

呼子の味がぎゅっと詰まった美味逸品

いかのもろみ漬け

「あっ!!これいける」



1箱140g2個入
(ポリ容器入)

1パック140g入
(ポリ容器入)

膠
もろみ

刺身でも使える新鮮なイカの切身を秘伝のタレに漬け込み、もろみと和えて丹念に仕上げました。ほんのりと甘く食欲をそそるふくよかな味わいは、ごはんにあります。もろみに含まれる大豆や昆布などの体に良い原料にはビタミン、ミネラルが豊富で女性の方やお子様にも人気です。酒の肴などにはおいしい定番の逸品です。



いかぎょうざ 烏賊餃子



烏賊餃子は一度蒸し上げたものを冷凍してありますのでレンジ等で温めるだけで、お召上がりいただけます。

餃子
ぎょうざ

1箱10個入
(たれ、調理例しおり付)



イカの足をふんだんに使い、歯応えと風味を大事にして、一つ一つ手作りで仕上げた他店にはない海舟独自の味わいの餃子です。一口ほおばるごとに呼子の味が広がります。焼く、揚げる、ゆでる、どれをとってもおいしい餃子です。

やりいか いかの一夜干し



5枚セット
(1袋1枚入)

槍
烏賊

肉厚が薄めで、歯ごたえ、味わいは上品そのもの。ヤリイカの繊細なうま味が詰まった海舟手作りの「一夜干し」です。口の中で広がる甘さが心地よくヤリイカのまろやかさを味わえる逸品です。



よぶこあさいち 呼子朝市干物セット



セット内容

いか一夜干し	2枚
あじさばみりん干し	5枚
さばみりん干し	2枚
あじ開き	5枚
いわし丸干し	1串
カマス	2匹



日本三大朝市で有名な呼子朝市。その中でも人気の干物をセットにしました。



玄海いか舟処
海舟
KAISHU

ご注文はココをクリック!

〒847-0304 佐賀県唐津市呼子町殿ノ浦552-2
TEL0955-82-5977 FAX0955-82-4065



桃山亭

海舟

〒847-0401 佐賀県唐津市鎮西町大字名護屋1859
TEL0955-82-4545 FAX0955-51-1159



波戸岬

海舟

〒847-0404 佐賀県唐津市鎮西町大字波戸1005
TEL0955-82-1169 FAX0955-82-5150



信め海舟

〒847-0022 佐賀県唐津市鎮字宮ノ下4529-1
TEL 0955-77-6460 FAX 0955-77-6461



御宿海舟

〒847-0016 佐賀県唐津市東城内2番45号
TEL 0955-72-8101 FAX 0955-72-8102

URL/http://www.yu-netkita.com/kaisyu/ E-mail/kaisyu@po1.people-i.ne.jp