






【商品一覧】



※お申し込みの際は、下記の商品コードをご記入ください(例 ホXGOO) (P)はパック入り商品、★=セット商品として組み合わせ可能です。

商品名 ★申込時に下記商品名をご記入下さい	箱・内容等	価格 (税抜)	商品説明	備考(注意事項等)	
 <p>イメージ写真:ホ1000</p>	ホXGOO	紙箱:2串・たれ付②	¥5,000	下村本焼あなごは、水揚げされたばかりの新鮮なあなごを、独自の製法で風味豊かに焼き上げた自慢の逸品です。	【賞味期限】 7日
	ホXR00	紙箱:2串・たれ付②	¥6,000		【保存方法】 5℃以下で保存
	ホXNOO	紙箱:2~3串・たれ付③	¥7,000		【原材料名】 あなご・砂糖・みりん・酒・醤油(小麦・大豆を含む)
	ホXH00	木箱:2~3串・たれ付③	¥8,000		【注意事項】 あなごは天然物のため、夫婦串・子宝串のご指定は承っておりません。あらかじめご了承ください。 夫婦串(1串=2尾)・子宝串(1串=3~4尾)
	ホXGOO	木箱:3~4串・たれ付④	¥9,000		※風味を損なわないため、直前に袋を開封してお召し上がりください。
	ホI000	木箱:3~4串・たれ付④	¥10,000		※商品写真はイメージです。ヒバは付属しておりません。
	ホI00	木箱:3~4串・たれ付④	¥11,000		
	ホIZOO ~ホISOO	木箱:4~5串・たれ付⑤	¥12,000 ~13,000		
	 <p>イメージ写真:△XS00</p>	△XS00	紙箱:3~5枚・たれ付		¥3,000
△XGOO		木箱:5~7枚・たれ付	¥5,000	【保存方法】 10℃以下で保存 (暖所での長期間放置は避け下さい)	
 <p>イメージ写真:△XS00</p>	穴井たれ	1袋:60ml	¥100	あなごうな井のたれは甘口に仕上げております。お好みにより 醤油またはお湯でご調整ください。あなご井・うなぎ井はもちろん、お魚の付け焼きなどにもご利用いただけます。	【賞味期限】 製造日より1年
					【保存方法】 5℃以下で保存
 <p>イメージ写真:肝佃煮(木箱)</p>	肝佃煮(木箱)	★化粧箱(小):90g	¥900	粉山椒などを振りかけていただくと、お酒の肴として格別の味わいです。お茶漬の具としても美味しくお召し上がりいただけます。	【賞味期限】 90日
	セーKKKK(紙箱)	紙箱:化粧箱(小)90g×4箱	¥3,800		【保存方法】 10℃以下で保存
 <p>イメージ写真:身佃煮(木箱)</p>	身佃煮(木箱)	★化粧箱(小):90g	¥900	あなごの切り身を、山椒の風味をきかせた甘辛い味付けで炊き上げています。お弁当の一品や、温かいご飯によく合います。	【賞味期限】 90日
	セーMMMM(紙箱)	紙箱:化粧箱(小)90g×4箱	¥3,800		【保存方法】 10℃以下で保存
 <p>イメージ写真:いかなご(P)</p>	いかなご(P)	パック:50g	¥1,300	三月上旬から出回る季節の味で、春から初夏の贈り物としても重宝だれています。瀬戸内の恵として、ご贈答にもおすすめの一品です。	【賞味期限】 90日
	いかなご(木)	★化粧箱(大):150g	¥4,000		【保存方法】 日光・高温多湿を避けて保存
 <p>イメージ写真:あみちり(P)</p>	あみちり(P)	パック:60g	¥500	オキアミと淡路島産のちりめんを、弊社独自の味付けで炊き上げました。お子様からご年配の方まで、幅広く愛されている佃煮です。	【賞味期限】 90日
	あみちり(木箱)	★化粧箱(大):180g	¥1,300		【保存方法】 日光・高温多湿を避けて保存
	セーAA(紙箱)	紙箱:化粧箱(大)180g×2箱	¥2,800		【原材料名】 オキアミ・ちりめん(いわしの稚魚)・砂糖・みりん・山椒 醤油(小麦・大豆を含む)
 <p>イメージ写真:ちりめん(P)</p>	ちりめん(P)	パック:60g	¥700	一般にしらすと呼ばれるいわしの稚魚を、甘辛く炊き上げています。温かいご飯によく合う、やさしい味わいの一品です。	【賞味期限】 90日
	ちりめん(木箱)	★化粧箱(大):180g	¥1,900		【保存方法】 日光・高温多湿を避けて保存
	セーTT(紙箱)	紙箱:化粧箱(大)180g×2箱	¥4,000		【原材料名】 ちりめん(イワシの稚魚)・砂糖・みりん・醤油(小麦・大豆を含む)・土生姜
 <p>イメージ写真:鯛の漬物</p>	夕XNOO	紙手提げ箱(鯛絵柄付) 鯛約30cm	¥7,000	焼鯛は全国的に親しまれており、結婚式の引出物やお正月、入学・卒業祝い、子供の日、お誕生日、長寿祝いなど、さまざまな行事において縁起物として大変重宝されています。	【賞味期限】 7日
					【保存方法】 5℃以下で保存
 <p>イメージ写真:焼あなご</p>		ブラ透明パック・真空	¥900	焼あなごを加え、ふんわりと焼き上げた本格的なだし巻きです。だしの風味とあなごの旨みが広がります。	【賞味期限】 11日
					【保存方法】 10℃以下で保存(開封後は賞味期限に限らずお早めに消費して下さい)
				【原材料名】 鶏卵・焼あなご・みりん・醸造酒・醤油(小麦・大豆を含む)・濃厚だし 昆布エキス調味料・薄口醤油・食用大豆油(原材料一部に小麦含む)	

