

北海道網走市南6条東3丁目3

TEL 0152-43-7233

HP/http://www.nodai-bio.jp/

FAX 0152-43-7233

E-mail/info@nodai-bio.jp

お申込み期限

平成26年3月26日(水)

# あぼしり♡いちば

<http://minoriya.ocnk.net/product-list/11>

## 株式会社 東京農大バイオインダストリー



D-1

### 山わさびもろみ

小清水町の農家、千葉さんが育てた山わさびを長期熟成させたもろみにたっぷりを使用した商品です。野菜につけたり、魚につけたり温かいご飯にのせる等、いろいろな料理にあります。

【内容量】100g瓶入×2個

【特定原材料】

小麦



D-2

### 山わさび醤油糀漬

しょうゆ糀の旨味のある甘さに山わさびをたっぷりを使用した商品です。魚や野菜等、色々な食材にあいますので、塩こうじと違って直接つけて直ぐに食べられます。

【内容量】100g瓶入×2個

【特定原材料】

小麦



### 倉繁醸造(株)

大正末創業、北緯44度、オホーツク海の豊かな自然環境に恵まれた日本最北の醸造元です。

平成22年4月に新築移転し、安心・安全な品質管理の下、蔵人が時間と手間を惜しまずに造りあげた伝統の味を食卓にお届けいたします。原料仕込みからパック等の製品詰まで一貫生産のメーカーです。

販売価格 680円

常温便

販売価格 740円

常温便

TEL 0152-48-2627

☆☆☆☆☆☆

網走管内のお店のこだわりの逸品を弊社から配送いたします。商品は『あぼしり♡いちば』で梱包して配送いたしますので、送料はお届け先一か所つき一件で済む為、お店ごとにお買い物をするよりもお得です。

