

The Hidaka Premium
川魚の旨味を覆す旨さ!

川魚を知り尽くした職人が活け魚を熟練の技でひとつひとつ手作業にて仕上げた逸品です。
活けあゆとあまごを締めて開き、絶妙な塩加減と紀州南高梅の梅酢で漬け込み、素材本来の風味を生かし、冷凍にて干し上げました。
香ばしい皮の食感と、ふくらとした身の味わい、
をお酒のお供に、お食事に、お榮しみください。
おすすめレシピもご覧ください!!



和歌山の自然と匠の技で仕上げました。



日高川漁協のギフト

和歌山

紀州南高梅酢使用

白いばらずす

あゆ・あまご・一夜干・特選生あゆ・持子選特

上製
吟極

作りたての新鮮さそのままDepak冷凍、真空パックでお届けします!

※時期により、ご提供できるセット内容を変更させて頂く場合がございます。

A あゆとあまご一夜干詰合せ 3,000円(税・送料込)

[セット内容]

あゆ一夜干し	あまご一夜干し
・3枚入……2袋	・2枚入……1袋
・3枚入……2袋	・2枚入……1袋



C あゆとあまご一夜干詰合せ 5,000円(税・送料込)

[セット内容]

あゆ一夜干し	あまご一夜干し
・2枚入……1袋	・3枚入……1袋
・3枚入……1袋	・5枚入……1袋
・5枚入……1袋	・3尾入……2袋

D 特選生あゆとあゆ・あまご一夜干の詰合せ 6月～10月 5,000円(税・送料込)

[セット内容]

あゆ一夜干し	あまご一夜干し
・2枚入……1袋	・3枚入……1袋
・3枚入……1袋	・5枚入……1袋
・5枚入……1袋	・3尾入……2袋

E 特選子持ちあゆとあゆ・あまご一夜干の詰合せ 11月～5月 5,000円(税・送料込)

[セット内容]

あゆ一夜干し	あまご一夜干し
・2枚入……2袋	・3枚入……1袋
・5枚入……1袋	・5枚入……1袋
・5枚入……1袋	・2尾入……3袋

元649-1444 和歌山県日高郡日高川町松瀬 310
日高川漁業協同組合「お魚工房・日高川」
TEL(0738)52-0224 FAX(0738)52-0229
<http://www.zb.ztv.ne.jp/hidagyo/>

裏面の申込書にご記入の上、日高川漁協までお持ちいただくか、FAXにて送信してください。

お申込みは

日高川 web 直販店

検索