

料金後納

瀬戸内 旬の味紀行

倉敷・魚伊

春の送料半額祭実施中!

期間中のご注文が1配送につき5,400円(税込)以上の場合、送料を半額とさせていただきます。(但し、クール代は別途がかかります。)

有効期限: 2019年3月6日(水)~5月10日(金)

# 春の味だより

母の日到着まで大丈夫です!



(株) 魚伊山陽路 三代目社長 原田浩太郎

陽はまた昇り、そして季節も巡っています。辛い日々はいつまでも続くものではなく、やがて楽しい時が訪れるものです。厳しい寒さに耐えていた草花の生命にも、新しい息吹が感じられます。春はこの世の生き物すべてに大きな力を与えてくれます。「魚じま」の季節を迎える瀬戸内の味とかおりを弊社工場よりお届けさせていただきます。

## 出来たての味をお手軽においしく!

吟味された素材だけを使用し、無添加でお作りしたので安心して召し上がれます。

### 新商品 A 真鯛の漬井(漬茶漬)

1人前 **756円(税込)**  
1人前(約50g・ぎざみのり・わさび付)  
※この商品にはご飯は付いておりません。

天然真鯛の切り身を白だしとゴマの特製タレに漬け込みました。そのまま漬井で、また漬茶漬でご賞味ください。

【ご注意】真鯛の漬井は電子レンジを使用せず、流水で解凍したのちに温かいご飯の上のせてお召し上がりください。



### C 魚伊の穴子めし

~穴子を丸ごと一匹使用した贅沢な穴子めし~

1人前 **1,080円(税込)**

※電子レンジで温めるだけで簡単に作り立てが味わえます。温めた後は、その日のうちにお召し上がりください。 ※A~Cの容器サイズ: 15×13×3cm



### B 魚伊の岡山ばら寿司(ぬく寿司)

~えび・穴子・も貝・しいたけ・錦糸卵を使用した岡山の郷土料理です~

1人前 **756円(税込)**

一家団らんで、友達同士で集まった楽しいひとときを魚伊謹製の「押しメシ」で少しだけ贅沢してみませんか。

## 魚伊の押しメシ

この春一番のおすすめ! 春バージョン

子供の日は母の日と同じようにお祝いしたい! 押しメシをプレゼント! 押しメシをプレゼント!



魚伊のお客様は本物の味がわかっていらっしゃる! そんなお客様の顔を思い浮かべて、まじめにお作りしました。



一匹一匹焼きにして、自家製の三杯酢で味付けしました。骨までやわらかく召し上がれます。

P 焼ままかり(三杯酢漬) 160g入り **1,080円(税込)**



長年愛され、大好評をいただいている「ままかりの沙美漬」。これぞ岡山の味です。

N ままかりの沙美漬(酢漬) 160g入り **1,080円(税込)**



長年愛され、大好評をいただいている「ままかりの沙美漬」。これぞ岡山の味です。

M ままかりの沙美漬(酢漬) 80g入り **540円(税込)**

ままかり、タイラギ貝、あなご、真だこ、さより、ガラえび...瀬戸内の味とかおりが大集合!!



自然の味をそのままに、旬の風味が凝縮されています。

S 特選 干えび 35g入り **540円(税込)**



女性やお子様にも大人気! 噛むほどに磯の香りが広がります。

R みりん干さより 6匹入り **540円(税込)**



タイラギ貝の貝柱を地酒粕に漬け込みました。

Q 貝柱の粕漬 195g入り **1,620円(税込)**



解凍後、レンジ又は湯煎などで加熱してください。

V 真だこの旨煮 100g入り **864円(税込)**



解凍後、フライパンやオーブンなどで焼いてお召し上がりください。

U 貝柱の醤油焼漬 10キレシ **1,620円(税込)**



オープンなどで加熱しますと一層風味も増します。

T 焼あなご(蒲焼) 3匹入、タレ付 **2,268円(税込)**

工場直送! 春のお手頃価格セレクション 魚伊の商品をいろいろ食べてみたい方 お裾分したい方におすすりめです。

期間限定・数量限定につきサービス価格にてご提供いたします! W 工場直送 春のサービスセット **2,000円(税込)**

### ご注文方法のご案内

TEL.086-528-0150 FAX.086-528-2759

【受付時間 8:30~17:00】 【※同封の注文用紙をお使いください。】

### 【ご注文にあたってのお願い】

※お名前、ご住所、郵便番号、電話番号(携帯番号)は正確にご記入ください。 ※商品名、数量、金額、熨斗のご指示、配達希望日時等も正確にご記入ください。 ◆冷凍便扱いの商品と冷蔵便扱いの商品は同梱できませんのでご了承下さい。

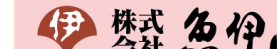
### 春の送料半額祭実施中!

