



水揚げ量日本一 本場枝幸の 毛がに

漁期序盤の身が
ギツシリと詰まった
本場枝幸の毛がに！
風味豊かな
極上ミソも魅力。

浜茹
瞬間冷凍

枝幸産毛がに

●1尾 約500g	3,750円
●1尾 約570g	4,300円
●1尾 約680g	5,000円
●1尾 約800g	6,000円
●1尾 約900g	7,000円



蟹の 王様 本たらばがに

かにしゃぶ
蒸し焼きに
最適！

身入り抜群の
最高級たらばがにです。
プリッとした食感と旨みは
まさしく「かにの王様！」

早春の味 「越冬たらばがに」

本たらばがに姿 (枝幸産) (ロシア産)

●約2kg	15,000円
●約2.5kg	18,000円
●約3kg	21,600円
●約3.5kg	25,200円

12月、北海道オホーツク海枝幸の浜が冬ごもりに入る前、沖合に網を掛け「冬の使者流水」の到来に備えます。遠くアムール川から流れ着いた流水が沖合に去る3月初旬の海明けと同時に、流水の下に仕掛けた網の水揚げが始まります。この時期に獲れるたらばがには「越冬たらばがに」と呼ばれ、水分が多く身入りは少なめですが、オホーツクの春を知らせる味わいのひとつです。

枝幸産 本たらばがに生冷

●約650g	3,000円
--------	--------

本たらばがに切足 (ロシア産)

●特大サイズ (約900g)	5,900円
----------------	--------

たらばがにフライ (枝幸産)

●4本入	2,000円
------	--------

3月初旬に獲れる「越冬たらばがに」の旨みが詰まった足肉にパン粉を付けた手造りフライです。冷凍のまま170～180℃の油で、揚げ過ぎに注意しながら4～5分程度で美味しく召しあがれます。

極上ずわいがに

繊細で上質な
味わいが魅力の

美味しさの秘密!!

浜茹
瞬間冷凍

ずわいがに姿 (ポイル) (北米産)

●1尾 約600g	2,400円
●1尾 約750g	3,000円

北オホーツクの獲れたてを前浜で素早くポイルし、美味しさをそのまま瞬間冷凍！

獲れたてを素早くポイル加工したのち、毛がには-196℃の超低温液体窒素で瞬間凍結。ずわいがには最高級のカナダ産を-90℃の炭酸ガスで瞬間凍結。かにの細胞破壊を最小限にし、解凍時のドリップ(旨み分)流出を防ぎ、浜の茹でたてそのままの味わいをお届けしています。

晩酌のおともにピッタリの
本ずわいがにのミソ100%の
濃厚「かにみそ」

かにみそ缶詰 (北米産・ 自社加工品)

●1缶 (90g入)	700円
------------	------

ずわいがに切足

(各1.5kg)
(北海道 オホーツク産)

●大(2L)サイズ(7肩)	6,000円
●特大(3L)サイズ(6肩)	6,300円
●超特大(4L)サイズ(5肩)	6,500円

浜茹
瞬間冷凍

化粧箱入

価格は全て消費税別の金額となっております。

食べ方いろいろ 美味しさ格別

鍋・かにしゃぶ
焼きがにに
どうぞ！

ずわいがに生冷 (北海道 オホーツク産)

●800g入 化粧箱入	3,000円
-------------	--------

かに通をうならせる 絶品の味わい！

ずわいがにツメ (化粧箱入 北米産・自社加工品)

●大 約700g(26～30粒)	4,700円
●特大 約700g(21～25粒)	4,900円

特大 (ロシア産) ぼたんえび

●500g (特大サイズ約10尾)	2,500円
----------------------	--------

ほたて (枝幸産) 三升漬け

●80g入	700円
-------	------

ほたて塩辛 (枝幸産)

●80g入	700円
-------	------

沖漬け風 (枝幸産) いか三升漬け

●200g入	600円
--------	------