

# にひともグループ

## 営業部門

- 卸売部門
  - 量販店グループ
  - 業務食材グループ
  - 市場・卸グループ

- 直販部門  
観光部門
  - 店舗
  - FD・イベント
  - 通販・TVショッピング
  - レストラン

## 生産部門

- 鳥取工場 塩干品：かれい・ハタハタ・さばのどぐろ・かます・ホッケ・他
- 冷凍工場 ズワイカニの加工
- 惣菜工場 魚類惣菜製造
- 鮮魚部門 かれい・えび・いか・かに 日本海産の鮮魚全般
- ホタル工場 ホタルイカのポイル
- ポイル工場 紅ズワイカニ 松葉かに
- 焼魚工場 あなご蒲焼き・浜焼き 焼き鯛・焼きサバ・他
- 香住さかえ工場 のり佃煮・かにみそ ホタルイカ珍味・他
- えび工場 ムキ甘えびの加工 刺身用ソデイカ・他



# にひとも

## 〈加工製品編〉

山陰の

旬魚

～魚食をもっと食卓へ～

株式会社 日本海フーズ

新商品

# 魚屋が作る惣菜



## 魚屋が作る南蛮漬

新鮮な海の幸を使用し、らっきょう酢を使用することで、酸味を抑えてまろやかに仕上げました。

話題の「酢たまねぎ」が美味しく食べられる!!

当社の南蛮漬けに使用している「玉ねぎ」と「らっきょう酢」の組み合わせは、話題となった「酢たまねぎ」と同じ作り方。健康に良いと言われる「酢たまねぎ」を美味しく手軽に摂取できます。

お酢の効果

**酢酸**  
血管の浄化・脂肪燃焼効果、  
便通を改善、殺菌効果  
**アミノ酸**  
高血糖、高血圧の予防、  
免疫力アップ

**玉ねぎの効果**  
**硫化アリル**  
血流改善による動脈硬化・心筋梗塞・脳梗塞の予防  
**グルタチオン**  
肝臓の解毒作用、便秘解消などのデトックス効果  
**ケルセチン**  
ポリフェノールの抗酸化作用によるがんや老化の予防



あじ  
南蛮漬け

規格	入数
120g	12入×4合
500g	8入×3合



さば  
南蛮漬け

規格	入数
140g	12入×4合
500g	8入×3合



はたはた  
南蛮漬け

規格	入数
120g	12入×4合
500g	8入×3合

## 魚屋が作る煮魚【現在企画中】



さばの煮魚



はたはたの煮魚



どぐろの煮魚

新商品

# 業務用食材



生のどぐろスライス

お客様の評価が高い魚です。魚の脂も適度にあります。お寿司、海鮮丼、天ぷら等おすすめです。

規格	入数

※詳細はお問い合わせください。



生のどぐろセンターカット

センターカットのため、身厚です。魚の脂もしっかり乗っています。煮付け等おすすめです。

規格	入数

※詳細はお問い合わせください。



生はたはたスライス

鮮度の良い「はたはた」のみ使用。非常に稀な商品です。お寿司、天ぷらがおすすです。

規格	入数

※詳細はお問い合わせください。



生はたはた開き

中骨が取り除いてあります。脂の乗った魚を使用しています。サイズが特大で食べごたえがあります。

規格	入数

※詳細はお問い合わせください。



生はたはた無頭

脂の乗った魚を使用しています。無頭のため、魚のボリュームがあります。1尾あたりの価格もリーズナブルです。

規格	入数

※詳細はお問い合わせください。



生にぎす無頭

日本海山陰を代表する魚です。魚の脂が強く、焼き、フライ、唐揚げでどうぞ。骨離れがとも良いです。

規格	入数

※詳細はお問い合わせください。



干サバ(熟成)目下カット

2日間かけて干しあげていますので、魚の旨味、脂が凝縮されています。皮も「パリパリ」で美味しいです。

規格	入数

※詳細はお問い合わせください。



甘えび剥き

日本海山陰の甘えびで、甘みが強い魚です。お刺身の盛合せなどにご利用ください。

規格	入数

※詳細はお問い合わせください。



兵庫県は「かれい」「はたはた」「にぎす」などの水揚げ港として有名で、平成24年度「かれい」は全国第3位、「はたはた」は全国第1位の水揚げを誇っています。特に干物加工は有名で、全国の水産市場でも“**山陰の干物**”としてのブランドを確立しております。



規格	重量
IQF	
15尾	230g
20尾	170g
25尾	140g
30尾	125g
40尾	100g
50尾	90g
パック	
1尾	2~300g
3尾	2~300g

