

うし  
土用の丑の日

7/24  
(金)

8/5  
(水)

土用の丑の日に「しじみ汁」



“土用しじみは腹薬”

夏の土用(7月下旬から8月上旬)は二十四節季の大暑にあたり、酷暑の時期です。そこで、暑さで弱りがちな体のために、滋養のあるものを食べる「食い養生」の風習が生まれました。土用の丑の日にうなぎ

を食べるのが流行したのは江戸時代ですが、「土用しじみ」はもっと古くから伝わる食習慣です。

しじみの旬は冬と夏。越冬のために栄養を蓄え身が締まった「寒しじみ」と、夏の産卵のために身が肥えた「土用しじみ」です。とくに昔から「土用しじみは腹薬」といわれ、胃腸を整え、夏バテ防止に役立つといわれています。

倍に増えるので、元気をつけたい方におすすめです。

沸騰した湯に凍ったままのしじみを入れ、白いエキスが出て貝が開いたら、味噌を溶き入れてしじみ汁に。酒と塩少々を入れて醤油を数滴垂らせば、しじみの清まし汁に。



生のしじみより味がいい

斐伊川の淡水と中海からの海水が混じる汽水域で生息する穴道湖の大和しじみは、濃厚な旨みで知られるブランド品。貴重な資源を守るため、漁は週4日の午前中に限られ、一艘での量も決っています。この貴重な穴道湖大和しじみを新鮮なまま洗浄、砂出しをして冷凍しました。

冷凍することにより、旨み成分のコハク酸が増え、生よりも旨みが増します。疲労回復に役立つ栄養成分のオルニチンも数

限定品

6/23(火) 出荷分~7月下旬頃

87804 (木挽屋)

穴道湖  
大和しじみ  
(冷凍)

New

120g  
¥370

(本体価格)

¥400

(税込価格)

【原材料】  
大和しじみ  
(穴道湖産)  
【賞味期限】  
冷凍365日



江戸前蒸し焼き  
の逸品

87802 (ムソー)

国内産うなぎの蒲焼  
(冷凍)

125g(うなぎの蒲焼100g・添付たれ25g)

¥2,667 (本体価格) ¥2,880 (税込価格)

【原材料】うなぎ(国産)、たれ(醤油(大豆・小麦を含む)、発酵調味料、清酒、砂糖)【賞味期限】冷凍180日

国内産うなぎを秘伝のたれでじっくり焼き上げました。蒸して脂を落としているのでふっくら柔らかく淡白な味わいです。化学調味料

を使用しないこだわりのたれ付です。



限定品 6/23(火) 出荷分~7月下旬頃

節約派も大満足

87801 (木挽屋)

穴子の蒲焼(冷凍)

New

80g ¥850 (本体価格) ¥918 (税込価格)

【原材料】穴子(島根県産)、国産丸大豆醤油(小麦を含む)、砂糖(粗糖)、清酒、昆布、山椒【賞味期限】冷凍90日

山陰沖で獲れた穴子を、自家製のたれでじっくりと焼き上げました。穴子の骨と昆布でとった出汁に、島根県産丸大豆醤油を合わせたたれで深い味をつけ、島根県産の山椒でさらに風味を加えました。



数量限定

限定品 6/23(火) 出荷分~7月下旬頃

滋養豊富な精進料理

85276 (かるなあ)

自然薯の山芋蒲焼(冷凍)

1枚 ¥950 (本体価格) ¥1,026 (税込価格)

【原材料】豆腐(大豆(国産))、砂糖(甜菜糖(国産))、自然薯(国産)、醤油(大豆、小麦、食塩)、植物油(なたね)、胡麻、海苔(原材料の一部に小麦、大豆、山芋、胡麻を含む)/豆腐用凝固剤【賞味期限】冷凍180日

古来より滋養強壯の食として珍重され、健康食として先人の評価も高い「自然薯」を、うなぎの蒲焼風に仕上げた一品。自然薯と豆腐を使った「うなぎもどき」は精進料理のひとつとして食されています。



蒲焼のお供に

10700 (向井)

手づくり  
香辛料<山椒>

10g  
¥480

(本体価格)

¥518

(税込価格)

【原材料】  
ぶどう山椒

