

心と心を結ぶ、魚がし北田の贈り物。

お中元



パーティー



ご結婚祝い



お誕生日祝い



ご返礼品



新築祝い



ご用途に応じたのしをお選びいただけます。

のし番号 05 御中元を○で囲む

ギフトセンター発送商品

のし番号 05 内祝(蝶結び)
何度あっても良いお祝い

のし番号 64 内祝(結び切り)
一度きりにしたいお祝い

のし番号 06 御礼

のし番号 07 御祝

のし番号 12 快気祝

のし番号 18 粗品

のし番号 20 誕生日御祝

のし番号 36 出産内祝

のし番号 54 寿

のし番号 11 暑中御見舞

のし番号 17 残暑御見舞

○のしなしの場合は、「のし」欄の「なし」を○で囲んでください。
 ○御中元・無地のしは、「のし」欄の該当表記を○で囲んでください。
 ○その他のご希望は「その他」欄にのし番号をご記入ください。又、紙面に記載の無いのしをご希望の場合は注文書に内容を記載し郵送、もしくはフリーダイヤルにてお電話でご相談ください(仏熨斗なども承っております)。

ご注文書

のし	なし	御慶喜	御中元	無地のし	その他
					11 ←のし番号
					東京 太郎 ←お名前

例)暑中御見舞のしをご希望の場合

例)名入れのしをご希望の場合

らくらくかこう
《楽々佳肴》

夏に嬉しい、解凍や温めるだけで
 お召し上がりいただける
 築地場外店直送の美味特集!

魚がし 北田

築地新鮮市場

令和八年 夏〜秋

※写真の品はP・4「さわら柚子塩麴焼」

4 送料について

P.3-10の **築地場外店お取り寄せ商品** と P.11-18の **ギフトセンター発送商品** は、出荷場所が異なるため同梱発送(※)ができません。

※同梱発送とは、同一の配送先へ複数商品を1個の荷物にまとめてお送りすることです。

1度のご注文に **築地場外店お取り寄せ商品** と **ギフトセンター発送商品** が混在する場合は、それぞれの送料が発生しますのでご了承ください。

表示のある商品は、クール宅急便でお届けいたします。

P.3-10 築地場外店お取り寄せ商品の送料

地域	関東・信越・南東北・北陸・中部	北東北・関西	中国・四国	北海道・九州	沖縄
	宮城県・山形県・福島県・茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県・新潟県・富山県・石川県・福井県・山梨県・長野県・岐阜県・静岡県・愛知県・三重県	青森県・岩手県・秋田県・滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県	鳥取県・島根県・岡山県・広島県・山口県・徳島県・香川県・愛媛県・高知県	北海道・福岡県・佐賀県・熊本県・大分県・長崎県・宮崎県・鹿児島県	沖縄県
送料 ※60サイズまで	855円(税込940円)	964円(税込1,060円)	1,082円(税込1,190円)	1,328円(税込1,460円)	1,391円(税込1,530円)
クール便料金	300円(税込330円)加算				

※築地場外店お取り寄せ商品は、梱包後のサイズが60サイズを超えると、料金が上がりますのでご了承ください。

P.11-18 ギフトセンター発送商品の送料

地域	関東・信越・南東北・北陸・中部	北海道・北東北・関西・中国・四国・九州	沖縄
	宮城県・山形県・福島県・茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県・新潟県・富山県・石川県・福井県・山梨県・長野県・岐阜県・静岡県・愛知県・三重県	北海道・青森県・岩手県・秋田県・滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県・鳥取県・島根県・岡山県・広島県・山口県・徳島県・香川県・愛媛県・高知県・福岡県・佐賀県・熊本県・大分県・長崎県・宮崎県・鹿児島県	沖縄県
送料	770円(税込847円)	990円(税込1,089円)	1,430円(税込1,573円)
クール便料金	300円(税込330円)加算		

