九州
佐賀県伊万里市で製造しているおつまみメーカー

A 本社工場（第1・第2工場）

B 第3工場

C パッキングセンター

D 冷凍倉庫

E 直売店（ECセンター）

旨い酒に、旨い肴。至福のひとときのお供に。
https://kojima-syokuhin.com/

小島食品工業　検索　クリック

おかげさまで 創業121年

KOJIMA

selection vol.9
2023-2024

旨い酒には、旨い肴。
至福のひとときに。

KOJIMA
小島オリジナル製品カタログ

社長挨拶

昨年からの急激な円安、原油高の影響で私たちが取り扱っている輸入原料は大幅な原料高となりました。また、おつまみとしてなくてはならないイカ原料についても国産、輸入原料ともに、これまでに経験したことがない大幅な値上げとなっています。あらゆる原材料、調味料、資材等の値上げの影響は計り知れないものがあり、私たちおつまみを扱う会社にとって、今年から来年にかけて会社の存亡をかけた生き残りのための経営を模索する必要にせまられていると感じています。その中で私たちは私たちにできることやらなければならないことに真摯に取り組んでまいります。原材料高を受けての製品値上げについては丁寧に説明させていただき皆様へ理解を求めていきます。同時に製品の品質を安定向上させ供給の安定のための原料調達にしっかりと努めます。また製品の開発にもたゆまぬ努力を続け皆様へ価値ある製品を届けられるよう提案してまいります。この厳しい状況を乗り越えるために、それぞれの立場でなさなければならないことを地道に着実にやっていくことが肝要だと思っております。

これからもどうぞ暖かいご支援の程よろしくお願い申し上げます。

代表取締役社長
小島 清嗣（きよつぐ）

会社概要

社　　名　小島食品工業株式会社
代表取締役社長　小島 清嗣（きよつぐ）
資 本 金　2,100万円
創　　業　明治35年
設　　立　昭和42年2月8日
従 業 員　85名
営業内容　おつまみ製造業

小島食品工業(株)　検索

所在地

本 社
〒848-0125 佐賀県伊万里市黒川町小黒川383
TEL(0955)27-2111
FAX(0955)27-0188

パッキングセンター
〒848-0125 佐賀県伊万里市黒川町小黒川字前田398-5
TEL(0955)27-2370

おつまみギャラリー伊万里(直売ECセンター)
〒848-0125 佐賀県伊万里市黒川町小黒川字前田398-15
TEL(0955)27-0126
FAX(0955)27-0116

問い合わせ
□ 卸売製品について:TEL 0955-27-2111
□ ホームページ　https://kojima-syokuhin.com/
□ ネット通販商品について:TEL 0120-27-0055(フリーダイヤル)

会社沿革

1902年(明治35年)　創業。
1961年(昭和36年)　さきいかの製造を始める。
1967年(昭和42年)　小島清治によって
　　小島食品工業株式会社設立。
1969年(昭和44年)　本社工場、事務所を現在地に新築移転。
1973年(昭和48年)　原料冷蔵庫新築。
1984年(昭和59年)　輸入貿易開始。
1988年(昭和63年)　第三工場新築。
1989年(平成元年)　直売センターオープン。
1992年(平成4年)　パッキングセンター新築移転。
1993年(平成5年)　小島清嗣代表取締役社長に就任。
1994年(平成6年)　いか墨入黒チーズが水産庁長官賞を受賞。
1999年(平成11年)　政府管掌健康保険事業功労事業主として社会保険庁長官より表彰。
2000年(平成12年)　アルミパック商品をシリーズ化し、拡充販売する。
2003年(平成15年)　第一回無担保社債を発行（三井住友銀行保証付及び適格機関投資家限定）。
2004年(平成16年)　ピロ包装機を増設し、おつまみピロ包装を拡充。おつまみギャラリー伊万里をオープン。
2006年(平成18年)　伊万里税務署より優良法人の認可を受け、表敬状を受ける。
2007年(平成19年)　ちょっとぜいたくシリーズ（Z250）発売。
2008年(平成20年)　古伊万里K250シリーズ新発売。日本赤十字社より銀色有功賞をうける。
2009年(平成21年)　日本放送協会よりラジオ体操府県等表彰を受ける。
2010年(平成22年)　楽天ネットショップ「おつまみギャラリー伊万里」オープン。
2011年(平成23年)　ロングパックシリーズ発売。炙りの技シリーズ発売。炙りいわし新発売。
2012年(平成24年)　伊万里税務署より二度目の優良法人の表敬状を受ける。
2014年(平成26年)　Yahoo!ネットショップ「おつまみギャラリー伊万里」オープン。
2015年(平成27年)　酒類販売スタート。FJシリーズ販売。
2016年(平成28年)　A300シリーズ新発売。
2017年(平成29年)　炙りあんこう新発売。
2018年(平成30年)　SAMURAI CHINMI シリーズ新発売。
　　ギフトモール店オープン。(おつまみギャラリー伊万里)
　　au pay（旧Woma!）店オープン。(おつまみギャラリー伊万里)
　　伊万里税務署より三度目の優良法人の表敬状を受ける。
2019年(令和元年)　アニメ「ゾンビランドサガ」とのコラボ企画を発売。
2020年(令和2年)　（一社）食品安全認定機構より小規模施設HACCP認証。(焼きあご)
　　直販ECセンター（おつまみギャラリー伊万里）新築。
　　「RICH BARシリーズ」、「FT」シリーズ新発売。
2021年(令和3年)　アニメ「ゾンビランドサガ リベンジ」とのコラボ企画を発売。

