

合同会社 絆 取扱商品カタログ 2015

<p>富良野産 たかだ農園のグリーンアスパラガス</p>  <p>生産地 富良野市南麓郷 たかだ農園 高田真平</p> <p>商品説明 富良野市麓郷地区は、富良野市の中でも標高が高く、夜と昼の寒暖差があり、野菜や果物の生育には適しております。その麓郷の大地で栽培されるアスパラはジュシーで甘みが強いのが特徴です。</p> <p>価格 5,500円/2kg(税別・送料込) <small>(東日本地区限定(その他の地域は差額が発生いたします。))</small></p> <p>注文時期 2月初旬から4月中旬 販売時期 4月中旬から5月下旬</p>	<p>名寄産 完全無農薬有機栽培「おふくろ便」</p>  <p>生産地 北海道名寄市智恵文 moa名寄農場</p> <p>商品内容 じゃがいも 4kg(品種はそのときに一番いいもの) たまねぎ 4kg かぼちゃ 2kg(こぶき) 名寄市 moa名寄農場より産直で発送いたします。</p> <p>価格 5,000円/詰合せ10kg(税別・送料込) <small>(東日本地区限定(その他の地域は差額が発生いたします。))</small></p> <p>注文時期 6月初旬から9月下旬 販売時期 10月上旬から11月上旬</p>
<p>富良野産 木村農場のふらのメロン</p>  <p>生産地 富良野市山部 木村農場 木村孝</p> <p>商品説明 富良野メロンの特徴は、細やかで滑らかな果肉、そして豊かな甘みが口いっぱいにとろける感じがあります。今回、木村農場からお送りするメロンは味・大きさともたいへん満足いただける商品だと自負しております。</p> <p>価格 5,500円/約2kg2玉(税別・送料込) <small>(東日本地区限定(その他の地域は差額が発生いたします。))</small></p> <p>注文時期 5月初旬から8月中旬 販売時期 7月上旬から9月上旬</p>	<p>完全無農薬有機栽培 じゃがいも</p>  <p>生産地 北海道名寄市智恵文 moa名寄農場</p> <p>商品説明 北海道名寄市智恵文にある「名寄農場」では、完全無農薬有機肥料による農作物の栽培を行っています。雑草取りなどの手間暇がかかる分だけ割高となっておりますが、自然の恩恵をたっぷり受けたじゃがいもは甘くてからだに優しいじゃがいもになっています。</p> <p>価格 5,000円/10kg(税別・送料込) <small>(東日本地区限定(その他の地域は差額が発生いたします。))</small></p> <p>注文時期 6月初旬から9月下旬 販売時期 10月上旬から11月上旬</p>
<p>富良野産 白いとうもろこし「ホワイトショクラ」</p>  <p>生産地 富良野市山部 木村農場 木村孝</p> <p>商品説明 白いとうもろこし「ホワイトショクラ」は「ピュアホワイト」の改良品種で大きさは2L以上、甘さは糖度計で計ると17度くらい。この甘さは、メロンの甘さと同等の甘さです。ただ、作付農家が少ないため減産に出回らず、幻のとうもろこしと言われています。</p> <p>価格 4,200円/2L 10本(税別・送料込) <small>(東日本地区限定(その他の地域は差額が発生いたします。))</small></p> <p>注文時期 5月初旬から8月中旬 販売時期 8月中旬から9月上旬</p>	<p>完全無農薬有機栽培 たまねぎ</p>  <p>生産地 北海道名寄市智恵文 moa名寄農場</p> <p>商品説明 完全無農薬有機肥料により栽培された玉ねぎはちよつと小ぶりですが、甘みがあり、カットした際にあまり目にしみにないです。生でも美味しいいただけますが、加熱することにより玉ねぎ本来の甘さが増します。</p> <p>価格 5,000円/10kg(税別・送料込) <small>(東日本地区限定(その他の地域は差額が発生いたします。))</small></p> <p>注文時期 6月初旬から9月下旬 販売時期 10月上旬から11月上旬</p>
<p>富良野産 たかだ農園のミニトマト「南菜実」</p>  <p>生産地 富良野市南麓郷 たかだ農園 高田真平</p> <p>商品説明 ミニトマト「南菜実」は新しい品種です。大きさはミニトマトとミディアムトマトの中間くらいです。このトマトの特徴は、とにかく甘いことです。甘さの中に酸味もあり、口の中に皮も残りません。また、トマトの青臭い匂いもします。北海道より完熟したトマトを発送いたします。</p> <p>価格 5,500円/3kg(税別・送料込) <small>(東日本地区限定(その他の地域は差額が発生いたします。))</small></p> <p>注文時期 4月初旬から8月中旬 販売時期 8月中旬から9月中旬</p>	<p>完全無農薬有機栽培 かぼちゃ</p>  <p>生産地 北海道名寄市智恵文 moa名寄農場</p> <p>商品説明 完全無農薬有機肥料により栽培されたかぼちゃ「こぶき」は1玉2kg前後の大きいカボチャです。肉質はやや粘質かかった粉質で栗のようなホクホクとした食感がたまりません。こぶきの特徴はホクホク感と甘さです。煮物や焼き物にして甘さを実感してください。</p> <p>価格 3,500円/3~5個 10kg(税別・送料別)</p> <p>注文時期 6月初旬から9月下旬 販売時期 9月上旬から11月上旬</p>

