

年末大感謝市

〈会場〉 静岡県焼津市惣右衛門1195-8 焼津水産加工センター内

OPEN：午前8：00～午前10：00

(今年は開店時間が異なりますのでご注意ください。※お客様が多い場合、少し早く開店する場合がございます。)

《当社はすべて税込価格》
 毎年多くの皆様に来ていただき、感謝しております。今年は12月30日の金曜日です。「朝早すぎるよ」という声もありますので朝8時からのオープンにさせていただきます。魚の値段が上がって、「高いよ」という声があります。その通りです。その中でいかに安く仕入れるか、実際、とある会社からカニを仕入れるのですが、毎月上半期、下半期ごとに価格が変わりますが、10月から半期ごとに値下がりしています。とある商品ではメーカーから直接仕入れるよりも、流通業者からの方が同じ商品でも安くなったものもあります。(商品の質は全く変わらずです。)また、1本の血線があるだけで安くなったものなど、お買得品も揃えてお待ちしております。

(いくら醤油漬け、たらばがには当社が地元で1番安いと自信があります。)
 毎年の事ですが、温かいコーヒーもご用意いたします。マスク着用でぜひご来場下さい。

裏面に地図が載っています。

株式会社マルシメ 21
 TEL054-624-8125

スチロール箱 無料であげます!
 袋持参しなくてもOKです!

1.北海道網走産鮭のいくら醤油漬け (今年の新物です)

今年9月まで鮭は不漁で、高値でした。200gは3,500円の予定でした。本来そこで終了予定が10月から大漁になり、値下がりしました。いつ仕入できたかで価格が変わります。長〜く皆様に買っていただいている、網走のカネコメ田中水産のいくら醤油漬けです。

200g 2,900円 (税抜2,686円です)
 500g 5,950円 (税抜5,510円です)

新物で500gを他社でこの価格より安いものは絶対ない、と自信をもって言えます。

2.鱒(ます)いくら醤油漬け

鮭より卵が小さいですが味はいいです。

250g 2,500円 (60個限定です)

3.ポイルタラバガニ 4L800g (グロス)

茹でてあるので、解凍したらすぐに食べられます。割って、少し焼くとさらに美味しい、鍋にも最高です!

1肩 6,300円 (税抜5,834円)

4.生タラバガニ4L800g (グロス)

やっぱり生の方がいいよ、という生派の方はこちら!殻を割って焼いて食べる、身を取り出して鍋になど、生は生の美味しさあり!

1肩 6,300円 (税抜5,834円)

6.ポイルずわいがに2kg化粧箱入

化粧箱入が欲しいよ、という人のために限定数量ですが販売します。

2kg化粧箱入 8,400円 (8箱限定)

5-1.北海道オホーツク産のポイル毛ガニ

4kg7尾サイズ (約570g前後)

1尾 2,800円

北海道産の毛ガニです!食べればわかる美味しさ、解凍するだけ!100g/約490円の計算です。

5-2.ロシア産訳ありポイル毛ガニ (格安)

100g/250円の計算で販売します。17個限定 解凍して少し温めるか鍋に入れてどうぞ!

7.大人気のポイルずわいがにの爪ポーション

爪の下半分の殻を取ってあるから、食べやすく、便利!殻も目方だからいい、人気商品です!

1kg31/40 6,400円 (税抜5,834円)

9.ポイルずわいがに2肩1kg

きれいに2肩がパックされています。お客様に持っていくのもいいね!!

1kg 4,200円 27個限り

8-1.ポイルアブラガニ4L (グロス800g以上)

たらばがにと味は変わらないし、こっちのほうがうまいと言う人もいます。

1肩 5,000円

8-2.ポイルアブラガニ4L 1.5kgサイズもあり

100g/ 520円

1kgなら5,200円 1.5kgなら7,800円とタラバよりお得です。

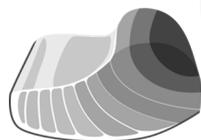
10.刺身と言えば、南まぐろ

やっぱり天然物の南まぐろは一番だね。

100g400円から

腹トロの900円まであります。

例年より少し薄めに切って、重さを減らします



11.ばちまぐろ

今年は少しだけ、

100g200円から450円まで

自信をもってお奨めします。

12.小川港の伊勢海老

100g750円

600gから1.3kgぐらいまで、生きたまま冷凍しました。おめでたい正月に1尾どうですか、昨年のも年の市場の業者相場は100g1,000円しました。



13~15 炭火焼きたたきシリーズ

13.脂びん長のたたき 100g300円

14.脂かつおのたたき皮つき、血合い付き 100g250円

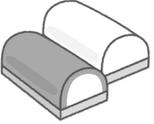
15.脂かつおの皮、血合いなしたたき 100g250円 格安!



