

全国44社の各浜の達人が貴社をサポートいたします。

【北海道・函館】

**岩手産**

~春はすぐソコに!~

海藻類や貝類も美味しくなってきました!

**刺身用生ニシン** 産地からのオススメ!  
脂もたっぷいのってます!  
キ **1,150円**



**桜マス** キ **1,000円**

**マコガレイ** (800gサイズ) キ **1,250円**

【青森】

**活真ソイ** 真鯛に劣らぬ身しまり、脂ノリコクは格別!  
1.5kgUP サイズ  
キ **1,750円**



**コブ鯛** (0.9-1kgUPサイズ) キ **1,250円**

**活母カレイ** (500-600gサイズ) キ **1,900円**

**活アイナメ** (400-600gサイズ) キ **2,250円**

**釣・赤メバル** (300-500gサイズ) キ **2,100円**

「お刺身用生わかめ」

シャブシャブでメチャ旨!  
キ **500円**



三陸ワカメの葉体は切れ込みが深く、肉厚で弾力があり、歯ざわりがよいと大人気!

岩牡蠣(解禁しました)

口に入れた瞬間フワフワの身の濃厚な旨味がジワッと溢れます。  
1個 **180円**から



リアス式で知られる三陸産の岩牡蠣はとて大粒で、ふくらとした身質が特徴です。

生食でももちろん! 牡蠣フライ焼きガキもお勧めです。

【広島・尾道】

**活コチ** (300gサイズ~) キ **1,250~1,900円**

**赤舌カレイ** (150gサイズ~) キ **900~2,000円**

**活アナゴ** (80-120gサイズ) キ **2,500~3,500円**

**活サヨリ** (80-100gサイズ) キ **4,400~4,800円**

(株)築地網伍

携帯:090-2334-3393

http://tsukiji-amigo.com/

電話:03-5402-3356

FAX:03-5402-3396

おすすめ!

北海道【函館産】

おすすめ!

青森県【十三湖産】

小サイズの小さタコがイタリアン様で大人気です!

いよいよ身入り・甘み・旨み共に本格的になって参りました!

浜の達人のイチオシ!

**活! 北海タコ**

泳ぎ!

＜小サイズ＞  
一匹 400g~500g



スポットですが、活の水槽に泳いでいます。小さい蛸は甘くて美味しくて柔らかいです!

キ **950円**

オリーブ油とおろしニンニク、塩・胡椒をふったカルパッチョは最高! その他、もちろんお刺身、酢の物などのほか、シャブシャブでもオススメ。身はフワフワしていて、とても甘さがあります!

活・大和シジミ



十三湖の寒シジミは今が最盛期です! 黒く艶やかな貝が特徴で滋味が凝縮された甘いコクが自慢です!

キ **2,100円**

冬は土にもぐりエネルギーを貯え、より深いコクが楽しめます。貝類の中でも特に栄養が高い食材で、カルシウムやたんぱく質、グリコーゲン、タウリン、鉄分、ビタミンなど豊富に含まれており、まさに健康食品!

水揚げ相場により、価格、サイズ等には変動がございます。どうぞお気軽にお問い合わせください。

発送案内

●東京近郊へのお届け

【北海道】同日便:午前7時受注→当日午後2時着

【青森】同日便:午前5時受注→当日午後1時着

【高知】同日便:午前9時受注→当日午後4時着

●離島を除く全国へのお届け

昼セリ:午前9時受注→翌日午前着

夕方セリ:午後2時受注→翌日午前着