

おまじ入れ担当
松井が選んだ
逸品

愛媛県
下難漁港産
活メ鱧

愛媛県産

解冻 辛子酢味噌・梅肉付

318 冷凍 次回7月4日 ショクリュー

愛媛県産
活メ湯引き
はも

湯引きはも80g、
辛子酢味噌、
梅肉付

原料:遺伝子
組換えでない

愛媛県で水揚げされる活メはもを使用し、骨切り後、湯引きにしました。

特別価格
本体 **498**円
(税込 538円)

年に一度



湯引きはも80g

辛子酢味噌20g

梅肉9g

皿:直径約15cm

夏の

湯引き

はも
鱧まつり

揚げ

凍ったまま
約**3分30秒**

319 冷凍 次回7月3日 天生水産

鱧(はも)の天ぷら 120g

皿:直径約15cm

本体 **580**円
(税込 626円)

骨切りした鱧の切身に天ぷら粉をつけ半調理しました。小麦・卵



天ぷら

おまじ入れ担当
松井が選んだ
逸品

照焼き

愛媛県産

レンジ 湯乾

320 冷凍

ショクリュー

愛媛県産
活メ鱧照焼き 80g

皿:直径約15cm

本体 **580**円
(税込 626円)

愛媛県で水揚げされた鱧のみを使用、冷めても固くなりにくいです。小麦

