

3.塩辛・わさび他(冷蔵) 冷凍品

								
3-1.岩っこのり 310g 550円	3-2.いか明太 200g 650円	3-3.いかのこうじ漬 200g 650円	3-4.ほたるいかの塩辛 170g 600円	3-5.かつおの酒盗 200g 650円	3-6.かつおの塩辛 250g 700円	3-7.たこ塩辛 200g 650円	3-8.甘えび塩辛 180g 700円	3-9.たこわさび 170g 650円
のりの風味を100%生かして仕上げたのりの佃煮です。	いかと明太のハーモニー。両方の味を一遍に楽しめます。	まろやかな甘味の糎で優しくイカを包み込んだ一品です。	新鮮なホタルイカを秘伝の醤油だれに漬けた一品です。	かつおの内臓だけを6ヶ月以上寝かし込み作り上げた品です。	静岡県西伊豆田子加工。防腐剤保存料なし。	いいだこをコリコリした歯応えとピリッとさっぱり味に仕上げた一品です。	刺身でも食べられる甘えびを、糎の香りと共に仕上げました。	海と山のドッキング、鼻に抜けるわさびの味を楽しめる一品です。
								
3-10.いかじゃん辛 170g 650円	3-12.かつおなまり節 片身 420円	3-13.塩もずく 1kg 600円	3-14.わさびのり 70g 150円	3-15.わさび漬 70g 150円	3-17.たこ唐揚 500g 900円	3-18.サケはらす 1kg 1400円		
するめいかを中華風に仕上げ、ピリツとした味に胡麻とネギをまぜ合わせたどなたでも食べられる一品です。	太平洋産焼津加工。添加物を一切使用していない自然食品。煮物やサラダなど召し上がり方もいろいろ。	沖縄の澄んだ海で採れた新鮮な本場のもずく。30~60分真水で塩抜きしてから三杯酢等で。	ツーンとわさびの効いた海苔の佃煮はご飯にぴったり。食が進みます。	上質な本わさびを丁寧に刻み、自家熟成させた酒粕で漬けました。	中国産。凍ったまま170℃前後の油で3分~3分半揚げてください。	チリ産(甘塩)。鮭のお腹の部分で、マグロで云えば『大トロ』にあたる部分です。		
								
3-20.生しらす 100g 430円	3-21.ポイル帆立 1kg 3000円	3-22.刺身用帆立貝柱 6個位 600~800円	3-23.まぐろカマ 3~4個400~700円	3-24.釜揚げ桜えび 65g 650円	3-25.生桜えび 75g 650円	3-26.カニグラタン 5個 990円	3-27.剥きかき 6個位 400~600円	
獲れたての用宗の生しらすを厳選し、急速冷凍で鮮度を保持!ご家庭で生のしらすが楽しめます	北の荒海で育った身の引き締まった帆立をポイルしました。	貝類の中でもタンパク質の量が最も多く低カロリー。お刺身はもちろん、ほたてフライ、バター焼、塩ふり焼きなどのお料理に。	塩をふり、皮側から焼きます。醤油又はポン酢(薬味を添えて)でお召し上がり下さい。また、大根、味噌、醤油、砂糖などと煮込むこともできます。	駿河湾由比産。水揚げ直後の新鮮な桜えびを釜で塩茹でし、そのまま冷凍にしました。釜茹ですることにより、生よりも旨味や甘味が引き出されます。刺身・酢の物・マヨネーズあえ等。	駿河湾由比産。鮮度や風味をそのまま保存するため水揚げ直後に急速冷凍しました。桜えび本来の風味を味わえます。かき揚げには生桜えびをご使用下さい。軍艦巻にも。	カニの甲羅を器にしたとろろー美味しいグラタンです。手間をかけて造った完全調理済みの製品です。お手軽に召し上がっていただけます。	大粒。瀬戸内の穏やかな海域で育まれたぶりにぶりな広島産。かきの表面に薄い氷の膜を作る処理を行うことで、冷凍やびや乾燥を防いで鮮度を保っています。	

売り切れ
入荷未定