

# 愛南町直送 獲れたて便

**①手掬いちりめん** **②しらす干し** **数量限定**

この地方だけで行われる伝統的なちりめんの最盛期の夜だき漁の製品は他に類を見ない、プリプリ感と抜群の鮮度を誇っています。  
\*漁獲時期によって品物の大きさ、色、が多少変動する場合があります。

商品記号 B-1-① 手掬いちりめん  
夜だき漁のすくいちりめんを天日で約半日(4~5時間)干したものです。  
①800g **4,930円**

商品記号 B-1-② しらす干し  
天日で約2時間程度干したものです。  
②160g×3袋(480g) **2,700円**

商品記号 B-1-③ しらす×2セット  
お買得 2箱セット **4,500円**  
B-1-② 2箱1括りセット

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 B-2-① ふかうら真鯛のごまだれ井お茶漬け2種類 セット

宇和海でのびのび育った真鯛を朝一番で活け、フィレカットした後-30℃で急速凍結していますので、鮮度が落ちません。

ふかうら真鯛のごまだれ井(3食)  
ふかうら真鯛のお茶漬け 醤油味(2食)  
ふかうら真鯛のお茶漬け 塩味(2食)

**3,800円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 B-3-① 愛南宇佐の鯛浜焼き

うす塩で、じっくり焼き上げました。シコシコとした歯ごたえは「愛南宇佐の鯛」ならではのものです。

【食べ方】  
オーブン・グリル……約180℃  
レンジ……約10分  
※レンジで加熱する場合は、加熱のしすぎに注意してください。

●1箱(使用原魚:約700~800g) **3,800円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

ゆら鯛の『塩釜』

愛媛県・愛南町内海地区の由良半島の美しい海で飼育された真鯛のみを使って毎朝作っています。

商品記号 B-4-① ゆら鯛の『塩釜』(小)  
●1個(使用原魚:約500g)  
●二重包装 対応可 **5,250円**

商品記号 B-4-② ゆら鯛の『塩釜』(中)  
●1個(使用原魚:約1kg)  
●二重包装 対応可 **6,300円**

商品記号 B-4-③ ゆら鯛の『塩釜』(大)  
●1個(使用原魚:約1.3kg)  
●二重包装 対応可 **7,350円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 B-5-① アジ・サバの干物詰め合せ

鮮度の良い旬の魚を使い、自家製のタレに漬けた後、宇和海の潮風にあてて干しあげています。

アジのみりん干し  
サバのみりん干し  
アジのうす塩干し

各2パック

**3,500円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 B-6-① 真鯛おすすめセット

●おめし産おにぎり(3ヶ入)  
●おめし産一食干し(200g)  
●おめし産一食干し(250g)  
●おめし産すり身天ぷら  
●プレーン(2枚)野菜入り(2枚)  
●おめしのバジルソテー(200g)

**3,900円**

愛媛県・愛南町産の新鮮な真鯛を色々な味で楽しんでいただけるように加工しています。電子レンジ、もしくは焼くだけなど、簡単に調理するだけで、愛南産の真鯛を味わうことが出来ます。

商品記号 B-6-② 真鯛づくしセット

●おめし産おにぎり(3ヶ入)  
●おめし産一食干し(250g)  
●おめし産一食干し(200g)  
●おめし産すり身天ぷら  
●プレーン(2枚)野菜入り(2枚)  
●おめしのバジルソテー(200g)  
●おめしのしゃぶしゃぶ用切り身

**4,800円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 B-1-① 手掬いちりめん

夜だき漁のすくいちりめんを天日で約半日(4~5時間)干したものです。  
①800g **4,930円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 B-2-② 元気鯛の炙りステーキ炙りタタキセット

ステーキは鮮度抜群のカツオの中より1本7kgを超える魚の乗った特大鯛をブロック状にカットして、専用機で炙った一品です。また、炙りタタキは鮮度抜群の鯛を使った一品で、どちらもうまみと旨味をたっぷり含んでいます。水揚げされたばかりの新鮮な一品です。

ステーキ2個(110g×2)  
鯛のタタキ(冷凍)1箱(約250g)  
●愛のポン(20ml×8個)  
●塩漬(1g×2個)

**3,200円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 B-3-② 愛南宇佐のスモーク鯛

新鮮な鯛をその場で炙り薄切に焼きました。生椎茸・ごま油・ウーロン茶の健康素材を活かし、丹念に作っております。

●1箱(使用原魚:約700~800g) **6,000円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 B-4-④ 鯛そぼろ・鯛めし

●鯛そぼろ×2種  
●鯛めしの素×1袋

**4,000円**

【常温便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 B-5-② じゃこと豆腐のカツ プレーン・カレー味

