

株式会社 守破理 業務用資料

担当者名

\_\_\_\_\_

## 会社概要

|       |                           |
|-------|---------------------------|
| 会社名   | 株式会社 守破理(シュハリ)            |
| 本社地   | 〒550-0027 大阪市西区九条3丁目29-16 |
| 加工場   | 〒094-0001 北海道紋別市北浜町2丁目5-8 |
| TEL   | 06-6581-7377              |
| FAX   | 06-6581-7366              |
| 代表者   | 代表取締役 西原結美                |
| 設立日   | 平成20年9月1日                 |
| 決算期   | 3月                        |
| 営業項目  | 鯨・蟹・水産物の加工及び販売。食材輸出入。     |
| 主要取引先 | 全国中央卸売市場                  |
| 仕入先   | 姫路魚類(株)                   |

## 鯨赤肉

| 商品名        | 規格    | 数量 | 価格(税抜) | 備考  | イメージ画像  | 商品画像  |
|------------|-------|----|--------|---|---|---|
| ナガス鯨赤肉 1級  | 約500g | k  | ¥3,700 | アイスランド産で肉質は1番やわらかくクセも少ない。1番大型の鯨で味も良く加熱してもあまり硬くならない。部位は背肉で筋はほとんど有りません。1ブロックが <b>2つ</b> に分かれる場合が有ります。色目は赤茶系。                      |    |    |
| ナガス鯨赤肉     | 約500g | k  | ¥3,000 | アイスランド産で肉質は1番やわらかくクセも少ない。1番大型の鯨で味も良く加熱してもあまり硬くならない。部位は背肉で筋はほとんど有りません。1ブロックが <b>2~4</b> に分かれる場合が有ります。色目は赤茶系。 <b>1級品と同等の肉質です。</b> |   |   |
| ナガス鯨徳用赤肉   | 約500g | k  | ¥2,600 | アイスランド産で肉質は1番やわらかくクセも少ない。1番大型の鯨で味も良く加熱してもあまり硬くならない。 <b>部位は背肉と胸肉がミックスされており1ブロックが複数に細かく分かれま</b> す。色目は赤茶系。                         |   |   |
| ミンク鯨赤肉若 1級 | 約500g | k  | ¥3,900 | 今現在流通されている鯨の中で1番多く、クセの少ない身質でやわらかい。部位は背肉で筋はほとんど有りません。1ブロックが <b>2つ</b> に分かれる場合が有ります。色目は少し濃い。                                      |    |    |
| ミンク鯨赤肉若    | 約500g | k  | ¥3,200 | 今現在流通されている鯨の中で1番多く、クセの少ない身質でやわらかい。部位は背肉で筋はほとんど有りません。1ブロックが <b>2~4</b> に分かれる場合が有ります。色目は少し濃い。 <b>1級品と同等の肉質です。</b>                 |   |   |
| ミンク鯨胸肉     | 約500g | k  | ¥2,900 | 今現在流通されている鯨の中で1番多く、クセの少ない胸肉の部分で筋が少し入っていますが味は良質です。   |   |   |
| イワシ鯨赤肉 1級  | 約500g | k  | ¥3,900 | 色目は真っ赤で身質はやわらかくクセも少ない。部位は背肉で筋はほとんど有りません。1ブロックが <b>2つ</b> に分かれる場合が有ります。  |   |   |
| イワシ鯨赤肉     | 約500g | k  | ¥3,200 | 色目は真っ赤で身質はやわらかくクセも少ない。部位は背肉で筋はほとんど有りません。1ブロックが <b>2~4</b> つに分かれる場合が有ります。 <b>1級品と同等の肉質です。</b>                                    |   |   |
| イワシ鯨赤肉若 1級 | 約500g | k  | ¥3,900 | 小型の鯨で身質がやわらかくて細かく色目は他の鯨の中でも1番鮮やか。部位は背肉で筋はほとんど有りません。1ブロックが <b>2つ</b> に分かれる場合が有ります。   |  |  |
| イワシ鯨赤肉若    | 約500g | k  | ¥3,200 | 小型の鯨で身質がやわらかくて細かく色目は他の鯨の中でも1番鮮やか。部位は背肉で筋はほとんど有りません。1ブロックが <b>2~4</b> に分かれる場合が有ります。1級品と同等の肉質です。                                  |   |   |
| ニタリ鯨赤肉 1級  | 約500g | k  | ¥3,800 | ヒゲ鯨の中で1番独特なクセが有り、鯨通の方に大好評です。部位は背肉で筋はほとんど有りません。1ブロックが <b>2つ</b> に分かれる場合が有ります。色目は濃い。  |  |  |
| ニタリ鯨赤肉 小切  | 約500g | k  | ¥3,100 | ヒゲ鯨の中で1番独特なクセが有り、鯨通の方に大好評です。1ブロックが <b>2~4</b> に分かれる場合が有ります。 <b>1級品と同等の肉質です。</b>   |   |   |
| ニタリ鯨赤肉胸肉   | 約500g | k  | ¥2,800 | ヒゲ鯨の中で1番独特なクセが有り、鯨通の方に大好評です。クセの少ない胸肉の部分で筋が少し入っていますが味は良質です。  |   |   |

