

昆布海藻によりヘルシーライフを演出する

株式会社

と ひら こん ぶ かい そう
都平昆布海藻

業務用商品カタログ

私たちは、昆布の旨みを最大限に引き出す

伝統の技術、経験を持っております。

最新の設備で衛生面や作業工程を管理しつつも、

最終的に“職人の目”で仕上がりを厳しく確認。

お客様に安心・安全にお使いいただける商品を作り

お届けするために、志をもって挑戦し続けております。

食品メーカー様の原料供給

外食産業様への原料供給

学校給食様への原料供給

一 東京地区では珍しい昆布原料問屋と自社加工工場を持っています。

～自社工場の特質を生かした小ロット製造、小口配送体制を持っております。～

二 昆布海藻の目利きです。

～伝統と経験に基づくエキスパートです。～

三 資源的に不足傾向にある海藻を安定供給する機能を持っています。

～明治より産地と直結した原料の仕入れ機能を持っています。～

四 味付け、ブレンドミックスなど特殊な加工ができます。

～新機能を持つ機械により佃煮、汐昆布などの特殊加工も行っております。～

会社概要

(平成26年7月1日現在)

名称	株式会社 都平昆布海藻
創業	明治36年(1903年)
所在地	〒338-0835 埼玉県さいたま市桜区道場2-13-32
電話	048-854-6110(代表) [FAX] 048-855-0318
所属団体	(社)日本昆布協会、日本わかめ協会、東京都食品卸同業会
取引銀行	埼玉りそな銀行 浦和中央支店 足利銀行 浦和支店 三菱東京UFJ銀行 浦和支店
資本金	1,000万円
事業内容	海藻・海産物の製造加工・販売・輸入。関東、甲信越を中心とした、給食、製造工場等の原料加工、小売取材の製造、販売。
代表者	都平浩司

沿革

水戸藩の商港、那珂湊港にて海産物、近世における那珂湊港は東北の玄関口として東の界と言われる程の繁栄を見せていたが、明治に入ると、鉄道の発達により、商港として機能は衰退を始め、東京の昆布問屋、横井昆布海藻と提携(以後、合併)をして商圏を東京に移した。

〈明治36年〉

明治33年に発足した重要物産同業組合法の制定に伴い、東京護国寺にて横井昆布海藻として海藻業を創業。戦後、荒川区尾久に移転する。

〈昭和60年〉

株式会社トヒラとして浦和工場が独立採算企業となる。

〈平成19年〉

加工工場完成



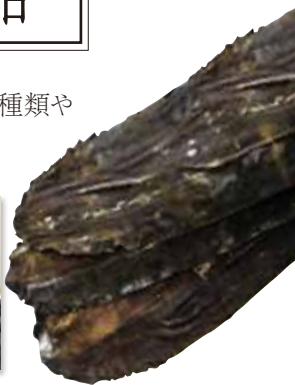
本社外観

創業時より産地直結にて昆布を調達。 種類豊富な海藻をいつでも取り揃えております。

安定した原材料と、最新加工機を備えた安心の自社工場で、
お客様の様々なご要望にお応えいたします。

だし昆布商品

各産地別の昆布を厳選し、様々な種類や
サイズをご用意しております。



刻み昆布商品

刻み、角切、おでん、とろろ等、
お客様のニーズにあった
刻み昆布をご用意しております。



加工商品

昔ながらの道具や最新加工機器など使用し、
商品の個性によって柔軟に対応。
バラエティ豊かなラインナップを取り揃えています。



わかめ・ひじき商品

厳選された原料を、国内はもちろん、
海外まで幅広く取り揃えています。



昆布のエキスパート「都平」だからこそできる安全・安心の商品。
私たちは、これからもお客様の“笑顔”と“感動”を創造してまいります。



昭和40年頃の工場風景

当社は東京地区では珍しくなった、昔ながらの昆布問屋の
機能と、創業111年の伝統で培った加工の技術と最新の設備
を活用して、昆布だけでなく、わかめ、ひじきなどの海藻等
を使った味付けした製品、そして昆布の加工乾燥技術を応用した
乾燥野菜、更には独自技術で培った各種粉末の製造をして
おります。昆布海藻の専門業者として古くて新しいご提案が
出来るものと考えております。
貴社からのご相談、ご注文をお待ちしております。



◆昆布のことなら、まずは「都平」までご相談ください。

TEL. **048-854-6110** (代)

FAX.

048-855-0318

担当:

株式会社 都平昆布海藻 〒338-0835 埼玉県さいたま市桜区道場2-13-32

都平昆布海藻ホームページ <http://www.tohira.com>

日高系昆布



日高昆布は、**柔らかく味が濃く**醤油やみりんなどの調味料にも良くあう昆布です。

日高昆布 一等

GDH-01



卸 値 / 円

J A N	4967085110108
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W360×D:100×H:700
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

日高昆布の一番柔らかく、だしの出るよい箇所を使用しました。

日高昆布 三等

GDH-02



卸 値 / 円

J A N	4967085114038
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W360×D:100×H:700
賞味期限	547 日
保存方法	高温多湿を避け常温

日高昆布のサイズも揃った定番商品です。迷ったらコレをお勧めします。

日高昆布 四等

GDH-03



卸 値 / 円

J A N	4967085118609
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W340×D:100×H:700
賞味期限	547 日
保存方法	高温多湿を避け常温

日高昆布の肉厚な部分のサイズ不揃いタイプです。お徳用品です。

日高昆布 徳用

GDH-04



卸 値 / 円

J A N	4967085113697
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W340×D:100×H:700
賞味期限	547 日
保存方法	高温多湿を避け常温

日高昆布のサイズ不揃いタイプです。お徳用品です。

利尻系昆布



利尻昆布は、**塩味が利いた濃**いだしが出ます。煮汁を合わせ使用だしが人気です。

利尻昆布 一等

GDRI-01



卸 値 / 円

J A N	4967085114199
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W360×D:100×H:700
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

