

# 2019年 加島屋の新巻鮭

12月1日(日)より販売を開始いたします。  
販売いたします加島屋自慢の新巻鮭をご紹介させていただきます。  
※ 品数に限りがございますので、品切れの際はご容赦願います。

## 北海道産 新巻鮭<秋鮭> 1尾物



雪国越後では古くから新巻鮭を歳取魚(としとりざかな)と呼び、新年を迎えるご馳走として焼物・お雑煮・昆布巻・氷頭なますなどに使われております。  
お雑煮・昆布巻・氷頭なますなどに使われております。  
川を旅立った鮭の稚魚は北洋の荒海にもまれ、たくましく成長し、4年後の秋に産卵のため母なる川へと帰ってきます。加島屋の新巻鮭(秋鮭)は、北海道で水揚げされる良質な秋鮭を独自の製法で漬け込み、新巻鮭に仕上げました。

2.4kg前後	6,480 円(税込)	< 本体価格 6,000 円 >
2.7kg前後	7,560 円(税込)	< 本体価格 7,000 円 >
3.0kg前後	8,640 円(税込)	< 本体価格 8,000 円 >
3.3kg前後	9,720 円(税込)	< 本体価格 9,000 円 >
3.6kg前後	10,800 円(税込)	< 本体価格 10,000 円 >
3.9kg前後	11,880 円(税込)	< 本体価格 11,000 円 >
4.2kg前後	12,960 円(税込)	< 本体価格 12,000 円 >
4.5kg前後	14,040 円(税込)	< 本体価格 13,000 円 >

- § 要冷蔵(5℃以下)  
§ 賞味期限:15日間  
(加工の際の賞味期限は7日間になります)  
§ クール冷蔵便  
※ 2枚卸し・3枚卸しなどの加工も承ります。

[▶ネットショップ「新巻鮭<秋鮭>1尾物」へ](#)

## 北海道産 新巻鮭切身造り



北海道で水揚げされる良質な秋鮭を手塩にかけて漬け込み、新巻鮭に仕上げ、三枚卸しの切身にして保存に便利な小分けの真空パックでご用意いたしました。

2.7kg前後	8,100 円(税込)	< 本体価格 7,500 円 >
3.0kg前後	9,180 円(税込)	< 本体価格 8,500 円 >
3.3kg前後	10,260 円(税込)	< 本体価格 9,500 円 >
3.6kg前後	11,340 円(税込)	< 本体価格 10,500 円 >

- § 要冷蔵(5℃以下)  
§ 賞味期限:8日間  
§ クール冷蔵便

[▶ネットショップ「新巻鮭切身造り」へ](#)



## カナダ産 キングサーモン新巻 1尾物



カナダ太平洋岸、バンクーバー島の清澄な海で育まれた新鮮で脂ののったキングサーモンを独自の製法で漬け込み、新巻鮭に仕上げました。

2.4kg前後	9,180 円(税込)	< 本体価格 8,500 円 >
2.7kg前後	10,260 円(税込)	< 本体価格 9,500 円 >
3.0kg前後	11,340 円(税込)	< 本体価格 10,500 円 >
3.3kg前後	12,420 円(税込)	< 本体価格 11,500 円 >
4.5kg前後	16,740 円(税込)	< 本体価格 15,500 円 >
4.8kg前後	17,820 円(税込)	< 本体価格 16,500 円 >

§ 要冷蔵(5℃以下)

§ 賞味期限:15日間

(加工の際の賞味期限は7日間になります)

§ クール冷蔵便

※ 2枚卸し・3枚卸しなどの加工も承ります。

※ ネットショップの販売はございません。

## カナダ産 キングサーモン新巻切身造り



カナダ太平洋岸、バンクーバー島の清澄な海で育まれた新鮮で脂ののったキングサーモンを独自の製法で漬け込み、新巻鮭に仕上げ、三枚卸しの切身にして保存に便利な小分けの真空パックでご用意しました。

2.1kg前後	9,720 円(税込)	< 本体価格 9,000 円 >
2.4kg前後	10,800 円(税込)	< 本体価格 10,000 円 >
2.7kg前後	11,880 円(税込)	< 本体価格 11,000 円 >
3.0kg前後	12,960 円(税込)	< 本体価格 12,000 円 >
3.3kg前後	14,040 円(税込)	< 本体価格 13,000 円 >
3.6kg前後	15,120 円(税込)	< 本体価格 14,000 円 >



§ 要冷蔵(5℃以下)

§ 賞味期限:8日間

§ クール冷蔵便

※ 頭は付いておりません。

[▶ ネットショップ「キングサーモン新巻切身造り」へ](#)

## 北海道産 紅鮭新巻切身造り



アラスカ産の良質な紅鮭を独自の製法で漬け込み、新巻鮭に仕上げ、三枚卸しの切身にして保存に便利な小分けの真空パックでご用意しました。

2.1kg前後	7,020 円(税込)	< 本体価格 6,500 円 >
2.4kg前後	8,100 円(税込)	< 本体価格 7,500 円 >

§ 要冷蔵(5℃以下)

§ 賞味期限:8日間

§ クール冷蔵便

※ 頭は付いておりません。

[▶ ネットショップ「紅鮭新巻切身造り」へ](#)