※一括配送は3個までとさせていただきます。4個以上の場合は別途送料がかかりますのでご了承ください。

5 お支払い

郵便振替・コンビニ決済・クレジットカード・代金引換からご指定ください。

ご新規のお客様でクレジットカード・代金引換をご選択頂けない場合は、初回のみ郵便振替もしくは、コンビニ決済での入金確認後の発送となりますので、予めご了承ください(入金確認には7営業日程度のお時間がかかります)。

郵便振替
コンビニ決済
商品発送後、もしくは商品と同送で郵便振替・コンビニ決済の請求書を送付いたします。振込手数料は弊社負担です。支払い方法のご指定がない場合は、郵便振替・コンビニ決済とさせていただきます。請求書到着後14日間以内にお支払いください。

クレジットカード
JCB・AMEX・ダイナース・VISA・MASTERがご利用になれます。お支払い回数は1回のみとさせていただきます。各カード会社の会員規約に基づきお支払いいただきます。ご注文書のカード情報欄に必要事項をご記入ください。

代金引換
ご自宅にお届けの場合のみに、ご利用いただけます。代金は、商品到着時に配達ドライバーにお支払いください。別途代金引換手数料がかかります。注文時には、その他指定事項欄に「代金引換」とご記入ください。

取扱代金	1万円未満	1万円~3万円未満	3万円~10万円未満
代引手数料	300円(税込330円)	400円(税込440円)	600円(税込660円)

6 ご注意とお願い

- 掲載商品の表示価格には、送料は含まれておりません。
- 商品の管理には万全を期しておりますが、万一不良品やお申し込み内容と異なる商品がございましたらご連絡いただけますようお願い申し上げます。
- 原料原産地の表記のない商品につきましては、仕入れ状況により産地が変動いたします。最新の情報はお届け品の商品ラベルをご確認いただくか、お問い合わせください。
- 仕入状況により産地・パッケージの変更、また品切れ(完売)が生じる場合がございます。その際は、ご連絡させていただきますのでご了承ください。
- P.3-10とP.11-18の商品は、出荷場所が異なるため同梱発送はできませんので予めご了承ください。
- 商品の消費税率は8%、築地場外店お取り寄せ商品の有料化粧箱・送料・代引き手数料の消費税率は10%で表記しております。

7 プライバシーポリシー

- 弊社はお客様からいただいた個人情報を次の目的のみに活用いたします。お客様に弊社の最新事情をお届けするための使用/その他の正当な目的のための使用
- 管理責任者の厳重な管理のもと、不正に流出することがないような管理体制を構築します。
- 弊社は、保有する個人情報に関して適用される法令、規範などを遵守するとともに、上記各号における取り組みを適宜見直し、改善してまいります。

魚がし 北田 築地新鮮市場 カタログショッピングのご案内

1 お申込み方法

郵送・お電話・FAXにてご注文を承っております。令和8年10月31日(土)到着分まで承ります。

※8月14日(金)・8月15日(土)は休業とさせていただきます。

郵送

ご注文書に必要事項をご記入のうえ、返信用の上一枚を返信用封筒に入れご郵送ください。(切手は不要です) ※2枚目はお客様控えとなります。ポスト投函から弊社到着まで、3~4日間かかります。

お電話

フリーダイヤル **0120-37-4137** ミナ ヨイサカナ
店舗業務・電話回線の混み具合により、お電話がつかりにくい場合がございます。予めご了承くださいませようお願いします。

魚がし 北田 築地場外店 カタログショッピング係 (午前9時~午後3時、築地場外店休日を除く)

