

# めでたい通信

## 春号 2026

尾鷲の鯛専門店「めでたい屋」

# お祝いの季節

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、桜鯛の季節がやつ

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、

めでたい屋のめでたい焼

を検討くださいませ。

春限定の桜鯛めし

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

\* 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

おめで鯛赤飯

送料無料

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、真鯛茶漬け(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、鯛めしろりん(90g)×2

春のお祝いに  
おすすめ

これぞ「めでたい屋」  
というセットです！

おめで鯛赤飯を  
入れると  
出汁がしみ込み  
もつちりとして  
オススメです。

おすすめの  
食べ方！

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)

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」の町もあります。尾鷲ひのきの香りもお届けいたします。

「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。



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: おめでたい赤飯(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)

※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ります。

# 春のお祝いに「めでたい屋」の鯛をどうぞ!



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

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

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

大好評  
セット



冷凍便 季節のころりんセット

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

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 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



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

一番人気  
商品

「スイッチ!」に取り上げられました!



大好評  
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

とろ~りチーズの  
ピリ辛鯛みそころりんと  
鯛めしころりんのセット

大好評  
セット



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

大好評  
セット

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

ふわっと桜が香る  
春の鯛めしです

期間限定

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

おめで鯛赤飯と  
桜鯛めしのセット



お客様からの  
オリジナルセット  
でくす

真鯛のお刺身くん製  
ぴつたりの  
ナツツ類も入れる  
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。

真鯛の片身分

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)

真鯛のお刺身  
くん製

鯛専門店が自信をもっておすすめ!

# 本格 鯛やぶ

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〆(100g×3)、鯛の頭(半割り)、鯛だしつゆ360ml、鯛だしぶん酢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  
鯛だしぶん酢の漬けだれ

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鍋の〆は「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。たまごが半熟になるとおいしい目安!

大好評  
セット



特選

# 魚めし

ほぐし鯛めし

## 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

普段使いにも!  
ギフトにももちろん  
もちろん

焼いた  
ほぐし身を  
使っています。



おすすめ  
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

## 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」

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。

真鯛の  
塩麹みそ漬

ホイル焼きにも!  
野菜と一緒に

## 冷凍便 真鯛の塩麹みそ漬

4,600円

4,968円(税込)

4切れ



ちょっとしたおもてなしの  
お寿司にも最適です

ファン倍増  
商品

## 冷凍便 漁師町の真鯛こねす

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



## 冷凍便 真鯛茶渍け(2食入)

900円

972円(税込)

内容: 2食分

鯛めしが新食感!  
パリパリの皮に  
もっちりと甘みのある  
鯛めし

パリパリ揚げ

ファン倍増  
商品

こんがり揚げて  
お召し上がり  
ください

## 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

発酵の力で  
おいしく、やわらかく



## 冷凍便 真鯛の塩麹みそ漬

4,600円

4,968円(税込)

4切れ

根強い  
人気商品



お好きな「ころりん」を組み合わせて!  
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~

どうぞ  
お楽しみください。  
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

鯛  
みそ  
ゆず  
香る  
ころりん



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  
備中ささげを  
使っていま  
す。

焼鯛の  
みそ  
赤飯

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

可愛い梅の花の  
カタチのお赤飯です。

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

## 「鯛みそ」シリーズ



内容: 鯛だしつゆ360ml×3、鯛だしぶん酢280ml×3

※鯛だしつゆと鯛だしぶん酢は冷凍品との同梱はできませんのでご了承ください。



## 【お申し込みのこ】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 <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。

## こちりんシリーズ

鯛めしころりん

鯛めしが  
手軽に!  
夜食にも!



## 珍味いろいろ

鯛専門店だからできる

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、  
深い旨みとねつとり食感が  
楽しめます。

冷凍便 鯛めっこ



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



冷凍便 酒香み3種セット

3,100円 3,348円(税込)

内容: 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)

冷凍便 鯛めっこ 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



冷凍便 鯛の塩辛(ゆず入) 1,200円 1,296円(税込) 100g



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/>



スマート  
ショッピング  
は こち ら

※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、お客様の個人情報を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下さい。