

鯉家総合カタログ 2025

本物の味を正直に



的場水産株式会社

MATOBA SUISAN Corp.



だからこそその一本

伝統の製法に最先端の思想を

私どもは1956年(昭和31年)の創業以来、そのことを大切に「本物の味を正直に美味しく」を高く掲げ、60有余年ものづくりの道を歩んでまいりました。創業当初こそ鰹節製造卸問屋として営業していましたが、1975年(昭和50年)お客様方のご要望にお応えするために鰹パック等の鰹節関連食品の製造を始め、屋号である「◎フタマル」のブランドでお客様に提供してまいりました。

そして新たに◎鰹家のブランドを導入し、日常の暮らしを豊かにする商品と高級贈答品の提供をスタートいたしました。昨今食品業界では本物のものづくり、本物の味が軽視され、利便性、効率性ばかりが追い求められているように思われてなりません。このような時代にこそ頑に伝統の製法を守り、安心して安全、そして満足していただける商品を提供することが、私どももの役目だと考えております。

そのためにISOやHACCPなどの国際認証基準に適合した生産ラインを実現し、ノウハウを確立。まさに伝統の製法と最先端の思想を融合したものづくりを実践しています。的場水産の鰹節は、だからこそ自信を持っておすすめできる一本なのです。このことを胸に刻み、日々ものづくりに真摯に向き合いつくり上げてまいりました商品のすべてをご紹介します。



本枯節

丹精込めた時間の結晶

職人によって一本一本丹精こめてつくられる鰹節。
その中でも、カビ付と天日干しを3回以上繰り返し半年以上かけて熟成させたものだけを「本枯節」と呼びます。
上品な味と香りが特徴です。

商品ラインナップ



荒本節

ばいかん
焙乾の木の香りが香ばしい

鰹節の製造過程で、焙乾までの工程の鰹節を「荒本節」と言い、その表面を削ったものを「裸本節」と言います。
カビをつける（本枯節）前段階の鰹節で、焙乾工程の木の燻の香りが特徴の鰹節です。

商品ラインナップ

鰹節製造工程

生切り → 煮熟 → 焙乾 → 表面削り → カビ付 → 天日干し
しやじゆく

荒本節

本枯節

ギフト商品へ



本枯節

カツオから鰹節を作る際に、半身をさらに中骨で切り分けることで、4本の鰹節が作られます。そのうちで、背中の方を男節（雄節）、腹の方を女節（雌節）と呼びます。



本枯真空節（女節約220g）

商品番号：0001

税込 1,890 円

本枯真空節（男節約270g）

商品番号：0002

税込 2,322 円

注) 削るには鰹節削り器が必要です

鰹節削り器

原材料：かつお

内容量：女節1本（約220g）

男節1本（約270g）

製造地：鹿児島県枕崎市

賞味期限：製造より1年

保存方法：直射日光を避け、常温で保管してください。開封後は冷蔵庫で保存してください。



ミニ本枯真空節（2本セット）

商品番号：0003

税込 4,536 円

ミニ削り器専用の小さいサイズの本枯節。

男節・女節の2本を1組にしてお届け。

注) ミニ削り器は別途ご購入ください

ミニ削り器

原材料：かつお

内容量：2本（約250g）

製造地：鹿児島県枕崎市

賞味期限：製造より1年

保存方法：直射日光を避け、常温で保管してください。開封後は冷蔵庫で保存してください。





本枯節フタマルパック (5g×5パック)

商品番号 :0004

税込 378 円

本枯節フタマルパック (5g×25パック)

商品番号 :0005

税込 1,836 円

本枯節を薄く食べやすいソフト削りに。
弊社自慢のフタマルパック。

原材料：かつおのかれぶし

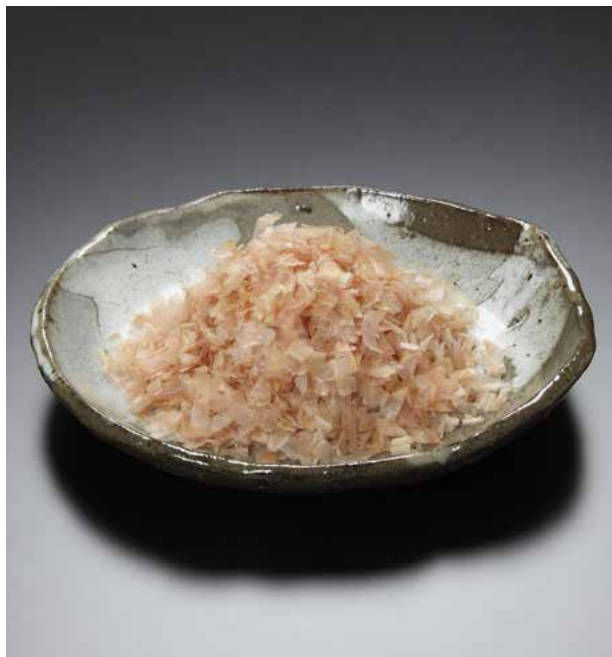
内容量：5g×5 パック (約 25g)

