原材料： カンパチ、醤油加工品(みりん、醤油(大豆、小麦を含む)、鰹節、米) ※高知県産 養殖物を使用しています | 原材料： ブリ、醤油加工品(みりん、醤油(大豆、小麦を含む)、鰹節、米)、ジンジャー ※高知県産 養殖物を使用しています |
| 85g(丼ぶりサイズ)あり ※業務用 | 85g(丼ぶりサイズ)あり ※業務用 |
| 【特徴】 養殖に最適な野見湾(須崎市)で養殖された勤八を使用。天然に近い魚体を目指す管理法で大型養殖場にはない身質が特徴。 | 【特徴】 赤潮の影響を少ない宿毛湾(宿毛市)で養殖されたブリを使用。こだわりの飼料で、過剰なエサやりを抑え、腹八分目を保つ管理が特徴。 |
| 賞味期限： 冷凍にて製造日から4カ月(-18℃以下) | 賞味期限： 冷凍にて製造日から4カ月(-18℃以下) |
| 【お召し上がり方】 流水に袋ごと5分程度つけ解凍する。 炊きたてごはんの中身をタレごとかける。 お好みできざみ海苔やわさびをのせる。 ※お茶漬けにしてもお召し上がり頂けます | 【お召し上がり方】 流水に袋ごと5分程度つけ解凍する。 炊きたてごはんの中身をタレごとかける。 お好みできざみ海苔や生姜をのせる。 ※お茶漬けにしてもお召し上がり頂けます |