利尻昆布の希少な一等品です。プロの料理人に人気の昆布です。

利尻昆布 三等

GDRI-02



卸 値 / 円

J A N	4967085113710
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W360×D:100×H:700
賞味期限	547 日
保存方法	高温多湿を避け常温

一等より昆布の幅、厚み、長さが変わりますが、良いだしが取れる事には変わりありません。

利尻昆布 四等

GDRI-03



卸 値 / 円

J A N	4967085114649
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W340×D:100×H:700
賞味期限	547 日
保存方法	高温多湿を避け常温

利尻昆布のサイズ不揃いタイプです。お徳用品です。

利尻昆布(耳)

GDRI-04



卸 値 / 円

J A N	4967085114878
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W360×D:150×H:700
賞味期限	547 日
保存方法	高温多湿を避け常温

利尻昆布を成形するときに出る切れ端(耳)の部分を集めた、お徳なだし取り用昆布です。

だし昆布等級別の説明

当カタログP3~P4「だし昆布」では、昆布の等級を色表示しております。

一等

二等

三等

四等

その他(徳用等)

※部位については下部の「昆布の部位と等級」をご参照ください。

吉岡昆布

GDRI-05



卸 値 / 円

J A N	4967085125911
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W360×D:100×H:700
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

利尻昆布に近い種類で、味も同じようなだし感です。

都平のオススメ



「吉岡昆布」は、道南に位置する福島吉岡が産地。味が利尻昆布に近いので、お求めやすい「吉岡昆布」に近年人気が集まっています。

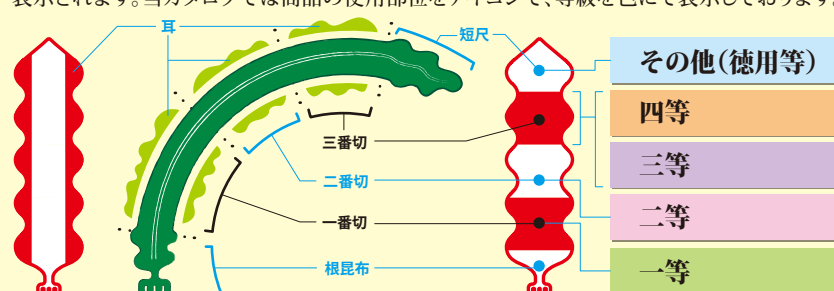
◆昆布の産地と銘柄

産地により味わいが違う昆布は、その銘柄によって料理への使われ方も違います。



◆昆布の部位と等級

同じ産地の同じ種類の昆布でも部位や成長度合い、傷の有無、色目などによって選別され、等級表示されます。当カタログでは商品の使用部位をアイコンで、等級を色にて表示しております。



道南系昆布



真昆布は旨味の相乗効果により、他の食材の味を引き立てる効果を持っています。クセの無い味におすまし、そばなどにも使われます。

元揃真昆布

GDM-01



卸 値 / 円

J A N	4967085112973
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W360×D:150×H:700
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

高級真昆布を、手間を惜まず一枚一枚伸ばした「のし加工」を施しています。

業務用出し昆布

GDM-02



卸 値 / 円

J A N	4967085113048
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W360×D:150×H:700
賞味期限	547 日
保存方法	高温多湿を避け常温

のし加工する手間を省き、高級な真昆布をお買得な商品として作りました。

北海道産真昆布根昆布

GDM-03



卸 値 / 円

J A N	4967085126345
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D:100×H:400
賞味期限	547 日
保存方法	高温多湿を避け常温

濃い味がでる根昆布をふんだんに使ってだしが取れます。

天然真昆布(耳)

GDM-04



卸 値 / 円

J A N	4967085113598
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W360×D:100×H:700
賞味期限	547 日
保存方法	高温多湿を避け常温

高級な真昆布を成形するときに出る切れ端(耳)の部分を集めた、お徳なだし取り用昆布です。

羅臼系昆布



知床半島に降った豊富な雨が海峡に流れ込み、ミネラル豊富な土壌で育まれた羅臼昆布は、甘みの強い濃厚なだしが取れます。北海道の中でも最高級のだし昆布です。

羅臼昆布 一等

GDRA-01



卸 値 / 円

J A N	4967085118784
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W340×D:100×H:700
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

羅臼昆布の希少な一等品です。甘みがありコクのある最高級のだしを求める方へ。

羅臼昆布 三等

GDRA-02



卸 値 / 円

J A N	4967085122958
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W340×D:100×H:700
賞味期限	547 日
保存方法	高温多湿を避け常温

一等より昆布の幅、厚み、長さが変わりますが、変わらず濃厚な味を楽しめます。

羅臼昆布 徳用

GDRA-03



卸 値 / 円

J A N	4967085124839
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W340×D:100×H:700
賞味期限	547 日
保存方法	高温多湿を避け常温

羅臼昆布のサイズ不揃いタイプです。お徳用品です。

羅臼昆布(耳)

GDRA-04



卸 値 / 円

J A N	4967085114861
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W300×D:120×H:570
賞味期限	547 日
保存方法	高温多湿を避け常温

羅臼昆布を成形するときに出る切れ端(耳)の部分を集めた、お徳なだし取り用昆布です。

だし昆布等級別の説明

当カタログP3～P4「だし昆布」では、昆布の等級を色表示しております。

一等

二等

三等

四等

その他(徳用等)

