

※「かにすきセット」以外のカニは天候により、ご希望日にお届けできない場合がございます。ご了承ください。



すべて消費税込み

**No.2 茹で・松葉がに**

600g~700g **14,000円**  
 700g~800g **18,000円**  
 800g~900g **20,000円**

\*仲買の目利きの証・タグ付き

毎朝、水揚げされた「松葉がに」を熟練の技と絶妙な塩加減でゆで上げます。上品なかに身はもちろんの事、濃厚な「かにみそ」は、絶品。

**No.15 かにみそ**

100g入り 1瓶 **1,000円**

ぎゅっと詰まった濃厚な味わい。お好きな食材にトッピングすると、高級なお酒のおつまみに。



15 冷凍

**No.16 岩のり**

すべて消費税込み

5種 各120g入り・6瓶 **1,500円**

- ・黒のり／濃口醤油で炊き上げました。甘口です。
- ・青のり／薄口醤油で炊き上げました。少し辛口です。
- ・かにのり／黒のりにかに身が入っています。
- ・わさびのり／青のりにわさびの茎が入っています。
- ・しいたけのり／黒のりとしいたけと一緒に炊きました。



16

**送料表**

\*下記表は送料の目安です。(別途 消費税10%)  
 \*冷蔵、冷凍はクール便でお届けいたします。

	沖縄	九州	四国	中国	関西	北陸	中部	信越	関東	南東北	北東北	北海道
サイズ		福岡 佐賀 大分 長崎 鹿児島 熊本 宮崎	香川 愛媛 高知 徳島	広島 岡山 島根 山口 鳥取	大阪 兵庫 京都 奈良 和歌山 滋賀	石川 福井 富山	愛知 静岡 岐阜 三重	新潟 長野	東京 神奈川 山梨 千葉 茨城 群馬 栃木	宮城 福島 山形	岩手 秋田 青森	
60	1,590円	1,260円	1,150円	1,150円	1,150円	1,150円	1,150円	1,260円	1,260円	1,370円	1,480円	1,920円
80	2,140円	1,480円	1,370円	1,370円	1,370円	1,370円	1,370円	1,480円	1,480円	1,590円	1,700円	2,140円
100	2,820円	1,830円	1,720円	1,720円	1,720円	1,720円	1,720円	1,830円	1,830円	1,940円	2,050円	2,490円
120	3,700円	2,380円	2,270円	2,270円	2,270円	2,270円	2,270円	2,380円	2,380円	2,490円	2,600円	3,040円

川本屋の「宅配申込書」に必要事項をご記入の上、お申し込み下さい。  
 商品番号・数量など正確を期すため、Faxでのご注文をお願い致します。なお、季節によりご用意できない場合もございます。品切れの際はご容赦下さいませ。

お客様のご注文Faxを受信後、川本屋より確定した送料をお知らせ致します。  
 (上記表は送料の目安です。)

ご注文は……… Fax. 0796 - 36 - 0613

湯宿 **川本屋**  
 yuyado-Kawamotoya

〒669-6564 兵庫県美方郡香美町香住区下浜 653-16  
 Tel.0796-36-0468 Fax.0796-36-0613  
<https://www.kawamotoya.co.jp>



