



# ぎょらくびん 魚楽便

ふるさと納税  
利用OK

ご贈答品の「魚歳暮」としても配送可能です。  
ぎょせいぼ

和食の料理人が  
あなたが釣った魚を  
すぐに調理できる状態に  
捌いてお届けします!



## 釣り師様に 朗報です!!

### 釣った魚の下処理に困っていませんか?



釣るのは好き!  
おいしく食べたい!  
でも調理は苦手...



家で捌いた時の  
厄介な生ゴミで  
家族に迷惑を  
かけてしまう...



たくさん釣って  
人に配りたい。  
でも捌くのが  
大変。



|               |  |   |   |  |
|---------------|--|---|---|--|
| <p>1 魚を釣る</p> | <p>2 ご来店前に「慈こう」にお電話を</p> <p>魚楽便を利用したいのですが...</p> | <p>3 釣った魚を持ち込み加工の内容をご相談・お支払い</p> <p>あがどう<br/>ありがとうございます</p> | <p>4 釣りたての新鮮さもそのままに料理人の腕でおいしく生まれ変わり...</p> <p>後日、加工や調理した物を真空パック&amp;冷凍で新鮮、安全にお届け!</p> | <p>5 自分が釣った魚が簡単・すぐに調理可能な状態で帰ってきます!</p> <p>三枚おろし 切り身加工 味噌漬けなどの調理加工 など</p> |
|---------------|--|---|---|--|



日本料理

# 慈こう

nihonryouri jikou

## ☎046-887-1137

受付時間 10:00~17:00  
定休日 火曜(火曜が祝日の場合翌日がお休み)  
FAX 046-887-1131  
メール tennsinnjkou@jikou.info

事前の問合せ大歓迎!!

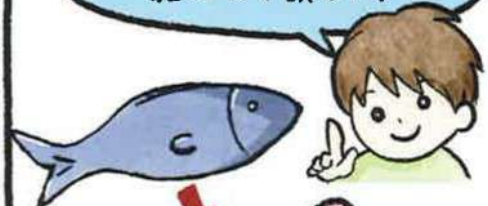


詳しいご利用方法や価格・加工内容は裏面へ

京急三崎口駅より  
・バスで...「宮田」下車徒歩約5分  
・徒歩で...15分

# 価格例

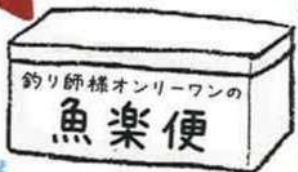
釣ったワラサや鯛など丸ごと1匹を三枚おろしの味噌漬けにしてあとは焼くだけの状態に加工して欲しい!



ワラサ1本を三枚卸しにする。  
1000円



卸した魚を味噌漬けにし真空パック、冷凍加工する。  
1000円



発砲スチロール (大サイズの場合)  
500円

**合計 2500円**  
別途送料(クール便)

## お客様の声

- ☆料理人のレシピ
- ☆盛り付け例
- ☆釣った獲物の記念写真をお付けしてお送りします。

※発送までに3~4日ほど要します。

※魚の大きさや種類によって価格が変わります。詳細は、気軽にお問合せください。

※ご意見、ご感想、ご相談も喜んで承ります。

# 和食料理人による加工・調理例

どんな釣り魚でも  
ご相談ください!



1本→三枚卸し~切り身まで 1000円



1本丸ごと全部調理しやすくカット



三枚卸し



真空パックにします



切り身も可能です



冷凍で新鮮&安全にお届けします。



ワラサ3本分の加工例



ワラサ1本分の場合



南蛮漬け 1尾分 1600円~



味噌漬・照焼 1尾分 1000円~



冷凍フライ 1尾分 1600円~



付け丼用 片身 700円~

## Y様のご感想

真空パックなので友人にも安心して渡すことができ、とても美味しかったです。家族は、釣った魚が、照焼や味噌漬けなどになっているのを見て「ここまでしてくれるの!？」と驚いていました。届いた後は難なく調理できました。自分で釣った魚をプロに調理をお任せできるなんて素晴らしいです。簡単に調理できるまで仕上げられるお店は他に無く今後もお世話になります。



## T様のご感想

釣ったその日に捌く元気はないので楽です。生ゴミが出ないのも良い。プロの「調理のポイントのメモ」を付けてくれるところや味付けも濃すぎず調理時に手を加えることもでき良かったです。釣った獲物の写真を付けて下さる配慮が釣り人にとって嬉しかったです!