※部位については下部の「昆布の部位と等級」をご参照ください。

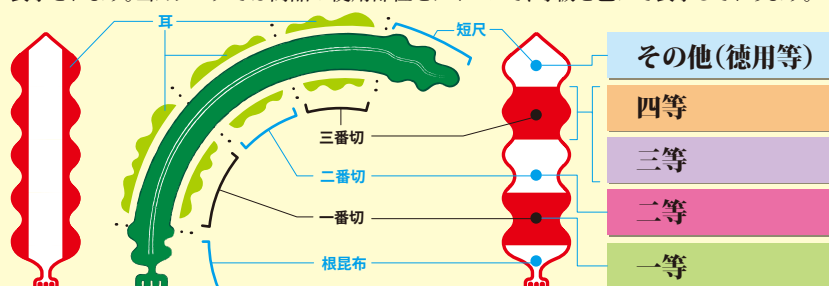
◆昆布の産地と銘柄

産地により味わいが違う昆布は、その銘柄によって料理への使われ方も違います。



◆昆布の部位と等級

同じ産地の同じ種類の昆布でも部位や成長度合い、傷の有無、色目などによって選別され、等級表示されます。当カタログでは商品の使用部位をアイコンで、等級を色にて表示しております。



釧路刻み



釧路刻み昆布(A)1mm

GKIK-01

卸 値 / 円

J A N	4967085101335
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W:250×D:100×H:380
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

釧路刻み昆布(N)1mm

GKIK-02

卸 値 / 円

J A N	4967085112508
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W:250×D:100×H:380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

釧路刻み昆布(W)1mm

GKIK-03

卸 値 / 円

J A N	4967085118258
容 量	1kg
入 り 数	15
商品寸法	W:250×D:100×H:380
賞味期限	180日
保存方法	5℃以下の冷蔵

釧路刻み昆布(N)1mm×30mm

GKIK-04

卸 値 / 円

J A N	4967085120992
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W:250×D:100×H:380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

刻み昆布タイプ別の説明

●乾燥度合い

(A)……乾燥タイプ

昆布を醸造酢に漬け込み裁断。後に天日や乾燥機にかけて水分を無くし、カリカリ状に仕上げたタイプとなります。

(N)……ナチュラルタイプ

昆布を醸造酢に漬け込み裁断。天日や乾燥機にかけて、半ウエット状に仕上げたタイプ。

※常温でお届けしますが、保存は冷蔵にてお願いします。

(W)……ウエットタイプ

昆布を醸造酢に漬け込み裁断した、ウエット状に仕上げたタイプとなります。

●形状

(L)……ロングタイプ

昆布の幅を長く仕上げています。

(E)……エコノミータイプ

お求めやすい徳用商品です。

釧路刻み昆布(E)1mm

GKIK-05

卸 値 / 円

J A N	4967085121913
容 量	1kg
入 り 数	15
商品寸法	W:250×D:100×H:380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

釧路刻み昆布(L)1mm

GKIK-06

卸 値 / 円

J A N	4967085123535
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W:250×D:100×H:380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

釧路刻み昆布(A)2mm

GKIK-07

卸 値 / 円

J A N	4967085127106
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W:250×D:100×H:380
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

釧路刻み昆布(N)2mm

GKIK-08

卸 値 / 円

J A N	4967085124075
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W:250×D:100×H:380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

釧路刻み昆布(N)2mm×30mm

GKIK-09

卸 値 / 円

J A N	4967085127113
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W:250×D:100×H:380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

釧路刻み昆布(A)3mm

GKIK-10

卸 値 / 円

J A N	4967085127120
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W:250×D:100×H:380
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

釧路刻み昆布(N)3mm

GKIK-11

卸 値 / 円

J A N	4967085118395
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W:250×D:100×H:380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

日高刻み



日高刻み昆布(A)1mm

GKIH-01

卸 値 / 円

J A N	4967085127137
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W:250×D:100×H:380
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

日高刻み昆布(N)1mm

GKIH-02

卸 値 / 円

J A N	4967085121098
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W:250×D:100×H:380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

日高刻み昆布(N)3mm

GKIH-03

卸 値 / 円

J A N	4967085127144
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W:250×D:100×H:380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

日高細切刻み昆布0.3mm×10mm

GKIH-04

卸 値 / 円

J A N	4967085115752
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W:250×D:100×H:380
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

◆カット加工サイズ一覧<1>

※原寸大

1mm	▼1mm	▼1mm×30mm	▼1mm×3mm	▼1mm L
2mm	▼2mm	▼2mm×15mm		
3mm	▼3mm	▼3mm×30mm	▼3mm×10mm	
0.5mm	▼0.5mm		▼0.5mm×10mm	

道南刻み



道南刻み昆布(A)1mm

GKID-01

卸 値 /	円
J A N	4967085127151
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D100×H380
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

道南刻み昆布(A)2mm×15mm

GKID-02

卸 値 /	円
J A N	4967085127168
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D100×H380
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

道南刻み昆布(A)2mm×30mm

GKID-03

卸 値 /	円
J A N	4967085127175
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D100×H380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

がごめ刻み昆布 (A) 1mm

GKID-04

卸 値 /	円
J A N	4967085123290
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D100×H380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

松前・納豆



松前昆布(A)1mm

GKIM-01

卸 値 /	円
J A N	4967085104909
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W300×D100×H480
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

松前昆布(N)1mm

GKIM-02

卸 値 /	円
J A N	4967085124037
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D100×H380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

納豆昆布

GKIM-03

卸 値 /	円
J A N	4967085125607
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D100×H380
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

松前昆布(N)1mm(ねこ足)

GKIM-04

卸 値 /	円
J A N	4967085126215
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D100×H380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

根昆布・特殊加工



北海道根昆布S1

GKIN-01

卸 値 /	円
J A N	4967085127182
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D50×H380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

刻み昆布 1mm S5

GKIN-02

卸 値 /	円
J A N	4967085126581
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D50×H380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

根昆布刻み (N)1mm

GKIN-03

卸 値 /	円
J A N	4967085127199
容 量	1kg
入 り 数	15
商品寸法	W250×D50×H380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

