

「魚を釣るのは好きだけど、さばくのは苦手…」
「さばき方や下処理が難しい!」
「釣った魚をもっとおいしく食べられたらいいのに…」



釣った魚の
調理・下処理・宅配
サービス

TTS

明治二年創業

明治庵は旬の魚介料理を
取り入れた会席料理を
ご提供します



そんな **お悩み** を解決します!
実際の様子はコチラの動画をご覧ください→

How to "TTS"



※料金や送料については下記をご確認ください
<http://www.j-meijian.com/tts/>

常に新鮮な素材を召しあがって頂くために板前自らが市場へ
出かけ、魚の目利きをしております。

四季折々、吟味した大海からの豊かな恵みを明治の頃より
受け継いだ代々の匠の技をより冴えた味に托し、
美味求心真心こめてお造り致します。

日本調理師会師範 料理長 佐藤 豊

割烹 活魚料理 めいじあん 明治庵

〒949-3101 新潟県上越市大潟区雁子浜323-7

厨房直通 **080-1128-5564**

<http://www.j-meijian.com/>



割烹 活魚料理 明治庵

創業明治2年 割烹料理屋がつくる「ご贈答・ギフト」

明治庵の特選カタログは、よそにはないオリジナルの商品です。
大切なお客様への贈答品として、会社内やホームパーティーの一品として
見映えがすることでしょう。

のどぐろ、あわびをまるごと使い、隠し味に紅花を忍ばせています。
袋ごと常温、または流水で解凍してください。
その後、レンジで温めてお召し上がりください。
残りのスープで、雑炊・リゾット・パスタ等にご利用ください。

商品名 特製アクアパッツァ

10,000円(税込11,000円、送料別)

原材料名 のどぐろ、鮑、車エビ、貝類、野菜
保存方法 冷凍
賞味期間 -15℃以下2ヶ月間
消費期限 解凍後5℃以下3日間
内 容 量 700g程

動画を見る



地元市場で仕入れたフレッシュなひれを、ゴロっとした塊で
お召し上がりいただけます。
ふかひれ本来の繊維感と、モチツとした食感を楽しめます。
スープは独自の手法でじっくり煮込んで、コクとまるやかさを追求。
袋ごと流水か常温で解凍してから、電子レンジで温めて
お召し上がりください。

商品名 フカヒレうま煮

10,000円(税込11,000円、送料別)

原材料名 ふかひれ、きくらげ、白きくらげ、支那竹
保存方法 冷凍
賞味期間 -15℃以下2ヶ月間
消費期限 解凍後5℃以下3日間
内 容 量 ふかひれ500g以上/スープ500cc
※特注品は時価(サイズにより2万円~5万円程)

動画を見る



※各商品共通 桐箱サイズ 縦33cm 横17.7cm 高さ3cm

活きのいいすっぽんを丸々一匹、手間ひまかけて下処理します。
すっぽんの旨味が凝縮したスープは味わい深く滋味深い。
最後の締めは、すっぽんの旨味エキスたっぷりの雑炊などで。
袋ごと流水か常温で解凍してから、電子レンジで温めて
お召し上がりください。

商品名 すっぽんの姿煮

10,000円(税込11,000円、送料別)

原材料名 すっぽん
保存方法 冷凍
賞味期間 -15℃以下2ヶ月間
消費期限 解凍後5℃以下3日間
内 容 量 活きすっぽん800g以上の物使用/
スープ800cc

動画を見る



●ご注文・お問い合わせは、こちらのQRコードから→
または厨房直通 **080-1128-5564** まで
お電話ください。

