刺獲れの新衛な

當出の介」を山銀県から

構急かいじ号で直送します!

2021年 1月 3日(金)



12時頃より寿司、刺身、 お送りにて販売予定

おうちで"日本で唯一の魚"を食べませんか?

山梨県南巨摩郡にある忍沢養殖場にて育てられた 富士の介を鮮度が高いままお届けります。 貴重なこの機会に、ぜいご賞味ください!





- ·刺身[柵] 598円 (100g)
- ・お选り[単品] 690円(1パック)

*富士の介とは

約10年の研究をかけて誕生した

キングサーモンとニジマスを交配させた魚です。

キングサーモンの血を引く魚は"日本で唯一"で、

きめ細かな身質と程良くのった上品な脂が特徴です。

売り切れ次第終了

詳しくは右記 QR コードからご覧ください →