

Since 1894-Sakagami  
**北海道の味特集!**

**5/1** 金曜日 **5/3** 日曜日  
2026年

**北海道産天然鮭。希少価値の高い時鮭!**



■北海道産  
**天然時鮭**  
甘口  
**販売**

時鮭(とさしらず)は時季外れの春から夏にかけて近海で漁獲される若い鮭のことです。未成熟で栄養が筋子や白子にとられる前のため、秋鮭よりも程よく脂がのっており身肉が柔らかく、とさしらずならではの味がお楽しみ頂けます。古くから秋鮭と比べて味は美味だが水揚げ量がとても少ない。

北海道礼文島産の肉厚で脂ののった真ほっけを低温熟成製法で丁寧に干し上げました。外はパリッとして、中はふくらジュシーな仕上がりに。ワンランク上のおすすりめ!!



■関宮商店<1尾>  
**礼文島真ほっけ開き3L** **¥599**  
(税込646円)



■函館タナベ  
**たらこ明太子箱<1箱>** **¥880**  
(税込950円)  
ギフトでも人気の函館タナベの箱タイプ。価値のあるたらこめたいをぜひ。

●写真はイメージです。※取り扱ひ品が変更になる場合があります。



**北海道と言えば昆布。塩分約12%なのに風味豊かな昆布醤油をぜひ!!**

●北緯44度網走市にある日本で最北の醸造元・大正13年創業・倉繁醸造様で造られる「サカガミオリジナル昆布醤油」。●一年間を通して涼しい気候を生かし、じっくり熟成させる事で深い味わいを実現。●大豆・小麦・食塩など厳選した原材料をじっくりと時間をかけ発酵・熟成させ、昔ながらの手造りで仕上げた本醸造醤油です。●丹念な手仕事からでしか生まれない色・味・香りに、北海道産昆布独特の旨味を加え、まろやかな風味に仕上げました。●昆布の旨みと鰹と椎茸のだしが活きたコクと風味。お刺身やさまざまなお料理の味わいを引き立てます。

■サカガミオリジナル **昆布しょうゆ<1L>** **¥599** (税込646円)

**北海道の味特集!**

■テンフード **道民自慢!!**  
**みよしのギョーザ**  
おいしさを北海道から!! 1番売れているぎょうざです。  
(9個入) **¥349**  
(税込376円)

■GARAKU  
**札幌スープカレー**  
・豚角煮<358g> **¥1,090** (税込1,177円)  
・チキン<300g> **¥1,000** (税込1,080円)

■ふらの農協  
**スープカレー**  
(チキンレック) **¥899** (税込970円)  
(豚バラ肉・ホタテ・ビーフ) **¥850** (税込918円)

■ハッピーフーズ  
**知床産秋鮭と塩だけで作った 鮭ほぐし**  
<110g> **¥699** (税込754円)  
世界自然遺産に登録された知床、斜里町で加工製造。北海道知床半島で水揚げされた秋鮭を厳選。塩をすり込み一晩熟成させ仕上げた逸品。

■西山製麺  
**すみれラーメン**  
・醤油・味噌  
<各1人前> **¥699** (税込754円)

醤油ラーメン: 厳選されたたまり醤油を使用し、コクのある味わいに仕上げています。  
味噌ラーメン: すみれの代名詞ともいえる濃厚で重厚なスープが特徴です。

**ご飯が止まりません!!**

■山下水産  
**ピリ辛昆布<120g>** **¥399** (税込430円)

柔らかさが特徴の北海道釧路産棹前昆布を、食べやすく一口大にカットし、唐辛子を加え、甘辛く炊き上げました。温かいご飯にピッタリ。ピリッと来る唐辛子の辛みがアクセントとなり、お箸が進みます。ご飯のおともにはもちろん、クリームチーズやカマンベールチーズと合わせるのもおすすめです。



**百鬼(ひゃっき)は世を忍ぶ忍者&百神か?!**

■六花亭<350ml>  
**百鬼ドレッシング ¥750** (税込810円)

オレイン酸を含むなたね油をベースに、風味豊かに仕上げました。サラダをはじめ、魚介や肉料理など幅広いメニューに。スパイスと合わせると、また新しいおいしさを醸し出します。いつものお刺身も大変身!



**■神門<200g> 新品種・高ルチン!**

**韃靼そば**  
(満天きらり使用) **¥399** (税込430円)

北海道雄武町産だったんそば「満天きらり」と北海道産小麦粉「ゆめちから」により作り上げた品。韃靼そば特有の苦みも少なく、ポリフェノールの一種ルチンが含まれる。

