

オホーツク
のつけ
野付産
北海道
シママエビ
味

北海道
開拓
おかし



北葉楼



◎通販・カタログのご請求は

お電話から(9:00~17:00)

フリーコール ☎0120-700-752

パソコンから

www.kitakaro.com

お問い合わせは

北海道砂川市西1条北19丁目2番1号

フリーコール 0120-700-752

幻の北海シマエビの 味わいをおかきに。

オホーツク野付尾岱沼(おだいとう)では、
船のスクリユでエビの住処アマモ場を傷つけないよう、
帆掛舟による『打瀬網(うたせあみ)漁法』を

一〇〇年以上にわたり、北海道で唯一守り続けています。

風まかせ、潮まかせの自然漁法であり、

しかも漁期が夏と秋の各一カ月と非常に短いため、
獲れる量がごくわずかに限られています。

餌を使わない漁法なので、

エビ本来の香りと天然の旨みが生きています。

非常に希少な北海シマエビを

お餅にまぜて、一週間かけておつくりします。



打瀬舟漁

