

# 食べて大槌応援



**1-A**  
●牛乳瓶入り 生ウニ  
(150g) **3,500円**(税込)

▶ウニ漁の解禁日や天候の影響などによりお待たせする場合がございます。



**1-B**  
○塩ウニ  
(200g) **5,000円**(税込)

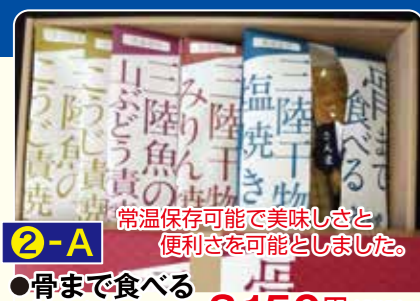
▶穫れたての生ウニをむき身にし、塩と一緒に漬けています。生で食すよりも濃厚な風味が特徴です。

## ① 中里鮮魚店

これからの時季は、生ウニ、塩ウニが旬です。冬季は看板商品の「新巻鮭」や生いくら、塩いくらなど地元の魚屋さんとして伝統の製法にこだわり、三鉄大槌駅のそばでがんばっています。

▶TEL 0193-42-4388  
▶FAX 0193-42-4388

▶受注方法 FAX  
▶支払方法 代金引換



**2-A**  
●骨まで食べるおさかなセット **3,150円**(税込)

- 三陸魚の山ぶどう漬焼き(さんま)
- 三陸干物の塩焼き(さんま)
- 三陸干物ののみりん焼き(さんま)
- 三陸魚のこうじ漬焼き(さけ・ぶり)



**2-B**  
●海産物セット (8品) **3,300円**(税込)

- 塩さば半身干し(2枚)
- 天然がりの潮麹漬(2切)
- さば半身のみりん干し(2枚)
- 湯通し塩蔵わかめ(200g)
- いわし丸干し(14尾)
- めかぶスライス(200g)
- 天然秋鮭潮麹漬(2切)
- 早煮 塩蔵こんぶ(400g)

## ② TRS食品 有限会社

豊かな恵みへの感謝の思いを込めた製品づくり。愛する地元の伝統を味わってほしい。弊社がお届けするのは、豊かな漁場と愛してやまない三陸・岩手の潮風に育まれた自然の恵みです。

▶TEL 0193-55-6400  
▶FAX 0193-55-6401  
▶E-mail: trs@minos.ocn.ne.jp

▶受注方法 Eメール ▶支払方法 代金引換



**3-A**  
○牛乳瓶入り 生ウニ  
(150g) **3,500円**(税込)

▶朝穫れたての新鮮な生ウニを、殺菌水で瓶に詰めることにより、生ウニ本来の甘みを贅沢にお楽しみいただけます。炊きたてご飯の上に豪快に乗せた「ウニ丼」は絶品です!



**3-B**  
●活ホタテ(大) (10枚) **3,980円**(税込)

▶穫れたてのホタテは、貝柱が厚く食べごたえ十分! お刺身・バター焼き・BBQなどでお楽しみください!

## ③ 有限会社 魚よし

50年近くにわたり、地元で水揚げされた前浜産の朝獲れ魚介を販売する近海物専門鮮魚店。

▶TEL 0193-42-8178  
▶FAX 0193-55-5066  
▶E-mail: info@uoyoshi.info

▶受注方法 FAX Eメール  
▶支払方法 代金引換 銀行振込

振込先 岩手銀行/大槌支店/普通預金  
口座番号 2004417  
名義人: ユ) ウオヨシ



**4-A**  
●三陸産 むき牡蠣(加熱用) 2個人  
(400g×2) **3,000円**(税込)

▶水揚げ後、すぐにむき身状態にしているため鮮度抜群の逸品です。当社の牡蠣は大粒・肉厚が特徴で旨味も凝縮され濃厚な味わいを楽しめます。



**4-B**  
●岩手県産 活ホタテ (5枚入り) **3,000円**(税込)

▶水揚げしたばかりの鮮度が良いホタテを生きたままお届け致します。お刺身・焼き物など様々なお召しあがりいただけます

## ④ あさひ堂

当店では、旬の魚介類や海産物を鮮度にこだわりお客様へお届けいたします。「三陸うまいもの本舗あさひ堂 Facebook」にて告知しておりますのでご興味をお持ちの方はぜひご覧ください。

