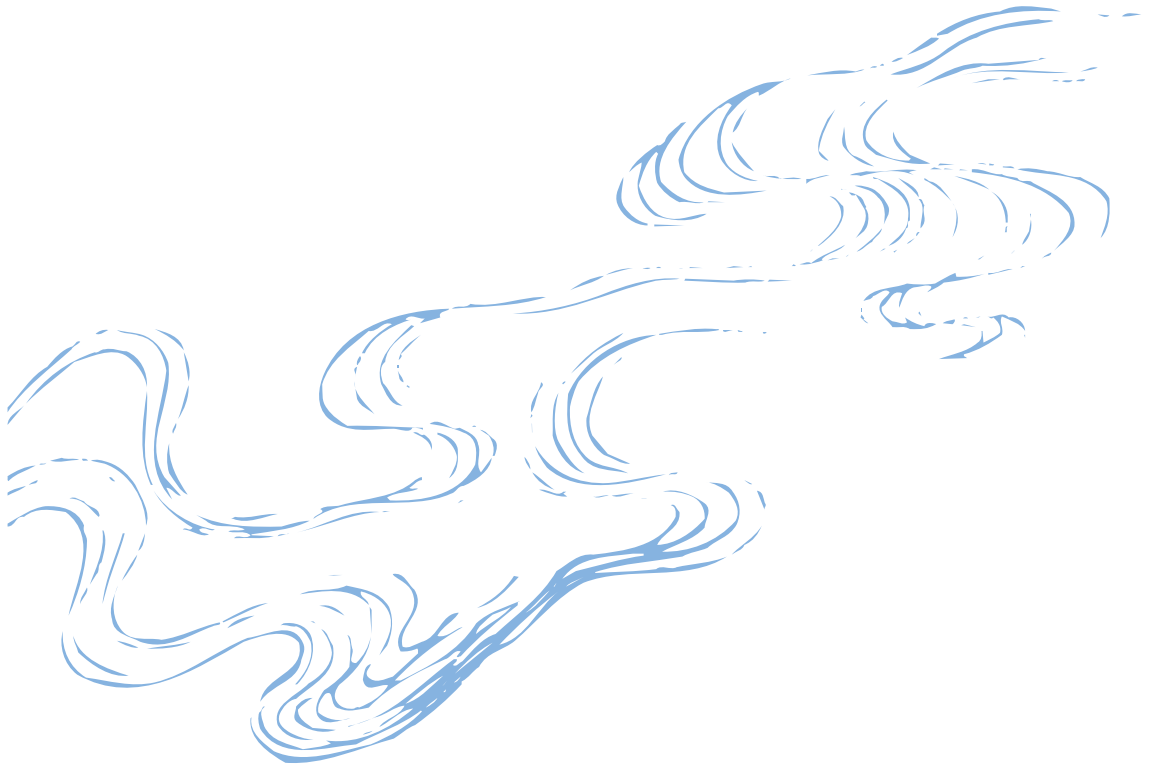


ご贈答のご案内



大和屋
が伝統の「漬ける技」を魚に生かした

みりん粕漬
すずなみ
鈴波

伝統の味に心を添えて 大切な方への贈り物。



名古屋名産「大和屋の守口漬」の漬ける技を魚介に生かした「鈴波」。
日本の食に欠かせない醸造業が盛んな地域だからこそ誕生した
酒粕やみりん粕を独自に調合した「魚介みりん粕漬」をはじめ、
「鈴波」らしさを添えた一品を数多く取り揃えております。

大和屋が伝統の漬ける技を魚に生かした
みりん粕漬
鈴波

美味しさを探求する姿勢

まだお酒が絞れるほど瑞々しい酒粕と上質なみりん粕。鈴波では数多くの醸造所から粕を取り寄せ、秘伝の製法で調合しております。この手間を惜しまない作業が素材を生かし、独特な風味と上品な味を生み出します。厳選された魚介の旨みかみりんの甘みに閉じ込められ、焼き上がると、ふんわりとして香ばしい。鈴波の魚介みりん粕漬は、お子様、魚嫌いの方など、どなたにも喜んでいただけるお薦めの一品です。