※箱入・袋入も  
あります。

### 天塩干えてかれい

【産地】日本海山陰沖  
山陰を代表する「かれい」で身厚で脂がのっており、身もしっとりしています。



規格	重量
IQF	
15尾	210g
20尾	170g
25尾	140g
30尾	120g
40尾	90g
パック	
2尾	2~300g
3尾	2~300g
4尾	2~300g

※箱入・袋入も  
あります。

### 天塩干山かれい(ナメタかれい)

【産地】日本海山陰沖・北海道  
あっさりした「かれい」で焼いていただくもよし、唐揚げにしてポン酢も大変美味です。



規格	重量
パック	
6尾	230g
8尾	170g
10尾	140g

※箱入・袋入も  
あります。

### 天塩干にぎす

【産地】日本海山陰沖  
全国的に漁獲されますが、山陰地区のものは、脂の乗り、旨味は最高です。



規格	重量
IQF	
20枚	210g
25枚	170g
パック	
2枚	220g

※箱入・袋入も  
あります。

### 天塩干さば【産地】ノルウェー

脂の強い「ノルウェー」のさばを干すことで、身に脂が凝縮され、皮はパリッと最高です。



## 天塩干はたはた

脂ののり、骨離れが良く山陰地方の漁獲量は国内トップクラスです。無頭は、骨離れが良く食べやすいため、大変売れています。惣菜コーナーで唐揚げや南蛮漬けにできます。

**農林水産大臣賞受賞**

「天塩干はたはた」は第38回全国水産加工品審査会において農林水産大臣賞を受賞しました。

規格	重量
1kg箱	
5L	10/13尾
4L	15/17尾
3L	19/21尾
小箱	
8尾	320g
10尾	300g
パック	
大3尾	150g
大中4尾	160g
中6尾	180g
中5尾	150g
中小8尾	170g

規格	重量
IQF	5kg
	3kg
	1kg
1kg箱	
大	1kg
中	1kg
パック	130g

### はたはた南蛮漬

規格	重量
パック	120g
パック	500g

### 温泉はたはた(はたはた開き)

規格	重量
50尾	約20g
60尾	約15g



天塩干はたはた・1kg箱



干はたはた無頭・1kg箱



はたはた南蛮漬



温泉はたはた



【産地】日本海山陰沖

規格	重量
1kg	15尾
IQF	40~60尾



### 天塩干のどぐろ・のどぐろ醤油干

高級魚のひとつで、山陰物は脂、身質とも最高です。



【産地】ロシア、米国(箱ホッケ・真ホッケ)

### 天塩干ホッケ

ご存知、居酒屋の定番。旨味を凝縮するために、乾燥を強めに仕上げます。



他にも様々な魚種の商品を取り揃えております



連子鯛開き



かます開き



するめいか



「スチームコンベクション」を導入し、『蒸し焼き』とし、更に品質が向上しました。また、近海である魚はもとより、「焼き鯛・焼きサバ」にも自信があります。是非、ご賞味ください。



甘えびの漁獲量が激減しましたが、今なお当時の“加工技術”を活かしてお刺身でも召し上がれる「えび製品」を作っております。タルイカ(ソデイカ)は沖縄産が主流でしたが、近年は山陰から北陸でも水揚げされるようになり、鮮度の良さから人気が出てきております。



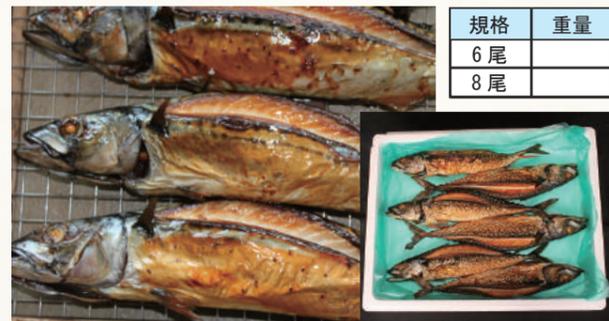
**焼き鯛**【産地】国産(長崎他)  
昔ながらの炭火とガスで、1匹つつ丁寧に焼き上げます。当社自慢の一品です。  
※容器はいろいろあります。

規格・サイズ	重量(約)
真鯛・大	400/500g
真鯛・中	300/400g
真鯛・小	200/300g
レンコ鯛・大	150/200g
レンコ鯛・小	100/130g



規格・サイズ	重量(約)
2kg 31/35尾	60g
2kg 36/40尾	50g
2kg 41/45尾	45g
1kg 16/18尾	58g
パック2尾	100g