FAX

03-3543-2379 ご注文書に必要事項をご記入のうえ、左記のFAX番号にお送りください。

6月	7月	8月	9月	10月
日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

- 築地場外店・市場休日
- ギフトセンター発送のみ休業

2 注文書記入例

※筆記用具は、黒ボールペンをご使用ください。

①ご依頼主様のご住所・お電話番号・ご氏名をご記入ください。

②お届け先様のご住所・お電話番号・ご氏名をご記入ください。

③商品記号・品名・数量をご記入ください。

④ご希望の、のしの種類に○をつけてください。

⑤印字されているお届け先を次回より印字希望されない場合は○をつけてください。

⑥次回よりカタログ・メールが不要な方は✓を入れてください。

⑦クレジットカードでお支払いの場合はカード情報をご記入ください。

⑧配達時期のご指定が無い場合は「指定なし」に○を(通常7営業日前後で発送)、到着の日付をご希望の場合は日数に余裕をもってご記入ください。

⑨配達希望時間帯やその他ご指定事項がある場合はご記入ください。

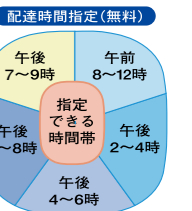
3 商品のお届け

ご注文承り後、7営業日前後での発送となります。

到着の日付・時間指定は、日数に余裕を持って、ご注文書にご記入ください。

※一部配達指定のできない地域があります。その際は、ご連絡させていただきますのでご了承ください。

※気象条件や配達混雑時期、その他の事情によりお届けに日数がかかる場合がございます。



インターネットでもお買い物ができます!

魚がし 北田 オンラインショッピング
<https://www.e-salmon.net/>

魚がし北田オンラインショッピング

検索



QRコード

お問い合わせ先

魚がし 北田 築地場外店「カタログショッピング係」
電話: 0120-37-4137
FAX: 03-3543-2379
〒104-0045 東京都中央区築地4-14-15
魚がし北田オンラインショッピング お問い合わせフォーム
<https://www.e-salmon.net/html/email.html>



QRコード

楽々佳肴

夏に嬉しい、解凍や温めるだけでお召し上がりいただける築地場外店直送の美味特集！



築地の焼き魚

袋のまま温められる！



●袋のまま電子レンジ温めOK



●袋のまま湯煎温めOK

脂乗りが良く、身が程よく締まったさわらの切身を柚子を入れた塩麹に漬け込み美味しく焼き上げました。温めるだけで爽やかな柚子の風味が楽しめる、暑い夏に食べたい焼き魚。贈り物にも好適です。

新発売 NEW
夏の焼き魚！
さわら柚子塩麹焼

さわら柚子塩麹焼
商品記号 J-8 500円(税込540円)
1切

さわら柚子塩麹焼詰合
商品記号 J-7 2,500円(税込2,700円)
5切(化粧箱入)



さわら西京焼
商品記号 J-9 600円(税込648円)
1切



銀鮭塩麹焼
商品記号 J-10 500円(税込540円)
1切



紅鮭塩焼
商品記号 J-11 550円(税込594円)
1切



13 ページにギフトセットもございます。

築地場外店お取り寄せ商品

魚がし北田が目利した味の逸品を直送いたします！

魚がし北田

築地場外店からの
お取り寄せ



魚がし北田 築地場外店

ご購入物としてもご利用いただけます。

- ・化粧箱をご希望の場合はご注文時にお申し付けください(税込220円の箱代が別途かかります)。
- ※商品のサイズによっては化粧箱対応が出来ない物もございます。その場合は包装のみで発送させていただきますので予めご了承ください。
- ・仕入状況により価格、産地、パッケージの変更などが生じる場合がございます。又、商品の完売や未入荷などが生じた場合は当店からご連絡させていただきますので予めご了承ください。

ギフトセンター発送の商品はP.11-18をご覧ください。



楽々佳肴

夏に嬉しい、解凍や温めるだけでお召し上がりいただける築地場外店直送の美味特集！



きんめ鯛生姜煮
商品記号 J-1 880円(税込950円)
1切



さば味噌煮
商品記号 J-2 450円(税込486円)
1切



からすかいかい生姜煮
商品記号 J-3 600円(税込648円)
1切



14 ページにギフトセットもございます。

築地の煮魚

袋のまま温められる！



●袋のまま電子レンジ温めOK



●袋のまま湯煎温めOK

骨まで柔らかいので美味しさまるごとカルシウムたっぷりのお魚を味わえます。身も骨もふんわり柔らかいので、小さなお子様やご年配の方でも安心して召し上がれます。常温で長期保存可能、電子レンジ・湯煎対応包装の便利なひもです。