6個入り×各2パック  
合計24個 **2,980円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 B-6-② 真鯛づくしセット

●おめし産おにぎり(3ヶ入)  
●おめし産一食干し(250g)  
●おめし産一食干し(200g)  
●おめし産すり身天ぷら  
●プレーン(2枚)野菜入り(2枚)  
●おめしのバジルソテー(200g)  
●おめしのしゃぶしゃぶ用切り身

**4,800円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 B-1-② しらす干し

天日で約2時間程度干したものです。  
②160g×3袋(480g) **2,700円**

商品記号 B-1-③ しらす×2セット

お買得 2箱セット **4,500円**  
B-1-② 2箱1括りセット

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 B-2-② 元気鯛の炙りステーキ炙りタタキセット

ステーキは鮮度抜群のカツオの中より1本7kgを超える魚の乗った特大鯛をブロック状にカットして、専用機で炙った一品です。また、炙りタタキは鮮度抜群の鯛を使った一品で、どちらもうまみと旨味をたっぷり含んでいます。水揚げされたばかりの新鮮な一品です。

ステーキ2個(110g×2)  
鯛のタタキ(冷凍)1箱(約250g)  
●愛のポン(20ml×8個)  
●塩漬(1g×2個)

**3,200円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 B-3-② 愛南宇佐のスモーク鯛

新鮮な鯛をその場で炙り薄切に焼きました。生椎茸・ごま油・ウーロン茶の健康素材を活かし、丹念に作っております。

●1箱(使用原魚:約700~800g) **6,000円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 B-4-④ 鯛そぼろ・鯛めし

●鯛そぼろ×2種  
●鯛めしの素×1袋

**4,000円**

【常温便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 B-5-② じゃこと豆腐のカツ プレーン・カレー味

6個入り×各2パック  
合計24個 **2,980円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 B-6-② 真鯛づくしセット

●おめし産おにぎり(3ヶ入)  
●おめし産一食干し(250g)  
●おめし産一食干し(200g)  
●おめし産すり身天ぷら  
●プレーン(2枚)野菜入り(2枚)  
●おめしのバジルソテー(200g)  
●おめしのしゃぶしゃぶ用切り身

**4,800円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

【注意】  
知れぬ味のため、臭いがないように臭って下さい。

ウルメイワシの丸干し(写真)

**数量限定**

愛南町のこだわりの1品を開かれるとまず、この丸干しを選びます。いい時期いい物しか扱いません。ぜひ一度お試し下さい。

当商品をご愛用いただき有難うございます。秋に原魚のイワシの水揚げが少なく、良い丸干しが用意できないため、予定していたカタクチイワシ丸干し・ウルメイワシ丸干しの販売を今年は中止することとなりました。

商品取扱い、次回(お中元期)以降になります。

●1箱(化粧箱)  
●その時期に水揚げされたものを使った丸干しになります。  
\*サイズ指定は出来ません。

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

天日干し・添加物なしの自然な味

商品記号 C-2 宇和海の華セット

愛南町(宇和海)に水揚げされた新鮮な原材料を無添加にて素材を生かし、1個ずつ自然な味を大切に天日干ししました。田舎の素材な味をぜひお試し下さい。

マツイカダ(2枚) ×1袋  
スルメイカ一夜干(3枚) ×1袋  
チリメン(100g) ×2袋  
カマス開き(2枚) ×1袋  
サゴシ一夜干(片身) ×1袋

大羽イリコ(180g) ×1袋  
食べるイリコ(180g) ×1袋  
キビス干(120g) ×1袋

**5,000円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 C-3 鰹生節セット

愛南町では定番の食材。食感は一級品に似ています。そのまま酒の肴や、子供のおやつ、生野菜に加えてサラダとして食べます。

【食べ方】  
●そのままお湯でゆで、お好みでゆで汁。  
また、醤油や、醤油+ササゲ、醤油+マヨネーズ、マヨネーズ+ササゲなどで食べるのもおススメ。  
●ササゲに使う場合はゆで汁、食感(お好み)。  
●お湯でゆでた後はゆで汁を捨て、お湯でゆで。  
※お湯に上質なダシが入れられます。

鰹生節 各味1本ずつ  
味付き生節 1箱4パック入り  
醤油・柚子・生美

**3,900円**

【常温便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 C-4 塩干物セット

愛南町・愛南漁協の朝市に並ぶ水揚げされたばかりの鮮魚の中から目利きでいいものだけを選び、干物にしています。

●セット内容●  
ウルメの丸干し(4年)  
カマスの開き(5尾)  
太刀魚のみりん干し(400g)