輸入昆布



業務用刻み昆布 (A) 1mm

GKIY-01

卸 値 /	円
J A N	4967085118319
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W300×D100×H480
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

業務用刻み昆布 (W) 1mm

GKIY-02

卸 値 /	円
J A N	4967085117961
容 量	1kg
入 り 数	15
商品寸法	W250×D80×H380
賞味期限	180日
保存方法	冷蔵にて保管

業務用刻み昆布 (W) 1mm×30mm

GKIY-03

卸 値 /	円
J A N	4967085118838
容 量	1kg
入 り 数	15
商品寸法	W250×D100×H380
賞味期限	180日
保存方法	冷蔵にて保管

◆カット加工サイズ一覧<1>

※原寸大

1mm	▼1mm	▼1mm×30mm	▼1mm×3mm	▼1mm L
2mm	▼2mm	▼2mm×15mm		
3mm	▼3mm	▼3mm×30mm	▼3mm×10mm	
0.5mm	▼0.5mm		▼0.5mm×10mm	

角切昆布



角切昆布2cm角

GKIK-01

卸 値 /	円
J A N	4967085112591
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D50×H380
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

角切昆布1cm角

GKK1-02

卸 値 /	円
J A N	4967085117145
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D50×H380
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

釧路角切昆布4cm×5cm

GKK1-03

卸 値 /	円
J A N	4967085125270
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W300×D80×H480
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

お鍋用昆布

GKK1-04

卸 値 /	円
J A N	4967085127205
容 量	200g
入 り 数	20×2
商品寸法	W200×D80×H280
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

ボイル刻み昆布



ボイル刻み昆布 1kg

GKIB-01

卸 値 /	円
J A N	4967085127212
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W300×D80×H480
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

ボイル刻み昆布 300g

GKIB-02

卸 値 /	円
J A N	4967085125645
容 量	300g
入 り 数	20×2
商品寸法	W250×D50×H380
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

ボイル刻み昆布 K 100g

GKIB-03

※学校給食向

卸 値 /	円
J A N	4967085118999
容 量	100g
入 り 数	20×2
商品寸法	W155×D30×H230
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

おでん昆布



結びおでん昆布13cm(半生)

GKIO-01

卸 値 /	円
J A N	4967085115097
容 量	1kg
入 り 数	15
商品寸法	W250×D100×H380
賞味期限	180日
保存方法	冷蔵にて保管

釧路結びおでん昆布 1kg

GKIO-02

卸 値 /	円
J A N	4967085114489
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W350×D80×H570
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

釧路結びおでん昆布 200g

GKIO-03

卸 値 /	円
J A N	4967085110214
容 量	200g
入 り 数	20×2
商品寸法	W200×D80×H280
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

結びおでん昆布 K 100g

GKIO-04

※学校給食向

卸 値 /	円
J A N	4967085116773
容 量	100g
入 り 数	30×2
商品寸法	W155×D30×H230
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

とろろ昆布



とろろ昆布 1kg

GKIT-01

卸 値 /	円
J A N	4967085101786
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W300×D80×H390
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

無添加とろろ昆布

GKIT-02

卸 値 /	円
J A N	4967085101670
容 量	200g
入 り 数	25
商品寸法	W200×D40×H280
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

ぱらぱらとろろ昆布 K

GKIT-03

※学校給食向

卸 値 /	円
J A N	4967085126444
容 量	100g
入 り 数	30×2
商品寸法	W155×D30×H230
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

とろろ昆布 K

GKIT-04

※学校給食向

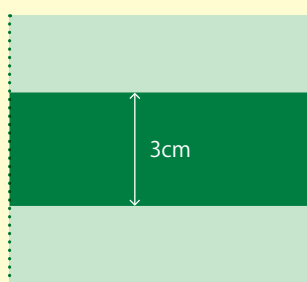
卸 値 /	円
J A N	4967085118777
容 量	100g
入 り 数	30×2
商品寸法	W155×D30×H230
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

◆カット加工サイズ一覧<2> ※原寸大(一部除く)

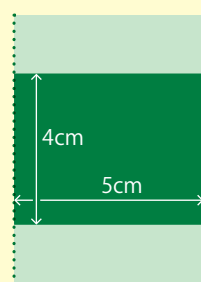
▼6mm×30mm

▼角切昆布
2cm角▼角切昆布
1cm角▼中国産角切昆布
1.5cm角

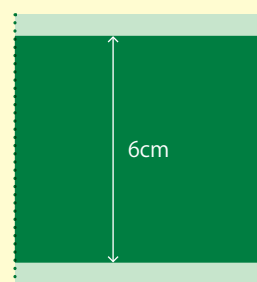
▼道南3cmカット



▼釧路角切 4cm×5cm



▼日高昆布 6cmカット



※こちらの枠内は、50%縮小で表示しております。

松前いか



松前いか 1kg

GKAI-01

卸 値 /	円
J A N	4967085104916
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D50×H380
賞味期限	180日
保存方法	高温多湿を避け常温

松前いか 200g

GKAI-02

卸 値 /	円
J A N	4967085111334
容 量	200g
入 り 数	10×4
商品寸法	W200×D60×H280
賞味期限	180日
保存方法	高温多湿を避け常温

切りいか

GKAI-03

卸 値 /	円
J A N	4967085111111
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D50×H380
賞味期限	180日
保存方法	高温多湿を避け常温

汐こんぶ



無添加汐昆布 1kg

GKAS-01

卸 値 /	円
J A N	44967085116636
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D80×H380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

無添加汐昆布 K 100g

GKAS-02 ※学校給食向

卸 値 /	円
J A N	4967085117572
容 量	100g
入 り 数	30×2
商品寸法	W155×D80×H220
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

細切汐昆布 1kg

GKAS-03

卸 値 /	円
J A N	4967085116292
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D100×H380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