常温保存可能

温めずにそのままでも召し上がれます！



国内産さば開き(レトルト)
商品記号 J-6 400円(税込432円)
半身1枚(常温保存)



国内産あじ開き(レトルト)
商品記号 J-5 400円(税込432円)
1枚(常温保存)



北海道産真ほっけ開き(レトルト)
商品記号 J-4 600円(税込648円)
1枚(常温保存)

築地場外店お取り寄せ商品

楽々佳肴


夏に嬉しい、解凍や温めるだけでお召し上がりいただける築地場外店直送の美味特集!

楽々佳肴

夏に嬉しい、解凍や温めるだけでお召し上がりいただける築地場外店直送の美味特集!



北海道産の新鮮なほたてを急速冷凍しました。お刺身でお召し上がりください。

北海道産 ほたて(生食用) 

商品記号 J-29 3,700円(税込3,996円)
300g(化粧箱入)

商品記号 J-30 10,000円(税込10,800円)
1kg(化粧箱入)



サメ軟骨を梅肉で和えたコリコリ食感が癖になる夏の珍味。胡瓜、大根、冷奴に載せても美味しい。

水晶南高梅(梅水晶) 

商品記号 J-28 650円(税込702円)
80g



北海道産のほたて、ずわいがに、たこ、いくら、昆布、数の子を贅沢に使用した、松前漬け風海鮮宝石箱です。

夏季限定 お買い得価格

きらづけ 北海道産 綺羅漬(海鮮松前漬) 

商品記号 J-27 3,980円(税込4,298円)
400g(化粧箱入)



新鮮な鮭卵をほぐし、醤油に漬け込みいくらにしました。

アメリカ産 北海道加工 醤油いくら 

商品記号 J-17 5,200円(税込5,616円)
250g(化粧箱入)




新鮮なすけとうだらの卵をピリ辛の明太子に仕上げました。ごはん、麺類などさまざまな料理でお楽しみください。

業務用 辛子明太子 

商品記号 J-15 5,000円(税込5,400円)
1kg



たらこの中でも、とりわけ珍重される近海物の最上級品「噴火湾ブランド」です。

北海道噴火湾産 たらこ 

商品記号 J-13 5,000円(税込5,400円)
500g(化粧箱入)



国内産のあなごをふっくら蒸し上げてから香ばしく焼き上げました。

国内産 あなご蒲焼 

商品記号 J-33 650円(税込702円)
120g(トレーラップ包装)



国内産のお魚で作ったお惣菜缶。骨まで柔らかく、火を使わずサッと食べれるご飯に良く合う一品です。

国内産 煮魚詰合(いわしトマト煮・さんま煮付け・さば味噌煮) 

商品記号 J-32 1,680円(税込1,814円)
いわしトマト煮・さば味噌煮・さんま煮付け 各180g(化粧箱入)



粒が奇麗でホタテの旨味がしっかり感じられます。サラダ、パスタ、炊き込みご飯、スープなどにもどうぞ。


新発売 NEW

青森県陸奥湾産 ほたて貝水煮詰合 

商品記号 J-31 1,800円(税込1,944円)
80g×3(化粧箱入)



脂と身のバランスが良い上質のサーモンはお刺身、寿司、サラダなど生食用の他、ムニエル、バター焼きなどでも美味しく召し上がれます。

業務用 北海道産 刺身サーモン 

商品記号 J-22 1本(450g以上) 3,241円(税込3,500円)