上質な素材を生かして

しっとりとして柔らかく魚の旨みが凝縮された鈴波の魚介みりん粕漬には大型の魚選びが欠かせません。厳選された魚は職人の手業により丁寧に切り分けられます。焼き皿に盛られるとずっしりと威風堂々とした姿形は美味しさの証でもあります。そして、一切れずつ和紙ガーゼに包み、自社で調合するたっぷりとした旨み量のみりん粕と酒粕に漬けます。上質な素材はみりん粕の力が加わることで、より一層引き立ちます。





7袋入(計595g) 品番 **セ5A**
5,400円(本体価格5,000円)

さば1切 みなみかごかます2切
 銀ヒラス1切 銀しゃげ2切 さわら1切



5袋入(計420g) 品番 **セ4A**
4,320円(本体価格4,000円)

さば1切 みなみかごかます1切
 トラウトサーモン1切
 カラスカレイ1切 さわら1切



4袋入(計335g) 品番 **セ3A**
3,240円(本体価格3,000円)

さば1切 みなみかごかます1切
 白ひらす1切 さわら1切



品番 **セ8A**
 9袋入(計725g)
8,640円
 (本体価格8,000円)

ぶり1切 みなみかごかます1切
 銀ヒラス1切 白ひらす1切
 さわら1切 トラウトサーモン1切
 銀だら1切 帆立貝柱3個入1袋
 カラスカレイ1切



品番 **セ7A**
 8袋入(計670g)
7,560円
 (本体価格7,000円)

銀ヒラス2切
 みなみかごかます1切 さわら1切
 トラウトサーモン2切 銀だら2切



予約
販売

19袋入(計1,545g) 品番 **セ20A**
21,600円(本体価格20,000円)

真だい2切 のどろ1切
 金目だい2切 ぶり2切 さわら2切
 カラスカレイ3切 帆立貝柱3個入2袋
 トラウトサーモン3切 銀だら2切



予約
販売

14袋入(計1,155g) 品番 **セ15A**
16,200円(本体価格15,000円)

真だい2切 のどろ1切 ぶり1切
 みなみかごかます1切 メヌケ1切 さわら1切
 トラウトサーモン2切 白ひらす1切
 カラスカレイ1切 帆立貝柱3個入1袋
 金目だい1切 銀だら1切



11袋入(計900g) 品番 **セ10A**
10,800円(本体価格10,000円)

みなみかごかます1切 ぶり1切
 トラウトサーモン1切 カラスカレイ1切
 さわら2切 銀しゃげ1切 銀だら1切
 真だい1切 メヌケ1切 帆立貝柱3個入1袋

セ15A・セ20Aの商品はご予約商品です。ご注文を頂きましてから調整いたしますので、4~5日後の発送となる場合がございます。

単品商品もございます。詳しくは14ページをご覧ください。



魚介味淋粕漬

鈴波を代表する魚介の詰合せ

旬の素材を選びすぐり、その鮮度と持ち味を生かした
 鈴波の魚介みりん粕漬。
 焼くとみりん粕特有のほんのりとした甘さ、
 芳醇な香りが漂います。
 長年、鈴波で好評のどなたにも好まれる味覚ばかり。
 美味しさを保ち、一切れずつ取り出せる便利な個包装です。

要冷蔵の商品です



6袋入(計505g) 品番 **銀セ5A**
5,400円(本体価格5,000円)

みなみかごかます1切 銀しゃげ1切 銀ヒラス1切
 さわら1切 トラウトサーモン1切 銀だら1切

賞味期限は製造日より冷蔵で約10日、冷凍で約1ヶ月日持ちいたします。

※ご希望に応じて、表示金額以外の詰合せも承ります。 ※写真はイメージです。写真サンプルの飾り物は商品に含まれておりません。



品番 コナ4A

6袋入(計360g)

4,320円
(本体価格4,000円)

さわら1切 銀ヒラス1切
銀しゃけ2切 みなみかごかます1切
銀だら1切



品番 コナ3A

5袋入(計300g)

3,240円
(本体価格3,000円)

みなみかごかます2切
銀しゃけ1切 銀ヒラス2切



14袋入(計840g) 品番 コナ10A

10,800円(本体価格10,000円)

白ひらす2切 メヌケ2切 みなみかごかます2切
金目だい1切 さわら1切 カラスカレイ1切
銀ヒラス1切 銀しゃけ2切 銀だら2切



11袋入(計660g) 品番 コナ8A

8,640円(本体価格8,000円)

