

匠味の生ふりかけ



福井の冬の風物詩といえばかに料理——。

開花亭ではべのお食事のお供として、蟹身の生ふりかけをご提供しております。

折しも、手前どもが航空会社機内食のご用に預かり、生ふりかけをその献立に加えさせていただいたところ、思い掛けず、お客さまから多くの反響を頂戴し、

評判を聞き付けた大手百貨店から「蟹の淡雪」と

名前を付け、急ぎ販売が始まった商品にございます。

爾来、テレビや雑誌などで頻繁にお取り上げいただき、今では福井を代表する高級珍味として

全国から有難くもご愛顧いただくようになりました。

たつぷりの蟹身を福井の地酒に浸し、開花亭の熟練料理職人が三時間、火のそばから片時も離れずじっくり煎り上げています。



(調理例)

〈蟹の淡雪〉



- ・原材料：蟹、日本酒、醸造酢、酒精
- ・内容量：40 g
- ・賞味期限：製造日から3週間
- ・保存方法：要冷蔵（10℃以下）
- ・価格：1,600 円（消費税別）

※蟹の原産地は、ロシア産・兵庫県産となります。



(写真は蟹の淡雪2ケセット「上用化粧箱入り」)

〈匠味の生ふりかけ 2ケセット〉

- ・商品番号 101
匠味の生ふりかけ 2ケセット ギフトボックス入り
上用化粧箱入り・手提げ袋付き・のし包み対応
※保護用資材に包んでご発送致します。
…………… 3,500 円（消費税別）
- ・商品番号 102
匠味の生ふりかけ 2ケセット 簡易ボックス入り
…………… 3,200 円（消費税別）

商品は「クール便」でのお届けとなります。

※ ご不在の際の宅配会社の保存期間は5日間となり、期間内にお受け取りになれば品質に問題なくお召し上がりいただけます。

※ 商品の組み合わせはご自由にお選びいただけます。

お電話・電子メールでお申し込みの際は、3桁の商品番号をお申し付け下さい。



(調理例)



甘えびおぼろ

日本一の水揚げを誇る
福井近海産獲れたての
甘えびを、贅沢にそのまま
おぼろに仕立てました。
長寿祈願の象徴である
海老を用い、素材自身の
鮮やかなピンクに色づく
「甘えびおぼろ」は、
お祝いのおもたせにも
最適です。
甘えびのやさしい甘みは、
すし飯との相性抜群です。

〈甘えびおぼろ〉

- ・原材料：甘えび、日本酒、醸造酢、塩、酒精
- ・内容量：60 g
- ・賞味期限：製造日から3週間
- ・保存方法：要冷蔵（10℃以下）
- ・価格：1,600 円（消費税別）

※甘えびの原産地は、福井県産・石川県産となります。



(調理例)

鯛こがね

そのまま刺身でいただける
新鮮な鯛を一晩寝かせ、
丁寧に血合いを取り除き、
地酒でじっくりと身ほぐし
しながら煎り上げました。
鯛の旨味が凝縮された
「鯛こがね」は、
ご飯にふりかけてお茶を
注いでいただくだけで、
贅沢な「鯛茶漬け」としても
お愉しみいただけます。

〈鯛こがね〉

- ・原材料：鯛、米、日本酒、醸造酢、食塩、酒精
- ・内容量：40 g
- ・賞味期限：製造日から3週間
- ・保存方法：要冷蔵（10℃以下）
- ・価格：1,600 円（消費税別）

※鯛、米の原産地は、福井県産となります。



(蟹の淡雪 × 2 甘えびおぼろ × 1 鯛こがね × 1 の4セット)

〈匠味の生ふりかけ 4 ケセット〉

- ・商品番号 201
匠味の生ふりかけ 2 ケセット ギフトボックス入り
上用化粧箱入り・手提げ袋付き・のし包み対応
※保護用資材に包んでご発送致します。
..... 6,900 円（消費税別）
- ・商品番号 202
匠味の生ふりかけ 2 ケセット 簡易ボックス入り
..... 6,400 円（消費税別）

商品は「クール便」でのお届けとなります。

※ ご不在の際の宅配会社の保存期間は5日間となり、期間内にお受け取りになれば品質に問題なくお召し上がりいただけます。

※ 商品の組み合わせはご自由にお選びいただけます。

お電話・電子メールでお申し込みの際は、3桁の商品番号をお申し付け下さい。