三井楽水産 - 鬼鯖鮨 1/3 ページ

# 概念社三井梁水産

0120-84-3962 FAX

■ ホーム ■ お問い合わせ

鬼鯖鮨

鬼鯖刺身

鬼鯖とは

物産展情報

掲載・取材歴





#### ■新鮮な鯖の旨味を凝縮しまし

長崎は広大な海の幸が多彩な風土を誇りまた豊かな海から水揚げされた新鮮な真鯖を旨酢に漬け込み、しめ鯖にしました。五島みネーミングされた "鬼鯖"は通常のしめ鯖旨酢に浅く漬け込むことで、新鮮な鯖、本近い旨味を強く引き出しています。 この鬼して手作り鮨に仕立てたものが三井楽水産商品"鬼鯖鮨"です。まろやかな美味しさをためには、やはり手間と時間が必要です。長崎で獲れた新鮮な鯖の旨味を最大限に引鯖鮨を心行くまでご賞味ください。

#### ■ 鬼鯖鮨が出来るまで







をきれいに洗い落とし、添加物 3. 細かな小骨も身を崩すことを ない こだわりの調味酢で浅く締 残らず取り除き、皮も取ります さりと、より生に近い食感にな







|産(道南)の白板昆布を独自の 6. 竹皮で包むまですべて手作業 鬼鯖鮨にのせます。

そしてその日のうちに発送いた 鬼鯖鮨を心行くまでご賞味くだ

### ■五島列島天然 **鬼鯖鮨**

#### 要冷蔵



## 一日50本限定出荷

※冷蔵便でお届けしますので 到着日を必ずお知らせ下さ

1本入価格**2,730円**( 2 本入価格 **5,460** 円

※2本以上も注文承ります。 一本あたり2,730円となりま

(6月~8月頃)は新鮮な鯖が獲れませんので、 品切れする場合がございま

#### ■ おいしいお召し上がり方 ■

		付けたまま2cm位にお切りく 用の醤油をお使いください。 ください。
原材料。	<b>東京 建加速度 这么</b>	
消費機展	學問題美國的特別的問題是一個工作的學生	
保存方法	等命的。製造自然能夠特別的自動力的主义	
の心情報	<b>表现进程实际研究经常通常发光性影片等</b>	れ可能
	条例 - 日本的 理解解は、直接関係的に対象の メライン タラス (4年) (2年) ストラス (44年)	ございませんが以下の条件
		離島・沖縄県・島根県離島 お問い合わせ下さい。 です。

### 鬼鯖鮨を注文する

鬼鯖鮨の配送の都 お届けできる地域や、でき 時間指定配達ができな などがございます 必ずご注文前にご購入 ページを良くお読み 御配慮の上、電話・F ご注文ください

ご購入方法ン

鬼鯖刺身は全国名 お届け可能です