

製品総合カタログ

海の幸を食卓に結ぶ



創業明治四十四年

源馬の銘味

豊かな海の幸と熟練の技で生まれた自信作

いかの塩辛
ご案内

減塩といか本来のうまみにこだわった商品です。何度も嗜好錯誤を繰り返して開発された秘伝の調味料は他社のものとは一味も二味も異なります。

いかの塩辛

紋甲いかお造りシリーズ

いか明太

いかのこうじ漬け

いか本づくり

いか豆板醬

いかじゃん辛

いかうに

いか塩辛 駿河湾深層水仕立て

いか墨造り

ほたるいかの塩辛

海の幸を食卓に結ぶ



いかの塩辛

創業明治 44 年の伝統の味を守りつつ、現代の志向に合わせた減塩調味料を開発しました。まろやかで、塩味のカドの取れた塩辛はご飯やお酒の友にピッタリです。

原材料

いか、発酵調味料、食塩、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、酒精、増粘多糖類、甘味料(ステビア、甘草)、紅麴色素

～瓶入り～



内容量 260g
4972202250674



内容量 200g
4972202000309



内容量 170g
4972202001986



内容量 160g
4972202000200



内容量 80g
4972202000170

～袋入り～



徳用いか
内容量 400g
500g
4972202250537-500g
4972202250636-400g



カネタいかの
塩辛
内容量 230g[※]
4972202004147



いかの塩辛
内容量 100g[※]
4972202100986



いか塩辛
内容量 370g[※]
4972202254269



カネタいかの
塩辛
内容量 270g
4972202002167

※スタンドパック

ニコニコパック(45g×2)、カップ商品もございます。

紋甲いか お造りシリーズ

ねっとりとした食感と甘みの強い紋甲いかを使用し、4種の味付けで色鮮やかに仕上げました。いかの腑が入っていないため、お子様からご年配の方まで年齢を問わずお召し上がり頂けます。

～瓶入り～



桜えび仕立て
内容量 150g
4972202254603



柚子こしょう仕立て
内容量 150g
4972202254597



昆布じめ
内容量 150g
4972202254610



豆板醤仕立て
内容量 160g
4972202254627

～トレー入り～



桜えび仕立て
内容量 95g
4972202254665



柚子こしょう仕立て
内容量 95g
4972202254658



昆布じめ
内容量 95g
4972202254672



豆板醤仕立て
内容量 95g
4972202254689

お酒の友として...



贈り物として...



商品説明

日本各地の特産品を入れたものや、お隣韓国風に味付けたものなど 4 種類の味でご提供させていただきます。



紋甲いかお造り 桜えび仕立て

静岡県駿河湾の桜えび使用。桜えびの香ばしい香りと旨みが紋甲いかの甘みを引き立て、アクセントに入れた生姜が後味をさっぱりとさせます。また、白、赤、黄の3色の見た目が色鮮やかで目を引きます。

原材料: 紋甲いか、食塩、発酵調味料、魚卵(カラフトシシャモ卵)、桜えび、しょうが、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、酵素、酒精、甘味料(ステビア、甘草)



紋甲いかお造り 豆板醤仕立て

紋甲いかを豆板醤ベースの調味料に漬け込みました。紋甲いかの甘みと豆板醤の辛さが絶妙な逸品です。

原材料: 紋甲いか、発酵調味料、食塩、豆板醤、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、酒精、増粘多糖類、甘味料(ステビア、甘草)



紋甲いかお造り 昆布じめ

北海道の東側(道東)で採れる貴重なねこ足昆布を使用しました。しっかり漬け込んでいるため、昆布の旨みが存分に引き出しております。他の昆布とは違う強い粘りとともに楽しみ下さい。

原材料: 紋甲いか、食塩、発酵調味料、魚卵(カラフトシシャモ卵)、ねこあしこんぶ、しょうが、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、酵素、酒精、甘味料(ステビア、甘草)、pH調整剤



紋甲いかお造り 柚子こしょう仕立て

九州で古くから知られる柚子こしょうを使用しました。紋甲いかの甘みにほんのり塩味が加わり、後から唐辛子の辛さが感じられます。爽やかな柚子の香りとともに楽しみ下さい。

