

靱肥後屋

靱肥後屋の鯛味噌は、

瀬戸内海でとれた真鯛を

備後府中味噌と

本醸造の味噌、酒、醤油などで

煮込んでおります。

赤、白、胡麻煮。

それぞれに特徴ある三種類を

ご用意しております。



鯛味噌赤



75g 1,500円 (税込)

コクとキレのある赤味噌で煮込みました。風味豊かな国産山椒が食欲をそそります。

「賞味期限」三ヶ月

鯛味噌白



75g 1,500円 (税込)

芳醇でまろやかな白味噌と保命酒糟に、ほんのり生姜を

利かせて煮込みました。

「賞味期限」三ヶ月

鯛胡麻煮



75g 1,500円 (税込)

香ばしい練り白胡麻で煮込みました。刻み唐辛子が後をひきます。

「賞味期限」三ヶ月

生海苔佃煮

一般的な乾海苔を細かく刻んで使う佃煮とは異なり、

「生」海苔を長い繊維のまま使用し、厳選した調味料であっさり上品よく

煮上げました。

生海苔ならではの磯の風味と舌触りは

格別です。

「賞味期限」

三ヶ月



110g 1,500円 (税込)

炭火焼き海苔

全国の海苔産地を巡り、探し当てた

高品質の海苔を、炭火で丁寧に炙りました。

パリッとした食感、天然の甘みとともに、

香ばしい風味を存分にお楽しみ

いただけます。

「賞味期限」

十二ヶ月



全形 10枚 2,000円 (税込)

※桐箱は含まれておりません。

※高温多湿・直射日光を避けて常温で保存。開封後は冷蔵庫で保存してください。

紙張り箱 5,000円 (税込)

桐箱 7,000円 (税込)



「鯛味噌三種、生海苔佃煮」
詰め合わせ

鯛味噌赤	75g / 1個
鯛味噌白	75g / 1個
鯛胡麻煮	75g / 1個
生海苔佃煮	110g / 1瓶
〔箱サイズ〕	20 × 23 × 6 cm
〔賞味期限〕	3ヶ月

鯛味噌赤	75g / 1個
鯛味噌白	75g / 1個
鯛胡麻煮	75g / 1個
生海苔佃煮	110g / 2瓶
〔箱サイズ〕	26 × 24 × 7 cm
〔賞味期限〕	3ヶ月

紙箱 3,000円 (税込)



「鯛味噌二種」
詰め合わせ

左記 A・B いずれかお選びください。

A / 鯛味噌赤	75g
鯛味噌白	75g
B / 鯛味噌赤	75g
鯛胡麻煮	75g
〔箱サイズ〕	20 × 31 × 3 cm
〔賞味期限〕	3ヶ月

※高温多湿・直射日光を避けて
常温で保存。開封後は冷蔵庫で
保存してください。

鞆 肥後屋

午前10時～午後5時

定休日：水曜日

〒720-0201 広島県福山市鞆町鞆595番地

電話 084-970-5780

FAX 084-970-5781

E-Mail info@tomohigoya.com

tomohigoya.com