

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

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

いかうに

いかじゃん辛

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。

原材料名

いか、いかの腑、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、パプリカ色素、ラック色素、(一部にいかを含む)

※ 一部の商品で表示の異なる仕様のものがあります。詳細は担当営業までお問い合わせ下さい。

賞味期限: D+34 日(10°C以下)

～瓶入り～



内容量 170g

4972202001986

20 入



内容量 120g

4972202255037

35 入

～袋入り～



内容量 200gSP

4972202004321

30 入

ニコニコパック(45g×2)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



休売

豆板醤仕立て
内容量 160g
4972202254627

※入り数:20入

お酒の友として...



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。

原材料名: 紋甲いか、食塩、発酵調味料、魚卵(カラフトシヤマ卵)、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)、(一部にえび・いかを含む)

賞味期限: D+34 日(10℃以下)



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。

原材料名: 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、(一部にいかを含む)

賞味期限: D+34 日(10℃以下)



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。

原材料名: 紋甲いか、食塩、発酵調味料、魚卵(カラフトシヤマ卵)、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、(一部にいかを含む)

賞味期限: D+34 日(10℃以下)



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。

原材料名: 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)、(一部にいかを含む)

賞味期限: D+59 日(10℃以下)

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。

原材料名

いか、魚卵(カラフトシシヤモ卵、スケソウダラ卵)、いかの腑、食塩、発酵調味料、唐辛子、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、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)、(一部にいかを含む)

賞味期限:D+34 日(10°C以下)

～瓶入り～



内容量 120g

4972202255044

35 入

ニコニコパック(45g×2)もございます

～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、高価ないかである。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。

原材料名

いか、米糍、食塩、発酵調味料、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)、(一部にいかを含む)

賞味期限: D+39 日(10℃以下)

～瓶入り～

～袋入り～



内容量 170g

4972202254030

20 入



内容量 120g

4972202255136

35 入



内容量 200gSP

4972202004338

30 入

ニコニコパック(45g×2)もございます

いかうに

真いかにウニを和え、魚醤を隠し味に使用しました。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～



休売

内容量 170g

4972202251299

20 入

原材料名

いか、練りうに(うに、砂糖、澱粉、その他)、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、魚介類を含む)

賞味期限: D+39 日(10℃以下)

※特注品

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。

原材料名

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(ステビア、甘草)、(一部に小麦・いか・ごまを含む)

賞味期限：D+59日(10℃以下)

～瓶入り～



内容量 170g

4972202002006

20入

～袋入り～



内容量 200gSP

4972202255570

30入



内容量 100gSP

4972202101020

12×4入

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。

～瓶入り～



内容量 170g

4972202001894

20 入

原材料名

いか、発酵調味料、食塩、いかの墨、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、酒精、甘味料(ステビア、甘草)、(一部にいかを含む)

賞味期限:D+49 日(10℃以下)

※受注生産品

ほたるいかの塩辛

新鮮なホタルいかを、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。

～瓶入り～



内容量 170g

4972202002037

20 入

休 売

原材料名

ほたるいか、食塩、発酵調味料、醤油、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)、(一部に小麦・いか・大豆を含む)

賞味期限:D+39 日(10℃以下)

※受注生産品



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

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。

原材料名

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

賞味期限：D+69 日(10℃以下)

～瓶入り～



内容量 170g

4972202002044

20 入



内容量 120g

4972202255051

35 入

～袋入り～



内容量 200gSP

4972202004314

30 入

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ります。食欲の増す絶妙な辛さが自慢の商品です。

原材料名

いいだこ、発酵調味料、食塩、豆板醤、茎わさび(静岡県産)、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、(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期限:D+34日(10℃以下)

～瓶入り～



内容量 170g

4972202253149

20入



内容量 120g

4972202255068

35入

～袋入り～



内容量 200gSP

4972202255594

30入

ニコニコパック(30g×2)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。

原材料名

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)、(一部に小麦・ごまを含む)

賞味期限:D+59日(10℃以下)

～瓶入り～



内容量 170g

4972202001948

20入

※受注生産品

～袋入り～



内容量 200gSP

4972202200525

30入

※受注生産品

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。

原材料名

いいだこ、魚卵(カラフトシシヤモ卵、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(アミノ酸等)、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)

賞味期限: D+69 日 (10℃以下)

～瓶入り～



内容量 170g

4972202002051

20 入

～袋入り～



内容量 200gSP

4972202255587

30 入



日本全国で多くのお客様にお召し上がりいただいています。

その他の商品

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。厳選された原材料を仕込み・製造している塩辛・珍味類は、日本中で多くのお客様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

匠味シリーズ

カップシリーズ

ニコニコ珍味シリーズ

加工食品

贈答用

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。

原材料名

かつおの内臓(国内産)、食塩、焼酎、調味料(アミノ酸)