原材料: 紋甲いか、食塩、発酵調味料、柚子こしょう(唐辛子、柚子皮、食塩、発酵調味料、醸造酢)、柚子皮、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、酵素、酒精、増粘多糖類、甘味料(ステビア、甘草)、香料、pH調整剤

いか明太

真いかと2種類の魚卵をミックス。その絶妙なブレンドはグルメ志向の逸品です。

いかの甘さと明太子の辛さがうまさの秘密。お子様から大人まで家族で楽しめる塩辛です。

原材料

いか、魚卵(カラフトシシャモ卵、スケソウダラ卵)、食塩、発酵調味料、唐辛子、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、酒精、増粘多糖類、甘味料(ステビア、甘草)、着色料(アナトー、赤 3、紅麴)、ピロリン酸K、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸 Na)

～瓶入り～



内容量 260g
4972202003126



内容量 200g
4972202000347



内容量 170g
4972202001979

ニコニコパック(45g×2)、カップ商品もございます。

～豆知識 塩辛は塩分が高い?～

伝統的な製法の塩辛ですと、塩分含有量は8%～12%といわれています。弊社の商品は塩分を**5.0%前後に抑えております**。塩分が気になるというお客様にピッタリの商品です。

参考…塩辛1食約20gを召し上がっていただくと食塩含有量が1g程度です。食パン2枚(約120g)に含まれる食塩は1.6gです。弊社商品の塩分は少ないんです!!



いかのこうじ漬け

真いかをこうじで漬け込みました。こうじ独特の甘味が楽しめる一品です。こうじの食感も残っています。うまみ、甘味の楽しめる一品です。

原材料

いか、米糀、発酵調味料、食塩、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、酒精、酸味料、増粘多糖類、甘味料(ステビア、甘草)

～瓶入り～



内容量 200g
4972202000316



内容量 160g
4972202000217

～袋入り～



内容量 270g
4972202002174



内容量 100gSP
4972202101013

いかうに

真いかにウニを和え、魚醤を隠し味に使いました。ウニは練りうにを使用したもので、いかと絡み合って、独特の風味、食感が味わえる商品となりました。

～瓶入り～



内容量 170g
4972202251299

原材料

いか、練りうに、食塩、発酵調味料、砂糖、ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、甘味料(ステビア、甘草)、安定剤(増粘多糖類、カゼイン Na)、着色料(黄 5、黄 4)、(原材料の一部に小麦、大豆、乳成分、魚介類を含む)

いか豆板醬

紋甲いかの皮を剥ぎ、豆板醬と合わせた高級嗜好の一品です。豆板醬の辛さがいか本来の甘味で引き立ち、他の珍味と違った味が楽しめます。

原材料

紋甲いか、発酵調味料、食塩、豆板醬、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、酒精、増粘多糖類、甘味料(ステビア、甘草)

～袋入り～



内容量 100gSP

4972202101006

～豆知識 いかの種類～

○真いか(するめいか)○

国内で漁獲するイカの半分以上を占め、イカの中のイカであるとして「真いか(まいか)」と呼ばれています。日本海全域が主産地であるため、スルメを釣る船の漁火は、人工衛星からの映像で日本海に大都市が出現したかのように浮かび上がるようです。

○紋甲いか○

真いかと比べて漁獲量が少ないため、高価なイカである。肉厚で柔らかく、もちいした食感が特徴的で、上品な甘みと旨みが口一杯に広がります。



真いか



紋甲いか

いかじゃん辛

真いかを中華風のタレに漬け込んで熟成させた一品です。くせがなく、塩辛が苦手な方にもお召し上がりいただける一品で、女性や若い方にも人気です。

原材料

いか、発酵調味料、豆板醤、食塩、醸造酢、ごま、ねぎ、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、酒精、増粘多糖類、甘味料(甘草、ステビア)、(原材料の一部に小麦を含む)

