

No.	商品名	画像	規格	単価	産地	温度帯	備考	商品説明
1	リピート続出！ 常に美味しい ホッケ干物		1枚	20	神奈川 小田原	冷凍		大ホッケ使用、脂乗り、食べ応え十分の品。トロのようなホッケでトロホッケと呼ばれています。①②のセットでお買い求めの際、32ドルにてご提供致します！ホッケ・アジ共に時期モノを年間仕入しております
2	加賀屋御用達！ 選ばれしアジ干物		2枚	14	静岡 沼津	冷凍		食べ頃サイズをお得に2尾お届け！アジ好きには嬉しい一品です！これぞ日本の良き文化！ホッケ・アジ共に時期モノを年間仕入しております。
3	お買い得！ 1, 2のセット		1セット (ホッケ1枚+アジ2枚)	32		冷凍	セット割	ホッケ干物とアジ干物のセット。お買い得価格です！
4	産地食堂品質！ 出た！銚子キンメ干物		1枚	20	千葉 銚子	冷凍	在庫限り	嬉しくなる美味さ、昔ながらの丁寧な手加工にて美味しく仕上げました。弱塩がキンメダイの旨味をジューツと引き出します。
5	美味しいサバ食べてます？ 昆布漬+冷塩熟成の塩サバ		2枚 (約140gx2)	15	アイスランド	冷凍	限定入荷	寒流域の大サバを使用、昆布漬をし、まるやかに仕上げました！新物入荷ですが、今期も漁模様が不安定です…。2枚入り真空パック。
6	やはりウまい!! 日本産マサバ一尾干し		一尾分=約5切入 (約220g/パック)	18	千葉 銚子	冷凍	在庫限り	伝統製法、味わい深い！サバ好きは堪らない逸品！上記の昆布サバは脂乗りで食べる美味しさ、これはサバ本来の味わいで食べる美味しさって感じです。
7	リピーター続出！ 銀ザケ切身・弱塩		5-6枚切	19	三陸	冷凍		昔なつかしい製法にて塩鮭にしました！これぞ日本の朝。サケはカナダにもあるじゃん！と言われる方も多のですが、一度試して頂く価値あります！焼きにムニエルにも幅広くご使用頂けます。

No.	商品名	画像	規格	単価	産地	温度帯	備考	商品説明
8	芽吹き！ 超本格派の昆布巻き		150g		秋田 男鹿	冷凍	在庫限り	芽吹きシリーズに入れて欲しいという声にお応えて定番メニューとしてラインナップ致しました！年末だけでない、普段使いできる美味しい味わいです。巻用のかんぴょうも国産にこだわると、生産者の本気が感じられる商品です！
9	芽吹き！ これが美味しい 乾燥こんぶ		30g		秋田 男鹿	常温		グツグツと湯がいてしまう事無く、昆布の状態をみて、最適時間でさっと茹で上げる熟練技！正田はこれを使って、刺身を昆布ヅみにしています！贅沢ですが、使い終わった後であっても、風味と食感が残っており、刻んで味噌汁に入れても味わえますので、廃棄ゼロ！2度お得です！
10	あなたを健康に！ 天然めかぶ		100g×1p 100g×3p		秋田 男鹿	冷凍	数量割引	花粉症の予防にも良いとされています。辛い季節にも最適！ミネラルを海藻で接種することは日本人が縄文時代より行っている本当の意味での伝統的な健康食文化ですね！
11	あなたの認識を壊す！ 塩蔵わかめ		150g/1p		秋田 男鹿	冷凍		食感と風味が明らかに違う！一段上の酢の物・サラダになります！「うわーわかめって美味しい！」子どもの素直な感想でした！これが本当の海藻だと思っただけのこと間違いなし。もう通常品には戻れません(笑)
12	成城石井御用達！ 柔らか！イカー一夜干し		400g/1p		アルゼンチン産 / 小田原加工	冷凍		王道中の王道！そのまま焼いてハフハフ！マヨネーズ&一味唐辛子にて！特大サイズの為、食べ応え十分！横の生七味と合わせ技は反則級の美味さ！
13	専門店品質！ ぶっくら！極みアジフライ		3尾 9尾		鳥取 境港 もしくは 長崎 佐世保	冷凍	数量割引	漁獲後、一度も冷凍することなく衣付けまでを行っています。その為、旨味がしっかり残っており、食べて頂くと、そのぶっくら加減に違いを感じて頂ける美味しさです。通常の安いアジフライは大体がオランダで漁獲し、それを丸ごと冷凍。その後解凍して、中国もしくはベトナムで腹出し・衣付けからの再冷凍という流れが主流です。
14	湯煎対応！ 骨取り済みの天然ブリ照焼		5切/1p ×2p ×3p		日本海産/ 中国加工	冷凍		湯煎で美味しく召し上がれる天然ぶりです。目視や手触りは勿論の事、X線まで駆使し、骨取りを行います。ご高齢者やお子様にも食べやすい便利パックです。築地セレクションでは珍しい中国加工。但し、10数年セリ人時代より付き合いのある安心出来るメーカーです。

