

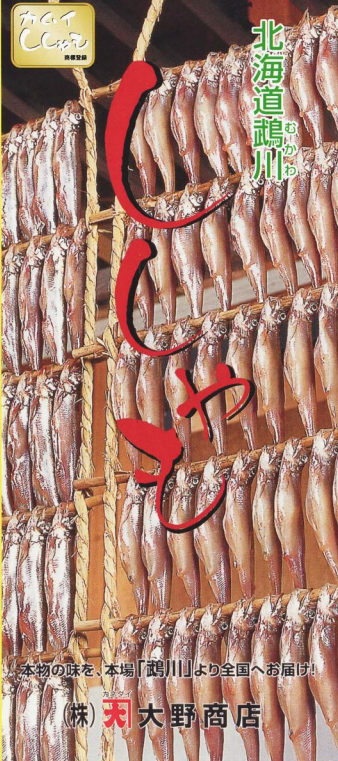
北海道
鶴川
むかわ



日本一は世界一、ししゃも日本一むかわ町より本物の味をお届けします。

本物の味を、本場「鶴川」より全国へお届け!

(株) 天 大野商店



札幌 道央自動車道・日高自動車道 (下道) (道央/日高道へアクセス) 80分

新千歳空港 空港36・日高自動車道 40分

千歳市 札幌 日高自動車道 40分

苫小牧 苫小牧 日高自動車道・道道235 40分

ししゃも 鶴川
柳葉魚のまちむかわ町へ



▲店内で本物ししゃもを焼いて、10～11月は絶品のししゃも生寿司が食べられます。

ご注文は お届け先のご住所(詳しく)、お名前、電話番号、商品、価格、数量、配達指定などを明記、またはお申しつけください。

電話で ☎ 0120-246866

FAXで (24時間) 0145-42-4013

インターネットで <http://kanedaiono.com>



携帯電話でもご覧頂けます

銀行・郵便局振込(前払) 確認後の発送となります。次の口座へお振込みください。

- 苫小牧信用金庫鶴川支店 (当座)258
- 郵便局 (総合口座)19050-24731831
- 口座名 (株)カネダイ大野商店

代金引換 商品お届け時に配達員に直接、代金をお支払いください。

現金書留(前払) 書留到着後の発送となります。

年中取扱

元祖 ししゃも(柳葉魚)加工販売
天 (株)カネダイ大野商店

〒054-0042 北海道勇払郡むかわ町美幸2丁目4番地
TEL(0145)42-2468(代) FAX(0145)42-4013

当店自慢

ししゃもめいし
柳葉魚目刺

本場ならではの旬の味です。

「ししゃも目刺は産卵のために川に遡る直前の「旬」のししゃもを弊社独自の秘伝の技術と経験を活かして日本一の「ししゃも目刺」として仕上げた当社自慢の製品です。各物産展に出展して大好評を博しております。



メス(子持ちししゃも)

川にのぼる直前の旬のししゃもは、卵が大きくなり、子持ちししゃもとして珍重されています。



オス

身に脂がのったオスは、メスとひと味違ったコクのあるおいしさです。

この代用品は当店で一切取り扱っておりません。

ししゃも代用品



英名:カペリン (Capelin)

ノルウェー、アイスランド、カナダ北東岸などに分布している。青、銀色おびて川にさかのぼらないキュウリ科の魚。脂肪が無く、柔らかな口あたりと香りが無い。