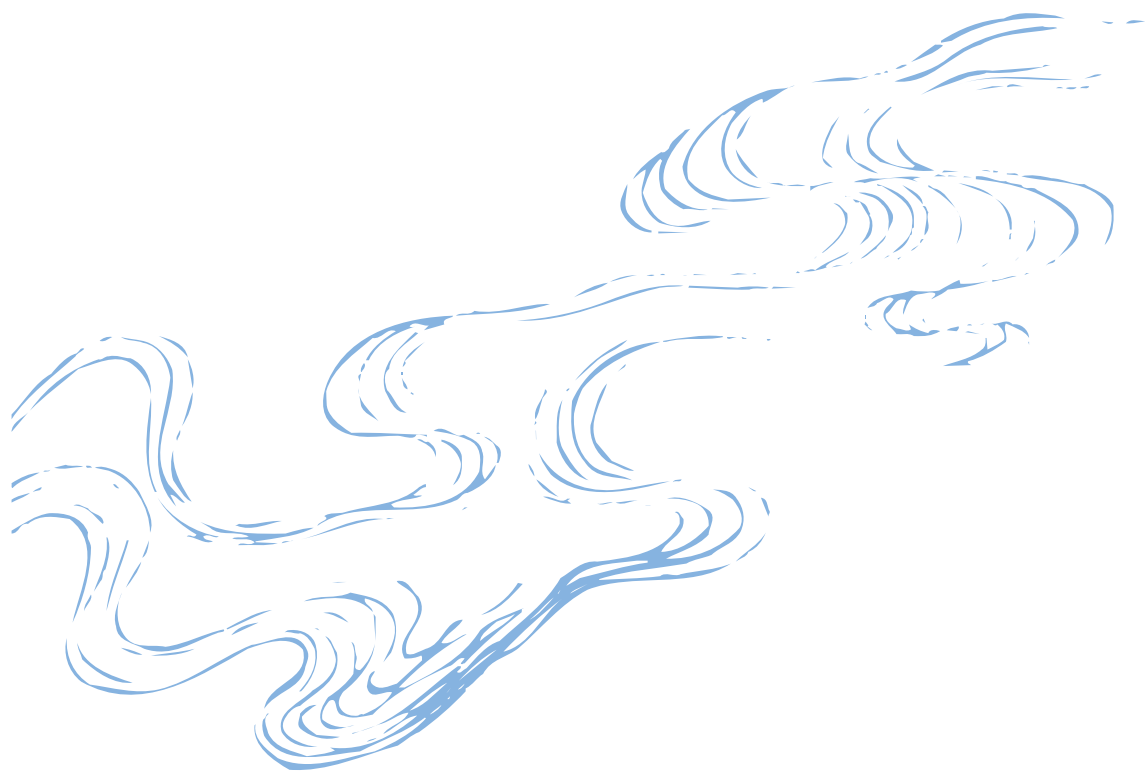


ご贈答のご案内



魚介みりん粕漬

伝統の味に心を添えて 大切な方への贈り物。



魚介みりん粕漬

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。

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がりんの甘みに閉
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
たっぷり惜しみない量のみりん粕と酒粕
に漬け込みます。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565g) 品番 セ6A

6,480円(本体価格6,000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
銀しゃげ1切 銀だら1切
帆立貝柱3個入1袋



5袋入(計425g) 品番 セ4A

4,320円(本体価格4,000円)

さば1切 銀ヒラス1切
みなみかごかます1切
トラウトサーモン1切 メヌケ1切



4袋入(計340g) 品番 セ3A

3,240円(本体価格3,000円)

さば1切 銀ヒラス1切
みなみかごかます1切 メヌケ1切



品番 セ8A

9袋入(計750g)

8,640円
(本体価格8,000円)

さば1切
みなみかごかます2切
さわら2切 銀だら3切
銀ヒラス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1切
みなみかごかます1切 ぶり1切
カラスカレイ1切 銀しゃげ1切
さわら1切 銀だら1切 メヌケ1切



予約販売

20袋入(計1,680g) 品番 セ20A

21,600円(本体価格20,000円)

メヌケ4切 トラウトサーモン4切
さわら4切 金目だい2切
銀だら4切 真だい2切



15袋入(計1,255g) 品番 セ15A

16,200円(本体価格15,000円)

ぶり3切 メヌケ3切 カラスカレイ1切
さわら2切 銀だら3切 真だい3切



11袋入(計895g) 品番 セ10A

10,800円(本体価格10,000円)

さば1切 メヌケ1切 銀ヒラス1切
ぶり1切 銀しゃげ1切 さわら2切
カラスカレイ1切 銀だら2切
帆立貝柱3個入1袋

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、7日前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。



