濃厚でしっとりとした味わいの中に上品な甘みがあります。

見た目の驚きとは裏腹にイカの上品な甘さとイカ墨のしっとり感と香ばしさがマッチしたグルメな一品。

イカ墨は、頭痛やのぼせ、肝臓や腎臓にもいいとされ、動悸なども和らげる効果などもあると言われています。

また、新陳代謝をよくする、免疫を増強するなどの効果で、抗腫瘍作用があることもわかってきており、秘めたパワーで元気をくれるいか墨しゅうまいです。

商品番号 A-02

いか墨しゅうまい　1,180円（税込）

（8個入×1箱）　たれ付

冷凍　冷凍45日

【原材料】いか、いかすみ、すり身（エソ、イトヨリ、タラ）、卵、玉ねぎ、植物油、澱粉、食塩、砂糖、衣（小麦粉、澱粉、いかすみ、酒精）、酸味料（アミノ酸等）、乳化剤、pH調整剤、甘味料（ステビア）、たれ［醸造酢、米発酵調味料、醤油、調味料（アミノ酸等）］

●アレルギー特定原材料　いか、卵、小麦、乳

商品番号 A-03

あわびしゅうまい　1,700円（税込）

（8個入×1箱）　たれ付

冷凍　冷凍45日

【原材料】あわび、いか、すり身（エソ、イトヨリ、タラ）、卵、玉ねぎ、植物油、澱粉、食塩、砂糖、衣（小麦粉、澱粉、酒精）、酸味料（アミノ酸等）、乳化剤、pH調整剤、甘味料（ステビア）、たれ［醸造酢、米発酵調味料、醤油、調味料（アミノ酸等）］

●アレルギー特定原材料　あわび、いか、卵、小麦、乳

小川島産あわび新鮮な食材を贅沢に使用

あわびしゅうまいは、海舟だけが独自の製法でつくり上げました。

原料には地元玄界灘でとれた、小川島産の新鮮なあわびの切身と肝まで余すところなく練り込み、風味を大切にして一つ一つ丁寧に仕上げています。

コクのあるあわびの風味がお口いっぱいに広がる贅沢な味わいをお楽しみください。

呼子のイカ×宇治抹茶

京都宇治の抹茶をやさしく練りこみ仕上げました。

口溶けよく円やかでほろ苦い抹茶のほのかな風味とイカの甘さが絶妙なハーモニーです。

定番のいかしゅうまいと抹茶いかしゅうまいの二つの味をお楽しみください。

商品番号 A-07

宇治抹茶いかしゅうまい　800円（税込）

宇治抹茶いかしゅうまい×3個入　　いかしゅうまい×3個入

冷凍　冷凍45日

【原材料】抹茶しゅうまい［いか、宇治抹茶、すり身（エソ、イトヨリ、タラ）、卵、玉ねぎ、植物油、澱粉、食塩、砂糖、衣（小麦粉、澱粉、宇治抹茶、酒精）、酸味料（アミノ酸等）、乳化剤、pH調整剤、着色料（クロレラ）、甘味料（ステビア）、たれ［醸造酢、米発酵調味料、醤油、調味料（アミノ酸等）］］
いかしゅうまい［4p.に記載］

●アレルギー特定原材料　いか、卵、小麦、乳

○写真は調理例イメージ

商品番号 A-01

いかしゅうまい　1,180円（税込）

（8個入×1箱）　たれ付

冷凍　冷凍45日

【原材料】いか、すり身（エソ、イトヨリ、タラ）、卵、玉ねぎ、植物油、澱粉、食塩、砂糖、衣（小麦粉、澱粉、酒精）、酸味料（アミノ酸等）、乳化剤、pH調整剤、甘味料（ステビア）、たれ［醸造酢、米発酵調味料、醤油、調味料（アミノ酸等）］

●アレルギー特定原材料　いか、卵、小麦、乳

○写真は調理例イメージ

自然発酵食品ごはんがすすむ人気の味

酒の肴やあたたかいごはん、お茶漬けにもぴったりの美味しさ。

お口いっぱいに広がるもろみの風味が食欲をそそります。

もろみには大豆や昆布などのアラダに良い原料が含まれています。

うま味成分グルタミン酸を多く含む昆布は、食物繊維やビタミン、ミネラルが豊富で、血圧を下げる成分や肌を美しく保つ作用も期待できます。

商品番号 A-05

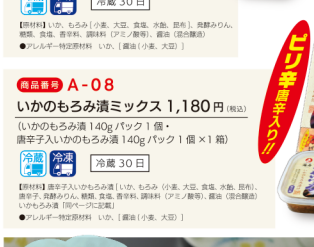
いかのもろみ漬　1,180円（税込）

（140gパック2個入×1箱）

冷蔵　冷凍　冷蔵30日

【原材料】いか、もろみ（小麦、大豆、食塩、水飴、昆布）、発酵みりん、糖類、食塩、香辛料、調味料（アミノ酸等）、醤油（混合醸造）

●アレルギー特定原材料　いか、［醤油（小麦、大豆）］



海舟のいかのもろみ漬は、唐津よかもん認定商品です。

商品番号 A-08

いかのもろみ漬ミックス　1,180円（税込）

（いかのもろみ漬140gパック1個・唐辛子入いかのもろみ漬140gパック1個×1箱）

冷蔵　冷凍　冷蔵30日

【原材料】唐辛子入いかもろみ漬［いか、もろみ（小麦、大豆、食塩、水飴、昆布）、唐辛子、発酵みりん、糖類、食塩、香辛料、調味料（アミノ酸等）、醤油（混合醸造）］
いかもろみ漬［同パック記載］

