

創業110年を超える新潟の海鮮問屋が、長い歴史と経験で厳選した素材を使用し仕上げました。

産地直送

鮮魚まつり

送料込みで
3,000円以下の
特別プライス!

1 新潟名産 一夜干いか

厳選した新鮮な「スルメイカ」を一夜干しにしました。胴長18cm以上のビッグなイカのみを使用したので肉厚で食べ応え十分。そのまま焼いても、揚げてもちょうもいろいろな調理方法で美味しく召し上がれます。

A 3枚セット

¥2,980

B 5枚セット

¥4,320

賞味期限 冷凍30日 | クール便運賃・消費税(8%)込



2 いか3種セット

3種のいかを
食べ比べ!

日本近海で獲れた新鮮な「スルメイカ」を越後味噌・西京味噌・塩麹の3種の味に漬け込みました。

- いか越後味噌漬 1枚
- いか西京味噌漬 1枚
- いか塩麹漬 1枚

¥2,980

賞味期限 冷凍30日 | クール便運賃・消費税(8%)込



3 鮮魚 干物セット

職人の長年の経験で選び抜いた鮮魚を干物にしました。脂ののった鮮魚は干すことで旨味が凝縮されます。

- 一夜干いか 1枚 (胴長15cm以上)
- あじ開き干 2枚
- さば開き干 1枚
- 真ほっけ開き干 1枚

¥2,980

賞味期限 冷凍30日 | クール便運賃・消費税(8%)込

ボリューム満点!

4 鮮魚 漬魚セット

脂ののった「ぶり」「赤魚」「銀鮭」の旨味を最大限引き出すようにそれぞれの味に漬け込みました。

- ぶりかま味噌漬 1切
- 赤魚粕漬 半身1枚
- 銀鮭 味噌漬2切
- 銀鮭 西京漬2切

¥2,980

賞味期限 冷凍30日 | クール便運賃・消費税(8%)込



販売期間

第1回 お申込み締切り：2月15日(火) → 商品のお届け：2月26日(土)から
第2回 お申込み締切り：3月15日(火) → 商品のお届け：3月26日(土)から

お申し込み欄

※恐れ入りますが商品代金はお申し込み時にお支払い下さい。

発注日 月 日

ご依頼主	ご住所 〒 []-[]-[]-[]
	お名前 様
お届け先	電話番号 () - []-[]-[]
	お名前 様
	電話番号 () - []-[]-[]

商品名	1 新潟名産 一夜干いか	A	個	B	個
	2 いか3種セット				個
	3 鮮魚 干物セット				個
	4 鮮魚 漬魚セット				個
配達指定	指定なし	指定あり	月	日	
のし	無し	御祝・無地・その他()			

※誠に恐れ入りますが、配達日のご指定は第1回は2/26(土)以降、第2回は3/26(土)～31(水)の期間内でお願致します。
※交通事情や天候不良により配達指定日にお届けできない場合がございますのでご了承ください。
弊社は個人情報に関する法令及び関連するその他の規範を遵守し、お客様の個人情報の保護に万全を期しております。お客様から弊社へご注文の際は、お振付いただいたお名前・ご住所・電話番号などは、当該商品の配達・お問合せなどに利用させていただきます。

取扱店 酒のおおみや・サラダ館・下総野田 醤油の里

野田市花井194-1 日曜定休
TEL:04-7123-0038 FAX:04-7123-0037
AM9:00 ~ PM7:00 メールはこちらから



千葉県酒類販売株式会社

※電話番号・郵便番号は必ずご記入ください