

必ずお読み下さい

- ほとんどの商品ご注文いただいた後作りますので、天候などによりお届けまで日数がかかることがあります。
- 商品には防腐剤等、一切の添加物を入れておりません。また調味料も添加物不使用のものを使っています。賞味期限が短いのでお早めにお召し上がり下さい。
- 商品ではできる限り瀬戸内の魚を使用しますが、不漁の時に限り瀬戸内以外の国内の海の魚を使用させていただくことをご容赦下さい。
- 「天然鯛風干し」「ふっくら煮鮑」の発送につきましては、冷蔵または冷凍のご指示をお客様にお願い申し上げます。

<p>1 ままかり3種と黄にら酢のセット</p> <p>岡山のおいしい「ままかり」と黄にらの酢の物をセットにしました。</p>		<p>ままかり本漬・棒漬・南蛮漬 各5尾と黄にら酢</p> <p>3,240円</p>			
<p>2 ままかり本漬・じゃこ有馬煮・黄にら酢・ローストピーチポークのセット</p> <p>ごはんに酒肴に!</p>		<p>ままかり本漬5尾 じゃこ有馬煮60g・黄にら酢 ローストピーチポーク80g</p> <p>3,780円</p>			
<p>3-A ままかり本漬</p> <p>一番ポピュラーな調理方法 よく魚の味が感じられます。</p> <p>15尾 2,700円</p>		<p>3-B ままかり棒漬</p> <p>水を一切使わず漬けるため 魚の味が凝縮されています。</p> <p>15尾 2,700円</p>		<p>3-C ままかり南蛮漬</p> <p>青魚が苦手な方でも食べやすいです。</p> <p>15尾 2,700円</p>	
<p>4 ままかり3種セット</p> <p>瀬戸内ではこのような小さな言わば雑魚がとても美味しいです。好評! ままかりの本漬・棒漬・南蛮漬をセットにしました。三種類の味わいを御賞味ください。</p>		<p>ままかり本漬・棒漬・南蛮漬 各10尾</p> <p>5,400円</p>			
<p>5 鯖味噌漬</p> <p>岡山人の最も好きな魚とよく言われる鯖を白味噌に漬けました。遠火の中火でゆっくり焼いてお召し上がり下さい。</p>		<p>※漬けて24時間で食べられますが、何日漬けるかは好みで、5日位漬けてもおいしいものです。 ※9月~5月までの販売です。</p> <p>5切 5,400円 10切 10,800円</p>			
<p>6 炭焼穴子黄にら酢</p>		<p>炭焼穴子3尾分・黄にら約2把分</p> <p>5,400円</p>			
<p>7 天然鯛風干し</p> <p>※冷凍での発送も承ります。</p> <p>お造りで食べられる程の新鮮な瀬戸内の天然鯛を、一泊し、風干しました。包丁で適当に切って焼いてお召し上がりください。鯛そうめんや鯛茶漬けにしてもいかがですか。</p>		<p>※すぐ食べられないときは冷凍して下さい。</p> <p>1尾 大(約1.3kg) 10,800円 中(約1.1kg) 8,640円</p>			
<p>8 ふっくら煮鮑(天然) ※冷凍での発送も承ります。</p> <p>瀬戸内の活きた鮑を純米の地酒を使ってじっくり蒸し上げ、その後煮込んで旨みをしっかり含ませました。</p>		<p>※開封後、煮汁と共に鍋でさっと温めて切ってお召し上がり下さい。そのまま薄切して、軽くあぶっても美味しいです。</p> <p>1個 5,400円 2個 10,800円 3個 16,200円</p>			
<p>9 鯖味噌漬とままかり本漬・南蛮漬のセット</p>		<p>鯖味噌漬 3切 ままかり本漬 5尾 ままかり南蛮漬 5尾</p> <p>5,400円</p>			
<p>10 瀬戸六宝(冬)</p> <p>じゃこ有馬煮・ふっくら煮鮑・蛸からすみ・ままかり本漬・炭焼穴子黄にら酢・鯖南蛮漬のセット</p>		<p>10,800円</p>			
<p>11 煮鮑と炭焼穴子黄にら酢のセット</p>		<p>ふっくら煮鮑 1個 炭焼穴子黄にら酢 (穴子3尾分/黄にら約2把分)</p> <p>10,800円</p>			
<p>12 鯖味噌漬と炭焼穴子黄にら酢のセット</p>		<p>鯖味噌漬 5切 炭焼穴子黄にら酢 (穴子3尾分/黄にら約2把分)</p> <p>10,800円</p>			
<p>13 天然鯛風干しと煮鮑のセット</p> <p>※冷凍での発送も承ります。</p>		<p>天然鯛風干し 1尾 ふっくら煮鮑 1個</p> <p>16,200円</p>			
<p>14 ふぐちりセット(養殖)</p>		<p>ポン酢・薬味・昆布・野菜・ふぐあら15切</p> <p>2~3人前 16,200円</p>			