

自慢のほたて
貝柱をどうぞ!!



福島県産の地産
四年貝に
こだわりました!!

01 水産 22436

ほたて貝柱(徳用)

2,341円 (450g 冷凍120日)

オホーツク海で育った「地産き物」を厳選しました。濃厚な味わいとプリプリとした食感が絶妙です。さしみ(わさび醤油)や網焼き(軽く塩を振って)がおすすめです。



anew 冬の 特撰市

年に一度の歳末にぎわい市

ご予約期間
11月/12月/2月12日

3時間以内で
3枚におろします!



前浜ぞ水揚げされた
秋鮭を一本一本手作業で
加えています!!

新巻鮭三枚おろし

3,465円 (約2kg 冷凍120日)

鮭の産地として名高い北海道道産で、今年水揚げされたばかりの秋鮭を天日塩だけで仕上げました。身のやわらかさと脂の旨みをご堪能ください。

甘塩秋鮭切身 徳用

1,155円 (600g 冷凍120日)

逆さ塩をした新巻鮭を時間をかけて熟成した切身です。



ホクレン感
たっぷり!!

生たらばかに セイロ蒸し

11,550円 (1000g 冷凍180日)

ロシア産の新鮮な生タラバガニを急凍凍結、セイロにつめました。冷凍又は半解凍でセイロ付きのままフライパンに水をはり約15分加熱してください。醤油に甘みくみ美味しく召し上がれます。



真いか細切りいかそうめん 徳用

1,837円 (200g/140g/120g 冷凍120日)

日本海産のすもめいかを1.7ミリの細切りカットすることでよりやわらかく食べやすくなりました。



するめいか大葉鳴門巻

577円 (100g 冷凍120日)

いかの身に薄く切り込みを入れることで、柔らかく旨味が増します。ひとつひとつ丁寧に仕上げた商品です。



今年も
やりま
す!!

好評、
承り中!!

うまいば!



鮭ルイベ

1,029円 (約2kg 冷凍120日)

ルイベはアイスで凍らせて食べるものでも美味しいが、秋鮭は天然の塩にこだわって、半解凍のまま頂くスタイル。秋鮭の旨さと半解凍のシャキシャキとした食感を是非お試しください。



紅鮭スモークサーモン

493円 (50g 冷凍60日)

素材は天然の鮭にこだわり、精製工場で塩辛の味のチップで漬きました。



特殊製法 とらふぐ刺身皿盛り

1,980円 (海老30gふぐ10g 冷凍90日)

最高級の長崎県産とらふぐを刺身にし、皿に盛りつけオゾンを含んだ冷気で鮮度を保ち、旨味と弾力をご堪能ください。



生桜えび

1,680円 (200g 冷凍60日)

獲れたてで新鮮な桜えびを鮮度そのままに凍結しました。流水解凍してそのままお刺身、レモン汁で食べるのがおすすめです。



トロびん長まぐろ

787円 (約150g 冷凍35日)

たっぷりとお肉ののった良質な部分を厳選しました。とりけるような口どけが特徴の商品です。



鮭たたき

661円 (約100g 冷凍60日)

新鮮な秋鮭を絶妙に炙り、おろしに仕上げました。半解凍しお好みの大きさにカットして召し上がってください。



天然えび無頭(M)

4,780円 (300g X3p 冷凍54~60日 冷凍180日)

水がとろろとおいしいこと有名なパプアニューギニアの海域で育った天然えびです。凍結の鮮度と濃厚な甘みがたまりません。「殻」もお楽しみ物などとして是非お試しください。



有頭えび 特大2尾

493円 (約110g X2尾 冷凍180日)

凍結前、アライはもろもろ、ちよと塩漬に漬けておいた状態で凍結しました。お刺身や天ぷらに最適です。パプアニューギニアの粉海老のみの使用。



ずわいがに姿

2,205円 (1kg 冷凍60日)

カニが水揚げされた翌日に、氷で凍結させた状態で、お刺身やお寿司に最適です。お刺身やお寿司に最適です。



カニの爪ポイル

2,997円 (約200g 冷凍120日)

カナダ産の新鮮なカニの爪を、お刺身やお寿司に最適です。お刺身やお寿司に最適です。



小海老から揚げ

460円 (130g 冷凍90日)

海老の名産地、旬のしらす海老の産地です。この時期しか味わえない旨味のから揚げ、甘味がたまりません。



真鯛西京漬

588円 (2切れ 冷凍60日)

アニーの植物発酵素を加えた京都塩漬の真鯛西京漬に、北海道産の真鯛を漬け、魚本来の旨味を引き出しました。



完熟明太子

2,751円 (200g 冷凍60日)

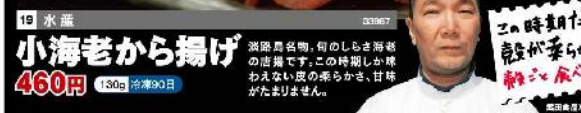
選びに選び抜かれた明太子(たらこ)は皮が薄く一晩一晩しっかりと漬けています。素材の味が引き立つよう、にがり塩を使用。塩分3.9%の薄塩仕立て、美しい仕上がりと味わいに舌鼓してしまふほどの逸品です。



完熟たらこ

2,604円 (200g 冷凍60日)

選びに選び抜かれた明太子(たらこ)は皮が薄く一晩一晩しっかりと漬けています。素材の味が引き立つよう、にがり塩を使用。塩分3.9%の薄塩仕立て、美しい仕上がりと味わいに舌鼓してしまふほどの逸品です。



海老の旨さとサクサク感が たまらない。



天然ブリ西京漬

782円 (2切れ 冷凍60日)

長崎県産の天然ブリを使用。アニーの植物発酵素を加えた京都塩漬の天然ブリ西京漬に、北海道産の天然ブリを漬け、魚本来の旨味を引き出しました。



金目鯛わさび漬

1,785円 (約200g 冷凍27日)

金目鯛の旨味を最大限に引き出した、わさび漬の逸品です。お刺身やお寿司に最適です。



明石産 天然鯛

3,465円 (約200g 冷凍90日)

明石産の天然鯛を、お刺身やお寿司に最適です。お刺身やお寿司に最適です。

