

特別な「ごちそうさま」を食卓に

昆布のべし



日+茶+人

毎日の食卓にそのまま美味しい磯の風味を

とろろ昆布

独特のとろみがあり、
おうどん、お吸物にはもちろん、
ご飯やおにぎりにつけても



0001



0001 利尻とろろ(大)
0002 利尻とろろ(小)



0026 羅臼とろろ



0005 黒おぼろ

0027 利尻とろろ(ふりかけ)



0003 花とろろ(大)
0004 花とろろ(小)



0003

ラウス昆布を
使って作りました。
利尻とろろより、
濃い目の味。
職人手すきのおぼろ。
とろけるような
口あたりが美味。
お吸物に。



0009 太白おぼろ



0006 根昆布入り
とろろ昆布



0010
おぼろ昆布



0357
味付昆布
(1束5枚入)

食卓の友

四十物こんぶが
お届けする日本の
ごちそうの原点

とろろ昆布



0012 上黒とろろ(大)
0013 上黒とろろ(小)



0012



0014

0014 ソフト昆布(大)
0015 ソフト昆布(小)



0018 きざみとろろ



0016 たら昆布(大)
0017 たら昆布(小)



0023 納豆昆布(大)
0024 納豆昆布(小)



0020 ソフト昆布(しそ)

滋養の源

利尻とろろ
利尻こんぶを
ふんだんに使った
とろろ。
上品な味で、
当店自慢の一品。
上黒とろろ
ほんのりとした酸味が
ごはんによくあう。
昆布の表面を細かく削った昆布。

とろろ昆布 いろいろ



手軽に味わえる至福の旨味

汐こんぶ

朝の食卓に欠かせない味
温かいご飯にのせて！

ふりかけ

ご飯にかける
楽しさが食を増す！



0101



0101 汐ふき角



0102



0102 汐ふき昆布



0103



0103 汐ふき細切



0104

0104 汐ふき細切 梅松葉



0151

0151 かつおしぐれ



0105

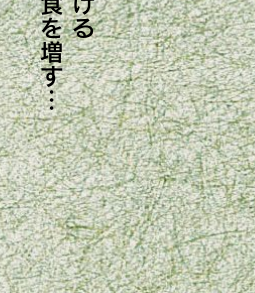
0105 汐ふきふりかけ



0355 ひとつり昆布(瓶)
0356 ひとつり昆布(袋)



0106 かつおしぐれ



0154 羅臼こんぶ(佃煮)



0153

0153 かつお節昆布



0181 昆布巻(にしん)



0182 昆布巻(紅さけ)

0183 昆布巻(たらこ)



0161



0161 椎茸昆布



0160



0160 ちりめん昆布



0158

0158 山椒昆布



佃煮

ご飯の旨さと
深い味わいが絶妙！

昆布巻

昆布と魚の旨味が
しみ込んだ逸品

おつまみ昆布

自然の味をそのままに
毎日食べたいおつまみ



0201 おつまみラウス昆布
(個包装)(大)



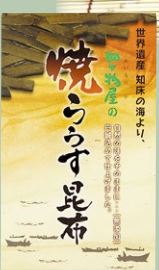
0202 おつまみラウス昆布
(個包装)(中)



0203 おつまみラウス昆布
(個包装)(小)



0204 ラウスおつまみ



0206 焼ラウス昆布
(箱入り)



0207 焼ラウス昆布



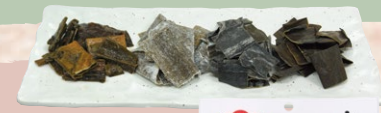
0210 おつまみ昆布



0209 おやつ昆布



0208 ポケット-IN



0211 焙煎昆布



0212 ねこあし昆布



0213 酢こんぶ



0217 パリパリ
こんぶわさび

菓子昆布

カルシウム、ビタミン、
ミネラル、植物繊維が
いっぱい



0251 とうろ昆布



0252 磯の木昆布



0253 胡麻昆布



0265 味ぎらり



0254 こんぶ飴



0256 梅こんぶ飴



0257 レモン
こんぶ飴



0258 チョコ入
こんぶ飴

ギフト商品



昆布詰合せ(木箱)
AK-30
AK-50



羅臼・とろろ昆布詰合せ
RS-30(5点)
RS-50(6点)