●アレルギー特定原材料　いか、［醤油（小麦、大豆）］

刺身用の新鮮なイカ刺しを使用プリプリの食感にピリッと辛さがきいてます

ピチピチ新鮮なイカをふんだんに使い、旨み引き立つプチプチの明太子で贅沢にあえました。

イカの甘みと明太子の辛味、昆布のまろやかさが見事に調和し、イカの風味が引き立ち、一度食べたら忘れられないほどの旨さが自慢の塩辛です。

酒のつまみにはもちろんご飯のお友にも最適です。

また、パスタなどにあわせると、手軽で美味しいイタリアン風いか明太パスタが楽しめます。

商品番号 K-13

いか刺し明太塩辛　1,340円（税込）

120gパック2個入×1箱

冷凍　冷凍60日

【原材料】K-12と同じ

●アレルギー特定原材料　いか、［醤油（小麦、大豆）］

商品番号 K-12

いか刺し明太塩辛　670円（税込）

120g

冷凍　冷凍60日

【原材料】いか、昆布、辛子明太子［すけとうだらの卵巣（ロシアまたはアメリカ）、食塩、発酵調味料、醸造エキス、昆布エキス、米酢、唐辛子、ゆず胡椒、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、甘味料（ソルビット）、酸化防止剤（V.C）、ナイアシン、発色剤（亜硝酸Na）、酵素］、醤油（混合醸造）、合成清酒

●アレルギー特定原材料　いか、［醤油（小麦、大豆）］

商品番号 K-07

島(いなか)の塩辛　780円（税込）

160g（瓶入）

冷凍　解凍後3週間

【原材料】いか、塩　　●アレルギー特定原材料　いか

商品番号 8025

やりいか 島(いなか)の塩辛　1,110円（税込）

150g（瓶入）

冷凍　解凍後3週間

【原材料】いか、塩　　●アレルギー特定原材料　いか

昔ながらの芳醇でまろやかな辛さイカわたの旨みが醸す至福の味

玄界灘産のイカを使い地産の味こだわり、手造りで丁寧に仕上げ、旨みを熟成させた海舟オリジナルの美味しい塩辛。

お客さまの声にお応えして、昔ながらの味を再現しました。まろやかさの中に程よい辛味と甘みで、後ひくおいしさに箸がとまりません。

イカ肝の独特の風味とプリプリとしたイカの歯ごたえは絶品。

日本酒はもちろんご飯にもぴったりマッチする自慢の塩辛です。

○凍結前商品イメージ

◎イカの種類は漁獲状況により「やりいか」、または、「水いか」になります。
活きイカの漁獲が不安定なため、総グラム数は変わりませんがイカの杯数が2杯等になる場合がございます。
◎お届けまで最短で1～2週間程かかります。
（但しお風等、天候により出荷が遅れる場合もあります）
◎着日及びイカの種類及び杯数の指定はできません。

商品番号 F-02

呼子いか姿造り（小）　約200g

1,900円（税込）

1杯入、醤油、わさび付

冷凍　冷凍14日

【原材料】いか（呼子産）・醤油・わさび

●アレルギー特定原材料　いか、［醤油（大豆、小麦）］

商品番号 F-04

呼子いか姿造り（中）　約300g

3,000円（税込）

1杯入、醤油、わさび付

冷凍　冷凍14日

【原材料】いか（呼子産）・醤油・わさび

●アレルギー特定原材料　いか、［醤油（大豆、小麦）］

商品番号 F-05

呼子いか姿造り（大）　約400g

4,000円（税込）

1杯入、醤油、わさび付

冷凍　冷凍14日

【原材料】いか（呼子産）・醤油・わさび

●アレルギー特定原材料　いか、［醤油（大豆、小麦）］

商品番号 F-03

呼子いか姿造り3杯セット　約200g×3杯

5,700円（税込）

1杯入3パック、醤油、わさび付

いかしゅうまい×3個入　いか墨しゅうまい×3個入

冷凍　冷凍14日

●原材料、アレルギー特定原材料は各商品ページをご参照ください。
※この商品及びプレゼントは一括配送になります。

呼子のいかをまとめて3杯！

「ミックスしゅうまい」を無料プレゼントいたします。

○表記商品イメージ

おすすめ！いか丼の素

イカの甘みを引き立てるこだわりの醤油たれ

玄界灘の中のイカを鮮度の良いうちに加工し、急速凍結しているので、獲れたての美味しさをそのままお楽しみいただけます。

熟成した地元醤油の醤油屋さんで特製のたれは、いか専用の舟の醤油でさっぱりとしながらも甘みがあり、いかの美味しさを引き立てます。

また、イカの甘みを引き立てるこだわりの醤油たれは、いか専用の舟の醤油でさっぱりとしながらも甘みがあり、いかの美味しさを引き立てます。

呼子名店の味
秘伝たれ
のり・ごま
わさび付

商品番号 K-01

呼子いか丼 大盛り　1,110円（税込）

（120g 1人前）刻みのり、ごま、たれ付

冷凍　冷凍90日

【原材料】いか（呼子産）、たれ［醤油、みりん、かつお節、清酒］、わさび、海苔、ごま

●アレルギー特定原材料　いか、［醤油（大豆、小麦）］

商品番号 K-02

呼子いか丼 並盛り 2人前　1,340円（税込）

（70g×2パック入）刻みのり、ごま、たれ付

冷凍　冷凍90日

【原材料】いか（呼子産）、たれ［醤油、みりん、かつお節、清酒］、わさび、海苔、ごま

●アレルギー特定原材料　いか、［醤油（大豆、小麦）］

○写真は海外のいかのイメージです。