細切汐昆布 K 100g

GKAS-04 ※学校給食向

卸 値 /	円
J A N	4967085115288
容 量	100g
入 り 数	30×2
商品寸法	W155×D80×H220
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

粉末



北海道産昆布粉末 1kg

GKAF-01

卸 値 /	円
J A N	4967085118906
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D40×H380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

北海道産昆布粉末 500g

GKAF-02

卸 値 /	円
J A N	4967085119811
容 量	500g
入 り 数	10×2
商品寸法	W200×D30×H280
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

粉末御昆布

GKAF-03

卸 値 /	円
J A N	4967085112430
容 量	120g
入 り 数	20×2
商品寸法	W155×D20×H220
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温



国産煮干粉末 1kg

GKAF-04

卸 値 /	円
J A N	4967085127229
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D40×H380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

国産煮干粉末 500g

GKAF-05

卸 値 /	円
J A N	4967085126376
容 量	500g
入 り 数	10×2
商品寸法	W200×D30×H280
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

国産椎茸粉末 1kg

GKAF-06

卸 値 /	円
J A N	4967085124679
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W300×D: 80×H:480
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

国産椎茸粉末 500g

GKAF-07

卸 値 /	円
J A N	4967085126918
容 量	400g
入 り 数	10×2
商品寸法	W200×D30×H280
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

カット
わかめ

<国産・輸入>



国産カットわかめ 500g

GKCW-01

卸 値 /	円
J A N	4967085111372
容 量	500g
入 り 数	10
商品寸法	W250×D60×H380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

国産カットわかめ 200g

GKCW-02

卸 値 /	円
J A N	4967085111143
容 量	200g
入 り 数	30×2
商品寸法	W200×D70×H280
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

鳴門産カットわかめ 500g

GKCW-03

卸 値 /	円
J A N	4967085126727
容 量	500g
入 り 数	10
商品寸法	W250×D60×H380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

鳴門産カットわかめ 200g

GKCW-04

卸 値 /	円
J A N	4967085127236
容 量	200g
入 り 数	30
商品寸法	W200×D70×H280
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

韓国産カットわかめ 500g

GYCW-01

卸 値 /	円
J A N	4967085116377
容 量	500g
入 り 数	10×2
商品寸法	W250×D60×H380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

韓国産カットわかめ 200g

GYCW-02

卸 値 /	円
J A N	4967085116360
容 量	200g
入 り 数	30×2
商品寸法	W200×D70×H280
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

中国産カットわかめ 1kg

GYCW-03

卸 値 /	円
J A N	4967085113703
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W340×D80×H485
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

中国産カットわかめ 500g

GYCW-04

卸 値 /	円
J A N	4967085101793
容 量	500g
入 り 数	10×3
商品寸法	W000×D: 00×H000
賞味期限	550日
保存方法	高温多湿を避け常温

中国産カットわかめ 200g

GYCW-05

卸 値 /	円
J A N	4967085116988
容 量	200g
入 り 数	20×3
商品寸法	W000×D: 00×H000
賞味期限	550日
保存方法	高温多湿を避け常温

生わかめ

<国産・輸入>



三陸産生わかめ 1kg

GKNW-01

卸 値 /	円
J A N	4967085111419
容 量	1kg
入 り 数	15
商品寸法	W250×D60×H380
賞味期限	180日
保存方法	5℃以下の冷蔵

三陸産生わかめ 500g

GKNW-02

卸 値 /	円
J A N	4967085127243
容 量	500g
入 り 数	20
商品寸法	W200×D70×H280
賞味期限	180日
保存方法	5℃以下の冷蔵

鳴門産生わかめ

GKNW-03

卸 値 /	円
J A N	4967085111174
容 量	1kg
入 り 数	12
商品寸法	W260×D40×H390
賞味期限	180日
保存方法	5℃以下の冷蔵

三陸産細切生わかめ(細)

GKNW-04

卸 値 /	円
J A N	4967085116926
容 量	1kg
入 り 数	15
商品寸法	W200×D70×H280
賞味期限	180日
保存方法	5℃以下の冷蔵

鳴門産細切生わかめ

GKNW-05

卸 値 /	円
J A N	4967085127311
容 量	1kg
入 り 数	15
商品寸法	W200×D70×H280
賞味期限	180日
保存方法	5℃以下の冷蔵

韓国産生わかめ 1kg

GYNW-01

卸 値 /	円
J A N	4967085117060
容 量	1kg
入 り 数	15
商品寸法	W250×D60×H380
賞味期限	180日
保存方法	5℃以下の冷蔵

韓国産生わかめ 500g

GYNW-02

卸 値 /	円
J A N	4967085117053
容 量	500g
入 り 数	20
商品寸法	W200×D70×H280
賞味期限	180日
保存方法	5℃以下の冷蔵

中国産生わかめ 1kg

GYNW-03

卸 値 /	円
J A N	4967085116032
容 量	1kg
入 り 数	15
商品寸法	W250×D60×H380
賞味期限	180日
保存方法	5℃以下の冷蔵

中国産生わかめ 500g

GYNW-04

卸 値 /	円
J A N	4967085127250
容 量	500g
入 り 数	20
商品寸法	W200×D70×H280
賞味期限	180日
保存方法	5℃以下の冷蔵

中国産細切生わかめ(細)

GYNW-05

卸 値 /	円
J A N	4967085116049
容 量	1kg
入 り 数	15
商品寸法	W200×D70×H280
賞味期限	180日
保存方法	5℃以下の冷蔵

◆わかめの産地

国内のわかめの産地は、右図の赤い箇所にて採取されています。この内、岩手と宮城の2県で全国の生産高の70%近く占めています。海外からは、中国および韓国から輸入されています。