合同会社 絆 代表社員 飯島康彦

本社 〒330-0852 埼玉県さいたま市大宮区大成町2-45 TEL&FAX 048-782-4034
 名寄事務所 〒098-2181 北海道名寄市智恵文7線北2 TEL&FAX 01654-8-2525
 HP <http://www.go-kizuna.org/> e-mail kizuna@tbz.t-com.ne.jp

合同会社 紳 取扱商品カタログ 2015

<p>雄武まるごと海の幸セット</p> 	<p>水揚地 北海道紋別郡雄武町 雄武沖</p> <p>商品内容 天然物ホタテ貝柱(1kg)、浜揚げ毛ガニ(300g/2尾)、山漬け鮭 姿(1.5kg/1尾)、ホッケの糠漬け(4尾/1パック)、サクラムスの糠漬け(2尾/1パック) 雄武漁協 海鮮丸さん自慢の商品を贅沢に詰合せたセット商品です。</p> <p>価格 8,250円/豪華詰合せ(税別・送料込) (東日本地区限定(その他の地域は差額が発生いたします。))</p> <p>注文時期 通年(在庫がある限り)</p> <p>販売時期 現在 欠品</p>	<p>雄武産 山漬け鮭 切り身 2.2kg</p>  <p>水揚地 北海道紋別郡雄武町 雄武沖</p> <p>商品説明 雄武沖で水揚げされた秋サケを1尾ずつ丹念に逆塩し山のように積み上げ、塩と鮭の重みで余分な水分を抜き、たんぱく質を塩の働きで引き締めながら旨み成分に変化させた、手の込んだ雄武の鮭。熟成された鮭の旨みをご堪能ください。(この商品は切り身になっております)</p> <p>価格 6,900円/姿 2.2kg(税別・送料込) (東日本地区限定(その他の地域は差額が発生いたします。))</p> <p>注文時期 8月上旬から6月下旬</p> <p>販売時期 現在 欠品</p>
<p>雄武海の幸お試しセット</p> 	<p>水揚地 北海道紋別郡雄武町 雄武沖</p> <p>商品内容 天然物ホタテ貝柱(500g)、ホッケの糠漬け(4尾/1パック)、寒風干し 焼鮭ほぐし身(200g/1瓶) 雄武漁協 海鮮丸さん自慢の商品を詰合せたセット商品です。中でも焼鮭ほぐし身はお手軽に本場オホーツクの鮭を味わえる逸品です。</p> <p>価格 5,000円/お試しセット(税別・送料込) (東日本地区限定(その他の地域は差額が発生いたします。))</p> <p>注文時期 通年(在庫がある限り)</p> <p>販売時期 通年(在庫がある限り)</p>	<p>雄武産 山漬け鮭 姿 2.8kg</p>  <p>水揚地 北海道紋別郡雄武町 雄武沖</p> <p>商品説明 雄武沖で水揚げされた秋サケを1尾ずつ丹念に逆塩し山のように積み上げ、塩と鮭の重みで余分な水分を抜き、たんぱく質を塩の働きで引き締めながら旨み成分に変化させた、手の込んだ雄武の鮭。熟成された鮭の旨みをご堪能ください。(この商品は切り身になっておりません)</p> <p>価格 7,200円/姿 2.8kg(税別・送料込み) (東日本地区限定(その他の地域は差額が発生いたします。))</p> <p>注文時期 8月上旬から6月下旬</p> <p>販売時期 10月中旬から7月下旬</p>