とろろ昆布詰合せ
AS-10(3点)
AS-20(5点)
AS-30(6点)
AS-50(7点)



羅臼昆布・椎茸詰合せ
DR-30
DR-50



羅臼昆布
R-30
R-50

お好みにより小袋の
詰合せも承ります。

バラエティー 昆布だより

がごめ昆布

昆布の表面の凹凸が
かごの目に似ている
とても粘りの強い昆布



0302 がごめ昆布粗挽粉
(分包30袋箱入れ)

0303 がごめ昆布粗挽粉
(分包15袋箱入れ)



0305 がごめ昆布
(粗挽粉)



0306 がごめ昆布
(きざみ)

0308 がごめ昆布
(極細)



0304 がごめ昆布粗挽粉(分包)



0307 がごめ昆布
(原藻)



切り昆布

お餅、醤油漬、サラダにと
使い方いろいろ



0401 こんぶ細切



0402 茶切昆布



0403 松前漬



0405 お野菜昆布

昆布パウダー

あなたの健やかな
毎日のために



0501 根昆布パウダー(羅臼)



0502 昆布パウダー(羅臼)



0503 昆布パウダー(利尻)



0505 昆布パウダー
(羅臼) 瓶タイプ



0506 昆布パウダー
(利尻) 瓶タイプ



0507 がごめ昆布
粗挽粉 瓶タイプ

根昆布

血圧が心配な方に
昆布水はいかが？



0473 根昆布
(羅臼産)



0474 根昆布
(利尻産)

昆布茶

ちよつと
ひと休みの
お友に



0331 羅臼
昆布茶



0332 羅臼梅昆布茶



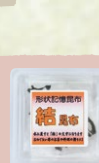
0335 羅臼昆布茶
スティックタイプ



0336 羅臼梅昆布茶
スティックタイプ



0371 形状記憶
昆布「大吉」



0372 形状記憶
昆布「結」



0373 形状記憶昆布「寿」



0374 形状記憶昆布「祝」



0375 形状記憶昆布
4種セット

松前漬

材料を混ぜ合わせて
自分流に作ろう



0352 作っちゃおう
松前漬

昆布しょうゆ他

当店のおすすめ
ぜひお試しください



0571 羅臼昆布
しょうゆ



0574 羅臼昆布
つゆ



0577 羅臼昆布
濃縮だし

昆布うどん・そば

新しい味覚の
誕生



0551 歯舞昆布
うどん



0552 歯舞昆布そば



0555 羅臼昆布
うどん

羅臼昆布

独特の風味が特徴、
濃厚なコクのあるだしがとれる



0601 羅臼昆布
(1枚選)



0602 ラウス昆布
(2枚組)



0603 天然羅臼昆布



0606 ラウス昆布(中)



0666 天然羅臼昆布
(極細) 瓶タイプ

0665 天然羅臼昆布
(極細) 袋タイプ



0653 天然利尻昆布



0652 天然一等換
利尻昆布



0651 利尻昆布

利尻昆布

だし汁が濁らず、
澄んだ薄味の
上品なだし昆布

出汁昆布

わが家の味には
欠かせない
だし昆布



0702 利尻産お出し昆布



0703 切だし昆布



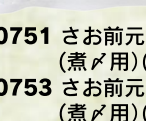
0704 徳用だし昆布

煮昆布

昆布のおいしさ
丸ごと召し上がれ



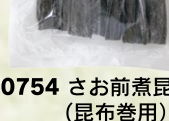
0751 さお前元昆布
(煮用)(大)



0753 さお前元昆布
(煮用)(小)



0754 さお前煮昆布
(昆布巻用)(大)



0756 さお前煮昆布
(昆布巻用)(小)



0654 日高昆布



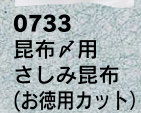
0734 花折昆布



0733 昆布用
さしみ昆布
(お徳用カット)



0732 昆布用
さしみ昆布(小)