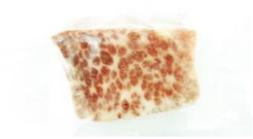
## 鯨ベーコン

| 商品名          | 規格   | 数量 | 価格(税抜) | 備考   | イメージ画像  | 商品画像  |
|--------------|------|----|--------|--|---|---|
| ヒゲ鯨 畝須ベーコン   | 100g | p  | ¥1,080 | 鯨ベーコンの中で1番最高級の部位です。弊社独自の熟成釜揚げ方式で加工を施しており、歯ごたえが有って噛めば噛むほど味わいがあります。                  |    |    |
| ヒゲ鯨 皮須ベーコン   | 100g | p  | ¥1,000 | 鯨の腹回りの部位をベーコンにしております。弊社独自の熟成釜揚げ方式で加工を施しており、やわらかくて甘味が有ります。                          |    |    |
| ヒゲ鯨 本皮ベーコン   | 100g | p  | ¥800   | 鯨の本皮の部位をベーコンにしております。弊社独自の熟成釜揚げ方式で加工を施しており、非常にやわらかく脂の乗ったベーコンです。                     |    |    |
| ヒゲ鯨 潮吹ベーコン   | 100g | p  | ¥800   | 鯨が潮を吹く部位をベーコンにしております。弊社独自の熟成釜揚げ方式で加工を施しており、形は不揃いで少し軟骨も混ざりますが甘味はベーコンの中でも1番で希少価値も高い。 |    |    |
| ヒゲ鯨 サエズリベーコン | 100g | p  | ¥1,050 | 鯨の舌をベーコンにしております。弊社独自の熟成釜揚げ方式で加工を施しており、弾力と甘味が有り他のベーコンとは違った風味が味わえます。                 |    |    |
| ヒゲ鯨 切落しベーコン  | 80g  | p  | ¥580   | 色々な部位が混ざっております。弊社独自の熟成釜揚げ方式で加工を施しており、安価でかつ美味しいベーコンです。                              |   |   |
| ヒゲ鯨 千切りベーコン  | 300g | p  | ¥2,100 | 色々な部位が混ざっております。弊社独自の熟成釜揚げ方式で加工を施しており、千切り状態になっておりますので使い易くそのままサラダやチャーハン等に用いられております。  |  |  |
| ヒゲ鯨潮吹切落しベーコン | 300g | p  | ¥1,800 | 鯨が潮を吹く部位をベーコンにしております。弊社独自の熟成釜揚げ方式で加工を施しており、形は不揃いで少し軟骨も混ざりますが甘味はベーコンの中でも1番で希少価値も高い。 |  |  |
| のどちんこ        | 200g | p  | ¥980   | 鯨の「のどちんこ」をポイルしております。   |  |  |
| 歯茎           | 100g | p  | ¥490   | 鯨の「歯茎」をポイルしております。  |  |  |

## 鯨ベーコン2

| 商品名                | 規格    | 数量 | 価格(税抜)  | 備考                  | イメージ画像  | 商品画像  |
|--------------------|-------|----|---------|---------------------|---|---|
| 畝須ベーコン ブロック 特A 白・赤 | 約500g | kg | ¥19,000 | 脂と肉とのバランスが特に良い商品です。 |    |    |
| 畝須ベーコン ブロック A      | 約500g | kg | ¥16,000 | 脂と肉の比率が約6対4以上の商品です。 |    |    |
| 畝須ベーコン ブロック B      | 約500g | kg | ¥13,000 | 脂と肉の比率が約7対3以上の商品です。 |    |    |
| 畝須ベーコン ブロック C      | 約500g | kg | ¥10,000 | 脂と肉の比率が約7対3以下の商品です。 |    |    |
| 皮須ベーコン ブロック A      | 約500g | kg | ¥13,000 | 脂と肉の比率が約8対2以上の商品です。 |    |    |
| 皮須ベーコン ブロック B      | 約500g | kg | ¥9,500  | 脂と肉の比率が約8対2以下の商品です。 |   |   |
| サエズリベーコン ブロック A    | 約500g | kg | ¥13,000 | 厚さ5cm以上の商品です。       |  |  |
| サエズリベーコン ブロック B    | 約500g | kg | ¥9,500  | 厚さ5cm以下の商品です。       |  |  |
| 本皮ベーコン ブロック A      | 約500g | kg | ¥9,000  | 厚さ3cm以上の商品です。       |  |  |
| 本皮ベーコン ブロック B      | 約500g | kg | ¥7,500  | 厚さ3cm以下の商品です。       |  |  |