～瓶入り～



内容量 260g
4972202003096



内容量 170g
4972202002006



内容量 160g
4972202001276



内容量 200g
4972202000446

～袋入り～



内容量 230g※
4972202004185

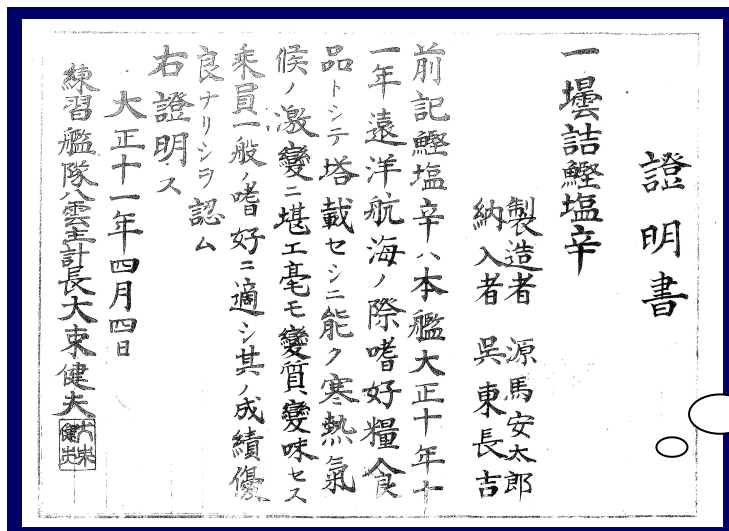


内容量 100g※
4972202101020



内容量 230g
4972202002600

※スタンドパック



大正時代、艦船でも源馬の塩辛が食されたこともあり、その証明書が会社に大切に保管されています。

いか塩辛 駿河湾深層水仕立て

地元、静岡県駿河湾の海洋深層水の塩を使って仕上げました。新鮮ないかの足と耳の部分を除き、胴だけを使用した贅沢な逸品です。従来品よりさらに塩分を控えめにして、いか本来の甘味を引き出しました。

原材料

いか、本みりん、食塩(駿河湾深層水仕立て)、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、酒精、増粘多糖類



内容量 170g
4972202253026



内容量 120g
4972202253378

いか墨造り

真いかに、いか墨を程よく混ぜ合わせてあり、墨の香りとコクのある味が楽しめる一品です。本格的な、いか墨パスタも作れます。

原材料

いか、発酵調味料、食塩、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、酒精、甘味料(ステビア、甘草)



内容量 170g
4972202001894



内容量 160g
4972202001337

ほたるいかの塩辛

新鮮なホタルイカを、秘伝の醤油だれに漬け込みました。真いかや紋甲いかとは異なったうまみが濃縮されています。

原材料

ほたるいか、食塩、発酵調味料、醤油、ソルビット、調味料(アミノ酸)、酒精、増粘多糖類、甘味料(ステビア、甘草)

～瓶入り～



内容量 260g
4972202003041



内容量 200g
4972202005076



内容量 170g
4972202002037



内容量 160g
4972202001269

ほたるいかの沖漬け

日本海でとれた蛸イカを船内冷凍し、新鮮な風味をそのままに独特のたれで漬け込んだ味の逸品です。



内容量 180gSP(化粧箱入)
4972202250599

原材料

ほたるいか、たんぱく加水分解物、醤油、魚醤、醸造酢、かつお節調味エキス、砂糖、食塩、ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、(原材料の一部に小麦、大豆、カニを含む)



源馬がのれんにかけて造った製品の中でもきわめて人気の高い商品です。今までに無かった美味を引き出した商品です。

たこの塩辛

たこ刺し 昆布じめ

たこわさび

たこのじゃん辛

たこ明太

たこの塩辛
ご案内

海の幸を食卓に結ぶ



たこの塩辛

いいだこのこりこりとした食感を残し、さっぱりとした味付けの調味料に漬け込みました。豆板醤の辛さと糀の甘さがおいしさを引き立てます。

原材料

いいだこ、発酵調味料、食塩、豆板醤、米糀、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、酒精、増粘多糖類、酸味料

