

津軽海峡外海養殖
海峡サーモン
KAIKYO SALMON
FROM OHIATA MUTSU AOMORI JAPAN

秋・冬号

2025-2026 海峡サーモンカタログ

カタログ有効期限 2026年4月末日



北彩屋
hokusai-ya



津軽海峡の潮流が鍛えた 荒海育ちの海峡サーモン

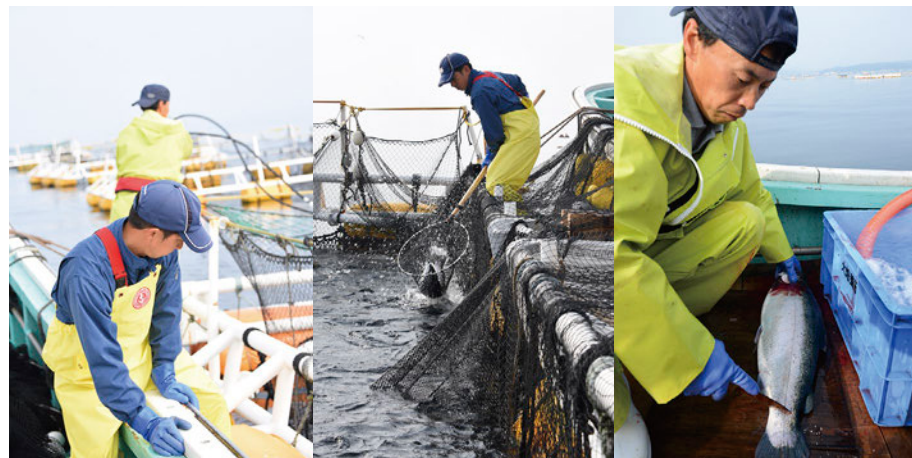


よどむことのない潮流の中
力強く健康に育ったサーモンは
ひと味違う飽きのこない味

サーモン(ドナルドソンニジマス)の稚魚を2年間淡水で育てた後、数日間かけ少しずつ海水に馴らし、津軽海峡に浮かぶ生簀(いけす)で、秋から春まで約8ヶ月間育てたものが海峡サーモンです。引き締まった身と上質な脂は、冬の津軽海峡の海流で鍛えられた賜物です。心地よい歯ごたえのお刺身、水分を逃さずしっとりと焼きあがる上質な切身。ひとくちで違いの分かる海峡サーモンをじっくりとお愉しみください。



本州北端の下北半島、津軽海峡の沖合3km、水深25mに浮かぶ沖生簀(おきいけす)。10月末～翌年7月にかけて、毎日エサを与えます。荒波により壊れることもありましたが、改良を重ね時化にも耐えられる生簀になりました。



活け用は、生簀の上で一匹ずつすくい上げ、すぐに船上で脱血処理の後、氷水で冷却します。



ワインとともに
テーブルの主役。
しっとりと香ばしく、
ナイフの先でほどける旨み。

5kg超の
大型サーモン
のみ使用



221-920

のし対応

冷凍

きわみ

「極」輪切り
ステーキセット

税込 4,968円 (本体価格4,600円)

生輪切り

200g×2切

バジルステーキ[輪切]

240g(内切身200g)×2切

数量
限定

冷凍

221-803

のし対応

冷凍

洋風詰合せ

税込 4,320円 (本体価格4,000円)

生ハム仕立て[スライス]

80g

マリネ・ディル風味[スライス]

80g

スモークサーモン[スライス]

80g

バジルステーキ[輪切り]

130g×3

(内切身110g)



冷凍

海峡サーモンによく合う
下北のワイン。

フルーティーな味わいに爽やかな酸味、むつ市のサンマールワイナリーが海峡サーモンのために作ったワインです。地元で栽培したブドウを使用し、サーモンの風味をより引き立たせる味わいを追求した辛口の白ワイン。ワイナリーと北彩屋がそれぞれむつ市の海岸線沿いにあることから、下北ワイン Seaside(シーサイド)と命名。

のし対応

常温

シーサイド
下北ワインSeaside

720ml/アルコール分 11.5%

239-100

1本

税込 2,750円 (本体価格2,500円)

送料区分: A サイズ

239-101

2本セット

税込 5,390円 (本体価格4,900円)

送料区分: B サイズ

※1梱包で3セットまで同梱可



231-400

のし対応

常温

下北ワインAセット

税込 5,616円 (本体価格5,200円)

送料区分: B サイズ

※1梱包で4セットまで同梱可

下北ワインSeaside

1本(720ml)

熟成ほぐし身

90g×3個



常温

231-401

のし対応

常温

下北ワインBセット

税込 5,832円 (本体価格5,400円)

