



極上のうま味と食感

日本酒が欲しくなる逸品

### 極上 からすみ

日本三大珍味の一つとして知られるからすみ。「海のチーズ」と称される濃厚な味は、お酒を片手にゆっくり味わうおつまみとして最適です。また、いろいろなお料理のアレンジにも使えて大活躍します！



からすみ(ホール) 2009C

スライスしてお召上がりいただく他、すり下ろしてパスタやポテサラなどのお料理にも。ひとクラス上の御馳走が出来上がります。使う分だけカットして、残りはラップで包んで密閉袋に入れて冷蔵保存すれば、一ヶ月は美味しく召し上がれます。

1腹 90g 8,100<sup>税込</sup>円



からすみ(スライス) 2009D

カット済みですのでパックを開けてそのままおつまみとしてお召上がりください。

1パック(5枚入) 18g 1,750<sup>税込</sup>円

●保存方法：冷蔵 ●賞味期限：冷蔵で60日(ホール)/冷蔵で15日(スライス)  
●産地オーストラリア

### 帆立 刺身用

とれたてを急速冷凍し、鮮度ごと甘みと旨みを封じ込めたこちらのホタテはお刺身が一番のオススメ。流水解凍ですぐに使えるので重宝します。バター焼きやフライにしても極上の甘味と食感を楽しめます。

●保存方法：冷凍 ●賞味期限：冷凍で14日 ●産地：北海道

1個 30g 2107A 350<sup>税込</sup>円



「ごはんがすすむ美味しさ」

### 紅子(希少な天然紅鮭の筋子)

紅子は白鮭の筋子と比べて粒が小さく独特の旨みを持っています。塩加減もやさしく非常に美味、ごはんとの相性がバツグンです。シンプルにごはんのにせて、海苔で巻いて、おにぎりにして…いくらでも食べられそうな美味しさです。召し上がる際にはぜひ山葵を添えてみてください。ご家族全員無限もぐもぐグループにハマるかもしれません。



お召し上がりの際は、フォークで小分けすると簡単です。(包丁で切ると粒が破れて液が流れ出てしまいます。)

●保存方法：冷凍 ●賞味期限：冷凍で14日  
●産地：ロシア

1本 100g 2009B 1,000<sup>税込</sup>円

年末おすすめ商品

早い！簡単！美味しい！

師走のらくらく  
ご馳走シリーズ

魚之七寶  
SASHIMI SEKIBURO



### ソースで味わう新・手巻き 心づくし

用意するのは酢飯だけ！  
ソースで味わう  
一人前の手巻きセット。



〈セット内容/1袋〉【具材】生海老・茹で海老・本マグロ・イカ・白身魚(ひらめ等)・卵焼き・本マグロのネギトロ【ソース他】ねぎジュレ・大葉のジェノベーゼソース・梅肉ソース・わさび・海苔(六切12枚)

●保存方法：冷凍 ●賞味期限：冷凍で14日



1袋 一人前

2110A 2,500<sup>税込</sup>円



## ずわい蟹 (ポーション)

蟹鍋に!

旨味の濃いずわい蟹のむき身。シットリ甘〜く食べやすいのが嬉しいですね。お鍋の他に蟹しゃぶ、バター焼き、天ぷらやフライもおすすめ。すぐに解凍できる使いやすさも魅力です。

- 保存方法：冷凍 ●賞味期限：冷凍で14日
- 産地：カナダ

1本 25g 2103A **700** 税込円

## 究極のうなぎ白焼き

全国でも有数のうなぎの名産地愛知県一色産のうなぎは、矢作川の清流水で無投薬を基本として育てられ、業界でも最高品質のうなぎとして知られています。その中でも希少価値の高い特大サイズを「白焼き」でご用意させていただきました。お召し上がり方はとても簡単!解凍後、レンジで温めるだけで極上の白焼きが楽しめます。

- 保存方法：冷凍 ●賞味期限：冷凍で14日
- 産地：愛知県

抹茶塩つき

レギュラーサイズ 2105A

1枚 170g **6,500** 税込円

ハーフサイズ 2105B

1枚 85g **3,300** 税込円

## 一色産 極上うなぎ蒲焼き

限りなく天然物に近い「一色うなぎ」の大サイズ(約2人前)の蒲焼きを旨味を逃さない長焼きをご用意しました。素焼き後に蒸し揚げ、再度仕上げ焼きをする手間ひまにより、一色うなぎならではの味わい深さ、厚い身のふくら感を引き出しています。タレは秘伝のオリジナル。一色うなぎの特長を余すところなく引き立てるようブレンドされています。無添加ならではの上品な味わいをお楽しみください。



愛知三河産「一色うなぎ」だから  
香りも旨味も最上級!

