

北海道物産市場

地元の人がしか食せないような、
珍しい商品を集めた

追浜駅前ビル1階に
7月10日(金) オープン



●北海道根室産 生干しこまい

根室で水揚げされた鮮度の良い氷下魚を、天日で自然乾燥させて仕上げました。程良い甘みと独特の香り、味わいをお楽しみください。



●鮭フレーク他 各種ビン詰め品

新鮮な素材を生かし、本物の味にこだわった逸品です。確かな目と技術が造りあげた野趣あふれる風味をご賞味いただけます。

北海道の味覚、追浜に誕生。



●歯舞 揚げこんぶ・根室名産 おのの貝

厳選された高級ねこし昆布を使った、昆布菓子と根室地方だけの超特産品の一つ幻の珍味「おのの貝」。明治から昔ながらの自然乾燥天日干し。



●はばまい 昆布しょうゆ・つゆ・そうめん

天然昆布の旨みたっぷり。歯舞天然一等昆布を使用した美味しい調味料。地元の人がしか食べられない珍しい「昆布そうめん」もご用意しました!



※写真はイメージです

●本数の子 黄金松前

惜し気もなく、ふんだんに使用される本数の子の大きさに思わず微笑んでしまうくらい贅沢です。他に追潤を許さないこだわりの逸品です。



※写真はイメージです

●社長のいか塩辛

国産の真いかを使用し、絶妙な味付けを施した当店イチオシのいか塩辛がこの「社長のいか塩辛」です。



●根室さんま節ラーメン

根室産の新鮮なさんまを独自の製法で仕上げた「さんま節」から出るスープは上品な香りと深いコクが特長です。(めん80g×4、スープ45g×4)



※写真はイメージです

●深川のお米「ぶっくりんこ」

太陽の光がいっぱい降り注ぐ深川は、お米づくりのための最高の条件がすべて揃っています。「ほっき飯の素」を使った混ぜご飯にも最適です!



※写真はイメージです

●いくら しょう油漬け

ひと粒、ひと粒の輝き、北の海が育んだ稀少の味をこころゆくまで、お楽しみください。いくら丼やお寿司にどうぞ! (500g)



※写真はイメージです

●函館真いか沖漬

国産の「真いか」を、一本丸ごと豪快にしょうゆに漬け込みました。港町ならではの漁師の味が、ご家庭で手軽に味わえる一品です。



※写真はイメージです

●ジャムガーデンの無添加ジャム各種

選りすぐりの果実を集めた天然無添加のジャムシリーズ。(ストロベリー、ブルーベリー、アップル、チェリー)



●オランダせんべい

黒砂糖をベース味にた良質素材の小麦粉との調和が子供から大人まで大人気の無添加お菓子。

店舗スタッフ(パート・アルバイト)募集!

- 職種/販売スタッフ
- 未経験・女性スタッフ歓迎※高校生不可
- 時給/800円より/昇給有り※経験能力考慮
- 時間/10:00~21:00(シフト制) 土・日・祝日を含め週4日以上(要相談)勤務できる方。40歳以上の方大歓迎!!
- 待遇/社会保険制度あり、交通費全額支給
- 【お問い合わせ】046-876-6850 担当/宇野

北海道物産市場

〒237-0068
横須賀市追浜本町1丁目28-5サンビーチ追浜内 1F
TEL 046-869-6850
営業時間 10:00~21:00



※商品は豊富に取り揃えておりますが数に限りがございます。万一売り切れの際はご容赦ください。※商品の色合いは現物と異なる場合があります。※写真は一部イメージです。