送料区分: B サイズ

※1梱包で4セットまで同梱可

下北ワインSeaside

1本(720ml)

だし入り茶漬

・西京味噌漬 70g×2個

・熟成塩漬 70g×2個

・吟醸粕漬 70g×2個



常温

お酒のご注文は20歳以上の方に限らせていただきます。



冷凍

221-502 のし対応 冷凍

活メお刺身さく 2本(合計 700g)

税込 5,238円 (本体価格4,850円)

新鮮な活メ海峡サーモンを、液体凍結により旨み成分を逃さずに冷凍。解凍後も生に近い美味しさでお召し上がりいただけます。



冷凍

221-300 のし対応 冷凍

お刺身・切身Aセット

税込 6,372円 (本体価格5,900円)

活メお刺身さく(2本) 合計500g
西京味噌漬 100g×2切
塩麹漬 100g×2切
甘塩味 80g×2切



冷凍

221-700 のし対応 冷凍

ほぐし身茶漬け(だし入り) 6個セット

ワカメ入り 70g×3個
梅入り 70g×3個

税込 3,132円 (本体価格2,900円)



冷凍

221-930 のし対応 冷凍

きわみ 極山漬切身 姿造り

税込 7,290円 (本体価格6,750円)

山漬切身 13切(合計1,300g)

5kg超の大型サーモンのみ使用

数量限定



冷凍だから
素材の味が活きる
こだわり茶漬け

青森の味が詰まった「だし」で
ちょっぴり贅沢なお茶漬けをどうぞ。

冷蔵庫に入れゆっくり(7時間)解凍。
温かいご飯にのせ、お湯をかけてお召し上がりください。
解凍後は冷蔵庫で保存、10日以内にお召し上がりください。



冷凍

221-701 のし対応 冷凍

ほぐし身茶漬け(だし入り) 8個セット

ワカメ入り 70g×4個
梅入り 70g×4個

税込 4,104円 (本体価格3,800円)



冷凍

221-702 のし対応 冷凍

ほぐし身茶漬け(だし入り) 10個セット

ワカメ入り 70g×5個
梅入り 70g×5個

税込 5,076円 (本体価格4,700円)



冷凍

221-751 のし対応 冷凍

茶漬け・甘塩ほねとり切身セット

税込 4,212円 (本体価格3,900円)

甘塩味 80g×4切 ほぐし身茶漬け(ワカメ入り) 70g×2個
ほぐし身茶漬け(梅入り) 70g×2個

小骨、腹骨をとり
食べやすくしました

ほねとり

手作業で小骨を丁寧に
取り除いています

冷凍

221-206 のし対応 冷凍

甘塩ほねとり
切身セット 8切

税込 4,320円 (本体価格4,000円)