【セット商品】 化粧箱入りの商品を組み合わせ、進物用の紙箱にお入れしてお届けいたします。上記★印の商品は組み合わせ可能です。

商品名 ★申込時に下記商品名をご記入下さい	箱・内容等	価格 (税抜)	商品説明	備考(注意事項等)	
 イメージ写真:あなご茶漬(木箱)	あなご茶漬(P)	大袋:小袋3入	良質なあなごの旨みと、ほんのりと広がる磯の香を生かした一品です。お茶漬けはもちろん、軽い軽食やおやつにもおすすめです。	【賞味期限】 90日	
	あなご茶漬(木箱)	★化粧箱(大):大袋2袋入		¥1,900	【保存方法】 冷暗所に保存
	セーCC(紙箱)	紙箱:穴茶(木箱)×2箱		¥4,000	【原材料名】 焼あなご・味付顆粒(食塩・砂糖・抹茶)・あられ・焼のり・調味料(アミノ酸等)
	セーAI(紙箱)	①あみちり(木箱)180g×1箱 ②いかなご(木箱)150g×1箱	※各商品の詳細につきましては、上記の商品説明をご参照ください。 【あみちり】・【いかなご】	※各商品の詳細につきましては、上記の備考欄をご参照ください。 【あみちり】・【いかなご】	
		セーCKM(紙箱)	①穴茶(木箱)×1箱 ②肝佃煮(木箱)90g×1箱 ③身佃煮(木箱)90g×1箱	※各商品の詳細につきましては、上記の商品説明をご参照ください。 【あなご茶漬】 【肝佃煮】 【身佃煮】	※各商品の詳細につきましては、上記の備考欄をご参照ください。 【あなご茶漬】 【肝佃煮】 【身佃煮】
		セーKKMM(紙箱)	①肝佃煮(木箱)90g×2箱 ②身佃煮(木箱)90g×2箱	※各商品の詳細につきましては、上記の商品説明をご参照ください。 【肝の佃煮】・【身の佃煮】	※各商品の詳細につきましては、上記の備考欄をご参照ください。 【肝の佃煮】・【身の佃煮】
		ショッピングバッグ	① ポリ袋(小) ② ポリ袋(大) ③ 紙袋(小) ④ 紙袋(大)	※各商品の詳細につきましては、上記の商品説明をご参照ください。 【肝の佃煮】・【身の佃煮】	※各商品の詳細につきましては、上記の備考欄をご参照ください。 【肝の佃煮】・【身の佃煮】
	ショッピングバッグ	① ポリ袋(小) ② ポリ袋(大) ③ 紙袋(小) ④ 紙袋(大)	商品の特性上、お品物に応じた袋をご用意させていただきます。		

【冷凍商品】 冷凍商品と冷蔵商品は同梱できません。詳しくはお問い合わせください。

商品名 ★申込時に下記商品名をご記入下さい	箱・内容等	価格 (税抜)	商品説明	備考(注意事項等)
	あなごちらし寿司	140g(酢飯100g・穴子20g・椎茸15g・錦糸卵5g)	甘めの酢飯にしいたけを混ぜ合わせ、錦糸卵と香ばしい刻み焼あなごを贅沢に盛り付けました。	【賞味期限】 製造日より1年 【保存方法】 要冷凍(-18℃以下) 【原材料名】 うるち米(国産)・焼あなご(あなご・醤油・味醂・酒・砂糖)・椎茸の佃煮 錦糸卵・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・醸造酢・食塩・たん白加水分物 食物油・調味料(アミノ酸)・酸味料・香料・(一部に小麦・大豆含む)
	あなご身佃煮おこわ	140g(おこわ120g・身佃煮20g)		※各商品の詳細につきましては、上記の商品説明をご参照ください。 【あなごちらし寿司】 【あなご身佃煮おこわ】
	あなごはんセット	①140g(酢飯100g・穴子20g・椎茸15g・錦糸卵5g)×2 ②140g(おこわ120g・身佃煮20g)×2	※各商品の詳細につきましては、上記の商品説明をご参照ください。 【あなごちらし寿司】 【あなご身佃煮おこわ】	製造日より1年 【保存方法】 要冷凍(-18℃以下) 【原材料名】 ※各商品の詳細につきましては、上記の備考欄をご参照ください。
			内容の変更は承っておりません。 あらかじめご了承ください。	



有焼あなご下村

<https://www.anago.co.jp/>

〒673-0882 兵庫県明石市相生町2-4-8 TEL:078(911)3422 FAX:078(912)3946

