

鞆の浦

の味を贈る



魚吉



地方発送承ります。

お電話でのお申込 > **084-982-1196**

FAXでのお申込 > **084-982-1947**

受付時間 平日 11:00~17:00 土・日・祝 12:00~16:00
※お電話番号、FAX番号はお間違いない様お願いいたします。

各種お問合せ [本社]

〒720-0201 広島県福山市鞆町175-8
TEL (084) 982-1196 FAX (084) 982-1947

店舗ご案内 [トモテツバスセンター内]

〒720-0201 広島県福山市鞆町416
TEL ▶ (084) 982-1300
Mail ▶ uoichi@sand.ocn.ne.jp

製法にこだわりの。

昔から潮待ちの港として栄えた鞆の浦は、瀬戸内を代表する景勝地として知られると同時に、新鮮な魚に恵まれた水産の町としても名が通っています。

魚吉は、そんな水産加工の町「鞆の浦」で、古くからの手法を用いた加工食品を製造してまいりました。創業者より伝わる製法によって、より深みのある、魚本来の味を凝縮した製品を提供しています。

保存料、添加物を一切使用せず、鞆の浦の陽射と潮風を目一杯浴びた干物が、魚吉の一番のこだわりです。

ひざし
しおかせ
鞆の陽射と潮風で味付け。



ちくわ・天ぷら 詰合せ



瀬の浦のもうひとつの名物。ちくわと天ぷらは、瀬戸の新鮮な魚をすり身にし、一つ一つ丁寧に手で仕上げている手間のかった一品です。冷めてもおいしいそのちくわは、魚のおいしい部分がたっぷりと練りこまれている証拠。職人が、ひとつのちくわを丹精込めて作りしました。そのまま丸かじりか、手でちぎってお召し上がり下さい。

6 ちくわ・天ぷら詰合せ (20個セット)

2,000円 (税別)

ちくわ (4本)・平ちくわ (5本)・えび天 (5枚)・ガス天 (5枚)・ボール (5個)



7 ちくわ・天ぷら詰合せ (30個セット)

3,500円 (税別)

ちくわ (8本)・平ちくわ (10本)・えび天 (5枚)・ガス天 (5枚)・ボール (10個)・大葉 (5枚)



8 ちくわ・天ぷら詰合せ (50個セット)

5,000円 (税別)

太ちくわ (10本)・平ちくわ (10本)・えび天 (5枚)・ガス天 (5枚)・イカ天 (5枚)・ボール (10個)・大葉 (5枚)



※季節により内容が多少変わる場合がございます。ご了承下さい。

賞味期限：冷蔵で約6日

お届けの商品は、一つずつ包装されております。

調理方法：そのままお召し上がり下さい。

お茶受け、お酒のおつまみ、ご飯やお弁当のおかずにも。

季節限定商品

3 サヨリの一夜干し

20尾 (大): **1,000円 (税別)**

賞味期限：常温で約3日、冷凍で約90日 (※すぐに召し上がらない場合は冷凍保存して下さい)
調理方法：かるくあぶってお召し上がり下さい。

瀬の浦特産の「保命酒と味噌」で漬け込みました。鯛の旨みと保命酒の風味が絶妙にマッチした「鯛の浦」の味のひとつです。

鯛の保命酒味噌漬



5 鯛の保命酒味噌漬

五切 (約70g×5): **2,000円 (税別)**

鯛の「保命酒味噌漬」が五尾入った詰め合わせセットです。ご贈答に最適です。

賞味期限：冷蔵で約60日、冷凍で約180日

調理方法：味噌をかるく取りのぞいて、弱火で焼いてお召し上がり下さい。

鯛子の佃煮

水揚げされたばかりの新鮮な鯛子をすばやくさばき、秘伝のタレにじっくりと漬けた「鯛子の佃煮」。じっくり漬けた鯛の佃煮は身がやわらかく、頭かられごと頬張れば、口の中に鯛の風味が広がります。



1 鯛子の佃煮

約200g:
(8尾~10尾) **500円 (税別)**

新鮮な鯛子 (たいご) を佃煮にしました。

2 サヨリの佃煮

約200g: **500円 (税別)**

サヨリを佃煮にしました。



賞味期限：冷蔵で約15日 (お早めにお召し上がり下さい)

調理方法：そのままお召し上がり下さい。

お茶受け、お酒のおつまみ、ご飯やお弁当のおかずにも最適。

ご贈答に最適!

詰合せの商品を自由に選べます。

※セット詰め合せ例※

- 1 鯛子の佃煮.....500g
- 3 サヨリの一夜干し.....20尾
- 5 鯛の保命酒味噌漬.....5切

合計で **4,000円 (税別)**

(別途送料が必要となります)

※実際の商品と異なる場合がございます。

