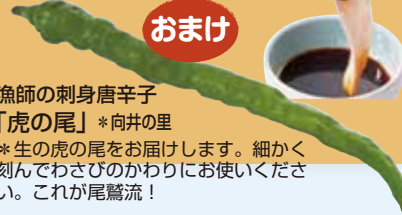


夏の便

7月~8月

<7月便お届け内容>

- ①キハダマグロ柵 (約300g)
 - ②トロピンチョウ鮪 (約200~300g)
 - ③尾鷲さんま寿司 (2種×4貫)
 - ④梶賀のあぶり (1串または1枚)
 - ⑤干物 (マグロみりん干し約170g)
 - ⑥干物 (ブリハラスみりん約200g2枚)
 - ⑦尾鷲地魚てんぷら (2枚)
 - ⑧かつお生節 (1/4尾)
 - ⑨尾鷲甘夏うま塩サイダー (250ml 2本)
 - ⑩菓子 (冷やし餅3個)
- 【おまけ】 虎の尾 (生青とうがらし1本)



漁師の刺身唐辛子
「虎の尾」*向井の里

*生の虎の尾をお届けします。細かく刻んでわさびのかわりにお使いください。これが尾鷲流!
*万一天候等の都合により、入れられない場合がある事をご了承ください。



「キハダマグロ・トロピンチョウ鮪」

今年はお届けします。切りやすくなりました。長久丸さんは、マグロの遠洋漁業の船を5隻、日本近海の一本釣りのかつお船を1隻所有。昨年春には、マグロ船を1隻、建造され、地元を元気づけてくれています。今回は、二種類のマグロを堪能していただけるお刺身セットです。太平洋で獲れるキハダマグロは、赤身の色目がきれいでほどよく脂ののったもちりとした食感。トロピンチョウ鮪は、脂ののったトロツとした身を味わっていただけます。



① キハダマグロ柵 (約300g) 消費賞味期限/冷凍7日 製造者/長久丸
② トロピンチョウ鮪 (約200~300g/半分切) 消費賞味期限/冷凍7日 製造者/長久丸



「冷やし餅」

地産でも大人気の「冷やし餅」。餅は、小豆の皮を取り除いて炊き、生クリームやチーズを入れクリーミーに。やわらかい皮は近隣の大山牛牛乳で練り上げています。カフェオレの2種が楽しめます。

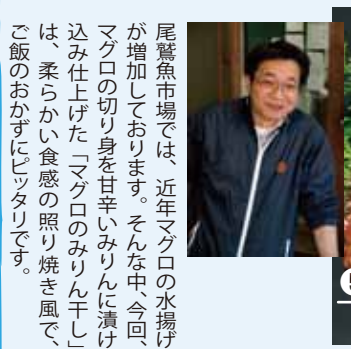
⑩ 冷やし餅 (3個) 消費賞味期限/冷蔵3日 製造者/若木屋



「梶賀のあぶり」

尾鷲でも梶賀でしかつくられていない。尾鷲の南部の小さな入り江の漁村「梶賀」。あぶりは尾鷲でもこぼれず、あぶりの保存方法として、各家庭でつくられていました。魚の腹を開いてきれいに洗って水気をとり、小サバは手づくりの竹串に刺して、梶の木や桜の木の直火で燻しながら焼いていきます。じっくり返すタイミングや、火の加減は長年の勘。あぶりは手は今は3人ほど。今年も「食の遺産」をお届けします。

④ 梶賀のあぶり (1串または1枚) 消費賞味期限/冷蔵30日 製造者/梶賀まちおこし会 *小サバ串を予定していますが水揚げ等により大サバなどの可能性もございます。



⑤ 干物 (マグロみりん干し) 170g 消費賞味期限/冷凍30日 製造者/中山商店



「尾鷲甘夏うま塩サイダー」

⑨ 尾鷲甘夏うま塩サイダー (250ml 2本) 消費賞味期限/常温58日 製造者/モクモクお学舎



「かつお生節」

⑧ かつお生節 (1/4尾) 賞味期限/常温3ヶ月 製造者/田岡商店



「尾鷲地魚てんぷら」

⑦ 尾鷲地魚てんぷら (2枚) 消費賞味期限/冷蔵7日 製造者/尾鷲物産



「ブリはらすみりん」

ブリの腹身の骨のある部位。この身をこそげとってづけなどにするのが「中おち」。その一番おいしいところを、食べてもらいたくて、みりん干しにしました。軽くあぶってお召し上がりください。

⑥ ブリはらすみりん (2枚) 消費賞味期限/冷凍1年 製造者/尾鷲物産



「さんま寿司」

尾鷲の名物のさんま寿司。柏屋本店さんは高度な冷凍技術で、いつでも楽しんでいただけるように冷凍のお寿司に!

③ 尾鷲さんま寿司 (4貫2種) (さんま寿司・あぶりさんま寿司) 消費賞味期限/冷凍90日 製造者/柏屋本店

もうちょっと豪華にしたい時はこれ! 夏の追加(オプション)商品

本鮪中トロ柵・トロカツオ 2,850円(税込)
内容量/本鮪中トロ柵約200g、トロカツオ約250~350g
消費賞味期限/冷凍7日 製造者/長久丸
<50式限定>

夏の漬物・くき漬け 300円(税込)
内容量/200g
消費賞味期限/冷蔵7日 製造者/向井とさわ会

<50セット限定> 季節の干物 2,500円(税込)
内容量/イカー一夜干し1枚、赤アンコウ4~5枚、ムツのみりん干し約10枚、沖キス丸干し約10尾
消費賞味期限/冷蔵7日 製造者/田岡商店

<50セット限定> マンボウの干物 700円(税込)
内容量/120g
消費賞味期限/冷凍21日 製造者/上野商店

<50セット限定> うつぼの干物 300円(税込)
内容量/100g
消費賞味期限/冷蔵30日 製造者/中山商店