贈答用商品の整形の際に生じる、お得な切り落としです。

天然 紅鮭スモークサーモン切り落とし 

商品記号 J-20 750円(税込810円)
150g



脂乗り・身の締まり・香りが良い天然の紅鮭を手間ひまかけ燻煙しスモークサーモンに仕上げました。

天然 紅鮭スモークサーモンスライス 

商品記号 J-19 4,450円(税込4,806円)
500g



極寒のロシア海域で漁獲されたずわいがにを食べやすく剥き身にしました。

夏季限定 お買い得価格

ロシア産 ボイルずわい蟹 

商品記号 J-36 8,800円(税込9,504円)
1kg(食べやすいポーションタイプ)



蟹の王様とも呼ばれるたらばかに、食べ応えのある5Lサイズのあるぎっしりと身が詰まった品です。


夏季限定 お買い得価格

ロシア産 ボイルたらば蟹5L 

商品記号 J-35 10,000円(税込10,800円)
1kg(1肩)




解凍後そのままお召し上がりいただけます。

北海道産 タコのスモーク(スライス) 

商品記号 J-34 380円(税込410円)
35g



北海道産するめいかを使用しております。

北海道産 いかさしろうめん 

商品記号 J-26 700円(税込756円)
1枚



北海道産の真いかを味わい深い塩辛に仕上げました。

北海道産 いか塩辛 

商品記号 J-25 1,350円(税込1,458円)
270g



脂乗り抜群の特大真鯖を使用しています。

国内産 しめさば(5L) 

商品記号 J-24 900円(税込972円)
半身1枚



築地
みやげ

お得な4種セット

築地みやげ
商品記号 TSS 3,000円(税込3,240円)
塩さば×2、紅鮭×3、ちりめんじゃこ50g、
明太子100g(化粧箱入)



築地場外店の人気品が満載
北田の味
詰合

15種入

築地満載詰合
商品記号 TJM 10,000円(税込10,800円)
西京漬(ぎんだら、紅鮭、きんめ、さわら)、黒酒粕漬(たらこ)、
焼魚(さわら柚子塩焼、紅鮭塩焼、銀鮭塩焼)、煮魚(からすかれい生煮、
きんめ生煮、さば味噌煮)、干物(国内産塩さば、国内産真あじ開き)、
うなぎ(国内産うなぎひつまぶし70g、国内産うなぎ蒲焼80g)
(化粧箱入)



●築地場外店



北海道オホーツク雄武町産
韃靼そば乾麺詰合
商品記号 TDK 2,200円(税込2,376円)
200g×5束(化粧箱入)

北海道
オホーツク 雄武町産
ルチンが普通のそばの約80倍以上
も含まれている韃靼そばは、黄褐色を
帯びた色合いと特有の風味と程よい
コシが特徴です。



国内産
うなぎ蒲焼

袋のまま温められる!

国内産の良質なうな
ぎを職人が丁寧に調
理し、江戸前風にふっ
くら柔らかく蒸して
から焼き上げました。
温めるだけで本格的
な味をお楽しみいた
だけます。

レンジ・湯煎OK

国内産 うなぎ蒲焼(長焼)
商品記号 J-38 2,700円(税込2,916円)
120g(たれ・山椒付)

国内産 うなぎ蒲焼
商品記号 J-37 1,500円(税込1,620円)
80g(たれ・山椒付)

三度美味しい、うなぎ三昧
国内産の良質なうなぎを丁寧に江戸前風に
焼き上げ、うなぎひつまぶし用にご用意い
たしました。
一杯目はそのまま刻みうなぎで、二杯目は
薬味を混ぜて、三杯目はおだしをかけてお
茶漬で、本格的うなぎひつまぶしをご家
庭でお楽しみいただけます。



国内産 うなぎひつまぶし
商品記号 J-39 1,400円(税込1,512円)
刻みうなぎ蒲焼70g×1(たれ・わさび・刻み海苔・
刻みねぎ・白ごま・白だし×各1)



国内産
うなぎ
ひつまぶし

袋のまま温められる!


レンジ・湯煎OK

12ページにギフトセットもございます。


楽々佳肴

夏に嬉しい、解凍や温めるだけでお召し上がりいただける築地場外店直送の美味特集!




