

うおすけ 春の季節限定

おすすめ商品

うおすけ 職人から一言

～春のご贈答～

鮎の甘露煮2尾、
ひとくち鮎と竹の子甘露煮2袋

1箱 2,808円(税込)

ご好評の春限定「ひとくち鮎と竹の子甘露煮」「鮎の甘露煮」を詰め合わせました。その他お好みでお話しさせていただきます。数に限りがございますので、品切れの際はご了承ください。



<季節・数量限定>

いわしの甘露煮

1袋 432円(税込)

いわしの頭を取り生姜を入れ骨まで柔らかくし、うおすけの味に仕上げました。



<季節・数量限定>

かつお甘露煮

1袋 702円(税込)

かつおをひとくちサイズの角切りにし生姜をきかせ、うおすけ好みに仕上げました。



<季節・数量限定>

一口鮎と竹の子甘露煮

1袋 702円(税込)

鮎の甘露煮と子持鮎の甘露煮をお召し上がりいただきやすくひとくちサイズの大きさに切り、竹の子と炊き合わせました。



※ご希望に合わせてお話しさせていただきます。

春の訪れ

伊勢宮川の里 鄙茅ひなかわより



鄙茅は十一年目の春を迎えます。

鄙茅 好評商品

<季節・数量限定>

ふきみそ

1瓶 100g 756円(税込)

初春の山菜のほろ苦い風味のふきのとうの「ふきみそ」です。田楽や里芋に、ごはんのお供にお召し上がりください。



※開封後は、冷蔵庫にて保存して下さい。

<季節・数量限定>

あおさの佃煮

1瓶 80g 756円(税込)

今が旬、伊勢志摩産の生あおさを佃煮に仕上げました。ご飯のお供にお召し上がりください。



※開封後は、冷蔵庫にて保存して下さい。



くるみかつお

1袋 60g 648円(税込)

甘辛く味付けしたくるみに旨味たっぷりの、こながつおをまぶしました。食べはじめると止まらない「くるみかつお」です。



商品のご注文
お問い合わせ

うおすけ本店 TEL 0598-38-2121 フリーダイヤル 0120-08-2121 FAX 0598-38-2120

※天候等の状況により品切れや製造が遅れる場合がございます。ご了承ください。

《うおすけ本店からのお知らせ》 3月より毎週火曜日定休日 3月3日・10日・17日・24日・31日 4月7日・14日・21日・28日