

愛知れごはん



瓶詰タイプ

常温未開封365日

地元、愛知県で唯一の水産高校、三谷水産高校。三谷水産高校では、実習船「愛知丸」による海洋実習も行われています。実習で釣ったカツオはサイズがバラバラの為、缶詰くらいしか利用先がなく、地元で流通される事は困難でした。三谷水産高校の校長先生から相談を受け、今までは違ったつくだ煮の開発が始まりました。

かつおとしょうがのごはんじゅれ

愛知丸が釣ったカツオをあさりしたつくだ煮に仕上げ、特製のしょうががつくだ煮に、つくだ煮のたれをアレンジしたジュレ仕立てのソースとからめました。

かつおと明太子のごはんじゅれ

愛知丸が釣ったカツオをあさりしたつくだ煮に仕上げ、明太子とつくだ煮のたれをアレンジしたジュレ仕立てのソースでからめました。

まぐろとしょうがのごはんじゅれ

愛知丸が釣ったマグロをあさりしたつくだ煮に仕上げ、特製のしょうががつくだ煮に、つくだ煮のたれをアレンジしたジュレ仕立てのソースとからめました。

まぐろと明太子のごはんじゅれ

愛知丸が釣ったマグロをあさりしたつくだ煮に仕上げ、明太子とつくだ煮のたれをアレンジしたジュレ仕立てのソースとからめました。

休 止

あさりつくだ煮としょうがのごはんじゅれ

漁場で育まれたあさりつくだ煮を、特製のしょうががつくだ煮を加え、つくだ煮のたれをアレンジしたジュレ仕立てのソースとからめました。

篠島しらすつくだ煮と明太子ごはんのじゅれ

風味豊かな篠島ちりめんを丹念につくだ煮に焼き上げ、明太子とつくだ煮のたれをアレンジしたジュレ仕立てのソースでからめました。

※「かつお」「まぐろ」商品の主原料は高校生が釣ったものを使用しております。※「あさり」「しらす」は高校生が獲ったものではありません。



トマトソースにおぼれたまぐろ

三谷水産高校の実習で釣り上げた「まぐろ」を使用。1日かけて製造した濃厚な味わいのまぐろの旨味を濃厚なトマトソースと合わせました。

休 止

美味しさ長持ち真空パックつくだ煮

常温未開封120日

加熱殺菌した真空パック商品のシリーズです。保存や持ち運びに便利なので、ご家庭でのストックや旅行のお供に最適。海外へのお土産としても好評を得ています。

明太いわし

いわし甘露煮に明太子を合わせました。心地よい辛さが食欲をかきたてます。ごはんと相性はもちろん、お酒のおつまみにもおすすめです。

梅いわし

鮮度の良いイワシを丁寧に焼き上げ、焼き上げたいわし甘露煮と梅を合わせました。大粒の梅を箸でほぐしてお召し上がりください。

小あゆ甘露煮

炊き上げには「三河みりん」を加えることで、自然な甘みに深いコクを感じます。香り豊かな山椒も良く合います。

上記以外の取扱商品
あさり志ぐれ あゆ甘露煮 さんま蒲焼 ししゃも
いわし甘露煮 若さぎ甘露煮 にしんうま煮 ー等

国産生きくらげピリ辛明太味

冷蔵未開封180日

生きくらげの独特の柔らかい食感、明太子のピリツとした味わいです。

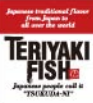


伝々さんま蒲焼
伝々いわし甘露煮
伝々にしんうま煮
伝々あゆ甘露煮

「伝々」とは、「昔からの伝統・伝承を引き継ぐ」という意味を含め、それぞれの頭文字を取ったシリーズ商品名です。保存料、着色料、アミノ酸等無添加。

真空タイプ

常温未開封120日



「世界の食卓につくだ煮」をめざし、海外シェフのアドバイスから生まれました。つくだ煮と世界の調味料で作った、ソースまで美味しいつくだ煮です。

瓶詰タイプ 常温未開封365日

いわし甘露煮おりいぶ油漬

甘露煮の先に立つ甘みをオリーブオイルが抑え、素材の持つ味わいを素直に伝える仕上がりです。

いわし甘露煮とまと煮

世界の調味料、醤油とトマトがコラボレーション。トマトの酸味といわし甘露煮の絶妙なバランスが愉快です。



