

めじか鮭山漬け



認証第 21 号



羅臼産鮭のうち、漁期の始まりから20日間ぐらいのウロコと皮の柔らかい銀毛の雄鮭のみを選別し、独自の方法で4日間漬け込んで作っています。中辛味程度の味付けになっており、塩出ししなくてもおいしくいただけます。

ヤマユウ関商店(有)

北海道目梨郡羅臼町松法町 244 番地 2

■TEL 0153-88-2769 ■FAX 0153-88-2065

地鮭切り身（照り焼き味）



認証第 22 号



羅臼産秋鮭オスをフィレ加工し、鱗や身色、身質などの観点から厳選したものを「地鮭」として商標登録し製品化しています。生の状態からワンフローズンで処理することで鮭の旨みがたっぷり詰まった仕上がりになっています。照り焼き風味の味付けをし、使いやすいよう真空包装しています。

(有)ヤマニシ西家商店

北海道目梨郡羅臼町幌萌町 623 番地 55

■TEL 0153-88-2013 ■FAX 0153-88-1322

鮭児（定置物）



認証第 23 号



鮭 1～2 万尾に 1 尾程度しか獲れない、「幻の鮭」といわれる大変希少な鮭です。全体に脂がのり、トロをも超える美味しさと称賛されています。1 尾ごとに「羅白産鮭児」の証明書とタグをつけています。

羅白漁業協同組合直営店 海鮮工房

北海道目梨郡羅白町本町 361 番地

■TEL 0153-87-3542 ■FAX 0153-87-3543

羅皇（らおう）

認証第 24 号



羅臼町は北海道でも有数の鮭の産地です。その中でも最上級の「銀」のオス鮭から大型で、漁師が目利きして厳選されたものだけが「羅皇」と認められます。1尾ごとに専用のタグをつけています。

羅臼漁業協同組合直営店 海鮮工房

北海道目梨郡羅臼町本町 361 番地

■TEL 0153-87-3542 ■FAX 0153-87-3543

活メブリ（定置物）

認証第 25 号



羅白の定置網で漁獲された天然のブリを船上で活メし、急冷しているので抜群の鮮度です。その中でも大型で脂がのり、質の良いものだけをブランドとして専用のステッカーをつけています。

羅白漁業協同組合直営店 海鮮工房

北海道目梨郡羅白町本町 361 番地

■TEL 0153-87-3542 ■FAX 0153-87-3543

地鮭切り身・地鮭フィレ



認証第 26 号



羅臼産秋鮭オスをフィレ加工し、鱗や身色、身質などの観点から厳選したものを「地鮭」として商標登録し製品化しています。生の状態からワンフローズンで処理することで鮭の旨みがたっぷり詰まった仕上がりになっています。味付けしていませんのでお好みの味付けでお召し上がりください。

(有)ヤマニシ西家商店

北海道目梨郡羅臼町幌萌町 623 番地 55

■ TEL 0153-88-2013 ■ FAX 0153-88-1322

きわみ 知床の塩 極



認証第 27 号

維
RAUS



流水が到達する最南端の町・羅臼町で流水のミネラルが溶け込んだ知床らうす深層水を使用し、ていねいに炊き上げた100%深層水の塩です。市場にはにがり成分を後から添加する加工塩が多いですが、本品は本当の塩の旨みをもつ逸品です。

(有)らうす海洋深層水

北海道目梨郡羅臼町春日町 61 番地 1

■TEL 0153-88-5470 ■FAX 0153-88-5484

ラウシップ



認証第 28 号



世界自然遺産知床半島・羅臼町の知床らうす深層水を使用し、独自の製法で作上げた塩です。知床らうす深層水のミネラルをバランスよく含み、まろやかな味に仕上げました。

(有)らうす海洋深層水

北海道目梨郡羅臼町春日町 61 番地 1

■TEL 0153-88-5470 ■FAX 0153-88-5484

知床 羅白こんぶ塩

認証第 29 号



世界自然遺産知床半島・羅白町の知床らうす深層水を使用したミネラル豊富な塩に「昆布の王様」天然羅白昆布の粉末をブレンドしました。

(有)らうす海洋深層水

北海道目梨郡羅白町春日町 61 番地 1

■TEL 0153-88-5470 ■FAX 0153-88-5484

知床の水 らうす 硬度 100



認証第 30 号



世界自然遺産知床半島・羅臼町の知床らうす深層水を100%使用し、飲みやすく仕上げた飲料水です。

(有)らうす海洋深層水

北海道目梨郡羅臼町春日町 61 番地 1

■TEL 0153-88-5470 ■FAX 0153-88-5484

知床深海の水 硬度 1000



認証第 31 号



世界自然遺産知床半島・羅臼町の知床らうす深層水を100%使用し、独自の製法で塩分だけを除き豊富なミネラルをそのまま残した飲料水です。

（有）らうす海洋深層水

北海道目梨郡羅臼町春日町 61 番地 1

■TEL 0153-88-5470 ■FAX 0153-88-5484

地鮭切り身（塩麴）



認証第 32 号



羅臼産秋鮭オスをフィレ加工し、鱗や身色、身質などの観点から厳選したものを「地鮭」として商標登録し製品化しています。生の状態からワンフローズンで処理することで鮭の旨みがたっぷり詰まった仕上がりになっています。塩麴で味付けして、使いやすいよう真空包装しています。

