

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](http://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