<p>雄武産 浜茹で毛がに(400g)4尾</p> 	<p>水揚地 北海道紋別郡雄武町 雄武沖</p> <p>商品説明 雄武沖の毛がに漁は流水が去った3月下旬から開始されます。長い冬の間、オホーツクの毛がにには流水の下で豊富なプランクトンを食べ、活発に動き回っています。そのため、身がぎっしりとつまり、身が甘く、蟹みそもクリーミーで濃厚です。4月から6月まではチルド便で発送いたします。</p> <p>価格 10,000円/400g 4尾(税別・送料込) (東日本地区限定(その他の地域は差額が発生いたします。))</p> <p>注文時期 2月上旬から9月下旬</p> <p>販売時期 4月中旬から10月下旬</p>	<p>雄武産 天然物 冷凍ホタテ貝柱</p>  <p>水揚地 北海道紋別郡雄武町 雄武沖</p> <p>商品説明 オホーツクのホタテは、稚貝を海底に撒き自然の状態です。オホーツクでのびのびと育ったホタテは淡白にして上品な味わい。とろけるような舌触りと独特なコシと甘みがあります。数ある産地の中でもオホーツク産のホタテはまさしく最高級品です。</p> <p>価格 2,400円/500g(税別・送料別)</p> <p>注文時期 通年(在庫がある限り)</p> <p>販売時期 通年(在庫がある限り)</p>
<p>ロシア産 タラバ 蟹脚(約800g)</p> 	<p>水揚地 ロシア領 オホーツク海</p> <p>商品説明 ロシア海域の冷たいオホーツク海で生息しているタラバガニは大きさ・身の入り具合も抜群です。そのタラバガニを水揚げ後、浜茹でにし、急速冷凍することにより、タラバ本来の美味しさを封じ込めました。極太のタラバを是非ご堪能ください。雄武海鮮丸より直送いたします。</p> <p>価格 7,000円/約800g(税別・送料込) (東日本地区限定(その他の地域は差額が発生いたします。))</p> <p>注文時期 通年(在庫がある限り)</p> <p>販売時期 通年(在庫がある限り)</p>	<p>寒風干し 焼鮭ほぐし身</p>  <p>生産者 北海道紋別郡雄武町 雄武漁協海鮮丸</p> <p>商品説明 雄武沖で水揚げされた鮭に塩をふり、山のように重ねて48時間漬けこみ、寒風干しにより身を引き締め旨みを凝縮しました。この鮭を遠赤外線焼き上げ、手ほぐして仕上げました。無着色・化学調味料・油等は一切加えておりません。鮭本来の美味しさを瓶に詰めました。</p> <p>価格 750円/1瓶 200g(税別・送料別) 賞味期限 製造日より6カ月</p> <p>注文時期 通年</p> <p>販売時期 通年</p>

合同会社 紳 代表社員 飯島康彦

本社 〒330-0852 埼玉県さいたま市大宮区大成町2-45 TEL&FAX 048-782-4034
 名寄事務所 〒098-2181 北海道名寄市智恵文7線北2 TEL&FAX 01654-8-2525
 HP <http://www.go-kizuna.org/> e-mail kizuna@tbz.t-com.ne.jp