有効期限: 2019年3月6日(水)~5月10日(金) 期間中のご注文が1配送につき5,400円(税込)以上の場合、送料を半額とさせていただきます。(但し、クール代は別途がかかります。)

### 個人情報について

ご注文に係る個人情報は、弊社において厳重に保管し、ご注文商品のお届け及び今後の商品情報のご提供に使用させていただきます。第三者に提供、開示しないことをお約束いたします。

瀬戸内旬の味紀行 うおいさんようじ



〒713-8126 岡山県倉敷市玉島黒崎6538-1

★社長のブログやっています!

http://www.uoi-sanyouji.jp/

ホームページの案内に沿って簡単にご注文いただけます。

魚伊山陽路公式通販サイト 検索

info@sanyouji.jp/

	到着日数 (発送日より)	送料
北海道	3~4日目	1,728円(税込)
東北	3日目	1,296円(税込)
甲信越	2~3日目	1,080円(税込)
関東	2~3日目	1,080円(税込)
北陸	2~3日目	972円(税込)
中部	2~3日目	972円(税込)
関西	2日目	864円(税込)
中国	2日目	756円(税込)
岡山県	2日目	倉敷・河口市内 <b>432円(税込)</b> 岡山県内 <b>486円(税込)</b>
四国	2日目	864円(税込)
九州	2~3日目	864円(税込)
沖縄	2~3日目	1,728円(税込)

この春イチ押し!

春らしさを味わってもらうために、手作り珍味から春メシまでバラエティに品揃えいたしました。お取り寄せに、お裾分けに、みなさんで魚伊の味をお楽しみください。

TOPICS 新しく「真鯛の漬井」が仲間入り。上品な真鯛と特製タレとの素敵な出会いを味わってください。

TOPICS 「ハレの日」に欠かせない縁起物の「塩むし桜鯛」。喜びの宴をパッチリ演出いたします。

TOPICS 長年愛され続けた「さわらの味噌漬」は、圧倒的人気 No.1 なのです。

TOPICS 春の「瀬戸内の味とかおり」が大集合。お手頃価格で弊社工場よりお届けします。



弊社では一部の干物を除いては、すべての商品において保存料等の添加物を一切使用しておりません。ご安心の上、ご命令のほどお願い申し上げます。



春を告げ、慶びを分かち合えるオメデタイ一品。

# 塩むし桜鯛

瀬戸内海産天然活鯛使用

お祝い・感謝の  
メッセージカード  
無料でお作り  
します！

お誕生日  
おめでとう！  
歳やがたくさくさく  
なつて！

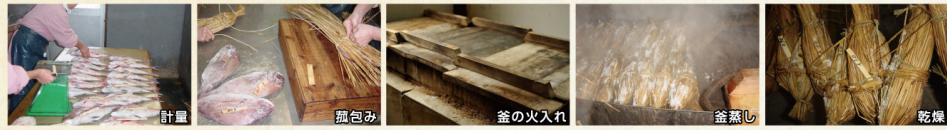
お母さん  
いつもありがとう！



ご進物用  
①瀬戸内海産 塩むし桜鯛  
賞味期限 5日  
クール便

5,400円(税込) 体長約36cm・生目方約1.0kg・生姜付  
※ご予算に応じて5,400円(税込)～16,200円(税込)までご用意できます。

シンプルな製法だからこそ、素材本来の旨味が味わえます。細やかな真鯛の肉質と程よい塩加減との絶妙なハーモニー。端麗な味わいのなかにもしっかりと真鯛の旨味が生きています。



