

商 品 説 明 書

メーカ一	株式会社ヤマモ水産
製造工場	山口県下関市彦島西山町4-15-33
工場責任者	栗屋 慎二
連絡先	TEL 083-266-0252 FAX 083-266-8517
作成日	2022年02月14日

商 品 明 細	品 番	TT011	取扱い	通年商品
	品 名	とらふぐ料理セット～慶～		
	お召上がりの目安	5～6人前		
	納品方法	産地直送		
	保冷区分	冷 蔵/冷 凍		
	梱包サイズ	480x370x130mm		
	包装重量	約4.0kg		
	包装形態	特製金箱（紙）		
	保存温度	要冷蔵10℃/要冷凍-18℃以下		
	消費期限	D+3/D+179		
	産地表示	刺身：長崎県・熊本県		
		ちり：長崎県・熊本県		
		身皮・焼きひれ：長崎県・熊本県		
製 品 安 全 確 認	自社品質検査	実施あり		
	従業員検便検査	実施あり		
	金属探知機	実施あり		

原材料・添加物・アレルギー表示

	内 容	内容量	備 考	アレルギー	原産地	仕入先
原 材 料	とらふぐ刺身	180 g	【生食】 特製陶器皿33 c m・菊盛り	—	長崎・熊本/養殖	森本商店
	とらふぐちり鍋	500 g	【鍋用】 切身：アラ＝4：6	—	〃	〃
	とらふぐ身皮	150g	【生食】	—	〃	〃
	とらふぐ焼きひれ	5g	ひれ酒用	—	〃	〃
	特製ふぐ醤油	300ml	ポン酢	大豆・小麦	日本	ヤマカ醤油
	もみじおろし	40g		—	〃	〃
	きざみネギ	約20 g	冷凍出荷には入りません	—	山口	合同生果他
※冷蔵出荷品には蓄冷剤が付属します。						

社名表記	外箱、一括表示、パンフレット（価格表示無）にヤマモ水産の表記有
------	---------------------------------

商 品 説 明

ふぐの本場下関より直送。トラフグは「ふぐの王様」と称されており、淡白な身質でありながらしっかりとした旨味と甘味を兼ねそろえた美味しさがあります。ふぐの旨味を際立たせるシメの工程は、弊社独自の「ハイブリッド熟成」により一般的な方法に比べ、身の鮮度と旨味を残したまま短時間で熟成をしています。職人により1枚ずつ丁寧に盛付けされた刺身は皿が透けるほど薄く引いており、視覚でもお楽しみいただけます。ちり鍋はふぐの美味しさを余すことなく食べられ、旨味が溢れ出したスープで作るメの雑炊は絶品です。お野菜と特製ポン酢でお召し上がりください。

商 品 説 明 書

メーカ一	株式会社ヤマモ水産
製 造 工 場	山口県下関市彦島西山町4-15-33
工 場 責 任 者	栗屋 慎二
連 絡 先	TEL 083-266-0252 FAX 083-266-8517
作 成 日	2022年02月14日

商 品 明 細	品 番	TT022	取扱い	通年商品
	品 名	とらふぐ料理セット～慶～		
	お召上がりの目安	4人前		
	納品方法	産地直送		
	保冷区分	冷 蔵/冷 凍		
	梱包サイズ	480x370x130mm		
	包装重量	約3.5kg		
	包装形態	特製金箱（紙）		
	保存温度	要冷蔵10℃/要冷凍-18℃以下		
	消費期限	D+3/D+179		
	産地表示	刺身：長崎県・熊本県		
		ちり：長崎県・熊本県		
		身皮・焼きひれ：長崎県・熊本県		
製 品 安 全 確 認	自社品質検査	実施あり		
	従業員検便検査	実施あり		
	金属探知機	実施あり		

