

「6大調理でお魚をもっと身近に」新鮮!お魚フェスティバル開催!!



彩り豊かな手巻寿司、ちらし寿司を
 母の日の食卓に



お好みの「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

店内造りたて ● 母の日寿司種セット
 (手巻寿司用、ちらし寿司用)

本体価格
 (約3人前)
 どちらも
 1パック

1,290円
 (税込価格 1,394円)
 (税率 8%)

※生鮮品につき一部内容が写真と異なる場合があります。予めご了承ください。

上品な白身の美味しさを
 母の日の食卓に

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

ロシア産、他 ● 生うに
 千葉県産、他 ● 国産 国産はまぐり

母の日の「フラワーサラダ」やワインのおつまみに
 テリ産原料 ● スモークサーモン切落し

甘みとコクがあります! カルパッチョに
 北海道産 ● ほたて貝柱お刺身(生食用)

三重県産、他 ● 活メ 真鯛お刺身

味増汁やあさりバター、酒蒸しに
 中国産、他 ● 国産 あさり(中粒)

母の日の手巻寿司やちらし寿司に
 北海道産原料 ● 鮭イクラ醤油漬

ふっくらとした国産うなぎを
 うな井やひつまぶしに

愛知県三河産原料
 ● 国産 うなぎ蒲焼カット

本体価格
 (養殖/約60g)
 1枚

699円
 (税込価格 755円)
 (税率 8%)

母の日に「ありがとう」の想いを込めて!

とびさしの美味しさを母の日の食卓に
 宮崎県産 ● 宮崎黒毛和牛肩肉
 (手切焼肉用、うす切、超うす切)

本体価格
 100g

699円
 (税込価格 755円)
 (税率 8%)

ニュージーランド産
 ● 穀物飼育牛 もも肉手切焼肉用

ニュージーランド産
 ● 穀物飼育牛 もも肉ブロック
 ローストビーフ用

母の日の手作り
 ローストビーフに

本体価格
 100g

279円
 (税込価格 302円)
 (税率 8%)

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

えびフライや海鮮焼、パエリアに

アルゼンチン産 ● 天然有頭赤えび(中型)
 インド産 ● 無頭えび
 (大型/ブラックタイガー/養殖)

本体価格
 (解凍)
 どちらも
 1尾

79円
 (税込価格 86円)
 (税率 8%)

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

母の日の「お刺身」
 を選んで

新鮮!お魚フェスティバル

生 お刺身 焼き 炒め 煮る 揚げ 蒸す

「6大調理でお魚をもっと身近に」

「魚料理って難しい、下処理も、調理も大変だよね」そんな風に思いませんか?
 そんなお悩みをお持ちのお客さまにとっても簡単で、「魚本来の美味しさ」をお楽しみ
 いただける「6大調理法」のレシピを、私たち鮮魚主任がお届けいたします!
 「生食(お刺身)」「焼き」「炒め」「煮る」「揚げ」「蒸す」の6大調理法で新鮮なお魚をた
 ぷりとお召し上がりください!魚の種類は何でもかまいません。お客さまが食べてみたい
 お魚をお選びください!6大調理法レシピは特定の魚種を縛らずに、どんなお魚にも対応
 したレシピです。ゴミが出たり、面倒な下処理調理は、私たちにお任せください!すぐ
 にお料理に使っていただけるよう、心を込めてご対応いたします。
 ※詳しくは店内設置のレシピをご覧ください。

新鮮!お魚フェスティバル

生 お刺身 焼き 炒め 煮る 揚げ 蒸す

「6大調理でお魚をもっと身近に」

「魚料理って難しい、下処理も、調理も大変だよね」そんな風に思いませんか?
 そんなお悩みをお持ちのお客さまにとっても簡単で、「魚本来の美味しさ」をお楽しみ
 いただける「6大調理法」のレシピを、私たち鮮魚主任がお届けいたします!
 「生食(お刺身)」「焼き」「炒め」「煮る」「揚げ」「蒸す」の6大調理法で新鮮なお魚をた
 ぷりとお召し上がりください!魚の種類は何でもかまいません。お客さまが食べてみたい
 お魚をお選びください!6大調理法レシピは特定の魚種を縛らずに、どんなお魚にも対応
 したレシピです。ゴミが出たり、面倒な下処理調理は、私たちにお任せください!すぐ
 お料理に使っていただけるよう、心を込めてご対応いたします。
 ※詳しくは店内設置のレシピをご覧ください。