みなみかごかます1切 メヌケ2切
銀ヒラス2切 銀だら2切 さわら2切
カラスカレイ1切 金目だい1切



鈴こなみ

鈴波の魚介みりん粕漬
薄切り 詰合せ

鈴波の魚介みりん粕漬の美味しさと大きさをそのままに、
厚さを薄切りにした鈴こなみ。
少量を召し上がりたいというお客様の
ご要望にお応えいたしました。
焼き時間が短く、火が通りやすいのも好評です。
要冷蔵の商品です

ご予約の場合はご注文を頂きましてから調整いたしますので、4~5日後の発送となる場合がございます。

鈴こなみ 単品商品

鈴こなみ さわら

脂のりが最適な卵を持つ前の寒い時期のさわらから、
希少な大型さわらばかりを選んでみりん粕に漬けました。
.....1切(60g) 648円(本体価格600円)

鈴こなみ みなみかごかます

「かます」とは異種の魚体60~100cmのオセアニア近郊の
海域でとれる魚。身質が柔らかく粕漬によく合います。
.....1切(60g) 594円(本体価格550円)

鈴こなみ 銀だら

ご贈答品として、膳処鈴波でも創業以来、鈴波を代表する
みりん粕漬。脂のりがながら、とどかない一品です。
.....1切(60g) 918円(本体価格850円)

鈴こなみ 銀しゃけ

鈴波のみりん粕に合う脂のりた大型サイズの銀しゃけのみを厳選。
余分な脂はみりん粕に移る人気の一品です。
.....1切(60g) 594円(本体価格550円)

鈴こなみ 金目だい

鮮やかな赤色の皮に金色の目をもち縁起物として知られます。
脂肪が多い白身は焼くと身が締まりまろやかに。
.....1切(60g) 864円(本体価格800円)

鈴こなみ 白ひらす

上品な味わいで日本料理でも人気の白ひらす。
ほどよい脂と細かい繊維質の身はみりん粕漬によく馴染みます。
.....1切(60g) 702円(本体価格650円)

鈴こなみ カラスカレイ

アイスランド産の中でも最高品質のカラスガレイを厳選。
中でも大型で脂のりたものをみりん粕漬にしました。
.....1切(60g) 702円(本体価格650円)

鈴こなみ 銀ヒラス

ふっくらとして脂のり、身は旨味があり名高い。
主に南半球で水揚げされ、みりん粕の甘みと良く合います。
.....1切(60g) 540円(本体価格500円)

鈴こなみ メヌケ

アイスランド近海のメヌケは漁獲後すぐに高い技術で冷凍し、
鮮度が高く理想の赤色に。みりん粕に合う魚です。
.....1切(60g) 756円(本体価格700円)



7袋入(計420g) 品番 コナ5A

5,400円(本体価格5,000円)

白ひらす1切 メヌケ1切 みなみかごかます1切
カラスカレイ1切 さわら1切 銀しゃけ1切
銀だら1切



※個包装イメージ

賞味期限は製造日より冷蔵で約10日、冷凍で約1ヶ月日持ちいたします。

※店舗での取り扱い是一部店舗のみとなっております。

※ご希望に応じて、表示金額以外の詰合せも承ります。 ※写真はイメージです。写真サンプルの飾り物は商品に含まれておりません。

海山潤味・瓶詰 詰合せ

かいざんじゆんみ

産地に赴き、生産者の方々とともに海の幸、山の幸を
探すことからはじめた、海山潤味・瓶詰の詰合せです。
鈴波の定番、ちりめん山椒や丹波黒豆のほか、
名古屋コーチンそぼろ煮など、職人の手による
丁寧な炊き上げが鈴波ならではの味を生み出しました。

常温保存が可能な商品です



品番びん4A3

4瓶入(計245g)

4,644円

(本体価格4,300円)

椎茸昆布1瓶 きゃらぶき1瓶
鯛茶漬1瓶 ちりめん山椒1瓶



魚介味淋粕漬、 海山潤味・瓶詰 詰合せ

かいざんじゆんみ

鈴波が追い求めた海の幸、山の幸を存分に生かし、
真心を添え丁寧に仕上げた瓶詰。

素材を吟味し特製のみりん粕・酒粕に漬けた風味豊かな魚介みりん粕漬。
鈴波を代表する味覚をひとつにまとめた贅沢な贈り物です。

要冷蔵の商品です

品番ツ5A

魚介みりん粕漬4袋入
(計340g)

瓶詰2瓶入(計150g)

5,400円

(本体価格5,000円)

