

佐々木干物店 FAX 送信用紙

2012年12月1日現在

本用紙にご記入頂き、0557-47-1004 までFAXを送信してください。送料などを弊社よりご連絡差し上げます。

※注文はカゴ単位になります。

※バラでご注文の方は 0557-47-1004 までお電話ください。

マルイチ 佐々木干物店
〒414-0001
静岡県伊東市宇佐美1874-9
電話・FAX：0557-47-1004

品名	1カゴの枚数	お値段	特徴	注文カゴ数
鰯(あじ)大	4~5枚	税込 1,000 円	バランスの良いお味。最も人気があります。	カゴ
鰯(あじ)中	5~6枚	税込 800 円		
梭子魚(かます)	3~5枚	税込 1,000 円	さっぱり白身のお魚。和洋どちらにでも合います。	カゴ
烏賊(いか)	2枚	税込 800 円	するめ烏賊。焼いておつまみに最適です。	カゴ
金目鯛 (きんめいだい)	大1枚	税込 1,500~2,500 円	伊豆特産のお魚。旬は冬ですが、四季を通じて脂が乗ります。鯛とは呼ぶものの別種の深海魚です。	カゴ
甘鯛(あまだい)	2枚	税込 1,000 円	独特の香りを持ったお魚。寒い時期が旬です。お酒との相性が良く、日本酒でも、ロゼワインなどとも合います。	カゴ
疣鯛(えぼだい)	4~5枚	税込 1,000 円	最も脂の乗ったお魚。白身のさっぱりした肉質ながらバターのようなコクがあります。	カゴ
鯖(さば)	大3枚	税込 1,200 円	最大で1m以上になる大きなお魚。当店では30cm強のもの(出世魚なので、本来はサゴチと呼びます)を使用しております。お味はあっさりですが、冬には脂も乗って旬となります。	カゴ
鯖(さば) みりん干し	3枚	税込 1,000 円	ノルウェー産の大西洋種真鯖を使用しております。国内産よりも肉厚で脂が乗っています。風味に差はありません。	カゴ
秋刀魚(さんま) みりん干し	5枚	税込 1,000 円	「秋」の文字をいただく季節の味覚です。お味はご存知の通り、お味が良く内臓にもえぐみが少ないのが特徴です。	カゴ
河豚(ふぐ)塩干し	大2枚	税込 800 円	淡泊なお味の魚。国内産のクロサバフグという品種を使用しております。ごく希に弱毒が含まれるといわれる内臓は、手作業で丁寧に除去してあります。ご安心して召し上がりください。	カゴ
皮剥(かわはぎ) みりん干し	5~8枚	税込 800 円	淡泊ですがお味のしっかりとした魚。脂肪分が殆ど無く、カロリーの低さが特徴です。ニュージーランド産。	カゴ

烏賊の塩辛 (無添加うす塩)	400g	税込 500 円	イカのわた(内臓)と身で造りました。日本酒との相性はもちろんの事、パスタなどに入れても独特の味になります。塩分控えめ。	カゴ
烏賊の塩辛 特選 (無添加 白造り)	85g	税込 300 円	普通の塩辛から、皮とげそ(足の部分)を取り除いた特選品です。食感がやわらかく、舌触りも滑らかに仕上げられています。	カゴ

室鰯(むろあじ)の くさや	1枚	税込 400 円	伊豆大島特産のくさやです。特徴的な香りと裏腹に、まろやかで独特な塩味は、食べ出すと止まりません。ビタミン、アミノ酸を豊富に含み、健康食品としても注目されています。	カゴ
飛び魚(とびうお)の くさや	1枚	税込 500 円	こちらも伊豆大島のくさや。室鰯に比べると淡泊で脂肪分とカロリーが少ないのが特徴です。タンパク質の量が多く、美容に良いと言われています。	カゴ

鯖と皮剥以外は全て国産です。詳細な産地については店主にお尋ねください。

お名前：

ご住所：〒

ご連絡電話番号：

FAX番号：

Email：

配送時間のご希望：午前中() 12~14時() 14~16時() 16~18時() 18~20時() 20~21時()

のし紙：お祝い() お中元() 夏のごあいさつ() お歳暮() ※必要であれば○をつけてください

備考：(送り先住所が別の場合などにお書き添えください)

その他にご要望があれば0557-47-1004までお電話ください。