

産地直送

ご予約承り中！



天草の一番採りわかめ

天草の厳寒の海で2月中旬から採取する「新芽のワカメ」です。
美味しさ・柔らかさ、栄養価、塩分が少ない健康食品です。

文字どおり「一番採り」ですからこの時期だけです。
酢のもの、サラダ、味噌汁など一年中味わえます。

開封後は冷蔵庫の野菜室などで保管していただければ一年は持ちます。



わかめ500g価格は市価1000円相当が、500g **650円**(税込)とたいへんお値打ちです。

地球温暖化により、海水温が上昇し生育が遅れ気味です。自然が相手ですので天候次第ですが、入荷は3月上旬の予定です。



醸造酢にだし、みりん等で味付けした、酢のものに最適なお酢です。

丸正のさんばい酢

ワカメを更に美味しくする！

300ml .. 578円(税込)

ご用命、お問い合わせは・・・

鶯谷よろずや

東京都台東区根岸3-4-16
TEL 03-3873-8146
FAX 03-3873-8142
(営業時間) 平日・土曜 AM8:00~PM21:00
日曜・祝日 AM10:00~PM18:00

(切り取り線)

天草の一番採りわかめ 丸正のさんばい酢 ご注文書		
わかめ1kg 数量____袋	お名前:	商品お渡し方法 ()ご来店 ()お届け
わかめ500g 数量____袋	ご住所:	
さんばい酢 数量____本	お電話:	

とれとれ旬企画

ご飯好き！
日本酒・焼酎党必見！！

ほたるいか生

富山県滑川発

産地直送予約受付中!

予約受付 3/20まで
お渡しは、4/10以降



沖漬けよりもあっさりした薄味に仕上げ(二度漬けていた従来の沖漬けを一度漬けに)、よりいっそうお刺身のように食べ易くなった沖漬けです。塩分を抑えた事によりほたるいか本来の繊細な甘味をよりいっそう味わう事ができます。

●特殊技術アルコールに冷凍で急速冷凍する為、ほたるいかの旨味成分を逃さず鮮度保持、解凍後も生の食感で、はらわたの旨味も美味しく味わえます。

「新もの ほたるいか
あっさり漬け」
21尾入 1,050円 (税込)

はらわたの旨味も美味しく味わえる
「新もの ほたるいかの生」
21尾入 1,300円 (税込)



新物ほたるいかと共にごどうぞ！
菊姫 山麩純米生原酒 無濾過

菊姫・酒マイスター 松本曰く
酸が効いている上に、米のエキス・旨味が十二分に乗って、いつも通りのじゃじゃ馬ぶりを発揮しています。初めて口にされる方は振り落とされるかもしれません。そんな、今年の『菊姫 山麩純米原酒 無濾過生原酒』をお楽しみください。

1800ml ¥3500円(税込)
720ml ¥1800円(税込)

産直セット ¥4,700円

新もの ほたるいか生 21匹×3 ¥3900円
送料全国一律 800円

新もの ほたるいか あっさり漬け _____ 個
ほたるいかの生 _____ 個

菊姫 山麩純米生原酒 無濾過 1.8L _____ 本
720ml _____ 本
産直セット

お名前：
ご住所：

お電話/FAX：

産直セットのお届け先：〒

お名前：

お電話：

_____ セット