



2021
年末商品
カタログ

一緒っていいな
おいしいっていいな
うちっていいな

年末年始は簡単・便利なお馳走でごゆるりと



超特大たらば蟹生冷凍 (カット済み)

「超特大」&「生冷凍」だからこそその群を抜く美味しさ
たらば蟹の中でも非常に流通量の少ない最大級の5Lサイズ。その中
でもさらに珍しい「生冷凍」。「ボイル冷凍」と比べ、身のプリプリ感、
旨味、甘味の濃さ、ジューシー感が格段に優っています。グリルまたは
オーブントースターで焼いてお召し上がりください。

簡単
レシピ付き 一袋 1/2脚 200g / 1~1.5人前 2002A 6,750円 税込
価格

●保存方法：冷凍 ●賞味期限：冷凍で14日 ●産地：ロシア、国産



おすすめ



出雲の一夜干し (のどぐろ、柳かれい)

ホックホクの身と海の豊かな香り

食べた瞬間、口いっぱいに広がる甘さにびつく
り!しっとりした身には旨味が凝縮されています。
秘密は丁寧な職人技。水揚げ直後のお魚を状
態に合わせた塩加減と干し時間で仕上げます。
作り手の愛情溢れる逸品をぜひ!

●保存方法：冷凍 ●賞味期限：冷凍で14日 ●産地：山口県・島根県

のどぐろ

一枚 130~150g
2013A 2,500円 税込

柳かれい (雫かれい)

三枚 150~180g
2013B 1,500円 税込



酢だこ、茹でだこ

〔酢だこ〕 一年でこの時期だけ蛸専門店にお願いして特別
に作ってもらう「特製酢だこ」。柔らかく上品な味わいが人気です。

〔茹でだこ〕 保存料の入った蒸しだこが多く出回るなか、塩だけで
茹でた希少な国産もの。たこ本来の味と香りをお楽しみいただけます。

酢だこ

	一杯	1/2杯	大一脚	小一脚
700~800g	2010A	350~500g	100~125g	75~90g
13,000円	2010B	1,800円	2010D	

茹でだこ

	400~500g	200~250g	60~70g	45~50g
2011A	2011B	2011C	2011D	
6,500円	3,250円	1,000円	650円	



〔酢だこ〕 ●保存方法：冷蔵 ●賞味期限：冷蔵で7日
●産地：モーリタニア

〔茹でだこ〕 ●保存方法：冷蔵 ●賞味期限：冷蔵で3日
●産地：岡山県倉敷市下津井

魚之七寶 (さかなのしちほう) へのご注文・お問い合わせはこちらから

0800-800-4137
よいさかな
TEL:042-480-7510(代表) FAX:042-480-8435

営業時間 10:00~19:00 (月~土)

通話料は無料です。携帯電話・PHS からも
ご利用いただけます。お問い合わせください。

さかなのしちほう

検索

http://shichiho.biz



ぷりぷりの食感



天然有頭大海老 エメラルドシータイガー

濃厚な旨味と香り、肉厚でジューシーな身質

ミャンマーの雄大な自然海で育った希少な極上天然大海老。ボリュ
ームたっぷりの70gです。調理は素材の良さが際立つ塩茹でが
オススメ。茹でたてをフーフー言いながらぜひお召し上がりください。

解凍方法、調理のポイント
まとめたレシピ付き 1尾 約70g 2012A 800円 税込
価格

●保存方法：冷凍 ●賞味期限：冷凍で14日 ●産地：ミャンマー



特製だれで味わう海鮮丼 瑠璃の唄

具材

特製だれ付き

男性も満足のボリュームです。

レギュラーサイズ

2101A

1袋 具材215g、特製だれ15g 3,800円 税込

少食の方、ちょっと食べたい時に。

ハーフサイズ

2101B

1袋 具材108g、特製だれ10g 1,950円 税込

●内容 (レギュラーサイズ/ハーフサイズ) (産地) 特大ボタン海老 (2尾/1尾) (カナダ)、本鮪中トロ漬 (2切/1切)・本鮪赤身
薄塩仕立て (2切/1切) (北大西洋アイルランド沖)、特大帆立 (1個/2分の1個) (国産)、ずわい蟹ほぐし身甘酢漬 (20g/10g)
(カナダ・米国他)、鱈イクラ醤油漬 (20g/10g) (米国)、卵焼き (2切/1切) (国産)、特製だれ (15g/10g)、バック山葵 (2袋/1袋)
●保存方法：冷凍 ●賞味期限：冷凍で14日

超鮮度の鍋魚

アラ出汁で味わう小鍋で個鍋シリーズ

5種



白身魚の昆布締め

職人技が生む熟成の味。
冷蔵庫で寝かせて
すぐ出せるおつまみに。

魚と昆布のうま味が調和して、お刺身とはひと味違う美味しさを楽しめる昆布締め。真鯛、平目、赤やがらの3種類からお選び下さい。冷蔵庫で一週間ほど保存できる上、カット済みななのでいへん便利です。