新鮮!お魚フェスティバル

生 お刺身 焼き 炒め 煮る 揚げ 蒸す

「6大調理でお魚をもっと身近に」

「魚料理って難しい、下処理も、調理も大変だよね」そんな風に思いませんか?
 そんなお悩みをお持ちのお客さまにとっても簡単で、「魚本来の美味しさ」をお楽しみ
 いただける「6大調理法」のレシピを、私たち鮮魚主任がお届けいたします!
 「生食(お刺身)」「焼き」「炒め」「煮る」「揚げ」「蒸す」の6大調理法で新鮮なお魚をた
 ぷりとお召し上がりください!魚の種類は何でもかまいません。お客さまが食べてみたい
 お魚をお選びください!6大調理法レシピは特定の魚種を縛らずに、どんなお魚にも対応
 したレシピです。ゴミが出たり、面倒な下処理調理は、私たちにお任せください!すぐ
 お料理に使っていただけるよう、心を込めてご対応いたします。
 ※詳しくは店内設置のレシピをご覧ください。

新鮮!お魚フェスティバル

生 お刺身 焼き 炒め 煮る 揚げ 蒸す

「6大調理でお魚をもっと身近に」

「魚料理って難しい、下処理も、調理も大変だよね」そんな風に思いませんか?
 そんなお悩みをお持ちのお客さまにとっても簡単で、「魚本来の美味しさ」をお楽しみ
 いただける「6大調理法」のレシピを、私たち鮮魚主任がお届けいたします!
 「生食(お刺身)」「焼き」「炒め」「煮る」「揚げ」「蒸す」の6大調理法で新鮮なお魚をた
 ぷりとお召し上がりください!魚の種類は何でもかまいません。お客さまが食べてみたい
 お魚をお選びください!6大調理法レシピは特定の魚種を縛らずに、どんなお魚にも対応
 したレシピです。ゴミが出たり、面倒な下処理調理は、私たちにお任せください!すぐ
 お料理に使っていただけるよう、心を込めてご対応いたします。
 ※詳しくは店内設置のレシピをご覧ください。

新鮮!お魚フェスティバル

生 お刺身 焼き 炒め 煮る 揚げ 蒸す

「6大調理でお魚をもっと身近に」

「魚料理って難しい、下処理も、調理も大変だよね」そんな風に思いませんか?
 そんなお悩みをお持ちのお客さまにとっても簡単で、「魚本来の美味しさ」をお楽しみ
 いただける「6大調理法」のレシピを、私たち鮮魚主任がお届けいたします!
 「生食(お刺身)」「焼き」「炒め」「煮る」「揚げ」「蒸す」の6大調理法で新鮮なお魚をた
 ぷりとお召し上がりください!魚の種類は何でもかまいません。お客さまが食べてみたい
 お魚をお選びください!6大調理法レシピは特定の魚種を縛らずに、どんなお魚にも対応
 したレシピです。ゴミが出たり、面倒な下処理調理は、私たちにお任せください!すぐ
 お料理に使っていただけるよう、心を込めてご対応いたします。
 ※詳しくは店内設置のレシピをご覧ください。

