

七寶の贈り物

2025夏

どうか元気に
この夏をお過ごしください

お世話になっている方
ご家族やご友人へ

季節の贈り物だからこそ
体にやさしく
心までほぐれるような味わいを

七寶の夏ギフトは
選び抜いた素材と
職人の丁寧な手仕事から生まれた
上質なひと品ばかりです

大切な方の笑顔を想いながら
どうぞお選びください



上級鮮魚専門
魚之七寶
さかなのしちほう

◆ 商品一覧 ◆

商品番号 G2506-1

銀だらの味噌粕漬け&一口押し寿司セット

[セット内容]
銀だらの味噌粕漬け ×2 一口押し寿司（5種入り）×2

6,240 税込 円 冷凍



商品番号 G2506-2

銀だらの味噌粕漬け4切れセット

[セット内容]
銀だらの味噌粕漬け ×4

6,000 税込 円 冷凍



商品番号 G2506-3

鯛茶漬け&一口押し寿司セット

[セット内容]
鯛茶漬け ×2 一口押し寿司（5種入り）×2

5,140 税込 円 冷凍



商品番号 G2506-4

銀だらの味噌粕漬け&鯛茶漬けセット

[セット内容]
銀だらの味噌粕漬け ×2 鯛茶漬け ×2

4,900 税込 円 冷凍



全国発送承ります

送料: 全国一律 750円(税込・クール代込み)

配達時間帯指定: 午前中・14~16時・16~18時・18~20時・19~21時

魚之七寶(さかなのしちほう)へのお問い合わせ・ご用命はこちらから

受付時間 / 10:00~18:00

さかなのしちほう
魚之七寶
Sashimi Shichiho



よいさかな
0800-800-4137
通話料無料。携帯電話からでもご利用いただけます。



株式
会社

七寶商會

〒182-0011 東京都調布市深大寺北町 2-55-5 七寶ビル

オンラインショップ
<https://www.shop.shichiho.biz>





銀煌くゝ小肌

天塩で締めた小肌をりんご酢で丁寧に酢締め。刻み生姜の爽快さとともに、小肌本来の旨みがふわりと広がります。



香味たゆたうつつじ色
プレミアムヤシオマス

塩と塩麴で重ね漬けたヤシオマスに、特製葱塩麴ソースを添えて。香味がたゆたうように広がる、発酵のうまみを楽しむ一口です。

☆リキッド冷凍とは、急速冷凍により食材の風味や食感を保つ最新の冷凍技術です。

リキッド冷凍により、作りたての美味しさをそのまま閉じ込めました。流水解凍で、すぐにお召し上がりいただけます。



桜咲く炙り真鯛

炙った天然真鯛に刻んだ桜葉と桜の花を添え、香りと彩りを春の情景に仕立てました。酸味と旨みが調和する、雅やかな一口押し寿司です。



赤の雅 煎り酒本鮪

昆布締めした天然本鮪の赤身に、煎り酒をまとうせて上品に仕立てました。まろやかな旨みと香りが重なり、和の余韻がそっと広がります。



出汁薫る淡雪蟹

蒸してほぐしたズワイ蟹に、蟹殻から取った塩出汁をまとうせました。新雪のようにほぐれる身と、出汁の香りが繊りなす、淡く贅沢な一口です。



心治郎謹製 鯛を味わう鯛茶漬

天然真鯛の美味しさを余すところなく

鯛は皮下に旨みが凝縮しています。その旨みを丸ごと味わっていただけるよう、身を湯引きにし、鯛の味を活かす自然の調味料〈煎り酒〉に漬け込みました。さらに、出汁は天然の鯛のアラからとった鯛出汁。お酒のあとに、ちょっと食べたい時にお使いいただけるよう、量感は軽めに仕上げました。付属の宇治抹茶、白胡麻、刻み海苔を添え、アツアツの鯛出汁をかけていただきますと、鯛の香りを贅沢にお楽しみいただけます。



宝石のように煌めく一口押し寿司 いろいろさね

色をかさね、
味をかさねる

一口サイズだからこそ、見た目も味も、繊細なバランスが命。重くないのに満ち足りて、静かな幸福感を届けてくれます。晩酌の締め、軽やかな昼食に... 目でときめき、舌で和らぎ、余韻がたゆたう。ひと口から始まる美味の物語をお楽しみいただけます。



アラスカ産 銀だらの味噌粕漬

銀だらの旨み溢れる、香り高く優しい味わい

脂ののったふっくらとした身と、きめ細やかな舌触りが特徴の銀だら。中でもきれいで豊かなアラスカの海で育った天然物は深い旨みと脂のりが抜群です。七寶では、このアラスカ産銀だらを特製の漬床に漬け込みました。西京味噌の優しい甘みと、熟成酒粕の香りが絶妙に調和し、魚本来の旨みを引き立てます。焼き上げると、皮目は香ばしく身はふっくらジューシー。繊細で上品な味わいは、ご飯との相性はもちろん、お酒のお供やお弁当のおかずにもぴったりです。

