

号外

サイズUP！

四十物屋あいものや　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）







白子付き

¥10,800（税込）





左記の状態でのお渡しとなります

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】ご家庭では上身はてっさ（刺身）にできますので 是非薄引きに挑戦してみて下さい 上身 アラは適当な大きさにカットし鍋や唐揚げ　皮はサッと湯通しし氷水で〆洗いし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日良く干してご利用なさる直前に火で軽く炙りお酒に入れ熱燗にしてライター等で火を点けてアルコールを飛ばしてヒレ酒をお楽しみください

【販売方法】完全予約販売となります　12月25日（金）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

1/1～1/3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9年1月4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1/1～1/3　日曜祝日】