







【商品一覧】

※申込表の商品名には下記名をお書きください(例 ホXY00)


(P)=パック入り商品 / ★=セット商品で組み合わせ可能

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)
【本焼あなご】  <small>参考写真:ホXNOO</small>	ホXY00	紙箱:2~3串・たれ付	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当店独自の製法にて風味豊かに焼き上げられた自信の製品です。	【賞味期限】 7日
	ホXGOO	紙箱:2~3串・たれ付		【保存方法】 5℃以下で保存
	ホXROO	木箱:3~4串・たれ付		【原材料名】 あなご、砂糖、みりん、酒、醤油(小麦、大豆を含む)
	ホXNOO	木箱:3~4串・たれ付		【注意事項】 あなごは天然物の為に焼き穴子夫婦串および子宝串の御指定はお受け出来かねますので御了承下さいませ。 夫婦串(1串=2尾) 子宝串(1串=3~4尾) ★お召し上がりになる直前に包装のビニールパックを開封下さい。 ★参考商品写真のビハは付いておりませんので御注意願います。
	ホXHOO	木箱:3~4串・たれ付		
	ホXQOO	木箱:4~5串・たれ付		
	ホIOOO ~ホISOO	木箱:4~6串・たれ付 "		
【むしあなご】  <small>参考写真:△XGOO</small>	△XSOO	紙箱:3~5枚・たれ付	御客様独自であなご料理を楽しんで頂く為の製品ですので付けはほどこしていません。	【賞味期限】 30日
	△XGOO	木箱:5~7枚・たれ付		【保存方法】 10℃以下で保存 (暖所での長期間放置はお避け下さい)
【穴井たれ】 	穴井たれ	60ml	あな井うな井たれは甘口に仕上げていますのでお好みで醤油またはお湯で調整して下さい。あな井・うな井以外にもお魚の付け焼きとしてもご利用下さい。	【賞味期限】 1年
				¥90

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)	
【あなご肝の佃煮】  参考写真: 肝佃煮(木箱)	肝佃煮(木箱)	化粧箱: 90g入★	¥900	粉山椒などを振りかけて頂きま すとお酒の肴には最高ですし、 お茶漬の共としても御利用下 さい。	【賞味期限】	30日
	セXKKKK	紙箱: 4化粧箱入	¥3,750		【保存方法】	10℃以下で保存
					【原材料名】	あなごの肝、砂糖、みりん、醤油(小麦、大豆を含む)
【あなご身の佃煮】  参考写真: 身佃煮(木箱)	身佃煮(木箱)	化粧箱: 90g入★	¥900	穴子の切り身を甘辛く山椒の 風味で炊き上げています。お弁 当の一品や温かい御飯にも良 く合います。	【賞味期限】	30日
	セXMMMM	紙箱: 4化粧箱入	¥3,750		【保存方法】	10℃以下で保存
					【原材料名】	あなご、砂糖、みりん、酒、粉山椒 醤油(小麦、大豆を含む)
【いかなご佃煮】  参考写真: いかなご(木箱)	いかなご(P)	化粧箱: 70g入	¥1,000	美味でカルシウムも豊富な上 に日持ちもよく、贈答品としても 重宝がられています。温かいご 飯に添えると、最高で、お子様 から大人の方までカルシウム の補給食として最適です。	【賞味期限】	90日
	いかなご(木箱)	化粧箱: 150g入★	¥2,300		【保存方法】	日光・高温多湿を避けて保存
	セXII	紙箱: 150gX2パック入	¥4,750		【原材料名】	いかなご、砂糖、みりん、土生姜、 醤油(小麦、大豆を含む)
【あみちり】  参考写真: あみちり(木箱)	あみちり(P)	化粧箱: 90g入	¥400	オキアミを山椒の実と共に甘辛 く炊き上げています。	【賞味期限】	90日
	あみちり(木箱)	化粧箱: 180g入★	¥900		【保存方法】	日光・高温多湿を避けて保存
					【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)、

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)	
【ちりめん】  参考写真:ちりめん(木箱)	ちりめん(P)	パック:80g入	¥700	一般にシラスと呼ばれる鰯の稚魚を甘辛く炊き上げています。	【賞味期限】	90日
	ちりめん(木箱)	化粧箱:180g入★	¥1,500		【保存方法】	日光・高温多湿を避けて保存
【鯛浜焼】 	タXROO	紙手提げ箱(鯛絵柄付)	¥6,000	明石鯛は全国的に有名で、結婚式の引出物・お正月・入学卒業祝・子供の日・お誕生日・長寿祝等色々な祝事には縁起物として大変重宝がられています。	【賞味期限】	7日
		鯛約40cm			【保存方法】	5℃以下で保存
【あなごのだし巻き】  		プラ透明パック:真空	¥800	焼あなご入り、ふんわり仕上げた本格的だし巻き。	【賞味期限】	11日
			【保存方法】		10℃以下で保存(開封後は賞味期限限らず早めに消費して下さい)	【原材料名】

【セット商品】 化粧箱入りの商品を組み合わせて進物用の紙箱にお入れしてお送りします。上記★印商品で組み合わせ可能

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>【あなご茶漬】</p>  <p>参考写真: 穴茶(木箱)</p>	<p>穴茶(P) 穴茶(木箱) チXZNG</p>	<p>大袋1袋:小袋4入 化粧箱:大袋2袋入★ 紙箱:2化粧箱入</p>	<p>¥800 ¥1,700 ¥3,550</p> <p>豊かな滋養と風味に富んだ良質のあなごの持ち味と、ほんのり漂う磯の香を生かし、ちょっとしたスナックにも最適で御座居ます。</p>	<p>【賞味期限】 90日 【保存方法】 冷暗所に保存 【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)</p>
	<p>セーAI</p>	<p>紙箱 ①あみちり(化粧箱入) 180gX1 ②いかなご(化粧箱入) 150gX1</p>	<p>¥3,350</p> <p>※別紙の商品説明を参照下さい。 【あみちり】 【いかなご】</p>	<p>※別紙の備考欄を参照下さい。 【あみちり】 【いかなご】</p>
	<p>セーCKM</p>	<p>紙箱 ①あなご茶漬(化粧箱入) 大袋2袋(=小袋8袋)X1 ②肝の佃煮(化粧箱小入) 90gX1 ③身の佃煮(化粧箱小入) 90gX1</p>	<p>¥3,650</p> <p>※別紙の商品説明を参照下さい。 【あなご茶漬】 【肝の佃煮】 【身の佃煮】</p>	<p>※別紙の備考欄を参照下さい。 【あなご茶漬】 【肝の佃煮】 【身の佃煮】</p>
	<p>セーKKMM</p>	<p>紙箱 ①肝の佃煮(化粧箱小入) 90gX2 ②身の佃煮(化粧箱小入) 90gX2</p>	<p>¥3,750</p> <p>※別紙の商品説明を参照下さい。 【肝の佃煮】 【身の佃煮】</p>	<p>※別紙の備考欄を参照下さい。 【肝の佃煮】 【身の佃煮】</p>