北海道産 真ほっけ開き 
商品記号 J-55 1枚 600円(税込648円)






北海道産 子持ちししゃも(大) 
商品記号 J-57 6尾 2,000円(税込2,160円)




国内産 つば鯛 
商品記号 J-59 1枚 1,250円(税込1,350円)




ちりめん(梅)   
商品記号 J-62 51g 350円(税込378円) 商品記号 J-61 57g 350円(税込378円)




北海道産 塩さば半身 
商品記号 J-54 2枚 600円(税込648円)




福岡県対馬産 真あじ開き 
商品記号 J-56 1枚 600円(税込648円)




ニュージーランド・クック諸島産 国内加工 きんめ鯛一夜干し 
商品記号 J-58 1枚 980円(税込1,058円)




国内産 ちりめんじゃこ 
商品記号 J-60 80g 1,000円(税込1,080円)




カナダ産 紅鮭切身(甘塩) 
商品記号 J-43
1切 650円(税込702円)




北海道産 時鮭切身(甘塩) 
商品記号 J-46
3切 1,350円(税込1,458円)




ロシア産 紅鮭大カマ(甘塩) 
商品記号 J-45
3切 1,950円(税込2,106円)



カナダ産 激辛塩紅鮭切身 
商品記号 J-44
1切 800円(税込864円)




ロシア産 紅鮭切身(甘塩)  良質な天然紅鮭のお得な3切セットです。お好みの塩味をお楽しみください。
商品記号 J-42 3切 1,250円(税込1,350円) 商品記号 J-41 3切 1,250円(税込1,350円) 商品記号 J-40 3切 1,450円(税込1,566円)


黒酒粕漬

15 ページにギフトセットもございます。




紅鮭黒酒粕漬 
商品記号 J-51
700円(税込756円)
1切



ぎんだら黒酒粕漬 
商品記号 J-53
1,000円(税込1,080円)
1切




たらこ黒酒粕漬 
商品記号 J-52
800円(税込864円)
1腹


西京漬

16 ページにギフトセットもございます。




紅鮭西京漬 
商品記号 J-48
600円(税込648円)
1切




きんめ西京漬 
商品記号 J-47
600円(税込648円)
1切



ぎんだら西京漬 
商品記号 J-50
880円(税込950円)
1切



さわら西京漬 
商品記号 J-49
600円(税込648円)
1切

国内産の良質なうなぎを丁寧に江戸前風に焼き上げ、うなぎひつまぶし用にこ用意いたしました。
一杯目はそのまま刻みうなぎ丼で、二杯目は薬味を混ぜて、三杯目はおだしをかけてお茶漬けて、本格的なうなぎひつまぶしをご家庭でお楽しみいただけます。

国内産 うなぎひつまぶし

二度美味しい、うなぎ二味



7ページに単品の販売もごさいます。



国内産 うなぎ蒲焼


いただいて嬉しい、夏の贈りもの




国内産の良質なうなぎを職人が丁寧に調理し、江戸前風にあつから柔らかく蒸してから焼き上げました。温めるだけで本格的な味をお楽しみいただけます。

7ページに単品の販売もごさいます。




国内産 うなぎひつまぶし 
商品記号 UHA 5,600円(税込6,048円)
刻みうなぎ蒲焼70g×4(たれ・わさび・刻み海苔・刻みねぎ・白ごま・白だし×各4)




国内産 うなぎひつまぶし 
商品記号 UHC 2,800円(税込3,024円)
刻みうなぎ蒲焼70g×2(たれ・わさび・刻み海苔・刻みねぎ・白ごま・白だし×各2)

商品記号 UHB 4,200円(税込4,536円)
刻みうなぎ蒲焼70g×3(たれ・わさび・刻み海苔・刻みねぎ・白ごま・白だし×各3)




国内産 うなぎ蒲焼・うなぎひつまぶし詰合 
商品記号 KBM 5,800円(税込6,264円)
うなぎ蒲焼80g×2(たれ・山椒付)、刻みうなぎ蒲焼70g×2(たれ・わさび・刻み海苔・刻みねぎ・白ごま・白だし×各2)




