

NICが厳選した新潟の逸品をお取り寄せ

ふれっぽ 特選市場

【鮭の味噌漬】



【醤油はらこ】



【鮭の粕漬】



【塩引鮭】



【昔ながらの昆布巻】

鮭を手掛けて170余年
手仕事と伝統の技が生み出す 極上の味

ご好評につき再登場!

又上の 鮭加工品

村上市にある又上は、創業170年以上を数える老舗。「塩引鮭」をはじめ、鮭の加工品を製造・販売しています。鮭は脂の乗った雄鮭のみを厳選し、塩は天然塩、漬け魚に使うみそや酒かすは地元産のものを調合し、長年受け継がれてきた丁寧な手仕事で仕込みます。肉厚の鮭に甘さを抑えたみそが香ばしい「鮭の味噌漬」は又上を代表する商品の一つ。みそをきれいに拭いて、ふっくらと焼いてお召し上がりください。また、「鮭の味噌漬」をはじめ、おすすめ5種類の「特選

鮭詰め合わせ」は特選市場だけのオリジナルです。塩漬けした鮭を日本海の寒風で干し上げた「塩引鮭」は、脂の乗った鮭と程よい塩加減が絶妙。また「鮭の粕漬」は地酒の芳醇な風味で、味噌漬とは一味違うおいしさを楽しめます。鮭の頭と上質な昆布をじっくり煮込んだ「昔ながらの昆布巻」もおすすめ。また、今回は、新たに「醤油はらこ」が登場。新鮮なはらこを丁寧にほぐし、淡口しょうゆと清酒で仕上げたぜひいたくうま味を堪能できます。鮭のまち・村上ならではの味わいをこの機会にどうぞ。



「この冬は寒さも風の状態も良く、いい塩引鮭ができました」と語る7代目の伴田社長

商品番号 1903-①②③ (株)又上 鮭加工品

① 鮭の味噌漬 900g (9~11切) **4,300円** (税込み)

② 特選 鮭詰め合わせ **4,800円** (税込み)
・塩引鮭 (2切)
・鮭の味噌漬 (2切)
・鮭の粕漬 (2切)
・昔ながらの昆布巻 (3本)
・醤油はらこ (90g)

③ 特別セット (①+②) **特別価格 8,500円** (税込み)



お申し込み締切
2019年
3月27日(水)
まで

【お支払い方法】
お近くのNICが集金に伺います

全国一律送料込み

(株)又上からの直送
ご注文から7~10日ほどでお届け
します。
※クール便(冷凍)でのお届けとなります

※ご注文後のキャンセルは一切お受けできません
※注文状況等により発送が遅れる場合がございます

ご購入はお電話またはFAXでお近くのNICまで
お申し込みください。

右記の項目をお伝えください

■商品番号と商品名 ■新潟日報購読者名
■住所 ■電話番号 ■ご希望の数量

※お届け先が異なる場合は、お届け先の住所、氏名、電話番号についてもお伝えください

FAXでのご注文の場合は、必要事項をご記入いただき
そのままご送信ください。



ご注文・お問い合わせは下記販売店まで

NIC松代

(株)前田商会

TEL 025-597-2072

FAX 025-257-3824

ご希望の商品の欄に数量を記入してください。		
① 鮭の味噌漬	4,300円 (税込み・送料込み)	個
② 特選 鮭詰め合わせ	4,800円 (税込み・送料込み)	個
③ 特別セット (①+②)	8,500円 (税込み・送料込み)	個

ご注文者

ご住所 〒

氏名

TEL

お届け先

ご住所 〒

氏名

TEL