

厚子
萬坊
まんぼ

海からとれた淡雪

いかしゅうまい

30年 愛される 理由。

ふんわり甘く、プリプリ弾む食感。

萬坊の海中レストランで生まれたベストセラー商品。

その、うまさのヒミツを大公開。

うまさのヒミツ ①

レストランで生まれた味を受け継いでいます。

海中レストラン「萬坊」の調理場で生まれたいかしゅうまい。その始まりは、お土産ではなくレストランでお出しする料理の一品でした。イカは生のままで1日も持たない繊細な魚介です。呼び名物であるイカの活き造りで使い切ろうとしても、季節や天候によって余ってしまふことに。そこでイカを無駄にしない新しい料理を料理人が開発したのが、いかしゅうまいだったのです。味や節料、製法に一切妥協しない料理人のこだわりは、今でも変わらず受け継がれています。

うまさのヒミツ ②

料理人が厳選した素材を新鮮なうちに使用。

イカは新鮮でなければ甘みがすぐに失われてしまいます。いかしゅうまいには、イカの上身だけを贅沢に使用。お刺身で食されるほど鮮度が高いものだけに限定しています。すり身の魚も毎朝、その日使う量だけを加工するなど、鮮度と味への追求はレストランの調理場で作っていた頃と変わりません。イカのすり身と混ぜ合わせる卵や玉ねぎ、自然海塩にいたるまで、地元・佐賀県産の素材から厳選。料理長が毎日欠かさず味を確認し、美味しさと品質を保っています。

うまさのヒミツ ③

一切作り置きをしない受注販売システム。

いかしゅうまいを商品化するときに目指した基準。それは、レストランでご提供するときと同じように「一口にした瞬間、思わず笑みがこぼれるような美味しさをお届けする」ことでした。誕生から30年、作り置きや保存料を使用する量産スタイルはとらず、注文をお受けしてから、作ったものを配送する受注販売システムを貫いているのもそのためです。全国のお客様にお届けしているいかしゅうまい、そのつひとつに込められているのは、「料理であらべき」の思いです。

◆ 素材へのこだわり ◆



産みたく卵【滋養卵】
魚粉、肉骨粉などの動物性原料を一切使わず、純植物性原料のみの飼料だけで育てた卵の卵黄のみが強く、卵黄のコレステロールも通常の卵より5〜10%少なくなっています。