5g×25 パック (約 125g)

製造地：鹿児島県枕崎市

賞味期限：製造より1年

保存方法：直射日光を避け、常温で
保管してください。開封後は冷蔵庫
で保存してください。



本枯節血合抜きフタマルパック (5g×5パック)

商品番号 :0006

税込 443 円

本枯節血合抜きフタマルパック (5g×25パック)

商品番号 :0007

税込 2,160 円

本枯血合抜き節は、本枯節の血合部分を取り除いた、
さらに手間かかった贅沢で稀少な一品。

原材料：かつおのかれぶし (血合抜)

内容量：5g×5 パック (約 25g)

5g×25 パック (約 125g)

製造地：鹿児島県枕崎市

賞味期限：製造より1年

保存方法：直射日光を避け、常温で
保管してください。開封後は冷蔵庫
で保存してください。



鯉家謹製けずり節 (100g)

商品番号:0008

税込 713 円

鯉家謹製けずり節大袋入 (500g)

商品番号:0009

税込 3,132 円

本枯節をお出汁をとるのに最適な薄削に。
そのままお好み焼きやお料理などにも。

原材料:かつおのかれぶし

内容量:100g

500g

製造地:鹿児島県枕崎市

賞味期限:製造より1年

保存方法:直射日光を避け、常温で保管してください。開封後は冷蔵庫で保存してください。



鯉家謹製血合抜きけずり節 (100g)

商品番号:0010

税込 929 円

血合部分を取り除いた本枯節をお出汁をとるのに最適な薄削に。

血合抜きは、カツオの特有の臭みがなくなり、見た目も美しくすっきりとくせのない優しい味。

原材料:かつおのかれぶし

内容量:100g

製造地:鹿児島県枕崎市

賞味期限:製造より1年

保存方法:直射日光を避け、常温で保管してください。開封後は冷蔵庫で保存してください。

はなこ 花の粉 (40g)

商品番号:0011

税込 551 円

はなこ 花の粉 (80g)

商品番号:0012

税込 799 円

本枯節を薄く削った後に粉末に。粉末なので小さなお子様の離乳食やお味噌汁の即席出汁など、お料理の隠し味としても人気の商品。

少量でも鯉節の香りが広がる。

原材料:かつおのかれぶし

内容量:40g

80g

製造地:鹿児島県枕崎市

賞味期限:製造より1年

保存方法:直射日光を避け、常温で保管してください。開封後は冷凍庫で保存してください。



荒本節

鰹節の製造過程で、焙乾^{ぼいかん}までの工程の鰹節を「荒本節」と言い、その表面を削ったものを「裸本節」と言います。

カビをつける(本枯節)前段階の鰹節で、焙乾工程の木の燻の香りが特徴の鰹節です。



裸本真空節 (女節約250g)

商品番号:0013

税込 1,242 円

裸本真空節 (男節約300g)

商品番号:0014

税込 1,490 円

注)削るには鰹節削り器が必要です

鰹節削器

原材料:かつお

内容量:女節1本(約250g)

男節1本(約300g)

製造地:鹿児島県枕崎市

賞味期限:製造より1年

保存方法:直射日光を避け、常温で保管してください。開封後は冷蔵庫で保存してください。



荒本節フタマルパック (4g×10パック)

商品番号:0015

税込 400 円

荒本節を細かな碎片状に。

荒本節の燻の香りと力強い味が特徴。

原材料:かつおのふし

内容量:4g×10パック(約40g)

製造地:鹿児島県枕崎市

賞味期限:製造より1年

保存方法:直射日光を避け、常温で保管してください。開封後は冷蔵庫で保存してください。





厚けずり (100g)

商品番号 :0016

税込 540 円

厚けずり大袋入 (500g)

商品番号 :0017

税込 2,376 円

本枯節をお出汁をとるのに最適な薄削に。
そのままお好み焼きやお料理などにも。

原材料：かつおのふし

内容量：100g

500g

製造地：鹿児島県枕崎市

賞味期限：製造より1年

保存方法：直射日光を避け、常温で

保管してください。開封後は冷蔵庫

で保存してください。



花かつお (100g)

