

# めでたい通信

尾鷲の鯛専門店「めでたい屋」

春号 2022

お祝いの季節  
めでたい焼

- ◆ 入学・入園
- ◆ 初節句
- ◆ 桃の節句
- ◆ 端午の節句
- ◆ 進学・合格
- ◆ 卒業・卒園
- ◆ 就職 など



お食初めの方には「梅干のちまみ」をご希望のプレゼントします。

おめで鯛赤飯

うしお汁

めでたい焼のココがスゴイ!

【お手軽にご家庭で!】  
新鮮な真鯛を、長年培った特殊技法でふっくら焼上げたものを、冷凍パックにてお届けします。ご家庭でレンジやお湯で温めるだけで、お召し上がりいただけます。

【鯛のお褒めのかめも】  
鯛の姿・形を整えるのと、鯛の身にとってもよく合う「わかめ(国産)」を詰めています。鯛の身と一緒に、又、うしお汁などの具材にお使いいただけます。

【尾鷲のきのの葉を数いてお届け!】  
三重県尾鷲市は「品質が良い尾鷲のきの」の町でもあります。尾鷲のきのの葉の香りもお届け!

「めでたい焼」の味を、お家で再現したい方へ。お家で再現したい方へ。お家で再現したい方へ。



「めでたい焼」は、電子レンジで焼くだけでお召し上がりいただけます。お手際よくお召し上がりください。

「めでたい焼」の味を、お家で再現したい方へ。お家で再現したい方へ。お家で再現したい方へ。

「めでたい焼」の味を、お家で再現したい方へ。お家で再現したい方へ。お家で再現したい方へ。

「めでたい焼」の味を、お家で再現したい方へ。お家で再現したい方へ。お家で再現したい方へ。



大好評セット  
送料無料で発送! 特選めでたい焼セットA  
10,000円 10,800円(税込)

冷庫便 めで鯛赤飯とお汁  
3,500円 3,780円(税込)

冷庫便 めでたい焼(大) 5,500円 5,940円(税込)  
冷庫便 めでたい焼(約600g) 4,500円 4,880円(税込)

鯛だしつゆと鯛だしぼん酢のセット  
鯛だしつゆ6本セット  
4,250円 4,590円(税込)

常温便 鯛だしつゆとぼん酢セット  
4,400円 4,752円(税込)

冷庫便 鯛めしとろりん 個包装  
280円 303円(税込)

冷庫便 鯛かぶと身のうま煮  
800円 864円(税込)

冷庫便 鯛かぶと身のうま煮  
800円 864円(税込)

冷庫便 鯛かぶと身のうま煮  
800円 864円(税込)

## 「鯛みそ」シリーズ

「ピリ辛真鯛みそ」 650円 702円(税込)  
「極 真鯛みそ」 680円 735円(税込)

「たっぷりしょうが鯛みそ」 650円 702円(税込)  
「大人の鯛みそ」 650円 702円(税込)

冷庫便 おめで鯛赤飯  
330円 357円(税込)

冷庫便 鯛かぶと身のうま煮  
800円 864円(税込)

冷庫便 鯛かぶと身のうま煮  
800円 864円(税込)

## 「真鯛のお茶漬け」



冷庫便 真鯛のお茶漬け(2食入)  
800円 864円(税込)

冷庫便 鯛かぶと身のうま煮  
800円 864円(税込)

冷庫便 鯛かぶと身のうま煮  
800円 864円(税込)

冷庫便 鯛かぶと身のうま煮  
800円 864円(税込)

お申込方法 電話 0597-28-2336 (8:30~17:30)  
FAX 0120-38-2337 (24時間受付) 通信無料  
ホームページ https://owase-medetaiya.com/

尾鷲の鯛専門店 めでたい屋  
TEL 0597-28-2336 FAX 0597-28-2337  
ホームページ https://owase-medetaiya.com/