真鯛

今年は200g、100gに加えまして、50gの極少量サイズもご用意。人数に合わせて組み合わせ、ピッタリの量をお持ちいただけます。

四人前	約200g
二人前	約100g
一人前	約50g

2005A	7,200円	税込
2005B	3,600円	税込
2005C	1,800円	税込



平目

2005D	6,000円	税込
2005E	3,000円	税込
2005F	1,500円	税込



赤やがら

2005G	6,000円	税込
2005H	3,000円	税込
2005I	1,500円	税込

*真鯛、赤やがらは状況によっては入荷のない場合がございます。

●保存方法:冷蔵 ●賞味期限:冷蔵で6日 ●産地:長崎県・日本近海



極太生冷凍 本ずわい蟹

大きく太いほどおいしいずわい蟹。ボリューム満点の極太特大サイズをすぐ使えるようにカットしてご用意いたしました。生冷凍なので身はジューシーで甘みたっぷり!最高品質ならではの身の甘みと濃厚な味をお楽しみください。



一袋

2脚分 / 200g

2008A

3,800円

税込価格

●保存方法:冷凍 ●賞味期限:冷凍で14日 ●産地:ロシア



天然鰯切身

10Kg以上の極上天然ぶりを仕入れ後すぐ切身に塩焼き用、照焼き用(漬けだれ入り)に分けて急速冷凍。部位はサッパリ派の「背」、脂ののった「腹」から、ランクは「極上」「上」からシーンに合わせてお選びいただけます。「ブツ」(品質は同じで血合いの多い部位)もございますのでぶり大根や甘辛煮などにお気軽にお使いいただけます。



年末は入手困難につき
早めの準備がおすすめです。
※10月18日(土)まで有効です。

天然鰯切身

極上	一切れ(100~120g)
上	一切れ(100~120g)

背

2007A	1,500円	税込
2007B	1,200円	税込

腹

2007C	1,500円	税込
2007D	1,200円	税込

ブツ

2007E	1,000円	税込
	200g	

●保存方法:冷凍 ●賞味期限:冷凍で14日 ●産地:日本近海



冷凍本鮭

高級寿司店の味をご家庭で。

漁獲後すぐマイナス60℃で急速冷凍し美味しさを封じ込めた最高級ランクの本まぐろです。(秘伝の解凍方法の説明書つき)。今年は中とろ、赤身共に3つのランク(極上・上・お徳用)をご用意。さらに、それぞれ3サイズ(100g・250g・300g)からお選びいただけるよう品揃えを増やしました。お一人でちょっと食べたい時、大勢で楽しみたい時などシーンに合わせて便利に使い分けが出来ます。

中とろ

300g	2003A	10,500円	税込
250g	2003B	8,750円	税込
100g	2003C	3,500円	税込

極上

2003A	10,500円	税込
2003B	8,750円	税込
2003C	3,500円	税込

上

2003D	9,000円	税込
2003E	7,500円	税込
2003F	3,000円	税込

お徳用

2003G	7,500円	税込
2003H	6,250円	税込
2003I	2,500円	税込

赤身

300g	2004A	4,500円	税込
250g	2004B	3,750円	税込
100g	2004C	1,500円	税込

極上

2004A	4,500円	税込
2004B	3,750円	税込
2004C	1,500円	税込

上

2004D	3,900円	税込
2004E	3,250円	税込
2004F	1,300円	税込

お徳用

2004G	3,300円	税込
2004H	2,750円	税込
2004I	1,100円	税込

●保存方法:冷凍 ●賞味期限:冷凍で10日 ●産地:大西洋アイルランド沖

最高級の鍋素材を 一人分ご用意しました

●下処理済み&簡単レシピ付きなので
あっという間に調理完了!
●おうちでゆつくりと
●極上鍋をお楽しみください。
※柚子の色は季節により異なります



鍋

素材

下処理済み
簡単レシピ付き



ずわい蟹



店頭に並ぶずわい蟹のほとんどはボイル冷凍ですがこちらは水揚げ後、急速冷凍で旨味を封じ込めた「生冷凍」。甘みの濃さとプリッとした食感が特長です。極上の蟹鍋をお楽しみ下さい。

2001C 3,800円

税込価格

●保存方法:冷凍 ●賞味期限:冷凍で14日 ●産地:ロシア



海鮮ミックス



甘み、風味抜群の天然大海老、お刺身にも使える剥きたて帆立、活締め真鯛と白子、天然甘塩紅鮭。

厳選素材だからこそ味わえる絶品寄せ鍋はいかがでしょうか？

2001A 2,000円

税込価格

●保存方法:冷凍 ●賞味期限:冷凍で14日 ●産地:帆立(北海道)、天然大海老(ミャンマー)、真鯛、白子(岩手県)、天然甘塩紅鮭(ロシア)



とらふぐ



ふぐの最高峰「とらふぐ」。専門店から下ろしたてをご用意。フワっとした身、プルプルの皮、旨味が凝縮したアラで作るふぐ鍋のお味はまさに別格!

2001B 4,000円

税込価格

●保存方法:冷凍 ●賞味期限:冷凍で14日 ●産地:長崎県



金目鯛



目利きの職人がその日一番の品を選びます。タツプリ脂を蓄えた金目鯛の美味しさは鮮度が命。濃厚な旨味は冬の鍋に欠かせない一品です。

2001E 2,500円

税込価格

●保存方法:冷凍 ●賞味期限:冷凍で14日 ●産地:千葉県・日本近海



真鯛



養殖が主流の中、水揚げされたばかりの天然真鯛を厳選仕入れ。天然ならではの深みのある本物の「鯛の味」をシンプルに味わえる鯛チリどうぞ!

2001D 2,000円

税込価格

●保存方法:冷凍 ●賞味期限:冷凍で14日 ●産地:日本近海