



美味しい
干物は
いかがで
しょうか。

山陰日本海で獲れた
新鮮で上質な魚を、
旨味成分をこじ込めるために
一夜干しに仕上げました。
製造直売ならではの
新鮮さ、安さが魅力です。
詰め合わせにして
ご贈答にいかがでしょうか。



だんだんセット①

えてかれい×3尾/するめいか×1枚
白はた×5尾/のどぐろ×5尾
開あじ×3尾

3,500円(税込・送料込)



だんだんセット②

白げんげ×3尾/のどぐろ×3尾/白はた×5尾
するめいか×1枚/とびうお×3尾
えてかれい×3尾/さば塩辛250g×1

5,000円(税込・送料込)



だんだんセット③

開あじ×5尾/のどぐろ×5尾
白はた×5尾/れんこ鯛×2枚

3,150円(税込・送料込)

※写真は3点セットです。



3点セット(さわら×1・はまち×1・さば×1)

2,500円(税込・送料込)



みそ漬(5点セット)

5点セット(さわら×2・はまち×1・さば×2)

3,200円(税込・送料込)

原材料:鮮魚(さわら・はまち・さば)《日本海・山陰沖》・七類みそ《島根県松江市美保関町七類》

美保関発
もりわきさんの
マルコウ
仕込み
「みそ漬」
日本海、島根産「みそ漬」
焼いてよし。
そのままポイルよし...。
山陰沖で取れた新鮮な魚を、
百四十五年の伝統の味「七類みそ」に漬け込み、
真空パック詰めにした「みそ漬」。
古来から伝わる「味」をそのままに、食卓にお届けします。

ご要望に応じて、セット内容や値段の変更も可能ですので、お気軽にお申し付け下さい。

差出人	住所 〒	TEL
-----	------	-----

送り先 氏名	住 所	T E L	商 品 名	のし
	〒			
	〒			
	〒			
	〒			

