

# うなぎ祭り



一膳目はうなぎの味をそのまま楽しみ、  
二膳目は薬味を加えて、三膳目はタシをかけて…と  
専門店の味をご家庭でどうぞ。

うなぎ割烹「一慎、」規格変更 **人気商品**  
うなぎのひつまぶし(3袋)  
**223 冷凍** うなぎさざみ45g×3袋、  
税込価格 **5,100円** 吸い地(だし)120g×3袋、  
山椒(0.2g)付たれ10ml×3袋、  
おろしわさび2.5g×3袋、  
**723 早期割引** さざみのり0.5g×3袋  
税込価格 **4,800円** (養殖うなぎ:国内産、加工地:愛知県)  
【賞】60日 【箱】32×24×4cm  
小麦、大豆 **二重不可**



「一慎、」特製のたれは、  
うなぎ本来の旨みを  
引き立たせます。

2023年  
夏ギフト  
水産品部門  
**第3位**

うなぎ割烹「一慎、」  
特製蒲焼(3袋) **規格変更**  
**224 冷凍** 蒲焼55g×3袋、  
税込価格 **5,100円** 山椒×3袋、特製蒲焼のたれ50ml  
**724 早期割引** (養殖うなぎ:愛知県産、加工地:愛知県)  
税込価格 **4,800円** 【賞】60日 【箱】29×20.5×3cm  
小麦、大豆 **二重不可**



丁寧に焼きあげた鰻を、  
香りとコクのある「一慎、」特製の  
蒲焼のたれで鰻本来の旨みを  
引き立たせた特製蒲焼と、  
ご飯にさざみ鰻とたれをまぶして  
食べるころから「ひつまぶし」とよばれ  
愛知県特に名古屋の郷土料理・名物料理として  
知られるひつまぶしのセットです。

うなぎ割烹「一慎、」 **新商品**  
特製蒲焼・鰻のひつまぶしセット(計4袋)  
**225 冷凍** 蒲焼カット55g×2袋、鰻さざみ45g×2袋、  
税込価格 **7,500円** 吸い地(だし)120g×2袋、山椒0.2g×2袋、  
**725 早期割引** おろしわさび2.5g×2袋、さざみのり0.5g×2袋、  
税込価格 **7,250円** ポトルたれ50ml(うなぎ:国内産)  
【賞】60日 【箱】32×24×4cm  
小麦、大豆 **二重不可**



四万十川で清浄な地下水を使い  
自然に近い状態で育てた質の良いうなぎです。

四万十うなぎの蒲焼(3袋)  
**226 冷凍** 蒲焼70g(2切)×3袋、蒲焼のたれ115ml×3袋  
税込価格 **7,500円** (養殖うなぎ:高知県産、加工地:高知県)  
**726 早期割引** 【賞】180日 【箱】17×25×6cm  
税込価格 **7,300円**  
小麦、大豆 **二重不可**



もち米とうち米を程良くブレンドし、  
ふっくらと仕上げたごはんに  
国内産のうなぎさざみを盛りつけました。

うなぎ割烹「一慎、」  
おこわ風うなぎめし(10個) **人気商品**  
**227 冷凍** 60g×10個  
税込価格 **4,950円** (養殖うなぎ:国内産、加工地:静岡県・石川県)  
**727 早期割引** 【賞】60日 【箱】26×17×5cm  
税込価格 **4,750円**  
小麦、大豆 **二重不可**



食べやすい大きさの切身、簡単調理のさざみ、  
うなぎとごぼうが相性抜群でごはんには合う  
さざみ(ごぼう入)セットです。

鰻楽  
うなぎ蒲焼バラエティセット(計8袋)  
**230 冷凍** うなぎ蒲焼切身4枚(計200g)、うなぎ蒲焼さざみ(計100g)、  
税込価格 **6,800円** うなぎ蒲焼さざみ(ごぼう入)2袋(計100g)、山椒付添付たれ4袋  
**730 早期割引** (養殖うなぎ:九州産、加工地:宮崎県)  
税込価格 **6,500円** 【賞】180日 【箱】32×14×6cm  
小麦、大豆



宮崎県と鹿児島県の  
養鰻家が一匹ずつ大切に  
育てあげた良質の国内産うなぎを、  
鰻楽の職人が炭火を使い  
丹念に焼きあげております。  
さらに香りづけの国内産大葉を  
加えることにより、  
うなぎの風味が引き立つ、  
とても贅沢な味わいとなっています。