No.	商品名	画像	規格	単価	産地	温度帯	備考	商品説明
15	上級脂屋品質！ ふわふわ！煮穴子開き		5尾/250g		長崎産/ 中国加工	冷凍		解凍後そのままお召し上がり頂けます。解凍後、少しレンジUPし、皮目をバーナーで炙ると数段美味しくなります！太穴子使用、難しい下処理不要！煮穴子、天ぷらをご自宅で簡単にお召し上がり頂けます！
16	溢れる美味しさ！ ポイルアサリ剥き身		200g 200gx3p		中部	冷凍		バター醤油、アサリ汁、パスタなど幅広い用途に使える美味しいアサリです。砂抜きポイル済みの剥き身です！解凍後そのままお召し上がり頂ける品質ですので、あまり長い間、火を通してしまくと縮んでしまう為、ご注意ください。
17	成城石井御用達！ 湯煎対応 サバ味噌煮		2切/1p (1尾分)		ノルウェー/ 宮城加工	冷凍		特製味噌にて丁寧に漬け込み、昔ながらのサバ味噌煮を再現しました！ほっこりしますね！
18	成城石井御用達！ 厚切り サワラ西京漬		2切/1p		日本海/ 宮城加工	冷凍		脂の乗ったサワラを自家製の西京味噌煮に漬け込み、美味しさを封じ次込めました！
19	成城石井御用達！ 厚切り 銀ダラ西京漬		1切/1p		アラスカ/ 宮城加工	冷凍		脂の乗った銀ダラを自家製の西京味噌煮に漬け込み、美味しさを封じ次込めました！
20	頑固な魚屋品質！ ほっこりカレイ煮付け		1p/1p (1尾分)		千葉 銚子	冷凍		カレイ煮付をあまり美味しいと思えなかった人には是非食べて頂きたい！違いが分かる品質！これが前浜モノです！
21	頑固な魚屋品質！ 厚切り 赤魚 麹粕漬		2切/1p		アラスカ/宮 城	冷凍		高級赤魚を丁寧に粕漬け致しました！ホロっと身離れの良い食感がたまりません！

No.	商品名	画像	規格	単価	産地	温度帯	備考	商品説明
22	頑固な魚屋品質！ 湯煎対応 イワシ旨煮		2尾分/1p		青森八戸	冷凍		脂の乗ったイワシを自家製の味噌に漬け込み、うま味を凝縮！ 素朴なウマさが、嬉しい気持ちにさせてくれます。
23	特鮮！疋田目利き 板蒲鉾		250g/1p		神奈川 小田原	冷蔵		原料にこだわり、生鮮便にて輸入致します。良い食感と味わい 深さ、無着色にこだわる為、白にしております。赤もオーダ可
24	伝統品質！ 最高級品 近海・塩タラコ		100g/1p		北海道 茅部	冷凍		今風の味付けではない道産道内加工のスペシャル品！むしろ 食べ慣れてない人からすると苦手かも！本物を知っている玄人の 味わいです！
25	最高のお出汁！ 無添加のお頭		小サイズ 中サイズ 大サイズ		日本産 地魚	冷凍	限定在庫	生食用の魚ならではの超高品質なお頭です！味噌汁に、煮 付に、焼き物に最適です！リクエスト多数！
26	超本格派！ これはデカイ 釜茹でタラバ脚		1kg(約4人前)		カナダ/ 北海道	冷凍		身入りの良いタラバを高鮮度のまま釜茹でしました。解凍後そ のまま召し上がれますが、少しオープンで温めると尚美味しい！
27	食べたことありますか？ 希少な刺身用 本ズワイ棒肉		4本 8本 12本 20本		カナダ/ 北海道	冷凍		軽くしゃぶしゃぶしてポン酢でも良いですし、醤油で刺身でもOK です！あと、フライ・天ぷらもオススメ！
28	価値あり！ 贅沢なズワイ甲羅盛り		100g/p 100gx2p		カナダ/ 北海道	冷凍		蟹味噌、蟹ほぐし身、蟹棒肉の入った逸品です！解凍後、レ ンジUPでOK！醤油バター等、アレンジも利きそうです！

