

みんなが大好きな魚 かねすえ本舗のおすすめ4品



ふっくら極旨 鮭みりん

厚切り銀鮭を甘さを控えた味噌でじっくり熟成。冷めても美味しいと評判の一品です。

品番 B-78 (4切入) 1,280円



天然紅鮭(薄塩)

トラウトサーモンや銀鮭にはない天然紅鮭の旨みはやはり塩焼です。

品番 B-07 (10切) 1,380円



北海道秋鮭 炙り鮭明太子

巷で販売している蒸した鮭フレークと違い北海道秋鮭を焼き上げさらにこんがり炙った明太子と和えた風味豊かな逸品です。炊き立てご飯にお箸が止まらない。

品番 B-26 (125g) 480円



鮭ハラス明太漬

ハラスとは「マクロの大トロ」に相当し最も高価で美味な部位です。美味かったとご好評を頂く、創業以来のロングセラー商品です。

品番 B-49 (400g) 1,080円



大分蒲江 金鱒白しょう油漬

大分蒲江を中心とした九州近海で水揚げされた新鮮な真アジを生から秘伝白しょう油で仕立てた、魚本来の旨味を味わえる逸品です。

品番 B-73 (10尾入) 760円



下関産 のどぐろ干し

豊の海、日本海で水揚げされた「魚通」には言わずと知れた骨までしゃぶる旨い魚です。

品番 B-93 (6〜8尾・約15cm) 680円

※水揚げによって匹数・大きさが異なります。売り切れの際はご了承ください。



高知産完熟柚子を... 丸ごと炊いた。 柚子いか明太子

品番 B-66 (200g) 540円



ふぐ一夜干し

七味をふって炙って良し。フライや天ぷらなどビールの肴に。キューと一杯

品番 B-01 (約8尾) 平常価格1,580円を 1,380円

小ふく唐揚げ

約180℃の油で冷凍のまま約3分揚げてください。酒の肴に最高です。 ※水揚げによって匹数が異なります。

品番 B-02 (約8尾入) 平常価格1,580円を 1,380円



北海とグリーンランドに挟まれた極寒の海ノルウェー海が育んだ極めて良質な脂をたっぷり蓄えた稀少な鮭です。

※数量が限られます 売り切れの際はご了承ください。

開きあじ「特々大」

品番 B-06 (1尾) 580円

甘塩開きあじ「大」

品番 B-05 (1尾) 平常価格380円を 2尾で 580円



今日の宴呑みはこれぞのんびり一杯! いわし明太 (特大サイズ選別品)

焼き立ての脂したる鰯に炙り明太が... とっても好相性。

品番 B-51 (化粧箱入) (6〜7尾入) 1,280円

品番 B-50 (ご家庭用簡易パック) (5尾入) 980円

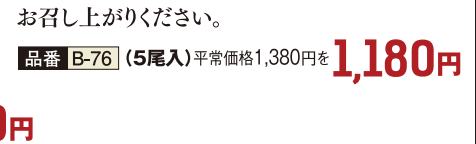


ふぐ柚子 みそ仕込み

風味豊かな米味噌にフレッシュな高知産柚子果汁と果皮をたっぷり加えじっくりと旨味を

含ませました。みそを落して弱火で焼いてお召し上がりください。

品番 B-76 (5尾入) 平常価格1,380円を 1,180円



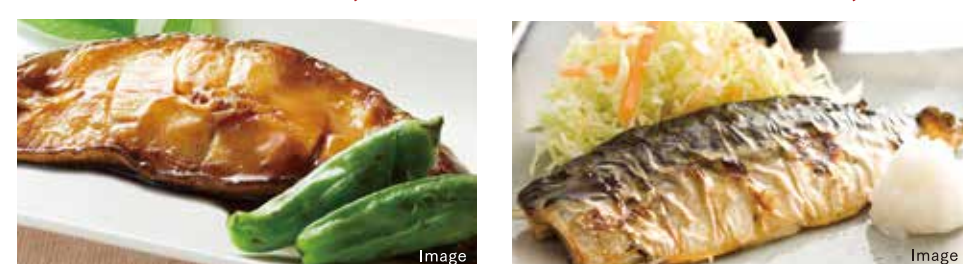
魚類屈指!! とろける無類の旨さ。

選び抜かれた旬の素材を知り尽くした職人が魚本来の旨味を最大限に引き出した、口元が自然にはこるお美味しさです。



銀鱈みりん

品番 B-69 (大) サイズ約95gカット×3切 (個別真空パック) 1,580円



旬トロかわいい味噌干し

極寒アイスランドの海が良質な脂をたっぷり蓄えたとろける旨さのカレイを育みました。味噌が焦げやすいので弱火で焼いて下さい。

品番 B-63 (5切入) 1,380円



いいっちゃ 故郷の味 小倉郷土料理 ぬか炊き

遙か遠い昔からぬか床は、母から子への嫁入り道具として引き継がれ、そのぬか床を調味料として使う小倉から北九州に伝わる家庭料理です。煮つけたお魚に山椒、鷹の爪を利かせたぬか床を加え、ただひたすら身も骨も柔らかくなるまでコトコト。とても栄養価にも愛情にも富んだ郷土の味です。

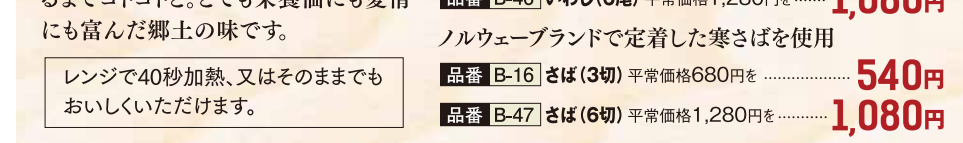
レンジで40秒加熱、又はそのままでもおいしくいただけます。

品番 B-15 (いわし(3尾) 平常価格680円を 540円

品番 B-46 (いわし(6尾) 平常価格1,280円を 1,080円

品番 B-16 (さば(3切) 平常価格680円を 540円

品番 B-47 (さば(6切) 平常価格1,280円を 1,080円



厳選佃煮

昔ながらの製法でことごとじっくり中骨まで軟らかく炊き上げました。食卓やお弁当の名脇役!

