

サカナDIY待望の3人前セット新登場!



サカナDIYではこれまで、2人前・4人前の規格をお届けしてまいりましたが、「3人前も作って欲しい!」というお声を多数いただきました。このたび新たに「3人前セット」をご用意いたしました!

内容量は2人前の1.5倍に増量しますが、今までとかわらず1箱にまとめてお届け致します。価格は2人前と比べて、810円お得に!

「お魚が好きだからもっとたくさん食べたい!」「お弁当用にしたい!」「色々な調理方法で楽しみたい!」など使用用途や目的は様々です。「2人前だと物足りない!」と感じたことのある方は、ぜひこの機会に3人前セットを試してみたいかがでしょうか?

うちの「ちょうどいい」は何人前
NEW! 3人前セット

3人前セット
3人家族
2人前だと少ないけど、4人前だと多い方
810円
お得
7,290円



2人前セット
2人家族、お子様がいるご家庭
5,400円

4人前セット
家族が多いご家庭、友達と分けたい方
2,160円
お得
8,640円



~3人前セットに変更を希望される方へ~
お電話もしくはお問い合わせフォームよりご変更を承ります!

083-261-2929 お問い合わせフォームはこちら→



切り方はあなた流でOK!



見た目が美しく
味なじみが良い◎

豪快な見た目
盛り付け映え!
食べ応えも抜群◎



自由な切り方で、魚料理がもっと身近な楽しいものになったら嬉しいですね!

お魚を料理するとき、「きれいに引かないと!」と気負ってしまうこと、ありませんか?とくにお刺身やカルパッチョのような料理だと、ついつい包丁さばきに緊張してしまいますよね。
繊細に引いたお刺身はもちろん美味しいですが、実はゴロゴロと大胆に切っても、驚くほど美味しいんです。むしろ、厚めに切ることで感じられる旨みや食感、そして盛り付けの存在感などを楽しむことができます。
レシピはあるけれど、切り方や食材は自由でOKなのがサカナDIYのいいところ!自由な発想が、むしろ魅力的に変わっていくこともあります。「うまく切れないから!」と遠慮せず、自分ができる切り方、自分らしい切り方で、ぜひ今月のヒラマサを楽しんでみてください。ちよつと不格好でも、それが「わたしの料理」です!
自由な切り方で、魚料理がもっと身近な楽しいものになったら嬉しいですね!

切り方いろいろ、おいしき無限!

クレジットカード再登録で「包丁研ぎ器」プレゼント!



6月より弊社のカートシステムの移行に伴い、クレジットカードの移行に詳しい、クレジットカード情報を新システムへ再登録していただくようお願いしております。
(※詳しくは別紙をご確認下さい)
再登録いただきましたお客様へは、感謝の気持ちを含めまして、サカナDIYオリジナル「包丁研ぎ器」をプレゼント致します。
誰でも簡単に包丁の切れ味をよみがえらせることができるこの包丁研ぎ器。「最近お肉やお魚が切りづらい!」と感じた時にぜひ使ってみてください。包丁を研ぐ前後に、トマトを切ってみると、変化が一目瞭然!お刺身がスツときれいに切れるようになりますので、魚料理がもっと楽しくなります!

アレンジレシピ

まとう鯛のムニエル



- ・マトウダイ (サカナDIY)
- ・小麦粉 30g
- ・バター 20g
- ・塩 適量
- ・ブラックペッパー 適量

- ①マトウダイの両面に塩・ブラックペッパーを適量振る
- ②①に小麦粉をつける
- ③フライパンにバターを入れて熱し、②を入れて中火で片面約3分を目安に両面を焼く
- ④火が通りにくい面は傾けて焼き、お好みで写真のように盛り付けて完成!