オンラインショップも  
 始めました



1 冷凍



2 冷蔵



3 冷蔵



4 冷蔵

**No.3 活・松葉がに**

700g~800g **14,000円**  
 800g~900g **18,000円**  
 900g~1kg **20,000円**

\*仲買の目利きの証・タグ付き

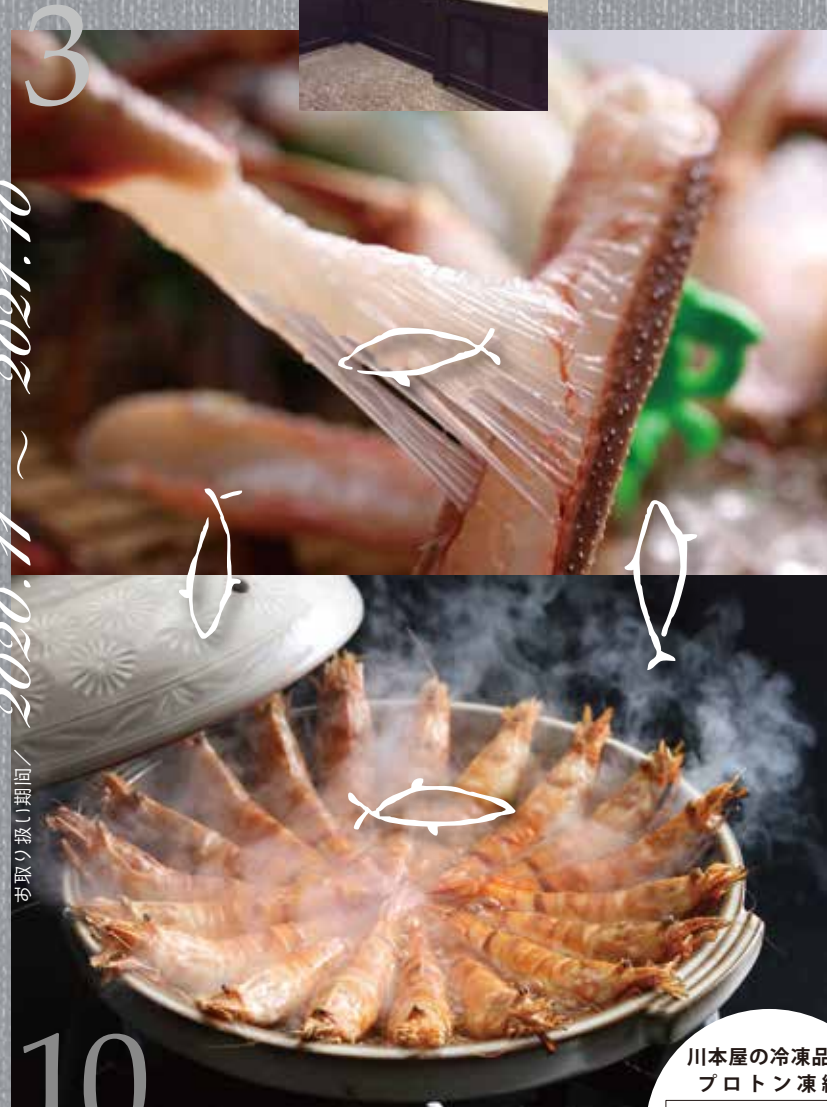
活きたままの新鮮な松葉がにを厳選し、お届けします。

**No.4 茹で・セコがに**

160g~180g **1,500円**

11月6日~12月30日のわずか55日間の漁期

松葉がにのメス、セコガニ。近年、漁獲高の減少により、約2ヶ月しか市場に出ません。小ぶりですが、塩味の効いた外子、コクのある内子はこの時期の、このカニでしか味わえない希少な味。



2020.11 ~ 2021.10

川本屋セレクト 香住のお魚お取り寄せ



川本屋の冷凍品は  
 プロトン凍結



プロトン凍結とは、急速凍結する際に均等磁束と電磁波を加えて「プロトン凍結機」で凍結する最新の凍結技術。従来の凍結による食感の低下や風味が飛ぶなどを防ぎ、食品の鮮度・食感・風味を維持できる。

最新の凍結技術で  
 美味しさそのまま

すべて消費税込み



No.5 一夜干しエテカレイ  
6尾入 1,300円

地元・香住港で水揚げ厳選し「天日塩」にて1匹ずつ鱗と内臓を取り除き、絶妙な「塩加減」で干し上げます。



5 冷凍



No.6 一夜干しハタハタ  
10尾入 1,300円

地元・香住港で水揚げ厳選し「天日塩」にて一夜干しにしました。香住の「はたはた」は白身で身離れも良く、脂も程よくのっています。



6 冷凍

No.7 香住干物セット 3,000円

- ・エテカレイ2尾 地元・香住港で水揚げ厳選し「天日塩」にて一夜干しにしました。
- ・ハタハタ5尾
- ・にぎす5尾
- ・するめいか1枚
- ・山かれい2尾

\*冷凍庫で保管していただき、必要な分だけ解凍してお召上がりください。



7 冷凍

No.8 白イカ 1,000円

1本凍結 (1匹ずつの凍結でお届け)

鮮度抜群の白いか。刺身はもちろん、茹でて焼いても美味。白イカはイカの最高峰「ケンサキイカ」の地元名です。耳・足は天ぷらが美味しい。



8 冷凍

No.9 赤イカ (短冊)  
1本 (300~400g) 1,500円

身が柔らかく、冷凍後の方が美味しくなります。皮をむいて、25×7cmの短冊に切つてあるのでそのまま刺身、天ぷらでどうぞ。



9 冷凍



10 冷凍

※白エビは、漁獲が少なくご要望にお応えできかねる場合がございます。

No.10 白エビ  
約30~40尾 約600g 4,500円

刺身、焼きえび、塩ゆで、天ぷら、お味噌汁など何をしてでも美味しい白エビ。



11 冷凍

※甘えびの頭には鋭いトゲがあります。調理の際には十分お気をつけください。

No.11 甘エビ  
約30~40尾 約800g 3,000円

日本海の冬の味覚の代表「甘えび」。刺身はもちろん天ぷら、塩ゆでも美味しい。地元では、刺身で残ったエビの頭を味噌汁のダシに使います。お試しください。



12 冷凍

※解凍後、電子レンジで温めてすぐに召し上がれます。

No.12 漁師めし (かに飯、のどぐろ飯、いか飯、さざえ飯、きす飯)  
5種セット 3,200円

- ・かにめし/かに殻でダシをとって、香住かにとずわいかにの身入り
- ・のどぐろめし/のどぐろのアラでダシをとって、その身入り
- ・さざえめし/さざえを殻ごとポイルしてダシをとって、その身入り
- ・いかめし/姿のままのいかの胴体にもち米を入れて炊き込んだもの
- ・きすめし/にぎすを一度焼いてから、その身入り



13 冷凍

No.13 のどぐろ  
1匹 (220~250g) 2,500円

白身ながら脂ののりが良く、舌にとろける旨味が人気の高級魚を生でお届け。大ぶりな22~25cm。



14 冷凍

※解凍後、そのまま召し上がれます。

No.14 あわび姿煮  
80g 3枚セット 3,500円

香住で漁獲されたあわびを、大根と昆布で柔らかく煮ました。

