

北茨城の
冬の郷土料理
鮫鯨どぶ汁

あんこう「どぶ汁」ご自宅で。

期間
限定

販売価格 (四人前)

14,000 円 (税別)

2020年 2021年

販売期間: 11月1日～3月31日発送分まで

～北茨城のあんこう料理～

北茨城の伝統的なあんこう鍋は、「どぶ汁」と言われ、茨城県から福島県南部の太平洋沿岸地域に伝わる漁師の料理です。あんこう鍋の本来の姿は、水を使わずに大根などの野菜や味噌だけで作るものでしたが、あんこうそれぞれに水分の出方や肝の脂が違うため慣れた人でなければ作れませんでした。



磯原シーサイドホテル調理場特製 あん肝たっぷりの濃厚な「鮫鯨どぶ汁」



茨城の新鮮野菜



あんこう、あん肝、スープ



北茨城 常磐沖から直送



当館調理場の目利きで仕入れた常磐灘の鮫鯨、あん肝たっぷりの磯原シーサイドホテル特製濃厚どぶ汁だし、茨城県産の野菜等、そのままお鍋で煮込んでいただくだけで済むよう、丁寧に下ごしらえしたものを、冷蔵クール便でお届け致します。



商品詳細 (冷蔵商品)



商品購入について

内容量

- ・常磐沖あんこう (4人前/1kg) ・白菜・長ねぎ
- ・大根・人参・えのき茸・しめじ茸・春菊
- ・切干大根・焼き豆腐・肝味噌・スープ1.5L

スープ原料

- ・あん肝・味噌・昆布出汁・醤油・味醂・酒・練ごま

保存方法

- ・要冷蔵 (10度以下で保存)

賞味期限

- ・ご到着日より2日間 (発送日より4日間)
- ・北海道・九州・四国・沖縄県・山口県のお客様は、お届け日の翌日が賞味期限となりますので、ご注意下さい。

特徴

- ・常磐沖の生あんこうと自家製肝味噌、新鮮野菜を使用しております。届きましたら、お早めにお召し上がりください。

※鍋本体は含まれておりませんので、ご家庭でご用意ください。
※仕入れ状況により、ご希望の日程でお届けできない事があります。

ご注文方法

ご注文は、お電話、ファックス、メール

✉ Mail : info@isohara.co.jp

☎ 電話 : 0293-42-0213

📠 FAX : 0293-42-0536

FAX用ご注文用紙 ダウンロード

お支払い

代金引換をお願いいたします。

配送について

クール便でお送りします。

送料：●関東・南関東・信越・北陸・中部：1,610円 (税込) ●関西・北東北：1,720円 (税込) ●中国・四国：1,830円 (税込) ●九州・北海道：2,050円 (税込) ●沖縄：3,040円 (税込)
商品代金以外の必要金額：代引き手数料&送料&クール便料金 (+660円 (税込)) 代引き手数料：3万円未満440円 (税込)