甘塩味 80g×8切

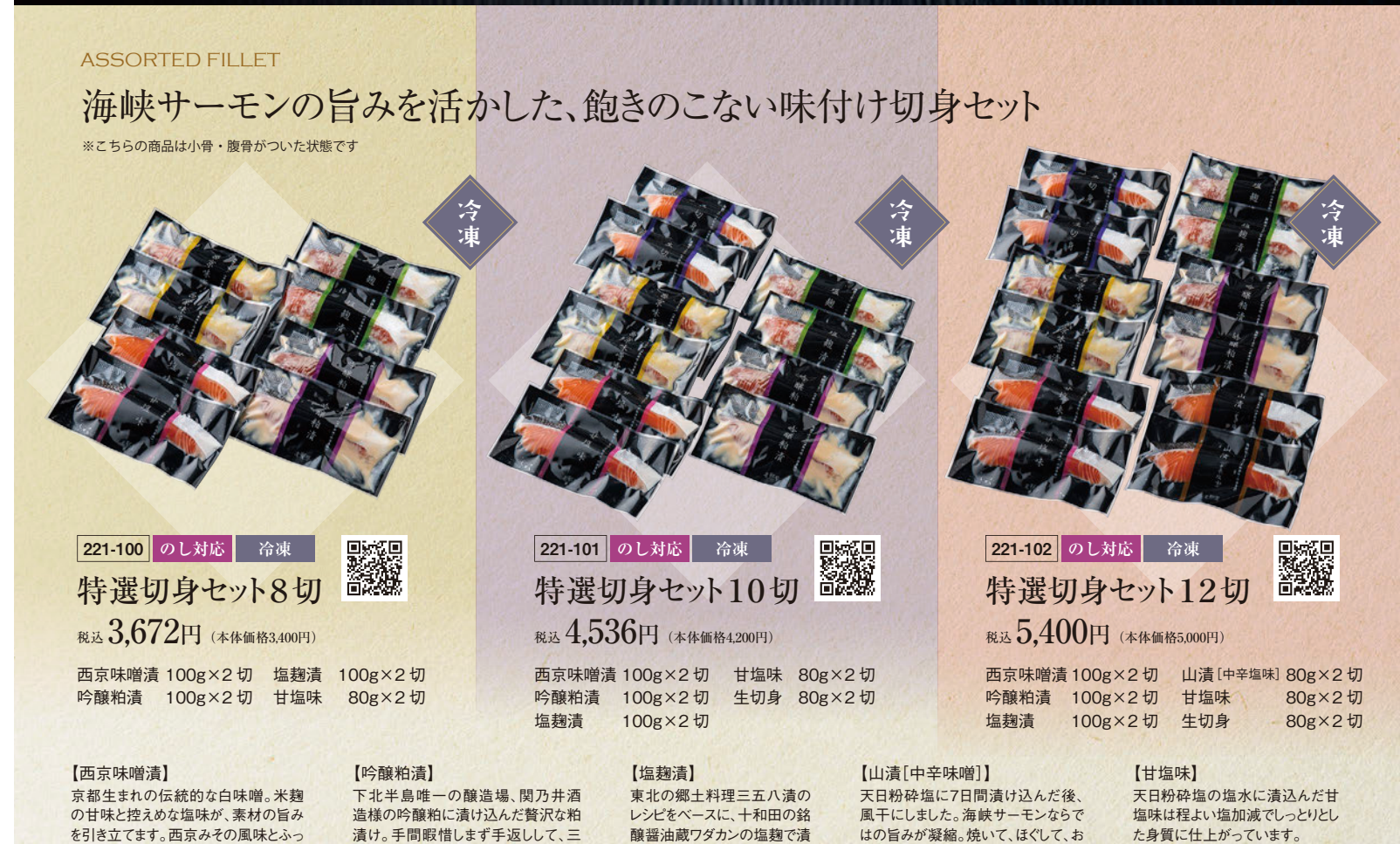
冷凍

221-205 のし対応 冷凍

甘塩ほねとり
切身セット 6切

税込 3,294円 (本体価格3,050円)

甘塩味 80g×6切



ASSORTED FILLET

海峡サーモンの旨みを活かした、飽きのこない味付け切身セット

※こちらの商品は小骨・腹骨がついた状態です

冷凍

221-100 のし対応 冷凍

特選切身セット8切

税込 3,672円 (本体価格3,400円)

西京味噌漬 100g×2切 塩麹漬 100g×2切
吟醸粕漬 100g×2切 甘塩味 80g×2切

【西京味噌漬】
京都生まれの伝統的な白味噌。米麹の甘味と控えめな塩味が、素材の旨みを引き立てます。西京みその風味とふっくらした身は食欲をそそります。

冷凍

221-101 のし対応 冷凍

特選切身セット10切

税込 4,536円 (本体価格4,200円)

西京味噌漬 100g×2切 甘塩味 80g×2切
吟醸粕漬 100g×2切 生切身 80g×2切
塩麹漬 100g×2切

【吟醸粕漬】
下北半島唯一の醸造場、関乃井酒造様の吟醸粕に漬け込んだ贅沢な粕漬。手間暇惜しまず手返して、三晩寝かせたこだわりの賜物です。

冷凍

221-102 のし対応 冷凍

特選切身セット12切

税込 5,400円 (本体価格5,000円)

西京味噌漬 100g×2切 山漬【中辛塩味】 80g×2切
吟醸粕漬 100g×2切 甘塩味 80g×2切
塩麹漬 100g×2切 生切身 80g×2切

【山漬【中辛塩味】】
天日粉碎塩に7日間漬け込んだ後、風干にしました。海峡サーモンならではの旨みが凝縮。焼いて、ほぐして、お茶漬けにしてもクセになる旨さです。

【甘塩味】
天日粉碎塩の塩水に漬込んだ甘塩味は程よい塩加減でしっとりとした身質に仕上がっています。

手軽さが魅力の常温品。
青森の旨味がたっぷりの
お茶漬けとまぜごはん。

231-850

のし対応

常温

だし入り茶漬け(3種)&
まぜごはんの素
8個セット

まぜごはんの素 70g×2個
だし入り茶漬け(各70g×2個)
・熟成塩漬・吟醸粕漬
・西京味噌漬
[小麦 含む]

税込
4,482円
(本体価格4,150円)



231-610

のし対応

常温

だし入り茶漬け&
まぜごはんの素
6個セット

まぜごはんの素 70g×3個
だし入り茶漬け
・熟成塩漬 70g×3個
[小麦 含む]

税込
3,510円
(本体価格3,250円)



