

築地尾辰商店

産地直送「超鮮度商品」

北海道 噴火湾

「活け牡丹海老」

¥5,000/k 前後 20g~80g (¥100~/尾)

「活」での物流が可能になりました！12月上旬までの期間限定で入荷予定。活きたまま「おがくず」での納品になります。剥いてもまだ飛び跳ねるほどの鮮度抜群！のボタンエビです。



福井県越前

「越前赤カレイ」

¥1,800/k 前後 700g 前後

築地仲卸「尾辰商店」と越前漁業協同組合が生んだ「ブランド越前カレイ」です越前カレイは底引き網漁です！越前カレイは活で漁港に戻り、一晩寝かせてから活〆神経抜き後、出荷しています。そのため、身が締まり刺身にするのが一番のおすすめ！ヒラメよりも味が濃厚で、これから冬に向けてどんどん脂が乗ります。

10月4日朝9時30分より

テレビ朝日「食彩の王国」に越前カレイ(尾辰出演)が紹介されます！！



神奈川県小田原 今朝どれ地魚

「活〆神経抜き 地鯖」

(朝どれ鮮魚は当日午後の納品が可能！)

¥1,500/k 前後 500g 前後

朝どれの鯖の中から厳選した鯖のみ活〆神経抜きし、血抜きをすることで、最高の品質を保ちます。是非、普段ご使用の鯖とは違う最高品質の「地鯖」を「生」の刺身でお使いください。

「朝どれ生しらす」

¥2,500~¥3,000/k 前後 300g~

「生しらす」は片瀬江の島湘南丸の沖引きで獲れたシラスです。鮮度落ちが速いため、苦みのない甘味のあるシラスは当日限りでしか味わえません！！ポン酢しょう油と生姜でシンプルが一番旨い！翌日は沖漬けにしてお使い下さい。



築地場内 ロ-50 尾辰商店

電話：03-3542-1026

FAX：03-3542-1026

携帯：090-7400-7455 担当：太田

メール、FAXは24時間受付けております。

メール：tsukiji@tsukisuso.com

