

笑顔を贈る冬

年内出荷は12月31日まで

年内出荷のご予約は、12月28日の午前中まで

商品確保のため、早めのご予約をお願いいたします。（一部は数量限定）同梱追加や組み替え等、柔軟に対応させていただきますのでお気軽にご相談ください。

【お電話】0120・26・5749

Sanriku
Iwate
Japan

金

2026・冬

撮影協力／岩手県 ななしの庵様
※詳しくは裏面「お店インタビュー紹介」へ







年末特別企画

宮守特産 生わさび （詳細は中面へ）

人気のもう一品

年末は、家族や親戚が集まりお節料理を囲む季節。縁起物としてのお料理や年明けのご挨拶におすすめです。

慶寿を祝って よろこんぶ

お正月定番の、昆布巻きやお煮しめ昆布には「喜び事がたくさんありますように」そんな願いが込められています。三陸こんぶは、肉厚で香りの上品な〝食べるこんぶ〟です。



［WK01-01］
吊るし昆布（300g）1本 610円（税込）
＜常温・冷蔵・冷凍便OK＞

「若芽」「若命」 いつまでも若々しく

ミネラルも栄養も豊富なわかめは健康志向の方へのプチギフトにも喜ばれます。年越しそばのトッピングや、生姜とわかめの卵スープなど ご馳走続きの胃を休め身体のリセットに。



［WW00-01］
小袋わかめ（50g）
1袋 270円（税込）
＜常温・冷蔵・冷凍便OK＞

不老長寿 繁栄祈願

こちらもお節料理の定番です。鮑の生命力にあやかり、「新しい一年を健康で、長く生きられるように」「家運が発展しますように」そんな願いが込められています。



［AW00-01］
天然蝦夷あわび 500g（3個～5個）
12,528円（税込）
＜冷蔵便のみ＞



蒸し鮑



わかめとタコの紅白酢物



昆布巻き

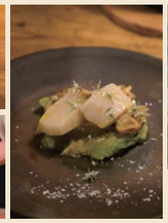
お店インタビュー紹介

岩手の食文化と四季を味わえるお店

岩手県盛岡市「ななしの庵」様

完全版はWebで







「一期一会の夜を楽しんでもらいたい」という店主石川さん

店主・石川さんの一日は、岩手の自然の湧水を汲むことから始まります。地元食材の旬を大切にし、昔ながらの発酵や保存文化を昇華させたお料理は、まさに一期一会の味わい。

今回のインタビューでは、当店の「泳ぐホタテ」をひも・エラ・出汁に至るまで余すところなく生かし切った、驚きの品々を体験してきました。

ホタテの魅力がさらに引き出される秘密と、店主の想いの続きは、ぜひWebの完全版でお楽しみください。

◇**ななしの庵**　岩手県盛岡市内丸5-6（盛岡駅から車で約5分）
盛岡桜山、カウンター 6席の庵です。
おまかせ料理 ¥12,000 税別（3月以降¥15,000）完全予約制。
★ご予約時に「泳ぐホタテ希望」とお伝えいただくと、コースの中にホタテ料理をご用意可能です。
★予約方法は、左のQRコードからお店のSNSでご覧ください。



■ヤマキイチ商店　憩いの場「与助」
（本社・加工場となり）
営業日／日曜日 11:00～14:00
（土曜・平日はご予約にて営業しています）
＜ご予約・お問い合わせ＞
電話 0120-26-5749

◆与助からのお知らせ
12 月は繁忙期のため、店舗の営業が少なくなる可能性もございます。
何卒ご了承ください。

今年も一年ありがとうございました。



今年も気づけば残すところ2ヶ月となりました。毎年、年明けには年が変わるという節目を利用して志を新たにしますが、年末になると、今年は自分自身何が出来たかな？と思います。

当店にとりまして今年は昨年黒潮の大蛇行が終息した影響からか、海水温もそれほど上がらず、一年を通してホタテの貝毒が少ない年となりました。皆様に安定してホタテを出せました事、何よりでございます。

ホタテの生育には時間がかかりますし、一年良かったからと言って、すぐに回復するものではございません。今後も海には様々な変化が起こるかもしれません。ですがその都度目の前に広がっているこの海と向き合い、海の声に耳を傾けながら、前に進んで参ります。

