

# めでたい通信

尾鷲の鯛専門店「めでたい屋」

春号  
2026

## 春日は

## お祝いの季節

## めでたい焼

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

ごあいさつ

こんにちは！  
めでたい屋です。  
いつも有り難うございます。  
いよいよ、桜鯛の季節がやってまいりました。

秋のもみじ鯛の季節からテレビ、新聞、雑誌等に取り上げられ、新春早々、お取り寄せ特集で鯛めしころりんが取り上げられたりと新しいご縁も多く頂き、とても感謝致しております。

春はお祝いの季節です。いろいろなお祝い事に是非、めでたい屋のめで鯛セットをご検討くださいませ。春限定の桜鯛めしころりんも年々、人気が出てきています。どうぞごゆっくりご覧くださいませ。

めでたい屋

### めでたい焼の コッガスゴイ！

#### 【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。

### うしお汁



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。

希少な  
備中ささげ豆を  
使っています。

### おめで鯛赤飯

送料無料

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  
もちりとして  
オススメです。

おすすめの  
食べ方！

これぞ「めでたい屋」  
というセットです！

春のお祝い  
におすすめ

冷凍便 特選めでたい焼セットA

12,000円 12,960円(税込)

内容：真鯛のかぶと煮、真鯛茶漬(2食入)、特選鯛めしの素(2合)、めでたい焼(約700g)、極 真鯛みそ(90g)、ピリ辛真鯛みそ(90g)、おめで鯛赤飯(80g)×2、鯛めしころりん(90g)×2

冷凍便 おめで鯛赤飯と鯛のうしお汁

4,200円 4,536円(税込)

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

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)

6,500円 7,020円(税込)

(約800g)

数量  
限定

冷凍便 めでたい焼セットB

6,200円 6,696円(税込)

内容：おめで鯛赤飯(80g)×2 ※三重県産もち米・備中ささげ使用  
めでたい焼(約500g)、鯛のうしお汁(2食分)×1(注1)

「めでたい焼」は、  
電子レンジで  
袋のまま温めるだけで  
お手軽にお召し上がり  
いただけます。





# 春のお祝いに「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F**

4,070円	4,396円(税込)
--------	------------

内容：真鯛茶漬け(2食入)、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

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**

4,340円	4,687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

大好評  
セット



**冷凍便 めでたい屋こだわりセットC**

6,140円	6,631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

季節の鯛ころりんは、  
「桜鯛めし」です  
パッケージが変更になる  
場合がございます



**冷凍便 季節の鯛ころりんセット**

12個(各2個) 4,760円	5,141円(税込)
-----------------	------------

内容：おめで鯛赤飯(1個80g) ※三重県産もち米・備中ささげ豆使用  
鯛めしころりん(1個90g)、もち麦入り鯛みそころりん(1個90g)  
バジル＆バターの鯛めしころりん(1個90g) ※地元バター使用  
季節の鯛めしころりん(1個90g)、ゆず香る鯛みそころりん(1個90g)  
※三重県産こしひかり使用

大好評  
セット



**冷凍便 三種の鯛めしころりんセット**

6個(各2個) 2,480円	2,678円(税込)
9個(各3個) 3,520円	3,802円(税込)
12個(各4個) 4,560円	4,925円(税込)

内容：おめで鯛赤飯(1個80g) ※三重県産もち米・備中ささげ豆使用  
鯛めしころりん(1個90g) ※三重県産こしひかり使用  
もち麦入り鯛みそころりん(1個90g) ※三重県産こしひかり使用

一番人気  
商品



**冷凍便 鯛めしころりんセット**

6個(各2個) 2,420円	2,614円(税込)
9個(各3個) 3,430円	3,704円(税込)
12個(各4個) 4,440円	4,795円(税込)

内容：鯛めしころりん(1個90g) ※三重県産こしひかり使用

とろりチーズの  
ピリ辛鯛みそころりん  
鯛めしころりんのセット



**冷凍便 和洋鯛めしころりんセットB**

6個 2,500円	2,700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  
とろりチーズピリ辛鯛みそころりん(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  
ハマってます！



**冷凍便 和洋鯛めしころりんセットA**

6個 2,570円	2,776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

期間限定  
桜鯛めし  
ころりん  
ふわりと桜が香る  
春の鯛めしです



**冷凍便 春の鯛めしころりんセット**

6個 2,660円	2,873円(税込)
-----------	------------

内容：おめで鯛赤飯(80g)×3 ※三重県産こしひかり使用  
桜鯛めしころりん(80g)×3 ※三重県産こしひかり使用

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  
びつたりのお  
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セット」と  
「真鯛のお刺身くん製」を  
組み合わせることも可能です！



ほんのり  
スモークが香る  
真鯛のお刺身です。



**冷凍便 真鯛のお刺身くん製**

3,600円	3,888円(税込)
--------	------------

半身1枚分(3切れ)

真鯛の  
片身分

真鯛のお刺身  
くん製

テレビ番組「大阪ほんわかテレビ」と  
「スイッチ！」に取り上げられました！



# 本格 鯛しゃぶ

鯛専門店が自信をもっておすすめ!

数量  
限定

## 冷凍便 真鯛の鯛しゃぶセット

6,500円 7,020円(税込)

内容: 鯛しゃぶ用鯛の昆布ヅ(100g×3)、  
鯛の頭(半割り)、鯛だしつゆ360ml  
鯛だしぼん酢280ml、虎の尾×1本

味わい方3度楽しめます

### ①まずは「鯛しゃぶ」



水1L: 鯛だしつゆ200ml  
鯛だしぼん酢の漬けだれ

### ②つぎは「鯛の寄せ鍋」



同じ鍋に鯛の頭・野菜・きのこ類・豆腐などの  
具材を入れ寄せ鍋に!