さば1切 銀ヒラス1切
みなみかごかます1切 さわら1切
丹波黒豆1瓶 椎茸昆布1瓶



品番ツ10A

魚介みりん粕漬4袋入
(計340g)

瓶詰2瓶入(計130g)

10,800円

(本体価格10,000円)

のどぐろ1切 金目だい1切
トラウトサーモン1切 銀だら1切
あなご山椒煮1瓶 鯛茶漬1瓶



予約
販売

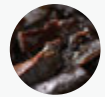
海山潤味(瓶詰)単品商品



丹波黒豆

丹波産・大粒黒豆を贅沢に炊きました。鏡面のような
美しさと味わいは創業より好評です。

…………… 65g 1瓶 1,080円(本体価格1,000円)



椎茸昆布

北海道産の昆布に上質な椎茸、実山椒を加え、
小豆島産醤油などで炊き上げました。

…………… 85g 1瓶 1,080円(本体価格1,000円)



名古屋コーチンそぼろ煮

適度な歯ざわりがある名古屋コーチンをふんわりと
香り高い甘辛味に仕上げました。

…………… 70g 1瓶 1,728円(本体価格1,600円)



鯛茶漬

愛媛・宇和海産の真鯛を焼き丁寧にほぐし
実山椒を加えた、これだけで御馳走になる一品です。

…………… 45g 1瓶 1,188円(本体価格1,100円)



うなぎ山椒煮

国内産の白焼うなぎに実山椒を加え直火煮で
炊き上げたお手みやげにも人気の一品。

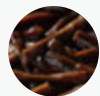
…………… 85g 1瓶 4,104円(本体価格3,800円)



ちりめん山椒

上質なちりめんじゃこに実山椒を加えふんわりと炊き、
上品な薄味に仕上げました。

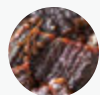
…………… 50g 1瓶 1,080円(本体価格1,000円)



きゃらぶき

国内産の細路を小豆島醤油で柔らかくなるまで、
じっくりと炊き上げた甘辛味です。

…………… 65g 1瓶 864円(本体価格800円)



あなご山椒煮

国内産穴子を秘伝のたれと実山椒を加え直火炊き。
ほろりと崩れ落ちそうな食感です。

…………… 85g 1瓶 3,132円(本体価格2,900円)



品番びん3A4

3瓶入(計200g)

3,672円(本体価格3,400円)

椎茸昆布1瓶 丹波黒豆1瓶
ちりめん山椒1瓶



品番びん2A1

2瓶入(計130g)

2,268円(本体価格2,100円)

きゃらぶき1瓶 丹波黒豆1瓶



品番びん9A8

6瓶入(計415g)

10,584円

(本体価格9,800円)

うなぎ山椒煮1瓶
丹波黒豆1瓶 きゃらぶき1瓶
椎茸昆布1瓶 鯛茶漬1瓶
名古屋コーチンそぼろ煮1瓶



品番びん8A8

6瓶入(計420g)

9,504円

(本体価格8,800円)

あなご山椒煮1瓶
丹波黒豆1瓶 椎茸昆布1瓶
きゃらぶき1瓶 ちりめん山椒1瓶
名古屋コーチンそぼろ煮1瓶

ツ10Aの商品はご予約商品です。ご注文を頂きましてから調整いたしますので、
4~5日後の発送となる場合がございます。

※ご希望に応じて、表示金額以外の詰合せも承ります。
※写真はイメージです。写真サンプルの飾り物は商品に含まれておりません。

魚介味淋粕漬 お手みやげ詰合せ

ご挨拶代わりの「お手みやげ」に。
個包装の魚介みりん粕漬の少量詰合せは
気軽に使いやすい包装も好評です。

要冷蔵の商品です



品番 オテ2A5

3袋入(計250g)

2,700円

(本体価格2,500円)

さわら1切 銀ヒラス1切
銀だら1切

魚介味淋粕漬 保冷バッグ入り詰合せ

鈴波の魚介みりん粕漬を

専用の保冷バッグにお入れしました。

持ち運びにも便利なバッグは取っ手についた「鈴」、

表面にあしらわれた「波」が「鈴波」を表現しています。

ご使用後はお飲み物などを入れてご利用できます。

要冷蔵の商品です



品番 ホレイ5A

6袋入(計500g)

5,400円(本体価格5,000円)