国内産 うなぎ長焼・蒲焼詰合 
商品記号 KBJ 8,400円(税込9,072円)
うなぎ長焼120g×2(たれ・山椒付)、うなぎ蒲焼80g×2(たれ・山椒付)
商品記号 KBG 11,400円(税込12,312円)
うなぎ長焼120g×2(たれ・山椒付)、うなぎ蒲焼80g×4(たれ・山椒付)



国内産 うなぎ長焼 
商品記号 KBN 5,400円(税込5,832円)
うなぎ長焼120g×2(たれ・山椒付)
商品記号 KBL 8,100円(税込8,748円)
うなぎ長焼120g×3(たれ・山椒付)



国内産 うなぎ蒲焼 
商品記号 KBC 3,000円(税込3,240円)
うなぎ蒲焼80g×2(たれ・山椒付)
商品記号 KKB 6,000円(税込6,480円)
うなぎ蒲焼80g×4(たれ・山椒付)

ギフトセンター発送商品

※一括発送は3個までとさせていただきます。4個以上は別途送料がかかります。

ギフトセンター発送商品

※一括発送は3個までとさせていただきます。4個以上は別途送料がかかります。

築地の煮魚


お手軽に本格煮魚


袋のまま温められる！

3ページに単品販売もございます。



煮魚と焼魚の詰合

築地の煮魚 詰合C 
 商品記号 **TNC** **5,000**円(税込5,400円)
 さば味噌煮・からすかいかい生姜煮・きんめ鯛生姜煮・赤魚みぞれ煮×各2

築地の煮魚・焼魚 詰合 
 商品記号 **TNY** **4,400**円(税込4,752円)
 さば味噌煮・赤魚みぞれ煮・さわら西京焼・銀鮭塩麹焼×各2



●目利きが素材を吟味



●袋のまま湯煎温めOK



●袋のまま電子レンジ温めOK



豊洲市場内の最新の厨房で作りに上げた、本格的な味わいの煮魚です。築地時代の伝統の味付けを継承、醤油・みりん・酒などを調合し、魚の種類に合わせて生姜・昆布などを隠し味にしております。

築地の焼き魚

お手軽に本格焼き魚

袋のまま温められる！


4ページに単品販売、新商品もございます。




人気のぎんだら入り

人気のぎんだら入り



築地の焼魚 詰合B 
 商品記号 **TYB** **5,300**円(税込5,724円)
 ぎんだら西京焼・さわら西京焼・紅鮭塩麹・銀鮭塩麹焼×各2

築地の焼魚 詰合A 
 商品記号 **TYA** **4,100**円(税込4,428円)
 ぎんだら西京焼・紅鮭塩麹・銀鮭塩麹焼×各2

「魚がし厨房 北田」の人気品、「西京漬」と「鮭」を職人が丁寧に焼き魚に仕上げました。温めるだけでとても美味しく焼き魚をお召し上がりいただけます。



●吟味された素材を1切れ1切れ丁寧に布越しで漬けた西京漬を焼き上げました



●脂のりの良い鮭を絶妙な火加減で焼き上げました



●袋のまま湯煎温めOK



●袋のまま電子レンジ温めOK

9ページに単品販売もごさいます。



西京漬

魚がしづくり漬魚の逸品

大正十三年築地で創業の「魚がし 北田」が魚がし内の自社厨房で作りに上げた漬魚です。便利な個包装タイプで贈り物にも好適でございます。



黒酒粕漬

最高の贅を叶えた漬魚の傑作

黒酒の天然酵素の働きが魚の旨さをまるやかで上品な味に仕上げる。

黒酒は鹿児島に古くより伝わる「灰持酒（あくもちざけ）」をベースにしたお酒です。加熱せず、灰の殺菌作用を活かして保存処理を行うため、本来の酵素が熱で壊されることなく力強く生きており、普通のお酒に比べて遊離アミノ酸・有機酸・ミネラルを特に多く含みます。粕漬にブレンドして使用することで、食材本来の旨さが引き出された、奥行きのある味わいに仕上げました。



