

愛媛宇和海から

# 夏の贈りもの

2024年  
ギフト  
カタログ

海山の幸に  
感謝を忘れずに・・・

新鮮な朝獲れの魚介類が並ぶ  
愛媛県宇和海産の海の幸を  
風味豊かな“えひめ”の山の幸を  
お世話になった方、懐かしい方へのご贈答に  
ご家庭での食卓の賑わいに  
お届けさせていただきます。

カタログ掲載の商品はすべて送料無料となっています。ただし、北海道と沖縄へお送りの場合は別途1100円の送料が掛かります。

# ピチピチ朝獲れ鮮魚の一夜干し

塩のみ無添加

四国一の水揚げを誇る愛媛県八幡浜港に水揚げされた天然鮮魚を目利き職人「宮本」がセリ落とし、それを一夜干し職人「川田」が塩のみの無添加・天日干しで仕上げます。



目利き職人  
宮本 洋志



一夜干し職人  
川田 一

## 商品1 一夜干しAセット



送料無料 冷凍便 4,320円

タイ1、アジ2、カマス2、イカ1



脂がたくさんのもっています。

## 商品2 一夜干しBセット

おすすめ



送料無料 冷凍便 5,400円

タイ1、アジ2、カマス1、トビウオ1  
イカ1、カレイ1、アマダイ1



## 商品3 一夜干しCセット



送料無料 冷凍便 8,640円

タイ1、アジ2、カマス2、トビウオ2  
イカ2、カレイ2、アマダイ2



職人の手によって、一枚一枚丁寧に仕上げられています。

※水揚げ状況によって魚種が若干変更になることがあります。

カタログ掲載の商品はすべて送料無料となっています。複数ご購入頂きますと、**2個購入で500円割引、3個購入で1000円割引**します。(同一送付先の場合)

# 八幡浜産 天然真鯛を食べつくす鯛めしセット(CAS冷凍)

鯛めし、お刺身、鯛カマ。宇和海の天然真鯛の魅力をまるごと、ご家庭でお手軽に味わえるセットです。



私が選んだ天然真鯛です

鯛めしは、炊飯器に入れて炊くだけ。  
お刺身は、切って盛り付けるだけ。  
カマは、焼いてカマ焼に、お吸い物に  
簡単に調理できます。(作り方レシピ付)



## 商品4 鯛めしセットA

おすすめ



送料無料 冷凍便 5,400円

(4~5人前)

出汁420cc、真鯛切身約80g 2枚  
活×天然真鯛刺身柵約200g  
鯛カマ2~4個約300g

## 商品5 鯛めしセットB

送料無料 冷凍便 4,320円

(2~3人前)

出汁420cc、真鯛切身約80g 1枚  
活×天然真鯛刺身柵約100g  
鯛カマ2~4個約300g

人気商品の組み合わせはいかがですか？下記の商品を一緒にご注文いただくと**500円割引**になります。(同梱に限る)



商品1 一夜干しセットA



商品5 鯛めしセットB

【ご購入いただいたお客様の声です】

- 偶然ページを発見して、天然&すでに処理してあるのにひかれて頼んでみました。鯛めしは、とても簡単にできて、優しい味にびっくり！！ だしがついているのがとてもいいです。鯛づくしで食べる楽しみを刺激してもらえなお品でした。家族も喜んでいて、リピート確定です(^\_^)
- 鯛めし、刺身、カマの三点セットでした。鯛めしは出汁がきいており、身も引き締まっていたとても良かったです。刺身やカマもぷりぷりで、宇和海の鯛は一味違うなと感じました。美味しかったです。

カタログ掲載の商品はすべて送料無料となっています。ただし、北海道と沖縄へお送りの場合は別途1100円の送料が掛かります。

## 八幡浜産 朝獲れ天然鮮魚セット(CAS冷凍)

愛媛県八幡浜港に水揚げされた天然鮮魚をご家庭でお手軽に楽しめるような商品に致しました。

朝、水揚げされたものをすぐにさばいて、 $-50^{\circ}\text{C}$ で急速凍結しています。ご家庭では、冷凍庫にストックして食べたいときに解凍するだけでお召し上がりいただけます。



刺身盛 (鯛、アジ、イカ)



イサキ塩焼き

今が旬!!



八幡浜港水揚  
ブランド  
媛っこアジ

おすすめ

おすすめ天然魚介A

ご購入いただいたお客様の声です。

- スーパーでは購入できない産地直送の天然鮮魚を食べれるなんて、本当に幸せです。冷凍なので少しずつ食べれるのが良いです。(神奈川県 Iさん)
- CAS冷凍ってすごいですね。解凍しても生と変わらないです。(松山市 Mさん)

