



思わず写真が
撮りたくなる

さかなやの



ひと手間かけて召し上がれ♪

さかなやの
おうちで仕上げる

鮎

「さかなやの鮎」は、おうちで仕上げるために、シャリとネタは別にご用意。お召し上がりいただく直前にシャリをレンジで軽く温めていただきます。

ご愛用のお皿に付属の葉蘭（ハラン）を敷いて、シャリを並べ、ネタを乗せれば、まるでお店のような仕上がり！

握り立ての美味しさを再現するために、シャリとネタは別にご用意。お召し上がりいただく直前にシャリをレンジで軽く温めていただきます。

「さかなやの鮎」は、おうちで仕上げるために、シャリとネタは別にご用意。お召し上がりいただく直前にシャリをレンジで軽く温めていただきます。

「さかなやの鮎」は、おうちで仕上げるために、シャリとネタは別にご用意。お召し上がりいただく直前にシャリをレンジで軽く温めていただきます。

「さかなやの鮎」は、おうちで仕上げるために、シャリとネタは別にご用意。お召し上がりいただく直前にシャリをレンジで軽く温めていただきます。

「さかなやの鮎」は、おうちで仕上げるために、シャリとネタは別にご用意。お召し上がりいただく直前にシャリをレンジで軽く温めていただきます。

お電話またはインターネットでご予約いただけます。

①ご注文

お届け可能エリアと時間帯をご確認の上、お届け希望日の前日 12：00 までに、お電話またはインターネットにてご予約ください。

お届け可能エリア	世田谷区・目黒区・大田区・武蔵野市・三鷹市・調布市
お届け時間帯区分	①15：00-16：00 ②16：00-17：00 ③17：00-18：00 ④18：00-19:00
定休日	日・祝日・水曜日

お電話

よいさかな

0800-800-4137

受付時間 10:00～18:00(月～土) 通話料無料。携帯電話からもご利用いただけます。

ネット

<https://plus.shichiho.biz/>

②お支払い

インターネットでご注文の場合	ご注文時にお支払い手続きをお願い致します。
お電話でご注文の場合	お届けの際にお支払いください。 現金の他、各種決済方法をご利用いただけます。

COUPON PRESENT

クーポンプレゼント中！／



LINE ID：@afb8236r



WEB www.shichiho.biz



Facebook



Instagram



職人による
上級鮮魚の宅配



〒182-0011 東京都調布市深大寺北町2-55-5 七寶ビル
TEL 0800-800-4137 www.shichiho.biz



株式会社 七寶商會

お召し上がり方

1 外袋を開けクッキングペーパーに包まれたシャリを取り出します。



2 クッキングペーパーの両端をキャンディーのように捻ります。
(封が開かないようにペーパーを合わせた側と同じ方向に捻ります。)



3 レンジで温めます。
手で触ってほんのり温かいくらいに加熱し、そのまま5分蒸らします。

〈目安時間〉500w/600w とともに 20～30 秒 (冷蔵庫から出してすぐの場合)
〈ポイント〉温めすぎますとシャリに粘りが出てしまいます。加熱時間は短めに設定し、様子を見ながら少しずつ加熱してください。

4 皿に葉蘭を敷き③のシャリを並べます。
葉蘭はアルコール消毒しておりますが念のため洗ってお使いいただくことをおすすめいたします。



5 ④のシャリにねたと薬味ををひとつずつのせます。



軍艦巻きの海苔はごはん粒で留めます

6 本山葵をすりおろします。



「本山葵のおろし方」
おろし器に山葵を垂直に当て、力を入れず円を描くようにゆっくりおろしてください。山葵本来の香りと辛味、クリーミーな舌触りがより一層感じられます。

7 その他の素材を並べて花穂紫蘇を添えれば出来上がりです。



メニュー監修 | 心治郎-SHINJIRO-

1980年生まれ。北海道出身。
19歳で飲食業界に入り21歳の時に調理師免許を取得。
和食を中心に研鑽を積み、調理・販売・メニュー提案・新店舗の立ち上げなど様々な業務に携わる。
現在は、20年間に渡る飲食業界での修業と自らの子育ての経験を基礎に、(キッズ レシピ アドバイザー)として活動すると共に、企業のメニュー開発業務に携わる。