鳴門わかめ

関西地区では特に好まれています。三陸産に比べやや肉は薄い腰があり食感がよい。

三陸わかめ

わかめの中で、一番肉厚で味がある。色は濃い緑色、食べると葉に腰があり、食感が良い。

◆わかめの部位と特長

葉体(ようたい)

ふだん食べられている葉の部分です。みそ汁、酢の物、サラダなど一般的に食されている部分です。

芽株(めかぶ)

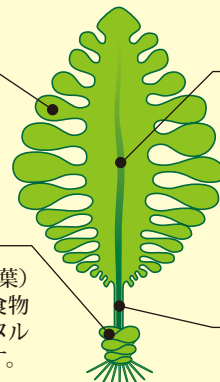
わかめのミミと呼ばれる(胞子葉)根元の部位で、わかめの芽。食物繊維・ミネラル・EPAが豊富でヌルヌルした食感が好まれています。

中芯(なかしん)

わかめの真ん中を通っている「茎」にあたる部分。「茎わかめ」はこの部分にあたります。コリコリとした歯ごたえが良く、サラダや炒め物等に最適です。(太切、剣山、サラダ切りと刻み加工があります。)

元茎(もとくき)

佃煮等々に使用されます。



ひじき

〈国産・輸入〉

天然ひじき(長崎産) 1kg
GKH-01

卸 値 /	円
J A N	4967085111235
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D80×H380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

天然ひじき 80g
GKH-02

卸 値 /	円
J A N	4967085127267
容 量	80g
入 り 数	20×2
商品寸法	W160×D20×H230
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

国産ひじき 1kg
GKH-03

卸 値 /	円
J A N	4967085127274
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D80×H380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

国産ひじき K 100g
GKH-04 ※学校給食向

卸 値 /	円
J A N	4967085127281
容 量	100g
入 り 数	30×2
商品寸法	W155×D30×H230
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

国産長ひじき 1kg
GKH-05

卸 値 /	円
J A N	4967085124518
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W360×D100×H600
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

国産長ひじき 500g
GKH-06

卸 値 /	円
J A N	4967085118975
容 量	500g
入 り 数	10
商品寸法	W260×D70×H390
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

韓国産芽ひじき 1kg
GYH-01

卸 値 /	円
J A N	4967085127298
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W250×D80×H380
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

韓国産芽ひじき K 100g
GYH-02 ※学校給食向

卸 値 /	円
J A N	4967085126741
容 量	100g
入 り 数	30×2
商品寸法	W155×D30×H230
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

韓国産長ひじき 1kg
GYH-03

卸 値 /	円
J A N	4967085127304
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W360×D100×H600
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

韓国産長ひじき 500g
GYH-04

卸 値 /	円
J A N	4967085112133
容 量	500g
入 り 数	10
商品寸法	W260×D70×H390
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

中国産芽ひじきグリーン
GYH-05

卸 値 /	円
J A N	4967085117374
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W280×D60×H395
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

中国産芽ひじき
GYH-06

卸 値 /	円
J A N	4967085115592
容 量	300g
入 り 数	30×2
商品寸法	W190×D50×H270
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

中国産長ひじき
GYH-07

卸 値 /	円
J A N	4967085119224
容 量	1kg
入 り 数	10
商品寸法	W360×D100×H600
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

サラダ

学校給食用 海藻サラダ
GS-01

卸 値 /	円
J A N	4967085118753
容 量	100g
入 り 数	10×4
商品寸法	W165×D60×H260
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

海藻サラダ(マリナバスケット)
GS-02

卸 値 /	円
J A N	4967085119859
容 量	100g
入 り 数	10×4
商品寸法	W165×D60×H260
賞味期限	547日
保存方法	高温多湿を避け常温

海藻サラダ(バラエティミックス)
GS-03

卸 値 /	円
J A N	4967085119279
容 量	100g
入 り 数	10×4
商品寸法	W165×D60×H260
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

赤桜草
GS-04

卸 値 /	円
J A N	4967085116520
容 量	100g
入 り 数	20×2
商品寸法	W200×D70×H280
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

青桜草
GS-05

卸 値 /	円
J A N	4967085116742
容 量	100g
入 り 数	20×2
商品寸法	W200×D70×H280
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿を避け常温

◆ひじきの産地

国内のひじきの産地は、長崎・千葉・三重県が有名ですが、右図の赤い箇所にて採取されています。
また、外国からは韓国産が多く、最近では中国からも輸入されています。
国産ひじきは100%天然ものです。
韓国・中国のひじきは、ほぼ養殖をおこなっています。



◆ひじきの部位と特長

芽ひじき (Sサイズ)
芽ひじきは、別名「姫ひじき」「米ひじき」とも呼ばれ、ひじきの葉の部分の事です。
長ひじきに比べ、食べ応えには欠けますが、水で早く戻すことができ、炒め物や煮物に使用する際、ほかの食材と絡みやすく使いやすいのが特徴です。

**中荒ひじき (Mサイズ)**

長ひじきの短い部分を中荒(ちゅうあら)ひじきと呼ばれます。

長ひじき (Lサイズ)

