

北海道
開拓おろし



オホーツク野付産^{のつけ}

北海道シママエビ味



北菓楼



◎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、船のスクリユーで
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』を二〇〇
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二カ
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



野付半島



オホーツク海