



旨みを引き出す製法 氷温[®]熟成

0℃以下で食材が凍るまで(氷結点)の温度帯で加工や熟成を行う事で、素材の鮮度を保ちながら旨みを引き出す製法です。



山陰大松 氷温熟成 煮魚・焼き魚ギフトセット6切(NYG-30S)
055001 本体 **3,000円**(税込3,240円)
●金目鯛と黄金生姜の煮付け100g、ぶりの照り焼き90g×2、紅鮭塩焼き60g、さばの味噌煮90g×2 ●賞味期限:冷凍60日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



山陰大松 氷温熟成 煮魚・焼き魚ギフトセット8切(NYG-40)
055002 本体 **4,000円**(税込4,320円)
●金目鯛と黄金生姜の煮付け100g・ぶりの照り焼き90g・紅鮭塩焼き60g・さばの味噌煮90g×各2 ●賞味期限:冷凍60日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



山陰大松 氷温熟成 煮魚・焼き魚ギフトセット10切(NYG-100)
055003 本体 **5,000円**(税込5,400円)
●金目鯛と黄金生姜の煮付け100g・のどぐろの煮付け85g・ぶりの照り焼き90g・紅鮭塩焼き60g・さばの味噌煮90g×各2 ●賞味期限:冷凍60日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



山陰大松 氷温熟成 西京漬けギフトセット6切(SSK-30)
055004 本体 **3,000円**(税込3,240円)
●銀ひらす西京漬け60g・さば西京漬け70g×各2、金目鯛西京漬け・秋鮭西京漬け各60g ●賞味期限:冷凍60日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



山陰大松 氷温熟成 西京漬けギフトセット8切(SSK-40)
055005 本体 **4,000円**(税込4,320円)
●金目鯛西京漬け60g・銀ひらす西京漬け60g・さば西京漬け70g・秋鮭西京漬け60g×各2 ●賞味期限:冷凍60日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



山陰大松 氷温熟成 西京漬けギフトセット10切(SSK-50)
055006 本体 **5,000円**(税込5,400円)
●金目鯛西京漬け60g・銀ひらす西京漬け60g・さば西京漬け70g・秋鮭西京漬け60g・鯖西京漬け60g×各2 ●賞味期限:冷凍60日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



山陰大松 氷温熟成 簡単便利なお魚惣菜ギフト(心) (KOS-40)
055007 本体 **4,000円**(税込4,320円)
●のどぐろの煮付け85g・金目鯛と黄金生姜の煮付け100g・ぶりの照り焼き90g・鰯の甘酢150g×各2 ●賞味期限:冷凍60日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



山陰大松 氷温熟成 簡単便利なお魚惣菜ギフト(和) (GOS-50S)
055008 本体 **5,000円**(税込5,400円)
●金目鯛と黄金生姜の煮付け100g、かれの醤油煮100g、のどぐろの煮付け85g、鰯の甘酢150g×各2 ●賞味期限:冷凍60日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



下関漁港水揚げののどぐろを0℃(氷温)で乾燥させ1尾ずつ真空パックしてジューシーな干物にしました。
山賀 のどぐろ開き0℃熟成干し4尾セット(YNR5)
055009 本体 **5,000円**(税込5,400円)
●のどぐろ開き0℃熟成干し約100g×4 ●賞味期限:冷凍90日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



じっくりと干し上げ、お魚の旨みを凝縮させた干物。高級魚の「のどぐろ」も詰め合わせたギフトセット。
ウエダ 海鮮ひもの詰合せ(IP-50N)
055010 本体 **5,000円**(税込5,400円)
●真あじ70g×2、れんこん140g・さば150g・赤むつ(のどぐろ)80g×各1、あじみりん20g×3、かます70g ●賞味期限:冷凍30日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



やまや独自のブレンドで配合された「匠のたれ」で168時間熟成された辛子明太子です。
やまや 辛子明太子 無着色〈31262〉
056001 本体 **3,700円**(税込3,996円)
●辛子明太子270g ●賞味期限:冷蔵14日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



ギフトで人気の紅鮭と明太子をセットにしました。
やまや 辛子明太子・紅鮭詰合せ〈38278〉
056002 本体 **5,300円**(税込5,724円)
●辛子明太子 無着色180g・紅鮭70g×5 ●賞味期限:冷凍30日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