**蒸し焼きまるあなご**【産地】ペルー  
脂の乗りが良く、安価な為、寿司ネタをはじめ、広く流通しております。  
※国産アナゴは別途規格になります。



規格	重量
6尾	
8尾	

**焼きサバ**【産地】ノルウェー他  
脂の乗ったノルウェー産を使用しますので、外は“パリッ”と中はジューシーに焼き上がります。



【産地】  
はたはた：山陰沖  
のどぐろ：山陰沖  
韓国

**のどぐろ浜焼き、はたはた浜焼き**  
独自の“甘みのタレ”で数日寝かし、その後乾燥させて焼き上げます。非常に手間がかかります。



**小パック**  
【産地】ロシア、日本海産  
お刺身用としてそのまま販売していただけます。

規格	重量
バラ	60g
8尾	約65g
10尾	約73g

### ムキ甘エビ



**業務用・有頭ムキ**  
【産地】ロシア、日本海産  
お刺身や寿司ネタに使用いただけます。



**業務用・無頭ムキ**

商品	サイズ	規格
有頭ムキ	L	20尾
	2L	16尾
	3L	12尾
無頭ムキ	L	75尾
	2L	27尾
	3L	50尾



規格	重量
短冊	5kg
長冊	不定貴
ロール	不定貴

**剥きタルイカ**【産地】山陰日本海産  
近海の本釣り漁獲し、鮮度の良いまま加工しますので、お刺身で召し上がれます。



**茹でイカ・茹でたこ(水たこ)**  
【産地】山陰・石川・北海道産  
するめいかを原料に、内臓を抜いてボイルしてあります。

# ほたるいか

山陰産は底引き網で漁獲するため、1月から5月までと漁期が長く、価格も比較的安定しており、量販店での計画販売等の注文にも対応しやすいです。また、船内凍結船で漁獲するため、船上で新鮮なうちに急速凍結します。



**【産地】**  
日本海山陰沖

規格	重量
カゴ入	300g
ケース	1kg
ケース	2kg

## 茹でほたるいか

水揚げされてすぐにボイルします。近年、1kg～2kgの製品のインスタアでの詰替えが主流です。



**お刺身用ほたるいか【産地】日本海山陰沖**  
獲れたてを急速凍結しました。お刺身でどうぞ。



## ほたるいか珍味

【産地】日本海山陰沖



鮮度抜群の“ホタルイカ”で作る珍味。独自のタレで漬けこみました。醤油漬け・わさび漬けは、平成27年「兵庫県認証食品」に認証されました。

### ほたるいか醤油漬け

規格	入数
トップシール 90g	12×6
カップ 160g	6×8
袋 500g	12×3

### ほたるいかわさび漬け

規格	入数
トップシール 80g	12×6
カップ 130g	6×8
袋 500g	12×3

### ほたるいか甘酢漬け

規格	入数
カップ 150g	6×8
袋 500g	12×3

## その他のほたるいか加工品【産地】日本海山陰沖



## 生干しほたるいか

生のほたるいかをそのまま水分が無くなるまで乾燥させます。炙って召し上がれます。

規格	重量
業務用	500g～1.5kg
パック入	35g～
袋入	10g～



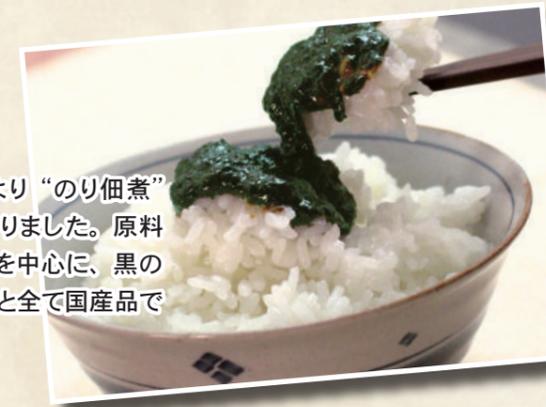
## ほたるいか佃煮

国産丸大豆醤油を使用して佃煮にしました。生姜仕立てでご飯が進む逸品です。

規格	入数
トップシール 60g	12×6
袋 500g	12×3

# 魚屋が作る のり佃煮

弊社は、昭和50年より“のり佃煮”の製造に取り組んで参りました。原料である青のりは三重県を中心に、黒のりは佐賀・兵庫・岡山と全て国産品で賄っております。



**麩のり** 【主原料産地】国産



麩のり		青のり	
規格	入数・合せ	規格	入数・合せ
220g	16×2合	220g	16×2合
200g	16×2合	110g	10×6合
110g	10×6合	袋300g	12×3合
100g	10×8合		
袋300g	12×3合		