さわら1切 銀ヒラス1切 カラスカレイ1切
さば1切 メヌケ1切 銀だら1切



品番 ホレイシリーズには
通常サイズの切り身が
入っています。



品番 ホコテシリーズには
鈴こなみ(薄切りタイプの切り身)が
入っています。



品番 オテシリーズには
通常サイズの切り身が
入っています。



品番 オスコシリーズには
鈴こなみ(薄切りタイプの切り身)が
入っています。



品番 ホレイ4A2

5袋入(計420g)

4,536円

(本体価格4,200円)

銀しゃけ1切 さわら1切
銀ヒラス1切
みなみかごかます1切
銀だら1切



品番 ホコテ4A

6袋入(計360g)

4,320円

(本体価格4,000円)

鈴こなみ(銀しゃけ2切
銀ヒラス1切 カラスカレイ1切
さわら2切)



品番 オテ1A55

2袋入(計170g)

1,674円

(本体価格1,550円)

さわら1切
みなみかごかます1切



品番 オスコ1A4

2袋入(計120g)

1,512円

(本体価格1,400円)

鈴こなみ(さわら1切
カラスカレイ1切)



鈴波の保冷バッグ

単品 605円(本体価格550円)

(サイズ)幅320×高さ160×マチ100(mm)
(材質)外側・不織布 内側・保冷
※持ち手の部分に鈴が付きます。



品番 ホコテ5A

7袋入(計420g)

5,400円

(本体価格5,000円)

鈴こなみ(さわら1切
銀ヒラス2切 金目だい1切
みなみかごかます1切
銀だら1切 白ひらす1切)



品番 オテ2A15

3袋入(計255g)

2,322円

(本体価格2,150円)

さわら1切
銀ヒラス1切
みなみかごかます1切



品番 オスコ2A05

3袋入(計180g)

2,214円

(本体価格2,050円)

鈴こなみ(銀ヒラス1切
みなみかごかます1切
銀だら1切)

ご予約の場合はご注文を頂きましてから調整いたしますので、4~5日後の発送となる場合がございます。

賞味期限は製造日より冷蔵で約10日、冷凍で約1ヶ月日持ちいたします。

※ご希望に応じて、表記金額以外の詰合せも承ります。 ※配送の場合は、簡易な箱に入れお届けいたします。
※のし紙をご依頼の場合は、外箱に直接のし紙をおかけいたします。

ご予約の場合はご注文を頂きましてから調整いたしますので、4~5日後の発送となる場合がございます。

賞味期限は製造日より冷蔵で約10日、冷凍で約1ヶ月日持ちいたします。

※店頭での取り扱い是一部店舗のみとなっております。 ※ご希望に応じて、表記金額以外の詰合せも承ります。
※写真はイメージです。写真サンプルの飾り物は商品に含まれておりません。

魚介味淋粕漬

お目出鯛づくし詰合せ

ご結婚、ご誕生、ご入学などの
お祝い時の贈り物に。
真鯛の詰合せ、真鯛と金目鯛の詰合せを
ご用意いたしました。

要冷蔵の商品です



品番 タイ9A3
8袋入(計680g)
10,044円
(本体価格9,300円)
金目だい4切 真だい4切



品番 タイ15A7
5袋入(計425g)
6,156円
(本体価格5,700円)
真だい5切

人生折々の祝事に **お祝いの華** はな

真鯛・尾頭付き 魚介味淋粕漬

日本では古くから、
お祝いの贈り物として親しまれてきた「鯛」。
特産品として名高い
愛媛県宇和島の真鯛を三枚におろし、
尾頭つきでみりん粕に漬けました。
堂々とした鯛の姿が
晴れの日の食卓に華を添えます。

要冷蔵の商品です



品番 オカ10A
10,800円(本体価格10,000円)
鯛1尾 ※1尾 約1.2kgの鯛を使用しています。

このページの商品は全てご予約商品です。

ご注文を頂きましてから調整いたしますので、4~5日後の発送となる場合がございます。

賞味期限は製造日より冷蔵で約10日、冷凍で約1ヶ月日持ちいたします。

※ご予約は全ての店舗で承ります。 ※ご希望に応じて、表記金額以外の詰合せも承ります。
※写真はイメージです。写真サンプルの飾り物は商品に含まれておりません。

鈴波の漬ける技を新しいかたちにした

ろくぎようてい 六行亭

六行亭の鶏肉漬・豚肉漬

名古屋名産「大和屋の守口漬」。その漬ける技を生かしたのが「鈴波」の魚介みりん粕漬。
さらに、その技を受け継ぎ、鶏肉や豚肉を独自の粕に漬け仕上げたのが
「六行亭」の鶏肉と豚肉の粕漬。便利な個包装です。