和と洋が織りなすウェットでソフトなジャーキースタイルのつくだ煮です。保存料、着色料、アミノ酸等無添加。

T.F. ジャーキーさんま

甘露煮製法を用い、サンマを味付けしてブラックペッパーで一味そえました。

T.F. ジャーキーいわし

甘露煮製法を用い、国内で獲れた、フィレで整えたイワシを味付けして山椒で一味そえました。

いわし甘露煮おりいぶ油漬

丹精込めて仕上げたイワシの甘露煮のオリーブオイル漬けです。オリーブオイルが甘露煮の先に立つ甘みを抑えています。

さんま甘露煮とまと煮

さんま甘露煮をトマトピューレから作ったオリジナルソースと絡めました。トマトの酸味と甘露煮の絶妙なバランスが愉快です。

骨付き炙りサーモン 塩

炙った香ばしさと塩の塩味と甘みが抜群の相性。加圧調理をすることで骨までおいしく柔らかい商品です。

骨付き炙りサーモン 黒胡椒

炙った香ばしさと黒胡椒のピリ辛さが食欲をそそる。仕上げに加圧調理をすることで骨までおいしく柔らかい商品です。

その他取扱商品 細切昆布・しそ昆布・昆布巻・磯くるみ・海老くるみ等
詳しくはスタッフにお問い合わせください。

ご注文方法

- お電話 0120-10-4741 (24時間受付)
- FAX 0532-31-4625 (24時間受付)
- インターネット オンラインショップ 美食倶楽部 (24時間受付)
<https://www.bisyoku.co.jp/>
- 楽天市場店 (24時間受付) <https://www.rakuten.co.jp/bisyoku/>
- Yahoo! ショッピング店 (24時間受付) <https://store.shopping.yahoo.co.jp/bisyoku/>
- お支払方法 ご注文の際におたずねください。
■お電話またはFAXでのご注文 郵便振替・代金引換・コンビニ
■インターネットでのご注文 クレジットカード・代金引換など
(各ショップによりご利用できるお支払方法が異なります)

株式会社 平松食品
美食倶楽部

愛知県豊橋市梅敷町字折地2番地1
営業時間 月～土/9:30～18:00
日・祝/9:30～17:00
年始を除き毎日営業しております。
TEL.0532-31-0301 FAX.0532-31-4625

美食倶楽部

おしなごがき



単品

トレーパック
おしながき

全品
要冷蔵

甘露煮をご家庭でお気軽に楽しんでいただけるよう、
単品をご用意しました。毎日の食卓にご利用ください。
自由に組み合わせて詰め合わせギフトにすることも可能です。

「創業以来、味の伝統を受け継ぐ一粒よりあさりのつくだ煮」



あさり志ぐれ

粒よりのアサリを伝承のこくある炊き液でふくらと炊き上げた逸品。創業時より受け継がれる味です。最も甘口のあさりつくだ煮。刻み生姜がより一層あさりの旨味を引き立てます。

賞味期限 30日



しいたけあさり

あさり志ぐれと、ほのかに甘いしいたけを合わせました。それぞれの旨味と本醸造の醤油、伝承のつくだ煮作りの技がハーモニーを奏でます。しいたけの甘味があさりを包み込んだ優しい味です。

賞味期限 30日



生むぎ志ぐれ

一粒ずつ手削ぎで取り出した生の剥き身を、丁寧に炊き上げました。弾力を感じる身からは旨味と磯の香りが、口の中いっぱい広がります。辛口仕上げの贅沢を極めた志ぐれです。

賞味期限 30日

「平松といえば…季節の風物詩はぜ・あゆのつくだ煮」



本はぜ甘露煮

はぜの顔が能の翁面に似ていることから、長寿の縁起物として知られる、平松の冬の風物詩。上品な肉質が醸し出す高級感に御贈答やお正月を祝う一品として、すっかり馴染みです。

賞味期限 30日



あゆ甘露煮

地元三河産のあゆを手作業で串に刺して素焼き。代々伝わる調味液で丹精込めて炊き上げた、清楚な味わい的高级甘露煮です。尾まで真っすぐに伸びた美しい姿は、風格と気品を感じさせます。

