

おすすめ商品

- ①漁港直送！愛媛県産 夏ハモ 冷しゃぶ、湯引きセット（4～5人前）
②漁港直送！愛媛県産 夏スズキ 冷しゃぶ、湯引きセット（4～5人前）

写真

①夏ハモ 冷しゃぶ、湯引きセット



②夏スズキ 冷しゃぶ、湯引きセット



商品詳細

- ①漁港直送！愛媛県産 夏ハモ 冷しゃぶ、湯引きセット（4～5人前）

販売価格：5,000円（税込）（送料込）

底引網漁で水揚げされた、夏ハモを当日「骨切り」加工し、一口サイズにカットしました。調理も簡単湯引くだけ（説明書付き）！ハモの旨味がギュッと詰まっています！「だいたいポン酢」「梅酢」「カラシ酢味噌」魚の旨味が引き立つ調味料と一緒に送りますので是非ご賞味下さい。

- ② 漁港直送！愛媛県産 夏スズキ 冷しゃぶ、湯引きセット（4～5人前）

販売価格：5,000円（税込）（送料込）

底引網漁で水揚げされ、船上メした鮮度抜群のスズキを当日スライス加工しました。調理も簡単湯引くだけ（説明書付き）！皮目がコリコリ、スズキの旨味が口いっぱい広がります。これぞ夏のスズキの旨さです！「だいたいポン酢」「梅酢」「カラシ酢味噌」魚の旨味が引き立つ調味料と一緒に送りますので是非ご賞味下さい。

注意事項

袋ごと10分程度流水解凍してください。500gのお湯を沸かし、昆布を入れてから、5秒程ポイルし、すぐに氷水で冷やしてください。よく水を切ってから、ご賞味下さい。

商品詳細URL

①ハモ <https://biikosfd.thebase.in/items/31115386>

②スズキ <https://biikosfd.thebase.in/items/31115567>

メッセージ

新型コロナ禍の影響で、漁業者も大きな打撃を受けました。我々もこの危機を乗り越えるため、漁業の10年後を見据え、持続可能な次世代型漁業を実現する為、漁協や青年漁業者と連携しております。

当社は、漁師と技術連携し商品開発をしてみました。ご購入頂いた際には、大きな満足頂けると自負しております。是非、ご自宅やギフトにご利用ください。

販売方法
<input type="checkbox"/> 店舗販売 <input type="checkbox"/> 電話注文 <input checked="" type="checkbox"/> ネット通販
注文可能期間
在庫次第となります。
決済方法
クレジットカード・コンビニ決済またはPay-easy・銀行振込 ドコモ払い・auかんたん決済／au WALLET ソフトバンクまとめて支払い・ワイモバイルまとめて支払い
配送料
北海道・東北地方の県・沖縄県のみ配送料を頂きます。
営業時間・定休日
問い合わせ方法
https://biikosfd.thebase.in/
その他
販売会社名
ビーコシーフード株式会社
住所
愛媛県新居浜市垣生6-7-26（垣生漁港内）ビーコSFD加工場
SNS・ホームページ
facebook Instagram 公式ホームページ https://biikosfd.thebase.in/ せとぴちホームページ https://setopichi.com/?transactionid=e05d9865a4c