

磯陣の 西京漬け

すべて手仕事、素材を吟味して一つ一つ丁寧にお造り致します。

逸品

- | | |
|--------------|--------------------------|
| 1.ぎんだら | 1切70g 税込756円(700円) |
| 2.銀鮭 | 1切70g 税込648円(600円) |
| 3.丸いか | 1杯 税込972円(900円) |
| 4.ふぐ開き | 3匹 税込972円(900円) |
| 5.本さわら | 1切70g 税込648円(600円) |
| 6.からすかしい | 1切70g 税込648円(600円) |
| 7.ホタテ貝 | 3個 税込1,080円(1,000円) |
| 8.海老 | 2本 税込972円(900円) |
| 9.米沢一番育ち豚ロース | 150g 1枚 税込1,080円(1,000円) |
| 10.カマンベールチーズ | 1/2カット 税込864円(800円) |

その他季節商品ありますので
お問い合わせ下さい

- ・のどぐろ
- ・吉次
- ・目光
- ・車海老など

詰合せ

お中元・お歳暮・御贈答品・コンペ景品お祝い返しなどにご利用下さい。

Aセット

- ・ぎんだら 1切
 - ・銀鮭 1切
 - ・本さわら 2切
 - ・カマンベールチーズ 3切
- 税込3,564円(3,300円)

Bセット

- ・ぎんだら 2切
 - ・銀鮭 2切
 - ・本さわら 1切
 - ・米沢一番育ち豚ロース 1切
 - ・カマンベールチーズ 3切
- 税込5,400円(5,000円)

保存日数

- ・冷蔵保存 7日間
- ・冷凍保存 40日間

Cセット

- ・ぎんだら 2切
 - ・銀鮭 2切
 - ・いか 1杯
 - ・ホタテ貝 3個
 - ・米沢一番育ち豚ロース 1切
 - ・ふぐ開き 3匹
 - ・本さわら 1切
- 税込7,560円(7,000円)

Dセット

- ・ぎんだら 4切
 - ・銀鮭 4切
 - ・いか 1杯
 - ・海老 2本
 - ・ホタテ貝 3個
 - ・米沢一番育ち豚ロース 1切
 - ・ふぐ開き 3匹
- 税込10,800円(10,000円)



秘伝の味

磯陣ならではの

こだわりの食材を

秘伝の漬け床に漬け

仕上げました

磯陣のこだわり

西京焼き



切り身の焼き方

磯陣の商品はお買い求め頂いた時点で十分に味がしみこんでおりますので、
粕を付けたまま焼く必要はございません。
事前によく水で粕を洗い流してください。

クッキングペーパーなどで水分を拭き取り、
焼き網をよく熱してから、**弱めの火力**でお焼きください。

たいへん焦げやすく、焼きすぎると硬くなりますので、
目を離さないようご注意ください。

※フライパンで焼く場合はフライパン用のクッキングシート、
またはフライパン用ホイルを敷いて中火以下でお焼きください。



常に出来立ての味を

ご注文頂いてから床漬けの作業をいたしますので、
約10日程でお手元に出来立ての商品をお届け致します
尚、仕入の都合により商品によっては、2週間ほどいただく場合も御座います

お申し込みダイヤル

TEL 024-934-7252

(午前9:00～午後10:00まで受付致します)

ご配送承ります

送料・手数料はお客様ご負担でお願い致します。

ヤマト便(クール)で承ります

お支払いは、便利な代金引換で承ります

領収書が必要な方はお申し付け下さい