要冷蔵の商品です

名古屋コーチンみりん粕漬・味噌粕漬

鶏肉本来のコクと旨み、弾力が特徴の名古屋コーチン。
みりん粕漬は酒粕とみりん粕の風味、味噌粕はみりん粕と酒粕、
信州こうじ味噌の風味の良さが特徴です。

赤鷄みりん粕漬・味噌粕漬

九州産みつせ鶏のもも肉は程良い硬さの肉質です。
みりん粕漬は酒粕とみりん粕の風味、味噌粕はみりん粕と酒粕、
信州こうじ味噌の風味の良さが特徴です。

豚ロース味噌粕漬

酒粕と信州こうじ味噌を調合した秘伝の粕に合う
国産豚ロース肉を厳選し漬けました。
粕の香りが豚肉に移り、焼くとほんのりと味噌の香りが漂います。



品番 トリブタ5A
5袋入(計450g)
5,400円(本体価格5,000円)
黒胡椒入 豚ロース味噌粕漬2袋
山椒入 豚ロース味噌粕漬1袋
赤鷄みりん粕漬1袋
名古屋コーチンみりん粕漬1袋



内容イメージ

ご予約の場合はご注文を頂きましてから調整いたしますので、一週間後の発送となる場合がございます。
単品商品もございます。詳しくは14ページをご覧ください。

賞味期限は製造日より冷蔵で約10日、冷凍で約1ヶ月日持ちいたします。

※ご希望に応じて、表記金額以外の詰合せも承ります。 ※配送の場合は、簡易な箱に入れお届けいたします。
※のし紙をご依頼の場合は、外箱に直接のし紙をおかけいたします。

魚介みりん粕漬 単品商品

さわら

脂のりが最適な卵を持つ前の寒い時期のさわらから、希少な大型さわらばかりを選んではみりん粕に漬けました。

…………… 1切(85g) **810円**(本体価格750円)

みなみかごかます

「かます」とは異種の魚体60~100cmのオセアニア近郊の海域でとれる魚。身質が柔らかく粕漬によく合います。

…………… 1切(85g) **702円**(本体価格650円)

さば

日本の食卓でも親しまれているさば。みりん粕漬にすると粕に脂が移り適度な脂と旨み、風味が楽しめます。

…………… 1切(85g) **540円**(本体価格500円)

銀だら

ご贈答品として、膳処鈴波でも創業以来、鈴波を代表するみりん粕漬。脂のりながら、くどくない一品です。

…………… 1切(80g) **1,080円**(本体価格1,000円)

銀しゃけ

鈴波のみりん粕に合う脂のりした大型サイズの銀しゃけのみを厳選。余分な脂はみりん粕に移る人気の一品です。

…………… 1切(85g) **702円**(本体価格650円)

金目だい

鮮やかな赤色の皮に金色の目をもち縁起物として知られます。脂肪が多い白身は焼くと身が締まりまろやかに。

…………… 1切(85g) **1,188円**(本体価格1,100円)

白ひらす

上品な味わいで日本料理でも人気の白ひらす。ほどよい脂と細かい繊維質の身はみりん粕漬によく馴染みます。

…………… 1切(80g) **810円**(本体価格750円)

真だい

歴史的に日本人に親しまれる鯛。その一種、真だいの中でも、脂のりみりん粕漬に合うものを厳選しました。

…………… 1切(85g) **1,080円**(本体価格1,000円)

カラスカレイ

アイスランド産の中でも最高品質のカラスガレイを厳選。中でも大型で脂のりしたものをみりん粕漬にしました。

…………… 1切(80g) **864円**(本体価格800円)

ぶり

名前が変わる出世魚として、また年取り魚として伝統行事も使われてきた魚です。脂のりしたものを選びました。

…………… 1切(85g) **918円**(本体価格850円)

銀ヒラス

ふっくらとして脂のり、身は旨味があり名高い。主に南半球で水揚げされ、みりん粕の甘みと良く合います。

…………… 1切(85g) **648円**(本体価格600円)

のどぐろ(赤むつ)