ご注文をどうぞ宜しくお願い致します。

### 商品代金の支払い時期

お支払い方法は、銀行振込・代金引換からお選びいただけます。

#### ■銀行振込・郵便振替

入金確認後、5営業日以内に発送いたします。

#### ■代金引換 商品のお届け時に、配達員にお支払いください。

☆☆☆☆☆☆

### ●お電話によるお申込み方法

TEL/0152-43-7233 (受付時間 9:00~17:00/日・祝日休み)までお電話ください。

### ●FAXによるお申込み方法

FAX/0152-43-7233 (24時間対応)まで専用のお申込み用紙に必要事項をご記入の上送信ください。

### 返品・交換について

●商品の返品をご希望の場合は、弊社0152-43-7233までご連絡下さい。

●商品の品質等につきましては、万全を期しておりますが、万が一商品に不都合などございましたら、商品到着後3日以内に上記電話番号までご連絡ください。



D-3

**網走きびだんご**  
自然の原材料にこだわった、北海道生まれの懐かしく優しい味わいの餅菓子です。  
【内容量】8本入  
【特定原材料】小麦

販売価格 720円

常温便



D-4

**ニボネグミ**  
網走市のゆるキャラ「ニボネ」の形をそのままグミにしました。道産のりんご果汁を使用しています。  
【内容量】(一袋130g) × 2個

販売価格 740円

常温便



**水野商店**  
網走市でお菓子の卸業を行っております。出会いと感動の街網走。地域限定のお菓子で夢を贈ります

TEL 0152-44-6216



D-7

**しじ美ごはんの素**  
大空町の特産品でもある旨味たっぷりの網走湖産の天然大粒しじみを、ふんだんに使用。試行錯誤の上にとどり着いたこだわりの逸品です。  
お米と一緒に炊き込んで下さい。  
【内容量】70g  
【特定原材料】小麦

販売価格 740円

常温便



**マルゴ水産**  
道内産の原料にこだわり、安心、安全をもっとうにお客様のニーズに応えられる製品作りをしています

TEL 0152-44-5056



D-5

**こつぶちゃん**  
北海道産の毛ツブを食べやすい大きさにカットして、甘酸っぱい味付けに仕上げました。  
【内容量】(一袋65g) × 2個  
【特定原材料】乳

販売価格 680円

常温便



D-6

**網走つ貝『つぶ三升漬』**  
独自のレシピにより味付けされた毛つぶに、北海道特有の三升漬を合わせて、ピリっとした辛さに仕上げました。  
【内容量】(一袋65g) × 2個

販売価格 680円

常温便



D-8

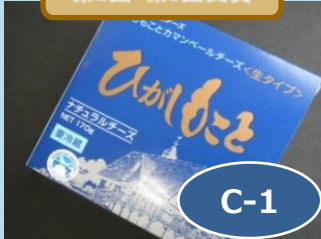
**ミートソース**  
大空町のお母さんたちが作っていたミートソース。美味しく地元でも大変好評だったため商品化しようと試行錯誤を重ね、さらに地元の「さくら豚」を加え、お母さんの手作り感を追求した「ミートソース」となっております。  
パスタ料理にお使い下さい。  
【内容量】160g  
【特定原材料】小麦、乳

販売価格 560円

常温便

## ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト 優秀賞受賞商品！

第1回・第3回受賞



C-1

**カマンベールチーズ<生タイプ>**  
優雅で上品な味わいはまさにチーズの女王。フランス・ノルマンディ地方のカマンベール村が原産で表面の白カビによって熟成され、マイルドで独特の風味を持つチーズ。やわらかくトロリとした舌触りがたまりません。

【内容量】170g  
【特定原材料】乳

販売価格 1260円

冷蔵便

第4回受賞



C-2

**チェダーチーズ**  
独特の赤は、万人に好まれるチーズの優等生。チェダーリングという特殊な製法でつくられ酸味はおだやかで熟成された味わいです。表面のワックス(コーティング)を取り外してからお召し上がり下さい。

【内容量】200g  
【特定原材料】乳

販売価格 1250円

冷蔵便

第2回受賞



C-3

**スモークチーズ**  
お酒のおつまみやスナックに。ナチュラルチーズを独自にブレンドしたチップで6時間燻あげたもの。豊かな森を感じさせる燻製の香りが食欲をそそります。

【内容量】100g  
【特定原材料】乳

販売価格 840円

冷蔵便



C-4

**おつまみチーズセット**  
乳酪館自慢のチーズを一度にお楽しみいただけます。一口サイズ「おつまみシリーズ」(ゴダ×1・チェダー×1・スモーク×1・スモークゴダ×1) 4種セットで。

【内容量】一袋(20g×4)  
【特定原材料】乳

販売価格 750円

冷蔵便

姉妹店



**東京農大たくみ屋**  
<http://takumiya.ocnk.net/>

**オホーツク・網走産直みのり屋**  
<http://minoriya.ocnk.net/>



一般財団法人  
めまんべつ産業開発公社  
ひがしもこと乳酪館

TEL 0152-66-3953



**かに屋さんちのラーメン (乾麺)**  
北海道産小麦粉使用。赤味噌をベースにカニエキスを使用して自然なカニの味わいを出しました。味噌のコクとカニの旨味が特徴のラーメンです。

【特定原材料】  
えび・かに・小麦・卵・乳  
【内容量】  
めん90g スープ 37g + 2g × 3袋

販売価格 7 2 0 円 **常温便**



**粒うに (網走前浜産)**  
流水が去った海明け一番の網走前浜で、とれたての「うに」を一粒ずつ丁寧に甘塩に仕上げた極上品です。お口の中に広がる甘さとコクそして磯の香りが漂う極上の味をお楽しみください。

【内容量】  
60g (化粧箱入り)

販売価格 3 0 3 0 円 **冷凍便**



**鮭めふん (醤油漬)**  
秘境知床の味  
鮭の腎臓を秘伝のタレで漬けた珍味中の珍味。

【内容量】  
150g

販売価格 8 6 0 円 **冷凍便**



**(有)マリン北海道**  
マリン北海道は甲殻類(かに)専門の卸売会社です。「タラバガニ」、網走名産「あぶらがに」、オホーツク海を代表する「毛蟹」、「ズワイガニ」をはじめ、オホーツク海で水揚げされる海鮮も取り扱っています。「安心・安全の食品づくり・海鮮資源の有効活用」をモットーに積極的に商品開発に取り組んでいます。

