

戸田漁協 売れ筋商品ラインナップ

日光唐揚 500g いかの三升漬 いかの塩辛 真あじ干物 5枚入 地のり 18g



新鮮な日光を頭と内臓をとってから揚げ用に粉付けしました。凍ったまま揚げて下さい。



醤油一升、糀一升、なっばん一升合わせて三升漬けと言う北国の夕に新鮮なイカを合わせたピリ辛の品です。



直売所販売開始からのスタンダードのイカの塩辛です。お酒のアテ、白いご飯に最高の商品です。



近海産沼津加工18~20cm 5枚入脂乗ってます。(冷凍) 日本の朝の定食の定番ですね!



焼きのりと同じ原藻を使用しております。お茶漬け・そばうどん・味噌汁、お吸い物・おにぎりに混ぜて頂けます。地元でも人気の品となっております。

1280円 650円 600円 810円 490円

天草 50g ボイル甘エビ 400g ボイル小磯



戸田産。5月から6月の春もの。品質最高でろ過も容易でトコロテンの腰も粘りもあります。冷凍との混載不可。



茹で上げた状態で急速冷凍した品。解凍(冷水でもかまいません)しそのまま食べられるお手軽な一品。また、頭の殻をむいてミンソも召し上がれます。やめられない止まらない、癖になる一品です。



砂抜きし、塩茹でして冷凍してあります。解凍後、そのまま召し上がれます。爪楊枝で貝から身を抜きます。口に入れると薫り高い磯の香りが広がります。1P 500g

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るカートでも販売しております。

420円 880円 900円

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/

