

号外 **サイズUP!** **四十物屋あいのや 貴船きふね**
チルド商品 **てっさもOK!**
売り切れ御免
1尾原体
約1.3kgサイズ
大阪中央市場加工 **¥9,800 (税込)**



左記の状態でのお渡しとなります

白子付き
¥10,800 (税込)

商品名	とらふぐ身欠き
入数	1尾
サイズ	原体約1.3kg
漁獲地	九州長崎五島列島沖海域
加工地	大阪

九州長崎五島列島近海で漁獲されたとらふぐを活けのまま大阪まで運び
 熟練された職人が1尾ずつ丁寧に捌いております



写真右下のとおり内蔵等を除去し、上身 アラ 皮 ヒレ (白子) にさばいた状態でのお渡しとなります。
 「身欠きフグの食べ方」を同封致します。当店ではてっさ等の加工はお受けできませんのであしからずご了承下さい
 氷詰めにしてチルドでお送り致しますので商品到着後冷蔵保管の上2〜3日中にお召し上がりください

【調理例】・上身はてっさ(刺身)にできますので 是非薄引きに挑戦してみてください・上身 アラは適当な 大きさに
 カットし鍋や唐揚げに・皮はサッと湯通しし氷水で洗い細くカットしポン酢 カットネギ もみじおろし等の 薬味
 でお召し上がりください・ヒレは天日で2〜3日干します 召し上がる前に火で軽く炙ったものをお酒に入れ 熱燗
 にします ライター等で火を点けてアルコールを飛ばしヒレ酒の出来上がりです 火には十分気を付けてお楽しみく
 ださい

【販売方法】**完全予約販売**となります 12月25日(木)ご予約締切とさせていただきます
 冷凍でのお渡しも可能ですが生食(てっさ)は出来ませんのでご了承ください



1/1〜1/4にご入用の場合はヤマト運輸のクール冷蔵便をご利用ください 年始は令和8年1月5日(月)から店頭での
 お渡しが可能です 数量に限りがありますのでお早めのご注文をお願いします **【当社休業日1/1〜1/4 日曜祝日】**