



谷 やま 渡邊 商品カタログ

中骨なし干物 3種 (かます・あじ・さば)



食べやすく、調理も簡単なやまろの人気 NO.1 商品

おいしい干物を食べたい、でもグリルを使うのは面倒、食べた後のごみの片付けも面倒・・・という方の為に作られた中骨なしの開きシリーズ。

中骨を丁寧に取り除いているのでフライパンで調理でき、ごみも少ない優れものです。ほぐしやすいのでお子様やご年配の方にもおすすめ。

定番の干物（あじ・さば・かます・たい・etc…）



刺身で食べられる鮮度の魚を干物に。贈答品にもおすすめ

目利きの職人が九州各地でその時一番おいしい魚を仕入れ、塩と水のみを使って丁寧に仕上げたやまろの干物。1尾ずつ真空しているので、ご家庭でも鮮度を長く保って美味しくお召し上がり頂けます。

保存料のビタミンや着色料に頼らない、鮮度で勝負の昔ながらの製法です。

魚のまちの漬け丼シリーズ（あつめし《ぶり》・ごまだれ漬け《鯛、ぶり、あじ、さば》）



受け継がれる郷土の味を、ご家庭でお手軽に。

大分県佐伯市で古くから愛されるあつめし（りゅうきゅう）は、その昔漁師が船上で釣った魚をさばき甘口の醤油だれにつけ込んで、あつあつのご飯に乗せて豪快に食べたのが始まり。家庭でも残った刺身を翌日美味しく食べる生活の知恵として親しまれてきました。やまろの魚のまちの漬け丼シリーズはオリジナルの甘口醤油「あつめしたれ」や「ごまだれ」に新鮮な佐伯産の魚を漬けこみ、特殊冷凍技術で急速冷凍。解凍するだけで漁師の愛した新鮮なおいしさを楽しんでいただけます。

あつめしたれ（20ml、360ml、170g） ※業務用 1.8l もあります



受け継がれる郷土の味を、ご家庭でお手軽に。

やまろのあつめしたれは、ご家庭でお好みの刺身を漬け込むだけ簡単にあつめしを再現できるオリジナル調味料。お好みの刺身にあつめしたれをかけて 15 分～漬け込み、あつあつご飯に乗せてお好みの薬味を添えるだけであつめしが完成！

肉や野菜、卵との相性も抜群なので、1本あると料理の幅がぐんと広がります。

☆添加物が気になる方には 170g サイズがおすすめ。アミノ酸不使用です☆

フライ（あじ・かます・きびなご・ぶり・さば）



こだわりパン粉のフライは、時間が経ってもさくさく



大分県の学校給食でも使用されているやまろのフライ。

九州産の魚を丁寧にさばき、骨を取り、手作業で衣付けをしています。衣は卵不使用で、卵アレルギーの方でも安心。パン粉は時間が経ってもさくさく感が持続する、こだわりのきめの細かさです。

丸干し（まいわし・うるめ・片口いわし・きびなご・あじ）



老舗ならではの昔ながらの味わい

段々と生産者が減ってきている丸干し。

新鮮な原料と、職人の塩加減の絶妙な目利きがなければ良い丸干しは作れません。

やまろの丸干しは魚本来の美味しさを引き出した昔ながらの美味しさです。お酒のあてにも、ご飯のおともにも相性抜群です。

《期間限定》ぶり加工品（ぶりしゃぶセット・塩ぶり）



お刺身・ぶりしゃぶ・あら煮等、新鮮なぶりを食べたいときに好きなだけ

佐伯市は全国でも有数のぶりの水揚量を誇り、加工品にも力を入れています。

やまろではブランド魚「かぼすぶり」の加工品を始め、佐伯で大切に育てられた養殖ぶりの加工品にも力を入れています。特殊な冷凍技術で冷凍しているぶりのスライスは、お刺身・しゃぶしゃぶでもお楽しみ頂けます。

※写真の商品は一例です。

こだわりのすり身天ぷら（5枚入・10枚入その他）



ここでしか食べられない、こだわりのすり身天ぷら。

使用するのは鶴見漁港で水揚げされたえそと砂糖、塩、酒のみ。

新鮮なえそが無い日は作らないという徹底したこだわりが、他にはないプリプリの食感と口いっばいに広がる旨味を生み出します。一度たべたら病みつきの味わいです。

※えその水揚げ次第で製造が決まりますので、お取り扱いのない日がございます。

詳しくは直営店鶴見食賓館までお問い合わせ下さい。

各種詰め合わせ（贈答品）



定番セットからご予算・お好みに合わせた詰め合わせ・企業様向けの贈答品も承ります。

季節のご贈答やご自宅用に。

直営店では季節のおすすめや定番セットの他に、お好みやご予算に合わせたオリジナルのセットを承ります。ぜひお気軽にお問合せ下さい。

※写真の商品は一例です。

※業務用でのご注文・50個以上のご注文の際は本社へご連絡下さいませ。



やまろ 名前の由来



「やま」と読み、稲穂と粳を分ける千刃と称する道具を意味します。
米作りは長い月日をかけて精魂込めて育て、実りを迎えてようやく刈り取ることができます。
そのプロセス《ものづくり》の大切さを表しています。



「口」は米の量をはかる道具である枡を意味します。
枡は商人の命ともいえる量りを表し、初代の商売にかける心意気の表れです。



二つの意味を合せたこの屋号は《ものづくり》に対する真摯な気持ちと、《常に皆様に喜ばれる商いをする》という商売人としてのプライドを併せ持つやまろの大切な想いを表します。
明治41年の創業より、初代渡邊庄三郎から二代目秀行、三代正太郎が^俵やまろ渡邊として後を受け継いだ現在も大切に守り継がれています。



【株式会社やまろ渡邊について】

創業：1908（明治 41）年

創立：1988（昭和 63）年 6 月

事業：水産物加工全般・水産加工品及び冷凍食品の卸売・直売・通信販売事業

住所：大分県佐伯市米水津大字宮野浦 662 番地

TEL：0972-36-7165

【直営店舗】

鶴見食賓館（つるみしょくひんかん）

大分県佐伯市鶴見地松浦 1059 番地 1

TEL：0972-33-1056 0120-33-0156（フリーダイヤルは固定電話のみ対応）

定休：毎週火曜日、正月 他

【ネットショップ】

自社サイト：<https://www.yamaro-everyfish.store/>

Amazon：「やまろ渡邊」でサイト内検索

ふるさと納税：楽天・ふるぽ・ふるさとチョイス・さとふるに掲載中