鰻楽  
国産うなぎ蒲焼重(2個)  
**231 冷凍** うなぎ蒲焼重2個(計380g)、山椒付添付たれ×2袋  
税込価格 **4,700円** (養殖うなぎ:九州産、加工地:佐賀県)  
**731 早期割引** 【賞】90日 【箱】32×14×6cm  
税込価格 **4,500円**  
小麦、大豆



## うなぎに負けず劣らず。あなたもおすすすめ!

瀬戸内海産のあなごを特製のたれで  
強火で短時間に焼きあげ、  
旨みをとじ込めています。

「下関音」  
天然煮あなご炙りセット  
**233 冷凍** 煮あなご炙り丼の具  
税込価格 **5,300円** (煮あなご炙り65g、たれ10g、山椒0.3g)×3袋、  
**733 早期割引** あなご炊き込みご飯の素(2合用)  
税込価格 **5,100円** (真あなご:国内産) 【賞】30日  
【箱】26.5×19.5×7.2cm  
小麦、大豆

研いだ  
お米に  
炊くだけ

温めて  
ごはん  
のせるだけ

瀬戸内海産  
焼あなご220g **レンジ** **トースター**  
**232 冷凍** 焼あなご110g(3~5尾)×2袋、  
税込価格 **5,800円** たれ20g×2袋(あなご:瀬戸内海産)  
【賞】190日 【箱】18×37×4cm  
小麦、大豆

水産品

水産品





一匹のとらふくからわずかししか取れない希少部位「身皮」と、焼き用に開いた真ふくをセットにしました。付属の塩麹たれで下味をつけて焼くことで、香ばしくもあっさりとした風味でふくの味わいをお楽しみいただけます。

関とら本店 **新商品**  
とらふく身皮炙りと焼ふく(塩麹たれ)(計330g) **焼く**

234 冷凍	734 早期割引
税込価格 5,400円	税込価格 5,150円

真ふく開き200g、とらふくすき身(身皮)75g、塩麹55g(マフク:山口県産、トラフク:長崎、熊本県産 養殖)【賞】90日 【箱】23.5×28.5×7cm **二重不可**

# 海の恵み

酒の肴に  
ごはんのお供に

創業九十余年を迎える京都やま六より漬魚の詰合せをお届けします。



京都老舗の西京白みそを別注で取寄せ調合を加えた、オリジナルのみそ床にじっくり漬込みました。ふよやかな甘みと魚の旨みを存分にお楽しみください。

京都やま六  
西京漬詰合せ(計5切)  
**240 冷凍** 税込価格 **4,300円**  
**740 早期割引** 税込価格 **4,100円**

銀ひらす70g×2切、さわら60g×2切、紅さけ65g(銀ひらす:ニュージーランド産、さわら:韓国産、紅さけ:ロシア産)【賞】90日 【箱】21.2×32.8×5.8cm 小麦、さけ、大豆 **二重不可**



オリジナルの味噌床にじっくり漬け込んだ定番の西京漬と、ほど良い塩気と甘みの京粕漬、柚子胡椒の風味を忍ばせた柚子こしょう味噌漬のセットです。ふよやかな味噌や酒粕の甘みと魚の旨みをお楽しみください。

京都やま六  
漬魚詰合せ(計10切) **焼く**

241 冷凍
税込価格 6,900円

さわら西京漬70g×5切、銀さけ京粕漬65g×3切、かれい柚子こしょう味噌漬70g×2切(さわら:韓国産、銀さけ:チリ産、かれい:カナダ産)【賞】90日 【箱】39.8×33.3×5.8cm 小麦、さけ、大豆 **二重不可**



