



殻も食べれる金沢あまえび



石川県漁連の本拠地・金沢港に集まってくる北陸産あまえび。その中から小型のサイズを選んで急速凍結しました。もともと小さめの甘エビなので殻も硬くない上に先端のツノは取ってあるので、頭からでも食べられる！その上、生食でもいけそうな鮮度です。片栗粉などを付けて揚げ、お塩と一緒に出すとアマエビの甘みが更に引き立ちますよ。

商品コード: 4018
 包装形態: IQF 500g/パック
 価格: 750円/パック

特大赤貝刺身用

通常流通している刺身用の赤貝は8グラム程度ですが、これは**その倍にあたる15グラム**程度！広げると8センチ程度もありますから、もちろん身厚で食べごたえも満点♪しかも取り出しやすいトレーパック入り(12枚)なので、廃棄ロスもなし。



商品コード: 7023
 包装形態: セミIQF 12枚/180gパック
 価格: 980円/パック



お酒のアテに最適な生珍味も新商品2種類デビュー

とんび塩レモン麴和え



商品コード: 9069
 包装形態: 500g/パック
 価格: 1250円/パック

イカのクチバシ周りのコリコリした部分を米麴とレモンを和えることで生まれる爽やかな食味。便利な500gパック。

真いか白味噌わさび



商品コード: 9070
 包装形態: 1kg/パック
 価格: 2200円/パック

イカと白味噌の甘みをワサビの辛味が引き立てます。落ち着いた色合いも年輩者からの支持を得そうですね。

御注文・お問い合わせは
 金沢直送！居酒屋応援隊までお気軽にどうぞ！

TEL 076(274)5539 /FAX 076(274)5622

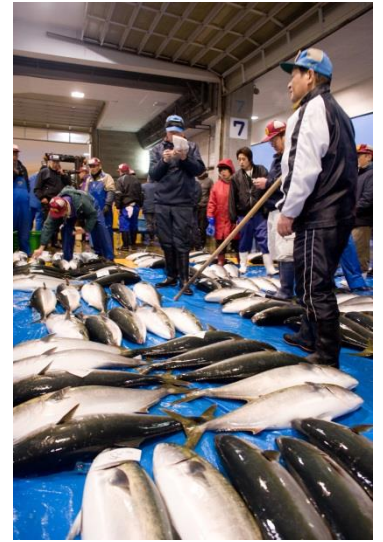


その日の朝に眼前の漁場で水揚げされた魚介を直送！

きときと鮮魚セットもこれからが本番です♪

金沢直送 居酒屋応援隊®のきときと鮮魚セットは漁場が陸地から目と鼻の先にある富山湾内ものを中心に魚介類をセレクト。出荷当日の午前中に漁港に水揚げされたものばかりなので、まだ動いているものや死後硬直も始まっていないような魚ばかりなので、鮮度面は全く問題なし！特に氷を敷く作業はせずに氷をあててクール冷蔵宅急便で出荷させて頂いておりますが、とても良い魚が届くとご好評頂いております。

出荷させて頂く魚介類はその日の入荷の中から最もお値打ちなものを選んで発送させて頂いております。またご予算やご要望に応じて柔軟に対応。小規模の飲食店様からも気軽にご注文頂いております。



**出荷日の朝に獲れたものばかりなので、どれも当然刺身OK！
上の写真はどれも1万円以内のご注文出荷させて頂いたものです。
バグロ、きじはた、越中バイ、ポタンエビなど全て北陸産オンリー！**



御注文・お問い合わせは
金沢直送！居酒屋応援隊までお気軽にどうぞ！

TEL 076(274)5539 /FAX 076(274)5622