A250 [アルミパック] シリーズ

フィルムサイズ（120㎜×225㎜）　入数（10ポリ袋×10）

◎ 記載しているJANコードは、小島食品社名JANコードです。

① 焼いか
JAN 4972540 436990

② 黒ごま入り焼貝ひも
JAN 4972540 437003

③ 殿様するめ
JAN 4972540 437010

④ わさびかわはぎ
JAN 4972540 437027

⑰ 焼えび
JAN 4972540 437164

⑱ 辛子明太さきいか
JAN 4972540 437171

⑲ 薫製いかチーズ
JAN 4972540 437188

⑳ 鯛の醤油焼
JAN 4972540 437195

⑤伊万里焼するめ
JAN 4972540 437034

⑥ 焼えいひれ
JAN 4972540 437041

⑦ 唐がらし入り焼あじ
JAN 4972540 437058

⑧ キムチ焼いか
JAN 4972540 437072

㉑ 辛子明太いか焼足
JAN 4972540 437201

㉒ バター醤油味さきいか
JAN 4972540 437225

㉓ 炙りいわし
JAN 4972540 437232

㉔ いか墨さき烏賊
JAN 4972540 437249

⑨ 手焼きするめ
JAN 4972540 437089

⑩ キムチ貝ひも
JAN 4972540 437096

⑪ 国産さきいか
JAN 4972540 437102

⑫ おつまみ小飛魚
JAN 4972540 437119

㉕ あなごの荒ほぐし
JAN 4972540 437256

㉖ バター醤油ほたて貝ひも
JAN 4972540 437263

㉗ レモン燻製さきいか
JAN 4972540 437270

㉘ ブラックペッパーあんこう荒ほぐし
JAN 4972540 437300

⑬ おしゃぶり焼いか
JAN 4972540 437126

⑭ 唐辛子焼小鯛
JAN 4972540 437133

⑮ いかわさ
JAN 4972540 437140

⑯ ピリ辛焼あし
JAN 4972540 437157

㉙ 黒ごま炙りいわし
JAN 4972540 437317

㉚ あなごの黒胡椒まぶし
JAN 4972540 437324

㉛ きすのほぐし焼き
JAN 4972540 437331

㉜ つまみあご
JAN 4972540 437348

A300 [アルミパック] シリーズ

フィルムサイズ (160×240㎜) 入数(10 ポリ袋 ×6)