TEL 0152-43-8536



**増田水産(株)**  
創業昭和25年から、ここ網走で水産加工一筋にオホーツク海の新鮮で厳選された海の幸、旬の味覚を加工販売しています。特に「オホーツク一夜干し」は老舗の伝統と職人の技が生んだ自慢の逸品です。

TEL 0152-43-3316



**いもっ娘 (いもだんご)**  
農家の「おかあさん」が手造りしている芋団子。ピンク色はノーザンブルー・紫色はシャドークイーン・黄色がインカのめざめです。

【内容量】  
一袋 (澱粉団子 3色 × 2個)

【特定原材料】  
小麦  
販売価格 6 2 0 円 **冷凍便**



**かぼちゃもち・いももち**  
いも餅・かぼちゃ餅は、北海道で親しまれている家庭料理。道東の網走市で、安全でおいしい農産物づくりに取り組む農家グループが生産したジャガイモとカボチャを、食べやすいお餅に加工しました。

【内容量】一袋 (いも3、南瓜3)

【特定原材料】  
乳  
販売価格 5 8 0 円 **冷凍便**



**(有)グリーンヒル,905**  
網走の農家16戸が集まって作った農産物を販売する会社です。生鮮野菜の直売・朝搾った牛乳でつくったアイスクリーム・広い大地で育った大豆を加工してつくった豆腐類もごぞいませ。

TEL 0152-61-8000

**“本場の干物はなまら旨いっしょ”**  
美味しさを逃さず、真空パックでお届けします。



**開き釣りキンキ**  
延縄漁で捕獲された「網走産釣りキンキ」だけを使用。いわゆるブランド魚です。ほとんどが鮮魚販売が多く、干物は希少です。奥深い甘みとあっさりした脂があいまって至福のひと時が味わえる逸品です。グルメには是非お奨めしたい「ひもの」です。

【内容量】  
L 1枚入り 250~290g

販売価格 3 2 4 0 円 **冷凍便**



**開きホッケ**  
北海道の干物といえば「開きホッケ」が有名。脂ののった旬のホッケを一夜干してさらに旨味を引き出しました。大根おろしをそえてお召上がりください。「山わさび醤油糎漬」との相性も抜群です！

【内容量】  
2 L 1枚入り (羅臼産)  
310~340g

販売価格 7 6 0 円 **冷凍便**



**いか一夜干し**  
網走産の新鮮な生イカを甘塩で一夜干しにしました。「生干し」なのでやわらかく美味しいです。弱火~中火でじっくりと焼いてマヨネーズに七味唐辛子をつけてお召上がりください。またイカゲソがコリコリとして美味です。

【内容量】  
L 1枚入り約180g

販売価格 4 6 0 円 **冷凍便**



**秋刀魚味噌干し**  
脂ののった秋刀魚を味噌干しでさらに美味しく仕上げました。秋刀魚の素材を生かし醤油、味噌、調味料を加え、あまりくどくない甘みがクセになる味です。ご飯のおかず、酒の肴にどうぞ！地元網走で超ロングランで大人気の商品です。

【内容量】  
3枚入り (釧路産) 約300g

【特定原材料】  
小麦  
販売価格 5 3 0 円 **冷凍便**



**網走第一水産加工業協同組合**  
網走産の新鮮な素材を利用した新製品・新技術の開発により「オホーツク網走ブランド」の確立を目指しています。

TEL 0152-47-2088



**網走産鱈飯寿司**  
【内容量】 500g  
販売価格 2 1 0 0 円 **冷凍便**

鮭よりも少し早く故郷の川へ帰ってくる「カラフトマス」。網走では「オホーツクサーモン」とも呼ばれます。この網走産カラフトマスをじっくりと漬けた冬の味覚「飯寿司」の登場です。「飯寿司」とは北海道から北陸地方にかけて作られている魚と野菜を麹で漬けた発酵食品。サケやマスのほかホッケ、ハタハタ、ニシンなどで作られています。今回ご紹介するのは豪快に半身のまま漬けこまれた飯寿司です。

