



人気の生サーモンの越後漬けが装い新たに登場です。ふっくらやわらかな口当たりと、ほんのり優しい味わいに、ちょっぴり幸せな気分になれる、そんな商品です。

味噌や麴を拭き取ってから焼いてください。

人気 A-1

サーモン越後漬三種 5,400円

味噌漬・西京漬・塩麴漬各種約120g×2枚
ノルウェー産自社加工

100

夏のご贈答
令和五年

鮮魚川
いかに水町



三陸沿岸は国内養殖銀鮭の一大産地です。大きな魚体、脂ノリの良さは流石の一言。ジューシーな食感は老若男女問わず愛され、多く存在する鮭類のなかでも近年人気が高いお魚です。サンドウィッチやパスタの具材にもアレンジし易いので、お料理の幅を広げてお楽しみいただけます。

A-4 塩銀鮭 6,480円

(三陸産) (約2.5kg)

切身 100

丸物 120

定番商品



ふっくら銀鮭とつぶつぶたら子の「お米のおとも」詰合せです。どちらもご飯が進む進む！お味噌汁と一緒に朝ご飯にもピッタリです。日本人に生まれて良かった！と思える、ご飯の定番です。

A-2 塩銀鮭とたら子詰合せ 5,000円

ロシア産たら子 約300g 三陸産銀鮭 8切入

100

新商品



A-3 焼漬けと甘海老塩麴漬と厳選しらす干しの詰合せ 4,644円

焼漬け6枚(チリ産自社加工)
甘海老塩麴漬約150g(新潟産自社加工)
しらす干し約100g(愛知産加工)

100

当社オンラインショッピングで人気が高い商品を詰合せました。すべての商品が解凍してそのままお食べ頂けるので、お忙しい方への贈り物にも最適です。甘海老塩麴漬は、市場のセリに入る私達からできる鮮度と質の見極め、こだわりの加工と自負しております。



越後村上といえば「塩引鮭」です。鮭の町村上で育まれた鮭文化の代名詞といっても過言ではないでしょう。噛めば噛むほど鮭本来の持つ奥深い味が口にひろがります。また、白米との相性が良いのでお茶

A-5 村上塩引鮭 5,940円

(北海道産村上加工) (約2kg)

切身 100

丸物 120