



わしらあのうるめいわしは
1尾1尾に気いこうで
てぐす
天蚕糸で勝負。
やっぱり鮮度が違うきよ。

一本釣り うるめいわし

漁師 村松英一さん

※写真はイメージです



鮮度がいいので、
ぜひ、お刺身で
お召し上がり
ください。

丼もどろどろ!

新登場

解凍

高知県産

189 冷凍

宇佐もん工房

一本釣り
うるめいわしの
ぶっかけ漬け丼
60g(うるめ鯛40g、
タレ20g)×2

(1食あたり本体249円)

高知県産の釣物うるめいわしを切身にして
特製の調味液に漬け込みました。

本体 **498**円
(税込 538円)

小麦



高知県産

190 冷凍

宇佐もん工房

ざる:直径約15cm

一本釣うるめいわし

(刺身用) 100g

一本釣りで漁獲された鮮度の良いうるめいわしを
刺身用にしました。

本体 **398**円
(税込 430円)

小麦



解凍

いわし:国産

425 冷凍 天生水産

骨まで丸ごと南蛮漬(いわし) 230g

国産のいわしを骨まで加工し甘口タイプの甘酢味に
仕上げました。解凍後そのままお召し上がりください。

皿:直径約15cm

小麦

本体 **378**円
(税込 408円)

骨まで
まるごと!



粉付け・
味付け済

フライパン

国産

430 冷凍 鮎川

フライパンで焼くいわし
(無頭) 140g(12~14尾)

国産の片口いわしの頭・内臓をとり、独自のしょうゆダレに漬け込み粉付けしました。

凍ったまま
フライパンで約3分

本体 **298**円
(税込 322円)

小麦