## 佐渡サーモン新巻切身造り



佐渡島両津湾の荒海でもまれて成長した銀鮭を新巻に仕上げ、三枚卸しの切身にして真空パックでご用意いたしました。

1.8kg前後	5,940 円(税込)	< 本体価格 5,500 円 >
2.1kg前後	7,020 円(税込)	< 本体価格 6,500 円 >
2.4kg前後	8,100 円(税込)	< 本体価格 7,500 円 >

- § 要冷蔵(5℃以下)
- § 賞味期限:8日間
- § クール冷蔵便
- ※ 2枚卸し・3枚卸しなどの加工も承ります。

[▶ネットショップ「佐渡サーモン新巻切身造り」へ](#)

## 北海道産 新巻鮭 本山漬 1尾物



北海道で水揚げされる良質な秋鮭を昔ながらの製法で塩蔵して、山漬に仕上げました。

山漬とは、塩をあて山のように鮭を積み上げて加工することから「山漬」と呼ばれています。通常の新巻鮭に比べ、塩辛いのが特徴ですが、熟成期間に余分な水分が抜け旨味が凝縮されていますので、塩辛い中にも味わい深い旨味を感じていただける逸品です。

2.1kg前後	5,616 円(税込)	< 本体価格 5,200 円 >
2.4kg前後	6,696 円(税込)	< 本体価格 6,200 円 >
2.7kg前後	7,776 円(税込)	< 本体価格 7,200 円 >
3.0kg前後	8,856 円(税込)	< 本体価格 8,200 円 >
3.3kg前後	9,936 円(税込)	< 本体価格 9,200 円 >

※ ネットショップの販売はございません。

## 日本海産 新巻鮭寒風干し 1尾物



日本海側の川を目指して回遊する秋鮭を漁獲し、独自の製法で塩漬したのち、冷たい風にさらし干し上げました。干すことにより、脂や旨味を凝縮させます。手間と時間により、醸し出された旨味が充分詰まった塩引き鮭と云えます。

独特の歯ごたえと深みのある旨味、焼き上げた際の皮の香ばしさを、お楽しみいただけます。

3.3kg前後	12,960 円(税込)	< 本体価格 12,000 円 >
3.6kg前後	14,040 円(税込)	< 本体価格 13,000 円 >
3.9kg前後	15,120 円(税込)	< 本体価格 14,000 円 >

※ 寒風干しのサイズは生(セミドレス)の重量です。

塩漬にして干すと実際の重さは30%位減ります。

※ ネットショップの販売はございません。

## 幻の鮭 鮭児(ケイジ) 北海道産 生冷凍



§ 要冷凍(-18°C以下)

§ 賞味期限:冷凍30日間

§ クール冷凍便

※ 切身・刺身用サク取りなどの加工も承ります。

加工には3日間のご猶予をいただきます。

鮭児は秋鮭数万尾に一尾の割合で漁獲されると言われている、大変希少な鮭のため「幻の鮭」と呼ばれています。

特徴として、背中が深い青色で側面の鱗は剥げやすく、体系は流線型でふっくらとしています。脂肪分は約30%ほどあり、市場では最高級の鮭として称賛されています。

鮭児の生態については明らかになっておりませんが、これまでの知見によるとオホーツク海に注ぐ大河川の最上流域に翌年以降に遡上する若い白鮭ではないかと考えられています。

お召し上がり方として、ルイベ(お刺身)又は塩焼きが、おすすめです。

特に脂ののった厚いハラスは、ルイベにしてお召し上がりいただきたい逸品です。とろけるような脂のりを、ご堪能いただけます。

**※ 今期販売はございません**

## 北海道産 目近鮭 1尾物



オホーツク海より宗谷海峡を廻り、日本海側の川を目指して回遊中の鮭を北海道沖で漁獲します。

頭が小さく目と鼻が寄っていることから「目近鮭」と呼ばれています。

厳しい遡上への準備として充分な脂肪分を蓄えている為、脂がのって旨味もあり、秋鮭の最高峰として評価されている希少な鮭を独自の製法で漬け込み、新巻鮭に仕上げました。

§ 要冷蔵(5°C以下)

§ 賞味期限:15日間

(加工の際の賞味期限は7日間になります)

§ クール冷蔵便

※ 2枚卸し・3枚卸しなどの加工も承ります。

**※ 今期販売はございません**

## 北海道産 時鮭新巻 1尾物



鮭の旬は産卵シーズンの秋ですが、本来の漁獲時期とは異なる初夏に獲れる事から「時知らず」と呼ばれています。また、最近では「時鮭」という名前の方が馴染みが深いかかもしれません。

時鮭は、ロシアの河川で産卵し、北海道沿岸を回遊中に水揚げされます。

産卵前の若い鮭ですのでしなやかな魚体には栄養が行きわたっています。

天然の上品な脂のりとギュッと詰まった旨味、程よく締まったやわらかな身質の時鮭を鮭本来の美味しさを損なわずに独自の製法で漬け込み、新巻鮭に仕上げました。

§ 要冷蔵(5°C以下)

§ 賞味期限:15日間

(加工の際の賞味期限は7日間になります)

§ クール冷蔵便

※ 2枚卸し・3枚卸しなどの加工も承ります。

**※ 今期販売はございません**