

めでたい通信

尾鷲の鯛専門店「めでたい屋」



春号 2024

春は

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

めでたい焼の コッがスゴイ!

【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き上げたものを、冷凍パックにしてお届けします。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。

【鯛のお腹のわかめも】

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。

【尾鷲ひのきの葉を敷いてお届け!】

三重県尾鷲市は「品質が良い尾鷲ひのき」の町でもあります。尾鷲ひのきの香りもお届けいたします。

このたびの令和6年能登半島地震で被災された皆様にご心よりお見舞い申し上げます。私共も海の近くで生活する者として人ごとではなく非常に胸が痛みます。被害を受けられた皆様が一日も早く平穏な生活に戻られますことを心よりお祈り申し上げます。

春は節目の季節です。
おめでたい時や人生の節目の時に
おめでとう! がんばって〜!
と言う皆様の思いを込めて
「めでたい焼」や「おめで鯛」セットを
お届けいたします。
また、おうちごはんや
一人暮らしの方にもぴったりな
お鯛さんのおにぎり等も
ご用意しておりますので
今年の春もどうぞご利用くださいませ。
〜めでたい屋〜



おめで鯛赤飯

お食初めの方には「歯固めの石」をご希望でプレゼントします。

おすすめの食べ方!

鯛のうしお汁に
おめで鯛赤飯を
入れると
出汁がしみ込み
もっちりとして
オススメです。

大好評
セット

希少な
備中産のひよ豆を
使っています。

冷凍便 おめで鯛赤飯と鯛のうしお汁

3,800円 4,104円(税込)

内容: おめで鯛赤飯(80g)×6 ※三重県産もち米・備中さざげ使用
鯛のうしお汁(2食分)×2(注1)

冷凍便 特選めでたい焼セットA

10,000円 10,800円(税込)

内容: めでたい焼鯛(約700g)、真鯛のかぶと煮、特選鯛めしの素(2合)、極 真鯛みそ(90g)
ゆず香る真鯛の味噌茶漬(100g)、鯛めしころりん(90g)×2、おめで鯛赤飯(80g)×2

鯛のお頭付でお祝い

めでたい屋
看板商品

冷凍便 めでたい焼(大)

6,000円 6,480円(税込)

(約800g/38cm)

冷凍便 めでたい焼

5,500円 5,940円(税込)

(約700g/35cm)

今回は
中サイズに
なります

いに「めでたい屋」の鯛をどうぞ!

私の押し
ギフトたちです!



冷凍便 めでたい屋こだわりセットD

5,400円 5,832円(税込)

内容: 真鯛の塩麹みそ漬け×2、特選鯛めしの素(2合)
鯛のうしお汁(2食入)(注1)、極 真鯛みそ(90g)
おめで鯛赤飯(80g)×2



冷凍便 めでたい屋こだわりセットC

5,500円 5,940円(税込)

内容: 特選鯛めしの素(2合)、真鯛茶漬け(2食入)
鯛のうしお汁(2食入)(注1)、極 真鯛みそ(90g)、鯛かぶと身のうま煮(70g)
鯛めしころりん(90g)×2、おめで鯛赤飯(80g)×2



鯛で
お祝い!



大好評
セット



大好評
セット

鯛めしころりん
御三家です!

冷凍便 三種の鯛めしころりんセット

3,800円 4,104円(税込)

内容: おめで鯛赤飯(80g)×4 ※三重県産もち米・備中さざげ豆使用
鯛めしころりん(90g)×4 ※三重県産こしひかり使用
もち麦入り鯛みそころりん(90g)×4 ※三重県産こしひかり使用



大好評
セット

鯛めしころりんを
いつも常備しています!

冷凍便 鯛めしころりんセット

3,600円 3,888円(税込)

内容: 鯛めしころりん(90g)×12 ※三重県産こしひかり使用



手軽にすぐに
食べられるのって
すごく嬉しい!

冷凍便 めでたい屋こだわりセットF

3,550円 3,834円(税込)

内容: 鯛かぶの煮付け(中)、鯛のうしお汁(2食入)(注1)、鯛めしころりん(90g)×2
おめで鯛赤飯(80g)×2、もち麦入り鯛みそころりん(90g)×2



大好評
セット

ギフトにはもちろん
普段使いにも!

冷凍便 特選鯛めしセット

3,700円 3,996円(税込)

内容: 特選鯛めしの素(2合)×2、鯛のうしお汁(2食入)×2



こちらの「こね寿司」は
特製酢めし付き!



錦糸卵を
ちらすと華やかです



冷凍便 三種の真鯛こね寿司と
うしお汁のセット

3,800円 4,104円(税込)

内容: 真鯛のこね寿司(1食入)、真鯛のこね寿司ゆず入り(1食入)
真鯛のこね寿司生姜入り(1食入)※各酢めし・刻み海苔付きです
鯛のうしお汁(1食入)×3

至福の鯛御膳
シリーズ



「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。

ファン倍増
商品

冷凍便 真鯛のお刺身くん製

3,400円 3,672円(税込)

半身1枚分(3切れ)



2合用
(3〜4人前)
特製合わせ酢と
刻み海苔付き

ファン倍増
商品



甘さを少しおさえて
おいしさ更にアップ!