レンジで簡単焼魚と明太子を詰め合わせております。
やまや 辛子明太子・レンジで簡単焼魚詰合せ〈38320〉
056003 本体 **5,300円**(税込5,724円)
●辛子明太子無着色180g・サーモンラウト塩焼55g・銀ひらす西京焼55g・ゆめげ西京焼55g・ぶり照焼55g・さば塩焼55g ●賞味期限:冷凍30日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



寒冷期に水揚げされたすけとうだらの卵巣を厳選し福さ屋独自の香辛調味液に漬け込み製造しました。
福さ屋 無着色辛子めんたい〈MSR-210〉
056004 本体 **3,700円**(税込3,996円)
●無着色辛子明太子210g ●賞味期限:冷凍60日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



福さ屋独自の香辛調味液を使用しじっくり漬け込みました。
福さ屋 無着色辛子めんたい〈MMAR-320〉
056005 本体 **5,000円**(税込5,400円)
●無着色辛子明太子320g ●賞味期限:冷凍60日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



贈り物にもご自宅用にも使いやすい明太子です。
かねふく 無着色明太子〈106803〉
056006 本体 **4,500円**(税込4,860円)
●無着色辛子めんたいこ360g ●賞味期限:冷凍90日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



1本1本個別に包装されているため、保存しやすいです。
かねふく 個包装 無着色からし明太子〈104724〉
056007 本体 **5,600円**(税込6,048円)
●無着色辛子めんたいこ450g ●賞味期限:冷凍90日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



粒立ちの良いタラコを昆布と自慢のたれでじっくり漬け込みました。辛さの中にも余韻の残る旨味があります。
かば田 昆布漬辛子めんたい〈00440〉
056008 本体 **5,400円**(税込5,832円)
●昆布漬辛子めんたい440g ●賞味期限:冷蔵14日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



清酒や柚子胡椒などを使った独自の調味液に新鮮なたらこをじっくりと漬け込みました。びりっとした辛さのなかにも味わい深い辛子明太子。
博多紀久屋 無着色辛子明太子420g〈KT-420G〉
056009 本体 **5,000円**(税込5,400円)
●無着色辛子明太子420g ●賞味期限:冷蔵14日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



魚肉すり身に鹿児島県産の地酒・焼酎等で味付けし、菜種油でこんがり風味よく揚げた自慢の一品。
月揚庵のさつまあげ(V-C2)
056010 本体 **3,400円**(税込3,672円)
●ごぼう天×6、れんこん揚・野菜天・さつまいも天×各2、桜島天×1、しそ・棒天×3、棒天×4 ●賞味期限:冷蔵7日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



魚肉すり身に鹿児島県産の地酒・焼酎等で味付けし、菜種油で風味よく揚げた一品。お子様や女性に人気のチーズ天入り。
月揚庵のさつまあげ(C-C3)
056011 本体 **3,400円**(税込3,672円)
●ごぼう天×4、しそ・棒天・枝豆天×各2、れんこん揚・桜島天×各1、チーズ天×3、棒天×7 ●賞味期限:冷蔵7日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



菜種油で風味よく揚げたさつまあげと、独自の香辛調味液に漬け込んだ福岡「福さ屋」の明太子をセット。
月揚庵 さつまあげ・福さ屋明太子セット〈TMF-E0〉
056012 本体 **5,000円**(税込5,400円)
●ごぼう天×5、上揚・野菜天×各3、れんこん揚×2、棒天×6、福さ屋辛子明太子175g ●賞味期限:冷蔵7日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵



日持ちの長い「真空包装タイプ」のさつまあげと、ヘルシーな仕上がりの「黒豚チャーシュー」のセット。
月揚庵 真空さつまあげ・黒豚チャーシューセット〈TSY-5S〉
056013 本体 **3,600円**(税込3,888円)
●上揚2枚入・棒天3本入・ごぼう天4枚入・さつまいも天2枚入・しそ棒天3本入・黒豚チャーシュー180g×各1 ●賞味期限:冷蔵30日
無地・中元短冊のしのみ可 名入れ不可 二重・全包装不可 冷蔵