0731 真昆布



0757 おでん昆布

日高昆布

煮上がりが早く
柔らかく味が良いため
惣菜用向き

がごめ昆布 ◆ 切り昆布 ◆ わかめ等 ◆ 根昆布 ◆ 昆布パウダー ◆ 形状記憶昆布 ◆ 昆布茶 ◆ 羅臼昆布 ◆ 利尻昆布 ◆ 日高昆布 ◆ 刺身用昆布 ◆ 昆布うどん・そば ◆ だし昆布 ◆ 昆布しょうゆ他 ◆ 煮昆布

富山と昆布の間には
深い歴史と
浪漫があった

海からの贈物

立山連峰から流れ出た水があちこちに沸き出ている町、富山県黒部市生地。

この地で昆布屋を始めて70有余年、品質の良い昆布を皆様にお届けし、
今では全国各地よりご注文いただくようになりました。

富山でなぜ昆布屋...という事になりますが、昆布の産地北海道との間に深い歴史と

浪漫があるのです。古くは北前船、近年は北洋漁業等、いろいろな形で交流があったため、
昆布は富山の伝統料理に深くとけ込んでゆき一所帯あたりの消費量が日本一となりました。

なかでも、富山県黒部市の先人たちが開拓したといわれる北方領土(歯舞群島)の長昆布や、
知床半島で採れる昆布の王様、羅臼昆布は特に好んで利用されています。

豊かな滋養に富んだ健康食品の昆布、健康に気遣うことの多くなった近年、
スローフードとして見直され、ますます注目される食材となりました。

羅臼昆布、利尻昆布、長昆布、とろろ昆布、佃煮など各種昆布製品を

豊富にとりそろえ、皆様のお越しをお待ちしております。

■昆布の種類とその用途

真昆布

上品な甘味で、まろやかなタシ。塩昆布やおぼろ、とろろ、白板昆布など
製品化されることが多い昆布。おさしみの昆布にも向く。

利尻昆布

タシ汁が濁らず、澄んだ薄味の上品なタシ昆布。懐石料理などで利用。

羅臼昆布

昆布の王様で、独特の風味が特徴の高級昆布。濃厚なコクのあるタシが
とれ、また繊維質が柔らかく、おつまみとしても美味。

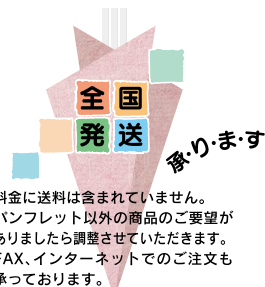
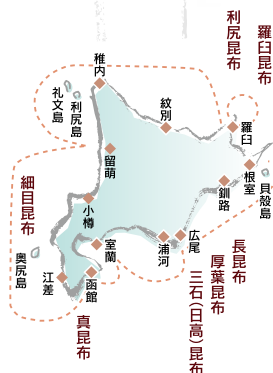
細目昆布

粘りが強く、とろろ昆布、漬物などに利用。

長昆布・厚葉昆布

主に昆布巻、煮、佃煮などに利用。

味は利尻昆布より薄く、肉薄で煮えやすい
ので昆布巻や佃煮向き。



昆布加工・ご贈答用・各種昆布販売

あいのもの 株式会社 **あいのもの 田+物+昆布**

本社/〒938-0072 富山県黒部市生地中區339-5
☎0765(57)0321(代) FAX0765(57)0867
URL: <https://www.aimono.com> E-mail: konbu@aimono.com
直営店/生地本店・大和富山店

■「四十物」とは

塩魚類の総称、鮮魚と干物の中間の汐魚のことを言います。
魚の塩物については、完全に乾燥した干物のほかに、生魚に
近い味を残すため、塩や乾燥期間を少なくしたもの四十
物がありました。鮮魚と塩漬加工品の間にある魚のことで、
四十種類ほどあることから、この字をあてたそうです。
海産物問屋の多くが「四十物屋」(あいのものや)の屋号を名
乗り、北前船の船頭や船主、回船問屋が「四十物屋」の屋号を
名乗り、「四十」のついた姓が北前船の寄港地に多いこと、売
業商人にも「四十物屋」の屋号が見られることから、「四十物」
と北前船の深いつながりをうかがい知ることができます。