塩むし桜鯛が届いたら… ※ご注意：温めないでそのままお召し上がりください。



味・粕へのこだわり  
味噌・粕へのこだわり  
美味い食べ方  
ささまざまなお料理でお楽しみ頂けます！  
鯛めし  
鯛にゆらめん  
鯛茶漬け  
おいしいのときより、お祝の宴に欠かせない鯛！天然活鯛を塩のみで味付し、一気に蒸し上げました。真鯛の上品で繊細な味わいをご賞味ください。

圧倒的人気 No.1

# さわらの味噌漬

愛され続けて六十余年。魚伊の味噌漬は、お客様に看板商品として育てていただきました。



簡易包装  
賞味期限 7日  
クール便  
商品番号 F-2 さわらの味噌漬  
100g×3キレ・簡易包装 2,263円(税込)



このようにアルミホイルにのせて焼くと蒲焼に焼けます！ ※ご予算に応じて4,320円(税込)～12,960円(税込)までご用意できます。

④ さわら・キングサーモン味噌漬  
賞味期限 7日  
クール便  
樽入  
5,400円(税込)  
※ご予算に応じて5,400円(税込)～7,560円(税込)までご用意できます。

① お好み漬  
賞味期限 7日  
クール便  
樽入  
6,480円(税込)  
鯛2キレ・車えび2匹・さわら3キレ

⑥ キングサーモン味噌漬  
賞味期限 7日  
クール便  
樽入  
4,320円(税込)  
※ご予算に応じて4,320円(税込)～7,560円(税込)までご用意できます。

① 鯛・さわら・キングサーモン味噌漬  
賞味期限 7日  
クール便  
樽入  
6,480円(税込)  
鯛2キレ・さわら2キレ・キングサーモン2キレ

その1 鮮度へのこだわり  
瀬戸内海産・国産のさわらの中でもお味に出来るものを、脂のたっぷりとした「さわら」を惜しみなく使用します。  
その2 切り身の大きさをのこだわり  
通常市販の味噌漬の切り身の大きさは70×80ですが、あるからこゝそ100gもあるような豪華な切り身になりました。  
その3 味噌・粕へのこだわり  
味噌漬の味噌には、国産大豆100%使用した吟醸味噌をブレンドし、船には地酒の酒粕、メーカーさんの酒粕を使用しています。  
その4 直接お魚に味噌や粕はぬりません  
直接お魚に味噌や粕を付けたまま焼くと、味噌や粕が乾燥してしまったり、試してみても旨味が薄れてしまったり、弊社の味噌漬・粕は、お魚に味噌や粕を付けたまま焼くことで、直接お魚に味噌や粕が付着するとはなりません。だから旨味をのがすとはありません。

# 魚伊の一番人気押し寿司

天然焼穴子



期間限定・数量限定につき  
まとめ買いでさらにお得です！  
ご自分用にも、お裾分けにも是非ご賞味ください。

消費期限 3日  
クール便

山形県産 コシヒカリ・天然あなごを丸ごと2匹使用！  
①リピート率 No.1  
②天然焼あなごの押し寿司  
(1本で約2人前の目安です。)

限定200食 売り切れぞろい  
商品番号 E-1 1本のお値段 2,376円(税込)  
商品番号 E-2 2本のお値段 4,500円(税込) → 252円お得！  
商品番号 E-3 3本のお値段 6,600円(税込) → 528円お得！  
※要注より1週間以内に発送いたします。但し、3日以上かかる地域への発送はできません。

無添加の自家製タレで香ばしく焼き上げました！

# 魚伊の天然焼穴子

ほどよく脂ののった天然穴子を、一匹一匹ていねいに手焼をし、自家製タレでじっくり香ばしく焼きあげました。

定番の蒲焼！



① あなごの白焼・蒲焼 詰合せ 5,760円(税込)  
(白焼3匹・蒲焼4匹・たれ付)  
※ご予算に応じて4,320円(税込)～7,200円(税込)までご用意できます。

② 焼あなご 3,240円(税込)  
(250g・4～5匹・たれ付)  
※ご予算に応じて3,240円(税込)～10,800円(税込)までご用意できます。

焼穴子のおいしさを知ったお客様が年々増えております！  
いろいろな料理に使えるのも人気の秘密です！

白焼も蒲焼も両方 食べたのにお方へ！  
消費期限 4日  
クール便

穴子めし  
穴子のだし巻き卵  
穴子丼  
穴子入ちらし寿司