合同会社 絆 取扱商品カタログ 2015

<p>ホッケの糠漬け</p> 	<p>水揚地 北海道紋別郡雄武町 雄武沖</p> <p>商品説明 オホーツク雄武沖で5月から7月にかけて水揚げされるホッケは、身が締まっており脂乗りもよい最高のホッケです。そのホッケを北海道産の米糠と塩だけの昔ながらの製法で漬け込み、ホッケ本来の旨みを引き出しました。塩加減がよい、塩梅に漬かっております。</p> <p>価格 600円/3~4尾 500g(税別・送料別) 賞味期限 製造日より6カ月</p> <p>注文時期 通年 販売時期 通年</p>	<p>ういの塩水漬け</p> 	<p>水揚地 北海道紋別郡雄武町 雄武沖</p> <p>商品説明 北海道雄武沖の浜で採れた生の新鮮なウニを塩水と同じ濃度に水に漬け込みました。生ウニの甘みとコクをお楽しみください。</p> <p>価格 2,000円/100g(税別・送料別)</p> <p>注文時期 4月~7月 販売時期 欠品</p>
<p>サクラマスの糠漬け</p> 	<p>水揚地 北海道紋別郡雄武町 雄武沖</p> <p>商品説明 北海道のサクラマスは、川で育ち、海に出て、5月ごろ生まれた川に戻ってくる列記とした鮭の仲間です。そのサクラマス北海道産の米糠と塩だけの昔ながらの製法で漬け込み、サクラマス本来の旨みを引き出しました。酒の肴にご飯のおかずにも最高の一品です。</p> <p>価格 600円/1~2尾 500g(税別・送料別) 賞味期限 製造日より6カ月</p> <p>注文時期 通年 販売時期 現在 欠品</p>	<p>イクラの醤油漬け</p> 	<p>生産者 北海道紋別郡雄武町 雄武漁協海鮮丸</p> <p>商品説明 北海道雄武沖で獲れた新鮮な鮭のいくらを、醤油とみりんの独自のたれで丹念に漬け込みました。添加物を一切加えてない、雄武漁協自慢の逸品です。</p> <p>価格 5,000円/500g(税別・送料別)</p> <p>注文時期 通年 販売時期 通年(在庫がないときがございます。)</p>
<p>ボイル冷凍 北海シマエビ</p> 	<p>水揚地 北海道 サロマ湖</p> <p>商品説明 北海シマエビとは、北海道の中でも、水のキレイな浅瀬にしか生息しないため、漁獲量も非常に少なく、高値で取引される高価なエビなのです。旬の時期に活きたまま釜茹でした北海シマエビを急速凍結をかけ旨み閉じ込めた状態でお届けします。素材の旨み・シマエビの繊細な甘さをじっくり堪能ください</p> <p>価格 3,500/約30尾 500g(税別・送料別)</p> <p>注文時期 4月~7月 販売時期 7月~9月</p>		
<p>オホーツク産 ういいくらセット</p> 	<p>生産者 北海道紋別郡雄武町 雄武漁協海鮮丸</p> <p>商品説明 オホーツク雄武沖で獲れたえぞバフンウニと秋サケのイクラを使用しております。新鮮な鮭の卵を無添加醤油ベースの調味液に漬けこんだ醤油漬(80g)と獲れたてのウニの卵巣を丁寧に取りだし、塩に一晩漬けたウニ一夜漬(80g)のセットです。ご贈答に最適の一品です。</p> <p>価格 3,600円/80g×2瓶(税別・送料別)</p> <p>注文時期 通年 販売時期 現在 欠品</p>		<p>生産者</p> <p>商品説明</p> <p>価格</p> <p>注文時期</p> <p>販売時期</p>