## 鯨(その他)

| 商品名              | 規格            | 数量     | 価格(税抜)           | 備考   | イメージ画像  | 商品画像  |
|------------------|---------------|--------|------------------|--|---|---|
| ナガス鯨コロ           | 1kg           | k      | ¥9,800           | ナガス鯨の本皮を脂抜きしております。関西地方ではおでんには欠かせません。   |    |    |
| ナガス鯨切りコロ         | 60g           | p      | ¥660             | 歯鯨類のゴンドウ鯨の本皮を脂抜きしております。関西地方ではおでんには欠かせません。  |    |    |
| 生畝須 ブロック         | 約500g         | k      | ¥9,500           | 鯨の胸の部位です。ベーコン原料としては最高級の部位です。   |    |    |
| 生本皮 ブロック<br>スライス | 約500g<br>100g | k<br>p | ¥ 5300<br>¥ 650  | 鯨の本皮でベーコンや鍋物、汁物、煮物、炒め物等幅広く使われております。  |    |    |
| 生サエズリブロック        | 約500g         | k      | ¥6,500           | 鯨の舌でベーコンや鍋物、汁物、煮物、炒め物等幅広く使われております。   |  |  |
| 鹿の子 ブロック<br>スライス | 約500g<br>100g | k<br>p | ¥ 9800<br>¥ 1200 | 鯨のアゴからノドにかけての部位で脂と赤肉のバランスが良いのが特徴です。主にミズ菜とのハリハリ鍋が有名ですが薄くスライスして生食でもお召し上がり頂けます。肉質は硬い。 |  |  |
| 鯨すじ肉             | 500g          | k      | ¥2,500           | 鯨の筋肉は牛の筋肉より硬いですが、色々な料理に活用できます。   |  |  |

## 鯨(その他)

| 商品名   | 規格         | 数量 | 価格(税抜)  | 備考  | イメージ画像  | 商品画像  |
|-------|------------|----|---------|---|---|---|
| 尾の身 A | 約300g      | k  | ¥29,000 | 鯨の中で最高級の部位で1番尾びれに近い部分です。脂が乗ってやわらかく <u>マグロに例えると大トロ</u> のような物です。                                  |    |    |
| 尾の身 B | 約300g      | k  | ¥17,000 | 鯨の中で最高級の部位で尾びれに近い部分です。脂が乗ってやわらかく <u>マグロに例えるとトロ</u> のような物です。                                     |    |    |
| 尾の身 C | 約300g      | k  | ¥11,000 | 鯨の中で最高級の部位で尾びれに近い部分です。脂が乗ってやわらかく <u>マグロに例えると中トロ</u> のような物です。                                    |    |    |
| 塩赤肉   | 約200g~300g | k  | ¥5,300  | 赤肉を1週間塩で山漬けにしており昔、炭鉱などで肉体労働されていた方々のお弁当には欠かせなかった食材です。さっと火であぶりご飯の上のせお茶漬けなどにしたり、そのまま酒の肴にしても重宝されます。 |    |    |
| 塩皮    | 約200g~300g | k  | ¥5,300  | 鯨の本皮の部分を約半月間塩で山漬けした物です。豪雪地方の保存食として重宝されてきました。汁物に入れたり、さっと湯通しして酢味噌等で食べられています                       |  |  |
| さらし鯨  | 500g       | k  | ¥4,900  | 鯨の本皮を薄くスライスして湯通しし水にさらした商品です。酢味噌で食べるのが一般的です。   |  |  |
| 百ヒロ   | 約200g~300g | k  | ¥7,300  | 鯨の腸をボイルしたものです。食感はコリコリしており牛のミノの食感とよく似ております。酢味噌や三杯酢などで食べるのが一般的です                                  |  |  |