～瓶入り～



内容量 260g
4972202003010



内容量 200g
4972202000392



内容量 170g
4972202002044



内容量 160g
4972202000286



内容量 80g
4972202000187

～袋入り～



内容量 270g
4972202002129



内容量 230g
4972202002495



内容量 230g[※]
4972202004116



内容量 100g[※]
4972202100924

※スタンドパック

ニコニコパック(40g×2)、カップ商品もございます。

たこ刺し 昆布じめ

北海道産ねこ足昆布使用。隠し味にしょうがを添加しました。たこの食感と昆布の風味が食をそそります。

原材料

いいだこ、発酵調味料、食塩、魚卵(カラフトシシャモ卵)、昆布、しょうが、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、酵素、酒精、増粘多糖類、甘味料(ステビア、甘草)、pH調整剤



内容量 160g
4972202254634



内容量 95g
4972202254696



紋甲いかお造りシリーズと同時期に発売しました。合わせてご検討下さい。

たこわさび

口に運ぶと、タコ独特の食感に、薬味のワサビがほどよいアクセントになっています。食欲の増す絶妙な辛さが自慢の商品です。

原材料

いいだこ、発酵調味料、食塩、豆板醤、茎わさび、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、酒精、増粘多糖類、環状オリゴ糖、香料、甘味料(ステビア、甘草)、酸味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

～瓶入り～

～袋入り～



内容量 170g
4972202001900



内容量 160g
4972202001320



内容量 230g
4972202002440



内容量 90g※
4972202101105

ニコニコパック(40g×2)、カップ商品もございます。

たこのじゃん辛

中華風の味付けです。ピリツとした味にゴマとネギの風味を加えました。家族で楽しめる商品です。

原材料

いいだこ、発酵調味料、豆板醤、食塩、醸造酢、ごま、ねぎ、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、酒精、増粘多糖類、甘味料(ステビア、甘草)、(原材料の一部に小麦を含む)



内容量 260g
4972202251596



内容量 200g
4972202000477



内容量 170g
4972202001948



内容量 250g
230g
4972202002402-250g
4972202002518-230g



内容量 100g※
4972202101075

※スタンドパック

たこ明太

人気商品のたこ明太が、この度、ししゃも卵を加えてリニューアルしました。ししゃも卵のプチプチとした食感がやみつきになります。

原材料

いいだこ、魚卵(カラフトシシャモ卵、スケソウダラ卵)、発酵調味料、食塩、豆板醤、米糍、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、酒精、増粘多糖類、酸味料、着色料(アナトー、赤 3)、ピロリン酸 K、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸 Na)

～瓶入り～



内容量 260g
4972202003058



内容量 200g
4972202005113



内容量 170g
4972202002051



内容量 160g
4972202001238



内容量 80g
4972202000194

～袋入り～



内容量 270g
4972202002112



内容量 230g
4972202002501



内容量 230g[※]
4972202004123



内容量 100g[※]
4972202100948

※スタンドパック



日本全国で1日10万人の方にお召し上がりいただいています。

塩辛の源馬は、創業明治44年。静岡県浜松市にある老舗の塩辛屋です。毎日2tの原材料を仕込み・製造している塩辛・珍味類は、日本中で1日に10万人余りの方々にお召し上がりいただいています。

定番のイカの塩辛をはじめ、鰹(かつお)の塩辛やたこの塩辛など商品多数！あたたかいご飯と一緒に、またお酒のおつまみに、源馬の塩辛・珍味をどうぞ！

かつをの塩辛

かつをの酒盗

海苔の佃煮

ニコニコシリーズ

海鮮シリーズ

低塩商品

お造り風の塩辛

カップ商品

ほたて貝ひも

贈答用

源馬のお惣菜

その他の商品

海の幸を食卓に結ぶ



かつをの塩辛

かつをの塩辛

かつおの胃袋、腸、甘わたを漬け込み、6ヶ月以上熟成させました。独特の風味と高い塩分はクセになる一品です。

原材料

かつお、食塩、米焼酎、調味料(アミノ酸)、紅麴色素

～瓶入り～



内容量 260g
4972202003119



内容量 200g
4972202000323



内容量 170g
4972202005168



内容量 160g
4972202000224



内容量 80g
4972202000088

～袋入り～



内容量 270g
4972202002358

かつをの酒盗

かつおの胃袋、腸、を漬け込み、6ヶ月以上熟成させました。独特の風味と高い塩分はクセになる一品です。

原材料

かつお、アミノ酸液、食塩、鰹エキス、酵母エキス、ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(甘草)、紅麴色素、コチニール色素