合同会社 絆 取扱商品カタログ 2015

<p>静内赤ひげの秘伝の調味液「飽和塩酒」</p> 	<p>生産者 北海道日高郡新ひだか町静内 静内赤ひげ</p> <p>商品説明 静内赤ひげの味を40年支えた秘伝の調味液。日本酒に天然塩を飽和状態に溶かした液をベースに北海道日高地方で採れる昆布の根の部分のエキスをたっぷり含ませた新しい調味液です。これ1本で焼き物、炊き込みご飯、鍋、スープなんでも美味しくなります。</p> <p>価格 1,300円/1瓶 300cc(税別・送料別) 賞味期限 製造日より1年</p> <p>注文時期 通年 販売時期 通年</p>	<p>幸王ポロニアソーセージ4種詰合せ</p> 	<p>生産者 北海道日高郡新ひだか町 (旬ひだかポーク)</p> <p>商品説明 内容量：ポロニアソーセージ(500g) 1、サルチャシヤ(イタリアン風味のソーセージ) 1、粗挽きアランク 2 商品説明：ホエ(生乳)を顔に与え、静内の草原でのびのびと育った豚肉から美味しいソーセージができました。発色剤等の添加物を極力抑え、肉の味が良くわかるように薄味で仕上げました。生産者ならではのこだわりソーセージです。</p> <p>価格 5,000円/1セット(税別・送料込) <small>(東日本地区限定(その他の地域は差額が発生いたします。))</small> 賞味期限：製造後1カ月(冷蔵保存)</p> <p>注文時期 通年 販売時期 通年</p>
<p>静内赤ひげ 醤油ピネガー</p> 	<p>生産者 北海道日高郡新ひだか町静内 静内赤ひげ</p> <p>商品説明 北海道産の玉ねぎ・人参・生姜・大葉を粉碎し、醤油に漬け込み、醸造酢をブレンドし、砂糖と胡椒を加えて少し辛めのピネガーに仕上げました。本品とお好みのオイルを同量加えて攪拌し、野菜にかけてお召し上がりください。</p> <p>価格 700円/1瓶 300cc(税別・送料別) 賞味期限 製造日より1年</p> <p>注文時期 通年 販売時期 通年</p>	<p>幸王ポロニアソーセージ(700g)</p> 	<p>生産者 北海道日高郡新ひだか町 (旬ひだかポーク)</p> <p>商品説明 日高昆布の粉末等を混ぜた純植物性の飼料の他、ホエ(乳清)をたっぷりを与えられて育った健康な豚からソーセージを作りました。発色剤等の添加物を極力抑え、肉の味が良くわかるように薄味で仕上げました。生産者ならではのこだわりソーセージです。</p> <p>価格 2,300円/700g(税別・送料別) 賞味期限：製造後1カ月(冷蔵保存)</p> <p>注文時期 通年 販売時期 通年</p>
<p>静内赤ひげの日高煮「鹿ごぼう」</p> 	<p>生産者 北海道日高郡新ひだか町静内 静内赤ひげ</p> <p>商品説明 高タンパク・低カロリーな北海道産の鹿肉と食物繊維豊富な牛蒡を赤ひげ秘伝のタレで水を一切加えず丁寧に焦がさないように手作業で炊きあげました。温かいご飯の上に乗せて、または、おにぎりの具としてお召し上がりください。(保存料不使用)</p> <p>価格 500円/1袋 80g(税別・送料別) 賞味期限 製造日より6カ月</p> <p>注文時期 通年 販売時期 通年</p>	<p>名産産ひまわり100% ひまわり油「北の輝き」</p> 	<p>生産者 北海道名寄市 ㈱名寄給食センター</p> <p>商品説明 ひまわり油「北の輝き」は、オレイン酸82.6g(100g当たり)、さらにビタミンE 60.3mg(100g当たり)等の体に良い成分を多く含み、ひまわりそのものを思わせる美しい黄金色と香ばしい薫り、深いコクが特徴です。</p> <p>価格 4,000円/3本 275g(税別・送料別) 賞味期限 製造日より18カ月</p> <p>注文時期 通年 販売時期 通年</p>
<p>静内赤ひげの日高煮「豚ごぼう」</p> 	<p>生産者 北海道日高郡新ひだか町静内 静内赤ひげ</p> <p>商品説明 北海道民が愛してやまない豚肉と食物繊維豊富な牛蒡を赤ひげ秘伝のタレで水を一切加えず丁寧に焦がさないように手作業で炊きあげました。温かいご飯の上に乗せて、または、おにぎりの具としてお召し上がりください。(保存料不使用)</p> <p>価格 550円/1袋 80g(税別・送料別) 賞味期限 製造日より6カ月</p> <p>注文時期 通年 販売時期 通年</p>	<p>北海道産蜜使用 純粋はちみつ</p> 	<p>生産者 北海道富良野市 木村養蜂場</p> <p>商品説明 北海道富良野市の木村養蜂場では、昔ながらの製法で蜜を濾過機に回し、1本1本丁寧に手作りしています。コクのあがる甘〜いはちみつに仕上がっております。パターントーストやヨーグルトにトッピングしてお召し上がりください。</p> <p>価格 2,880円/1瓶 450ml(税別・送料別) 賞味期限 製造日より12カ月</p> <p>注文時期 7月～ 販売時期 8月～在庫終了まで</p>

