

春の便

2月~3月

<お届け商品内容>

- 1 刺身セット (鮪・カンパチ・イカ・サザエなど4種盛り、約40切れ)
- 2 虎の尾 (25g)
- 3 寒ブリカマ (塩焼き用2切れ)
- 4 干物 (さんま丸干し4尾)
- 5 干物 (沖きすのみりん干し140g)
- 6 サンマ甘露煮 みそ味 (100g)
- 7 鯛おこわ (70g×3個)
- 8 塩けんぴ (120g)
- 9 ヤーヤ饅頭 (4個)

お楽しみ **おまけ** 検討中!
ほっこり



尾鷲の春のお刺身 大作戦!!

*追加商品の刺身とセットした盛り合せ例です。
(追加商品は下記に記載しています。)



尾鷲のおいしいお刺身
お楽しみください

ヤーヤ便の出荷日の前夜は夜中中ついています。(苦笑)サザエが一番手隙かかっているんです。「今年も家族総出でがんばりますよ~」

1 海におまかせ刺身セット (鮪・カンパチ・イカ・サザエなど4種盛り) (約40切れ)

消費賞味期限/冷蔵3日 製造者/魚鉄商店
*その日しか食べられないおいしいお魚があれば魚種を変更いたします。ご了承ください。 ※お刺身の追加商品もご用意しています。(下記記載)

※春の便の刺身盛りつけ例



5 沖キスのみりん干し (140g)

消費賞味期限/冷凍21日 製造者/上野商店



6 サンマの甘露煮みそ味 (100g)

消費賞味期限/常温3ヶ月 製造者/向井フレンズ

大鍋でコトコト7時間 「サンマ甘露煮」みそ味

向井フレンズのお母ちゃん達は、「サンマの甘露煮」づくりと、3週間の内1週間は、夢古道おわせでランチバイキングもおこなっている。パワフルで元気なお母ちゃんグループです。サンマの胸とウロコを丁寧に取って、尾鷲産水と地元産の山菜、醤油で煮、味噌と砂糖でじっくり7時間煮込みます。やわらかさの秘訣は「こ」にあります。



「虎の尾」きざみ

漁師の刺身とつながり
農業生産グループ「向井の里」で、種から守り続けて生きているのが漁師の刺身とつながり「虎の尾」。虎のしっぽのような形からネーミング。地元で辛子を刻んでこの刺身に付けて食べました。

2 虎の尾 (きざみ 25g)

消費賞味期限/冷凍10ヶ月 製造者/向井の里

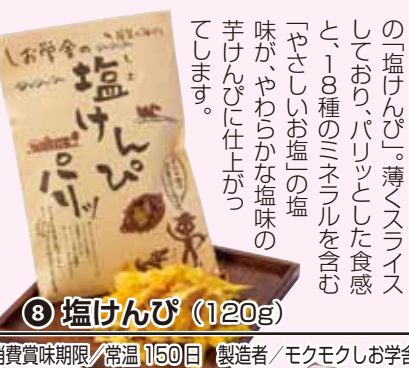


「ヤーヤ饅頭」

ヤーヤ祭りにも
来てみて!

9 ヤーヤ饅頭 (4個)

消費賞味期限/常温3日 製造者/若木屋
なにか、尾鷲名物になるよなお菓子をつくりたいと考えたのが「ヤーヤ饅頭」。名前の由来は、尾鷲神社の「ヤーヤ祭り」から。祭りには酒がつかまの。酒饅頭にしよう、隣の酒蔵から取り寄せた酒粕を薄皮の生地練りに込みました。小豆を炊く水は、尾鷲海洋深層水を使用。文字どおり尾鷲名物の饅頭となりました。



8 塩けんぴ (120g)

消費賞味期限/常温150日 製造者/モクモクしお学舎

さじまの甘とやわらかい塩味

2年前の発売以来、大好評の「塩けんぴ」。薄くスライスしており、パリッとした食感と、18種のミネラルを含む「やさしいお塩」の塩味がやわらかな塩味のすけんに仕上がっています。



「鯛おこわ」

7 鯛おこわ (70g 3個)

消費賞味期限/冷凍60日 製造者/鷺洋

表面を香ばしく焼いた
地元産の鯛の身をほぐしてツツピング



「さんま丸干し」

3 寒ブリカマ (塩焼き用) (2切)

消費賞味期限/冷凍1年 製造者/尾鷲物産

東紀州を代表する干物と言え、さんまの丸干し。黒潮を南下し尾鷲沖辺り程よく脂が落ち丸干しに最適に、尾鷲出身者には、郷土を代表する味。専門店も多い中、中山商店のさんまの丸干しは、地元ファンが沢山います。

4 さんま丸干し (4尾)

消費賞味期限/冷凍30日 製造者/中山商店



東紀州を代表する干物

もうちょっと豪華にしたい時はこれ! 春の追加(オプション)商品



追加刺身セット (伊勢エビなど含む) 3,000円(税込)

内容量/伊勢エビ1尾、まぐろ約10切れ
消費賞味期限/冷蔵3日
製造者/魚鉄商店



さんま丸干し 600円(税込)

内容量/4尾入り2袋
消費賞味期限/冷凍30日
製造者/中山商店



尾鷲辛味噌 630円(税込)

内容量/120g
消費賞味期限/常温90日
製造者/モクモクしお学舎



マグロのカマ 300円(税込)

内容量/1個
消費賞味期限/冷凍60日
製造者/金盛丸



ときわ漬 280円(税込)

内容量/1本
消費賞味期限/冷蔵90日
製造者/向井ときわ会

※消費・賞味期限は、出荷日を含みます。 *ざるや器などの撮影小道具は商品に含まれておりません。 *水産物等の内容は水揚げなどで若干変わる場合があります。