

香住のお魚お取り寄せ

2023.11~2024.10

Kawamotoya Select



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・かにみそ甲羅付



化粧箱入り・贈答に最適



すべて消費税込み

No.1



ずわいがに 4肩2匹分 (2~3人前)
かにすきセット 9,800円

【オホーツク産かに使用】



No.2 香住かに かにすき&酒蒸しセット 5,800円

香住かに800g(約2匹分)
日本酒(香住鶴)180ml
さばいてある生の香住かにに2匹分に、日本酒を注いでどうぞ。



11月6日~12月30日(期間限定)

冷蔵 No.3 (ズワイがにのメス) 150g~180g
茹で・セコがに 2,000円

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です。



冷蔵 No.4 活・松葉がに 25,000円

700g~800g
活きたままの新鮮な松葉がにを厳選し、お届けします。



冷蔵 No.5 茹で・松葉がに 28,000円

700g~800g
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、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。(消費税込)

* 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 千葉 埼玉 茨城 群馬 栃木 山梨	宮城 福島 山形	岩手 秋田 青森	
60	1,680円	1,280円	1,160円	1,160円	1,160円	1,160円	1,160円	1,280円	1,280円	1,410円	1,540円	2,140円
80	2,290円	1,570円	1,450円	1,450円	1,450円	1,450円	1,450円	1,570円	1,570円	1,700円	1,830円	2,420円
100	3,040円	1,980円	1,860円	1,860円	1,860円	1,860円	1,860円	1,980円	1,980円	2,120円	2,250円	2,840円
120	4,020円	2,630円	2,510円	2,510円	2,510円	2,510円	2,510円	2,630円	2,630円	2,770円	2,900円	3,490円

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。または下記、オンラインショップでも、ご注文いただけます。

湯宿 川本屋

〒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>



川本屋
オンラインショップ



プロトン凍結

プロトン凍結とは、磁石の力、電磁波、そして冷風という3つの力で食材を凍らせる最新の冷凍技術。従来の冷凍にありがちな、食感の低下や風味が飛ぶなどを防ぎ、鮮度・食感・風味が維持できます。



香住かに 地酒・香住鶴

香住かに甲羅みそ
35g入 4個
日本酒（香住鶴）
270ml 1本



No.6

かにみそ甲羅酒セット 3,500円

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

一夜干し工テカレイ 1,500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

一夜干し八タハタ 1,500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、脂も程よくのってます。



・セット内容は、季節により変わる場合があります。

- ・えてかれい 3～6尾
- ・はたはた 6～8尾
- ・するめいか 1枚
- ・のどぐろ開き 小4枚

No.9

香住干物セット 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し上がりください。



No.10

白イカ 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) 1,800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の短冊に切っているのでそのまま刺身、天ぷらでどうぞ。



No.12

白エビ 6,500円

お刺身、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。



解凍後、電子レンジですぐに召し上がれる、地元・漁師たち直伝の炊き込みご飯

No.13

漁師めしセット 5種類 4,000円

- ・かにめし:かに殻でとったダシで香住かに・ずわいかのに身入り
- ・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:姿のままのイカ胴体にもち米を入れ炊き込んだもの
- ・きすめし:にぎすを一度焼いてから、その身入り



※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.14

甘エビ 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 1,000円

ぎゅつ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。



常温



No.16

岩のり 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。