



とびきりの
美味しさとの出会い

年末年始のお支度は 楽しく・楽々・簡単に



特大たらば蟹生冷凍 (カット済み)

「特大」&「生冷凍」だからこそその群を抜く美味しさ
たらば蟹の中でも流通量の少ない特大の3L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、うま味、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



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っく
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 **3,000円** 税込価格

柳かれい (雫かれい)

三枚 150~180g

2013B **1,800円** 税込価格



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

茹でだこ

一杯 700~800g 2010A **15,600円**

400~500g 2011A **8,000円**

1/2杯 350~400g 2010B **7,800円**

200~250g 2011B **4,000円**

大一脚 100~125g 2010C **2,100円**

60~70g 2011C **1,250円**

小一脚 75~90g 2010D **1,800円**

45~50g 2011D **1,800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



七寶商会

〒182-0011 東京都調布市深大寺北町2-55-5 七寶ビル
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



知られざるマスの最高峰
PREMIUM
YASHIO MASU



プレミアム ヤシオマス

濃厚な旨味と香り、
肉厚でジューシーな身質

ヤシオマスとは栃木県で丁寧に育てられた大型のニジマスのこと。寒暖差の大きい気候と夏でも冷た
い上流域の清冷な水で卵から2~3年かけてじっくりと成育されます。成魚になっても卵を持たないよう
改良されていますので身は肉厚で栄養がたっぷり。中でも特別な餌で育てられるプレミアムヤシオマス
はオレイン酸をどの魚よりも多く含むため類稀なる美味しさがあります。

「お刺身」

ぶるんとした舌触りに心地よい
噛みごたえ、爽やかな香り、口いっぱいに広がる
甘みとコクが絶品! 準備は簡単、カット済みなの
で流水解凍であつという間に食卓に。

「塩麹漬け」

焼き魚用には塩麹漬けをご
用意しました。塩麹はヤシオマスとの相性が抜
群。柔らかくしっとりした身にほのかな甘味と濃
厚な旨味でいくらかでも食べてしまいそう。

◆ おかずとして、おつまみとして冷凍庫に常備しておくこと間違いなしです! ◆



プレミアム ヤシオマス お刺身



プレミアム ヤシオマス 塩麹漬け

一袋5切れ 65g

2230A **1,750円** 税込価格

一切れ 約80g

2230B **1,500円** 税込価格

● 保存方法: 冷凍 ● 賞味期限: 冷凍で14日 ● 産地: 栃木県



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。ポリ
ュームたっぷりの75g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お召し上がりください。

解凍方法、調理のポイントを
まとめたレシピ付き

1尾 約75g

2012A **850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



極

ふぐの王様

天然とらふぐをこの冬限定販売!



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。(秘伝の解答方法の説明書つき)。今年は中とろ、赤身ともに3サイズ(100g・250g・300g)からお選びいただけるようご用意しました。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できます。



中とろ

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



赤身

	300g	2004A	5,250円	税込
	250g	2004B	4,350円	税込
	100g	2004C	1,750円	税込

●保存方法:冷蔵 ●賞味期限:冷蔵で10日 ●産地:北アイルランド沖



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、お刺身とは一味違う美味しさを楽しめる昆布締め。平目、赤やがらの2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、カット済みなのでたいへん便利です。

*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



年末は入手困難につき
早めの準備がおすすめです。
十月十七日(土)まで21時まで受付です。

天然鰯切身

一切れ	100~120g	2007A	1,500円	税込
-----	----------	-------	--------	----

背

腹

天然鰯切身

一切れ	200g	2007E	1,000円	税込
-----	------	-------	--------	----

●保存方法:冷凍 ●賞味期限:冷凍で14日 ●産地:日本近海



プロトン凍結毛蟹

茹でたてのような美味しさ!

北海道苫小牧で水揚げされた身入り抜群の毛蟹。ひと口食べた瞬間その美味しさに感動!みずみずしくしっとり甘味のある身、ミソの新鮮さ、どこをとっても茹でたてとほぼ変わらない品質です。

その秘密は「プロトン凍結」という最先端の冷凍技術。細胞の破壊を防ぐため旨味を逃しません。冷蔵庫で解凍するだけで茹でたてのような美味しい毛蟹が味わえます。年末年始のご馳走の主役としてふさわしい逸品。一人でも多くのかたにこの感動を!



*プロトン凍結とは、冷風、磁石、電磁波を掛け合わせた急速冷凍技術。冷凍過程で作られる氷の結晶の粒を小さくすることで食品細胞の破壊を防ぐため、解凍時のドリップが少なく旨味成分が流れ出るのを大きく防ぐ画期的な技術です。

一杯	約500g	2102A	13,000円	税込価格
----	-------	-------	---------	------

●保存方法:冷凍 ●賞味期限:冷凍で14日 ●産地:北海道苫小牧

天然とらふぐ

ふぐ刺し・ふぐちり
一人前セット



2120A 8,300円 税込価格

一人前
ふぐ刺身(身6切れ34g 皮10g)
ふぐ鍋用素材(身 皮 あら 176g)
赤おろし(唐辛子 塩 2g)

●保存方法:冷凍
●賞味期限:冷凍で14日
●産地:三陸沖

ふぐの王様

天然とらふぐをこの冬限定販売!

10月、天然とらふぐは産卵前のため身にたっぷり栄養を蓄え最高に味がのった状態。こちらを使ったふぐ刺し、ふぐちり素材を一人前ずつ急速冷凍し美味しさを丸ごと封じ込めました。ふぐ刺しは身に弾力があり噛めば噛むほどに旨味が広がります。

鍋用素材の身はふくらしてほのかに甘みがあり、皮はプルプルの食感、アラからは旨味がたっぷり染み出てとらふぐの旨みを余すところなく味わえます。全てカット済みですので流水解凍すればすぐ食べ調理も簡単!

さらに今回特別ルートによる仕入れが実現。天然のとらふぐとして非常にお手軽に味わえる価格となっております。天然とらふぐならではの美味しさをぜひこの機にたっぷりどうぞ堪能ください。

*付属の赤おろしは大根おろしに混ぜて
紅葉おろしの材料としてお使いください。

だし昆布

お料理の美味しさを
決めるだし昆布。
年末年始だからこそ
良いものを。

利尻昆布



2006A 2,400円 税込
極上 100g

利尻昆布の名産地「香深浜」(かふかはま)の極上品。京都の一流料亭で使われています。透明で旨味の濃い上品な出汁はぜひお雑煮に。

●保存方法:常温
●賞味期限:12ヶ月
●産地:北海道

鍋用

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ください。

一人前	200g、柚子1個	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

最高級の鍋素材を
一人分ご用意しました

鍋用

海鮮ミックス



甘み、風味抜群の天然大甘海老、お刺身にも使える剥きたて帆立、活締め真鰯と白子、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?

一人前	真鰯・白子・天然甘塩紅鮭・帆立 各30g、天然大海老(シータイガー)75g、柚子1個	2001A	2,500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)、真鰯、白子(岩手県)、天然甘塩紅鮭(ロシア)

天然とらふぐ
冬限定



限定

下処理済み、簡単レシピ付き