

だしのトータルプランナー



# 相模屋

商品カタログ

株式会社 相模屋

☎0120-412496

本社 〒120-0006 東京都足立区谷中1-31-19 TEL 03-3620-4124(代) FAX 03-3620-2100  
メール info@tokyosagamiya.co.jp ホームページ <http://www.tokyosagamiya.co.jp>  
倉庫 〒120-0003 東京都足立区東和5-3-8

# 節



**一本釣本節**

■10kg  
1本ずつ丁寧に釣り上げた鰹で作り上げた本節です。香り、味共に最高級品です。



**近海本節**

■10kg  
日本近海で獲れた鰹で作り上げた本節です。香り、味共に最高級品です。



**本節**

■10kg  
巻網漁法で獲った鰹で作り上げた本節です。香り、味共に高級品です。



**準本節**

■10kg  
本節製造の際に傷を修復せずに作るタイプの本節です。香り、味共に高級品です。



**荒本仕上節**

■10kg  
カビを付けて表面を磨き上げたタイプの鰹節です。荒本節の中では最高級品です。



**枯荒本節**

■10kg  
表面は磨かずにカビを付けて製造するタイプの荒本節です。



**荒本節**

■10kg  
カビを付けずに製造するタイプの荒本節です。枯節に比べ雑味が強いのが特徴です。



**亀節**

■10kg  
本節に比べ、小型の鰹で製造しています。亀節の中では最高級品の鰹節です。



**枯荒亀節**

■10kg  
表面は磨かずにカビを付けて仕上げたタイプの亀節です。



**荒亀節**

■10kg  
カビを付けずに製造するタイプの亀節です。枯節に比べ雑味が強いのが特徴です。



**血合抜荒本仕上節**

■10kg  
血合を取り除き表面を磨き上げた鰹節です。非常にスッキリとしたダシが特徴です。



**枯割宗田節(寒目)**

■10kg  
冬の時期に獲れる宗田鰹で製造した最高級の香り、ダシがとれる宗田節です。



**枯割宗田節(皮ムキ)**

■10kg  
寒目に比べ、やや脂が強いタイプの宗田節です。香り、味共に高級品です。



**枯丸宗田節**

■10kg  
頭と内臓を取り除き、原形のままカビを付けて仕上げた宗田節です。



**丸宗田節**

■10kg  
カビを付けずに製造するタイプの宗田節です。枯節に比べ雑味が強いのが特徴です。



**枯割さば節**

■10kg  
1匹のさばを2つに割り、カビを付けて仕上げた香り、味共に最高級のさば節です。



**枯丸さば節**

■10kg  
頭と内臓を取り除き、原形のままカビを付けて仕上げたさば節です。



**丸さば節**

■10kg  
カビを付けずに製造するタイプのさば節です。枯節に比べ雑味が強いのが特徴です。



**枯割ムロアジ節**

■10kg  
カビを付けて仕上げます。さばに比べまろやかでさっぱりとしたダシが特徴です。



**丸ムロアジ節**

■10kg  
カビを付けずに製造するタイプのムロアジ節です。枯節に比べ雑味が強いのが特徴です。

# 削り



## 特上鰹削

■1kg/袋  
主に本節を加工しています。香り、味共に最高級品です。



## 上鰹削

■1kg/袋  
主に荒本仕上げ節を加工しています。香り、味共に高級品です。



## 鰹削

■1kg/袋  
主に枯荒本節を加工しています。香り、味共に逸品です。



## ラーメン用鰹削

■1kg/袋  
荒本節の脂の強い節を加工しています。魚臭さが強く出る商品です。



## 血合抜鰹削

■1kg/袋  
血合抜荒本仕上げ節を加工しています。スッキリとしたダシが特徴です。



## 特上鰹中厚削

■1kg/袋  
主に本節を加工しています。香り、味共に最高級品です。



## 上鰹中厚削

■1kg/袋  
主に荒本仕上げ節を加工しています。香り、味共に高級品です。