**商品6** おすすめ天然魚介A  
送料無料で冷凍便 8,640円  
活〆天然真鯛刺身柵200g、媛っこアジ刺身柵100g、イカ刺身柵1杯、イサキ2本、アワビ2個、ウチワエビ2本

**商品7** おすすめ天然魚介B  
送料無料で冷凍便 5,400円  
活〆天然真鯛刺身柵100g、媛っこアジ刺身柵100g、イカ刺身柵1杯、イサキ2本、ウチワエビ2本

**商品8** おすすめ天然魚介C  
送料無料で冷凍便 4,320円  
活〆天然真鯛刺身柵100g、媛っこアジ刺身柵100g、イサキ2本、サザエつぼ焼き2個

カタログ掲載の商品はすべて送料無料となっています。複数個ご購入頂きますと、**2個購入で500円割引、3個購入で1000円割引**します。(同一送付先の場合)

## 八幡浜産 朝獲れ天然鮮魚セット(CAS冷凍)

愛媛県八幡浜港に水揚げされた天然鮮魚をご家庭でお手軽に楽しめるように、お刺身、切身、つぼ抜き(塩焼・煮付け)の商品に致しました。朝、水揚げされたものをすぐにさばいて、 $-50^{\circ}\text{C}$ で急速凍結しています。ご家庭では、冷凍庫にストックして食べたいときに解凍するだけでお召し上がりいただけます。



八幡浜港水揚げされた鮮度抜群の魚をすぐにさばいてお刺身用の柵にしました。冷凍庫から出して、今日は鯛のお刺身にしよう!なんて最高。

**商品9** 天然鮮魚のお刺身セット

**送料無料** **冷凍便** **4,320円**

(お刺身用刺身柵)  
活メ天然真鯛 200g  
天然釣りアジ 100g  
イカ100g



八幡浜港水揚げされた鮮度抜群の魚をすぐにさばいて切身にしました。今日はサワラとスズキをムニエルで!なんて最高。

**商品10** 天然鮮魚の切身セット

**送料無料** **冷凍便** **5,400円**

真鯛切身 100g 2枚、サワラ切身 100g 2枚、イトヨリ切身 100g 2枚、スズキ切身 100g 2枚、ホウボウ切身 100g 2枚、タチウオ切身 150g 1枚



八幡浜港水揚げされた鮮度抜群の魚をウロコ、内臓を取り除き、すぐに調理できるようにさばいています(つぼ抜き)。今日はカサゴの煮付けをしょうがの千切りを入れて!なんて最高。

**商品11** 天然鮮魚のつぼ抜きセット

**送料無料** **冷凍便** **4,320円**

(煮付け・塩焼き用)  
真鯛1本、アマダイ1本、カサゴ1本  
イトヨリ1本、メバル1本、イサキ1本

**商品9** ~ **商品11** の商品は中身をばらして、単品でのご注文が可能です。送料無料商品に同梱だと送料が掛かりません。単品の場合、別途カタログ最終面にある送料が掛かります。

カタログ掲載の商品はすべて送料無料となっています。ただし、北海道と沖縄へお送りの場合は別途1100円の送料が掛かります。

八幡浜産 (CAS冷凍)

# 白甘鯛

八幡浜の白甘鯛は全国に誇れる、知る人ぞ知る、地域の逸品です。



「甘鯛」は白甘鯛、赤甘鯛、黄甘鯛の3種があります。中でも白甘鯛は別格で、漁獲量が少なく、幻の魚と呼ばれています。

特に、愛媛県八幡浜港に水揚げされた白甘鯛の評価は高く、日本一の品質と言われています。東京の高級料亭では八幡浜産のものでないと使わないといったところがあるくらいです。その白甘鯛のうま味をご家庭でお手軽に味わっていただくための商品を作りました。

是非、ご家庭で白甘鯛の美味しさをご賞味ください。



おすすめ

白甘鯛のうま味を存分に味わえるのが炊き込みご飯です。切身とアラを炊飯器に入れて炊くだけで出来上がります。(レシピ付) こだわりの一夜干しと一緒にどうぞお召し上がりください。

**商品 12** 白甘鯛ご飯と一夜干し

**送料無料** **冷凍便** **5,400円**

(白甘鯛ご飯用)

白甘鯛切身 2枚、出汁用あら1尾分

(一夜干し)

白甘鯛一夜干し1枚(体長25~30cm)



おすすめ

まぼろしの魚と言われ、漁獲量が少ない「白甘鯛」を塩のみ無添加の天日干しで仕上げました。特に八幡浜産の白甘鯛は知る人ぞ知る逸品です。

**商品 13** 白甘鯛の一夜干し3枚

**送料無料** **冷凍便** **6,480円**

白甘鯛一夜干し 3枚

(体長 25~30cm)

カタログ掲載の商品はすべて送料無料となっています。複数個ご購入頂きますと、**2個購入で500円割引、3個購入で1000円割引**します。(同一送付先の場合)

## ちよつと贅沢海の幸 (CAS冷凍)

八幡浜に水揚げされた自慢の海の幸をご家庭へ。

# 鱧

ハモ

商品 14

鱧 (ハモ)



骨切り済み

おすすめ

送料無料

冷凍便

4,320円

5~6人前 400g

旬のハモを職人が丁寧に骨切りしています。

夏が旬の鱧、特に7月は味が一番良くなる時期。京都の祇園祭には絶対欠かせないものになっています。八幡浜は鱧の水揚げが全国2位を誇り、毎日、良質の鱧が水揚げされます。その中でも特に良質なものを厳選し、丁寧に骨切りしてお届けいたします。夏の風物詩である鱧を是非ご賞味ください。