産地指定【玉ねぎ】
産地限定で育てられた玉ねぎを使用。甘みが強く、肉質も柔らかく、みずみずしい新鮮な玉ねぎだけを選んでいます。



天然海塩【の塩】
海にこだわった「萬坊」が選び採れた、海のミネラル豊富な天然のいがり成分をたっぷり含んだ「天然海塩」だけを使用。



【食用油】
「いかしゅうまい」にはコーン油を使用。健康とおしきの両面から選びました。



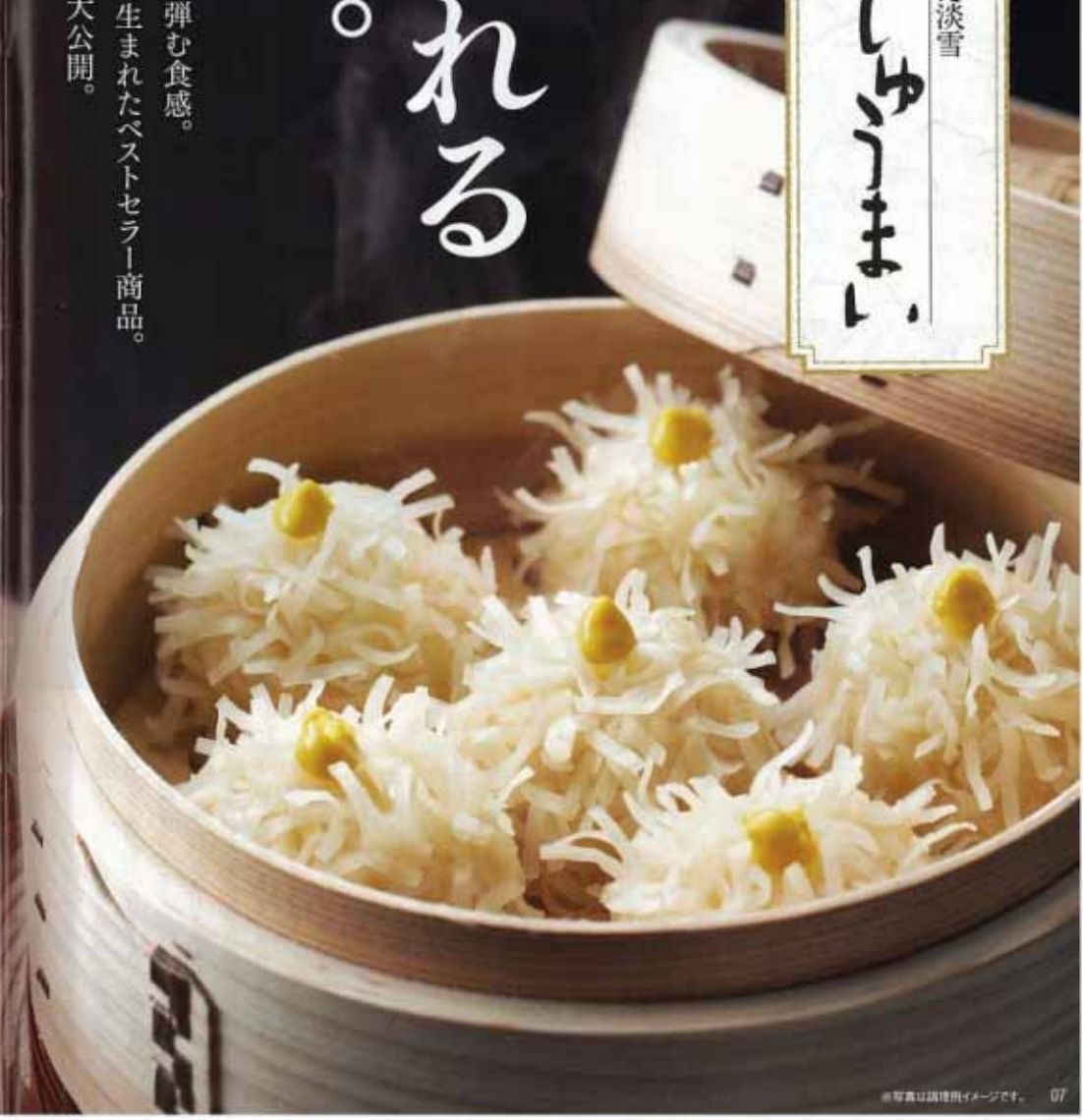
スチームで蒸されてすぐのいかしゅうまい。レストランの味を再現するために、蒸し時間、蒸度設定を細く管理。



旨みの強い岩井の産みたく卵「滋養卵」。一枚ずつ手作りで殻を貼っていく。製法期には1日に約2,000個の卵を使用する。



いかしゅうまいのタネにワンタンの皮をまぶす。最終の作業員が手作業で形を整えることで絶妙な食感が生まれる。



一番人気の美味しさを1箱からお届けします!

呼子
萬坊
まんぼう

海からとれた淡雪

しかしゅうまい

A 大まる 冷蔵
(8個入)



- 901 1,155円(税込)
●大まる(8個入)1箱
- A-2 2,310円(税込)
●大まる(8個入)×2箱
- A-3 3,465円(税込)
●大まる(8個入)×3箱
- A-4 4,620円(税込)
●大まる(8個入)×4箱
- A-5 5,775円(税込)
●大まる(8個入)×5箱
- A-6 6,930円(税込)
●大まる(8個入)×6箱
- A-8 9,240円(税込)
●大まる(8個入)×8箱

B 小まる 冷蔵
(15個入)



- 902 1,155円(税込)
●小まる(15個入)1箱
- B-2 2,310円(税込)
●小まる(15個入)×2箱
- B-3 3,465円(税込)
●小まる(15個入)×3箱
- B-4 4,620円(税込)
●小まる(15個入)×4箱
- B-5 5,775円(税込)
●小まる(15個入)×5箱
- B-6 6,930円(税込)
●小まる(15個入)×6箱
- B-8 9,240円(税込)
●小まる(15個入)×8箱