冷凍便 漁師町の真鯛こねずし

1,350円 1,458円(税込)

内容: 真鯛の特製タレ漬150g、特製合わせ酢、刻み海苔×2

漁師町の
真鯛
こねずし

ちよつとした
おもてなしの
最適です

セット」と
「製」を
「能」です!

アボカドや

春のお祝

鯛のカマの煮付け
絶品ですよ！



冷凍便 めでたい屋 こだわりセットE

3,950円 4,266円(税込)

内容：特選鯛めしの素(2合)、鯛カマの煮付け(中)
鯛のうしお汁(2食入)(注1)、極真鯛みそ(90g)
鯛めしころりん(90g)×2



冷凍便 季節のころりんセット

3,900円 4,212円(税込)

内容：おめで鯛赤飯(80g)×2 ※三重県産もち米・備中ささげ豆使用
鯛めしころりん(90g)×2、もち麦入り鯛みそころりん(90g)×2
バジル&バターの鯛めしころりん(90g)×2 ※地元バター使用
季節の鯛めしころりん(90g)×2、ゆず香る鯛みそころりん(90g)×2
※三重県産こしひかり使用

「生姜鯛めし」
今期最後です！

大好評
セット



冷凍便 和洋鯛めしころりんセットA

2,100円 2,268円(税込)

内容：鯛めしころりん(90g)×3 ※三重県産こしひかり使用
バジル&バターの鯛めしころりん(90g)×3
※地元バター使用

お客様からの
オリジナルセット
です。

真鯛のお刺身くん製に
びつたりの
ナッツ類も入れる
オリジナルオイル
ドレッシングの
簡単レシピ付き。



「和洋鯛めしころりん」
「真鯛のお刺身くん」
組み合わせることも可



クリームチーズも
一緒に巻いて
「手巻きずし」で
召し上がれ！

ころりんシリーズ

「鯛めしころりん」

鯛めしが
手軽に！
夜食にも！

焼きおにぎりも！
最高！

鯛めしころりん
シリーズは
袋のまま
レンジで温めてね！

お好きな「ころりん」を
自由に組み合わせせてね
贈り物の場合は、
ギフトボックスにお入れします
6〜9個入りますよ！

おすすめ
商品

冷凍便 「鯛めしころりん」

300円 324円(税込)

90g ※三重県産こしひかり使用



冷凍便 ゆず香る鯛みそころりん

330円 357円(税込)

90g ※三重県産こしひかり使用

ゆずのいい香りが
香りの良いゆずを
鯛みそやご飯にも
混ぜ合わせました。
ふんわり香る
ゆずと鯛みそを
どうぞ
お楽しみください。

ゆず
香る
鯛みそ
ころりん

可愛い梅の花の
カタチの
お赤飯です。



冷凍便 おめで鯛赤飯

350円 378円(税込)

80g ※三重県産もち米使用

希少な
備中ささげを
使っています。

「桜鯛めしころりん」 できました！

少しお休み頂いておりました
春限定の
「桜鯛めしの素(2合用)」。
簡単にお召し上がり頂こうと
お花のカタチの
おにぎりにしました。
桜の葉を入れて炊くことで、
ふわっと香る桜の香りが
鯛めしのおいしさを
引き立てます。

春の訪れを
感じていただける
鯛めしです



冷凍便 桜鯛めしころりん

350円 378円(税込)

80g ※三重県産こしひかり使用

桜鯛めしも人気の
ころりんシリーズと同様、
冷凍の個包装です。

ちょい辛が
クセになる

さわやかな香りと
すっきりとした辛さが
人気の尾鷲唐辛子・
虎の尾を入れた
真鯛のピリ辛鯛みそ。
その鯛みそにチーズを加えて
おにぎりの具にしました。
レンジで温めると
チーズがとろけて
ピリ辛の真鯛みそにからむ、
ピリッと、まろやかなおにぎりです。



トロ〜りチーズ
ピリ辛鯛みそ
ころりん



冷凍便 トロ〜りチーズ
ピリ辛鯛みそころりん

330円 357円(税込)

90g ※三重県産こしひかり使用

真鯛のひみつ

マダイは、良質なたんぱく
質に加え、生活習慣病を予
防する不飽和脂肪酸(DH
A・EPA)をはじめ、ビタミン
C、D、E、B1、パントテ
ン酸が多く含まれています。
雄大で栄養豊富な熊野灘
の海で育てられた「みえ真鯛」
は、臭みが少なくほどよい脂
分が特徴。他では味わえない
旨みを持っています。

春は桜鯛…。と言われる
ように春は産卵の季節でこの
時期、栄養をたっぷり蓄え
た真鯛は美味しく、見た目も
きれいなピンク色になります。
春の桜鯛を是非、ご賞味くだ
さい。