家庭で味わう  
本格的な「漁師飯」

# 特選 鯛めし



「鯛めし」は、漁師が家族で食べる「漁師飯」の代表です。新鮮な鯛を焼いて、骨ごと煮込み、お粥に仕上げます。お粥は、お粥用の米と水で炊き、お粥用の醤油と酒を加えて仕上げます。お粥は、お粥用の醤油と酒を加えて仕上げます。お粥は、お粥用の醤油と酒を加えて仕上げます。

## 春のお祝いに「鯛の姿焼きセット」をどうぞ！

鯛の姿焼きはホットプレートで  
真鯛の鯛めしはお子さんにも好評！

鯛の姿焼き・椀物・お赤飯のセットで  
祝いの席の準備がお手軽です。

おすすめの  
食べ方！

ホットプレートで



冷凍便 めでたい焼セットN  
4,800円 4,988円(税込)  
内容/ めでたい焼(約500g/約30cm)  
特選鯛めしの素(2合)

冷凍便 めでたい焼セットB  
5,000円 5,400円(税込)  
内容/ めでたい焼(約500g/約30cm)  
鯛のうしお汁(2合入)(注1)、おめで鯛めし(80g) × 2



「ほくし鯛めし」  
おすそわけ  
注目商品！



真鯛のお刺身くん製  
ほんのりスモークが香る  
真鯛のお刺身です。



バスケットトッピング  
真鯛のお刺身くん製  
ファン倍増  
商品



冷凍便 めでたい屋ごだわりセットC  
5,200円 5,616円(税込)  
内容/ 特選鯛めしの素(2合)、真鯛茶漬け(2合入)  
鯛のうしお汁(2合入)(注1)、真鯛みそ(90g)、鯛かぶと身のうま煮(70g)  
鯛めしころりん(90g) × 2、おめで鯛めし(80g) × 2



冷凍便 めでたい屋ごだわりセットD  
5,200円 5,616円(税込)  
内容/ 特選鯛めしの素(2合)、鯛のうしお汁(2合入)(注1)、真鯛茶漬け(2合入)  
鯛のうしお汁(2合入)(注1)、真鯛のみまの漬付(中)  
おめで鯛めし(80g) × 2、鯛めしころりん(90g) × 2



大好評  
冷凍便 季節のごだわりセットE  
3,800円 4,104円(税込)  
内容/ 特選鯛めしの素(2合)、海苔の真鯛おすし(1合用)  
鯛のうしお汁(2合入)(注1)、鯛かまの漬付(中)  
鯛めしころりん(90g) × 2



冷凍便 季節のごだわりセットF  
3,350円 3,618円(税込)  
内容/ 真鯛茶漬け(2合入)、鯛のうしお汁(2合入)(注1)  
おめで鯛めし(80g) × 2、鯛めしころりん(90g) × 2  
もち入鯛めしころりん(90g) × 2



冷凍便 特選鯛めしセット  
3,500円 3,780円(税込)  
内容/ 特選鯛めしの素(2合) × 2  
鯛のうしお汁(2合入) × 2(注1)



冷凍便 季節のころりんセット  
3,720円 4,018円(税込)  
内容/ おめで鯛めし(80g) × 3 ※三重県産もち米・備中さげ登使用  
鯛めしころりん(90g) × 3 ※三重県産としひかり使用  
もち入鯛めしころりん(90g) × 3 ※三重県産としひかり使用  
バスケットトッピングの鯛めしころりん(90g) × 3 ※地元1ター使用



冷凍便 三種の鯛めしころりんセット  
3,550円 3,834円(税込)  
内容/ おめで鯛めし(80g) × 4 ※三重県産もち米・備中さげ登使用  
鯛めしころりん(90g) × 4 ※三重県産としひかり使用  
もち入鯛めしころりん(90g) × 4 ※三重県産としひかり使用  
もち入鯛めしころりん(90g) × 4 ※三重県産としひかり使用



真鯛の塩麹みそ漬  
真鯛の塩麹みそ漬  
真鯛の塩麹みそ漬

※掲載の食品写真のカゴ・袋は、セットに含まれておりません。  
(注1) 鯛のうしお汁は、鯛のうしお汁を凍らせていますが、切り身になる場合がございます。