



今年は少し贅沢に... 魚かお肉か? 選んでください!
 とっておきの美味しいグルメギフトはお父さんを笑顔にします

美味追求

旬魚

極上の魚を堪能したいお父さんに

京都 鱧すき

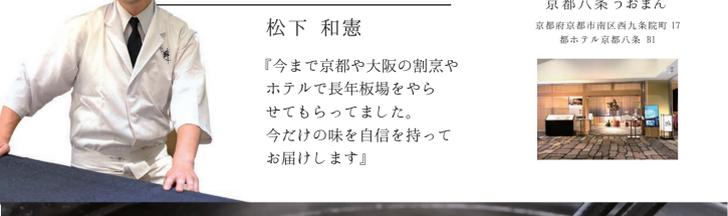
- 夏の風物詩をお届け -

夏の京都をお取り寄せ

鱧

はも

お召し上がる当日に『生』のままお届け
 うおまん 夏のおすめは昨年大好評をいただいた『活鱧すき』です。
 鱧は極上品を徳島から仕入れ、職人の技で丁寧にさばきます。
 鱧といえは昔から京都。京都 料亭の味をご自宅へお届けするうおまんの自信作です。



職人の骨切り
 鱧には多数の小骨が枝分かれして筋肉中に入り込んでいるため「骨切り」という作業を施します。専用の骨切り包丁を使い、皮一枚だけを残し、一寸(3.3cm)あたりに24~26回包丁を入れるのが理想で、料理人の腕と経験が試されます。

前日に箱詰め
 ご注文をいただいでからさばき、お届けの前日に、一切れ一切れ丁寧に箱詰めいたします。

うおまん京都店 総料理長

松下 和憲

『今まで京都や大阪の割烹やホテルで長年板場をやらせてもらってました。今だけの味を自信を持ってお届けします』

都ホテル
 京都八条うおまん
 京都府京都市南区西九条院町 17
 都ホテル京都八条 81

京都夏の風物詩
 口の中でほどける食感ほまきお至福

冷凍ではなく生で届くため新鮮なもの。風呂敷や化粧箱もギフトに最適です。
 ご自宅にいなから夏の京都を味わえる、最高のお家時間をお過ごしいただけます。

オンラインショップで購入

名産地徳島漁港から大ぶりな鱧を熱線のバイヤーが仕入れます

うおまん統括バイヤー
 今田秀樹

言わずと知れた関西夏の風物詩 鱧。全国トップクラスの漁獲量を誇る徳島は牟岐漁港を以て、精泊漁港や中津漁港などで水揚げされます。徳島の鱧は脂の上品な甘みと皮の濃厚な旨味が絶品です。6~7月は産前産後の栄養を蓄えひととき美味しく、また秋になって味に深みが見れるため、鱧は旬が2回あるといわれます。

脇役たちも一流揃い

淡路産玉ねぎ
 温暖な淡路島の気候は玉ねぎ栽培に最適。一般的な玉ねぎの糖度が5程度に対し、淡路産玉ねぎは10程度と非常に高く、辛味が少なく甘くて美味しい逸品です。

うおまん晴れの日おだし
 大阪中央卸売市場の老舗附り節 岡屋(大吉商店)と手を組んだオリジナル出汁。厳選した鹿兒島 鰹節、北海道 昆布、国産原木椎茸など、すべて国産・天然にこだわりました。

京都半兵衛麩
 元禄2年より330年以上続く老舗半兵衛麩。滑らかな弾力と噛みごたえ、爽やかな香りの『国産天然よもぎ麩』が心地よいアクセントとなります。

鱧すきと梅肉
 鱧すきだけではなく鱧落しとし、今年のおまんは2度鱧を楽しめます。自家製梅肉はうおまん独自の配合の調味料をおまん梅と合わせ丁寧に煮切って作る照り高い逸品です。

