

Catalogue No.
20206-99



漁師たちによって伝えられる
秘伝の味“うしる干”を是非ご
賞味ください。

手造りうしる干し、古来より能登半島の漁師町で魚を加工して造られた醤油があります。この醤油の総称を“うしる”と呼んで珍重致しております。うしるは、しよつと並ぶ日本の2大醤油の一つです。



Z-99-01 90 271M17C80K81 
¥4,200 (本体価格¥4,000)

漁師のこだわり(魚No.21)

◇梱/1◇内容/なめたか(150g/石川産)うしる漬×1枚・するめいか(150g/石川産)うしる漬×1枚・あじ(80g/石川産)うしる漬×2枚・さば(半身)(90g/石川産)塩漬×2枚

※賞味期間:冷蔵15日・冷凍60日、日本製



Z-99-02 90 271M17C80K81 
¥5,250 (本体価格¥5,000)

漁師のこだわり(魚No.22)

◇梱/1◇内容/なめたか(150g/石川産)うしる漬×1枚・連子鯛(80g/石川産)塩漬×1枚・するめいか(150g/石川産)うしる漬×2枚・あじ(80g/石川産)うしる漬×2枚・さば(半身)(90g/石川産)塩漬×2枚

※賞味期間:冷蔵15日・冷凍60日、日本製



Z-99-03 90 271M17C80K81 
¥8,925 (本体価格¥8,500)

漁師のこだわり(魚No.23)

◇梱/1◇内容/なめたか(150g/石川産)うしる漬×1枚・甘鯛(170g/石川産)塩漬×1枚・するめいか(150g/石川産)うしる漬×2枚・あじ(80g/石川産)うしる漬×2枚・かます(70g/石川産)塩漬×2枚・連子鯛(80g/石川産)塩漬×2枚

※賞味期間:冷蔵15日・冷凍60日、日本製




Z-99-04 90 271M17C80K81 
¥10,500 (本体価格¥10,000)

漁師のこだわり(魚No.24)

◇梱/1◇内容/甘鯛(170g/石川産)塩漬×1枚・なめたか(150g/石川産)うしる漬×2枚・するめいか(150g/石川産)うしる漬×2枚・あじ(80g/石川産)うしる漬×2枚・かます(70g/石川産)塩漬×2枚・さば(半身)(90g/石川産)塩漬×2枚

※賞味期間:冷蔵15日・冷凍60日、日本製



Z-99-05 90 271M17C80K81 
¥15,750 (本体価格¥15,000)

漁師のこだわり(魚No.25)

◇梱/1◇内容/甘鯛(170g/石川産)塩漬×2枚・なめたか(150g/石川産)うしる漬×2枚・するめいか(150g/石川産)うしる漬×2枚・あじ(80g/石川産)うしる漬×2枚・連子鯛(80g/石川産)塩漬×2枚・かます(70g/石川産)塩漬×2枚・さば(半身)(90g/石川産)塩漬×2枚

※賞味期間:冷蔵15日・冷凍60日、日本製



Z-99-06 90 271M17C80K81 
¥15,750 (本体価格¥15,000)

味倶楽部(加賀名産 珍味ギフト)

◇梱/1◇内容/平ふく(糖漬)約120g(2枚入)×3P(真空)・平ふく(粕漬)約140g(2枚入)×3P(真空)・ふぐ子(糖漬)約170g(1個入)(真空)・ふぐ子(粕漬)約170g(1個入)(真空)

※賞味期間:冷蔵60日、日本製

■ふぐ子は原料を約1年半塩水に漬けこみ(毒抜き)更に糠、粕に漬けました。ふぐ処理営業許可書有。

★★★★全国宅配1個より無料★★★★

※宅配依頼の際は「お届け先様の住所・氏名・電話番号、贈り主様の住所・氏名・電話番号」を必ず販売店へご指示ください。出荷には4~5日程度かかる場合があります。