当店がたくさんのお客様と出会う事が出来たのも、三陸の海のおかげです。今後もまた、この海と共に三陸を盛り上げて参ります。

今年の御歳暮も宜しくお願い致します！

送料は、通販カタログ（P22）をご覧ください。

金 ヤマキイチ
https://www.yamakiichi.com

フリーダイヤル
0120-26-5749
電話受付：平日 9 時～17時（土曜は正午まで）

有限会社 ヤマキイチ商店
〒026-0005 岩手県釜石市平田町1-1500
電話 0193-26-5749　FAX 0193-26-6005
E-mail:oyogu-hotate@yamakiichi.com

もっと楽しむ 冬ギフト



年末の特別企画 数量限定

今年は、本わさびをセットで贈ってみませんか？
ご自宅用にもどうぞ。

同梱限定 冷蔵便のみ

宮守産 生わさび

●販売期間……11月～12月下旬頃
年末年始の着日指定ＯＫ
12月後半は、出荷準備の都合により販売数を制限させていただく場合がございます。お早めにご予約ください。


わさび田



【同梱限定】宮守産 生わさび 冷蔵

YY0001-01	大（70～80g）	2,160円(税込)
YY0001-02	中（60～70g）	1,728円(税込)
YY0001-03	小（50g前後）	1,296円(税込)

●オプション(別売)：サメ皮おろし[小] 1,650円(税込)

※生わさびは、冷凍便での配送はできません。
※生わさび単品でのご注文はお受けできません。

▼商品詳細ページ

厳しい寒暖差が引き出す「甘みと強い粘り」

釜石市の隣、遠野の宮守地区は、東北一の根わさびの産地として知られています。四方を山々に囲まれた静かな盆地は、朝晩の寒暖差が激しく、冬の冷え込みが厳しい場所。

豊富な湧水に恵まれた里で、ゆっくりじっくり育つわさびは、格別な風味を生み出します。すりおろした瞬間に立ち上る香り。ツンとした刺激のあとに広がる、ほのかな甘みとしっかりとした粘り。

岩手の恵みを、年末年始の食卓にどうぞ。

生産者の菊池さんに、お話を伺いました！


菊池さん（左）

「きれいな水がなければ、わさびは育たない。」ハウスに覆われた「畳石式」のわさび田では、絶えず流れる水の音と清々しい空気に包まれていました。真冬の厳寒期でも凍結を防ぎ、通年高品質なわさびが出荷されています。



山あいの湧水（ゆうすい）が豊富な場所にもハウスが並んでいます。わさびはゆっくり成長し組織が緻密に引き締まったものほど美味しいとされるとのこと。宮守わさびも27ヶ月もの歳月をかけて栽培するのだそうです。



お好みの組み合わせでセットも承ります。

※『冷凍貝柱』は温度帯が異なるため同梱できません。何卒ご了承ください。

プレミアム登場

最高級のホタテを、カタチに

桐箱ギフト プレミアム premium

特別な方への贈りものに
希少サイズの貝柱を包んだ珠玉の一品



泳ぐホタテの貝柱
個包装 桐箱ギフト［プレミアム］ 冷凍

GS11-04	プレミアム 4玉入	7,344円(税込)
GS11-06	プレミアム 6玉入	10,584円(税込)
GS11-08	プレミアム 8玉入	13,824円(税込)

■大きさの目安
直径 約 5cm
重量 50～59g
※個体差があります


赤皿 11cm（原寸大）





特別なワンシーンに

大きさといい、味も最高に美味しかったです。リピートしてもすぐ無くなってしまいます。ほかの帆立はもう食べられません。（キーコちゃん様）

ほたて好きの母にプレゼントしました。
味も大きさも満足していただいたようです。（ひろひな様）

泳ぐホタテの

冷凍貝柱がおいしい理由

独自の工夫で、新鮮な美味しさをそのままお届けしています。



1 **甘みが強く栄養たっぷり**
泳ぐホタテを専用の生簀で養生させ、最高の状態に。
最も甘みの強い『夏』の貝柱を剥くため濃厚です!!（一部例外あり）

2 **『活きたまま』殻を剥く**
専用イケスの隣で、手作業で貝柱へスピード加工。
当店では死んだホタテは使いません。

3 **急速凍結で鮮度と旨みをキープ**
手早くパック詰めしたら専用の機械で急速冷凍。
このスピードも味を左右する重要なヒケツです。

「冷凍貝柱」は常備用にも便利です。
いつでもお好きな時に料理できたり、
急な来客にも対応できたり。
ご贈答にも安心で選ばれています。



おいしく解凍するポイントは？

●冷蔵庫でゆっくり低温解凍する
●解凍できたらなるべく早く食べる
●長期保存を避け、なるべくお早めに