## 鰹中厚削

■1kg/袋  
主に枯荒本節を加工しています。香り、味共に逸品です。



## 特上宗田削

■1kg/袋  
主に枯割宗田節(寒目)を加工しています。香り、味共に最高級品です。



## 上宗田削

■1kg/袋  
主に枯割宗田節(皮ムキ)を加工しています。香り、味共に高級品です。



## 宗田削

■1kg/袋  
主に枯丸宗田節を加工しています。香り、味共に逸品です。



## ラーメン用宗田削

■1kg/袋  
丸宗田節の脂の強い節を加工しています。魚臭さが強く出る商品です。



## 特上宗田中厚削

■1kg/袋  
主に枯割宗田節(寒目)を加工しています。香り、味共に最高級品です。



## 特上さば削

■1kg/袋  
主に枯割さば節を加工しています。香り、味共に最高級品です。



## 上さば削

■1kg/袋  
主に枯丸さば節(上品質)を加工しています。香り、味共に高級品です。



## さば削

■1kg/袋  
主に枯丸さば節(並品質)を加工しています。香り、味共に逸品です。



## ラーメン用さば削

■1kg/袋  
丸さば節の脂の強い節を加工しています。魚臭さが強く出る商品です。



## 特上さば中厚削

■1kg/袋  
主に枯割さば節を加工しています。香り、味共に最高級品です。



## 特上混合削

■1kg/袋  
荒本仕上げ節、枯割宗田節(皮ムキ)、枯丸さば節(上品質)を同割で加工しています。



## 混合削

■1kg/袋  
枯荒本節、枯丸宗田節、枯丸さば節(並品質)を同割で加工しています。



## 混合削(宗田・さば)

■1kg/袋  
枯丸宗田節、枯丸さば節(並品質)を加工しています。濃厚なコクのダシが特徴です。



## 特上混合中厚削

■1kg/袋  
荒本仕上げ節、枯割宗田節(皮ムキ)、枯丸さば節(上品質)を同割で加工しています。



## ムロ削

■1kg/袋  
枯丸ムロアジ節を加工しています。まろやかでさっぱりとしたダシが特徴です。



## メジマグロ削

■1kg/袋  
マグロ節を加工しています。鰹に比べ、スッキリとしたダシが特徴です。

# 小粒



**小粒 特上鯉**

■1kg/袋  
主に本節を加工しています。香り、味共に最高級品です。



**小粒 上鯉**

■1kg/袋  
主に荒本仕上げ節を加工しています。香り、味共に高級品です。



**小粒 鯉**

■1kg/袋  
主に枯荒本節を加工しています。香り、味共に逸品です。



**小粒 鯉(極細)**

■1kg/袋  
主に荒本仕上げ節を加工しています。香り、味共に高級品です。



**小粒 特上宗田**

■1kg/袋  
主に枯割宗田節(寒目)を加工しています。香り、味共に最高級品です。



**小粒 宗田**

■1kg/袋  
主に枯割宗田節(皮ムキ)を加工しています。香り、味共に高級品です。



**小粒 宗田(極細)**

■1kg/袋  
主に枯割宗田節(皮ムキ)を加工しています。香り、味共に高級品です。



**小粒 特上さば**

■1kg/袋  
主に枯割さば節を加工しています。香り、味共に最高級品です。



**小粒 さば**

■1kg/袋  
主に枯丸さば節(上品質)を加工しています。香り、味共に高級品です。



**小粒 さば(極細)**

■1kg/袋  
主に枯丸さば節(上品質)を加工しています。香り、味共に高級品です。



**小粒 特上混合**

■1kg/袋  
荒本仕上げ節、枯割宗田節(皮ムキ)、枯丸さば節(上品質)を同割で加工しています。



**小粒 混合**

■1kg/袋  
枯荒本節、枯丸宗田節、枯丸さば節(並品質)を同割で加工しています。



**小粒 混合(宗田・さば)**

■1kg/袋  
枯丸宗田節、枯丸さば節(並品質)を加工しています。濃厚なコクのダシが特徴です。



**小粒 混合(極細)**

■1kg/袋  
荒本仕上げ節、枯割宗田節(皮ムキ)、枯丸さば節(上品質)を同割で加工しています。



