

第4回

はこだて水産食品 展示フェア



HAKODATE SEAFOOD EXHIBITION FAIR

各社自慢の味が勢揃い！
函館の味がここに集結。

参加企業
48社

主なご案内者様

市場関係者、問屋、給食産業
外食産業、スーパー、デパート
小売店、各ご担当バイヤー様
ご案内

TOPICS -トピックス-

製造ビデオ放映会

「いか塩辛」「さきいか」の製造工程ビデオを2回にわたって放映します。
食の安全・安心をその目でお確かめください。

各社自慢の逸品が

展示会当日限りの大特価

で出品されます。ぜひ会場で**得**を見つけてください。

※大特価の商品は当日、会場でしかご購入いただけませんのでご了承ください。

タイムスケジュール

9:00	開会セレモニー	
9:10	開場	
10:30	製造ビデオ放映会	1回目
	10:30～	いか塩辛
	10:50～	さきいか
13:00	製造ビデオ放映会	2回目
	13:00～	いか塩辛
	13:20～	さきいか
15:00	終了	

はこだて水産食品展示フェア

日時 平成20年 6月25日(水)
9:00～15:00
会場 函館市水産物地方卸売市場 新上屋
函館市豊川町27番6号

主催 はこだて水産食品展示フェア実行委員会
函館市・函館特産食品工業協同組合・全国いか加工業協同組合函館支部
〒040-0065 函館市豊川町27番6号 ☎0138-23-4609
後援 北海道・函館商工会議所・函館水産連合協議会・北海道銀行
出展企業名(発送者)

アクセス

JR函館駅より車で約5分
函館空港より車で約15分
市電魚市場通下車 徒歩5分



お問い合わせ

函館特産食品工業協同組合
函館市豊川町27番6号 ☎0138(23)4609 FAX0138(23)2419

アンケート回答で
素敵な景品を
プレゼント!!

食の**安全・安心**…だからこそ函館
今!!函館の
「**うめえ**」が**一番!!**

海の街「函館」では食の安全・安心への関心が高まって来て
いる中、昔から培われてきた技術と食文化をベースに
いち早く取り組みを始めています。
そこから生まれた本当の「うめえ」を目と舌でご体験ください!



焼きいか

水揚げされたばかりの
鮮度の良いイカを直火
でさっと炙り、イカの持
ち味をそのまま凝縮、
やわらかく焼き上げた
逸品。



函館こがね (皮付きさきいか)

こがね色が美味しそうな皮
付きさきいか。皮付きで
すので食感はもちろん、噛
みしめる程に旨味が広が
ります。函館を代表する人
気の珍味です。

いか塩辛(赤造り)

製法の違いで赤・黒・白と
3種あるいか塩辛。赤造
りはいか肉に肝臓(ゴロ)
を加えたもので、北海道・
東北地方で古くから食べ
られています。



松前漬(1本羽数の子入り)

スルメを細切りにし、昆布と新鮮
な数の子で和え、北海道松前地
方に伝わる製法で丹精に漬け込
みました。



いか沖漬

釣りたてのいかをドンと入れ、
内蔵までしっかり漬け込みま
す。もともとはいか漁師が船上
でつくった料理でした。



鮭トバ

うす塩で処理した秋鮭の
身を細切りにし、冬の寒風
で熟成乾燥させ「うまみ」と
「こく」をひきだしました。



あたりめ

調味料・添加物を加
えずに造る伝統的な
いか加工品。噛む程に
味わいが深まります。



昆布巻き(ニシン)

身の厚い脂ののったニシンを北海
道産の昆布で巻き、じっくりやわ
らかく煮上げました。厳選した素材を
用いた逸品です。

いかソーメン

水揚げしたばかりの生鮮イカを細く
切ったいかソーメン。とれたてイカな
らではの甘み、歯応えは格別です。



くんさき

活きの良いイカを薫製ス
モークにし、とれたての
旨味をとじこめた、ほの
かな酸味と甘みが特徴の
珍味。