アレルギー/小童・群心の大患
賞味期限/冷蔵にて製造後の7日
※冷凍保存可能
※いかしゅうまい1箱につき、
たれ2個とからし1個が入っています。
※1箱ずつ化繊袋に入ったものが
パッケージに収められます。

大小のミックスセットも
ございます。

- AB-2 2,310円(税込)
●大まる(8個入)×1箱
●小まる(15個入)×1箱
- AB-3 3,465円(税込)
●大まる(8個入)×2箱
●小まる(15個入)×1箱
- BA-3 3,465円(税込)
●大まる(8個入)×1箱
●小まる(15個入)×2箱
- AB-4 4,620円(税込)
●大まる(8個入)×2箱
●小まる(15個入)×2箱
- AB-6 6,930円(税込)
●大まる(8個入)×3箱
●小まる(15個入)×3箱
- AB-8 9,240円(税込)
●大まる(8個入)×4箱
●小まる(15個入)×4箱

- A-10 11,550円(税込)
●大まる(8個入)×10箱

- B-10 11,550円(税込)
●小まる(15個入)×10箱

- AB-10 11,550円(税込)
●大まる(8個入)×5箱
●小まる(15個入)×5箱

いかしゅうまいギフトパッケージ



A-3
3,465円(税込)
大まる(8個入)
×3箱



AB-4
4,620円(税込)
大まる(8個入)
×2箱
小まる(15個入)
×2箱

いろんな味が楽しめる大人気のギフトセット!

萬坊味自慢
ギフトセット

M-11 冷蔵
3,780円(税込)

- いかしゅうまい(大まる8個入)1箱
- 塩漬からし(8個入)1箱
- からし(15個入)1箱

新・萬坊
ほろ酔い
ギフトセット

MH-10 冷蔵
4,515円(税込)

- からし(15個入)1箱
- からし(15個入)1箱
- からし(15個入)1箱

その他の詰め合わせはP31から34へ



「二口食べたなら、止まらない!」
「ふんわり、プリプリの食感がたまらない!」と大人気の「いかしゅうまい」。
イカの濃厚な旨味、上品な味わいが、全国で愛されています。
イカの上身だけを贅沢に使用し、甘みたっぷりの玉ねぎ、産みたて卵、
海のミネラル豊富な天然海塩を加えて練り込みました。
贈り物はもちろん、わが家のごちそうにもおすすめです。

蒸す、焼く、揚げる。
アレンジ次第で、
さまざまな料理に大活躍の
萬坊の「いかしゅうまい」。
多彩な食感、
バリエーション豊かな風味を
お楽しみください。

ひと手間加えてごちそうに。
いかしゅうまい
ごちそうレシंपィ



いかしゅうまいのトマト風味鍋
いかしゅうまい、トマト、レタスを洋風の
鍋に立て、和風だしにトマトジュース、
粉チーズ、オリーブオイルを加えた
イタリアン風の付けかけはお子様もき
と喜ぶ美味しさです。



いかしゅうまいの
きのこたっぷり揚げ立て



いかしゅうまいと
根菜の煮し鍋



いかしゅうまい入り
茶碗蒸し



いかしゅうまいの
粗塩スープ色々風味鍋



いかしゅうまいの
野菜たっぷり煮し



胃中いかしゅうまい

そのまま味わうもよし、ごはんと味わうもよし。

萬坊の生茶漬け

ゆつくり堪能したくなる
とらふくの繊細な味わい。

ふく生茶漬け

高級料理店や一流ホテルの料理人も
「天然ものに匹敵する」と太鼓判を押す
萬坊のとらふく。その新鮮な身を、
茶漬け用に厚めにスライスし、
とらふくの繊細な味わいと、
独特の歯ごたえを残しながら特製の
出汁で仕上げました。ゆつくりと
味わいたくなる贅沢な一品です。