No.	商品名	画像	規格	単価	産地	温度帯	備考	商品説明
29	釜茹！大パック しっとり紅ズワイガニほくし身		250g/p 250g×2p		日本海 北部海域	冷凍	価格優先 商品	無添加の為、解凍後に塩味調整が必要です！最高に美味しいという訳ではないですが、容量も大きく贅沢に使用できます！足田としては珍しく、品質よりも価格を優先した品です。
30	ばっちり刺身用！ 桜エビ		120g/p		黒潮海域	冷凍		解凍後そのまま生食可！こういった商品は生臭いと感じる品質も多いですが、これはエビ龍漁の為、鮮度感が素晴らしいです！
31	勿体ないを無くそう！ 寒風干し小エビ		100g/p 100g×2p		黒潮海域	常温	在庫限り	桜海老を漁獲する時に混獲される細かい海老です。持続的な漁業生産において、混獲魚も投棄することなく大切に取り扱うという姿勢を大切にしています。
32	百貨店御用達！ こだわり抜く 特製醤油イクラ		150g		北海道 オホーツク	冷凍		イクラは本当に良いモノから、ちょっと生臭いものまでピンキリですよ。これは百貨店などでも扱われるような5スターのイクラです。まるやかな魚卵の味と、伝統として受け継がれる醤油がとても食べやすく、足田家でも大人気です。
33	味わい深い！ 薄造りタコ刺身		250g(約4人前)		北海道	冷凍		意外と皆さん発注されませんが、これ足田オススメですよ！味わい深い食感が病みつきに…ボン酢がオススメ^^
34	価格優先！ 生食用ウニ パスタにも最適！		100g		チリ	冷凍	価格優先 商品	解凍後そのまま生食可！最高に美味しいという訳ではないですが、普段の食卓に花を添えます！セレクションズでは珍しく、品質よりも価格を優先した品です。
35	足田目利き！ これが本当にウマイ 国産サバ缶		190g/缶 4缶4種 4缶お好み		宮城	常温		色々とお悩みましたが、安いものは他所でもあるので自分で食べて納得いくものを載せました！格の違う品質となります。 (水煮無塩、水煮有塩、醤油煮、味噌煮)

No.	商品名	画像	規格	単価	産地	温度帯	備考	商品説明
36	おかえり！ お刺身マダイの胡麻茶漬け		1p 3p 5p		静岡沼津	冷凍		マダイ刺身2-3枚と出汁胡麻が入った便利な個装規格！解凍後、お湯・お茶を注いで簡単にお召し上がり頂けます！
37	復活！ プライド品質 本格ネギトロ		100g/p 100gx3p 100gx5p		太平洋/ 静岡焼津	冷凍	数量割引	粗めの食感でマグロ本来の味が楽しめる仕様です！セリ人として自信を持ってオススメ！他のネギトロと一線を画す品質！
38	鮭屋仕込み！ 疋田の刺身 "季節の鮮魚"		1p（真空パック）		日本産 地魚	冷凍		ご家庭用に熟成・脱水・炙り等の鮭屋仕事を施しました！解凍後、切り付けをして頂だけです！ 切る30分くらい前に常温解凍し、切り付けを行う。冷蔵庫で1-2時間解凍後、切り付けを行う。前日解凍すると水っぽくなり、最悪変色の可能性もあり、絶対にお薦め出来ません。
39	あっさり浅漬け 旨味の詰まった 金華メサバ		2枚入/p (1尾分)		宮城金華	冷凍		三陸沖のマサバ、脂乗りと酢加減がベストマッチ！酢みでこんなに美味しいんだと思って頂ける品です！皮目をパーナーで炙ると、さらにレベルUP！切る30分くらい前に常温解凍し、切り付けを行う。冷蔵庫で1-2時間解凍後、切り付けを行う。前日解凍すると水っぽくなり、最悪変色の可能性もあり、絶対にお薦め出来ません。
40	鮭屋仕込み！ 疋田の刺身 "キングサーモン"		1p（真空パック）		カナダ	冷凍		解凍後、切り付けして頂だけです！サーモンの嫌な脂がありません！切る30分くらい前に常温解凍し、切り付けを行う。冷蔵庫で1-2時間解凍後、切り付けを行う。前日解凍すると水っぽくなり、最悪変色の可能性もあり、絶対にお薦め出来ません。
41	ようやく出会った！ 納得できる品質 刺身醤油		180ml/1瓶 ×2瓶		和歌山	冷蔵	数量割引	1841年創業の超老舗、压榨も加熱もせず、麹が原料を分解してきた汁のみを取り出す、人の手を全く加えていないホンモノの醤油です。
42	ようやく出会った！ 納得できる品質 刺身塩		40g/1p 80g/1p		瀬戸内	常温 (冷凍可)	数量割引	この塩は辛い、むしろ甘味すら感じるような、まるやかな口当たりです。天日干しによる手間暇かけた製造法にて、刺身に付けた時、程良い塩味が素材の味を引き立てます。疋田の魚に使用している納得のお塩です。

