



奥田屋

天然氷見ぶり

奥田屋

富山湾からの贈り物

日本海の荒波で育ち

天然のいけす 富山湾でとれた魚は、

春よし 夏よし

秋よし 冬よし

四季を通じて ときどきの魚

うまきは天下一品



日本ギフト大賞
富山賞

受賞商品「北陸AKB」

〒939-8231 富山県富山市下熊野463

TEL:076-429-0029 FAX:076-413-6017

営業時間:10時~18時 ※水曜日は休市の場合休業

定休日:日曜・祝祭日、お盆、年末年始、GW、SW

E-mail: info@kobujime.jp

■自 店 <http://www.kobujime.jp/>

■47CLUB <http://www.47club.jp/24M-000017>

■Facebook <https://www.facebook.com/okudaya.toyama/>

メルマガ会員様には、富山湾の朝どれ鮮魚・お得な商品の即日販売・発送や、タイムセール商品をご案内しています。

奥田屋 天然氷見ぶり (ひみ寒ぶり)

この度は、当店の天然氷見ぶりを
お求め頂き、誠にありがとうございます。
※季節によって呼び方・表記が変わります。
オフシーズンは富山湾沖合産天然ぶりとなります。

富山のキトキトを感じる おいしいぶり 氷見ぶりが**美味しいワケ**

美味しいワケ 1 環境

“天然の生け簀”と言われる富山湾へ入ってくる際の“天然ぶり”は、豊富な餌をたっぷり食べて栄養を蓄えており、最も脂がのっていると言われてます。また、漁場から漁港までの移動時間は約30分と短く、鮮度を保ったまま市場に運ばれるのも特長です。

美味しいワケ 2 技術

シャーベット状にされた零度近くの氷水に魚を入れ、瞬時に仮死状態にする“沖締め”。漁師が船上で行う、この卓越した職人技によって、氷見のぶりは絶妙な身の締まり具合をしていると言われてます。

天然氷見ぶり本来の美味しさを味わう



お刺身・柵どり

【真空パック・冷蔵発送】

養殖のようなクドさはなく、天然ならではの上品で濃厚な脂と、モチモチとした歯ごたえ、深い甘みと香りが楽しめます。

◆味わいポイント

お届け日当日……………新鮮な身のコリコリ感を楽しめます。
お届け日翌日～翌々日…身が熟成され、旨味が増します。



姿一本

職人技と伝統の定置網漁によって丁寧に取り扱い、「日本一」とも言われる氷見ぶりの中でも、選りすぐりの最高級の一本を丸ごとお届け。さっぱりとした脂のりと、しっかりとした歯ごたえの締まりの良い身、旨味が凝縮されたジューシーな味わいを、余すことなく堪能いただけます。



切り身

【日本ギフト大賞2015 富山賞】受賞商品
【北陸AKB】内の一品です。

【真空パック・冷凍発送】

焼き物用に厚めにスライスしています。薄くスライスし、お刺身やしゃぶしゃぶとしてもお召し上がりいただけます。

◆オススメのお召し上がり方

ぶり本来の味わいを堪能するなら、あら塩で塩焼き。照り焼きや西京焼きも間違いのない美味しさです。ぶり大根、アヒージョなどにもどうぞ。
※魚漬けの場合はキッチンペーパーなどで味噌、酒粕、麴を軽く拭きとってから焼いて下さい。

お召し上がりの前に

- 柵・切り身の部位のご指定は承っておりません。
- ドリップが出ることがございますが、品質には全く問題ございません。
- 長期保存される場合は冷凍保存し、お召し上がりの際に自然解凍して下さい。

賞味期限

冷蔵状態…お届け日より3日以内

冷凍状態…お届け日より30日以内 ※自然解凍後は当日中にお召し上がり下さい。

奥田屋鮮魚店の「氷見ぶり」は**ここが違う!**

奥田屋の違い 1

4代に渡ってセリで買い付け 伝統の目利きで氷見ぶりを厳選

当店は、創業150年余り、4代に渡ってセリで買い付けを行ってきた伝統の目利きで、**9kg台後半～10kg台の脂ののりが良い、朝どれの天然氷見ぶりを厳選して**仕入れています。一般的によく流通する、6kgサイズの通称「ガンドブリ」と比べて大きく、貴重な逸品です。

奥田屋の違い 2

高級料理店に卸す 最高級の氷見ぶりをお取り扱い

当店は、富山県内有数の高級割烹や首都圏の会員制和食料理店などにも商品を納入しています。そのため、通常の小売業で**一般のお客様には流通されにくい、氷見ぶりの中でも最高級の商品**をお届けすることができます。

熟練した職人手作りの味を楽しむ

第4回
氷見キト魚大学
お魚料理アイデアコンテスト
「優秀賞」受賞
こだわりの
伝統オリジナル製法
秘伝のタレ
使用

ぶりかま甘煮

【冷凍発送】

大会審査委員長を唸らせた
魔法の秘伝ダレ

身の奥までタレが染み込んだ
独自製法

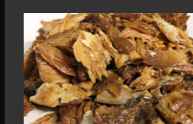
骨までほぐれて丸ごと食べられる
長時間煮込み



- お召し上がりの際には、真空パックのままお湯で温めるか、器に移して、電子レンジで温めて下さい。

賞味期限 | 冷凍状態でお届け日より30日程度

ぶりかま甘煮レシピ 特製ぶり丼



■作り方

- 1 「ぶりの甘煮」をお好みの大きさにブツ切りします。
- 2 お好みの大きさにほぐします。身も骨もほぐれるほどの柔らかさです。
- 3 甘煮のタレがご飯に染み出るため、味付けは必要ありません。ご飯2:ぶり1の割合で混ぜて完成です。



キムチ 身・ふと(胃袋)入り

【冷凍発送】



- お召し上がりの際には、自然解凍のうえ、そのままお召し上がり下さい。
※自然解凍後、長時間放置すると塩辛くなる場合がございます。

賞味期限

冷凍状態でお届け日より30日程度

再冷凍厳禁

味噌

【冷蔵発送】

- すぐにお召し上がりにならない場合は、冷凍保存(賞味期限30日以内)してください。
- 冷凍保存した場合、お召し上がりの際には、自然解凍のうえ、そのままお召し上がり下さい。

賞味期限 | 冷蔵状態でお届け日より14日以内

しゃぶしゃぶ

【冷蔵発送】

- 自然解凍のうえ、お召し上がり下さい。
- 自然解凍中に、気温・湿度などの条件によっては変色する場合もございますが、品質には全く問題ありません。

賞味期限 | 冷凍状態でお届け日より30日以内。