全国どこへでもご指定日にお届けします

送料込
活鱧すきセット
 2人前 **8,000**円税込

活鱧 240g / 淡路産玉ねぎ
 京都半兵衛よもぎ麩
 椎茸 / 三つ葉
 人参 / 梅そうめん
 うおまん晴れの日おだし
 (焼いた鱧の骨とご一緒に)

※12,000 円の3~4人前もございます

活鱧すき ご購入者のレビュー

★★★★☆
 こんな時期でなかなか外食が簡単できないからうおまんさんの鱧は美味しく最適なですね。ストレスや鬱憤がどこかへ飛んでいくような、ちょっとした週末の贅沢でした (福島県 40代)

★★★★☆
 まず嫁と嫁の両親も大満足で関東の人なので鱧が珍しかったみたいですが、お取り寄せはよく冷凍でくるけど、これは冷蔵なので解凍の手間もなくすぐ食べられました (東京都 30代)

★★★★☆
 出汁と鱧の繊細な味わいから、次第に濃厚になるスープが野菜にも染み込んで最高! シメに梅素揚げがついているのも嬉しい。玉ねぎが甘くて鱧と相性いいですね! フグより旨いかも (笑) (山口県 50代)

YouTube 鱧すきの作り方

<https://www.youtube.com/watch?v=1-3EUc-tJH8>

オンラインショップで購入

贅沢追求

お肉

やっぱりお肉好きなお父さんに

近江牛すき焼き

- 日本三大和牛の特上品 -

とろける美味しさと
 夢のような霜降り

日本三大和牛のひとつ
近江牛

日本が誇る三大和牛のひとつ、滋賀県は近江牛をご用意。厳選された大判の肩ロースは、口の中でとろける美味しさの霜降りが存分に楽しめる最高級和牛です。

脇役も一流揃い

淡路産玉ねぎ
 温暖な淡路島の気候は玉ねぎ栽培に最適。一般的な玉ねぎの糖度が5程度に対し、淡路産玉ねぎは10程度と非常に高く、辛味が少なく甘くて美味しい逸品です。

自家製 割り下
 余計なものを一切問わず砂糖と醤油だけでシンプルに勝負。お酒を丁寧に煮切ること旨味を残しながら味の角を取るひと手間を欠かしません。

京都九条葱
 約1,300年の歴史があり、京都の農家で種を代々受け継がれ守られてきた九条葱は葉ねぎの王様です。葉はしっかりとしながらも柔らかく甘くて風味が最高です。

手延べ勝りうどん
 手延べ方法独特の両端が平たく幅が広い「バチ」を再現した自然で強いコシ、圧倒的なしなやかさと艶が特徴のうどん。

白出汁
 すき焼きのために特別に調合した白出汁。お好みで加えることで、味をまるやかにできます。

送料込
近江牛すき焼きセット
 2人前 **8,000**円税込

近江牛 240g / 春菊 / えのき
 白菜 / 京都九条葱 / 椎茸
 淡路産玉ねぎ / うどん / 牛蒡
 焼き豆腐 / 粟麩 / やき麩
 割り下 / 白だし

※12,000 円の4人前もございます

近江牛すき焼き ご購入者のレビュー

★★★★☆
 味はもちろん美味しかったです、風呂敷に包まれていたり化粧箱もしっかりして感動しました。(40代 主婦)

★★★★☆
 お肉以外の野菜などもすべてカットしてあり、開けたらすぐに食べれるので、下ごしらえがいらす、妻も大満足でした (50代 自営業)

★★★★☆
 本当に贅沢すぎ! 子供たちは一枚一枚包装されているお肉なんて見たこともなかったので「一枚いくら?」だって(笑) (40代 会社員)

あなたのお父さんはどちらがお好きでしょうか?
 とっておきの美味しいグルメギフトでお父さんを笑顔にしてください

お父さんが喜ぶ
 贅沢グルメ

父の日

Father's day

2021.6.20sun

オンラインショップで購入