No.	商品名	画像	規格	単価	産地	温度帯	備考	商品説明
43	特製！清流の山葵と天塩		45g/1瓶 ×2瓶		静岡	常温		ピリッとした山葵に甘味ある天日干しの天塩を加えました。付ける食べものの深みを引き出し、思わずどんなものに使ってしまいたくなります。
44	ワサビ農園プロデュース！ 全てを見直した 本格おろしワサビ		大：42g 小：5g/1 p 小：5g/10 p		静岡	冷蔵 (冷凍可)	数量割引	魚をウマク食べて頂きたい！魚のプロがワサビ農園とタッグを組んで開発しました！一回使い切りサイズもご用意しています！
45	疋田目利き！ 無添加海苔 (青飛)		全型30枚		有明	常温	\$100→ 割引価格 \$88	最高峰、最高品質の青飛！1口入れたら分かります！海苔をあまり意識していなかった方も、海苔にはこだわる方も、是非とも！
46	疋田目利き！ 無添加海苔 (松)		全型30枚		有明	常温	\$66→ 割引価格 \$44	素材を生かす淡い甘味、主張し過ぎない風味感、海苔を使い分ける贅沢、知ってしまう意味大変！協賛価格中！
47	鮭屋仕込み！ 冷凍ワサビいなり		5pcs 10pcs		カナダ	冷凍		ORIZUMEにて人気商品を-60℃瞬間凍結を行い、家庭でも楽しめるようにしました！冷凍ですが、家庭用冷凍庫では1ヶ月くらいにてご賞味ください。自然解凍1-2時間+若干レンジUPがお薦めです。少し温かい方が美味しいですよ。
48	鮭屋仕込み！ 冷凍菜の花いなり		5pcs 10pcs		カナダ	冷凍		ちなみに冷蔵庫解凍ですと、ご飯を硬くする(白蟻化) 悪い作用が働いてしまうのでご注意ください。
49	鮭屋仕込み！赤酢の冷凍シャリ玉		10貫 20貫		カナダ	冷凍		シャリが美味しいORIZUMEとして評価を頂くことも多いですね！マイナス60℃瞬間凍結、あとは上記にあるようなお刺身も併せて頂ければ家庭でもお気軽にお寿司が楽しめます！

No.	商品名	画像	規格	単価	産地	温度帯	備考	商品説明
50	待望！伝統製法の100%本葛粉		100g/p 100g×2p		近畿・九州	チルド		原生山地の葛根100%！厳寒期に地下水を使い晒した無漂白。伝統的な寒晒し製法による滑らかな舌触り！

疋田の夢が現実にー！ Vancouver 地産地消事業

Vancouverで獲れた魚を刺身クオリティでお届けします！新ブランド "Zizacâna ズィーザカーナ"

Zizacânaを通して、未来の子供たちに伝えたいことがあります。それは、「鮮度の良い魚は臭くない」、という真実です。
「漁獲、手当、加工、流通」すべての工程を弊社で管理することで、魚の持つ本来の味、魅力を最大限に引き出し、皆様に“美味しい”をお届けます。

51	揚げ物！頭からバリッと！ 繊細な手仕事を施した ハニーアンビー		真空2尾入		カナダBC	冷凍	<p>まずは漁獲ストレスを緩和する為、高濃度酸素海水にて活かし込み。血中の乳酸量を低下させる事で、魚のもつ本来の美味しさを呼び戻す。</p> <p>次に、血液が身に留まってしまい変色を引き起こさないように、メ・血抜きを素早く行う。</p> <p>魚の体表にはバクテリアが付着しており、その腐敗が臭みの原因となる為、体のヌメリと鱗を除去する。</p> <p>腹部からの腐敗を防ぐ為、鰓腹を綺麗に除去し、1尾ずつ丁寧に水洗いを行う。そして、戻り水を防ぐために綺麗にドリップを吸水する。</p> <p>一夜干しの場合は、ここから1-3日かけて浸透圧を調整しながら、魚の中の水分量を調整し干し上げる。</p> <p>刺身の場合は、ここから2日かけて昆布メ+塩分脱水を行い、旨味を凝縮させる。</p>
52	一夜干し！手間を惜しまず 弱塩のみで仕立てる！ ハニーアンビー	 	真空2尾入				
53	煮・焼物！身離れが絶品！ ハニーアンビーの1枚付け		1尾180 g UP 1尾150 g UP				
54	仕立て済み刺身用！ 鮭屋品質のハニーアンビー		真空1/4身				