～瓶入り～



内容量 200g
4972202000330



内容量 160g
4972202000231



内容量 80g
4972202000125

海苔の佃煮

海苔の佃煮

新鮮な浜名湖産の海苔だけを使用した商品です。源馬の佃煮は塩辛さが無く、まろやかな味に仕立ててありますので、お子様からご年配の方まで幅広く楽しめる商品です。

原材料

醤油、砂糖、還元水飴、麦芽糖、ひとえぐさ(浜名湖産)、食塩、かつお節エキス、昆布、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、pH 調整剤、保存料(ソルビン酸 K)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)



内容量 170g
4972202253323



内容量 120g
4972202253354



遠州灘、浜名湖は古くから知られる海産物資源の宝庫です。南からの黒潮によってもたらされる海の幸は質、量ともにすぐれ、私たちの食生活に豊かさを送り続けてきました。

源馬ではこの天然の恵みを大切に受け止め、新鮮美味、栄養豊富で安心・安全な商品をご家庭の食卓へお届けします。

創業明治 44 年。老舗の味をお楽しみ下さい。



人気の高い商品を少量パックでお届けします。食べきりサイズの 40g
又は 45gのパック 2 個がセットになっています。



いか塩辛 45g×2
4972202252050



いか明太 45g×2
4972202254504



たこわさび 40g×2
4972202252081

ニコニコ珍味シリーズ

～豆知識～

(いかに含まれるタウリンの効果)

① 動脈硬化を予防

イカの歯ごたえは様々なアミノ酸によるもので、そのアミノ酸の一種であるタウリンにはコレステロールや中性脂質を抑圧し、血压降下作用もある事から動脈硬化などの成人病予防には欠かせない成分です。

② 更年期障害に効果的なの！？

タウリンは血液を補う効果があり、女性の貧血、無月経、閉経に伴う更年期障害に有効です。又、肝炎に対する効力性のある事が明らかにされております。

③ 眼精疲労(視力)回復に効く！？

タウリンは夜行性の動物の目に多く含まれる物質で、紫外線やOA機器などによる目の疲れ、弱った視力を回復するなどの効果があると言われております。

海鮮シリーズ

ゴミの量を減らすために、袋包装にしました。内容量は 100gをご用意しました。



いか塩辛 100g
4972202251510



いかじゃん辛 100g
4972202251541



たこ塩辛 100g
4972202251473



たこめんたい 100g
4972202251480



たこじゃん辛 100g
4972202251497

～お徳用商品～



いか明太
内容量 120g、190g
4972202253927-120g
4972202253873-190g



いか塩辛
内容量 140g、220g
4972202253903-140g
4972202253859-220g



いか糀漬
内容量 140g、220g
4972202253910-140g
4972202253866-220g

カップシリーズ

源馬の加工食品



あさりで、おかず！（あさりの酒蒸し）



1 パック(130g×2)

4972202254818



蝦夷あわびやわらか煮 1個



JAN: 4972202252395

贈答用



遠江の幸 3150 円(170g×6)

たこの塩辛、たこめんたい、いか豆板醤、浜名湖のり佃煮、いかの塩辛、いか明太



海からの贈り物 2625 円(150g×3)

紋甲いか桜えび仕立て、紋甲いか柚子こしょう仕立て、紋甲いか昆布じめ

加工食品

贈答用

海の幸を食卓に結ぶ



株式 会社 源馬

本社

〒431-0211

静岡県浜松市西区舞阪町舞阪 830

Tel: 053-592-0021 **Fax:** 053-592-6668

✉: kk-genma@guitar.ocn.ne.jp

URL: <http://www.genma.biz>

東京営業所

〒131-0042

東京都墨田区東墨田 2-23-11

Tel: 03-5630-8450 **Fax:** 03-5630-8451

関西営業所

〒651-2215

兵庫県神戸市西区北山台 2 丁目 29 番 35 号

Tel: 090-3284-4253 **Fax:** 078-202-9385