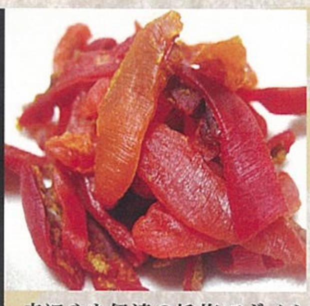
ほやっぴーです!
よろしく♪

赤ほや

商品案内

ほやは甘味・塩味・酸味・苦味・旨味の5つの味が揃っているという稀有な食材です。平安時代から食されているといわれますが、江戸時代の伊達家正月料理においても「ほやの吸物」が明記され、宮城県沿岸部では汁物のダシとして利用されていました。
弊社は、このほやの魅力を最大限に引き出すため、あらゆる研究と努力をしています。



赤ほやを伊達の旨塩でボイルし、天日乾燥で仕上げました。少し固めの仕上げですが、「じわーっ」と広がるほやの旨味と海の香りをお楽しみ下さい。

赤ほやジャーキー　500円

●内容量：12g　●賞味期限：4ヶ月（常温）
●直射日光と湿気を避けて保存

作り方はジャーキーと一緒ですが、粉末にした後ヒマラヤの岩塩とブレンドしました。天ぷらの付け塩、ステーキや焼肉の振り塩、おにぎりなどに最適です。

赤ほや塩　500円

●内容量：30g　●賞味期限：4ヶ月（常温）
●直射日光と湿気を避けて保存

赤ほやを伊達の旨塩をベースに漬け込みました。コリコリの食感と赤ほやの上品な旨味は、日本酒に最適です。

赤ほや塩から 業務用　1,300円

●内容量：200g
●賞味期限：冷凍6ヶ月、解凍後冷蔵で5日間

赤ほや塩から 瓶入り　980円

●内容量：90g
●賞味期限：冷凍6ヶ月、解凍後冷蔵で5日間

三升漬とは、東北・北海道の独特の漬け方で「醬油1升・麹1升・唐辛子1升」が基本とされています。弊社は、赤ほやの旨味が最大限に引き出せるよう独自の工夫で漬け込みました。ピリ辛で醬油味ですが、ほやと麹の旨味をお楽しみ下さい。

赤ほや三升漬 業務用　1,300円

●内容量：200g
●賞味期限：冷凍6ヶ月、解凍後冷蔵で5日間

赤ほや三升漬 瓶入り　980円

●内容量：90g
●賞味期限：冷凍6ヶ月、解凍後冷蔵で5日間

オホーツク海域の赤ほや（北海道産・ロシア産）を石巻の伊達の旨塩をベースに漬け込み、コリコリの食感と赤ほやの上品な旨味が日本酒に最適な赤ほや塩から2個と、赤ほやの旨味が最大限に引き出せるよう独自の工夫で漬け込んだ、三升漬1個のセットです。（三升漬は「醤油1升・麹1升・唐辛子1升」が基本とされる、東北・北海道の独自の漬け方です。ピリ辛で醤油味ですが、ほやと麹の旨味をお楽しみください。）

ご贈答にも大好評♪
ほやっぴーの
オススメセットだよ!!

ほやっぴーの赤ほやセット 3,150円

●内容量：赤ほや塩から90g瓶×2、赤ほや三升漬90g瓶×1
●賞味期限：冷凍180日解凍後冷蔵（10度以下で5日間）

※調理イメージ

※調理イメージ

ほやはいろいろな料理に合います。
アレンジを楽しみながら、
ほやと海の香りを味わってください。

味噌漬・一夜干しは、そのまま焼いていただいても美味しいですが、バター焼やパスタ料理（カルボナーラ・クリームパスタ・ペペロンチーノ）等にも好評です。

※調理イメージ

赤ほや味噌漬 900円

●内容量：80g
●賞味期限：冷凍6ケ月、解凍後冷蔵で5日間

赤ほや一夜干し 900円

●内容量：80g
●賞味期限：冷凍6ケ月、解凍後冷蔵で5日間

お問合せ先

SANRIKU OCEAN
株式会社三陸オーシャン

〒989-3122 宮城県仙台市青葉区栗生3丁目17−1−105

TEL 022-398-4205
FAX 022-398-4206

URL http://www.sanriku-hoya.com

三陸ほやっぴー でも 検索 できます