(有)ヤマニシ西家商店

北海道目梨郡羅臼町幌萌町 623 番地 55

■TEL 0153-88-2013 ■FAX 0153-88-1322

地鮭切り身（塩）

認証第 33 号



羅臼産秋鮭オスをフィレ加工し、鱗や身色、身質などの観点から厳選したものを「地鮭」として商標登録し製品化しています。生の状態からワンフローズンで処理することで鮭の旨みがたっぷり詰まった仕上がりになっています。絶妙の塩加減で味付けし、使いやすいよう真空包装しています。

(有)ヤマニシ西家商店

北海道目梨郡羅臼町幌萌町 623 番地 55

■TEL 0153-88-2013 ■FAX 0153-88-1322

スモークサーモン (トキシラズ)



認証第 34 号



初夏の羅臼で漁獲され、身厚で脂のりのよい「トキシラズ」を最高の鮮度を保つため船上で活めし、オリジナルのブレンドチップでスモークしました。オードブルやサンドイッチ、お酒のお供としてお楽しみください。

羅臼海産(株)

北海道目梨郡羅臼町春日町 58 番地

■TEL 0153-88-1155 ■FAX 0153-88-2440

スモークたらこ



認証第 35 号



羅白の海で大きく育ったすけそうだらの「真子」を使用し、オリジナルのブレンドチップでスモークしました。お食事の一品やお酒のお供としてお楽しみください。

羅白海産(株)

北海道目梨郡羅白町春日町 58 番地

■TEL 0153-88-1155 ■FAX 0153-88-2440

laus (ラウス)



認証第 36 号



世界自然遺産知床半島・羅臼町の知床らうす深層水を 100 %使用し、飲みやすく仕上げました。商品名を産地と同じ発音にしました、羅臼の原料を羅臼で仕上げました飲料水です。

（有）らうす海洋深層水

北海道目梨郡羅臼町春日町 61 番地 1

■TEL 0153-88-5470 ■FAX 0153-88-5484

北海しまえび (ボイル)

認証第 37 号



羅白で水揚げされた北海しまえびを陸揚げ後すぐにボイルしました。塩ゆでしていますのでそのまま殻をむいてお召し上がりください。頭のえびみそも格別の味わいです。

(有)舟木商店

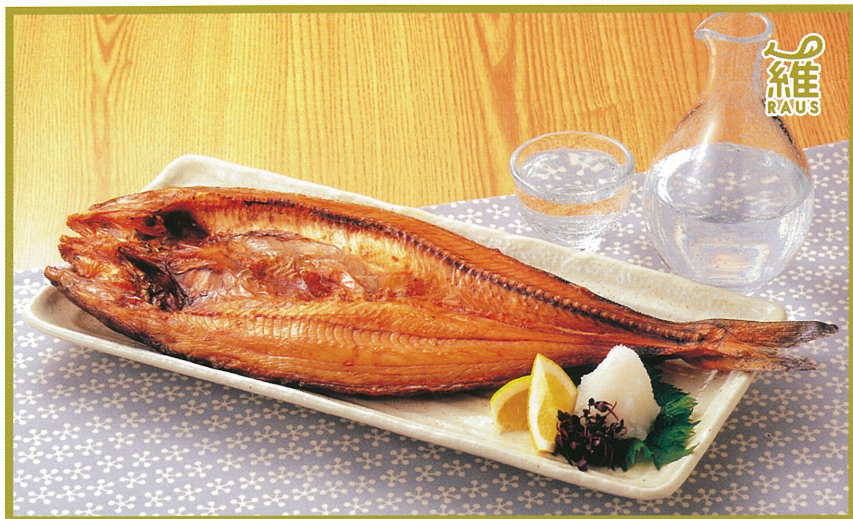
北海道目梨郡羅白町幌萌町 40 番地

■TEL 0153-88-2227 ■FAX 0153-88-2700

知床らうすー一夜干し開きほっけ



認証第 38 号



羅臼のほっけは脂のりのよさと美味しさで知られています。
羅臼の前浜で水揚げされたほっけを塩で味付けし、一夜干し
にしました。

(有)舟木商店

北海道目梨郡羅臼町幌萌町 40 番地

■TEL 0153-88-2227 ■FAX 0153-88-2700

知床らうす無添加無着色多羅子

認証第 43 号



羅白前浜で水揚げされた新鮮なすけそうだらの卵を、無添加・無着色で仕上げました。一般のものと違って見た目の色合いは不揃いですが、安心してお召し上がりいただけます。そのままでも美味しいですが、焼きたらこやあえ物も美味しいです。

