

ゼロ コロナ・0セール

おまつり中止による
特別企画



(商品はすべて冷凍品です。)

柑味鮎とは？ 川の石に付着し藻を餌にするため、独特の香気をもち「香魚」と呼ばれる鮎。その特性を利用して山口大学農学部と共同開発。ミカンの皮の抽出物を食べさせることで、柑橘類の風味を持つ鮎を生み出しました。食べると口の中にさわやかな柑橘の香りが広がります。

話題のフルーツフィッシュ

柑味鮎 (かんみあゆ)
超特別価格にて販売!



商品 A

限定 405 ケース (5670 尾)

商品 A : 柑味鮎 140 尾 (冷凍)
(業務用 14 尾/kg × 10 箱)

21,600 円 (税込) 1kg 追加ごとに
2,160 円追加

※賞味期限: 2021.3.31 (業務用冷凍庫-18℃で保管)



商品 B

限定 567 ケース (5670 尾)

商品 B : 柑味鮎 (冷凍)
10 尾入 (約 19 cm 70 g 級)

1,620 円 (税込)

※賞味期限: 2020.12.31 (家庭用冷凍庫-18℃で保管)



商品 C

限定 567 ケース (5670 尾)

商品 C : 冷凍鮎
10 尾入 (約 20 cm 80 g 級)

1,080 円 (税込)

※賞味期限: 2020.12.31 (家庭用冷凍庫-18℃で保管)

※送料: 1 件あたり 1,320 円 (税込)

(北海道・沖縄・離島は別途 1,100 円 (税込) かかります。)

包装について: 商品は簡易包装とさせていただきます。複数ご購入の場合、各商品 (A~C) をまとめて梱包させていただきます。

【お問い合わせ先】

椹野川漁業協同組合

☎083-922-3537

FAX: 083-932-0121