02 大きい! 豪華! おいしそう! これはメダイ、祝い鯛

漢 焼きで頭に豪華な鯛! 腹が肉厚の真鯛を独自の製法でたっぷり焼き上げています。赤のやわらかさは天下一品。脂が乗っているから、はじめて生の刺身食べてもおし、焼き物にしても、お吸い物にしても、赤飯や茶碗むしを取り合わせ鯛が主役の祝い事や正月にぴったり!

販売価格
価格● 3150円
送料別、代引、銀行振込、クレジットカード
小(約1.2kg)1~2人前、大(約2kg)3~4人前

メーカー名
[illegible]

03 赤穂市坂越の名産かき 最いっぱいの身に感涙!

か あと言えば広島や岡山が有名ですが、関西は赤穂市坂越の名産。新鮮一個むいて殻を開けると、ふっくらぷりぷりのほんのり色の身がふるふる揺れています。生で食べればそのままの甘みが楽しめますが、焼いても煮ても身の縮みが少なく味も濃厚。年明けが一番の食べごろです。

特殊生牡蠣の予約
価格● 3000円
送料別、クール(保冷)発送
牡蠣1kg

販売元
[illegible]

04 プロも唸るまぐろ専門店のカマトロ食べ比べセット!

食 い倒れの町・大阪の台所、黒門市場発、究極のトロ食べ比べセット。まぐろにこだわる専門店・魚丸の看板商品です。一尾のまぐろから2つしか取れない貴重な霜降り部分です。天然VS蓄養の霜降り対決。脂の違いをお楽しみ。こんな贅沢な食べ比べ、なかなかできません。

大阪 本まぐろカマトロ食べ比べセット
価格● 8400円
送料別、代引、銀行振込、クレジットカード
本まぐろカマトロ天然125g。本まぐろカマトロ畜養125g。

魚丸商店
大阪府大阪市中央区日本橋1-17-7
☎06-6641-1595
FAX06-6631-8867
http://www.uomaru.co.jp
8:00~17:00 日曜・祝日休

05 ほんまもんしか売らない 浪花の台所が贈る冬の王者

厳 選のふぐ五種の刺身、鍋もたっぷり楽しめます。冬の鍋の王者・てっちり鍋具材も豊富。てっさ用上身、唐揚用(皮)、雑炊が付いた豪華セット。産地直送、厳選素材。豊富な種で天然高級魚を贅沢とする丸一尾、活〆もって発送。ふぐ刺身をプロが薄くひと切れずつ盛りつけます。

大阪 ふぐフグてっちりセット3人前
価格● 13000円
送料別、代引、銀行振込、クレジットカード
ふぐ刺身、ふぐ唐揚、ふぐ皮、ポン酢、すだち、ネギ、もみじおろし

一福亭(いちふくてい)
[illegible]