

6月1日
いか漁解禁!!

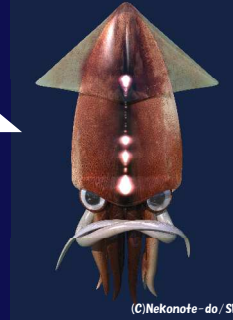
やっぱり！
コリコリ感が違うよね！



函館のいかの旨いには理由がある！

⇒ イカは全国各地で取れますが、函館市で取れたイカは他で取れたものより美味しいんです！
なぜなら、イカは、東シナ海付近で卵から孵化し、成長しながら日本海を北上します。
そして、函館の漁場である津軽海峡に入ってくるイカは、餌をタンマリ食べて成熟している。
だから、良質・肉厚で最高級のイカなんです！ しかも、それだけではない！ 函館は取れた後の流通が確立されていて、取れてすぐの新鮮な状態を保ったまま提供することができるんです。

イカール星人も納得！！



鮮度の高いイカを使った旬な商品！！
この機会に是非ご賞味下さい！

間違いのない旨さ！

函館育ち 松前漬
173円 (税込)



ご飯にのせて食べるのももちろん、お酒の肴にもピッタリ！ うれしい食べきりサイズが登場です！

アンテナショップ
年間売上ベスト7位！

いかめし (2尾)
648円 (税込)



函館が発祥の人気北海道米「あつくいんこ」ともち米を真いかに入れて、秘伝のたれでじっくり炊きあげた商品です！

函館が誇る
全国ブランド！！

函館ごがね
648円 (税込)



「いかの街・函館」発の全国ブランド！昭和49年に開発され、世界11カ国で特許を取得しているさきいかの最高級品！

このしょっぱさがたまらない！

いかの塩辛
346円 (税込)



創業100年を超える老舗のいか塩辛。添加物を極力抑え、昔ながらの製法にこだわった塩辛さがたまらない！

担当者イチオシ！
コスパ抜群

いかに (2尾)
432円 (税込)



食べやすく柔らかく仕上がっています。添加物未使用で砂糖と塩だけの味付けです。

ビールのお供に

いか焼き黄金
いさりびいかせんべい



やめられない！とまらない！
函館土産の超定番！
新鮮なイカをふんだんに使用しました。

イカール星人も納得！！



鮮度の高いイカを使った旬な新商品！！
この機会に是非ご賞味下さい！

しょうがなイカ天
270円 (税込)



「いかの街函館」では、新鮮なイカ刺しはしょうが醤油で食べます。その味を再現しました。

レモンなイカ天
270円 (税込)



ローストされたスルメイカとレモンの酸味がベストマッチ。

いかまんき
864円 (税込)



形が揃いのため、お得な値段に！
たくさん食べたい方に是非。

本格あたりめ
540円 (税込)



新鮮なさきいかをそのまま焼きにしました。噛めば噛むほど豊かな風味が広がります。

やわらかくんさき
540円 (税込)



肉厚のやわらかいイカの胴のみを使用したやわらか〜い種類です。

漁火焼きいか一夜干し
840円 (税込)



うまい！香ばしい！やわらかい！さっと煮るもよし。そのまま食べるもよし。

いかさしそうめん
538円 (税込)



函館名物のイカソーメン。とれたてのコリコリ食感をしょうが醤油で食べるのが函館流。

いかの巻干し
540円 (税込)



そのまま焼くだけで簡単調理。お酒のおつまみに、マヨネーズや醤油を添えてどうぞ。

真いか沖漬
648円 (税込)



秘伝のタレに漬けておきたいイカまるごと1尾。旨味たっぷりのイカを輪切りやお刺身でどうぞ。