最上品「玄海あじ」を厳選使用。
贅沢な大人のお茶漬け

天然あじ生茶漬け

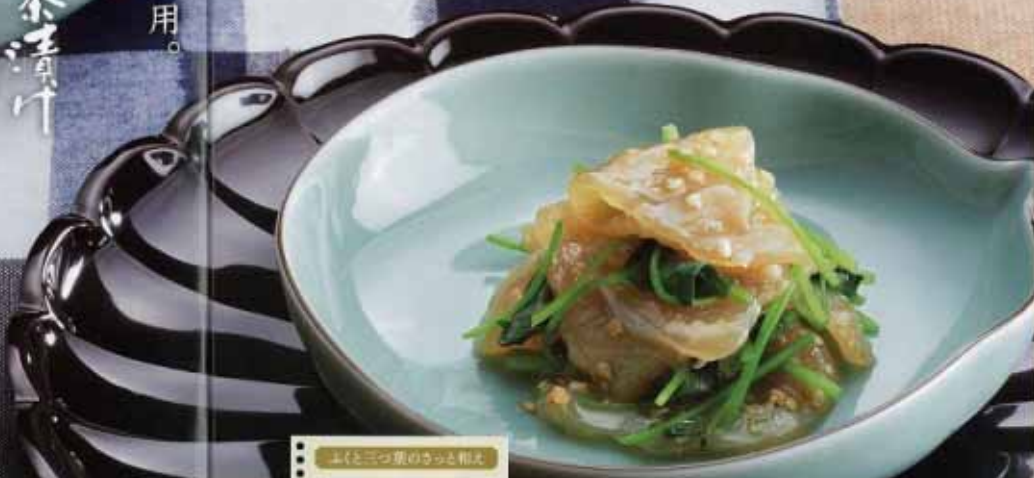
あじとろろ漬
くみあげ産葉を一口大に切り、天然あじと混ぜ合わせたやわらかい味わいの一品。とろっとした産葉の食感とあじの歯ごたえも絶妙です。



玄海灘の荒波が育てた鱈の最上品
「玄海あじ」のなかでも、
お刺身用として出荷される
新鮮なものを使用して贅沢な
お茶漬けの具材に仕上げました。
特製旨味だれには、
香ばしいゴマをブレンド。
さっぱりしながらも奥深い味わいは
贈り物としても喜ばれています。



鯛のとろろかけ
天然鯛にすりおろした山芋をたっぷりとのせ、その上にうずらの玉子を、軽く混ぜ合わせていただきます。



ふくと三つ葉のきつね和え
ふく茶漬けに、茹でて食べやすい
黄身に切った三つ葉を軽く和えて、
爽やかな香味が、とらふくの繊細
さを引き立てます。



茶漬け1袋あたり、
約2〜3人前です。

天然鯛生茶漬け

ぎゅつと身の締まった天然鯛。
極上の歯ごたえと風味を食卓へ。
玄海灘産
約ったばかりの魚を醤油に漬け込み、
ごはんのせて食べる呼子の漁師たち。
この贅沢な船上料理「漬け丼」の味わい、
歯ごたえをお届けするために、玄海灘産の
天然鯛を厳選使用。お茶をかけたときに
風味が残るよう、特製の出汁に漬け込んで
上品な味に仕上げました。

数量
限定



茶漬け食べ比べセット
GA-4B 冷凍
3,780円(税込)
●天然鯛茶漬け(約100g×1袋)
●天然あじ茶漬け(約100g×1袋)
●ふく茶漬け(約80g×1袋)
●とらふく(約100g×1袋)

茶漬け味わいセット
GA-5 冷凍
4,725円(税込)
●天然鯛茶漬け(約100g×2袋)
●天然あじ茶漬け(約100g×2袋)
●ふく茶漬け(約80g×1袋)



天然あじ茶漬け(1袋約100g)
GM-2 冷凍
3,150円(税込) 5袋
アレルギー/小袋・大豆
賞味期限/冷凍にて到着後約50日
※解凍後はお早めにお召し上がりください。

天然鯛茶漬け(1袋約100g)
GM-6 冷凍
4,725円(税込) 5袋
アレルギー/小袋・大豆
賞味期限/冷凍にて到着後約50日
※解凍後はお早めにお召し上がりください。

ふく茶漬け(1袋約80g)
GM-8 冷凍
4,725円(税込) 3袋
アレルギー/小袋・大豆
賞味期限/冷凍にて到着後約50日
※解凍後はお早めにお召し上がりください。