(有)舟木商店

北海道目梨郡羅白町幌萌町 40 番地

■TEL 0153-88-2227 ■FAX 0153-88-2700

らうす昆布茶



認証第 45 号



羅白昆布と調味料をブレンドした粉末の昆布茶です。熱いお湯を注ぐだけでお手軽に美味しい昆布茶が味わえます。お吸い物やお茶漬け、お料理にもお使いいただけます。お得な缶入りと使いやすい箱入りがあります(写真は箱入りです)。

丸久佐藤商店

北海道目梨郡羅白町船見町 175 番地 4

■TEL 0153-87-2525 ■FAX 0153-87-2517

地鮭フレーク



認証第 46 号



羅白産秋鮭オスをフィレ加工し、鱗や身色、身質などの観点から厳選したものを「地鮭」として商標登録し製品化しています。生の状態からワンフローズンで処理することで鮭の旨みがたっぷり詰まった原料をフレークにしました。

(有)ヤマニシ西家商店

北海道目梨郡羅白町幌萌町 623 番地 55

■TEL 0153-88-2013 ■FAX 0153-88-1322

ホッケスティック



認証第 47 号



ホッケは羅臼を代表する魚で他の産地と比べて身が厚く脂のりが良いのが特徴です。塩味をつけて骨を取り除き、食べやすいスティック状にカットしています。フライパンやグリルで焼くほか、バター焼きやフライもおすすめてです。

羅臼海産(株)

北海道目梨郡羅臼町春日町 58 番地

■TEL 0153-88-1155 ■FAX 0153-88-2440

低塩宗八カレイ

認証第 51 号



羅白産宗八カレイをインジェクターで塩水加工しました。ふっくらした食感で生臭さも気になりません。ワンフローズン加工で産地ならではの美味しさに仕上がっています。

グリルかフライパンで加熱するほか、唐揚げもおすすめてです。薄味ですのでお好みの味付けでお楽しみください。

(有)ヤマニシ西家商店

北海道目梨郡羅白町幌萌町 623 番地 55

■TEL 0153-88-2013 ■FAX 0153-88-1322

低塩なめたかれい



認証第 52 号



羅白産なめたかれいをインジェクターで塩水加工しました。ふっくらした食感で生臭さも気になりません。ワンフローズン加工で産地ならではの美味しさに仕上がっています。

グリルかフライパンで加熱するほか、唐揚げもおすすめてです。薄味ですのでお好みの味付けでお楽しみください。

(有)ヤマニシ西家商店

北海道目梨郡羅白町幌萌町 623 番地 55

■TEL 0153-88-2013 ■FAX 0153-88-1322

低塩助宗たら

認証第 53 号



羅臼産すけそうだらをインジェクターで塩水加工しました。ふっくらした食感で生臭さも気になりません。ワンフローズン加工で産地ならではの美味しさに仕上がっています。

グリルかフライパンで加熱するほか、フライや汁物もおすす
めです。薄味ですのでお好みの味付けでお楽しみください。

(有)ヤマニシ西家商店

北海道目梨郡羅臼町幌萌町 623 番地 55

■TEL 0153-88-2013 ■FAX 0153-88-1322

ブリのてり焼き

認証第 54 号



羅白産ブリをインジェクターで塩水加工し、てり焼き味に仕上げました。ふっくらした食感で生臭さも気になりません。ワンフロズン加工で産地ならではの美味しさに仕上がっています。

グリルかフライパンで加熱してお召し上がりください。

(有)ヤマニシ西家商店

北海道目梨郡羅白町幌萌町 623 番地 55

■TEL 0153-88-2013 ■FAX 0153-88-1322

ブリの塩麴

認証第 55 号



羅臼産ブリをインジェクターで塩水加工し優しい味わいの塩麴に漬け込みました。ふっくらした食感で生臭さも気になりません。ワンフローズン加工で産地ならではの美味しさに仕上がっています。

グリルかフライパンで加熱してお召し上がりください。

(有)ヤマニシ西家商店

北海道目梨郡羅臼町幌萌町 623 番地 55

■TEL 0153-88-2013 ■FAX 0153-88-1322