## 鯨(その他)

| 商品名         | 規格      | 数量 | 価格(税抜)            | 備考   | イメージ画像  | 商品画像  |
|-------------|---------|----|-------------------|--|---|---|
| 鯨カツ 40g     | 40g×50個 | 個  | ¥68               | 鯨をやわらかくするために特殊な加工を施しております。パン粉付きなので揚げるだけ。   |    |    |
| 鯨ハツ         | 約500g   | k  | ¥4,300            | 鯨の心臓です。お刺身や焼肉等で食べるのが一般的です。   |    |    |
| 腎臓(マメ)      | 約500g   | k  | ¥8,000            | 鯨の「腎臓」をポイルしております。  |    |    |
| 胃袋          | 約500g   | k  | ¥6,000            | 鯨の「胃袋」をポイルしております。  |    |    |
| 脂須の子 A<br>B | 約500g   | k  | ¥15,000<br>¥8,000 | 尾の身と鹿の子の丁度中間の味です。鹿の子特有の上品な味と、尾の身の旨みをバランスよく持ち合わせております。  |   |   |
| 鯨竜田揚げ       | 1kg     | k  | ¥3,500            | 鯨の赤肉に竜田揚げの粉をまぶしております。揚げるだけの簡単調理です。   |  |  |
| 鯨とろ         | 約500g   | k  | ¥4,800            | 鯨の赤肉に黒毛和牛A4～A5ランクの牛脂を注入した加工鯨肉で世界的にも初の技術で守破理でしか加工できない商品です。鯨肉の持つ特徴である、「高タンパク、低カロリー」はそのまま、最高級黒毛和牛のうま味が味わえる逸品。 |  |  |

## 鯨解凍方法

### 【ベーコンスライス(畝須・潮吹・切り落とし・皮須本皮・さえずり)】

解凍はパックのまま流水に10秒ほどあてると溶けます。まだ半分くらい凍っている状態でお皿にもって下さい。すぐに溶けてきます。生姜やニンニクなどお好きな薬味と一緒に醤油でお召し上がり下さいませ。解凍後は冷蔵庫内で2日間保存できます。

### 【ベーコンブロック(畝須・サエズリ・本皮)】

解凍はパックからブロックを取り出しお皿に載せ空気が通るように軽くラップをして冷蔵庫内で3時間から5時間で半解凍できます。半解凍の状態でお好みの厚さにスライスして生姜やニンニクなどお好きな薬味と一緒に醤油でお召し上がり下さいませ。(スライスする場合は怪我をしないように十分にご注意下さい。)解凍後は冷蔵庫内で2日間保存できます。

### 【お刺身用赤肉・お刺身用ハツ】

解凍は赤肉をパックから取り出し受け皿のついた網に乗せ空気が通るように軽くラップをして冷蔵庫内で3時間から5時間で半解凍できます。半解凍後、薄くスライスして生姜やニンニクなどお好きな薬味と一緒に醤油でお召し上がり下さいませ。少しシャリシャリ感が残る程度の時に召し上がると美味しく頂けます。解凍後は即日お召し上がり下さいませ。

### 【はりはり鍋用 赤肉本皮】

解凍はパックのまま流水に約20秒で半解凍できます。半解凍の状態でパックから取り出し器に盛っている間にとけてきます。はりはり鍋などでお召し上がり下さいませ。解凍後、冷蔵庫内で2日間保存できます。

### 【尾の身】

解凍は尾の身をパックから取り出し受け皿のついた網に乗せ空気が通るように軽くラップをして冷蔵庫内で1時間から3時間で解凍できます。解凍後、薄くスライスして生姜やニンニクなどお好きな薬味と一緒に醤油でお召し上がり下さいませ。(スライスする場合は怪我をしないように十分にご注意下さい。)解凍後は即日お召し上がり下さいませ。

### 【鹿の子】

解凍は食べる直前に冷凍庫から出してお皿に盛っている間に溶けてきます。カツオや昆布でとったダシに絞り生姜を足しお好きなお野菜と一緒にはりはり鍋や、すき焼きにしてお召し上がり下さいませ。心も身体も温まります。

## 鯨調理例



- ・鯨焼肉 ・鯨チャーハン ・鯨の竜田揚げ ・鯨寿司 ・鯨ユッケ ・鯨ハンバーグ ・鯨のレバ刺し風
- ・鯨のビビンバ ・鯨チゲ ・鯨カツ ・鯨のカルパッチョ ・鯨リゾット ・鯨のどて焼 ・鯨ステーキ ・くじら汁
- ・鯨のみぞれ煮 ・鯨餃子 ・鯨ジャーキー ・鯨の大和煮 ・鯨の生姜焼き ・鯨カレー ・鯨の味噌焼き
- ・鯨のロースト ・鯨のしそ巻き揚げ ・ハリハリ鍋 ・鯨のすき焼き ・鯨のノルウェー風 ・鯨の春巻き