FAX

0152-43-7233

株式会社 東京農大バイオインダストリー

北海道網走市南6条東3丁目3

TEL 0152-43-7233

記号	温度帯 = [常温便]	記号	温度帯 = [冷蔵便]	記号	温度帯 = [冷凍便]
D-1	山わさびもろみ 680	C-1	カマンベールチーズ 1,260	F-1	粒うに (網走前浜産) 3,030
D-2	山わさび醤油粕漬 740	C-2	チェダーチーズ 1,250	F-2	鮭めふん (醤油漬) 860
D-3	網走きびだんご 720	C-3	スモークチーズ 840	F-3	いもっ娘 (いもだんご) 620
D-4	ニボネグミ 740	C-4	おつまみチーズセット 750	F-4	かぼちゃもち・いもち 580
D-5	こつぶちゃん 680			F-5	開き釣りキンキL 3,240
D-6	網走つぶ貝『つぶ三升漬』 680			F-6	開きホッケ2L 760
D-7	しじ美ごはんの素 740			F-7	いか一夜干し L 460
D-8	ミートソース 560			F-8	秋刀魚味噌干し 530
D-9	かに屋さんちのラーメン 720			F-9	網走産鱈飯寿し 2,100

ご依頼主様	お名前	フリガナ	生年月日	M・T・S・H
	ご住所	〒		
	TEL		FAX	
	メールアドレス			

\*お届け先がご依頼主様のご住所と同一の場合は記入の必要はありません。お届け先が複数になる場合はコピーしてお使いください。

お届け先	お名前	フリガナ	TEL	
	ご住所	〒		

記号	商品名	温度帯	販売価格	数量	金額
		常温・冷蔵・冷凍			
		常温・冷蔵・冷凍			
		常温・冷蔵・冷凍			
		常温・冷蔵・冷凍			
		常温・冷蔵・冷凍			
		常温・冷蔵・冷凍			
		常温・冷蔵・冷凍			

\*注文商品の温度帯に冷蔵便(C)及び冷凍便(F)が含まれる場合はそれぞれ別途クール料金を地域別送料に加算して合計送料として下さい。

地域別送料 (A)	北海道	東北	関東	信越	北陸	中部	関西	中国	四国	九州	沖縄	冷蔵クール料金210円 (C)	商品代金
			青森・岩手 秋田・宮城 山形・福島	茨城・栃木 群馬・埼玉 千葉・東京 神奈川 山梨	新潟・長野	富山・石川 福井	岐阜・静岡 愛知・三重	滋賀・京都 大阪・兵庫 奈良 和歌山	鳥取・島根 岡山・広島 山口	徳島・香川 愛媛・高知	福岡・佐賀 長崎・熊本 大分・宮崎 鹿児島		
商品の温度帯一つの場合	700	1,200	1,400	1,400	1,600	1,600	1,700	1,900	2,000	2,400	3,600	地域別送料	合計送料 (A+C+F)
商品の温度帯二つの場合	1,300	2,100	2,400	2,400	2,700	2,700	2,900	3,200	3,400	4,000	5,800		
商品の温度帯三つの場合	1,900	3,000	3,400	3,400	3,800	3,800	4,100	4,500	4,800	5,600	8,000	(A)	

お支払方法	①銀行振込	網走信用金庫 本店 普通 0544060 (株)東京農大バイオインダストリー	総合計 (商品代金+合計送料)
	②代金引換	*手数料315円が加算されます。	
	③郵便振替	02730-2-59523 (株)東京農大バイオインダストリー	
備考	お願い	銀行振込手数料並びに郵便振替払込料金のご負担をお願いします。	

■ 必要事項をご記入の上、上記FAX番号にお送り下さい。ご利用お待ちしております。