真鯛を食べて
元気元気！



※掲載の商品写真のカゴ・盆は、セットに含まれておりません。(注1)焼いた腹の身を使っていますが切り身になることがあります。

贅沢にも真鯛の刺身でお茶漬け
「真鯛のお茶漬け」



真鯛のお刺身を特製のゴマだれに漬けています。1食がお茶碗1杯分ぐらいのお茶漬け用になっていますので、お夜食やお酒のメにぴったりです。ぜひ冷凍庫にストックしておいて下さい。

冷凍便 真鯛のお茶漬け(2食入)
特別価格 **750円** 810円(税込)
定価 850円(税込918円) 内容: 2食分

「真鯛の塩麴みそ漬」
発酵の力で食材を「おいしく、やわらかく」

根強い人気商品

冷凍便 真鯛の塩麴みそ漬
4,400円 4,752円(税込)
4切れ

ホイル焼きにも! 野菜と一緒に

「鯛かぶと身のうま煮」
希少な「頭の身」だけを使った

根強いファンイチオシ

常溫便 鯛かぶと身のうま煮 **850円** 918円(税込)
70g

「ほぐし鯛めし」
鯛を丸ごと焼いたほぐし身を使っています。

一番人気商品

おすそわけ注目商品!

冷凍便 ほぐし鯛めしの素(3合用)
1,000円 1,080円(税込) 3合用

特選 鯛めし

家庭で味わう本格的な「漁師飯」

お刺身にする鯛の部位の切り身を使っています。

冷凍便 特選鯛めしの素(2合用)
1,000円 1,080円(税込) 2合用

鯛みそシリーズ4種

常温便 4種の真鯛みそセット **2,950円** 3,186円(税込)
内容/90g×4種

常温便 極 真鯛みそ **700円** 756円(税込)
90g

ちよっとした手土産に おすすめのセットです。

焼きそばの味付けをピリ辛みそで!
野菜スティックなどのディップに!
焼きなすなどの付けみそに!
おにぎりに! 焼きみそを付けてから焼くのがおすすめ

「鯛だしつゆ」と「鯛だしぼん酢」のセット

鯛ものはもちろん サラダにも

冬は鯛つゆや炊き込みご飯にもおすすめ

常溫便 鯛だしつゆと鯛だしぼん酢セット **4,690円** 5,066円(税込)
内容: 鯛だしつゆ360ml×3、鯛だしぼん酢280ml×3
※冷凍品との同梱はできません

常溫便 鯛だしつゆ6本セット **4,600円** 4,968円(税込)
内容: 鯛だしつゆ360ml×6
※冷凍品との同梱はできません

「ゆず香る真鯛の味噌茶漬け」
京都水尾のとても香りの良い柚子と出会いました!

地元のつくり味噌を使っています

焼いた鯛の身 たっぷり!

大好評商品

常溫便 ゆず香る真鯛の味噌茶漬け **900円** 972円(税込)
100g

「鯛めしのパリパリ揚げ」
パリパリの皮にもっちりとした甘みのある鯛めしが新食感!

増倍商品

こんがり揚げでお召し上がりください

冷凍便 パリパリ揚げ **1,300円** 1,404円(税込)
4本入

冷凍便 パリパリ揚げ(チーズ) **1,300円** 1,404円(税込)
4本入

【お申し込みのご案内】

お申込方法 電話 **0597-28-2336** (8:30~17:30) (日・祝/休・土/不定休)
FAX **0120-38-2337** (24時間受付) 通信無料
ホームページ <http://owase-medetaiya.com/>

お支払方法 <郵便振込> 専用振込用紙をお送りいたします。
<コンビニ払> 2週間以内にお振込ください。

<代金引換> 税込価格のお買上げ金額
●12,960円以上…代引手数料 無料
●12,960円未満…代引手数料 330円(税込)

<クレジットカード> ネット注文の場合のみご利用可能です。
<Amazon Pay>

送料 税込価格のお買上げ金額
●12,960円以上(1箇所につき)… 送料無料
●3,240円以上 12,960円未満… 宅配料 990円(税込)
●3,240円未満 … 宅配料 1,210円(税込)

※北海道、沖縄の場合は別途1,210円(税込)が必要です。

尾鷲の鯛専門店 めでたい屋

〒519-3814 三重県尾鷲市三木浦町339
TEL **0597-28-2336**
FAX **0597-28-2337**
<https://owase-medetaiya.com/>

春のお祝いにどうぞお召し上がりください

※個人情報の取り扱いについて(プライバシーポリシー)
「めでたい屋」は個人情報の取り扱いに関するプライバシーポリシーを策定し、本プライバシーポリシーを遵守するとともに、お客様の個人情報ははじめとする全ての個人情報をより安全かつ適切に取り扱いたします。なお、プライバシーポリシーに関する詳細はホームページをご覧ください。

QRコード