

北海道  
開拓おろし



オホーツク野付産<sup>のつけ</sup>

北海道シマエビ味



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](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