**小粒 鯉パック各種**

■1kg(100g~500gパック)/袋  
粉砕した鯉を不織布に入れてパックしました。漉す手間が省けても便利です。



**小粒 宗田パック各種**

■1kg(100g~500gパック)/袋  
粉砕した宗田を不織布に入れてパックしました。漉す手間が省けても便利です。



**小粒 さばパック各種**

■1kg(100g~500gパック)/袋  
粉砕したさばを不織布に入れてパックしました。漉す手間が省けても便利です。



**小粒 混合パック各種**

■1kg(100g~500gパック)/袋  
粉砕した鯉、宗田、さばを不織布に入れてパックしました。漉す手間が省けても便利です。



**小粒 うるめパック各種**

■1kg(100g~500gパック)/袋  
粉砕したうるめを不織布に入れてパックしました。漉す手間が省けても便利です。



**小粒 ラーメンパック**

■1kg(100g~500gパック)/袋  
宗田、さば、煮干、うるめを同割で配合したラーメン店様用のダシパックです。

# その他



## 花かつお各種

■50g~1kg/袋  
鰹節を薄く削って加工しました。ダシやトッピング等、幅広くお使いいただける商品です。



## 小花

■50g・100g/袋  
花かつおを細かくした商品です。食べるのに丁度いい大きさに仕上げられています。



## 糸がき

■50g・100g/袋  
鰹節を糸状に加工しました。見た目の美しさから主にトッピング用に使われています。



## 血合抜花かつお

■100g~500g/袋  
血合抜荒本仕上げ節を薄く削って加工しました。非常にスッカリとしたダシが特徴です。



## 宗田うす削

■500g/袋  
宗田節を薄く削って加工しました。ダシやトッピング等、幅広くお使いいただける商品です。



## さばうす削

■500g/袋  
さば節を薄く削って加工しました。ダシやトッピング等、幅広くお使いいただける商品です。



## ダシパック

■1kg(100g×10)/袋  
主に節類を加工する際に出る削り端を使用しています。主な用途は2番ダシです。



## 椎茸(足)

■1kg/袋  
椎茸のかさ(頭)を切り落とした商品です。独特の香りと旨味が特徴です。



## 鰹粉

■1kg/袋  
鰹節を粉状に加工しました。香りと旨味が即座に出るため、使い勝手の良い商品です。



## さば粉

■1kg/袋  
さば節を粉状に加工しました。香りと旨味が即座に出るため、使い勝手の良い商品です。



## 煮干粉

■1kg/袋  
煮干を粉状に加工しました。香りと味が即座に出るため、使い勝手の良い商品です。



## 昆布粉

■1kg/袋  
昆布を粉状に加工しました。香りと旨味が即座に出るため、使い勝手の良い商品です。



## 煮干(背黒・中羽~大羽)

■1kg/袋  
ダシは味が濃く、コクがあります。独特の魚臭さや、苦味も特徴です。



## 煮干(白口・小羽)

■1kg/袋  
背黒に比べ、まろやかでスッカリとしています。魚臭さや苦味も少ないです。



## アジ煮干

■1kg/袋  
非常に淡白であっさりとしたダシが特徴です。用途に合わせてお使い下さい。



## 食べる煮干

■100g/袋  
直接食べる用の煮干です。香りと旨味が優れ、煮干の中では最高級品です。



## ウルメ

■1kg/袋  
スッカリとした甘みのあるダシが特徴です。用途に合わせてお使い下さい。



## サンマ

■1kg/袋  
脂が強く独特のクセや旨味のダシが特徴です。用途に合わせてお使い下さい。



## アゴ

■1kg/袋  
スッカリとした上品な旨味のダシが特徴です。用途に合わせてお使い下さい。



## 利尻昆布各種

■1kg/袋  
味が濃く、香り高い透明な澄んだダシが特徴です。湯豆腐等に最適です。



## 日高昆布各種

■1kg/袋  