魚がしの目利きで、粕漬に良く合う魚を厳選し、豊洲市場内にある「魚がし厨房北田」にて職人が一つ一つ真心込めて漬魚を作り上げております。


9ページに単品販売もごさいます。

厳選素材と職人の技、「西京漬」。
西京味噌は保存性の高い味噌に比べ米糶の比率が高く、低塩で熟成させることで、上品な風味と甘さが醸し出されます。北田では、魚によく合うよう、西京味噌にみりんや焼酎などを独自にブレンドしております。
吟味した素材を切身にし、程よく味噌に漬け込むことで、魚の余分な水分や脂がほどよく抜け、旨みが凝縮。西京味噌の上品な甘みと香りが素材本来の味わいを引き立て、格別な漬魚に仕上げました。




西京漬 詰合C 
商品記号 **SHC** **6,360円**(税込6,868円)
ぎんだら・紅鮭・きんめ・さわら・赤魚×各2



西京漬 詰合B 
商品記号 **SHB** **5,360円**(税込5,788円)
さわら・紅鮭・ぎんだら・きんめ×各2




西京漬 詰合A 
商品記号 **SHD** **3,960円**(税込4,276円)
ぎんだら×2、紅鮭、からすかれい、さわら、赤魚




黒酒粕漬 詰合C 
商品記号 **KZG** **7,200円**(税込7,776円)
ぎんだら・さわら・赤魚・紅鮭・いか×各2、ほたて、たらこ



黒酒粕漬 詰合B 
商品記号 **KZF** **5,400円**(税込5,832円)
ぎんだら×2、さわら、紅鮭、赤魚、いか、たらこ、ほたて



黒酒粕漬 詰合A 
商品記号 **KZD** **3,800円**(税込4,104円)
ぎんだら×2、さわら、紅鮭、赤魚、いか

IHクッキングヒーターで、ふっくら美味しい漬魚の焼き方

-  ①味噌または粕を水で洗い流します
-  ②キッチンペーパーなどで水気を拭き取ります
-  ③フライパンに水を大さじ1杯入れます
-  ④クッキングペーパーを敷き切り身をのせます
-  ⑤フタをして、約5分間中火で加熱します
-  ⑥フタを開けたら、余分な水分を拭き取ります
-  ⑦魚をひっくり返し、同様にフタをして反対側も約5分焼けば出来上がりです

ギフトセンター発送商品


※一括発送は3個までとさせていただきます。4個以上は別途送料がかかります。

ギフトセンター発送商品

※一括発送は3個までとさせていただきます。4個以上は別途送料がかかります。



脂ののった姿の良い新鮮な魚を吟味しました。程よく乾燥させることで、余分な水分が飛び、魚本来の持つ旨さがより凝縮されます。便利な個別真空包装です。

魚がしセット 
商品記号 UGS 5,900円 (税込6,372円)
 ほっけ・かます・さば・真あじ×各2(個別真空包装)、
 紅鮭・白鮭 各70g×2(1切真空包装)、たらこ120g



ひもの・鮭切身 詰合 
商品記号 AHF 4,800円 (税込5,184円)
 ほっけ・かます・さば・真あじ×各2(個別真空包装)、
 紅鮭・白鮭 各70g×2(1切真空包装)




ひもの 詰合 
商品記号 AHG 3,800円 (税込4,104円)
 ほっけ・かます・さば・真あじ×各2(個別真空包装)




ひもの 鮭



天然紅鮭 半身切身 
商品記号 BBS 7,900円 (税込8,532円)
 900g(1切真空包装)×2



天然紅鮭 半身切身 
商品記号 CRB 4,200円 (税込4,536円)
 900g(1切真空包装)

天然鮭 切身詰合 
商品記号 BA 4,000円 (税込4,320円)
 紅鮭・白鮭 各70g×5(1切真空包装)