湯引きにして、梅肉をつけて・・・てんぷら、しゃぶしゃぶでもお召し上がりいただけます。最近では、フレンチ・イタリアンの素材としても注目されています。

## 4. 山の幸

八幡浜は日本有数の柑橘生産地。暑い夏にピッタリのさわやかな柑橘です。

商品 15

大岩さんが作った  
ナダオレンジ



送料無料

4,860円

3kg入り 送料込み

7月下旬までの出荷

生産量が少ない柑橘のため、7月中旬までにご注文下さい

## 晩生柑橘の王様といわれる高級果物

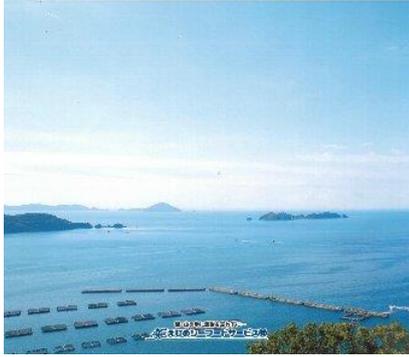
和風グレープフルーツと称されるナダオレンジ。果汁たっぷり！さわやかな甘味が暑い季節にぴったりの果物です。



佐田岬半島先端に近い一等地で収穫されたものを厳選してお届けいたします。皮を剥いて、房から中身を取り出してお召し上がりください。半割にしてスプーンで食べてもおいしいです。食べる数時間前に冷蔵庫で冷やすとより一層美味しいです。

ナダオレンジは常温配送のため複数ご購入時の割引は対象外です

# 海が違う 八幡浜



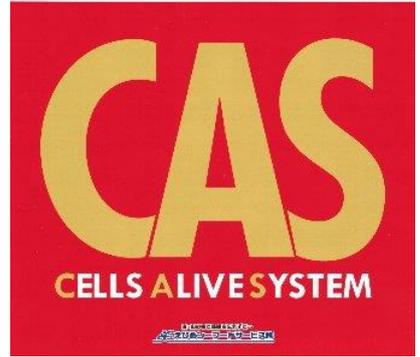
「恵まれた海域があるこそこの美味しさ」  
四国一の水揚げ誇る港町八幡浜  
宇和海、豊後水道、瀬戸内海に囲まれ  
豊富な海産物が獲れる好漁場です。  
非常に恵まれた海域だからこそ、美味し  
い魚をお届けすることが出来るのです。

# 目利きが違う 仲買人



「すべては、「美味しい！」のために」  
水揚げされた魚をお届けすることだけでな  
く、旬を吟味し、全ては食べたときに「美  
味しい」のために選びお届けするのが目  
利の仕事です。産地市場の仲買人だか  
ら出来る、港で直接買付けた商品を厳  
選し、直送いたします。

# 鮮度が違う



「鮮度の秘密は限りなく生に近く」  
CASと急速冷凍装置を組み合わせることで凍結することで、凍結時に魚の細胞を壊さず冷凍を可能にしました。細胞を破壊しないので、味、香、色、艶、風味、食感などが限りなく「生」に近い状態で保存することが出来ます。

## ご注文のご案内

### (1) お申し込み

- ①FAX注文 同封のご注文承り書にご記入の上、0894-35-6303まで送信してください。
- ②郵便注文 同封のご注文承り書にご記入の上、同封の返信用封筒にて切手を貼らずにご投函ください。
- ③電話注文 0894-35-6300へお電話ください。

### (2) 複数個ご購入いただきますと2個購入で500割引、3個購入で1000円割引致します。 (同一送付先に限る。ナダオレンジは配送温度帯が違うため対象外です)

### (3) すべての商品が **送料無料** となっています。

但し、北海道と沖縄は別途1100円の送料が必要となります。

単品商品ご購入の場合は次の送料が掛かります。

北海道2700円、沖縄2400円、東北1600円、  
四国1150円、その他の地域1300円

### (4) お支払い方法 商品発送後請求書を送付いたしますので、銀行振り込みにてお願いいたします。

振込先銀行 ◆愛媛信用金庫 八幡浜支店 普通 0299252

えひめシーフードサービス株式会社

◆ゆうちょ銀行 記号：16160 番号：3500551

えひめシーフードサービス株式会社

### (5) ご返品について 万一商品への不都合、ご不満がございましたら、お手数ですが1週間以内に着払いでご返送ください。責任を持ってお取替えいたします。

海山の幸に感謝を忘れずに...

# えひめシーフードサービス

〒796-0001 愛媛県八幡浜市向灘1705番1

TEL: 0894-35-6300

FAX: 0894-35-6303

メール info@ehimeseafood.com

H P http://ehimeseafood.com

えひめ 鮮魚

検索

facebook



えひめシーフードサービス 検索

「QRコード」もしくは、「えひめシーフードサービス」で検索して、いいね！を押してください。