原材料・添加物・アレルギー表示

	内 容	内容量	備 考	アレルギー	原産地	仕入先
原 材 料	とらふぐ刺身	120 g	【生食】 特製陶器皿30 c m・菊盛り	—	長崎・熊本/養殖	森本商店
	とらふぐちり鍋	500 g	【鍋用】 切身：アラ＝4：6	—	〃	〃
	とらふぐ身皮	150g	【生食】	—	〃	〃
	とらふぐ焼きひれ	5g	ひれ酒用	—	〃	〃
	特製ふぐ醤油	300ml	ポン酢	大豆・小麦	日本	ヤマカ醤油
	もみじおろし	40g		—	〃	〃
	きざみネギ	約20 g	冷凍出荷には入りません	—	山口	合同生果他
※冷蔵出荷品には蓄冷剤が付属します。						

社名表記	外箱、一括表示、パンフレット（価格表示無）にヤマモ水産の表記有
------	---------------------------------

商 品 説 明

ふぐの本場下関より直送。トラフグは「ふぐの王様」と称されており、淡白な身質でありながらしっかりとした旨味と甘味を兼ねそろえた美味しさがあります。ふぐの旨味を際立たせるシメの工程は、弊社独自の「ハイブリッド熟成」により一般的な方法に比べ、身の鮮度と旨味を残したまま短時間で熟成をしています。職人により1枚ずつ丁寧に盛付けされた刺身は皿が透けるほど薄く引いており、視覚でもお楽しみいただけます。ちり鍋はふぐの美味しさを余すことなく食べられ、旨味が溢れ出したスープで作るべの雑炊は絶品です。お野菜と特製ポン酢でお召上がりください。

商 品 説 明 書

メーカ一	株式会社ヤマモ水産
製 造 工 場	山口県下関市彦島西山町4-15-33
工 場 責 任 者	栗屋 慎二
連 絡 先	TEL 083-266-0252 FAX 083-266-8517
作 成 日	2022年02月14日

商 品 明 細	品 番	TT033	取扱い	通年商品
	品 名	とらふぐ料理セット～慶～		
	お召上がりの目安	3人前		
	納品方法	産地直送		
	保冷区分	冷 蔵/冷 凍		
	梱包サイズ	480x370x130mm		
	包装重量	約3.0kg		
	包装形態	特製金箱（紙）		
	保存温度	要冷蔵10℃/要冷凍-18℃以下		
	消費期限	D+3/D+179		
	産地表示	刺身：長崎県・熊本県		
		ちり：長崎県・熊本県		
		身皮・焼きひれ：長崎県・熊本県		
製 品 安 全 確 認	自社品質検査	実施あり		
	従業員検便検査	実施あり		
	金属探知機	実施あり		

原材料・添加物・アレルギー表示

	内 容	内容量	備 考	アレルギー	原産地	仕入先
原 材 料	とらふぐ刺身	100 g	【生食】 特製陶器皿30 c m・菊盛り	—	長崎・熊本/養殖	森本商店
	とらふぐちり鍋	350 g	【鍋用】 切身：アラ＝4：6	—	〃	〃
	とらふぐ身皮	100g	【生食】	—	〃	〃
	とらふぐ焼きひれ	5g	ひれ酒用	—	〃	〃
	特製ふぐ醤油	150ml	ポン酢	大豆・小麦	日本	ヤマカ醤油
	もみじおろし	40g		—	〃	〃
	きざみネギ	約20 g	冷凍出荷には入りません	—	山口	合同生果他
※冷蔵出荷品には蓄冷剤が付属します。						

社名表記	外箱、一括表示、パンフレット（価格表示無）にヤマモ水産の表記有
------	---------------------------------

商 品 説 明

ふぐの本場下関より直送。トラフグは「ふぐの王様」と称されており、淡白な身質でありながらしっかりとした旨味と甘味を兼ねそろえた美味しさがあります。ふぐの旨味を際立たせるシメの工程は、弊社独自の「ハイブリッド熟成」により一般的な方法に比べ、身の鮮度と旨味を残したまま短時間で熟成をしています。職人により1枚ずつ丁寧に盛付けされた刺身は皿が透けるほど薄く引いており、視覚でもお楽しみいただけます。ちり鍋はふぐの美味しさを余すことなく食べられ、旨味が溢れ出したスープで作るメの雑炊は絶品です。お野菜と特製ポン酢でお召上がりください。
