

【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XGOO)




(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】  イメージ写真:ホ1000	ホXGOO	紙箱:2串・たれ付	¥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 【保存方法】 5℃以下で保存 【原材料名】 あなご・砂糖・みりん・酒・醤油(小麦・大豆を含む) 【注意事項】 あなごは天然物の為に焼あなご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XROO	紙箱:2串・たれ付	¥6,000	
	ホXNOO	紙箱:2~3串・たれ付	¥7,000	
	ホXHOO	木箱:2~3串・たれ付	¥8,000	
	ホXQOO	木箱:3~4串・たれ付	¥9,000	
	ホIOOO	木箱:3~4串・たれ付	¥10,000	
	ホIZOO ~ホISOO	木箱:4~5串・たれ付	¥12,000 ~13,000	
【むしあなご】  イメージ写真:ムXS00	ムXS00	紙箱:3~5枚・たれ付	¥3,000	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味付けは施していません。 【賞味期限】 30日 【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) 【原材料名】 あなご・食塩 【注意事項】 完全な真空殺菌では御座居ませんので暖所での長時間放置は避け下さい。また開封後は使い残しの無い様お早お召し上がり下さい。焼く場合は皮を適度に良く焼き、身の方は焼き過ぎない様に御注意下さい。
	ムXGOO	木箱:5~7枚・たれ付	¥5,000	
【穴井たれ】 	穴井たれ	1袋:60ml	¥100	あな井うな井たれは甘口に仕上げている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等として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 【原材料名】 砂糖・水飴・ブドウ糖・糖類発酵調味料・米発酵調味料・でん粉・食塩・カラメル色素・調味料(アミノ酸等)・醤油(小麦・大豆を含む)
【あなご肝の佃煮】  イメージ写真:肝佃煮(ホ箱)	肝佃煮(ホ箱)	★化粧箱(小):90g	¥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ご利用下さい。 【賞味期限】 90日 【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)
	セーKKKK(紙箱)	紙箱:化粧箱(小)90g×4箱	¥3,800	
【あなご身の佃煮】  イメージ写真:身佃煮(ホ箱)	身佃煮(ホ箱)	★化粧箱(小):90g	¥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ご飯にも良く合います。 【賞味期限】 90日 【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)
	セーMMMM(紙箱)	紙箱:化粧箱(小)90g×4箱	¥3,800	
【いかなご佃煮】  イメージ写真:いかなご(P)	いかなご(P)	パック:50g	¥800	三月頃からの季節もので、春から初夏の贈り物として大変重宝がられています。瀬戸内の幸として贈答品としてもお使い頂ける一品です。 【賞味期限】 90日 【保存方法】 日光・高温多湿を避けて保存 【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)
	いかなご(ホ箱)	★化粧箱(大):150g	¥2,350	
	セーII(紙箱)	紙箱:化粧箱(大)150g×2箱	¥4,900	
【あみちり】  イメージ写真:あみちり(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お子様からご年配の方まで幅広く愛される佃煮です。 【賞味期限】 90日 【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)
	あみちり(ホ箱)	★化粧箱(大):180g	¥1,300	
	セーAA(紙箱)	紙箱:化粧箱(大)180g×2箱	¥2,800	
【ちりめん】  イメージ写真:ちりめん(P)	ちりめん(P)	パック:60g	¥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 【保存方法】 日光・高温多湿を避けて保存 【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
	ちりめん(ホ箱)	★化粧箱(大):180g	¥1,900	
	セーTT(紙箱)	紙箱:化粧箱(大)180g×2箱	¥4,000	
【鯛浜焼】 	タXNOO	紙手提げ箱(鯛絵柄付) 鯛約30cm	¥7,000	焼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・長寿祝等色々の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 【保存方法】 5℃以下で保存 【原材料名】 鯛・塩
【あなごのだし巻き】 		プラ透明パック:真空	¥900	焼あなご入りでふんわり仕上げた本格的だし巻きです。 【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)		
 イメージ写真: あなご茶漬(木箱)	【あなご茶漬】 あなご茶漬(P)	大袋: 小袋3入	¥900	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	¥3,850	※別紙の商品説明を参照下さい。 【あみちり】・【いかなご】	※別紙の備考欄を参照下さい。 【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	¥3,900	※別紙の商品説明を参照下さい。 【あなご茶漬】 【肝佃煮】 【身佃煮】	※別紙の備考欄を参照下さい。 【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	¥3,800	※別紙の商品説明を参照下さい。 【肝の佃煮】・【身の佃煮】	※別紙の備考欄を参照下さい。 【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)	¥3~20 (税込)	商品特性上の理由により、お品物に見合う袋をご用意させていただきます。		

【冷凍商品】 冷蔵商品と一緒に一カ所へお送りする事は出来ません。詳しくは、お問い合わせ下さい。

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】 あなごちらし寿司	140g(酢飯100g・穴子20g ・椎茸15g・錦糸卵5g)	¥950	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ております。	【賞味期限】	製造日より1年
					【保存方法】	要冷凍(-18℃以下)
	【あなご身佃煮おこわ】 身佃煮おこわ	140g(おこわ120g ・身佃煮20g)	¥950	もち米独特のもっちりした食感のおこわの上に、あなごの切り身を甘辛く炊き上げた身の佃煮をほぐして盛り付けております。	【賞味期限】	製造日より1年
					【保存方法】	要冷凍(-18℃以下)
	【あなごはんセット】 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	¥3,900	※別紙の商品説明を参照下さい。 【あなごちらし寿司】 【あなご身佃煮おこわ】 あなごはんセット商品の内容は変更出来ません。予め御了承下さいませ。	【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】	各商品詳細をご覧ください	



新保あなご 下村
〒673-0882 兵庫県明石市相生町2-4-8

<https://www.anago.co.jp/>
TEL:078(911)3422 FAX:078(912)3946

