



# 山科漁業部

住 所	〒046-0032 北海道余市郡余市町豊浜町64番地		
営業時間	午前9時～午後5時	定休日	なし
T E L	0135-23-2895	FAX	0135-23-2895
メ ー ル		ホームページ	

## 漁業者だからこそ得られる鮮度をそのまま製品に

山科漁業部は、現在地にて大正時代から漁業に従事し、主に夏期間は留萌沖でのエビ籠漁、冬期間はタラやカレイの刺し網漁を行ってきました。近年、商品開発に力を入れ、『甘えび南蛮風味』を製造。エビ漁の期間中(3～11月)に限り、水揚げされたエビをすべて生きたまま手作業で調理・加工しています。余市町前浜産アカガレイの珍味も現在開発中であり、漁業者だからこそできる、鮮度と品質へのこだわりを持って、納得のいく製品をひとつ一ついねいに手づくりしています。



### 甘えび南蛮風味

60g

自社にて水揚げした甘えびを、その日のうちに生きたまま皮をむき、唐辛子と食塩のみで味付け。ビン詰め後、冷凍しています。甘えび独特の風味と、刺身のようなフリの食感が特徴で、ピリリとした味付けが、熱いご飯や酒の肴によく合います。漁期のみ製造につき、また、手づくりのため、数量に限りがあります。シケで漁が行われない場合には製造できません

販売形態	店頭	宅配	ネット
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>



(2本)



※2本・3本お買い求めの際は箱はサービスいたします



### 干しあかがれい

100g

余市町前浜産アカガレイを使用。すべて手作業で加工し、乾燥機は使用せずに自然乾燥で仕上げています。海水の塩分をそのまま活かし、自然の風味が楽しめます

販売形態	店頭	宅配	ネット
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>



### 概要

代表者	製造責任者 山科 照恵
取扱商品名	甘えび南蛮風味、干しあかがれい
企業の沿革	大正時代より漁業に従事