商品番号 :0018

税込 540 円

花かつお大袋入 (500g)

商品番号 :0019

税込 2,376 円

本枯節をお出汁をとるのに最適な薄削に。
そのままお好み焼きやお料理などにも。

原材料：かつおのふし

内容量：100g

500g

製造地：鹿児島県枕崎市

賞味期限：製造より1年

保存方法：直射日光を避け、常温で

保管してください。開封後は冷蔵庫

で保存してください。



糸けずり (30g)

商品番号 :0020

税込 270 円

鰹節を細かく糸状にした「糸削り」

細い糸状の糸削りはお料理のトッピングや和え物によく用いられます。

原材料：かつおのふし

内容量：30g

製造地：鹿児島県枕崎市

賞味期限：製造より1年

保存方法：直射日光を避け、常温で

保管してください。開封後は冷蔵庫

で保存してください。

ギフト

季節のご挨拶から
特別な思いを込めた贈り物
そしてお手軽なお持たせにも

鰹節は『勝男武士』『勝男節』『松魚節』と呼ばれ、昔から勝負ごとなどの縁起物とされてきました。

また、男節と女節を一对の姿から夫婦円満を意味し、引出物などにも広く使われてきました。

美味しく、栄養価が高く、保存食としても優れた鰹節。

ぜひ削りたての本枯節の上品な味と香りをご堪能下さい。

引き出物のほか、出産祝い、長寿祝い、快気祝い、受験、就職などの必勝祈願にもおすすめです。



本枯真空節男女節詰合せ (2本約490g)

商品番号:0021

税込 4,536 円

注) 削るには鰹節削り器が必要です

鰹節削器

原材料: かつお

内容量: 2本 (約 490g)

製造地: 鹿児島県枕崎市

賞味期限: 製造より1年

保存方法: 直射日光を避け、常温で保管してください。開封後は冷蔵庫で保存してください。



裸本真空節男女節詰合せ (2本約550g)

商品番号:0022

税込 2,992 円

注) 削るには鰹節削り器が必要です

鰹節削器

原材料: かつお

内容量: 2本 (約 550g)

製造地: 鹿児島県枕崎市

賞味期限: 製造より1年

保存方法: 直射日光を避け、常温で保管してください。開封後は冷蔵庫で保存してください。



本枯フタマルパック箱入 (5g×18パック)

商品番号 : 0027

税込 1,728 円

本枯フタマルパック箱入 (5g×30パック)

商品番号 : 0028

税込 2,592 円

本枯フタマルパック箱入 (5g×42パック)

商品番号 : 0029

税込 3,456 円

原材料 : かつおのかれぶし

内容量 : 5g×18 パック (約 90g)

5g×30 パック (約 150g)

5g×42 パック (約 210g)

製造地 : 鹿児島県枕崎市 賞味期限 : 製造より1年

保存方法 : 直射日光を避け、常温で保管してください。

開封後は冷蔵庫で保存してください。



本枯血合抜きフタマルパック箱入 (5g×18パック)

商品番号 : 0030

税込 1,944 円

本枯血合抜きフタマルパック箱入 (5g×30パック)

商品番号 : 0031

税込 2,970 円

本枯血合抜きフタマルパック箱入 (5g×42パック)

商品番号 : 0032

税込 3,996 円

原材料 : かつおのかれぶし (血合抜)

内容量 : 5g×18 パック (約 90g)

5g×30 パック (約 150g)

5g×45 パック (約 210g)

製造地 : 鹿児島県枕崎市 賞味期限 : 製造より1年

保存方法 : 直射日光を避け、常温で保管してください。

開封後は冷蔵庫で保存してください。

鰹美味珍味



かつお塩辛 (富士一水産200g)

商品番号 :0033

税込 583 円

新鮮な鰹の胃・腸・幽門垂を精選し、塩漬けされた原料を熟成発酵し味付けした珍味。

原材料：かつお内臓（鹿児島県枕崎産）、食塩、発酵調味料、砂糖、調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草、ステビア）、ソルビット、紅麴色素
内容量：200 g

製造者：富士一水産 鹿児島県枕崎市新町 234 TEL0993-72-1151

保存方法：直射日光を避け、常温で保管してください。開封後は冷蔵庫で保存してください。



かつお酒盗 (富士一水産160g)