### 麩のり各種

商品名	規格	入数・合せ
しいたけ入のり	230g	16×2合
かこのり(カニ身入のり)	55g	6×8合

### 青のり各種

商品名	規格	入数・合せ
わさび入青のり	230g	16×2合
しその実入青のり	230g	10×6合

# かにみそ

元来、地元のかにで製造しておりましたが、近年は漁獲量の減少で、カナダ・韓国・米国からの仕入れに頼っております。しかし、昔ながらの製法は守り、安定した商品を提供しております。



## 香住ガニ身入りかにみそ

【産地】カナダ・韓国(カニ身:香住産)  
かに身を多く使うことで、風味・味が強くなっています。

規格	入数・合せ
80g	14入×3合
100g	25入×2合
50g	6入×8合
300g袋	10入×3合



## かにみそ甲羅【産地】カナダ・韓国

本物の“かにの甲羅”にかにみそを詰めました。

規格	入数・合せ
35g	8ヶ×6合



# かに



山陰、特に兵庫県はズワイガニの水揚げ日本一です。近年、活カニの設備がかに船に設置できるようになり、鮮度を維持した漁獲ができるようになりました。漁期はオスカニ 11 月から翌 3 月、メスカニ 11 月から 12 月までと短いですが、それゆえに希少価値があります。

「松葉ガニ」は高価なカニではありますが、大きさ・足欠落の具合で 100 段階もの選別を行います。「紅ズワイガニ」は境港をはじめ、富山湾、石川県、福井県と日本海で水揚げされますが、兵庫県・香住のかには一味違います。香住港の「紅ズワイガニ」は日帰り船で鮮度が良い状態のまま、すぐにボイル加工されます。紅ズワイガニはズワイガニと比べ、水分が多いですが、甘みが強く濃厚な味です。



規格	重量
1 尾	600 g
1 尾	700 g
1 尾	800 g
1 尾	900 g
1 尾	1k UP

## 松葉かに (ずわいがにオス)

【産地】日本海山陰沖  
【漁獲時期】11 月～翌 3 月

冬の風物詩で 11 月初旬より解禁になります。ボイルは「かにみそ」が美味しく、活ガニは「かに刺し」や「お鍋」でも召し上がれます。



規格	重量
6 尾	250 g
8 尾	200 g
10 尾	180 g
12 尾	150 g

## せこかに (ずわいがにメス)

【産地】日本海山陰沖  
【漁獲時期】11 月～12 月 (2 ヶ月)

内子・外子が美味で、主に関西・北陸で販売されてきましたが、近年は全国から注文があります。



茹で姿紅かに		茹で切り足	
規格	重量	規格	重量
4 尾	700 g	6 尾肩	500 g
5 尾	600 g	8 尾肩	400 g
6 尾	500 g	10 尾肩	300 g
8 尾	400 g	12 尾肩	250 g
10 尾	300 g		

## 香住ガニ (紅ズワイガニ)

【産地】日本海山陰沖  
【漁獲時期】9 月～翌年 5 月末

姿のままボイルします。廉価なので、よく料理に使われます。切り足は甲羅がとってあり、足ばかりで食べやすくしてあります。

# ギフト



冬季のギフトはなんといっても「かに」でしょう。地物の「松葉かに」はもちろんのこと、ロシア産のかにで作るお鍋用の「かにすきセット」は当社が考案したもので、毎年、お客様から好評です。最近では調理された「生かに」が人気です。当社は基本手作業でカットし、急速冷凍で凍結します。製品の乾燥を極力抑えているため、身もジューシーです。通年のギフト商品は「干物セット」がおすすめです。近海物を中心に自社で加工しております。



## かに鍋セット【産地】ロシア

上品で繊細な味わいのズワイガニを独自の加工技術により食べやすく調理しました。かにの身の乾燥を防ぐために、表面にグレーズ (氷膜) を施しています。



## 山陰干物セット【産地】兵庫県・国産

日本海山陰沖で水揚げされる魚を主に、当社独自の加工により、干し上げました。ご要望により、単品での取り扱い、商品の組み合わせの変更も致します。



## ホタルイカ珍味詰合せ

【産地】山陰日本海産  
兵庫県で水揚げされた脂ののったホタルイカを丸ごと使用し、当社独自の製法で漬け込みました。



## かにみそ甲羅

【主原料産地】韓国・アメリカ  
紅ズワイガニのミンにズワイガニのカニ身が入っています。酒の肴としても美味しく召し上がれます。

- 他にも...
- ・山陰産松葉かに (ボイル・活)
  - ・釜上げ香住かに
  - ・のどぐろ干物・のどぐろ糠漬
  - ・かにとろろ丼セット
  - ・あなご丼セット
  - ・煮貝 などあります。
- お問い合わせください。