



愛媛県産

タマクエのにぎり

500 円(+ 税)



とれとれ屋に
「瀬戸内のタマクエ」が
帰ってくる！
「クエ」と「タマカイ」を
かけあわせた弾力のある
白身は、脂のり・味と共に
ピカイチ★ぜひ食べてみて
ください！

冬の ごちそう祭り

冬のおすすめ鮮魚、集めました！

期間限定

2021年
2月1日 月 ~ 2月28日 日

※仕入れ状況により「一部商品の産地が変更する場合がございます」

愛媛県産

タマクエ薄造り

1,200 円(+ 税)

香住産より水揚げされた
甘エビは身も大きくプリップリ。
もちろん、甘みも絶品です。

兵庫県香住産

生甘エビ

300 円(+ 税)

北海道産

イクラ

700 円(+ 税)

たっぷり！
50g

贅
沢
逸
品

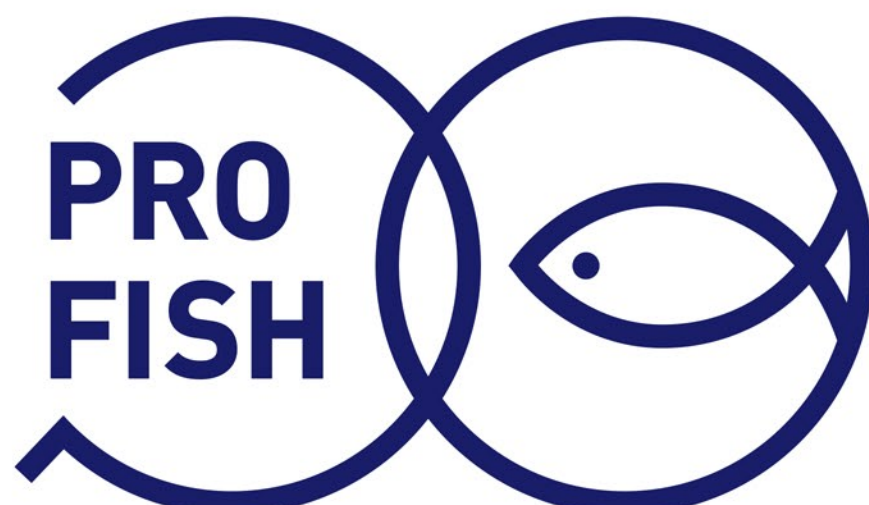
北海道産

板ウニ

900 円(+ 税)

サイズ
6×4,6
cm

おいしさに、安心を。



プレミアムオーガニックフィッシュ®
JR西日本プロデュース

全ての人が、安心しておいしく食べられる魚をお届けしたい。
そんな想いから、JR西日本が地域の皆様と共に選び抜いた稚魚や
水と餌を使って陸上養殖により育てた魚たちです。

プロフィッシュサーモン
300 円(+ 税)

プロフィッシュ
サーモン 鳥取県産

鳥取県の名峰・大山の湧水を源とした河川水
で育ったサーモンは、朝メのため鮮度抜群！
濃厚な旨味と脂乗り、コリコリの歯ごたえも
ご堪能ください。



プロフィッシュサーモンの造り 800 円(+ 税)



魚が健康で本来の
美しい魚体であること。
食べておいしいことを
常に意識し大切に
そだてています。



鳥取県産 鳥取生まれの箱入り娘
お嬢サバ

鳥取県岩美町で生まれたサバは、陸上で
育ったため安心して生で食べられます。
身は驚くほど美しく、青魚特有の臭みもなく
上質な脂が味わえます。

