

2021年 加島屋の新巻鮭

12月1日(水)より販売を開始いたします。
加島屋自慢の新巻鮭をご紹介します。

※ 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蔵取魚(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。
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。

2.1kg前後	5,400 円(税込)	< 本体価格 5,000 円 >
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 >

§ 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をご用意いたしました。

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

§ 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](#)

北海道産 新巻鮭切身造り 半身



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、新巻鮭に仕上げました。1尾ではちょっと多すぎてという方に気軽に試していただけるよう3枚卸しにした半身を切身にし、真空パック2つに分けてあります。

2.4kg前後の半身	3,510 円(税込)	< 本体価格 3,250 円 >
3.6kg前後の半身	5,670 円(税込)	< 本体価格 5,250 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「新巻鮭切身造り半身」へ](#)

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](#)

カナダ産 キングサーモン新巻切身造り 半身



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。1尾ではちょっと多すぎてという方に気軽に試しいただけるよう3枚卸しにした半身を切身にし、真空パック2つに分けてあります。

2.1kg前後の半身	5,400 円(税込)	< 本体価格 5,000 円 >
3.3kg前後の半身	7,020 円(税込)	< 本体価格 6,500 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「キングサーモン新巻切身造り 半身」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。
身色も鮮やかで、ほどよい脂のりでふっくらと焼き上がり、クセのない鮭の旨みが味わえます。

1.8kg前後	6,480 円(税込)	< 本体価格 6,000 円 >
2.1kg前後	7,560 円(税込)	< 本体価格 7,000 円 >
2.4kg前後	8,640 円(税込)	< 本体価格 8,000 円 >
2.7kg前後	9,720 円(税込)	< 本体価格 9,000 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「佐渡サーモン新巻切身造り」へ](#)

佐渡サーモン新巻切身造り 半身



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半身分をご用意しました。
身色も鮮やかで、ほどよい脂のりでふっくらと焼き上がり、クセのない鮭の旨みが味わえます。

2.1kg前後の半身	3,780 円(税込)	< 本体価格 3,500 円 >
2.4kg前後の半身	4,320 円(税込)	< 本体価格 4,000 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「佐渡サーモン新巻切身造り半身」へ](#)