▶TEL 0193-27-8980  
▶FAX 0193-27-8982  
▶E-mail: a.kuramoto@sanriku-asahido.com

▶受注方法 Eメール ▶支払方法 代金引換

# うまいもん産直便



**5-A**  
●干物・漬け魚セット **3,500円**(税込)

大槌・釜石の魚市場で水揚げされた魚だけで作った干物や漬け魚のセットです。

- 吉次開き(2枚)
- 宗八カレイ(1尾)
- 寒風干新巻鮭(2切)
- サンマ開き(3尾)
- 真たら丸干し(2尾)
- サワラ西京漬(2切)



## ⑤ たかのり海産

岩手県大槌町の魚市場に水揚げされる魚介類を全国の消費市場へ出荷・卸しを営んでおり、基本的には小売りは致しておりませんが、旬の食材で手づくりした地元の特産品を少量だけネット限定で小売り販売しております。

▶TEL 0193-42-8250  
▶FAX 0193-55-5503

▶受注方法 FAX  
▶支払方法 代金引換



**6-A**  
●生ウニ **3,500円**(税込)

▶三陸で穫れた生ウニを全国へ旬鮮出荷! ぜひ三陸の「生ウニ」をご賞味ください



**6-B**  
●焼うに (3個入) **5,000円**(税込)

▶無添加製法で、うに本来の甘みを感じられる逸品となっております。

## ⑥ 六串商店

地元の海の幸を使用した水産加工品を販売。ウニ・アワビなどを一握りに盛り付けた「螺鈿の輝き」がお薦め。

▶TEL 0193-42-3296  
▶FAX 0193-42-2675

▶受注方法 FAX  
▶支払方法 代金引換

※ウニ漁の解禁日により出荷が遅れる場合がございます。ご諒承お願いいたします。



**7-A**  
●三陸 新巻鮭・いくらセット **3,000円**(税込)

▶三陸産の銀毛鮭を昔ながらの製法で美味しい新巻鮭にしました。いくらは漬けて夕日にこだわり、北海道産の根昆布だし等で味付けしております。



**7-B**  
●三陸 ホヤ・煮たこセット **3,000円**(税込)

▶新鮮なホヤを丁寧に下処理し、臭みがない「お刺身用ホヤ」に仕上げました。煮たこは独自の製法により柔らかく仕上げほど良い塩味となっております。

## ⑦ 伝左衛門屋

三陸で水揚げされた良質な魚介を手間を惜まず、素材を生かす加工品に造っております。商品加工の際には衛生面等に十分配慮し、お客様へ「美味しさ」と共に「安心・安全」をお届けします。

▶TEL 0193-27-8804  
▶FAX 0193-27-8806

▶受注方法 FAX  
▶支払方法 代金引換



**8-A**  
●越田鮮魚店 得々セットA **3,000円**(税込)

- さんまみりん(3尾入)
- 子持ちめかぶ(200g)
- わかめ茎漬
- 塩蔵わかめ(300g)
- おまかせ干物&乾物セット



**8-B**  
●越田鮮魚店 得々セットB **3,000円**(税込)

- さんまみりん(3尾入)×2
- 子持ちめかぶ(200g)×2
- 塩蔵わかめ(500g)
- 焼まつも(約12g)
- ふのり

## ⑧ 越田鮮魚店

私たちの加工商品は、すべてが家族総出の手作りなので大量生産はできませんし、その時に手に入る魚によって大きさや形もさまざまですがどれもがリピーターの多い当店自慢の味です。

▶TEL 0193-42-5363  
▶FAX 0193-42-5363

▶受注方法 FAX ▶支払方法 銀行振込

振込先 岩手銀行/大槌支店/普通預金  
口座番号 0050060  
名義人: コシタ リュウジ