◎ 記載しているJANコードは、小島食品社名JANコードです。

① 焼えいひれ
JAN 4972540 407136

② キムチ貝ひも
JAN 4972540 407143

③ いかわさ
JAN 4972540 407150

④ あなごの荒ほぐし
JAN 4972540 407174

⑤ 黒ごま炙りいわし
JAN 4972540 407181

⑥ 炙りあんこう
JAN 4972540 410754

⑦ レモン燻製さきいか
JAN 4972540 410761

⑧ 焼あご
JAN 4972540 410778

⑨ バター醤油ほたて貝ひも
JAN 4972540 413328

⑩ ブラックペッパー
焼きあなご
JAN 4972540 413342

⑪ バター醤油さきいか
JAN 4972540 415513

⑫ ブラックペッパー
あんこう荒ほぐし
JAN 4972540 415957

⑬ 黒ごまかわはぎ
JAN 4972540 430424

⑭ 焼きす
JAN 4972540 430431

⑮ 薫製いかチーズ
JAN 4972540 430448

⑯ マグロジャーキー(マヨ風味)
JAN 4972540 430455

⑰ やりいかあたりめ
JAN 4972540 434248

⑱ あごのほぐし焼き
JAN 4972540 434255

⑲ 鯛のほぐし焼き
JAN 4972540 436662

A400
[アルミパック]
シリーズ

フィルムサイズ
(160×240㎜)
入数(10 ポリ袋 ×6)

① 辛子明太さきいか
JAN 4972540 437355

② 手焼きするめ
JAN 4972540 437362

TD400
[透明デザイン]
シリーズ

フィルムサイズ
約 A4 サイズ
(170mm×270mm)
入数 (10 ポリ袋 ×5)

① 焼あご
JAN 4972540 359763

② 炙りいわし
JAN 4972540 359787

③ あなごの荒ほぐし
JAN 4972540 401189

TD600
[透明デザイン]
シリーズ

フィルムサイズ
約 A4 サイズ
(170mm×270mm)
入数 (10 ポリ袋 ×5)

① 男の炙りいか
JAN 4972540 437379

② 焼えいひれ
JAN 4972540 437386

③ いか墨さき烏賊
JAN 4972540 437393

G400
[ゴールドパック] シリーズ
フィルムサイズ(140×235mm)
入数(10ポリ袋×5)

豪華な印象のゴールドパッケージ
キラキラと輝く迫力満点のパッケージ。
売場の存在感・ピーアール度も最高です。

① 鯛わさび

② 鯛のほぐし焼き

③ ブラックペッパー鯛スティック

④ 黒ごまかわはぎ

⑤ いかわさ

⑥ ブラックペッパー焼あなご

⑦ あなごの荒ほぐし

⑧ キムチ貝ひも

⑨ 黒ごま炙りいわし

⑩ つまみあご

⑪ きすのほぐし焼き

G600
[ゴールドパック] シリーズ
フィルムサイズ(180×295mm)
入数(20×2合)

① こんがり焼あなご

② バター醤油ほたて貝ひも

③ あごのほぐし焼き

④ 焼はぎ

G400 140×235
G600 180×295

ゴールドパック
サイズの比率⇨

※お客様のご要望にあわせ、その他企画できます。

PC350 [無地パートコート] シリーズ
フィルムサイズ(150×250mm)　入数(10ポリ袋×5)

素朴なスタンダードパッケージ。
直火焼の焼け目や中身の量がしっかり見える、
シンプルな仕様。オリジナルシールとの組み合わせも可。

① 焼はぎ

② 黒ごまかわはぎ

③ 炙りいわし

④ 黒ごま炙りいわし

⑤ こんがり焼あなご

⑥ ブラックペッパー焼あなご

⑦ あなごの荒ほぐし焼き

⑧ きすのほぐし焼き

⑨ ほたて焼貝ひも

⑩ キムチ貝ひも

⑪ 鯛ロール

⑫ ブラックペッパー鯛ロール

⑬ 鯛のほぐし焼き

⑭ 焼あご

⑮ あごのほぐし焼き

⑯ 焼あじ

※お客様のご要望にあわせ、その他企画できます。

フィルムサイズ（140×460㎜） 入数(15×3合)

