



料金後納

じゅんさい鍋セット  
ご案内

ゆうメール

秋田から初夏の味をお届けいたします。



# 秋田 じゅんさい鍋



本店 〒010-0921 秋田県秋田市大町4丁目2-11

## じゅんさい鍋宅配料金(税込)

地域	1個(基本料金)	同住所1個増毎
北海道	1,685円	300円
東北	青森・秋田・岩手・宮城・山形・福島 1,435円	300円
関東・信越	茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・東京・神奈川・山梨・新潟・長野 1,535円	300円
北陸・中部	富山・石川・福井・岐阜・静岡・愛知・三重 1,685円	300円
関西	滋賀・京都・大阪・兵庫・奈良・和歌山 1,785円	300円
中国	鳥取・島根・岡山・広島・山口 1,885円	300円
四国	徳島・香川・愛媛・高知 1,985円	300円
九州	福岡・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島 2,085円	300円
沖縄県	3,170円	300円

※ヤマト運輸クール冷蔵便にてお届けいたします。

2025年4月1日現在

※価格は、予期なく変動する場合がありますのでご確認ください。



### 創業大正七年

「故郷の素材にこだわり、昔ながらの伝統技法と手づくりにこだわり、本物の味にこだわる。」  
多くのお客様に、秋田で息づいてきたぬくもり、秋田の食文化を知っていただければ、この上ない喜びでございます。

### 料亭閉店のご案内

料亭濱乃家の料亭の営業は、本年5月末日をもって終了とさせていただきます。  
永年ご愛顧賜り誠にありがとうございました。  
今後は、宅配業務の取り組みを中心に、受け継がれてきた料亭の味をご家庭で召し上がられるよう精進してまいりますので今後とも、引き続きご愛顧賜りますよう、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

株式会社 料亭濱乃家 代表取締役 竹島 知憲  
女将 竹島 仁子

商品のご注文は以下の4つからお選びいただけます。

■ ホームページから ▶     
<https://www.hamanoya.co.jp>

■ FAXから ▶ FAX **018-864-5878** (24時間受付)

■ 郵送から ▶ 下記の郵便ハガキにご記入の上、ご投函ください。  
 切手不要

■ お電話から ▶  **0120-26-6612**

TEL **018-862-6611**

携帯電話からは、午前9時～午後5時まで

キリトリセン

### ご注文欄

商品名	数	お届け希望日
じゅんさい鍋セット	お届け先様 A セット	月 日 ( )
	お届け先様 B セット	月 日 ( )

ご依頼主 アパート・マンション名までお書きください。

おところ 〒  
おなまえ でんわ

お届け先様 A アパート・マンション名までお書きください。

おところ 〒  
おなまえ でんわ

お届け先様 B アパート・マンション名までお書きください。

おところ 〒  
おなまえ でんわ

### ■お支払い方法

該当する欄にをご記入ください。(現金は送付しないでください。)

代金着払い(ご自宅お届けのみ)

銀行振り込み  
【北都銀行本店】普通預金No.304602 【秋田銀行本店】普通預金 No.3948  
●口座名義/(株)料亭 濱乃家 竹島知憲(とものり)

クレジットカード  
おって担当者が連絡をさし上げます。

お客様の個人情報について

料亭 濱乃家は、個人情報保護に関する法令およびその他の規範を遵守し、お客様から提供される個人情報を適切に取扱います。今回お預かりしたご依頼主の個人情報は、商品の発送以外使用いたしません。

キリトリセン



旬の身がしまった鯛を新鮮なうちに芳ばしく焼き上げました。身崩れも少なく、とても食べ応えがあり満足いただけます。



鳥海山の伏流水

舞茸

芹

キリトリセン

郵便はがき

0 1 0 8 7 9 0

料金受取人払郵便

秋田中央局  
承認

8175

差出有効期間  
令和8年  
4月30日まで

秋田中央郵便局 私書箱第46号

料亭 濱乃家 本店 行



キリトリセン

秋田の厳選素材が入っています。

新鮮な生じゅんさいはとても貴重です。初夏の一時しか味わうことができませぬ。そんな「生じゅんさい」を美味しくたっぷりといただける、料亭の鍋にいたしました。

生じゅんさいのみずみずしい緑の香りが鍋いっぱいになり、独特のツルツル、プリンとした食感がこれまた美味。さっぱりとしながら奥深い味わいの濱乃家オリジナルの「鯛しよつる」をだしに、白身魚との相性も抜群です。香り豊かな芹、舞茸も一緒にどうぞご堪能ください。

この季節にしか味わえない「生じゅんさい」

# 秋田 生じゅんさい鍋

発送は、  
じゅんさいが採れ次第  
5月中旬を  
予定しております。



## じゅんさい鍋セット

3~4人前 12,960円(税込)

- じゅんさい 450g
- 焼き鯛 9切れ
- 舞茸 75g
- 葱 240g
- 芹 120g
- 鯛しよつる 1本(内容量130g)
- 昆布 1枚
- 鳥海山水(天寿酒造 造り水) 1000cc

全材料が揃っております。  
鍋をご用意いただければ、すぐにお召上がりいただけます。



鯛を塩だけで発酵させ、長い時間熟成し造り上げた、さっぱりした深みのある旨味

● 単品でもご購入いただけます。

● 料亭 濱乃家 謹製

### 鯛しよつる

鯛の部材などを食塩と混合し、発酵・熟成させたものです。魚自身のもつ酵素作用で、タンパク質がアミノ酸に分解され、旨味のある「鯛のしよつる」ができます。

1本 864円(税別) ※送料別途

● 送料全国一律400円 ● 代引手数料330円  
「鯛しよつる」単品でご希望の場合は、お電話またはファックスにてお申し込みください。

