

4.カニ・冷凍品・サザエ他

						
4-2.ズワイガニ2L-3*。 カナダ産 12~14片 10500円	4-2.ズワイガニ3L-3*。 カナダ産 9~10片 11300円	4-4.ボイルたらばがに 5L 6200円	4-6.ずわいがにパック カナダ産 2片 1600円位	4-7.カットたらばがに 350g 2000円	4-8.いくら醤油味 250g 2400円	
身入りのよいカナダ産一流ブランドの品物です。日本側輸入元の指定する品質基準で、生産指導を継続しているメーカー物ですので身入り、甘味間違いありません。解凍後そのまま召し上がって頂けますので、非常に便利です。ご自宅用、お中元・お歳暮用に喜ばれる逸品です。価格の変動がありますのでご了承下さい。	「スマイル」という信用できるブランドのロシア産タラバです。太い足には身がぎつり、見離れもよく、程よい塩加減。そのままでも美味しいですが、焼いても美味しいです	解凍してそのままお召し上がり下さい。グリル等で軽く焼いても(こげめがつかない程度)おいしく召し上がれます。	急速冷凍したタラバガニ足を食べやすく笹切りカットしてあります。解凍後、そのままお召し上がり頂けます。	北海道産。いくら丼・にぎり鮭・手巻鮭などにしておいしくいただけます。		
						
4-12.三崎まぐろとろみ 200g 700円	4-13. びんちょうまぐろ 北太平洋(スキンレス) 700~1000円	4-14. びんちょうまぐろ 南太平洋 男節・女節	4-15.下田産金目鯛 1匹 1000円位	4-16.金目鯛 ミッドウェー 1000~1700円		
原料重視で生産、メバチ鮭で作っています。防腐剤、着色料も使用しておりません。手巻きの時はビニール袋の角を切って生クリームみたいに搾り出してお使い下さい。	脂の最ものった時期に漁獲したもので戸田の現役の漁師も絶賛、中トロのような脂のりです。肉質は柔らかくモチモチした感じで上品な極上の脂が口の中で広がります。スキンレス(皮・血合なし)加工と女節(脂は最も乗っているが捌きにくい)と男節(女節より脂は乗っていないが捌きやすく歩留りが少ない)があります。注文時に相談して下さい。近年漁獲量が激減しています。	下田産の金目鯛を鮮度のいいうちに冷凍しました。在庫に限りあり。ご購入の際は、お早めに！！	日本近海の金目鯛より、脂・身質・体色が良いので人気があります。漁獲された魚は船上で急速凍結して、石巻港・塩釜港などに水揚げされます。			
						
4-17.銀さけ片身 片身1枚40cm位 1700円	4-18.かさね(大・中) 小2~4匹 400~600円位	4-20.ボイルさざえ 300g 540円	1.さざえ(活) 1* 1300円 1* 8~12個位	2.いせえび(活) 100g 1000円 1尾150~600g位	3.あわび(活) 100g 1350円 1枚150~300g位	4.高足がに(活) 8000~11000円 応相談
こだわりの激ウマ銀鮭。脂のりは最高！焼いても身が縮まらず、逆に膨らむのが特徴。	駿河湾産。水揚げ後急速冷凍。身は上品な白身。大・中は煮つけ・鍋物などの料理。特に煮つけは最高。小は味噌汁・唐揚げに。	砂抜きしたあと塩茹で後冷凍してあります。解凍してそのまま召し上がれます。醤油・酒などを入れて、壺焼でも召し上がれます。	漁模様や時期により価格は変動します。また品切れのためお待ちいただく場合もありますので、電話にてお問い合わせください。宅配の場合は発泡ケースにつめておきますので、別途ケース代がかかります(200~400円位)。 ※冷蔵便での発送になります！			