はみ出る!!ロング丈 実寸です。

パンフレットの
横幅は42cm
ロングパックは
あと4cm
長い

①あなごの荒ほぐし焼き

0 5 10 15 20 25 28 30 35 40

②ほたて焼貝ひも

③黒ごまかわはぎ

④鯛のほぐし焼き

⑥こんがり焼あなご

⑥きすのほぐし焼き

小さめもあります。

ショートパックは
たて28cm
（ロングパックは
ショートパックの
1.5倍の長さ、
ショートパックは、
ロングパックの2/3の
長さです。）

SP350 [ショートパック]シリーズ
フィルムサイズ（150mm×280mm） 入数（20×3合）

①こんがり焼あなご

②キムチ貝ひも

③あごのほぐし焼き

④黒ごま炙りいわし

⑤焼はぎ

⑥ブラックペッパー鯛ロール

美味海鮮（びみかいせん） シリーズ

フィルムサイズ（210×310mm）
入数（20×2合）

海産珍味とひと目でわかる

白磁に青い染付けのお皿の
デザインパッケージ。
スタンダードな企画です。

① 黒ごま炙りいわし

② こんがり焼あなご

③ ブラックペッパー鯛ロール

④ 炙りあんこう

⑤ 焼きあご

⑥ 焼はぎ

⑦ ブラックペッパー焼あなご

⑧ きすのほぐし焼き

⑨ 炙りいわし

⑩ キムチ貝ひも

AB350
[炙りの技] シリーズ

フィルムサイズ（170×270mm）
入数（10ポリ袋×5）

売り場で目立つ!!
3Dパッケージ。

背景が炭火焼き網の透明デザイン袋。
炙りの臨場感たっぷりで、そそる!!

① 炙りいわし

② 焼き小鯛

③ 唐辛子焼あじ

④ ブラックペッパー焼あなご

⑤ キムチ貝ひも

⑥ つまみあご

⑦ きすのほぐし焼き

⑧ ブラックペッパー鯛ロール

⑨ あごのほぐし焼き

⑩ 鯛のほぐし焼き

※お客様のご要望にあわせ、その他企画できます。

FT400
[フードトレー] シリーズ

フィルムサイズ（160×320mm）
入数（20×2合）

金・黒・朱の目立つ和風トレー

暖色系のフードトレーと和紙の袋。
高級感が増し、商品が引き立ちます。

① あなごの荒ほぐし焼き

② あごのほぐし焼き

③ 黒ごまかわはぎ

④ 炙りいわし

⑤ ほたて焼貝ひも

⑥ きすのほぐし焼き

⑦ 鯛のほぐし焼き

S300
[さくら] シリーズ

フィルムサイズ（140×200mm）
入数（10ポリ袋×5）

お花見シーズンや
古民家風のお土産売り場に

人気の桜と流線をあしらった華やかな桜乱舞パッケージ。
日本的な雰囲気が外国人旅行客へのアプローチの高い企画。

① 焼えび

② 鯛のほぐし焼き

③ ブラックペッパー皮はぎ

④ きすのほぐし焼き

⑤ キムチ貝ひも

⑥ 焼あご

⑦ 辛子明太炙りいわし

⑧ あなごの黒胡椒まぶし

⑨ あなごの荒ほぐし焼き

⑩ 鯛わさび

※お客様のご要望にあわせ、その他企画できます。

小ロット、受注生産にて各種PB承ります!

パッケージの品揃えも豊富！スタンダードなものからインパクトのあるものまで売り場にあわせてご用意。

富士と波 パッケージ
フィルムサイズ(190×290mm)

荒波の柄と富士を描き、雲と千鳥をあしらった青海波のパッケージ。

脱酸素剤利用可

① 焼あご
② キムチ貝ひも
③ 炙りいわし
④ 焼きするめさき

喜和味(きわみ) パッケージ
フィルムサイズ(170×270mm)

黒縁朱色のお盆の上に珍味を載せた上品な和風の袋です。

① 炙りあんこう
② 焼えび
③ 焼いひれ
④ 鯛の醤油焼き

KJX-2(シルバー) パッケージ
フィルムサイズ(160×260mm)

シンプルな装いのシルバーパッケージ。

脱酸素剤利用可

① 薫製いかチーズ
② バター醤油ほたて貝ひも
③ こんがり焼チーズ
④ 焼あご

リッチバー パッケージ
フィルムサイズ(205×205mm)