商品番号 :0034

税込 691 円

カツオの胃袋を厳選し作った塩辛です。
そのまま食べるのはもちろん、アイデア次第で
いろんなお料理にお使いいただけます。

原材料：かつお内臓（鹿児島県枕崎産）、食塩、発酵調味料、砂糖、調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草、ステビア）、ソルビット、紅麴色素
内容量：160 g

製造者：富士一水産 鹿児島県枕崎市新町 234 TEL0993-72-1151

保存方法：直射日光を避け、常温で保管してください。開封後は冷蔵庫で保存してください。



鯉節削り器



枕崎ミニ鯉節削り器

商品番号 :0036

税込 2,530 円

サイズ：幅 65×高さ 55×奥行 120mm

ひそかな人気、手のひらサイズの小さな削り器
思わずかわいい!! といいたくなる小ささです。

手のひらにおさまるお手軽サイズなのにしっかり削れます。本格的に鯉節を削るのは大変だけど、ちょっと試してみたい。子どもたちに鯉節を削る経験をさせてみたい。などのお声もいただいています。



枕崎水産加工組合オリジナル「枕崎鯉削り器」

商品番号 :0037

税込 8,470 円

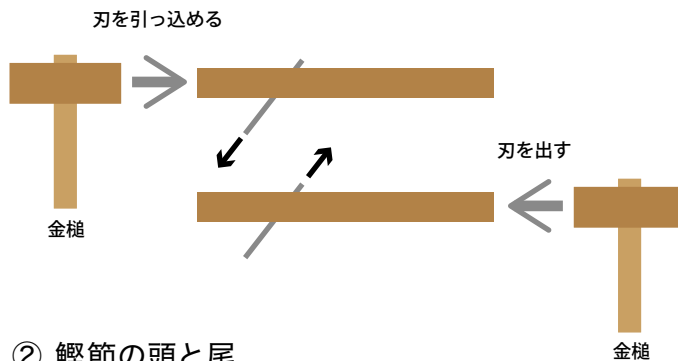
サイズ：幅 100×高さ 105×奥行き 260mm

枕崎の鯉節業者でなる枕崎水産加工業組合
が、鮑(カンナ)にこだわった特注品。

鯉節の削り方

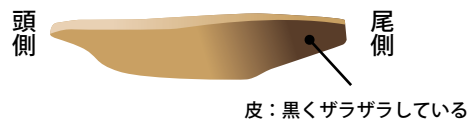
① カンナの調整

- ・ 鯉節を削る前にカンナ刃が適度に出ているかの確認をします。
- ・ 刃の出し具合は約0.1mm（新聞紙一枚程度）が適当です。



② 鯉節の頭と尾

- ・ 鯉節をよく見ると黒い皮がついています。皮のついている方が尾、反対側が頭です。



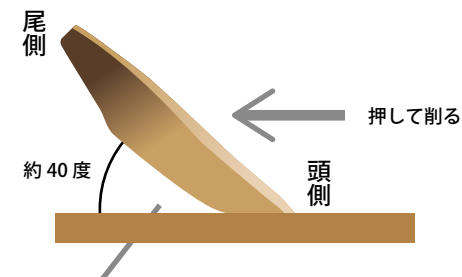
③ 鯉節の表面のカビの処理

- ・ 本枯節の鯉節の表面についているカビは、たわしなどで払い落とします。水洗いした場合は、表面の水分をしっかりとふき取ってください。
- ・ 本枯節のカビは優良カビですのでそのまま削っても問題ありません。

④ 削り方（押し削り）

鯉節の持ち方

- ・ 鯉節の尾の部分の前に、頭部分を後ろにして持ちカンナに頭の部分をあてます。
- ・ 鯉節とカンナの角度は約40度です。



力の入れ方

- ・ 体重をかけて鯉節をカンナ刃に押し当てるように削ります。
- ・ 鯉節が小さくなったらカンナを前後逆さにして、鯉節を手前に引くように削ると削りやすくなります。

⑤ 上手に削れない時は

- ・ カンナの刃の出具合を確認。刃が出すぎていると粉になりやすくなります。
- ・ 鯉節が乾燥しすぎていても粉になりやすくなります。削る部分だけを少し湿らした布にあてるか、軽く火や蒸気にあてて温めて削ります。

⑥ 鯉節の保存方法

- ・ 風通しがよく湿気の少ないところで保存。
- ・ 適当なところがない場合はラップ等で包み冷蔵庫に保存して下さい。



的場水産株式会社

MATOBA SUISAN Corp.

〒 898-0036 鹿児島県枕崎市明和町 6 番地

TEL : 0120-72-0437

FAX : 0993-72-5188

info@futamaru.jp

URL : <https://futamaru.jp/>