新鮮!お魚フェスティバル

生 お刺身 焼き 炒め 煮る 揚げ 蒸す

「6大調理でお魚をもっと身近に」

「魚料理って難しい、下処理も、調理も大変だよね」そんな風に思いませんか?
 そんなお悩みをお持ちのお客さまにとっても簡単で、「魚本来の美味しさ」をお楽しみ
 いただける「6大調理法」のレシピを、私たち鮮魚主任がお届けいたします!
 「生食(お刺身)」「焼き」「炒め」「煮る」「揚げ」「蒸す」の6大調理法で新鮮なお魚をた
 ぷりとお召し上がりください!魚の種類は何でもかまいません。お客さまが食べてみたい
 お魚をお選びください!6大調理法レシピは特定の魚種を縛らずに、どんなお魚にも対応
 したレシピです。ゴミが出たり、面倒な下処理調理は、私たちにお任せください!すぐ
 お料理に使っていただけるよう、心を込めてご対応いたします。
 ※詳しくは店内設置のレシピをご覧ください。

新鮮!お魚フェスティバル

下処理調理「お魚アドバイザー」

お魚のことはブルーのクリーンキャップと、アドバイザーマークを
 つけた売場スタッフに何でもご相談ください!

旬のお魚・今日おすすめのお魚
 ・おすすめのレシピのご提案
 ・お刺身・切身の調理 など

お魚の下処理は...

下処理調理は調理受付窓口にて承り
 ます。お気軽にご利用ください。

サラダや和え物、おつまみに
 佐藤商店 ● こだわり笹かま「笹肉」(5枚)
 ● こだわり生ちくわ(3本)

どちらも 1袋
 199円
 (税込価格 215円)
 (税率 8%)

焼いて朝食や酒の肴に
 長崎県産原料 ● 国産 真あじ開干
 (大型/2枚/1パック)
 ロシア産原料 ● 絹揚げ干(大型/半身/1枚)

本体価格
 199円
 (税込価格 215円)
 (税率 8%)

バター焼や
 ムニエル、フライに

台湾産、他 ● 天然めかじき切身

本体価格
 199円
 (税込価格 215円)
 (税率 8%)

シジシー ● 九州産大豆100%使用豆乳(無調整、無糖)(1000g/1本)
 三和豆乳 ● 北海道産大豆生湯葉
 (80g×2袋/1パック)

本体価格
 169円
 (税込価格 183円)
 (税率 8%)

森永乳業 ● ビヒダスヨーグルト
 (プレーン、プレーン無脂肪)
 (400g) どちらも1/パック

本体価格
 129円
 (税込価格 140円)
 (税率 8%)

安心・安全の新鮮たまごを
 毎日の食卓に

シジシー ● 森林そだち
 美味しいたまご(中玉)

本体価格
 179円
 (税込価格 194円)
 (税率 8%)

東洋水産 ● マルちゃん冷生ラーメン
 (しょうゆ、ごまだれ)
 (110g×3食) どちらも1袋

本体価格
 159円
 (税込価格 172円)
 (税率 8%)

5/12日 母の日におすすめ! 全国有名駅弁まつり

● 京都のすしやき ● 石狩鍋
 ● べに政宗生たんぱくし弁当
 ● 神戸のすきやきとステーキ弁当、他

数量限定販売!!

5/9(木) 一日限り

しらすおろし、ふりかけ
 和え物に

静岡県産原料
 ● 新漁金揚しらす(チルド)

本体価格
 100g

299円
 (税込価格 323円)
 (税率 8%)

母の日の「お刺身」
 を選んで

5/10(金) 一日限り

にらレバ炒めや卵とじに

茨城県産、他 ● にら

本体価格
 1束

59円
 (税込価格 64円)
 (税率 8%)

母の日の「お刺身」
 を選んで

5/11(土) 一日限り

お好みのトッピングをのせて
 ホームパーティーに!

ツルヤ ● 四角ピッツア
 マルゲリータ、5種のチーズ、照焼きチキン

本体価格
 (1枚)
 1袋

399円
 (税込価格 431円)
 (税率 8%)

母の日の「お刺身」
 を選んで

5/12(日) 一日限り

氷温熟成製法で
 旨みと粘りがあります

ツルヤオリジナル
 ● 氷温熟成米
 長野県産こしひかり

本体価格
 8kg
 1袋

2,690円
 (税込価格 2,906円)
 (税率 8%)

母の日の「お刺身」
 を選んで