

冬の便

11月~12月

<お届け商品内容>

- ① 漁師鍋魚セット (養殖真鯛半身)
- ② 漁師鍋魚セット (ブリ切り身)
- ③ 沖ギスすり身 (150g)
- ④ ブリの頭肉 (180g)
- ⑤ 沖ギス丸干し (200g)
- ⑥ さんまのいぶし焼 (2枚)
- ⑦ 鯛だしつゆ (360ml)
- ⑧ 酢メさんま (3尾)
- ⑨ イチゴミルクジャム (110g)
- ⑩ 菓子尾鷲節 (2個)
- ⑪ 菓子塩饅頭 (2個)

3回楽しめる! 「漁師鍋」

- ① 鯛しゃぶしゃぶ
ブリ頭肉しゃぶしゃぶ
- ② 漁師の寄せ鍋
- ③ さあ〜シメは雑炊!

※写真は盛り付け例です。
野菜は入っていません。

冬の尾鷲の
漁師鍋で
温まる
大作戦!!



漁師鍋 魚セット



「真鯛半身」
漁師鍋魚セット



「沖ギスすり身」
漁師鍋に
つみねに調理して
お鍋にどうぞ!

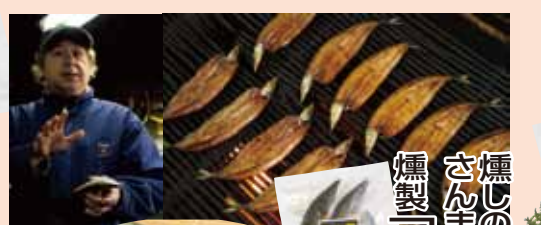
焼いていただいてもお好みで!

尾鷲を代表する魚屋さんの
漁師鍋・魚セット
「ブリ切り身」
尾鷲の魚屋さんの
朝は早い。朝6
時ごろには尾鷲魚
市場に魚をあつた
ているお店の方が大
集合! もちろんはし佐
のちえさん。その中
でも「はし佐」さんは、尾鷲を
代表する存在。築地市場にも毎
日出荷しています。「ブリの切り身」
は、鍋に入れていただいても



「ブリの頭肉」
漁師鍋材料
一度食べたらくせになる

① 漁師鍋用養殖真鯛 (半身)
消費賞味期限/冷蔵3日 製造者/尾鷲漁協
尾鷲は、鯛の養殖の盛んなところ。水深が深い入り
江が鯛が回遊するのに適しているのと、黒潮がもたら
す暖流が、鯛の養殖に適した水温となっています。
養殖のいから深い海をみていると、エサの
時間になると鯛が勢い良く泳ぎまわります。



⑥ さんまのいぶし焼 (2枚)
消費賞味期限/冷蔵7日 製造者/田岡商店
燻製の技が新しい
さんまの開きをうみました
燻製「さんまのいぶし焼」
燻製にするのはお手のもの。四代に渡つ
て燻製の技術を継承している田岡商店
が、この度くりあげたのが、「さんまの
いぶし焼」。燻製でしか出ない色つやと
香り、身の弾力をあじわってください。

③ 沖ギスすり身 (150g)
消費賞味期限/冷蔵7日 製造者/丸高

⑤ 沖ギス丸干し (200g)
消費賞味期限/冷蔵7日 製造者/丸高



旬の干物
「沖ギス丸干し」

② 漁師鍋用ブリ切り身
消費賞味期限/冷蔵3日 製造者/はし佐商店

「鯛だしつゆ」
尾鷲の漁師鍋は
尾鷲のだしつゆで...
鯛だしつゆは、焼
いた頭骨皮など
のアラをじっくり
水出しすることで
コクと旨味が凝縮されていま
す。化学調味料保存料を切
り取らない、鯛ならではの上品
な味わいのだしつゆです。漁師
鍋のだしつゆとして、ポン酢と
してもご利用いただけます。



④ ブリの頭肉 (180g)
消費賞味期限/冷蔵4日 製造者/大瀬勇商店
前1~2月便を食べていた
だいたにお客様から「こんな食
感はじめにや、家族で大好
評で取り合いになるほど」と
と、沢山のうれしいお声をい
ただきました。ブリの頭肉
は、ブリの尾にむかししかと
れない、とても貴重な部位で
す。ブリの「シラ」コンとした
食感、たまらない味わいで
す。どうぞ、賞味あれ。

⑦ 鯛だしつゆ (360ml)
消費賞味期限/常温180日 製造者/三和水産

⑦ 鯛だしつゆ (360ml)
消費賞味期限/常温180日 製造者/三和水産



⑩ 塩まんじゅう (2個)
消費賞味期限/常温5日 製造者/開進堂

「塩まんじゅう」
尾鷲深層水の塩が決めて

⑨ イチゴミルクジャム (110g)
消費賞味期限/常温4ヶ月 製造者/可成屋「和菓」
イチゴとミルクの二層が楽しい
「イチゴミルク
ジャム」
地元料理屋の
娘さんが
手づくりしている
大人気のジャム。
素材そのもののおいし
さを大切に、安心して
食べていただけるよう、
果物や野菜、砂糖天然
レモンのみで炊き上げ
ています。

⑩ 尾鷲節 (2個)
消費賞味期限/常温5日 製造者/福助堂
尾鷲の手土産として人気のお菓子
「尾鷲節」
地元の民謡「尾鷲
節」からネーミング
した、尾鷲を代表す
るふんわりフッセの
お菓子です。その他
福助堂さんのケ
スには、約20種類
のお菓子がスアリ!



⑧ 酢メさんま (3尾)
消費賞味期限/冷蔵7日 製造者/三紀産業
常連さんのうらみメニュー
「酢メさんま」
お刺身感覚で、からし醬
油等で食べてもつたり
、尾鷲流でサン
マ寿司に仕上げ
ていただいても良
いかも! お届けの
際、簡単さんま寿
司のつくり方レシ
もあつてくれます。

もうちょっと豪華にしたい時はこれ! 冬の追加(オプション)商品

季節の干物
2,500円(税込)

内容量/トロカジキ約180g 人気脂ののったトロカジキに、地元ではガスエビと呼ばれる「尾鷲えび」の干物、定番のアジみりん干しと、うるめ若干しをセットにしました。
消費賞味期限/冷蔵6日 製造者/丸高

薬膳ソルト
(はこべ塩・くまざ塩・おおぼ塩)
1,800円(税込)

内容量/各20g 製造者/jomonデザイン
<50式限定>

からすみ
6,000円(税込)

内容量/100~150g
消費賞味期限/冷蔵1年
製造者/はし佐商店

伊勢えび
2,500円(税込)

内容量/200g~250g
消費賞味期限/常温3日
製造者/はし佐商店、魚鉄商店