合同会社 絆 取扱商品カタログ 2015

<p>根昆布だし</p>  <p>生産者 北海道札幌市 (株)北海道ケンソ</p> <p>商品説明 北海道、日高生まれの逸品 「根昆布だし」は北海道産の厳選された良質の根昆布を独自の技法によって、うまみを100%抽出し、その特徴を生かし味と栄養のバランスに優れた調味料です。</p> <p>価格 1,000円/300ml(税別・送料別) 賞味期限：製造後18カ月</p> <p>注文時期 通年</p> <p>販売時期 通年</p>	<p>丸ごと根昆布醤油</p>  <p>生産者 北海道札幌市 (株)北海道ケンソ</p> <p>商品説明 塩分10% 化学調味料無添加 「根昆布醤油」は北海道特産の厳選された良質の根昆布と、良質の生しょうゆを使用し独自の製法で造り上げた自然のうまみあふれる本醸造しょうゆです。毎日のお料理に手軽にお使いいただける、やさしい味に仕上げました。</p> <p>価格 400円/300ml(税別・送料別) 賞味期限：製造後12カ月</p> <p>注文時期 通年</p> <p>販売時期 通年</p>
<p>根昆布だし 吟選</p>  <p>生産者 北海道札幌市 (株)北海道ケンソ</p> <p>商品説明 北海道、日高生まれの逸品 「根昆布だし」の旨味を独自の技法によってさらに追究。コクとまろやかさを一層引き立てました。深みのある味わいは本格料理に最適です。</p> <p>価格 1,200円/300ml(税別・送料別) 賞味期限：製造後18カ月</p> <p>注文時期 通年</p> <p>販売時期 通年</p>	<p>こんぶ酢</p>  <p>生産者 北海道札幌市 (株)北海道ケンソ</p> <p>商品説明 こんぶ酢は、アルカリ性のリンゴ酢と昆布エキスをベースにリンゴ果汁、ハチミツ、ウコンエキスを加えました。ドリンクやドレッシングなどにも適した逸品です。</p> <p>価格 800円/300ml(税別・送料別) 賞味期限：製造後18カ月</p> <p>注文時期 通年</p> <p>販売時期 通年</p>
<p>丸ごと根昆布だし</p>  <p>生産者 北海道札幌市 (株)北海道ケンソ</p> <p>商品説明 自然素材 化学調味料無添加 「丸ごと根昆布だし」は北海道特産の日高産根昆布(三石昆布)を丸ごと使った逸品。自然の旨みだけを100%抽出し、磨き上げた本格調味料です。</p> <p>価格 1,000円/300ml(税別・送料別) 賞味期限：製造後12カ月</p> <p>注文時期 通年</p> <p>販売時期 通年</p>	<p>生産者</p> <p>商品説明</p> <p>価格</p> <p>注文時期</p> <p>販売時期</p>
<p>根昆布だし かつおプラス</p>  <p>生産者 北海道札幌市 (株)北海道ケンソ</p> <p>商品説明 日高産根昆布だしと、かつおエキスが出会いました。北海道日高特産の根昆布から独自の製法で造り上げた調味料に、かつおぶしの旨味をプラスしました。豊かなコクと深い味わいの合わせだしです。毎日のお料理にお使いください。</p> <p>価格 500円/300ml(税別・送料別) 賞味期限：製造後18カ月</p> <p>注文時期 通年</p> <p>販売時期 通年</p>	<p>生産者</p> <p>商品説明</p> <p>価格</p> <p>注文時期</p> <p>販売時期</p>