ちょっとクラシカルでハードなパッケージ。

脱酸素剤利用可

① 焼えび
② つまみあご
③ 焼えいひれ

とろりんチーズ

要冷蔵 4ヶ月

自社で生産している人気のチーズ珍味。
北海道産チーズ100%使用の魚肉シートで包んだ逸品。

◎ご要望にあわせて個数の変更ができます。

ゴールド
フィルムサイズ(140×235 ㎜)
入数 (10 ポリ袋 ×5)

KJX-2
フィルムサイズ(160×260 ㎜)
入数 (10 ポリ袋 ×4)

200g
フィルムサイズ(240×350 ㎜)
入数 (10×2 合)

こだわりのステッカー　パッケージとの組み合わせで雰囲気が変わる!

侍

透明シールは、9種類。
城下町のお土産屋さんに。

① 焼えいひれ
② 殿様するめ
③ 焼えび
④ 辛子明太さきいか
⑤ バター醤油さきいか
⑥ あなごの黒胡椒まぶし
⑦ バター醤油貝ひも
② 黒ごまいわし
⑨ 焼あご

侍透明シールサイズ(H60×W75mm)
他の袋に対応できます。

侍＋ゴールド

侍とゴールドの組合せは迫力満点で、売場の存在感・ピーアール度も最高。

侍＋桜乱舞

黒ごまいわしは不可

人気の桜と流線の柄をあしらったパッケージ
日本的な雰囲気でピンクのパッケージが艶やか。

侍＋和紙

上質な本物の和紙をパッケージの表面にあしらった高級感のある袋です。侍シールも目立ちます。

おつまみ RICH シール (H50×W70mm)

高級感のあるメタルタイプの OTUMAMI RICH。

① やりいかあたりめ
② 殿様するめ
③ つまみあご
④ 焼えび
⑤ まぐろジャーキー
⑥ 焼えいひれ

ちょっとぜいたく ワンポイントシール

和紙に印刷した、ちょっとぜいたく暖簾シールで特別感を演出。

(小)サイズ
H30×W22mm

(大)サイズ
H40×W55mm

人気の商品 [ピロ] シリーズ

P-POT600
[ピロポット]シリーズ

ピロ業務用全種類対応可
入数(15×3合)　POTサイズ(78φ×高150mm)

直立型のポットタイプ。
安定感が有り、見栄えもGOOD!

① 焼えいひれ(ピロ)

② 焼きあご(ピロ)

③ 辛子明太焼きあご(ピロ)

④ 唐辛子焼きあご(ピロ)

⑤ 鯛わさび(ピロ)

⑥ 唐辛子入焼き小鯛(ピロ)

⑦ 炙りあじ(ピロ)

⑧ 焼えび(ピロ)

⑨ 鯛の醤油焼き(ピロ)

⑩ 炙りいわし(ピロ)

⑪ 辛子明太炙りいわし(ピロ)

⑫ あなごの黒胡椒まぶし(ピロ)

BOX600[ピロボックス]シリーズ

ピロ業務用全種類対応可　入数(15×3合)　BOXサイズ(160×230×28mm)

きちんと感のあるBOXおつまみ

海の近くの物産館、ホテルなどのお土産コーナーや空港や駅、港のお土産売り場などに人気。箱入りでスマート。

① 焼きあご(ピロ)

② 辛子明太焼あご(ピロ)

※辛子明太焼きあごは横型BOXです。

A5サイズ(148 × 210mm)より少し大きいサイズ感です。

その他袋詰め　ピロ業務用全種類対応可

美味海鮮　フィルムサイズ(210×310mm)
和紙特大　フィルムサイズ(240×350mm)

