

冷凍魚介類

そら屋の魚介類は主に福島県いわき市に本社のある(株)三陸水産から仕入れています。原料の産地は基本的に北大西洋やオホーツク海、ベーリング海などです。加工も港に水揚げされる前に船の中で済ませてしまうモノが中心で、港に水揚げされた後の加工もミネラルウォーターを使用し、定期的に放射線チェックをして、汚染を防ぐ努力を怠りません。味は言わずもがな、北氷洋中心の漁獲なので、脂がのっていて美味しいのです。「しめさば」と「シーフードミックス」「エコシュリンプ(エビ)」は三陸水産ではありませんが、産地、加工地は北海道、インドネシアで生産者もハッキリしているので、安心してお召し上がり頂けます。



紅鮭切り身

80g×2
税込 ¥ 621



ブリ切り身

100g×2
税込 ¥ 615



あじの開き

2枚
税込 ¥ 523



ししやも

10尾
税込 ¥ 421



しらす

100g
税込 ¥ 475



しめさば

2枚
税込 ¥ 604



鰹たたき

八半身
税込 ¥ 696



秋鮭の
スモークサーモン

150g
税込 ¥ 572



たらこ

100g
税込 ¥ 777



明太子

100g
税込 ¥ 847



シーフードミックス
(エビ イカ ホタテ)

180g
税込 ¥ 637



エコシュリンプ
(下処理済み)

160g
税込 ¥ 993