本格派の サイドメニュー



鶏の濃厚出汁 とろとろ茶碗蒸し

1,000円^{税込}

柔らかな卵生地と鶏出汁の深く甘みのある、濃いけれど優しい味わいがたまりなく美味しい茶碗蒸しです。

宮崎県産鶏肉、北海道産利尻昆布、血合を抜いた特上鰹節でとった濃厚な出汁をたっぷり使い、とろとろの食感に仕上げました。高級蒲鉾の旨味、生椎茸、三つ葉の香りとともに、濃厚な出汁ととろける舌触りをお楽しみください。

▶蒲鉾はグチが主原料の高級蒲鉾を使用しています。



魚の旨味たっぷり 魚屋の特製あら汁

100円^{税込}

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。お魚本来の美味しさを知っていただきたく、職人が手間ひまかけてお作りしました。材料は魚のあらと昆布、塩、酒、ほんの少しの醤油。余計なものが入っていません。澄んだ味わいをぜひご堪能ください。



まぐろ出汁溢れる だし巻き卵（フレーン・甘口）

250円^{税込}

高級出汁で知られるまぐろ出汁をたっぷり含ませた出汁巻き卵です。まぐろ出汁はコクがあり素材の味を引き立ててくれるのが特徴。卵の優しい風味と口の中に溢れる出汁をお楽しみください。お味は二種類。甘みの少ないフレーンタイプと、てんさい糖を加えたほんのり甘いタイプをご用意しております。お好みでお選びください。



盛り付け

葉蘭（ハラン）と花穂紫蘇（はなほじそ）をおつけしましたので簡単に見栄えの良い盛り付けをしていただけます。お皿に合わせて、思い思いにお鮓を盛り付けるのは、とても楽しい体験になります。ぜひ、ワクワクしながら、自由に、唯無二の皿をお作りください。



シャリ

米は鬼怒川と雷が育てた栃木県産のコシヒカリ。〈弾力〉・〈甘味〉のバランスが絶妙な上、冷めても、温め直しても美味しさが損なわれないタフなお米です。このお米で時間の経過による劣化を抑える工夫をしてシャリを作り、乾燥防止のため密閉袋に。お召し上がりの際は、シャリを包んでいるクッキングペーパーごと電子レンジで軽く温めてください。お鮓に最適なシャリが完成致します。



ネタ

長年に渡る魚屋の経験で培ったネットワークを生かして、長くお客様に愛されている定番品と旬のものを、季節やその時々状況に応じてセレクト。上質なお魚の美味しさを味わっていただけるよう、薬味やタレとの組み合わせにもこだわりました。四季折々の美味しさをお楽しみください。



ネタとシャリを別々にご用意

おうちの場合、すぐに召し上がらない場合もあると思います。その際は冷蔵庫で保管することになりますが、通常の形態ですと、時間の経過と共にシャリが乾燥してお鮓が台無しになってしまいます。この弱点を克服するためにネタとシャリは別々にご用意。思い立った時に美味しいお鮓をお召し上がりいただけます。

おうちで仕上げる さかなやの 鮓

3,500円^{税込}



〈セット内容〉一人前(10貫)
ネタ(お任せで10種類)・シャリ(10個)・その他付属品
[付属品の例]
海苔 | 軍艦巻き用
薬味 | レモン・ネギ・生姜・醤油・塩・ネギ塩麴など。
飾り | 葉蘭(はらん)・花穂紫蘇(はなほじそ)



容器・パッケージは紙製です。

ネタとシャリを詰めた黒い紙製の容器2個をオリジナルパッケージに入れてお届けします。パッケージの配色は、十二単(じゅうにひとえ)に見られるような襲(かさね)の色目にインスピレーションを得たものです。襲の色目とは平安時代の宮中で考案された着物の配色パターンで、その配色パターンは移ろう季節を表現しています。その色の重なりで一つの景色を表現する襲の色目と、「シャリ」「ネタ」「薬味」「タレ」が重なりあって一つの完成された味となり季節を感じさせるお鮓のイメージを重ね合わせたのがデザインコンセプト。日本ならではの豊かな四季の変化をお感じいただければと願っております。



お皿に合わせて自由な盛り付けをお楽しみください