### ③鍋の後は「鯛ぞうすい」



おいしい出汁の出たところに、ご飯を入れ、  
煮立ったらたまごを割り入れ火を消し蒸らす。  
たまごが半熱になるとおいしい目安!

決めては新鮮真鯛を  
昆布ヅにしたこと!

水揚げから  
2時間以内にさばいた  
新鮮真鯛しか  
使わない!!

尾鷲青唐辛子  
虎の尾1本  
おすそわけ!

2~4人前

漁師町の  
真鯛  
こねずし

ちよつとしたおもてなしの  
お寿司にも最適です

真鯛のお刺身を  
昆布のおだしがきいた  
特製のタレに漬けました  
特製すし酢付

ファン倍増  
商品

2合用  
③~4人前

## 冷凍便 漁師町の真鯛こねずし

1,400円 1,512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

## 真鯛茶漬

地元で水揚げされた  
新鮮な真鯛を茶漬け用に切り、  
しょうゆ、ごま等で  
漬けにした鯛のお刺身と  
お茶漬けに合う  
特製だしつゆのセットです。

## 冷凍便 真鯛茶漬(2食入)

900円 972円(税込)

内容: 2食分

## 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!

ファン倍増  
商品

## 冷凍便 パリパリ揚げ

1,500円 1,620円(税込)

4本入

## 冷凍便 パリパリ揚げ(チーズ)

1,500円 1,620円(税込)

4本入

特選

## 鯛めし

大好評  
セット

## 冷凍便 特選鯛めしセット

4,200円 4,536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

ギフトにももちろん  
普段使いにも!



鯛を丸ごと  
焼いた  
ほぐし身を  
使っています。



おすそわけ  
注目商品!

## 冷凍便 ほぐし鯛めしの素(3合用)

1,200円 1,296円(税込)

3合用



おすすめ  
商品

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)

1,200円 1,296円(税込)

2合用

家庭で味わう  
本格的な「漁師飯」

## 真鯛の 塩麴みそ漬

ホイル焼きにも!  
野菜と一緒に

発酵の力で  
おいしく、やわらかく

## 冷凍便 真鯛の塩麴みそ漬

4,600円 4,968円(税込)

4切れ

根強い  
人気商品





好きな「ころりん」を組み合わせで！  
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〜

# ころりんシリーズ

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。

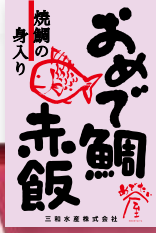


冷凍便 ゆず香る鯛みそころりん

400円 432円(税込)

90g ※三重県産こしひかり使用

希少な  
備中さざげを  
使っています。



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

400円 432円(税込)

80g ※三重県産もち米使用

鯛めしが  
手軽に！  
夜食にも！



一番人気  
商品

冷凍便 「鯛めしころりん」

370円 400円(税込)

90g ※三重県産こしひかり使用

鯛めしころりん

他にも「たつぷりしょうが鯛みそ」  
「大人の鯛みそ」がございます。

尾鷲特産の  
青唐辛子  
「虎の尾」入り

焼真鯛の繊維  
一本一本と  
味噌がからみあう

ピリ辛真鯛みそ 700円 756円(税込) 90g

極 真鯛みそ 750円 810円(税込) 90g

焼きおにぎりに! 野菜スティックに! 焼きなすに!

アレンジすれば色んな料理に大変身!  
「鯛みそ」シリーズ

鍋ものは  
もちろん  
サラダにも

常温便 鯛だしつゆと鯛だしぼん酢セット

4,900円 5,292円(税込)

内容: 鯛だしつゆ360ml × 3、鯛だしぼん酢280ml × 3

鍋つゆや  
炊き込みご飯にも  
おすすめ

常温便 鯛だしつゆ6本セット

4,900円 5,292円(税込)

内容: 鯛だしつゆ360ml × 6

冷凍便 磯っ子(貝のうま煮)

1,200円 1,296円(税込) 220g

めでたい屋の  
裏メニュー

鯛の専門店になる  
ずくっと前から  
地元で愛されてきた  
めでたい屋の定番メニュー!  
アカニシ貝の風味を生かしつつ、  
甘辛い醤油ダレで煮付けた  
お箸のすすむ一品。

漁師の薬味  
「虎の尾」の辛みと  
真鯛みその旨みが  
絶妙に合った  
ピリ辛真鯛みそと  
2種の真鯛塩辛

冷凍便 酒呑み3種セット

3,100円 3,348円(税込)

鯛の塩辛ゆず入(100g)、鯛の塩辛虎の尾入(100g)、  
ピリ辛真鯛みそ(90g)

栄養素やコラーゲンが  
たっぷりと言われる  
目玉と鶏肉を甘辛く煮付けた  
女将渾身のひと品

冷凍便 鯛めつる 110g

1,200円 1,296円(税込)

尾鷲産青唐辛子  
「虎の尾」の  
さわやかな  
辛みが効いた  
手ごね熟成  
真鯛の塩辛

冷凍便 鯛の塩辛(虎の尾入)

1,200円 1,296円(税込) 100g

香り高い京都水尾のゆずを使い、  
じっくり丁寧に手ごねで熟成  
ゆずの上品な香りと風味、  
深い旨みとねっとり食感が  
楽しめます。

冷凍便 鯛の塩辛(ゆず入)

1,200円 1,296円(税込) 100g

【お申し込みのご案内】

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/>

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  
どうぞおつかいください

※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。



はシス  
マボ  
用