

KALLIOPE Product Catalog

オホーツクが、旨すぎる。





旨すぎるオホーツクを 全国に届けたい。

オホーツク地方の大自然が育んだ新鮮で上質な食材を厳選し、伝統的な製法を大切にしています。自然の恵みと共に、丹精込めて育まれた商品を通じて、お客様に真の北海道の味わいをお届けします。

一夜干し Ichiyaboshi



網走漁港産 ホッケ

北海道の定番のホッケです。圧倒的なボリュームと歯応えのある身質が特徴の不動の人気商品です。

内容量 1匹 750～780g



網走漁港産 にしん

小骨が多いイメージのにしんですが、一夜干しにすることで濃縮された旨みと脂が口の中いっぱいに広がります。

内容量 1匹 750～780g

一夜干し Ichiyaboshi



網走漁港産 八角

聞き馴染みのない魚ですが一度食べたら衝撃です。全身脂のトロトロの食感が特徴の魚です。

内容量 1匹 300～350g



網走漁港産 なめたがれい

しっかりとした厚みがあり、脂もしっかり乗った美味しい魚です。

内容量 1匹 300～350g

貝 Kai



網走漁港産 北寄貝

甘みと旨みが豊かな貝で、ややクリーミーな風味があります。食感は柔らかく、独特の風味を楽しめます。

内容量 1個 300～350g



苫小牧産 天然帆立

海を自由に泳ぎ回る天然物は筋肉質でしっかりとしたみのつまと歯応えが特徴です。

内容量 1枚 300～350g

加工品 Kakouhin



吉村燻製工房 むかわの海鮮コンフィ

食べるシーフードラー油、カムイチェプのコンフィ、北寄のコンフィの3点セット

内容量各90g



吉村燻製工房 北寄の酒蒸し

とれたての北寄貝を丁寧に捌き酒蒸しにし、旨みをとじこめました。北寄貝の甘みをおたのしみください。

内容量 1個 約20g

