

富山の郷土料理

# 昆布がめ刺身

魚介と昆布のハーモニー



TOYAMA



かねみつ

活きと粹

株式会社かねみつ

# かじき昆布じめ

モチっとした食感の「かじき」。  
刺身盛り、おせちには定番の逸品です。



※写真は盛り付け例です。

前菜・八寸・おせち

- 規 格 / 300×250mm  
60×250mm
- 材 料 / 黒かじき(天然)、昆布
- 産 地 / かじき:アメリカ・ハワイ沖  
昆布:北海道
- 身の厚み(1段あたり) / 7mm、10mm
- 段 数 / 1段・2段・3段



●300×250mm



●60×250mm



※写真は  
盛り付け例です。



●厚み:20mm (10mm×2段)



●厚み:21mm (7mm×3段)



●厚み:14mm (7mm×2段)

# いか昆布じめ

甘味のあるそでいかを使用。  
刺身盛りに最適です。



前菜・八寸・おせち

※写真は盛り付け例です。

- 規格 / 250×250mm  
50×250mm
- 材料 / そでいか、昆布
- 産地 / そでいか: 福井、京都  
昆布: 北海道



# 真だたら昆布じめ

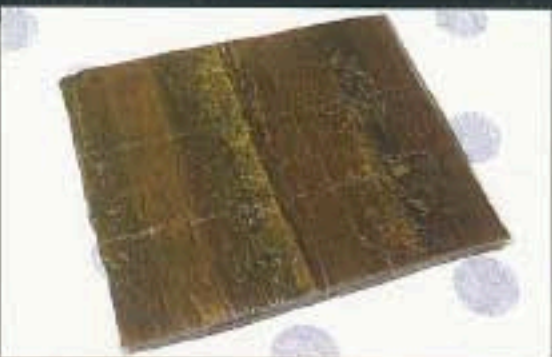
淡白な味わいの真だたらに厚みのある北海道産  
真昆布で締められています。



前菜・八寸・おせち

※写真は盛り付け例です。

- 規格 / 300×250mm  
60×250mm
- 材料 / 真だたら、昆布
- 産地 / 真だたら: 北海道  
昆布: 北海道



# 天然ひらめ昆布じめ

白身の天然ひらめを使用。  
昆布の風味と魚介が絶妙な味わいを奏でます。



前菜・八寸・おせら

※写真は盛り付け例です。



- 規格 / 250×250mm  
50×250mm
- 材料 / ひらめ、昆布
- 産地 / ひらめ:アルゼンチン  
昆布:北海道

# 鯛昆布じめ

白身の鯛を真昆布で締められています。淡白な  
味わいが特徴です。おめでたい席に最適です。



前菜・八寸・おせら

※写真は盛り付け例です。



- 規格 / 250×250mm  
50×250mm  
62×150mm
- 材料 / 的鯛(まとう鯛)天然、  
昆布
- 産地 / 的鯛:ニュージーランド  
昆布:北海道

# 磯おぼろ

黒かじき、おぼろ昆布を使用  
刺身盛り、八寸、オードブルにも最適です。



前菜・八寸・おせち

- 規格 / 50×180×20mm
- 材料 / 黒かじき、昆布
- 産地 / 黒かじき:アメリカ・ハワイ沖産  
昆布:北海道



※写真は盛り付け例です。



※写真は盛り付け例です。

前菜・八寸・おせち

- 規格 / 55×135×8mm
- 材料 / 白えび、昆布
- 産地 / 白えび:富山  
昆布:北海道



# 白えびおぼろ昆布じめ

富山湾でのみ漁獲される貴重な白えびをおぼろ昆布で  
締めました。小鉢・八寸に最適です。

# 紅白かじき

魚介の色合いを自然に引き出し紅白模様を奏でていきます。おめでたい席、おせちらに最適です。



※写真は盛り付け例です。

前菜・八寸・おせち



- 規格 / 250×250mm  
60×250mm
- 材料 / 黒かじき、芭蕉かじき、昆布
- 産地 / 黒かじき、芭蕉かじき：  
アメリカ・ハワイ沖  
昆布：北海道

