



- 内容 / エソ蒲鉾・くじゃく・エソの天ぷら・エソのすり魚・地魚の天ぷら
- 賞味期限 / エソ蒲鉾 7日間・くじゃく・エソの天ぷら 4日間・エソのすり魚・地魚の天ぷら 10日間

**冷蔵** 味くらべ5点セット  
～佐伯名産くじゃく入～

佐伯湾の鮮度 100% のリッチなすり身

獲れたてのエソで作った蒲鉾やすり魚は、本来の風味が活かされた贅沢な味。ゆで卵をカラフルなすり身に包んだ郷土料理「くじゃく」もセットです。

**菅蒲鉾店**

〒876-0844 佐伯市向島 2-12-14

TEL 0972-22-0333

FAX 0972-22-0333

e-mail:sugakamaboko@gmail.com



写真のセットはイメージです。ご希望の価格やセット内容をご注文時にお伝えください。

- 内容 / 真あじ開き・真さば開き・本かます開き・うるめ丸干し など
- 賞味期限 / 到着後冷凍で 20 日間

**冷蔵** ひもの詰め合わせ

手間ひまかけて、鮮魚のうま味をそのまま干物に

おいしさのもととなるのは、瀬戸内海の潮流と南からの黒潮がぶつかり合う好漁場で育った鮮魚。手間を惜しまず1尾ずつ丁寧に加工し、ふっくら脂ののったうま味を閉じ込めました。

**有限会社 ヤマク海産**

〒876-2401 佐伯市蒲江大字蒲江浦 5094

TEL 0972-42-0072

FAX 0972-42-1832

<https://www.yamaku-kaisan.com/>

e-mail:yamaku@saiki.tv



**冷凍** 蒲江丸二水産の塩うに

生うにのようなトロトロ食感で、酢飯やパスタでも美味

水揚げしたばかりの活きうにを、蒲江の塩を使って加工。極力塩分を控えているとあって、生うにのようなトロとした食感と濃厚な味が生きています。

- 内容 / 70g×2本
- 賞味期限 / 製造日より6ヶ月間

**常温** UNI GOLD うに醤油セット



Gran Primavera

TEL 090-7153-8476

- 内容 / うに醤油 (130ml)×2
- 賞味期限 / 製造後1年間

**常温** 丸二水産のうにの塩辛

豊かな香りと濃厚なうま味をそのまま閉じ込めており、炊きたてご飯や和え物にも合う、頼もしい塩辛です。



- 内容 / 50g×2本
- 賞味期限 / 製造日より6ヶ月間

**有限会社 丸二水産**

〒876-2302 佐伯市蒲江大字西野浦 2643

TEL 0972-42-1600

FAX 0972-42-1602

<http://marunisuisan.com/>

e-mail:kaidouhime@gmail.com