

# 枝幸産 天然めじかの最高級

北太平洋の海流に乗り、アラスカ湾、ベーリング海を回遊し、オホーツク海枝幸沖に帰ってきた天然のめじか鮭。脂のりの良いものだけを厳選し加工した最高級の新巻鮭です。

めじか新巻鮭  
「熟成山漬け」 化粧箱入  
〈真空パック〉

- 中(約2.3kg) **3,900円**
- 大(約2.7kg) **4,500円**
- 特大(約3.2kg) **5,400円**
- 超特大(約3.7kg) **6,200円**
- キング(約4.2kg) **7,100円**



最高級  
めじか鮭  
枝幸産天然

味付けした  
枝幸産高級秋鮭の  
旨さが際立つ  
ソフトスモーク  
タイプです。



堅い鮭トバとは  
全く違うソフトな食感です。  
お好みで軽く炙れば  
皮も芳ばしく頂けます。



## 極上の塩引めじかの旨みを極めた逸品

冬の  
おすすめ  
セット

枝幸産の最高級めじか鮭を、古式にならい山漬加工にしました。素材と塩がじっくりと調和し、極上の旨みに変わります。身おろして4分割毎に真空包装してありますので、無駄なく簡単に切身にいただけます。

めじか身おろし  
熟成塩引鮭

- 半身の切身造り(約1.8kg)
- ※中骨と尻尾は含まれておりません。 **4,650円**

鮭! 帆立! いくら! 枝幸の幸を堪能できる



枝幸産めじか  
身おろし鮭セットA

- めじか身おろし熟成塩引鮭(半身の切身造り・約900g)
- ほたて玉冷(400g)
- いくら醤油漬(200g) **5,800円**

枝幸産めじか  
身おろし鮭セットB

- めじか身おろし熟成塩引鮭(半身の切身造り・約900g)
- ほたて玉冷(400g)
- 塩いくら(200g) **5,800円**

価格は全て消費税別の金額となっております。



旨みを凝縮!  
枝幸産めじか鮭寒風干し

めじか鮭「寒風干し」

- 半身の切身造り(約1.6kg)
- ※中骨と尻尾は含まれておりません。 **4,050円**

伝統製法で塩漬けにした枝幸産めじか鮭を寒風干しに仕上げました。商品化が難しく、産地でしか味わえなかっためじか鮭本来の味が凝縮された逸品です。

めじか鮭 切身三昧  
〈熟成塩引・照焼・粕漬け〉

- 10切入(1切約90g)
- (熟成塩引×4、照焼×3、粕漬け×3) **2,800円**

めじか鮭 照焼

- 10切入(1切約90g) **2,600円**

めじか鮭 粕漬け

- 10切入(1切約90g) **3,200円**



写真/熟成塩引(上)、照焼(中央)、粕漬け(下)

極上めじかの美味しさを  
便利なポーションパックで

素材にこだわり、手間をかけて仕上げた最高級の味わいを、手軽にご家庭でお楽しみいただける、便利な一切れ毎のポーションセットとなっております。

食べやすい  
一口サイズに  
カットした  
贈り物にも便利な  
少量パックです。



めじか鮭 薫製 化粧袋入

- 120g 単品 **600円**
- 120g × 5パック **3,000円**

めじか鮭 薫製 化粧箱入

- 250g **1,100円**