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 セ5A

5,400円(本体価格5,000円)

銀ヒラス2切 みなみかごかます1切
さわら1切 銀しゃげ1切 銀だら1切



※個包装イメージ

※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)

銀ヒラス1切 メヌケ1切
みなみかごかます1切
銀しゃけ1切 さわら2切



品番 コナ3A2

5袋入(計300g)

3,456円

(本体価格3,200円)

銀ヒラス2切
みなみかごかます1切
銀しゃけ1切 さわら1切



14袋入(計840g) 品番 コナ10A

10,800円(本体価格10,000円)

銀ヒラス2切 銀しゃけ2切
みなみかごかます3切 さわら2切
金目だい1切 銀だら2切 メヌケ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2切 さわら3切
銀しゃけ2切 銀だら2切 メヌケ2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



7袋入(計420g) 品番 コナ5A

5,400円(本体価格5,000円)

銀ヒラス1切 さわら2切 銀しゃけ2切
銀だら1切 メヌケ1切



※個包装イメージ

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、7日前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 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) 594円(本体価格550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 銀しゃけ

鈴波のみりん粕に合う脂のりっ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) 648円(本体価格600円)

鈴こなみ さわら

脂のりが最良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 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)

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 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(60g) 972円(本体価格900円)

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。

かいざんじゆんみ 海山潤味・瓶詰 詰合せ

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5A

4瓶入(計280g)

5,400円

(本体価格5,000円)

椎茸昆布1瓶 ちりめん山椒1瓶
トラウトサーモン茶漬1瓶 鯛茶漬1瓶



かいざんじゆんみ 魚介味淋粕漬、 海山潤味・瓶詰 詰合せ

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135g)

5,400円

(本体価格5,000円)

さば1切 みなみかごかます1切
銀ヒラス2切
椎茸昆布1瓶 ちりめん山椒1瓶



品番 ツ8A

魚介みりん粕漬4袋入
(計335g)

瓶詰2瓶入(計130g)

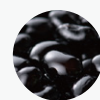
8,640円

(本体価格8,000円)

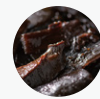
メヌケ1切 銀ヒラス1切
トラウトサーモン1切 銀だら1切
あなご山椒煮1瓶 鯛茶漬1瓶



海山潤味(瓶詰)単品商品



丹波黒豆
国産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)



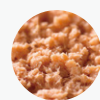
椎茸昆布
北海道産の昆布に上質な椎茸、実山椒を加え、
小豆島産醤油などで炊き上げました。
..... 85g 1瓶 1,080円(本体価格1,000円)



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)



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)



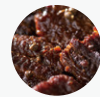
トラウトサーモン茶漬
脂の乗ったトラウトサーモンを選びすぐり魚臭さをおさえ
しっとりとした食感に仕上げました。
..... 100g 1瓶 1,620円(本体価格1,500円)



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)



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)



うなぎ山椒煮
国内産の白焼き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)



6瓶入(計435g) 品番 びん9A6

10,368円(本体価格9,600円)

あなご山椒煮1瓶 トラウトサーモン茶漬1瓶
ちりめん山椒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2A8

2瓶入(計150g)

3,024円

(本体価格2,800円)

ちりめん山椒1瓶
トラウトサーモン茶漬1瓶



品番 びん3A5

3瓶入(計180g)

3,780円

(本体価格3,500円)

椎茸昆布1瓶
ちりめん山椒1瓶
鯛茶漬1瓶

※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 オテ2A65
3袋入(計250g)
2,862円
(本体価格2,650円)
さわら1切 銀ヒラス1切
銀だら1切



※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16A2
5袋入(計425g)
6,696円
(本体価格6,200円)
真だい5切



品番 タイ10A1
8袋入(計680g)
10,908円
(本体価格10,100円)
金目だい4切 真だい4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。
ご使用後はお飲み物などを入れて
ご利用いただけます。

要冷蔵の商品です



品番 ホレイ4A5
5袋入(計420g)
4,860円(本体価格4,500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 ホレイ5A5
6袋入(計505g)
5,940円(本体価格5,500円)
さわら1切 メヌケ1切
みなみかごかます1切 銀ヒラス1切
銀だら1切 トラウトサーモン1切

※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、7日前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。

真鯛・尾頭付き 魚介味淋粕漬

人生折々の祝事に **お祝いの華**

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11A
11,880円(本体価格11,000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、7日前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
ろくぎょうてい
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、味噌粕漬はみりん粕と酒粕、
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

九州産みつせ鷄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、味噌粕漬はみりん粕と酒粕、
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。



内容イメージ



品番 **トリブタ5A45**

5袋入(計450g)

5,886円(本体価格5,450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



6袋入(計520g) 品番 **トリ6A5**

7,020円(本体価格6,500円)

