

づけ丼

キングサマーモンの
づけ丼

真鯛のづけ丼

季節の
特別
限定品

6月11日
より
販売

手作りの味
新潟  加島屋

株式会社 加島屋 〒951-8612 新潟市中央区東堀前通8番町

TEL 0120-00-5050(無料) / FAX 0120-00-7070(無料)

*代表電話 025-229-0105(有料) *本店ホームページ / <http://www.kashimaya.jp/>

*代表FAX 025-229-5873(有料) *加島屋ネットショップ / <http://www.kashimaya.com/>

加島屋
本店
限定品

2018年5月現在

キングサーモンと 真鯛のづけ丼

キングサーモンと真鯛のづけ丼セット内容

- キングサーモンのづけ(生姜醤油味) 70g入×2人前
脂の乗ったキングサーモンをお刺身にして、生姜をきかせた
醤油味のタレに漬け込みました。
・塩分..製品100g当たり 約2.8g
- 真鯛のづけ(昆布醤油味) 60g入×2人前
愛媛県宇和と青海で育まれた良質な真鯛をお刺身にし、
特製の醤油ダレに漬け込みました。
・塩分..製品100g当たり 約2.5g
- いくら醤油漬 20g入×4人前
北海道沿岸で漁獲される秋鮭の卵を丁寧にほぐし、
醤油・清酒などに漬け込みました。
・塩分..製品100g当たり 約3.0g
- 魚沼産こしひかりごはん 200g入×4人前
新潟県魚沼産こしひかりを炊き上げ、無菌パックにしております。
電子レンジで温めてお召し上がりください。
- 刻み海苔・わさび 各4人前



※商品のパッケージデザインは写真と異なる場合があります。



No.89976

キングサーモンと真鯛のづけ丼セット **5,400円** (税込)
〈本体5,000円〉

送料無料

◎この商品の送料は無料です。

・賞味期限..7日間(キングサーモン・真鯛のづけといくら醤油漬) **要冷蔵** ※塩分量は弊社で測定した平均値です。

◆限定品につき、詰め合わせの内容変更は承っておりません。

4人前1セットを箱詰にしてお届けいたします。化粧箱 たて32cm×よこ29.5cm×高さ7cm

キングサーモンのづけ丼セット内容

- キングサーモンのづけ(生姜醤油味) 70g入×4人前
脂の乗ったキングサーモンをお刺身にして、生姜をきかせた
醤油味のタレに漬け込みました。
・塩分..製品100g当たり 約2.8g
- いくら醤油漬 20g入×4人前
北海道沿岸で漁獲される秋鮭の卵を丁寧にほぐし、
醤油・清酒などに漬け込みました。
・塩分..製品100g当たり 約3.0g
- 魚沼産こしひかりごはん 200g入×4人前
新潟県魚沼産こしひかりを炊き上げ、無菌パックにしております。
電子レンジで温めてお召し上がりください。
- 刻み海苔・わさび 各4人前

キングサーモンの づけ丼



※商品のパッケージデザインは写真と異なる場合があります。

No.89971

キングサーモンのづけ丼セット **5,400円** (税込)
〈本体5,000円〉

送料無料

◎この商品の送料は無料です。

・賞味期限..7日間(キングサーモンのづけといくら醤油漬) **要冷蔵** ※塩分量は弊社で測定した平均値です。

◆限定品につき、詰め合わせの内容変更は承っておりません。

4人前1セットを箱詰にしてお届けいたします。化粧箱 たて32cm×よこ29.5cm×高さ7cm



限定品につき
販売予定数量になり次第、
終了となります。

6月11日より販売いたします。〈ご注文・ご予約は前もって承ります〉

お願い 配達日はご注文が混み合いますとご希望に添えない場合がございますのでご了承願います。

どちらのセットも加島屋本店限定の取り扱い商品です。ご注文はご来店・電話・手紙・FAX・インターネットのいずれかで承ります。

手作りの味
新潟 **加島屋**

株式会社 加島屋 〒951-8612 新潟市中央区東堀前通8番町

TEL 0120-00-5050(無料) / FAX 0120-00-7070(無料)

*代表電話 025-229-0105(有料) *本店ホームページ / <http://www.kashimaya.jp/>

*代表FAX 025-229-5873(有料) *加島屋ネットショップ / <http://www.kashimaya.com/>

加島屋
本店
限定品

2018年5月現在