

戸田漁協 お勧め商品ラインナップ

戸田産 本エビ 300g



高足がにと共に水深300M底曳き網で獲れます。甘味と旨味がしつかりして主には刺身です。他には天ぷら、フライ、味噌汁、塩焼きでもよく、素揚げは頭から食べられます。サイズは中サイズになります。

780円

戸田とろはんぺん



戸田の深海魚「メギス」をすり身にして揚げはんぺんにしました。解凍後、温めてお召し上がりいただけます。昔ご当地グルメとして販売しておりましたが、お客様の要望も多かったため復活することになりました。戸田のソウルフードです。

580円

本エビかつ



本えびを白はんぺんなどと一緒にすり身にしてカツにしてみました。本えびの風味がたまらない一品です。冷凍のままそのまま油で揚げてお召し上がりください。

398円

鯉の削り節 80g



焼津産の鯉節を戸田漁協の削り節機で削っております。鯉のそのままの味を頂いて下さい。

390円

さばみりん干し



半身一枚の長さが20cm 4枚入りとなります。脂が非常に乗っており、とても美味しいです。ノルウエー産西伊豆加工 (冷凍)

690円

ガシャエビ 300g



地元ではガシャエビと言われておりますが正式にはオオコシオリエビと言う名前だそうです。塩茹でも尻尾の部分は短いですが、味噌が大変に美味しいです。その他、味噌汁のお出汁使うと戸田の昔ながらのお味噌汁の完成ですw

470円

あじみりん干し



4枚入りになります。電子レンジで解凍して魚焼きグリルや炭火、カセットコンロなどで焼いて食べてください。

オランダ産西伊豆加工 (冷凍)

580円

塩蔵わかめ



三陸産一級品ですので肉厚で舌触りと歯ごたえがよく、わかめの豊かな味と風味が口いっぱい広がります。

495円

電話でのご注文も受け付けております。お支払方法は、銀行振込もしくは、クロネコヤマト代金引換となります。お気軽にお問い合わせください。クロネコヤマトらくうるカートでも販売しております。

戸田漁協 直売所 へだのすけ市場

営業時間/ 8時～17時30分

定休日/水曜日

TEL/0558-94-2082

hedanosuke@ca.thn.ne.jp

戸田漁協ホームページ

<http://hedagyokyo.net/>

