

売出期間 5/25日 ▶ 28日

LINEチラシ



新鮮お魚フェスティバル

開催中! 6大調理で お魚を身近に

家計にやさしい、身体にやさしい、心にうれしい新鮮鮮魚

TSURUYA

営業時間 あさ9時30分 ▶ よる8時

6/10全店臨時休業させていただきます。

※なごさ店は店舗拡大(建て直し)のため10月上旬まで休業させていただきます。
※丸子店は店内設備工事のため、6月9日(火)18時~6月17日(水)まで休業させていただきます。6月18日(木)あさ9時30分オープン致します。
※この特売はなごさ店は除かせていただきます。

焼き

お好みの「切身」を使って

揚げ

お好みの「切身」を使って

バター焼やフライ ムニエルに



宮城県産 ● 新漁 生銀鮭切身

本体価格

279 円

(養殖)

100g

税込価格 (税率 8%)

302 円

新漁

生 お刺身

お好みの「お刺身」を使って

生姜醤油やぽん酢醤油で



太平洋漁 静岡県産 ● 一本釣かつおお刺身(赤身)

本体価格

199 円

(解凍)

100g

税込価格 (税率 8%) 215 円

サラダや酢の物に



国産原料 ● ボイルするめいかリング(生食用)

本体価格

299 円

100g

税込価格 (税率 8%)

323 円

ボイルほたての子

ほたて貝の貝柱の外側にある部分を「ほたての子」と呼びます。オスは白っぽい色(精巢)、メスは赤っぽい色(卵巣)です。煮付や炒め物におすすめです!

北海道産原料

●ボイルほたての子(加熱調理用)

●ボイルほたて貝ひも(加熱調理用)



本体価格

99 円

(解凍)

どちらも

100g

税込価格 (税率 8%)

107 円

煮物やバター焼に



エクアドル産

●無頭えび(小型/バナメイえび)

本体価格

159 円

(養殖/解凍)

100g

税込価格 (税率 8%)

172 円

風味の良い漬魚を焼いて おかずに

アメリカ産原料

●大雪渓酒粕使用

銀だら粕漬切身

●信州蔵づめみそ使用

銀だらみそ漬切身



本体価格

199 円

(約70g)

どちらも・1切

税込価格 (税率 8%)

215 円

炒め物や煮物 サラダに



ツルヤオリジナル ●ビタミンちくわ

3本入り

本体価格

99 円

(3本)

1袋

税込価格 (税率 8%)

107 円

5/25日・26日 2日間限り



信州上田産 ● 鮮小あゆ

本体価格

299 円

(養殖)

100g

税込価格 (税率 8%)

323 円

※写真はイメージです。

5/27日・28日 2日間限り



静岡県産原料、他

●新漁釜揚げしらす(チルド)

本体価格

299 円

100g

税込価格 (税率 8%)

323 円

コリコリとした食感で味わいがあります



●中華くらげ

本体価格

279 円

100g

税込価格 (税率 8%)

302 円

●チラシの価格表示は上段に本体価格(税別)、下段に税込価格を表示しています。●生鮮品は天候・相場等の状況により広告掲載写真と一部異なる場合があります。予めご了承ください。●生産・物流の遅れ等が生じ、一部商品が品切れする場合があります。予めご了承ください。