

2012年産直ギフト ウオスエ浜焼屋

			
商品名	尾道特産鯛の浜焼き	商品名	尾道の地魚一夜干しセット
税込売価	10,500円	税込売価	5,250円
送料	上記商品代金に含む		
特徴	明治40年の創業以来、受け継がれた製法で県内産の天然真鯛を塩釜で蒸し焼きにした郷土の伝統特産品です	特徴	尾道近海で漁獲される地魚を酸化防止剤は使用せず、天然塩だけで魚本来の持ち味を生かした一夜干です。 内容／真鯛2尾・甲いか2杯・いしもち2尾・舌びらめ2尾・真あじ2尾
備考	<ul style="list-style-type: none"> ●内容／焼き上がり目方600g(約33cm前後) ●クール冷蔵便 ●賞味期限／冷蔵10日 	備考	<ul style="list-style-type: none"> ●クール冷凍便 ●賞味期限／冷凍30日
			
商品名	尾道特産でべら	商品名	尾道の穴子
税込売価	4,200円	税込売価	5,250円
送料	上記商品代金に含む		
特徴	冬の尾道といえば、「でべら」。でべらとは、「タマガンゾウピラメ」を冬の冷たい潮風で干し上げたもので、素朴な独特の味わいは古くからこの地の特産として知られております。	特徴	尾道の穴子の味の良さには定評があります。活きた穴子を手早く開き、秘伝のタレで丹念に炭火で蒲焼にします。ふっくらした焼き加減と炭火の香りは絶品です。
備考	<ul style="list-style-type: none"> ●内容／縄通し約12～20枚入り ●常温便 ●賞味期限／冷蔵所30日 	備考	<ul style="list-style-type: none"> ●内容／250g入り(約4尾・タレ60cc×2本) ●クール冷蔵便 ●賞味期限／冷蔵10日
			