博多紀久屋  
ほたて松前400g

ほたて・かずのこ・昆布・いかをじっくりとたれに漬けたほたて松前です。ご飯のお供として、お酒の肴としてお楽しみください。

235 冷凍	735 早期割引
税込価格 4,100円	税込価格 3,900円

200g×2(ほたて:国内産)【賞】90日 【箱】25×16.5×3cm 小麦、いか、大豆、セラチン



かねふく  
無着色からし明太子400g

じっくりと二度漬けることで、旨みと辛味を丁寧に染み込ませました。プチプチの食感とふよやかな熟成した味をお楽しみいただけます。

236 冷凍	736 早期割引
税込価格 4,500円	税込価格 4,100円

400g(6~9本)(明太子:アメリカまたはロシア産)【賞】90日 【箱】15×25×4.5cm 小麦、セラチン、大豆



福さ屋  
無着色辛子めんたい400g **人気商品**

寒冷期に水揚げされたスケトウダラの卵巣を魚醤を使用した福さ屋独自の香辛調味液に漬け込みました。

237 冷凍
税込価格 5,300円

400g(明太子:ロシアまたはアメリカ産)【賞】60日 【箱】18.6×18.6×3.3cm



大山の伏流水で稚魚まで育ち、境港の沖合で生まれた「境港サーモン」。その旨みを氷温熟成で引き出しました。特製自家配合みそに漬けた西京漬と、うす塩タイプに仕上げた塩漬、やわらかくふつくと焼きあがる麹漬、それぞれの味わいをお楽しみください。

氷温熟成  
境港サーモン3種セット(計8切)

242 冷凍	742 早期割引
税込価格 5,300円	税込価格 4,950円

塩漬70g×4切、西京漬/麹漬各70g×2切(養殖銀鮭:境港産)【賞】60日 【箱】41×27×4.2cm さけ、大豆 **焼く**



鮮度が長持ちし、素材の旨み・甘みを引き出す氷温造り。  
タイムツ  
氷温造り焼魚・煮魚詰合せ(計10切) **薄せん・レンジ**

243 冷凍	743 早期割引
税込価格 4,850円	税込価格 4,650円

かれいしょうゆ煮100g×3切、さばみそ煮90g×4切、銀鮭の塩焼60g×3切(さば:ノルウェー産、かれい:ドイツ産、銀鮭:チリ産)【賞】160日 【箱】24×35×10cm 小麦、さけ、さば、大豆



びん長まぐろの皮目を高温で焼きあげ、まぐろの旨みを閉じ込めました。秘伝のたれに漬け込み、そのままでもおいしくいただけます。

焼津 石原水産  
炙りまぐろ  
秘伝のたれ仕込み800g **人気商品**

238 冷凍
税込価格 3,750円

400g×2袋(まぐろ:国内産)【賞】35日 【箱】19×40×13cm 小麦、大豆 **二重不可**



食感の良いかずのこを昆布、いかとしょうゆだれにじっくりと漬込んだかずのこ松前。保存にも便利な小分けタイプです。

博多紀久屋  
かずのこ松前満杯詰め560g

239 冷凍
税込価格 4,300円

70g×8袋(昆布:国内産)【賞】90日 【箱】14.5×14.5×14.5cm 小麦、いか、セラチン、大豆



井上商店  
素材を選び抜き、新鮮なまま素早く加工した干物たち。

かわはぎ  
淡白な白身ながらも奥深い味わい。

あじ  
身はなれがはく、ふつととした食感。

かれい  
程よい脂のりと瑞々しい白身。

のどぐろ  
“白身のトロ”と呼ばれる脂のりが特長。

のどぐろ入り **人気商品**  
国産干物詰合せ(計14切)

244 冷凍
税込価格 5,800円

一夜干(あじ/かれい)各5枚、のどぐろ/かわはぎ各2枚(あじ/かれい/のどぐろ/かわはぎ:国内産)【賞】50日 【箱】22×31×6.5cm



魚肉をブレンドし旨みを引き出し、ソフトな食感には豆腐と山芋、風味豊かな甘みに欠かせない灰持酒を使用。小田口屋独自の製造法です。また、練り物に相性の良い色鮮やかな種ものを用い、バラエティ豊かに仕上げました。

鹿児島小田口屋 **規格変更**  
彩りさつまあげA(8種25個)

245 冷蔵
税込価格 3,700円

つけあげ/しそ天/扇枝豆チーズ天 各4個、紅生姜揚げ/五目さつま/かぼちゃ天 各3個、玉ねぎ天/れんこん天 各2個【賞】8日 【箱】26×21×6cm 卵、乳、大豆、やまいも、ごま

鹿児島小田口屋 **規格変更**  
彩りさつまあげB(12種31個)

246 冷蔵	746 早期割引
税込価格 5,200円	税込価格 5,000円

つけあげ/しそ天 各4個、扇枝豆チーズ天/れんこん天/紅生姜揚げ 各3個、大判タコ生妻天/いわし天/五目さつま/玉ねぎ天/かぼちゃ天/海老はさみ揚げ/さつま芋天 各2個【賞】8日 【箱】28.5×23.5×6cm 卵、乳、えび、大豆、やまいも、ごま