



魚正 Uosho

GIFT SHOP

Seafood Bouquet

大切な方へ心を込めた贈り物



御中元・御歳暮・贈答品

予約販売 事前に電話又はFAXにてご予約くださいますようお願い申し上げます。

仕出し・贈答品

魚正 Uosho

【仕出し・贈答品の予約は】

TEL.070-8571-5246

ネットショップ



<https://uosho10484.base.shop/>

贈答品はネットショップでもお買い求めいただけます。

豊橋市大橋通一丁目42番地
TEL.0532-52-5605 FAX.0532-52-9856
【営業時間】11:00~21:00 【定休日】水曜日・日曜日

P ご来店の際は、名鉄協商をご利用下さい



ご注文時に、ご依頼者様・送付先などを「注文書」にご記入いただきます。ご利用の際はお気軽にお申し付けください。



地元の魚市場で仕入れた美味しい魚を
創業88年の秘伝の味で、
1つ1つ丁寧に手作業で仕上げました。
懐石料理も提供している魚正の味を
ぜひご家庭でご賞味ください。



予約販売

販売価格は
こちら→



※原材料・資材などの物価変動により適時、価格変更させて頂いております。
ご注文時に魚正ホームページの「注文書ダウンロード」よりご確認ください。
お手数をおかけして申し訳ありません、よろしくお願ひいたします。

漣

さざなみ

漣(さざなみ・13商品)セット内容

銀たら西京焼(×2)
金目鯛の煮つけ(×2)
トラウトサーモン西京焼(×2)
銀いらす西京焼(×1)
さばの味噌煮(×2)
野菜のらま煮(×4)

悠

はるか

悠(はるか・10商品)セット内容

銀たら西京焼(×1)
金目鯛の煮つけ(×1)
トラウトサーモン西京焼(×1)
銀いらす西京焼(×2)
さばの味噌煮(×3)
野菜のらま煮(×2)

和

なごみ

和(なごみ・9商品)セット内容

さわら西京焼(×2)
銀いらす西京焼(×2)
トラウトサーモン西京焼(×1)
さばの味噌煮(×2)
野菜のらま煮(×2)

魚正詰め合わせギフト 商品一覧

LINEUP

Seafood Bouquet



野菜の旨味を生かした優しい味わい。
付け合わせ、もう一品に最適。
野菜のらま煮



しっとりやわらかく脂のつたさばを
コクのある三河産の赤みそ風味で。
さばの味噌煮



ぷりっと引き締まった身に醤油、砂糖、
生姜で、コクのある旨味が自慢。
金目鯛の煮つけ



ふっくらとした食感とほど良い身のしまり
が特徴で西京味噌と抜群の相性。
銀いらす西京焼



お子様に人気の一品。身はしっとり、
ふっくら、皮の焼目が食欲をそそります。
トラウトサーモン西京焼



さっぱりとした味わい、身のほぐれ加減
もよく、箸が止まらない一品。
さわら西京焼



脂がしっかりとつた身はとろけるように
やわらかく、じわっと豊かな旨味満載。
銀たら西京焼

調理方法

鍋にたっぷりのお湯を
沸かし、凍ったままの
商品を入れ10分程度
温めてください。

湯煎で
10分♪



※写真はイメージで実際のものとは異なります。

秘伝の白みそで旨味を引き出しました。温めるだけで簡単に美味しい西京焼をお楽しみいただけます。

豊橋市大橋通一丁目

魚正

GIFT SHOP
Uosho



全国発送承ります

【仕出し・贈答品の予約は】 TEL.070-8571-5246 【営業時間】11:00~21:00 【定休日】水曜日・日曜日

※ご予約販売となります。※店頭でのご注文の際は、注文書をご記入いただけます。発送先住所・電話番号など必要な情報をご確認の上、ご来店ください。

※注文書はFAXさせていただくか、上記ホームページからダウンロードも可能です。