※写真は、包装の一例です。

① 焼えび(ピロ)/美味海鮮

② 焼きあご(ピロ)/和紙特大

ピロ業務用 12 item

1袋あたりのgは、平均目安「g」であって、ロットや時期に変動します。

① 焼えいひれ(ピロ)
入数 500g×10(1ピロ当り4.7g前後)
(ピロ)サイズ 45㎜×120㎜

② 焼きあご(ピロ)
入数 500g×10(1ピロ当り4.6g前後)
(ピロ)サイズ 38㎜×120㎜

③ 辛子明太焼あご(ピロ)
入数 500g×10(1ピロ当り5.0g前後)
(ピロ)サイズ 38㎜×120㎜

④ 唐辛子焼あご(ピロ)
入数 500g×10(1ピロ当り5.0g前後)
(ピロ)サイズ 35㎜×120㎜

⑤ 鯛わさび(ピロ)
入数 500g×10(1ピロ当り6.9g前後)
(ピロ)サイズ 45㎜×125㎜

⑥ 唐辛子焼小鯛(ピロ)
入数 500g×10(1ピロ当り4.6g前後)
(ピロ)サイズ 60㎜×120㎜

⑦ 炙りあじ(ピロ)
入数 500g×10(1ピロ当り6.4g前後)
(ピロ)サイズ 60㎜×120㎜

⑧ 焼えび(ピロ)
入数 500g×5×2合(1ピロ当り4.7g前後)
(ピロ)サイズ 40㎜×105㎜

⑨ 鯛の醤油焼き(ピロ)
入数 500g×10(1ピロ当り4.3g前後)
(ピロ)サイズ 35㎜×120㎜

⑩ 炙りいわし(ピロ)
入数 500g×10(1ピロ当り4.3g前後)
(ピロ)サイズ 35㎜×120㎜

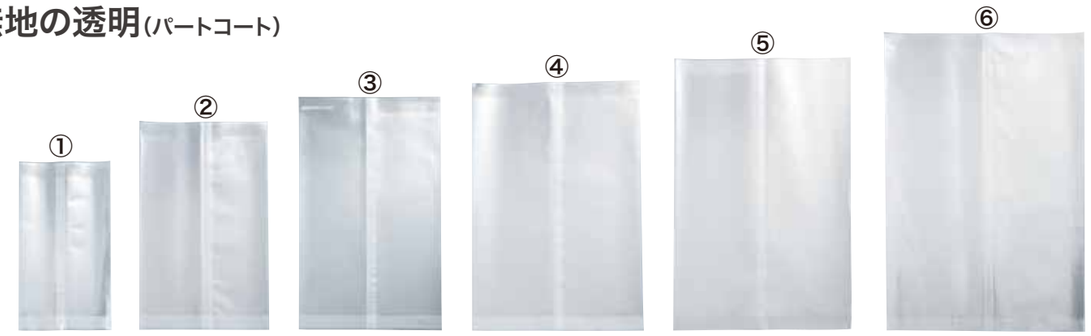
⑪ 辛子明太炙りいわし(ピロ)
入数 500g×10(1ピロ当り4.6g前後)
(ピロ)サイズ 35㎜×120㎜

⑫ あなごの黒胡椒まぶし(ピロ)
入数 500g×10(1ピロ当り5.2g前後)
(ピロ)サイズ 45㎜×120㎜

パッケージを100枚単位で販売します。

※製品発送時に同梱することで、元払い出荷。単体では送料が必要。
ケース入数は変わることがあります。

無地の透明(パートコート)



