

北三陆严酷的自然环境中  
孕育着不可思议的海产品。



北三陆地区至今仍使用  
传统的南部潜水捕捞方式。



三陆冲是闻名世界的三大渔场之一。其中，毗邻岩手县和青森县的北三陆与悬崖绝壁相连，且面向外海，其地势并不适合养殖。堪称“海洋秘境”。但这也是此处能够孕育出神奇海产品的主要原因。北三陆的渔民无法进行养殖，便相继捕捞野生裙带菜、鲍鱼、海胆和海鞘。有的人可以不借助任何呼吸器具直接潜水，有的人乘坐一艘小型渔船，还有的人采用传统的南部潜水捕捞方式……。

洋野屋(HIRONOYA)主要从事海产品的批发和加工。利用北三陆丰富的自然资源为辛勤捕鱼的渔民提供工作。我们想将北三陆的珍奇海产品推向全日本、乃至全世界的餐桌上。我们将这一美好的心愿放飞天空之中，飘洋过海传送到全世界。

南部潜水是洋野屋(HIRONOYA)所在的种市地区世代传承的传统潜水技术。

曾出现在NHK晨间剧《海女》的场景中，凭此一举成名。在此之前，南部潜水技术多见于拆卸船只等场合，现今也用于捕捞海鞘。栖息在海底的野生海鞘需要人们亲手捕捞，因此可以应对错综复杂的地形并长时间潜水的南部潜水技术是不可或缺的。

洋野屋(HIRONOYA)与继承了南部潜水技术的著名矶崎兄弟等海鞘捕捞达人们一起齐心协力，努力保护北三陆绝美的自然环境，并向人们提供美味的海产品。

### 洋野屋(HIRONOYA)的业务内容 contents

- 北三陆裙带菜、海藻等原料批发  
(裙带菜、海带、海萝、和布茛、细丝海带、海苔等)
- 裙带菜的1次加工  
(野生裙带菜的水煮、盐渍加工、养殖盐渍切片裙带菜)
- 海鲜的加工、批发  
(北紫海胆、北海道鲍鱼、野生海鞘、鲜鱼)

### ■北三陆工厂产品的制造与销售



**KITA-SANRIKU  
FACTORY**  
北三陸ファクトリー (北三陆工厂)

## 洋野屋

股份有限公司 洋野屋(HIRONOYA)  
邮编028-7914岩手县九户郡洋野町种市22-131-18  
电话 0194-65-2408 传真 0194-65-4432  
网页 [www.hirono-ya.com](http://www.hirono-ya.com)

### 公司简介

- 公司名称 / 股份有限公司 洋野屋(HIRONOYA)
- 地 址 / 总公司: 岩手县九户郡洋野町种市22-131-18  
种市工厂: 岩手县九户郡洋野町种市22-1“北三陆工厂”
- 成 立 / 平成22年(2010)5月18日

# 洋



盐渍裙带菜



## 野生裙带菜 natural seaweed

现在，我们在餐桌上所见的裙带菜多为养殖产品或产自海外。岩手县的裙带菜产量虽位居日本首位，但多为养殖产品。野生裙带菜的魅力之处便在于其厚度约为普通裙带菜的3倍。口感也迥异于养殖的裙带菜。潜水员们沿用以往的捕捞方式，潜入海中用镰刀将附着在岩石上的裙带菜一点点割下。洋野屋(HIRONOYA)的野生裙带菜是可直接盐渍作为刺身食用的高级食材，而并非配菜。



## 北紫海胆 kitamura sea urchin

美味海胆生长的最重要条件便是海胆所摄取的食物。海胆的食物是海藻类。特别是食用丰富的裙带菜与海带的海胆最为美味。若论起海胆生长的最佳环境、最适合的海域当数北三陆近海。拥有清澈海水与食用级别的优质海带茂盛生长的洋野町海域堪称海胆的天堂。尽情享受口感细腻、入口即化的北紫海胆的极致美味吧。



## 野生海鞘 natural hoya

独特的口感与微苦的味道是其受欢迎的主要原因。但是，在日本国内却很少能见到野生海鞘。与乘船打捞的养殖海鞘不同，野生海鞘需要潜水打捞，非常危险而且费时费力。洋野屋(HIRONOYA)的野生海鞘，均为使用洋野町种市代代传承的传统南部潜水捕捞方式捕获的。野生海鞘又被称为“海鞘水”，鲜美的味道与恰到好处的盐分完美结合，令人吃惊的口感与风味可能是您迄今为止从未品尝过的哦。



## 北海道鲍鱼 ezo abalone

北三陆的至宝“北海道鲍鱼”特征是肉质与其他种类的鲍鱼相比更加紧致。因为北三陆水温很低，因此需要长达4~5年的生长期。正因为生长期漫长，才能形成这咯吱咯吱的弹牙口感。并且，鲍鱼也非常喜欢食用北三陆的优质海带等海藻类，因此也凝聚了藻类的鲜香。无论是做成刺身，还是酒蒸、煎制，北海道鲍鱼都是无比的美味。尽情品尝这纯正的奢华美味吧。