賞味期限 30日

ご注意

※賞味期限は事情により若干変更になることがあります。
※2kg商品(一部除く)は脱酸素剤および脱気加工を施しており、上記賞味期限より長くなっております。
※徳用サイズ・デカパック・2kg商品は、予約注文となります。
また、その他の商品も3個以上お買い求めの場合は、事前にご予約をお願いします。

「長年変わらぬ人気 — さんま・いわしのつくだ煮」



さんま蒲焼

さんまを開きにして炊き上げた後、秘伝の調味液でふくらと炊き上げました。さんまの豊かな味わいが醤油、砂糖、水飴でさらに引き立てられます。長くお客様に愛され続けている商品です。

賞味期限 25日



いわし甘露煮

それぞれの工程に時間をかけて丁寧に仕上げました。イワシ特有の苦味はじっくり炊き上げることで解消され、本来の旨味を存分に楽しんでください。醤油や水飴の加減による伝統の味わいです。

賞味期限 25日



しょうがいわし

高い鮮度のイワシを創業時から受け継ぐ秘伝の調味液とたっぷりの生姜と一緒に炊き込むことで、独特な味わいを生みました。魚のまろやかさと生姜のさっぱり感がバランス良くまとまっています。

賞味期限 25日

いわし甘露煮 金ごま包み

保存料、着色料、アミノ酸等無添加の「いわし甘露煮」を薫り高い胡麻の王様、金ごまで包みました。
口いっぱいに広がる胡麻の風味をお楽しみください。

賞味期限 25日

贈答にオススメ和紙パッケージ

冷蔵未開封40日

金ごま包み商品2品は、ちょっとしたお手土産などに最適な、和紙を使用した高級感あふれるパッケージもご用意しております。

いわし甘露煮
金ごま包み

内容量(規格サイズ)

●おためしサイズ
色々な種類をおつまみにもどうぞ。

●Sサイズ
おなじみの定番サイズ。

●徳用サイズ
ご自分で小分けされたい方へ。

●デカパック
おなじみの定番サイズ。

●2kgサイズ
毎日食べたい方へ。

「贈り物にも最適 — 銚子に輝くちりめんのつくだ煮」



篠島産甘露ちりめん

三河湾に浮かぶ漁師の島、篠島で獲れたちりめんを使用。釜揚げしたシラスから炊き上げるのでふくら柔らか。透き通るような銚子に色づくチリメンが甘露な味わいを醸し出します。

賞味期限 30日



金ごま篠島ちりめん

丁寧に炊き上げた篠島ちりめんに香り豊かな金いりごまを合わせました。

賞味期限 30日



伝々篠島産甘露ちりめん

三河湾に浮かぶ漁師の島、篠島で獲れたちりめんを使用。昔ながらの調味料を使い、伝統・伝承を今に伝える「伝々シリーズ」。

賞味期限 30日

「個性豊かな味わい — 平松の得意な魚のつくだ煮」



若さぎ甘露煮

淡白な肉質に合わせ、水飴を控えてあっさり仕上げました。この製法が素材の持ち味を引き立て、十分に存在感のある甘露煮に仕上がりました。黄金色に輝く、見た目も美しい甘露煮です。

賞味期限 25日



若さぎ甘露煮金ごまつつみ

保存料、着色料、アミノ酸等無添加の「若さぎ甘露煮」を薫り高い胡麻の王様、金ごまで包みました。口いっぱいに広がる胡麻の風味をお楽しみください。

賞味期限 25日



にしんうま煮

3枚おろしにした生原料を素焼きし、丹念に炊き込みました。十分に味が染み込んで、煮魚のように柔らかく、にしん独特の小魚も気になりません。にしんそばにして楽しむのもおすすめです。

賞味期限 20日



ししゃも

ぶちぶちとした卵の歯ざわりが心地よいししゃも。1匹1匹選別して、じっくりと焼き、炊き上げました。頭から尻尾まで柔らかく、その食べやすさは大人はもちろん、お子様にも大好評で根強い人気を誇ります。

賞味期限 25日



めひかり甘露煮

「沖はぜ」とも呼ばれるこの深海魚は鮮度落ちが早い。ため、魚場でしか味わえません。白身で味は淡白ながらも脂が乗った魚です。産地ならではの味わい深い甘露煮に仕上げました。

賞味期限 30日