

# くじら大和煮

日本でほとんど捕獲できない鯨肉を独自の製法により柔らかく炊き上げたのが「くじら大和煮」です。生姜をきかせた昔懐かしいお味を是非ご賞味下さいませ。



**1,260円**

内容量：200g 賞味期限：常温約2カ月

# まぐろ海鮮炊き

南紀勝浦港は鯖の水揚げ高が日本一！その中でも特に魚体の大きな鯖の身を使用、柔らかく炊き上げたのが、この「まぐろ海鮮炊き」でございます。



**840円**

内容量：180g 賞味期限：常温約2カ月

# まぐろかま口照焼

一頭のみぐろからわずか2対しか取れない貴重な食材「かま口」昔は漁師さんだけが食べる食材でした。おかま骨の間に身がぴったり詰まっています！



**1,260円**

内容量：300g 賞味期限：冷蔵約2カ月

08 09 10 2010年モンドセレクション受賞した! モンドセレクション最高金賞受賞  
本竹炭包み  
本焼りようかん  
**1,050円**  
内容量：230g 賞味期限：常温約2週間

5,000円以上お買い上げで

**送料無料!**

お問い合わせ先

株式会社 うめ海鮮

和歌山県東牟婁郡那智勝浦町市野乃2452-2  
電話0735-55-8388