瀬戸内 旬の味紀行

倉敷・魚伊

料金後納

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、クール代は別途かかります。)
有効期限：2021年3月5日(金)～5月7日(金)

春の味だより

母の日到着分まで大丈夫です！

日毎に春の息吹が感じられる季節となりました。コロナ禍において、生活もいろいろと制限されておりますが、その中でもささやかな喜びや楽しみを見つけることが、明日への希望へとつながります。一筋の灯りが見えてきて、みんなで喜びを分かち合える日が来ることを願ってやみません。
春の瀬戸内は“魚じま”と呼ばれ、魚たちも活発に動き回ります。皆様に元気を与えられ、笑顔になられますことを願って、瀬戸内の春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。

令和三年三月吉日 （株）魚伊山陽路 三代目社長 原田浩太郎

吟味された原料だけを使用し、無添加でお作りしました。素朴で手作り感溢れる味を是非どうぞ。

※こちらの商品は全て冷凍便扱いのため、クール便扱いの商品との同梱は出来ませんのでご了承下さい。

B 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)

A 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)

D 魚伊の鯛めし
～鯛のアラでとった出汁でお米を炊きました。～
1人前 **756円**(税込)

C 真鯛の漬茶漬(漬丼)
～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。～
1人前 **756円**(税込) 1人前(約50g・きざみの り・わさび付)
※この商品にはご飯は付いておりません。

F 魚伊のたこめし
～真だこの煮汁で炊きこんだから、たこの旨味がお口に広がります！～
1人前 **756円**(税込)

E 魚伊の牡蠣めし
～大粒のカキとカキの出汁がしみこんだご飯が絶妙！～
1人前 **756円**(税込)
容器サイズ：15×13×3cm

ふるさと岡山の味、瀬戸内の味。

魚伊のおうちでご飯
限定各100食

安らぎのひと時を！みんなで食べれば、心もほっこり。
食べたい時に食べられる！おうちでのひと時、おかやまの郷土料理の味をご賞味ください。

コロナに負けるな！ 太っ腹企画
A～Fの商品を10個まとめて購入されたお客様にお好きな商品を1個プレゼントします。
(但し756円の商品に限ります。もちろん、送料も半額になります！)

お手軽、おいしい～
レンジで温めるだけで簡単に作り立てが味わえます。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。
レンジで温めた後はその日のうちにお召し上がりください。
※「真鯛の漬茶漬」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にのせてお召し上がりください。

タイラギ貝の貝柱を地酒粕に漬け込みました。

S 貝柱の粕漬
195g入り **1,620円**(税込)

一匹一匹素焼きにして、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。

R 焼ままかり(三杯酢漬)
160g入り **1,080円**(税込)

長年愛され、ご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。

ままかりの沙美漬(酢漬)
Q-1 80g入り **540円**(税込)
Q-2 160g入り **1,080円**(税込)

島根県産の肉厚なのどぐろをみりん干し仕上げました。

V のどぐろのみりん干
70g入り(6枚～7枚) **1,080円**(税込)

女性やお子様に大人気！噛むほどに磯の香りが広がります。

U みりん干さより
5匹入り **540円**(税込)

解凍後、レンジ又は湯煎などで加熱してください。

T 真だこの旨煮
100g入り **864円**(税込)

Y 春のサービスセット
2,000円(税込)
●ままかりの沙美漬(酢漬)80g ●特選干えび35g ●貝柱の粕漬け70g ●みりん干さより5匹

そのままでご飯にも酒の肴にもピッタリ！

X ままかり詰合せ
(酢漬：160g・焼ままかり：160g)
2,160円(税込) プラ容器又は化粧箱入り

人気商品の詰合せ。ご贈答に最適です。

W ままかりの沙美漬(酢漬)・貝柱の粕漬詰合せ
2,160円(税込) プラ容器又は化粧箱入り

※Tの商品は冷凍便扱いのため、クール便扱いの商品との同梱は出来ませんのでご了承下さい。

工場直送！

春のお薦め『珍味』勢揃い

手作りだから成せる技、こだわり続けた味とかおりをご賞味ください。
おうちでのお酒のお友に、ご飯のお友に。またお裾分けや郷土の手土産としても是非どうぞ！

とっとり・おかやま新橋館
東京都港区新橋一丁目11番7号
新橋センタープレイス

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：2021年3月5日(金)～5月7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、第三者に提供、開示しないことをお約束いたします。

クール便料金

	クール便
タテ・ヨコ・高さ 80cmまで	220円(税込)
タテ・ヨコ・高さ 100cmまで	330円(税込)
タテ・ヨコ・高さ 120cmまで	660円(税込)

冷凍便料金はクール便料金と同額を申し受けます。

【配達時間指定】
午前中 / 14時～16時 / 16時～18時 / 18時～20時 / 19時～21時

	到着日数(発送日より) 10kgまで	送料
北海道	3～4日目	1,980円(税込)
東北	3日目	1,430円(税込)
甲信越	2～3日目	1,210円(税込)
関東	2～3日目	1,210円(税込)
北陸	2～3日目	1,100円(税込)
中部	2～3日目	1,100円(税込)
関西	2日目	990円(税込)
中国	2日目	880円(税込)
岡山県(全域)	2日目	660円(税込)
四国	2日目	990円(税込)
九州	2～3日目	990円(税込)
沖縄	2～3日目	1,980円(税込)