赤鷄みりん粕漬2袋
黒胡椒入 赤鷄味噌粕漬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



5袋入(計420g) 品番 **トリ5A05**

5,454円(本体価格5,050円)

黒胡椒入 赤鷄味噌粕漬2袋
赤鷄みりん粕漬2袋
名古屋コーチンみりん粕漬1袋



9袋入(計810g) 品番 **ブタ9A6**

10,368円(本体価格9,600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



5袋入(計450g) 品番 **ブタ5A3**

5,724円(本体価格5,300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



10袋入(計890g) 品番 **トリブタ10A9**

11,772円(本体価格10,900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
赤鷄みりん粕漬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 赤鷄味噌粕漬2袋



4袋入(計340g) 品番 **トリブタ3A9**

4,212円(本体価格3,900円)

黒胡椒入 豚ロース味噌粕漬2袋
赤鷄みりん粕漬2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、7日前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。

※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。

魚介みりん粕漬 単品商品

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) **594円**(本体価格550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)

銀ヒラス

ふっくらとして脂がのり、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) **702円**(本体価格650円)

銀しゃけ

鈴波のみりん粕に合う脂ののっ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) **810円**(本体価格750円)

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(85g) **810円**(本体価格750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。中でも大型で脂ののっ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)

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)

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。脂ののったものを選びました。
 1切(85g) **972円**(本体価格900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) **1,026円**(本体価格950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)

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、くどくない一品です。
 1切(80g) **1,188円**(本体価格1,100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、脂のりのみりん粕漬に合うものを厳選しました。
 1切(85g) **1,188円**(本体価格1,100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) **1,296円**(本体価格1,200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。脂ののった柔らかい身質は酒粕と非常に合います。
 1切(90g) **2,916円**(本体価格2,700円)

鶏肉みりん・味噌粕漬

豚肉味噌粕漬 単品商品

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) **864円**(本体価格800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) **918円**(本体価格850円)

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) **1,404円**(本体価格1,300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) **1,404円**(本体価格1,300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) **1,026円**(本体価格950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) **1,080円**(本体価格1,000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

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。

○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。また、うろこ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。また、魚種によっては焼くと縮む場合がございます。

○瓶詰を除く、すべての商品は冷蔵便でお届けいたします。

※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。

膳処のご案内

鈴波の商品を一番おいしい状態で召し上がって頂きたい、ご用意したお店それが鈴波の「膳処」です。

みりん粕漬の焼き魚を始め、大和屋のお漬物や八丁みその赤だし新潟県・牧のコシヒカリ米など原材料から厳選したもののばかりをお出しいたします。



鈴波本店 膳処



若いももろ付鈴波御膳

本日の焼魚(みりん粕漬)、ご飯、赤だし、漬物、丹波黒豆、煮物、若いももろろ、本日の粕酢(お口直し)



鈴波定食

本日の焼魚(みりん粕漬)、ご飯、赤だし、漬物、丹波黒豆、本日の小鉢、本日の粕酢(お口直し)



銀だら定食

銀だら粕漬、ご飯、赤だし、漬物、丹波黒豆、本日の小鉢、本日の粕酢(お口直し)

※上記定食は一例です。他メニューもございます。
 ※写真はイメージです。店舗により、内容や盛り付け等が異なる場合がございます。

直営店膳処のご案内 ※記載されている終了時間はオーダーストップの時間です。

東京	東京ミッドタウン 六本木店 膳処営業時間 …… 平 日: 午前11時~午後3時 午後4時30分~午後8時30分 土日祝: 午前11時~午後8時30分	名古屋	本店 膳処営業時間 …… 午前11時~午後2時30分
	東京ミッドタウン 日比谷店 膳処営業時間 …… 平 日: 午前11時~午後3時 午後4時30分~午後8時30分 土日祝: 午前11時~午後8時30分		栄 森の地下街店 膳処営業時間 …… 午前11時~午後2時30分 午後4時30分~午後8時
			エスカ店 膳処営業時間 …… 午前11時~午後2時30分 午後4時30分~午後9時

魚介みりん粕漬

鈴波

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



Instagram



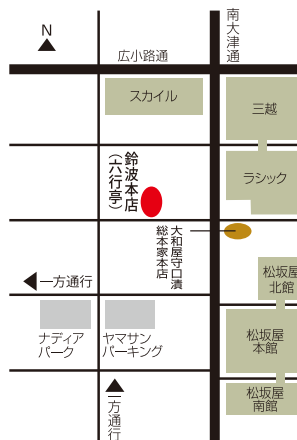
LINE



Instagram、LINE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〉

- 栄森の地下街店(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(ガラリア地下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)
 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。