①PC(110×200)
lot100 ケース(8000)
110×200mm
対応トレー S34

②PC(150×250)
lot100 ケース(5000)
150×250mm
対応トレー P30・P817

③PC(170×280)
lot100 ケース(4000)
170×280mm
対応トレー P40・P823B

④PC(200×300)
lot100 ケース(3500)
200×300mm
対応トレー KP50・P823B

⑤PC(210×330)
lot100 ケース(2500)
210×330mm
対応トレー KP50・P829

⑥PC(240×360)
lot100 ケース(2500)
240×360mm
対応トレー P60・P835

無地の透明

脱酸素剤利用可
KOP無地チャック(140×229)
lot100 ケース(1500)
140×229mm
対応トレー P-3

脱酸素剤利用可
KNY無地(170×270)
lot100 ケース(2200)
170×270mm
対応トレー P4・P819

脱酸素剤利用可
PHK-85無地
lot100 ケース(2400)
190×290mm
対応トレー P40・P823B

脱酸素剤利用可
KNY無地(200×320)
lot100 ケース(2200)
200×320mm
対応トレー KP50・P823B

脱酸素剤利用可
バリアNY(特大)
lot100 ケース(1000)
240×340mm
対応トレー P835

無地チャック(170×280)
lot100 ケース(2000)
170×280mm
対応トレー P4・P817

OPCP三方無地(170×270)
lot100 ケース(2400)
170×270mm
対応トレー P4・P819

OS-106無地
lot100 ケース(1000)
200×320mm
対応トレー KP50・P823B

豪華な印象のゴールドパッケージ

脱酸素剤利用可
ゴールドチャック(140×235)
lot50 ケース(1200)
140×235mm
対応トレー P-3

ゴールドチャック(180×295)
lot50 ケース(1400)
180×295mm
対応トレー P-40

ダイナミックな筆文字「漁火」透明

漁火(小)
lot100 ケース(3100)
160×240mm
対応トレー P23

漁火(中)
lot100 ケース(3100)
170×270mm
対応トレー P4・P817

漁火(大)
lot100 ケース(2400)
205×310mm
対応トレー P40・P823B

煌めくシルバーパッケージ

脱酸素剤利用可
KJX-1(シルバー)
lot100 ケース(5200)
120×225mm
対応トレー S34

KJX-2(シルバー)
lot100 ケース(2600)
160×260mm
対応トレー P4・P23・P27・P819

トレーを100単位又は500単位　lotで販売します。

※製品発送時に同梱することで、
元払い出荷。単体では送料が必要です。

P-3(115×160×4)
lot500 ケース(8,000)

P-4(134×205×6)
lot500 ケース(6,000)

P-23(130×175×5)
lot500 ケース(6,000)

P-27(124×190×5)
lot500 ケース(6,000)

P-30(130×190×10)
lot500 ケース(6,000)

P-40(153×220×8)
lot500 ケース(4,000)

P-50(165×245×10)
lot500 ケース(3,000)

P-60(198×269×10)
lot500 ケース(3,000)

P-817(120×180×18)
lot100 ケース(4,000)

P-819(130×190×20)
lot100 ケース(4,000)

P-823B(140×210×23)
lot100 ケース(3,000)

P-829(180×240×27)
lot100 ケース(2,000)

P-835(205×270×27)
lot100 ケース(1,600)

S-34(87×155×8)
lot100 ケース(8000)

AP717S
(165×105×12)
lot100 ケース(1600)

和紙(中)
lot100 ケース(2200)
160×320mm
対応トレー P380T(深)

