

こだわりの逸品

天然鯛しゃぶ

栄養豊かな瀬戸内の鯛は他の海で獲れる鯛よりも身が締まり、旨味と風味が豊かです。昆布出汁にさっと泳がせて、表面が白くなれば料理長特製ポン酢でお召し上がり下さい。鯛しゃぶの後は、美味しい出汁が出ていますので、塩と醤油で味を調え、卵とじ雑炊はいかがでしょうか。頭は鍋、あら炊き、骨蒸し、塩焼きなどでお楽しみください。



瀬戸内海からの産地直送便

～「絆」を深めるおすすめ鍋料理～



●価格(税込) 送料含む 3～4名様用

¥12,600

宅配方法	盛付済/冷蔵
配達不可能地域	北海道・東北・長崎県・鹿児島県・沖縄・その他離島・諸島
消費期限	3日間
アレルギー特定原材料	大豆・小麦

原材料: 鯛(頭・身)、うどん、白菜、長葱、人参、椎茸、しめじ、青葱、特製ポン酢



●お申し込み・お問い合わせは...

広島ブランドショップTAU

〒104-0061 東京都中央区銀座1丁目6-10
銀座上一ビルディング1F

TEL 03-5579-9952

天然真鯛を食べつくす。

☆真鯛のすべてを食べつくす!! (身、頭、内臓、皮、中骨)

☆下調理済なので調理自体が、楽しく、簡単!!

☆天然真鯛の本物の味を様々な料理で満喫!!



鯛三味

鞆の浦天然鯛

普通サイズ
1.3キロ前後
10,500円
大サイズ
1.5キロ前後
12,600円
[送料別途]

ご進物や、お世話になった方へのお礼、祝事の贈り物、
ホームパーティーのお料理など、様々な機会にご利用ください。

獲れたての、瀬戸内産天然鯛を新鮮なままお届けします。下調理をしてありますので、簡単にバリエーション豊富な料理を楽しみいただけます。
オーソドックスな和風料理から手軽なイタリアンまで、添付のレシピを見ながら、調理と味覚をお楽しみ下さい。



【その他レシピ例】薄づくり、鯛しゃぶ、鯛の蒸し、鯛めし、鯛茶漬け、鯛アクアパッツァ、鯛の香草パン粉焼



【内容】

鯛頭半割2、身[三枚下ろし片身1 棚2 (背身・皮付き1 腹身、皮なし1)]、中骨、皮(湯引き)、内蔵[肝 真子(雌鯛のみ季節により)]、荒煮割り下、鯛めしの出汁、オリジナルハーブオイル、特製ポン酢、土佐醤油、

鵜島風亭

<http://www.ofutei.com/>
〒720-0201 広島県福山市鞆町鞆136番地

鞆の浦温泉

限定版

新年の寿ぎ

おせち

おせち二段重

全28品 商品番号 O-A

限定
50セット

価格[送料含む・3~4名様用]

21,000円

■段数/2段重
■サイズ(cm)/20.2×20.2×5.0 ■白木製
アレルギー特定原材料:卵・小麦・乳・海老

おせち三段重

全36品 商品番号 O-B

限定
30セット

価格[送料含む・3~4名様用]

36,750円

■段数/3段重 ■サイズ(cm)/18.5×18.5×5.0 ■白木製
アレルギー特定原材料:卵・小麦・乳・海老

【両商品共通】

お申し込み締切日	12/20	宅配方法	盛付済	冷蔵
お届け日	12/31	配達不可能地域	北海道・東北・長崎県・鹿児島県・沖縄・その他離島・諸島	
消費期限	1/1(要冷蔵)			

お申し込みは、お電話または裏のご注文書をFAXくださいませ。

冬のおすすめ ギフト

[瀬戸内 天然]

鯛ちりシャブセット

商品番号 O-D



瀬戸内海国立公園・鞆の浦

鵜風亭

ホテル おうふうてい

〒720-0201 広島県福山市鞆町鞆136番地
TEL.084-982-1123(代)