# 鯛とサーモン紅白昆布じめ

淡泊な鯛と程良い脂身のトラウトサーモンが色鮮やかに彩っております。



前菜・八寸・おせち



- 規格 / 60×150mm
- 材料 / 的鯛、トラウトサーモン  
昆布
- 産地 / 的鯛：ニュージーランド  
トラウトサーモン：チリ  
昆布：北海道

# 磯遊膳ままだら

人気商品です。

おめでたい席、おせちには欠かせない逸品です。



前菜・八寸・おせち

- 規 格 / 40×240×20mm
- 材 料 / トラウトサーモン、真だら、昆布
- 産 地 / トラウトサーモン:チリ  
真だら:北海道  
昆布:北海道



お造り仕立て  
昆布じめ刺し身

新鮮な鮮魚のおさしみ  
昆布じめ刺身。



●まとう鯛



●真だい



●のどぐろ



●めだい



●すずき



●ウマヅラハギ

魚種と最も相性の良い  
昆布を選定し昆布じめに。



●規 格/50~70g(約8切れ~10切れ)

※魚種・季節・漁獲量によって  
取り扱いがない場合もあります。



●黒だい



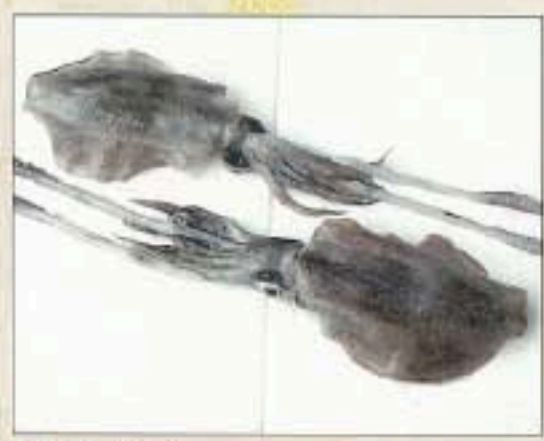
●ばい貝



●甘えび



●ひらめ



●あおりいか



●真だら



前菜・八寸・おせち

## 万鯛 昆布じめ刺し身

あっさりとした味わいに脂が甘く、柔らかな食感です。昆布との相性も絶妙です。

- 規格/50×250×14mm
- 材料/万鯛(アカマンボウ)、昆布
- 産地/万鯛:アメリカ  
昆布:北海道



前菜・八寸・おせち

## さわら 昆布じめ刺し身

かじきよりも身がやわらかいのが特徴です。昆布の旨味がわかる逸品です。

- 規格/50×250×14mm
- 材料/沖さわら、昆布
- 産地/沖さわら:アメリカ  
昆布:北海道



前菜・八寸・おせち

## サーモン 昆布じめ刺し身

サーモンの鮮やかな色合いはおめでたい席に最適です。

- 規格/50×250×14mm
- 材料/トラウトサーモン、昆布
- 産地/トラウトサーモン:チリ  
昆布:北海道



## 特注品

魚種、商品サイズ、商品形態等  
ご要望にお答えいたします。

## おせち食材

よろこぶ。おせちの定番。  
お重のサイズに合わせた昆布じめ  
の提案ができます。



# おせち食材

よるいぶ。おせちの定番。



お重に合わせた昆布じめの提案ができます。



## 《昆布じめ刺し身とは・・・》

天然のいけす、と呼ばれる富山湾。昆布じめ刺し身は、その海辺で生まれました。

三百年ほど前から伝わる家庭料理です。話は江戸中期までさかのぼります。

北前船が往来する日本海は、昆布ロードでした。富山はその中継地。

おかげで独自の昆布料理が育っています。昆布の一部は大阪を経て薩摩へ。

薩摩藩は琉球を通して清国へ密貿易。逆ルートで富山に麩香(じやくこう)や牛黄(ごおう)などの漢方薬の原料が届きました。売薬発展の秘話です。

食は人の天なりと申します。ならば、昆布じめ刺し身は、富山に咲いた食文化の天に違ひありません。かねみつは、先人の知恵に学び、こだわりながら現代風味に仕上げています。

原料は海の幸のみ。酢でしめたものとは異なり、魚介を刺し身におろし、それぞれの魚との相性を選定した昆布で熱成しています。生臭みがなく、奥深い味わいです。

## 株式会社かねみつ

〒937-0807 富山県魚津市大光寺1350

TEL 0765-24-3433

FAX 0765-24-3492

<http://www.kobujime.com>