231-800

のし対応

常温

だし入り茶漬け(3種)
6個セット

・吟醸粕漬 70g×2個
・熟成塩漬 70g×2個
・西京味噌漬 70g×2個
[小麦 含む]

税込
3,348円
(本体価格3,100円)



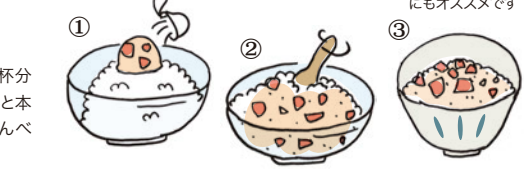
〈お召し上がり方〉
ごはんの上に乗せ、熱湯を
かけてほぐしてできあがり。
お好みで三つ葉や大葉、ワ
サビなど薬味をトッピング。



〈お召し上がり方〉
大きめの器に、お茶碗2杯分
(約一合)の温かいごはんと本
品(1カップ)を入れ、まんべ
んなく混ぜこみます。

まぜごはんの素 (1カップ2人前)

温かいごはんとまぜるだけ
かんたん海峡サーモンごはん



お弁当やおにぎり
にもオススメです

常温



231-500

のし対応

常温

常温詰合せA

税込 6,318円 (本体価格5,850円)

海峡サーモン水煮 (缶詰) 180g×2個
まぜごはんの素 70g×2個
だし入り茶漬け (熟成塩漬) 70g×2個
熟成ほぐし身 90g×2個
[小麦 含む]



常温



のし対応

常温

海峡サーモン水煮 (缶詰)

231-601 税込 3,132円 (本体価格2,900円)
3缶セット 海峡サーモン水煮 (缶詰) 180g×3個



231-602 税込 5,832円 (本体価格5,400円)
6缶セット 海峡サーモン水煮 (缶詰) 180g×6個



しっとりやさしい舌触り、口の中に広がる旨みは海峡
サーモンならでは。味付けは少量の塩のみ。

常温



231-501

のし対応

常温

常温詰合せB

税込 6,210円 (本体価格5,750円)

海峡サーモン水煮 (缶詰) 180g×2個
だし入り茶漬け (西京味噌漬) 70g×2個
だし入り茶漬け (吟醸粕漬) 70g×2個
熟成ほぐし身 90g×2個
[小麦 含む]



常温



231-640

のし対応

常温

熟成ほぐし身 3個セット

税込 3,132円 (本体価格2,900円)
熟成ほぐし身 90g×3個



厳選した海峡サーモンを塩に漬け込み低温で熟成。
旨みたっぷりの切り身を焼いてあらほぐしたこだわ
りの商品です。おにぎりの具やお茶漬け、チャーハン、
パスタにも。

常温



231-502

のし対応

常温

常温詰合せC

税込 6,210円 (本体価格5,750円)

海峡サーモン水煮 (缶詰) 180g×2個
だし入り茶漬け (西京味噌漬) 70g×2個
だし入り茶漬け (熟成塩漬) 70g×2個
熟成ほぐし身 90g×2個
[小麦 含む]



常温



231-645

のし対応

常温

マヨ風味 3個セット

税込 2,808円 (本体価格2,600円)
マヨ風味 120g×3個 [卵、乳 含む]



熟成サーモンの旨みとしっかりとしたマヨネーズ風味
が特徴。ほぐし身の程よい舌触りで、少量でも濃厚な
味わいが広がります。ツナマヨならぬサーモンマヨ、
ごはんやパンにのせるだけで贅沢な一品に。

常温



231-001

のし対応

常温

海峡サーモンと
あおもりのお米詰合せA

だし入り茶漬け (熟成塩漬) 70g×2個
だし入り茶漬け (吟醸粕漬) 70g
だし入り茶漬け (西京味噌漬) 70g
青天の霹靂 300g×2個
熟成ほぐし身 90g×2個
[小麦 含む]

税込 5,508円
(本体価格5,100円)



あおもりのお米「青天の霹靂」と楽しむ海峡サーモン

食材豊かな青森で誕生したお米らしく、海のもの、山のもの、どんなおかずとも相性ばっちり。
粘りとキレのバランス、上品な甘みが特徴のお米です。

常温



231-002

のし対応

常温

海峡サーモンと
あおもりのお米詰合せB

税込 3,024円 (本体価格2,800円)
だし入り茶漬け (熟成塩漬) 70g×2個
青天の霹靂 300g
まぜごはんの素 70g×2個
[小麦 含む]



常温



231-003

のし対応

常温

海峡サーモンと
あおもりのお米詰合せC

税込 2,862円 (本体価格2,650円)
だし入り茶漬け (熟成塩漬) 70g×2個
青天の霹靂 300g
熟成ほぐし身 90g
[小麦 含む]