品番 B-53 (190g) 540円

品番 B-54 (190g) 540円

品番 B-57 (190g) 540円

品番 B-53 (190g) 540円

品番 B-54 (190g) 540円

品番 B-57 (190g) 540円

絶品「かずの子」

(カナダ産・北海道加工)

選びぬかれた歯ごたえ最高の「数の子」ご贈答からご家庭用まで各種取り揃えました。

水産庁 長官賞 受賞



塩かずの子 化粧箱入

品番 D-02 大 (500g) 5,400円

品番 D-03 折 (500g) 3,980円

塩かずの子パック

品番 D-16 一本羽 (300g) 2,380円

品番 D-15 折 (300g) 1,980円



柚子香味「味付かずの子」

歯ごたえ抜群のかずの子をじっくり柚子香味の出汁に漬け込み旨みを含ませました。お正月の食卓を華やかに彩ります。

品番 D-04 一本羽 (300g) 2,380円

品番 D-05 一本羽 (180g) 1,480円

平常価格2,780円を 1,700円を



海鮮美食 宝卵松前漬

東北前浜の郷土料理に数の子、いくらをたっぷり加えた贅を極めた逸品。お正月のオードブルに最適です。

品番 B-88 (230g) 1,580円



秘伝マニョム漬 数の子キムチ

刺激的な辛さの奥に大地が育んだリンゴやタマネギ、生薑、ネギ大根、にんにく等を加えた贅を極めた逸品。味わいに仕上げました。

品番 D-06 (160g) 880円

創作くらげ

くらげのコリコリと後を引く食感 酢の物、素麺等の具材としてもお楽しみください。

各 380円



中華くらげ 品番 B-55 (120g) 380円



梅くらげ 品番 B-62 (120g) 380円



雲丹くらげ 品番 B-56 (120g) 380円

表示価格はすべて消費税が含まれております。



〒803-0836 北九州市小倉北区中井4丁目4-27

TEL093-592-1233 FAX093-592-0022

■営業時間 / 午前9時30分〜午後6時30分

ホームページアドレス <http://kanesuehonpo.co.jp>

特価品の店頭販売・発送費につきましてはスタンプカードの押印はできません。



クール便にて全国配送承ります

※名古屋まで翌日、東京以北は翌々日

※配送に関するお問合せは、売場係員までお気軽に申し付けください。

通販でもお求めいただけます。お支払い方法はコンビニ振込、コレット便(代金着払い)、郵便振替、銀行振込、も用意致します。

※発送地域一例 / 東北1,280円、関東990円、中部・北陸880円、関西780円、中国690円、九州680円



肉厚コリコリの甲いか使用

いかに新鮮な甲かに蟹味噌、雲丹、いかゴロ(肝臓)等贅沢にたっぷりと和わせました。お酒の肴は勿論、ご飯のお友・パスタやオムレツ等軽く加熱することで旨みも増します。

品番 B-30 (150g) 平常価格1,080円を 880円



一夜漬粒うに

品番 B-32 (60g) 平常価格1,980円を 1,780円

特選塩粒うに

品番 B-31 (45g) 1,680円

塩粒うに

品番 B-33 (45g) 1,180円



沖あつ「いか明太子」化粧箱入

北海道産の新鮮なイカに辛子明太子、ネギを和えた濃厚な旨味。

品番 B-08 (150g) 平常価格780円を 2本で 1,360円

品番 B-09 (320g) 平常価格1,280円を 1,080円

品番 B-10 (150g) 平常価格780円を 2本で 1,360円

品番 B-11 (320g) 平常価格1,280円を 1,080円

新鮮な真タコに辛子明太子、豆板醬米こうじを和えたもっちりした旨味。

品番 B-10 (150g) 平常価格780円を 2本で 1,360円

品番 B-11 (320g) 平常価格1,280円を 1,080円



いわし明太佃煮

いわしにじっくり、明太子をあわせ軟らかく炊き上げました。カルシウムたっぷり、丸ごとお召し上がりください。

品番 B-17 (390g) 1,080円

明太子屋が作った、たらこたっぷりパスタソース pasta.sauce

茹でたパスタに混ぜて和えるだけ。簡単絶品「明太パスタ」のでき上がり。

たらこの旨みと濃厚なバターが絡み合う風味豊かなパスタソースです。香り豊かに炒めたらこに北海道バターをたっぷり加えチーズレモンアンチョビソース等でコクを深めました。たらこチャーハンやトースタラモサラダ等にも簡単に美味しくいただけます。

恋してたらこパスタソース

品番 B-94 (80g×4) 4食入 平常価格1,260円を 1,080円



辛子高菜とんこつラーメン

すべては一軒の屋台から... 濃厚白濁豚骨スープにストレート麺。福岡、本場ラーメン店のテーブルに何気なく置かれる辛子高菜、具材で有。美味です。

品番 B-22 (3食入) 辛子高菜110g×1 730円

品番 B-23 (6食入) 辛子高菜110g×2 1,400円

従来45gの辛子高菜が少ないとのことにお声に覚悟を決めて110gに増量中です。