瀬戸内旬の味紀行 うおいさんようじ
株式会社 魚伊山陽路
〒713-8126 岡山県倉敷市玉島黒崎6538-1
★社長のブログやってます！
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@uoi-sanyouji.jp/

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、ご下命のほどお願い申し上げます。

お客様満足度No.1

さわらの味噌漬

食通のお客様から絶大なご支持を賜り、はや六十余年。手間と時間を惜しまず、美味しさへの追及に終わりはありません。

商品番号 K-2 簡易包装 賞味期限 7日 クール便

さわらの味噌漬

（3キレ、270g以上） **2,430円**（税込）

商品番号 K-1 樽入 賞味期限 7日 クール便

さわらの味噌漬

（6キレ、600g以上） **5,400円**（税込）

※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。

商品番号 L-2 簡易包装 賞味期限 7日 クール便

キングサーモン味噌漬

2,430円（税込）

（3キレ、270g以上）

このようにアルミホイルにのせて焼くと綺麗に焼けます！

賞味期限 7日 クール便

商品番号 L-1 樽入

キングサーモン味噌漬

（5キレ、500g以上） **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。

賞味期限 7日 クール便

樽入

Ⓞ お好み漬

6,480円（税込）

（鯛2キレ・車えび2匹・さわら3キレ）

賞味期限 7日 クール便

樽入

Ⓝ 鯛・さわら・キング サーモン味噌漬

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）

賞味期限 7日 クール便

樽入

Ⓜ さわら・キング サーモン味噌漬

5,400円（税込）

（さわら3キレ・キングサーモン3キレ）

※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。

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刺身に出来るほどの、脂ののった大きめの「さわら」を惜しみもなく使用します。

その2 切り身の大きさへのこだわり

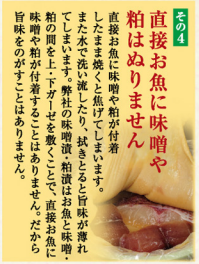
通常市販の味噌漬の切り身の大きさは70g～80gですが、原料の鮮度と味に自信があるからこそ一きれ100gもあるような豪快な切り身にしました。

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、粕には地酒の酒造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が付着したまま焼くと魚汁でしまいます。また水で洗い流したり、拭きとると旨味が薄れてしまいます。弊社の味噌漬・粕漬はお魚と味噌・粕の間を上・下ガーゼを敷くことで、直接お魚に味噌や粕が付着することはありません。だから旨味をのがすことはありません。



尾頭付きの鯛はまさに縁起物。みんなで喜びを分かち合いたい。

塩むし桜鯛

瀬戸内海産天然活鯛使用

鮮度抜群の活鯛を塩のみで蒸し上げました。淡白な味わいの中にも、真鯛の旨味がしっかりと生きています。

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！ 健やかに大きくなってね！

お母さんいつもありがとう！ これからもヨロシクね！

賞味期限 5日 クール便

ご進物用

Ⓖ 瀬戸内海産 塩むし桜鯛

5,400円（税込）体長 約36cm・生日方 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。
遠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。

1 伝八笠を開くとこんな感じ。桜鯛登場まであと少し！ワラと桜鯛の香りが「ぶ～ん」としてきます♪

2

3 まず、背びれを抜き取ります。ビックリするくらい簡単にとれます！

4 頭の方から皮をはぎとります。皮も簡単にとれます！

5 さあ！召し上がれ♪カマの部分はもちろん！ほっぺ、目の裏も手で開いてどうぞ！

美味しい食べ方 さまざまなお料理でお楽しみ頂けます！

いにしえの時より、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。

魚伊の天然焼穴子 おいしい穴子、焼けました！

焼きあなご 人気の秘密

その壱 一匹一匹、自家製たれで香ばしく、丁寧に焼き上げます。

その弐 いろんな料理に使用できて便利です。
…穴子丼・穴子の天ぷら・穴子巻き・茶碗蒸しなど…
うなぎに比べてとても経済的です。
（一匹あたり、養殖うなぎの半分以下です。）

その参

期間限定・数量限定につきまとめ買いでさらにお得です！

素材の鮮度とボリュームが自慢です。

専用ナイフ付

消費期限 3日 クール便

お米は岡山県産コシヒカリ！

伊 リピート率 No.1

Ⓟ 天然焼あなごの押し寿司

1本で約2人前の目安です。

岡山県産コシヒカリ・天然あなごを丸ごと2匹使用！

限定200食 売り切れご免 クール便

この春限定のサービス！ まとめ買いでさらにお得です。この機会をお見逃しなく！！

無添加の自家製タレで香ばしく焼き上げました！

商品番号 P-1	1本のお値段	2,376円（税込）
商品番号 P-2	2本のお値段	4,500円（税込）→ 252円お得！
商品番号 P-3	3本のお値段	6,600円（税込）→ 528円お得！

※受注より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。
※商品の性質上、配達指定日はお受け出来ませんのでご了承ください。

魚伊の一番人気押し寿司

穴子入ちらし寿司

穴子丼

穴子のだし巻き卵

穴子めし

いろいろなお料理にピッタリ！

消費期限 4日 クール便

白焼も蒲焼も両方味わえる！

Ⓙ 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。

消費期限 4日 クール便

定番の蒲焼！

Ⓘ 焼あなご **3,240円**（税込）

（250g：4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。

消費期限 4日 クール便 簡易包装

定番の蒲焼をお気軽に！

チラシ限定商品

Ⓗ 焼あなご **2,268円**（税込）

（3匹・たれ付）

オーブンなどで加熱しますと一層風味も増します。