コクのあるダシと早い煮上がりが特徴です。煮た後の昆布を食べても美味しいです。



## 道南昆布

■1kg/袋  
清澄で上品な味わいのダシが特徴です。煮た後の昆布を食べても美味しいです。



## 根昆布

■1kg/袋  
コクのあるダシが特徴です。また、長く水に漬けると粘りが出ます。



## 中国昆布

■1kg/袋  
国産品に比べて香り、味共に若干落ちますが、その分安価でお求めいただけます。

## 鰹(かつお)

主に焼津、鹿児島で多く生産されています。香りと旨みで最も高級品とされています。そば・うどんつゆ、吸物、煮物等すべての料理に適しています。

## 宗田鰹(そうだがつお)

“ソウダガツオ” – 主に高知県で多く生産され、西日本では“目近節”と言います。味は濃厚で色の出が良く、そば・うどんのつゆに使用されています。

## 鯖(サバ)

サバは日本近海で多くとれ、特に西日本で多くとれるゴマサバを原料としています。味はコクと甘みが特徴で、温かいそば・うどんのつゆに最適です。

## ムロ鱈(ムロあじ)

鹿児島県、熊本県で多く生産されています。鰹、宗田鰹等とブレンドすると、濃厚でまろやかなダシ口が特徴です。うどんのつゆ等に適しています。

## 鯖(まぐろ)

主に焼津、鹿児島で多く生産されています。生産量は他の節類と比べ最も少ないです。非常にスッキリとしたダシが特徴で、色を付けない上品な椀物等のダシ用に適しています。

## 煮干し(にぼし)

煮干しはその名前が示すように、イワシを煮て干したものです。かたくちイワシを原料にした煮干しは、一番生産量が多く一般的なタイプです。肉質がやわらかく、少ない時間でダシがとれます。ラーメン、讃岐うどんのつゆに使用されています。水だしが一般的です。

## うるめ

うるめイワシを原料にした煮干しです。イワシの中で一番肉質が硬く、くせない独特の甘さをもっただしが出ます。ラーメン、讃岐うどんのつゆに使用されています。

## 昆布(こんぶ)

90%以上が北海道で生産されています。昆布のグルタミン酸と鰹のイノシン酸を合わせると、お互いの旨味を引き立てあうため、うまみの相乗効果が期待できます。麺類、煮物、鍋、お吸い物等に幅広くお使いいただけます。

## 厚削

原料を洗い機で洗った後、遠赤外線加熱し、厚め(1ミリ前後)に削って加工しました。水が沸騰したら材料を入れて中火で30～40分煮出してください。

## 中厚削

原料を洗い機で洗った後、遠赤外線加熱し、薄め(0.5ミリ前後)に削って加工しました。水が沸騰したら材料を入れて中火で25～30分煮出してください。

## 小粒

原料を洗い機で洗った後、温風乾燥機で熱し、細かく砕いて加工しました。水が沸騰したら材料を入れて中火で10～12分煮出してください。

## 小粒極細

原料を洗い機で洗った後、温風乾燥機で熱し、小粒よりさらに細かく砕いて加工しました。水が沸騰したら材料を入れて中火で8～10分煮出してください。

## パック類

原料を洗い機で洗った後、温風乾燥機で熱し、細かく砕いて加工したものを不織布に入れました。ダシを濾す手間が省け、灰汁を取る効果もあります。水から材料を入れて沸騰したら中火で10～12分煮出してください。

## 花かつお

原料を洗い機で洗った後、温風乾燥機で熱し、薄く削って加工しました。ダシを取る場合は、水を沸騰させたら火を止め、花かつおを投入して余熱で1～2分おいてダシをお取りください。

## 粉類

原料を洗い機で洗った後、温風乾燥機で熱し、薄く削って加工したものを更に粉状に二重加工しています。手間はかかりますが、二重加工することにより口に入れた時の食感がまるで違いますので、相模屋ではこの手間を決して惜しみません。主にトッピング用として用途に合わせてお使いください。

最後までご覧いただきありがとうございました。弊社ではお客様の様々なご要望にお応えすべく、商品のPB化も承っております。お気軽に担当者にお問い合わせください。  
「品質第一」をモットーにこれからも頑張ってお参りますので、相模屋をよろしくお祈りいたします。