長ひじきは、茎ひじきとも呼ばれ、その名の通りひじきの茎の部分の事です。
長ひじきは、ボリュームがあり、歯ごたえが良いのが特徴です。

部門	商品名	JANコード	カタログナンバー	入り数	単位	卸値
だし 昆 布	日高昆布 ①	4967085110108	GDH-01	1kg×10	KG	
	日高昆布 ②	4967085118326	-	1kg×10	KG	
	日高昆布 ③	4967085114038	GDH-02	1kg×10	KG	
	日高昆布 ④	4967085118609	GDH-03	1kg×10	KG	
	日高昆布 徳用	4967085113697	GDH-04	1kg×10	KG	
	利尻昆布 ①	4967085114199	GDRI-01	1kg×10	KG	
	利尻昆布 ③	4967085113710	GDRI-02	1kg×10	KG	
	利尻昆布 ④	4967085114649	GDRI-03	1kg×10	KG	
	利尻昆布 耳	4967085114878	GDRI-04	1kg×10	KG	
	吉岡昆布	4967085125911	GDRI-05	1kg×10	KG	
	あつば昆布 ③	4967085122194	-	1kg×10	KG	
	あつば昆布 徳用	4967085123405	-	1kg×10	KG	
	お料理用頭昆布(長根昆布)	4967085114496	-	1kg×10	KG	
	お料理用頭昆布(短根昆布)	4967085113055	-	1kg×10	KG	
	釧路昆布元1等	4967085113468	-	1kg×10	KG	
	元揃真昆布	4967085112973	GDM-01	1kg×10	KG	
	業務用出し昆布	4967085113048	GDM-02	1kg×10	KG	
	北海道産真昆布根昆布	4967085126345	GDM-03	1kg×10	KG	
	天然真昆布 耳	4967085113598	GDM-04	1kg×10	KG	
	羅臼昆布 ①	4967085118784	GDRA-01	1kg×10	KG	
	羅臼昆布 ③	4967085122958	GDRA-02	1kg×10	KG	
	羅臼昆布 徳用	4967085124839	GDRA-03	1kg×10	KG	
	羅臼昆布 耳	4967085114861	GDRA-04	1kg×10	KG	
	出し昆布C	4967085115035	-	1kg×10	KG	
	出し昆布(韓国産)	4967085116063	-	1kg×10	KG	
	出し昆布(韓国産)K	4967085122200	-	1kg×10	KG	
	日高昆布	4967085115714	-	100g×30×2	PC	
	日高出し昆布(ロング)	4967085111242	-	100g×10×6	PC	
	中華御昆布	4967085117695	-	500g×20×2	PC	
刻 み 昆 布	釧路刻み昆布 (A) 1mm	4967085101335	GKIK-01	1kg×10	KG	
	釧路刻み昆布 (N) 1mm	4967085112508	GKIK-02	1kg×10	KG	
	釧路刻み昆布 (W) 1mm	4967085118258	GKIK-03	1kg×15	KG	
	釧路刻み昆布 (N) 1mm×30mm	4967085120992	GKIK-04	1kg×10	KG	
	釧路刻み昆布 (E) 1mm	4967085121913	GKIK-05	1kg×15	KG	
	釧路刻み昆布 (L) 1mm	4967085123535	GKIK-06	1kg×10	KG	
	釧路刻み昆布 (A) 2mm	4967085127106	GKIK-07	1kg×10	KG	
	釧路刻み昆布 (N) 2mm	4967085124075	GKIK-08	1kg×10	KG	
	釧路刻み昆布 (N) 2mm×30mm	4967085127113	GKIK-09	1kg×10	KG	
	釧路刻み昆布 (A) 3mm	4967085127120	GKIK-10	1kg×10	KG	
	釧路刻み昆布 (N) 3mm	4967085118395	GKIK-11	1kg×10	KG	
	日高刻み昆布 (A) 1mm	4967085127137	GKIH-01	1kg×10	KG	
	日高刻み昆布 (N) 1mm	4967085121098	GKIH-02	1kg×10	KG	
	日高刻み昆布 (N) 3mm	4967085127144	GKIH-03	1kg×10	KG	
	日高細切刻み昆布 0.3mm×10mm	4967085115752	GKIH-04	1kg×10	KG	
	道南刻み昆布 (A) 1mm	4967085127151	GKID-01	1kg×10	KG	
	道南刻み昆布 (A) 2mm×15mm	4967085127168	GKID-02	1kg×10	KG	
	道南刻み昆布 (A) 2mm×30mm	4967085127175	GKID-03	1kg×10	KG	
	がごめ刻み昆布 (A) 1mm	4967085123290	GKID-04	1kg×10	KG	
	松前昆布 (A) 1mm	4967085104909	GKIM-01	1kg×10	KG	
	松前昆布 (N) 1mm	4967085124037	GKIM-02	1kg×10	KG	