賞味期限:D+179日(常温)

～瓶入り～



内容量 120g

4972202255075

35入

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。

※受注生産品

～瓶入り～



原材料名

かつおの内臓、食塩、アミノ酸液、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)、乳酸、着色料(コチニール色素、紅麹色素)、キサントガム、甘味料(甘草)

賞味期限:D+179日(常温)

内容量 170g

4972202200273

20入

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。



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。

原材料名

ひとえぐさ(浜名湖産)、醤油、砂糖、還元水飴、麦芽糖、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)、メタリン酸Na、(一部に小麦・大豆・ゼラチンを含む)

賞味期限:D+179日(常温)

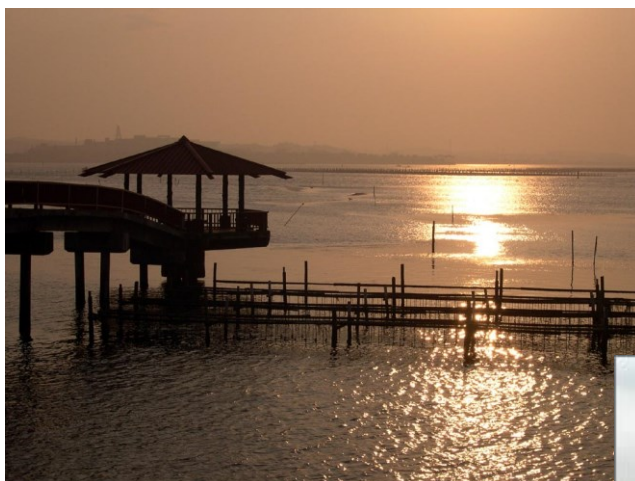
～瓶入り～



内容量 170g

4972202253323

20入



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。

匠味 120g瓶

人気の塩辛6種を準備しました。デザインにもこだわり、見た目もオシャレ。
シリーズで陳列すれば売り場も華やかに！お手ごろ価格で消費者の購買
意欲をそそります。



商品名	JANコード	賞味期限 (10℃以下)
たこ塩辛	4972202255051	D+69 日
たこ山葵	4972202255068	D+34 日
かつお塩辛	4972202255075	D+179 日
いか塩麹漬	4972202255136	D+39 日
いか塩辛	4972202255037	D+34 日
いか明太	4972202255044	D+34 日

※ 写真の左から順に記載しています

※入り数: 35 入

～お徳用商品～



販売終了

いか塩辛
内容量 140g
4972202253903



販売終了

いか明太
内容量 120g
4972202253927



販売終了

いか糀漬
内容量 140g
4972202253910

※入り数: 6×8

※賞味期限: D+34 日 (10℃以下)

いか糀漬は D+39 日 (10℃以下)



販売終了

いか塩辛
内容量 60g
4972202255211



販売終了

いか明太
内容量 60g
4972202255228



販売終了

たこわさび
内容量 50g
4972202255235

※入り数: 12×12

※賞味期限: D+34 日 (10℃以下)

匠味シリーズ

カップシリーズ

ニコニコ珍味シリーズ

手軽に！手頃に！！

量販店様で人気の商品4種を少量パックで2個セットにしました。



いか塩辛 45g × 2

4972202252050



いか明太 45g × 2

4972202254504



いか糍漬 45g × 2

4972202254948



たこわさび 30g × 2

4972202254931

※入り数:10×12

※賞味期限:D+34日(10℃以下)

いか糍漬はD+39日(10℃以下)

～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！！



源馬の加工食品

加工食品



山葵しらす茶漬け

静岡県産の生シラスを使用。生のシラスをご家庭に！

内容量 85g

JAN: 4972202255280

※入り数: 35 入

※賞味期限: D+13 日 (10℃以下)



駿河桜えび

駿河湾産の生桜えびを使用。生の桜えびをご家庭に！

内容量 85g

JAN: 4972202255297

※入り数: 35 入

※賞味期限: D+13 日 (10℃以下)



蝦夷あわびやわらか煮 1 個

JAN: 4972202252395

※入り数: 要相談

※賞味期限: D+179 日 (-18℃以下)

贈答用

贈答用



匠の味 詰め合わせ (120g×6)

かつお塩辛、いか塩辛、いか明太、いか塩糍、たこわさび、たこ塩辛



海からの贈り物 (150g×3)

紋甲いか桜えび仕立て、紋甲いか昆布じめ、紋甲いか柚子こしょう仕立て

注) カタログ記載内容は予告なく変更する場合があります。

海の幸を食卓に結ぶ



株式
会社 源馬

本社

〒431-0211

静岡県浜松市中央区舞阪町舞阪 830

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

✉: info@genma.ecnet.jp

URL: <http://www.genma.ecnet.jp/>