

父の日ギフト【厳選ふぐ三味】

いつも頑張るお父さんへ、旨い時間を贅沢に〜

父の日の贈りもの、今年は何にしようかと迷われている方も多いのではないのでしょうか。毎日頑張ってくれているお父さんや旦那さんに、今年は「ちょっと特別な時間」を贈ってみませんか？ 私たちふぐ衛門がご用意したのは、ふぐ屋ならではの味わいを詰めた「厳選ふぐ三味セット」です。主役は、ふぐ・サーモン。まぐろに、旨みを引き立てる松前漬けを合わせた贅沢な海鮮丼。そこに、明太とゆずの生ふぐ珍味を添え、そのままはもちろん、白ご飯にしても美味しくお召し上がりいただけるセットに仕上げました。

ご自宅で手軽に楽しめるのも、このギフトの魅力です。特別な準備は必要なく、解凍してごはんにのせるだけで、ちょっと贅沢なごちそう時間「がすぐに始まります。」

ひと口食べれば、ふぐの上品な旨みが広がり、思わず「旨っ！」とこぼれる、そんなひとときに。父の日の贈りものとしてはもちろん、ご家族で囲む食卓や、自分へのご褒美にも。いつもより少しだけ贅沢な時間を、ぜひお楽しみください。

6.21 父の日ギフト

厳選ふぐ三味セット

のせるだけ



- ・下関ふぐ贅沢丼 ×3 パック
- ・生ふぐ珍味 (ゆず和え) ×1 個
- ・生ふぐ珍味 (明太子和え) ×1 個

3,480円  
(税込・送料別)

【販売期間】

5月11日～6月30日

【お届け期間】

6月15日～ご指定できます。

▶こちらから  
ご注文いただけます



本場下関の技で味わう

ふぐの”旨い”ひと皿

「ふぐの本場」として全国に名を馳せる、山口県下関市。私たちふぐ衛門もこの地に拠点を置き、古くからふぐと共に歩んできました。

今回お届けする「真ふぐ」は、延縄漁で一尾ずつ釣り上げられるため、傷がつきにくく、身質の良い状態で水揚げされるのが特徴です。

さらに、今月お届けする「真ふぐのたたき」は一尾ずつ丁寧に下処理を行い、ふつくらとやさしい味わいに仕上げられています。そして、職人が「たたき」と呼ばれる炙り作業を一つひとつ手作業で丁寧に施しています。絶妙な火入れによって、表面は香ばしく、中はふつくらとした食感に。このひと手間が、ふぐ本来の旨みをより一層引き立てるのです。

一尾一尾を大切に扱う延縄漁と、ふぐの本場・下関の技。上品な旨みとやさしい口あたりで、ご家庭の食卓でも「本場の味」を身近に感じていただけます。いつもの食卓が少し特別になる、そんな「ふぐの旨い」ひと皿を、ぜひお楽しみください。

一尾一尾、

手仕事で仕上げる



第10回口コミ大賞

毎月とても楽しみにしています。会社の友達にも薦めたので、あれ食べた？こういう風にして食べたよ〜とか情報交換も出来て楽しい！  
ほんと自分では買わないお魚が届くし、便利だしほんとお気に入りです！

会社のご友人様にご紹介いただきありがとうございます。お勤め先でもサカナDIYの情報交換をしていただいているなんて素敵すぎます！私達が広げたい本場の「さかなのわ」が広がって大変嬉しいです。これからもご友人様と一緒に、さまざまなお魚料理を楽しんでいただけましたら幸いです。今後も便利で楽しいサービスをお届けできるよう努めてまいります。



サカナのわ〜知って得する旬情報〜

切り方十人十色

〜切り方で変わる、食感と楽しみ方〜

お刺身がレシピ通りに切れない・・・私って包丁使いが下手なのかな？  
なんて思ったことはありませんか？でも実は・・・

結構みんな自由に切っています！

綺麗に切れなくても、コロコロカットでも全然問題なし！厚みや切り方で、食感や旨みの感じ方が違うのも楽しみのひとつ。レシピはあくまでも目安として、好きな厚さ・好きな形で魚DIYしてみてください！

角切り



薄切り



厚切り