和紙(特大)
lot100 ケース(1200)
240×350mm
対応トレー P60・P835

脱酸素剤利用可
和紙(小)
lot100 ケース(2000)
160×235mm
対応トレー P23・P30

和紙(大)
lot100 ケース(2800)
200×300mm
対応トレー P50・P823B

脱酸素剤利用可
本和紙
ちょっとぜいたく(S)
lot100 ケース(2800)
120×225mm
対応トレー S34

脱酸素剤利用可
富士と波
lot100 ケース(2000)
190×290mm
対応トレー P40

桜乱舞
lot100 ケース(4000)
140×200mm
対応トレー KT32

喜和味(きわみ)
lot100 ケース(2000)
170×270mm
対応トレー P-23

美味海鮮
lot100 ケース(2200)
210×310mm
対応トレー P40・P823B

脱酸素剤利用可
リッチバー
lot50 ケース(1200)
205×205mm
対応トレー AP717S

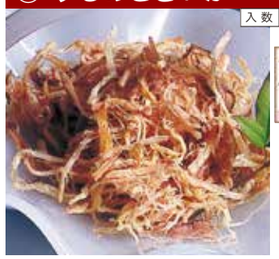
国 産 い か

① 真いか（さきいか）
入数 6k×2

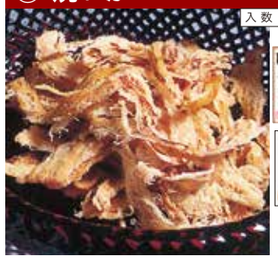
② バター醤油さきいか
入数 1k×12

③ いか墨さき烏賊
入数 1k×12

④ するめさきいか
入数 6k×2



⑤ 焼いか
入数 6k×2



⑥ キムチ焼いか
入数 1k×12

⑦ 殿様するめ（焼するめさき）
入数 0.5k×20

⑧ 辛子明太さきいか
入数 5k入

⑨ おしゃぶり焼いか
入数 5k入

⑩ 手焼きするめ
入数 5k×2

⑪ やりいかあたりめ
入数 1k×5

要脱酸素剤

⑫ ピリ辛焼あし（国産いか焼足）
入数 1k×12

⑬ 辛子明太いか焼あし
入数 1k×12

薫製さきいか

⑭ わさびくんさき（いかわさ）
入数 1k×12

要脱酸素剤

⑮ 薫製いかチーズ
入数 1k×12

要脱酸素剤

⑯ レモン燻製さきいか
入数 1k×12

要脱酸素剤

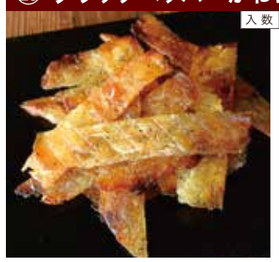
かわはぎ

⑰ 焼はぎ
入数 5k×2

⑱ 七味焼はぎ
入数 5k×2

⑲ 黒ごま入焼かわはぎ
入数 5k×2

⑳ ブラックペッパーかわはぎ
入数 5k×2



㉑ わさびかわはぎ
入数 1k×10

㉒ はぎボッキー
入数 5k×2

た　い

㉓ 鯛ロール
入数 5k×2

㉔ 七味鯛ロール
入数 5k×2

㉕ 黒ごま鯛ロール
入数 5k×2

㉖ ブラックペッパー鯛ロール
入数 5k×2

㉗ 鯛わさび
入数 1k×10

㉘ 鯛の醤油焼き
入数 5k×2

㉙ 鯛スティック
入数 5k×2

㉚ ブラックペッパー鯛スティック
入数 5k×2

㉛ 鯛のほぐし焼き
入数 5k×2

㉜ 焼小鯛

入数 5k×2

㉝ 唐辛子焼小鯛

入数 5k×2

あじ

㉞ 焼あじ　㉟ 唐辛子焼あじ

入数 5k×2　入数 5k×2

あご

㊽ 食べる焼飛魚（焼あご）

入数 5k×2

㊾ 唐辛子焼あご

入数 5k×2

㊿ 辛子明太焼あご

入数 5k×2

き　す

㊱ ふんわり焼きす

入数 5k×2

㊲ きすのほぐし焼き

入数 5k×2

あなご

㊳ こんがり焼あなご

入数 5k×2

㊶ あなごの黒胡椒まぶし

入数 5k×2

㊴ あなごの荒ほぐし

入数 5k×2

㊵ ブラックペッパー焼あなご

入数 5k×2

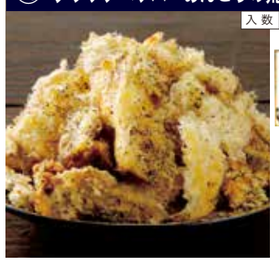
あんこう

㊷ 炙りあんこう

入数 5k×2

㊸ ブラックペッパーあんこうの荒ほぐし

入数 5k×2



ほたて貝ひも

㊹ ほたて焼貝ひも

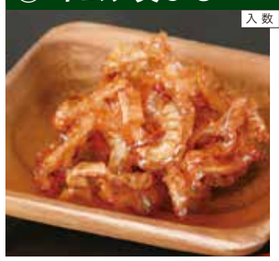
入数 5k×2

㊺ 黒ごま入焼貝ひも

入数 5k×2

㊻ キムチ貝ひも

入数 5k×2



㊼ バター醤油貝ひも

入数 5k×2

えいひれ

㊼ 焼えいひれ

入数 6k×2

まぐろ

㊽ マグロジャーキー（マヨ風味）

入数 1k×10

要脱酸素剤

チーズ

㊾ ときめきチーズ

入数 小袋のみ

㊿ こんがり焼チーズ

入数 0.5k×10

要脱酸素剤

㊶ 北海道とろりんチーズ

入数 0.5k×10

要冷蔵　要脱酸素剤

えび

㊿ 焼えび

入数 5k入

そら豆

㊷ 黒糖そら豆　㊸ 生姜そら豆

入数 10kバラ　入数 10kバラ