

7月12日(日)



銀鮭

陸奥八仙の酒粕で
24時間低温熟成

各1パック
3切入

1,000円 (税込)



匠の銀旨甘醤油味



西田鮮魚店

72-5246

御用聞き便専用番号 ☎090-7125-5489
(旧庄原市内はご自宅に配達)

新商品 銀鮭2種ご紹介致します。
一つ目は「陸奥八仙の酒粕で24時間低温熟成 銀鮭」。
青森の名酒・陸奥八仙の酒粕を贅沢に使用し、24時間じっくり低温熟成させた逸品です。酒粕の芳醇な香りと旨味が銀鮭の身に深く染み込み、脂の甘みを最大限に引き出します。低温熟成により、しっとりとした食感と上品な味わいに仕上がり、焼くだけでふくらみ香ばしいご馳走に。日本酒好きにはたまらない、酒粕の風味を存分に楽しめる一品です。
酒粕が苦手な方へ二つ目が「匠の銀旨甘醤油味 銀鮭」。
匠の技で丁寧に仕上げた、銀旨甘醤油味の銀鮭。特製の甘醤油だれに漬け込み、ほどよい甘さと醤油のコクが銀鮭の旨味と絶妙に調和。ご飯が進む味わいに仕上げ、焼いた瞬間に香る香ばしさが食欲をそそります。お子様から大人まで幅広く喜ばれる、毎日食べたくなる王道の美味しさです！
どちらも絶品でまさに甲乙付けがたい銀鮭!!是非お買い求め下さい。
裏面は7月14日(火)魚の日告知となります。そして丑の日鰻のご予約もお待ちしております。締切日宅配15日(水)、当店受取16日(木)までです。ご来店スタッフ一同心よりお待ちしております。

西田鮮魚店 店長 祐宗 優司

予告 7月14日(火) 毎月第2火曜日開催

塩さば

1尾 980円(税込)

釜揚げしらす

200g 398円(税込)

えんがわ(寿司)

1パック(10カン) 980円(税込)

サーモンブロック

100g 398円(税込)

当日仕入れ魚

1パック 500円(税込)



ミートファクトリーより
4大会連続 内閣総理大臣賞受賞
世界に誇る、最高峰の肉

国産黒毛和牛切り落とし

限定 100g 350円(税込)
100パック

宮崎牛こうねスライス

限定 100g 498円(税込)
50パック

ミミガースライス
スモークタン

限定 100g 228円(税込)
30パック

国産豚サムギョプサル(バラ)

限定 100g 228円(税込)
30パック

ニラだれ入荷してます
何にかけても正解

イチオシ!

①9:30~ ②16:00~ 2回の販売になります

寿司7貫

限定200パック

な、なんと!
5000円(税込)



西田鮮魚店

☎72-5246



お友達募集中

LINE注文、広告情報、御用聞き便など...
お客様にお買い得な情報満載!

ID:802bzvgv



お友達追加から
QRコード&ID検索で
登録してください。