

すべて消費税込み

2021.11 ~ 2022.10



proton
プロトン凍結

No. 1

松葉がに
かにすきセット

ズワイがにのオス

4肩2匹分（2〜3人前） 9,800円

調理後、急速凍結して扱いやすくしています。*特製かにすきだし付き・かにみそ甲羅付



湯宿
川本屋
セレクト
香住のお魚お取り寄せ



新製品!

No. 2

proton
プロトン凍結

香住かに

紅ズワイガニ

酒蒸しセット

香住かに約800g

日本酒(香住鶴)180ml

5,400円

さばいてある生の香住かに2匹分に、日本酒を注いでどうぞ。



完売御礼

11月6日(12月3日(55日間限定))

No. 3

冷蔵

ズワイがにのメス

茹で・セコガニ

160g〜180g

2,000円

セコガニは近年、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、このカニでしか味わえない希少な味。



完売御礼

No. 4

冷蔵

ズワイがにのオス

700g〜800g

16,000円

800g〜900g

20,000円

900g〜1kg

25,000円

活・松葉がに

活きたままの新鮮な松葉がにを厳選し、お届けします。



完売御礼

No. 5

冷蔵

ズワイがにのオス

600g〜700g

16,000円

700g〜800g

20,000円

800g〜900g

25,000円

茹で・松葉がに

毎朝、水揚げされる「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、絶品です。

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	北九州	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 埼玉 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

proton

プロトン凍結

最新の冷凍技術で
美味しさそのまま。

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」で冷凍する最新の冷凍技術。従来の冷凍による食感の低下や風味が飛ぶなどの難点を防ぎ、食品の鮮度・食感・風味を維持できます。



川本屋
オンラインショップ

ご注文は

川本屋の「Fax注文書」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。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。または右記、オンラインショップでも、ご注文いただけます。

*季節により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。

裏面もご覧ください。



かに甲羅みそ×香住鶴



No.6

香住かに かにみそ 甲羅酒セット

3,500円

紅ズワイガニ

香住かに甲羅みそ 35g入 4個
日本酒（香住鶴）270ml 1本

甲羅みそをお酒の肴に、また、みそを食べたあとは日本酒（香住鶴）を甲羅に注いで”甲羅酒”をお楽しみください。



No.7

一夜干し エテカレイ

5〜6尾入 1,300円

地元・香住港で水揚げされたものを厳選し「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。



No.8

一夜干しハタハタ

8〜10尾入 1,300円

地元・香住港で水揚げされたものを厳選し「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。

No.9

香住干物セット

1セット 3,500円

地元・香住港で水揚げされた地魚を厳選し「天日塩」にて一夜干しにしました。
*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。

No.10

白イカ

1本凍結(1匹づつの凍結でお届け) 1,000円

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



No.11

赤イカ(短冊)

1本(300〜400g) 1,800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。

No.12

白エビ

約30〜40尾 約800g 4,500円

刺身、焼きえび、塩ゆで、天ぷら、味噌汁など何をしてでも美味しい白エビ。

※白エビは、漁獲が少なくご用意できない場合がございます。

No.13

漁師めし

5種セット 3,500円

・かにめし／かに殻でダシをとって、香住かにとずわいかのに身入り
・のどろめし／のどろのアラでダシをとって、その身入り
・さざえめし／さざえを殻ごとボ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
・さすめし／にぎすを一度焼いてから、その身入り
(※解凍後、電子レンジですぐに召し上がれます。)



No.14

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、塩ゆでもおいしいです。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。

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。

No.16

岩のり

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／黒のりとしいたけを一緒に炊きました。