1枚 165g 2206A **5,400** 税込円

- 保存方法：冷凍 ●賞味期限：冷凍で14日 ●産地：愛知県

## 魚屋が厳選素材で作った カニ×イクラ×玉子よくばり3色丼 あら汁・大葉のジェノベーゼソース付き



オリジナルブレンドの甘酢で調味した旨味たっぷりのずわい蟹、数あるイクラ醤油漬けの中から魚屋が厳選した、鮮度抜群、スキっとした味わいのマスイクラ、ちょうど良い甘さ加減、優しい味が特徴の築地大定さんの卵焼き。素材の良さが光る3種を丼にのせました。異なる3つのおいしさのハーモニーが楽しめる一品です。

〈セット内容/1袋〉ずわい蟹ほぐし身甘酢漬け20g(カナダまたは米国またはその他)・ますいくら醤油漬け20g(米国)・卵焼き2切(国産)・あら汁100g・大葉のジェノベーゼソース10g

- 保存方法：冷凍 ●賞味期限：冷凍で14日

1袋 一人前 2203A **1,400** 税込円

## サーモン&イクラ海の親子丼 あら汁・大葉のジェノベーゼソース付き



大人気のサーモン&イクラ丼を上級鮮魚専門店が厳選素材で作りました。しっとりなめらか、舌の上でとろける特上サーモン。数あるイクラ醤油漬けの中から厳選した、鮮度抜群、スキっとした味わいのマスイクラを組み合わせたこだわりの丼。お子様、サーモン好きにはたまらない一品です。大葉のジェノベーゼソースとの相性抜群!

〈セット内容/1袋〉サーモントラウト5枚65g(チリ産)・ますいくら醤油漬け20g(米国)・あら汁100g・大葉のジェノベーゼソース10g

- 保存方法：冷凍 ●賞味期限：冷凍で14日

1袋 一人前 2204A **1,500** 税込円

### 付属品のご紹介

#### 魚の旨味たっぷり 魚屋の特製あら汁 冷凍

超がつくほど鮮度抜群の天然の魚のあらで作った、魚屋ならではのあら汁です。お魚の本来の美味しさを知っていただきたく、魚の旨味を引き出すこと、生臭みを出さないことに徹底的にこだわり、職人が手間ひまかけてお作りしました。器に移してレンジで3~4分加熱するだけで、風味豊かな本物の味をお楽しみいただけます。



#### 大葉のジェノベーゼソース 冷凍 海鮮丼には付属していません

深煎りした松の実の香ばしさとフレッシュな大葉の香りの特製ソース。これひとつで丼の美味しさを何倍にも引き立てます。流水解凍してお使いください。



準備するのはご飯だけ!  
あつという間に出来る

あら汁付き

## 一人前 海鮮丼具材セット

ご馳走作りで忙しい時期、普段のご飯の準備は少しでも簡単にすませたい。七寶はそんな時に大いに役立つ海鮮丼セットをご用意しました。  
流水解凍であつという間に準備OK、しかもあら汁付きなので用意するのはご飯だけ。一人前ずつの個別包装になっており、家で、ご家族それぞれに好きなものをお選びいただけます。  
冷凍庫に入れておけば必ず役に立つ便利なセットです。

### 特製だれで味わう

#### ジャンボ甘海老が主役の海鮮丼 / 特製だれ・あら汁付き



プリッと甘〜い甘海老、漬けにした中トロ、薄塩をあてた赤身は極上の旨味。甘味がたまらないプルプル帆立、絶妙な塩梅のずわい蟹の甘酢漬けにいくら…それぞれに個性が際立つ素材を特製だれが絶妙にまとめる豪華なセットです。

〈セット内容/1袋〉甘エビ2尾(カナダ)・本マグロ中トロ漬け1切・赤身1切(日本/北大西洋)・帆立1/2個(国産)・ずわい蟹ほぐし身甘酢漬け10g(カナダまたは米国またはその他)・ますいくら醤油漬け10g(米国)・卵焼き2切(国産)・特製だれ15g・あら汁100g

- 保存方法：冷凍 ●賞味期限：冷凍で14日

1袋 一人前 2201A **2,200** 税込円

#### 極上天然本マグロの漬け丼 あら汁・大葉のジェノベーゼソース付き

極上の天然本マグロを食べやすくカットして漬けにしました。程よく脂ののったマグロの濃厚な味わいは天然ものならではの。ネギをちょっとのせればこの上なく美味しく贅沢な丼の完成です!

〈セット内容/1袋〉本マグロ漬け100g(国産)・あら汁100g・大葉のジェノベーゼソース10g

- 保存方法：冷凍 ●賞味期限：冷凍で14日

1袋 一人前 2202A **1,700** 税込円

