

お魚の移動販売

販売日 月 日・月 日

時間 午後 ~ 午後

※正面玄関前入口にて販売しております。

4月

かりんとう黒・白 各¥420

宮崎商店創業以来の製法による含蜜糖「玉砂糖」で作られた「かりんとう黒」。上質な粗糖のみを二重釜で煮詰めた「ふるさ糖」の「かりんとう白」。限定生産で一般に流通しない逸品です。

穴子と金糸玉子と上品な味わいの海老おぼろの見た目も美しく、絶妙なバランスのコラボレーションをお楽しみください。

穴子丼 ¥900

ホタルイカの旬の時期は春から初夏にかけてといわれています。この時期のものは身もふっくらしてつややかです。ビタミンAやビタミンB12、タウリンを多く含み、近年では栄養面でも評価されています。



「おすすめ品」は常に車載しておりません。ご希望の際は、必ず注文を入れてください。

ボイルホタルイカ

時価¥300~500

【事前注文について】

裏面申込用紙でFAX・QRコード・お電話にて承ります。

(注)お電話によるご注文受付時間 午前10時~午後1時

ご注文専用サイト <https://shop.kamewa.co.jp>



東京都江東区豊洲6-6-1

電話 03-3520-8133

FAX 03-3520-8144

<https://www.kamewa.co.jp/>

ご記入いただいた個人情報は、利用目的のみに使用し、第三者に提供することはありません。

施設名			お名前	様
受渡日	月	日	お支払	現金・QR決済・クレジットカード

※上記以外のお客様

お名前	様	連絡先	宅配
住所			希望する

商品のご注文数量をご記入ください。(1品からご注文頂けます。)

※ご要望・その他ご相談等ございましたら備考欄へご記入願います。

※宅配は別途¥300かかります。

クレジットカード決済



数量	商品名	税込金額
◆お刺身盛り合わせ◆		
	刺身盛合せ(4点)	2,000
	刺身盛合せ(3点)	1,100
	刺身盛合せ(小)	650
◆お刺身(単品)◆		
	本まぐろ(中トロ)	1,500
	めばちまぐろ(中トロ)	800
	本まぐろ(赤身)	1,000
	めばちまぐろ(赤身)	600
	ほたて	600
	いか	500
	たこ	600
	しめさば	400
	ねぎとろ	400
	鯛刺身	700
	玉子焼き	350
	玉子焼き(1本)	800
◆お弁当・寿司◆		
	ねぎとろ・いくら丼	1,500
	鉄火丼	900
	ねぎとろ丼	900
	トロ鉄火丼	1,500
	ばらちらし寿司	900
	上ばらちらし寿司	1,500
	寿司4貫	500
	寿司7貫	900
	寿司7貫上	1,500
	寿司7貫特	2,000
	海鮮丼 並	1,000
	海鮮丼 上	1,500
	海鮮丼 特	2,000
	あなご1本握り	700

数量	◆佃煮◆	数量	◆佃煮◆	税込金額
×	あさり	×	きゃらがき	各650
×	若さぎ	×	細昆布	
×	アミ	×	ちりめん山椒	
×	しじみ			
	江戸前生のり佃煮 80g			570
◆海藻◆				
	もずく 3入(赤) 牡蠣・しじみエキス			200
	もずく 3入(青) 鯛・焼きあごだし			200
◆ふりかけ◆				
	いか昆布			330
	ふりかけ シャキット梅ちりめん(60g)			330
	ふりかけ さば昆布(55g)			330
◆加工品◆				
	いくら醤油漬			1500
	濃厚塩辛			650
	一夜干し塩辛			800
	切たらこ			550
	切明太子			550
	うにサーモン			500
	釜揚げしらす			250
	にしんマリネ			350
	うなぎの蒲焼			650
	やわらか甘酢いりこ			330
	焼きイカ			350
	しめさば(片身・1パック)			600
	いくら醤油漬			1,500
◆その他◆				
	特選梅干し			600
	小魚せんべい			300
	アーモンドじゃこ			330
◆4月のおすすめ商品◆				
	かりんとう・黒			各420
	かりんとう・白			
	穴子丼			900
	ポイルホテルイカ(300~500円)			時価

備考欄

ご注文FAX番号 03-3520-8144

お電話によるご注文 03-3520-8133

株式会社 亀和商店