部門	商品名	JANコード	カタログナンバー	入り数	単位	卸値
刻 み 昆 布	納豆昆布	4967085125607	GKIM-03	1kg×10	KG	
	松前昆布 (N) 1mm(ねこ足)	4967085126215	GKIM-04	1kg×10	KG	
	北海道根昆布 S1	4967085127182	GKIN-01	1kg×10	KG	
	刻み昆布 1mm S5	4967085126581	GKIN-02	1kg×10	KG	
	根昆布刻み (N) 1mm	4967085127199	GKIN-03	1kg×15	KG	
	業務用刻み昆布 (A) 1mm	4967085118319	GKIY-01	1kg×10	KG	
	業務用刻み昆布 (W) 1mm	4967085117961	GKIY-02	1kg×15	KG	
	業務用刻み昆布 (W) 1mm×30mm	4967085118838	GKIY-03	1kg×15	KG	
	角切昆布 2cm角	4967085112591	GKIK-01	1kg×10	KG	
	角切昆布 1cm角	4967085117145	GKIK-02	1kg×10	KG	
	釧路角切昆布 4cm×5cm	4967085125270	GKIK-03	1kg×10	KG	
	お鍋用昆布	4967085127205	GKIK-04	200g/20×2	KG	
	ボイル刻み昆布	4967085127212	GKIB-01	1kg×15	KG	
	ボイル刻み昆布	4967085125645	GKIB-02	300g×20×2	KG	
	ボイル刻み昆布 K	4967085118999	GKIB-03	100g×20×2	KG	
	結びおでん昆布 13cm(半生)	4967085115097	GKIO-01	1kg×10	KG	
	結びおでん昆布	4967085114489	GKIO-02	1kg×10	KG	
	釧路結びおでん昆布	4967085110214	GKIO-03	200g×20×2	PC	
	結びおでん昆布 K	4967085116773	GKIO-04	100g×30×2	KG	
	とろろ昆布	4967085101786	GKIT-01	1kg×10	KG	
とろろ昆布	4967085115653	-	500g×10×2	PC		
無添加とろろ昆布	4967085101670	GKIT-02	200g×25	PC		
ぱらぱらとろろ昆布 K	4967085126444	GKIT-03	100g×30×2	PC		
とろろ昆布 K	4967085118777	GKIT-04	100g×30×2	PC		
とろろ昆布	4967085116070	-	32g×20×5	PC		
加 工	松前いか	4967085104916	GKAI-01	1kg×10	KG	
	松前いか	4967085111334	GKAI-02	200g×10×4	PC	
	切りいか	4967085111111	GKAI-03	1kg×10	KG	
	松前漬(タレ付)	4967085020049	-	120g/20×2	PC	
	無添加汐昆布	4967085116636	GKAS-01	1kg×10	KG	
	無添加汐昆布	4967085117572	GKAS-02	100g×30×2	PC	
	細切汐昆布	4967085116292	GKAS-03	1kg×10	KG	
	細切汐昆布	4967085115288	GKAS-04	100g×30×2	PC	
	北海道産昆布粉末	4967085118906	GKAF-01	1kg×10	KG	
	北海道産昆布粉末	4967085119811	GKAF-02	500g×10×2	PC	
	粉末御昆布	4967085112430	GKAF-03	120g×20×2	PC	
	国産 煮干粉末	4967085127229	GKAF-04	1kg×10	PC	
	国産 煮干粉末	4967085126376	GKAF-05	500g×10×2	PC	
	国産 椎茸粉末	4967085124679	GKAF-06	1kg×10	PC	
	国産 椎茸粉末	4967085126918	GKAF-07	500g×10×2	PC	
	磯ねばり	4967085121791	-	300g×10×2	PC	
わ か め	国産カットわかめ	4967085111372	GKCW-01	500g×10	PC	
	国産カットわかめ	4967085111143	GKCW-02	200g×10	PC	
	鳴門産カットわかめ	4967085126727	GKCW-03	500g×10	PC	
	鳴門産カットわかめ	4967085127236	GKCW-04	200g×30	PC	
	韓国産カットわかめ	4967085116377	GYCW-01	500g×10×2	PC	
	韓国産カットわかめ	4967085116360	GYCW-02	200g×30×2	PC	
	徳用カットわかめ	4967085113703	GYCW-03	1kg×10	KG	
	徳用カットわかめ	4967085101793	GYCW-04	500g×10×3	PC	
	徳用カットわかめ	4967085116988	GYCW-05	200g×20×3	PC	

部門	商品名	JANコード	カタログナンバー	入り数	単位	卸値
わかめ	三陸産生わかめ	4967085111419	GKNW-01	1kg×15	KG	
	三陸産生わかめ	4967085127243	GKNW-02	500g×20	PC	
	鳴門産生わかめ	4967085111174	GKNW-03	1kg×15	KG	
	三陸産細切生茎わかめ(細)	4967085116926	GKNW-04	1kg×15	KG	
	三陸産細切生茎わかめ(太)	4967085114632	-	1kg×15	KG	
	鳴門産細切生茎わかめ	4967085127311	GKNW-05	1kg×15	KG	
	韓国産生わかめ	4967085117060	GYNW-01	1kg×15	KG	
	韓国産生わかめ	4967085117053	GYNW-02	500g×20	PC	
	中国産生わかめ	4967085116032	GYNW-03	1kg×15	KG	
	中国産生わかめ	4967085127250	GYNW-04	500g×20	KG	
	中国産細切生茎わかめ(細)	4967085116049	GYNW-05	1kg×15	KG	
	韓国産干茎わかめ	4967085119989	-	100g×10×3	PC	
ひじき	天然ひじき(長崎産)	4967085111235	GKH-01	1kg×10	KG	
	天然ひじき	4967085127267	GKH-02	80g×20×2	PC	
	国産ひじき	4967085127274	GKH-03	1kg×10	KG	
	国産ひじきK	4967085127281	GKH-04	100g×30×2	PC	
	国産長ひじき	4967085124518	GKH-05	1kg×10	KG	
	国産長ひじき	4967085118975	GKH-06	500g×10	PC	
	中荒ひじき	4967085112034	-	1kg×12	KG	
	済州島天然ひじき	4967085117206	-	1kg×10	KG	
	韓国産芽ひじき	4967085127298	GYH-01	1kg×10	KG	
	韓国産芽ひじき K	4967085126741	GYH-02	100g×30×2	PC	
	韓国産長ひじき	4967085127304	GYH-03	1kg×10	KG	
	韓国産長ひじき	4967085112133	GYH-04	500g×10	PC	
	中国産芽ひじきグリーン	4967085117374	GYH-05	1kg×10	KG	
	中国産芽ひじき	4967085115592	GYH-06	300g×30×2	PC	
	中国産長ひじき	4967085119224	GYH-07	1kg×10	KG	
その他	海藻サラダ(ゴールデンタイプ)	4967085114656	-	100g/10×2	PC	
	学校給食用 海藻サラダ	4967085118753	GS-01	100g/10×4	PC	
	海藻サラダ(マリンバスケット)	4967085119859	GS-02	100g/10×4	PC	
	海藻サラダ(バラエティミックス)	4967085119279	GS-03	100g/10×4	PC	
	国産 海藻サラダ	4982320001447	-	100g/10×2	PC	
	塩蔵 赤とさか	4967085117039	-	500g×20×2	PC	
	塩蔵 青とさか	4967085117046	-	500g×20×2	PC	
	塩蔵 白とさか	4967085118135	-	500g×20×2	PC	
	赤桜草	4967085116520	GS-04	100g×20×2	PC	
	青桜草	4967085116742	GS-05	100g×20×2	PC	