東の「キンキ」、西の「のどぐろ」と言われる高級な魚。脂のりした柔らかい身質は酒粕と非常に合います。

…………… 1切(90g) **2,700円**(本体価格2,500円)

帆立貝柱

北海道産の帆立の貝柱をみりん粕漬にしました。身が引き締まり柔らかいです。

…………… 3個入(1袋) **1,080円**(本体価格1,000円)

トラウトサーモン

あっさりとした脂の身質と、鮮やかな色合いが特徴。酒粕とも良く合います。

…………… 1切(85g) **972円**(本体価格900円)

メヌケ

アイスランド近海のメヌケは漁獲後すぐに高い技術で冷凍し、鮮度が高く理想の赤色に。みりん粕に合う魚です。

…………… 1切(85g) **864円**(本体価格800円)

鶏肉みりん・味噌粕漬

豚肉味噌粕漬 単品商品

名古屋コーチンみりん粕漬

鶏肉本来の味がする名古屋コーチンをみりん粕・酒粕に漬け旨味はそのままに柔らかく、ほのかに醤油の風味も。

…………… 1枚(100g) **1,350円**(本体価格1,250円)

黒胡椒入 名古屋コーチン味噌粕漬

鶏肉本来の味がする名古屋コーチンを酒粕と信州こうじ味噌の特製粕に漬け、旨味はそのままに柔らかく仕上げました。

…………… 1枚(100g) **1,350円**(本体価格1,250円)

赤鶏みりん粕漬

九州産みつせ鶏のもも肉を赤鶏と良く合う特製粕に漬けました。粕の風味と旨みが鶏肉にのっています。

…………… 1枚(80g) **756円**(本体価格700円)

黒胡椒入 赤鶏味噌粕漬

九州産みつせ鶏のもも肉を酒粕と信州こうじ味噌の特製粕に漬け、鶏肉は柔らかく粕と味噌が楽しめます。

…………… 1枚(80g) **810円**(本体価格750円)

黒胡椒入 豚ロース味噌粕漬

黒胡椒をふった国産豚ロース肉に独自調合の酒粕と信州こうじ味噌に漬けました。粕と味噌の香りが漂います。

…………… 1枚(90g) **918円**(本体価格850円)

山椒入 豚ロース味噌粕漬

山椒をふった国産豚ロース肉に独自調合の酒粕と信州こうじ味噌に漬けました。粕と味噌の香りが漂います。

…………… 1枚(90g) **972円**(本体価格900円)

お手元には写真のような形態でお届けいたします。



魚介みりん粕漬 お届けイメージ

○身割れ、身くずれを防ぐため、小骨が残っている場合がございます。お召し上がりの際は十分にご注意下さい。

○魚体一尾から切身に加工しております。そのため、部位により若干形状に差異がございます。

○瓶詰を除く、すべての商品は冷蔵便でお届けいたします。

フライパンで焼けるクッキングシート付き。

ご贈答用には、ご自宅で魚介みりん粕漬をお手軽にお召し上がりいただけますよう、くつつかず、きれいに焼け、後片付けも簡単なクッキングシートをお付けしています。

※単品、お手みやげ詰合せにはお付けしておりません。

水洗いせず、そのままお焼き下さい。

お召し上がりの際には、包装からみりん粕漬を取り出し、まず、和紙ガーゼを除きます。みりん粕漬は、水洗いせず、そのままお焼き下さい。大切な風味が損なわれることなく美味しく焼き上がります。

※魚介の原産地情報は、弊社ホームページをご覧ください。

※原料事情により産地は変更になる場合がございます。



品番 トリブタ10A

10袋入(計890g)

10,800円(本体価格10,000円)

黒胡椒入 豚ロース味噌粕漬1袋

山椒入 豚ロース味噌粕漬4袋

赤鶏みりん粕漬1袋

名古屋コーチンみりん粕漬1袋

黒胡椒入 名古屋コーチン味噌粕漬1袋

黒胡椒入 赤鶏味噌粕漬2袋



9袋入(計820g) 品番 トリ10A

10,800円(本体価格10,000円)

黒胡椒入 名古屋コーチン味噌粕漬2袋

名古屋コーチンみりん粕漬3袋

黒胡椒入 赤鶏味噌粕漬2袋

赤鶏みりん粕漬2袋



9袋入(計810g) 品番 ブタ8A7

9,396円(本体価格8,700円)

黒胡椒入 豚ロース味噌粕漬5袋

山椒入 豚ロース味噌粕漬4袋



品番 トリブタ8A

8袋入(計710g)