16.脂びん長縮の刺身

(訳ありもあり、少し血線あり) 200~400g

100g250円とお得、脂あります。お刺身でどうぞ

<p>17. 脂びん長鮪切り落とし 500g 750円 ネギトロはこれでききます、 安いよ!みそ、ねぎかたまねぎを入れて 叩けば、なめろうの完成</p>	<p>18. 広島のLサイズの牡蠣 何時も売り切れまず、フライよし、 鍋でもバター焼きもいよいよ、 あまり小さくならないと言われてます。 400g 800円</p>	<p>19. 数の子特上品 500g 3,600円 見た目はこちらがいいです、 少しだけいいものを。</p>	<p>20. 数の子折れ 200g 1,200円 2回塩出しをします、 それでも気になれば 再度塩出ししてください。</p>	<p>21. 醤油漬け 数の子 300g 1,500円 自家製です</p>
<p>22. 北海道のほたて刺身用 ちよい割れ 少し欠けてたりですが、 味は同じです。こちらがお得 150g 750円</p> 	<p>23-1. 甘えび 1kg 70/90サイズ 500g 700円</p>	<p>23-2. 甘えび 1kg 90/120サイズ 1kg 1,250円</p>	<p>甘えびの頭は味噌汁か、 唐揚げで</p> 	
<p>24. 焼津のメーカーの蒸しだこ 1尾約500g 1,650円 (税抜き100g 306円) たこ高いよね、スーパーなど税込みだと400円 以上、絶対お買い得です。</p>	<p>25. 真いか刺身 切り出し500g 700円 格安です、今年はいかも 高いからね。</p>	<p>26. アトランティックサーモンの 炭火焼きたたき 1枚200~400g 100g 300円と格安 脂ものっています。売り切れごめんです。</p>	<p>28. しめさば地元メーカー 2枚800円 29. しめさば八戸物 1枚500円</p>	
<p>27-1. 訳ありあわび 加熱用 韓国産中サイズ 5枚800円</p> 	<p>27-2 訳ありあわび加熱用 中国産中小サイズ 8枚800円 あるだけです。1枚約40~50g</p>	<p>30. いつも売り切れの金の塩さば1本 550g程度どこがキズかわからないレベルです。 3枚におろして骨を取り、酢に漬ければしめさばです。 1本600円、売り切れごめんです。</p> 		
<p>31. 焼津の有名メーカー品 いかの白づくり110g 500円 いか軟骨チャンジャ160g 400円 たこ塩辛 160g 400円</p>	<p>32. ボイルほたて 6粒 500円 バター焼きやフライもいね。</p>	<p>33. いかとびん長鮪の醤油漬け 100g4袋1,000円 34. びん長鮪の醤油漬け 100g3袋1,000円</p>	<p>35. ししゃも5L 2パック 550円。</p> 	
<p>36. エビ 8/12大サイズ1パック1,500円 37. エビ 16/20中サイズ1パック800円 天ぷら、焼き、フライにどうぞ!</p> 	<p>38. 明太子1腹(左右)100g計算で350円 39. たらこ1腹(左右)100g計算で350円 おおよそ150g程度です、真いか切り出しにまぶすのもどうぞ。</p>			
<p>40. 松前漬け(少し辛口) 200g 650円 スルメイカ、数の子、 昆布のみで作りました。</p>	<p>41. いかの黒づくり (鰹節入り) 50g 3ヶ 550円 本当に美味しいです、 ぜひ一度食べてください。</p>	<p>42. 焼津のメーカー品 かつおの酒盗 50g 2ヶ 250円 格安、おいしいです。</p>	<p>43. 小田原の高級蒲鉾 赤白各40本限り 1本850円 通常メーカーでの自社販売は 1本1,080円です。</p> 	
<p>44. かつおのへそ 大小サイズ500g 500円。 久たにかつおのへそがきまし た、あるだけです。 間違いなく売り切れるね (´-ω-)うーム</p>	<p>45. 茶漬け用 かにフレーク25g 10袋 300円 大処分! お味噌汁に入れてもOK</p> 	<p>46. まぐろの腹も 大1枚 200円 中3枚 200円 すごく脂があって、 びっくりです、 醤油、みりん半々に 漬けて焼いてください、 またはバター焼き</p>	<p>47. 銀だら粕漬け 2枚入り 500円と 特価です。 銀鱈は今年高いので これはお得です。</p>	<p>つくだ煮各種あります。 まぐろ大角煮、 あさり佃煮など</p> 

(ちよっと一言) スーパー田子重小川店で買ったものがお宝になった話、実名で書きます。2014年マッサンがNHKで放送されました。その前にサントリーのテレビCMで、「ウイスキーがお好きでしょ」というのがありました。マッサンが始まるまで、焼酎がブームでウイスキーは全然売れなかったようです。それがウイスキーがお好きでしょ、とマッサンで、一大ウイスキーブームが起きました。田子重小川店に「ニッカ」のウイスキーがありました。14年の春ごろのことです。ニッカウイスキー竹鶴17年です。9本ありました。消費税込み4,200円でした。まず、3本買い、次に行っても残り6本、また3本買い、次に行っても3本残っていたので買いました。全部では37,800円でしたが、誰かにあげたりして残り3本、一時期ウイスキーが売れなくなり、サントリーもニッカも製造を縮小したため、突然ウイスキーが売れても製造が間に合いません。製造に長い年月が必要だからです、また、日本のウイスキーは世界でも評価が高くなり、ますます年代物のウイスキーが無くなりました。購入から8年、4,200円で買ったウイスキーはお宝になりました。(ネットで販売している価格は3万円以上で売られていました。)実は余市のニッカウイスキーの店で5,000円で買った、180ccのものを持ってます、ネットでは6桁の価格が出ています。日本の古いウイスキーを持っている方は、お宝ですよ。

即売会当日は大変混雑が予想されます。駐車場等ご不便をかける場合もあると思いますが、あらかじめご了承ください。ポイントごとに誘導員がおりますので、誘導員の指示のもとお気をつけて駐車して下さい。駐車場・路上駐車禁止場所でのトラブルは一切責任が取れませんのであらかじめご了承ください。

炭の灰を差し上げます!
当社は炭火100%でタタキを焼いているので、炭の灰がです。灰はアルカリ性なので玉葱やほうれん草などを作る畑にまきましよう!欲しい方はお気軽にお問合せ下さい。