**4,500円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 C-5-① じゃこと天詰め合せセット

特選じゃこと(上) 2枚×5袋  
エン天(大) 2枚×5袋 **2,850円**

商品記号 C-5-② 蒲鉾詰め合せAセット

エン蒲鉾3本、エン竹輪3本、  
ハリメのじゃこと天3枚×3袋、エン天3枚×1袋 **3,800円**

商品記号 C-5-③ 蒲鉾詰め合せBセット

エン蒲鉾2本、エン竹輪2本、  
特上蒲鉾(赤)1本、特上蒲鉾1本  
ハリメのじゃこと天3枚×2袋、エン天3枚×1袋 **4,600円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

愛南町産ホンダワラ100%使用

あまびと もしお

海人の藻塩

干した愛南産天然ホンダワラから海藻エキスを抽出して出来た塩で、藻塩独特の色はその抽出した海藻エキスのためです。塩独特の味がみはなく、口当たりはたいへんまろやか、魚料理やフライものにつける塩として、またおにぎりを握るときに使われるなど好評を得ています。

商品記号 C-6-① 藻塩スタンドパック

盛り物に最適な化粧箱に入れて送ります。  
スタンドパック 4袋入 **2,700円**

商品記号 C-6-② 藻塩1kg袋

盛り物に最適な化粧箱に入れて送ります。  
お買得! 1kg入袋 **4,300円**

【常温便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

当商品をご愛用いただき有難うございます。秋に原魚のイワシの水揚げが少なく、良い丸干しが用意できないため、予定していたカタクチイワシ丸干し・ウルメイワシ丸干しの販売を今年は中止することとなりました。

商品取扱い、次回(お中元期)以降になります。

●1箱(化粧箱)  
●その時期に水揚げされたものを使った丸干しになります。  
\*サイズ指定は出来ません。

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 C-2 宇和海の華セット

愛南町(宇和海)に水揚げされた新鮮な原材料を無添加にて素材を生かし、1個ずつ自然な味を大切に天日干ししました。田舎の素材な味をぜひお試し下さい。

マツイカダ(2枚) ×1袋  
スルメイカ一夜干(3枚) ×1袋  
チリメン(100g) ×2袋  
カマス開き(2枚) ×1袋  
サゴシ一夜干(片身) ×1袋

大羽イリコ(180g) ×1袋  
食べるイリコ(180g) ×1袋  
キビス干(120g) ×1袋

**5,000円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 C-3 鰹生節セット

愛南町では定番の食材。食感は一級品に似ています。そのまま酒の肴や、子供のおやつ、生野菜に加えてサラダとして食べます。

【食べ方】  
●そのままお湯でゆで、お好みでゆで汁。  
また、醤油や、醤油+ササゲ、醤油+マヨネーズ、マヨネーズ+ササゲなどで食べるのもおススメ。  
●ササゲに使う場合はゆで汁、食感(お好み)。  
●お湯でゆでた後はゆで汁を捨て、お湯でゆで。  
※お湯に上質なダシが入れられます。

鰹生節 各味1本ずつ  
味付き生節 1箱4パック入り  
醤油・柚子・生美

**3,900円**

【常温便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 C-4 塩干物セット

愛南町・愛南漁協の朝市に並ぶ水揚げされたばかりの鮮魚の中から目利きでいいものだけを選び、干物にしています。

●セット内容●  
ウルメの丸干し(4年)  
カマスの開き(5尾)  
太刀魚のみりん干し(400g)

**4,500円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

商品記号 C-5-① じゃこと天詰め合せセット

特選じゃこと(上) 2枚×5袋  
エン天(大) 2枚×5袋 **2,850円**

商品記号 C-5-② 蒲鉾詰め合せAセット

エン蒲鉾3本、エン竹輪3本、  
ハリメのじゃこと天3枚×3袋、エン天3枚×1袋 **3,800円**

商品記号 C-5-③ 蒲鉾詰め合せBセット

エン蒲鉾2本、エン竹輪2本、  
特上蒲鉾(赤)1本、特上蒲鉾1本  
ハリメのじゃこと天3枚×2袋、エン天3枚×1袋 **4,600円**

【冷蔵便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール

愛南町産ホンダワラ100%使用

あまびと もしお

海人の藻塩

干した愛南産天然ホンダワラから海藻エキスを抽出して出来た塩で、藻塩独特の色はその抽出した海藻エキスのためです。塩独特の味がみはなく、口当たりはたいへんまろやか、魚料理やフライものにつける塩として、またおにぎりを握るときに使われるなど好評を得ています。

商品記号 C-6-① 藻塩スタンドパック

盛り物に最適な化粧箱に入れて送ります。  
スタンドパック 4袋入 **2,700円**

商品記号 C-6-② 藻塩1kg袋

盛り物に最適な化粧箱に入れて送ります。  
お買得! 1kg入袋 **4,300円**

【常温便】 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール 冷蔵期間 冷蔵スチロール