8,640円(本体価格8,000円)

黒胡椒入 赤鶏味噌粕漬2袋

黒胡椒入 名古屋コーチン味噌粕漬1袋

名古屋コーチンみりん粕漬1袋

黒胡椒入 豚ロース味噌粕漬2袋

山椒入 豚ロース味噌粕漬1袋

赤鶏みりん粕漬1袋



6袋入(計520g) 品番 トリ6A

6,480円(本体価格6,000円)

赤鶏みりん粕漬2袋

黒胡椒入 赤鶏味噌粕漬2袋

黒胡椒入 名古屋コーチン味噌粕漬1袋

名古屋コーチンみりん粕漬1袋



6袋入(計540g) 品番 ブタ5A8

6,264円(本体価格5,800円)

山椒入 豚ロース味噌粕漬2袋

黒胡椒入 豚ロース味噌粕漬4袋



品番 トリブタ3A5

4袋入(計340g)

3,780円(本体価格3,500円)

黒胡椒入 豚ロース味噌粕漬2袋

赤鶏みりん粕漬2袋



5袋入(計420g) 品番 トリ4A6

4,968円(本体価格4,600円)

黒胡椒入 赤鶏味噌粕漬2袋

赤鶏みりん粕漬2袋

名古屋コーチンみりん粕漬1袋



5袋入(計450g) 品番 ブタ4A8

5,184円(本体価格4,800円)

山椒入 豚ロース味噌粕漬2袋

黒胡椒入 豚ロース味噌粕漬3袋

ご予約の場合はご注文を頂きましてから調整いたしますので、一週間後の発送となる場合がございます。

賞味期限は製造日より冷蔵で約10日、冷凍で約1ヶ月日持ちいたします。

※店頭での取り扱い是一部店舗のみとなっております。 ※ご希望に応じて、表記金額以外の詰合せも承ります。

大和屋が伝統の“漬ける技”を魚に生かした

みりん粕漬 すずなみ



ろく ぎょう てい
六行亭

※六行亭は鈴波の姉妹店です。

〒460-0008 名古屋市中区栄3丁目7-23
(大和屋守口漬総本家の本店を西へ50メートル、北側)
TEL(052)261-1300 FAX(052)251-5365

フリーダイヤル
0120-12-8203
(受付時間 午前9:00~午後6:00 ※日曜・祝日除く)

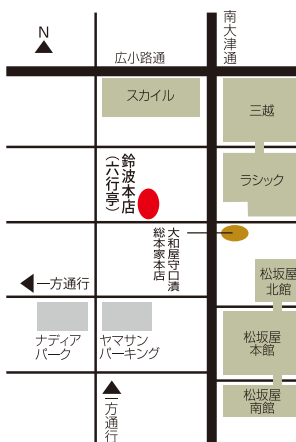
ホームページ X(旧Twitter) Instagram



X(旧Twitter)・Instagramでは、鈴波の商品やイベントに関する情報を発信しています。



鈴波本店



〈鈴波 直営店〉

- 栄南店(地下街栄・森の地下街南二番街)
名古屋市中区栄3丁目5-12先 ☎(052)971-6866
- エスカ店(新幹線地下街)
名古屋市中村区椿町6-9先 ☎(052)452-3239
- 大口工場売店
愛知県丹羽郡大口町高橋2-202 ☎(0587)95-5011
- 東京ミッドタウン 六本木店(ガレリア地下1階)
東京都港区赤坂9丁目7番3号 ☎(03)5413-0335
- 東京ミッドタウン 日比谷店(地下1階)
東京都千代田区有楽町1-1-2 ☎(03)3501-5055

〈鈴波 その他売店〉

- 名古屋 松坂屋名古屋店(地下1階)
名古屋栄三越(地下1階)
名鉄百貨店(地下1階)
ジェイアール名古屋タカシマヤ店(地下1階)
- 東京 日本橋三越本店(本館・地下1階)
伊勢丹新宿店(本館・地下1階)
西武池袋本店(地下1階)
東武百貨店池袋店(本館・地下2階)
銀座三越(地下2階)
大丸東京店(地下1階)
- 千葉 そごう千葉店(地下1階)

■六行亭専門店 六行亭松坂屋名古屋店(地下1階)

※六行亭商品は、鈴波の一部店舗でも販売しております。
また、一部店舗にてご予約を承っております。