

BBQセット￥2,800(税込み)

①ツボ抜きイカ1本②片貝ホタテ3枚③有頭バナメイエビ4尾④定塩鮭ハラス220g1パック⑤いいだこ串2本　海鮮5種類入ってます。(2～3人前)



片貝ホタテ1枚(15㎝)￥240(税込み)

大きく食べ応えがあります。野外で炭火、おうちのホットプレートで焼きごちそうとしてもグッドです。バター醤油おすすめです。



ツボ抜きイカ1本￥300(税込み)

醤油をかけながら焼き上げると香ばしい焦がし醤油の香りと噛むほどに旨みが口いっぱいに広がります。BBQの主役にてんぷらや七味マヨをそえておつまみに



活あわび　お刺身、酒蒸し、バター焼き等おすすめです。

50/60gサイズ￥356(税込み)
70/80gサイズ￥535(税込み)
100/110gサイズ￥1,080(税込み)

鮑当社で泳いでます



超特大ブラックタイガー伸ばしエビ14尾入り(頭無し約18cm)￥2,000(税込み)

殻がない為剥く手間はかかりません。加熱してお召し上がりください。エビフライ　えび天　アヒージョ　バター焼き等お楽しみください。

冷凍塩牛タンスライス500g￥4,200(税込み)

1.2mmと極厚切りで約7～8枚入っています。塩味がばっちりついてます。噛めば噛むほど味が出ます。



冷凍目鉢マグロ200￥1,296(税込み)

赤身は色鮮やかでさっぱりとした味わいです。冷凍柵でお渡し。おすすめの解凍方法あります。

冷凍畜養本鮪中トロ(背カワラKg/￥8,300(税込み)

300g/2,490円(税込)400g/3,320円(税込)
500g/4,150円(税込)計量販売になります。
油がとにかく美味しい！！
色がきれいに出るおすすめ解凍方法あります。

タイ当社で泳いでます

活鯛身卸し1尾(約1.5Kg位￥4,000(税込み)要予約

鮮度と美味しさを保つための製法　神経〆をした旨味アップの鯛を召し上がってみませんか？刺身用(柵でお渡し)鯛めし用、焼き魚用、アラ汁用にお分けします。

活きよし！味よし！姿よし！卸す魚に自信あり！
株式会社 山形フィッシュセンター

小売り販売時間　水　日　一部祝日　定休日
9:00～12:00　13:00～16:00
状況により変更あります。ご了承下さい。TEL:023-633-2271

魚屋本気の漬け魚セット

三魚種×3つの味×2切
合計18切
￥2,000(税込)

季節によって味を変えてます。
(塩麹　味噌粕　柚庵　ジェノベーゼソース　山椒ソース等どの味かはお楽しみです。)
魚種も都度変わります。
プレゼントにも喜ばれます。
数量限定予約が確実です。

人気！NO・1



1切れ　1切れ　パウチになっていて使いやすい！
解凍して加熱してお召し上がりください。
(フライパンにシートを敷いて焼く。袋のまま湯煎等)

ちょっとリッチな プレミアム漬け魚セット

三魚種×2つの味×2切
合計12切
￥3,600(税込)

高級魚を使用しております。
(金目鯛や高級サーモン等　どの高級魚かどんな味かは、お楽しみに！)
季節によって味を変えてます。
数量限定予約が確実です。



定塩紅鮭切身60g
1切れ入り￥200
10切入り￥2,000(税込)
旅館ホテルで使用されている商品です。味が良いと評判！塩加減が絶妙です。朝ごはんやお弁当、おにぎりの具に最適です。



銀鮭塩こうじ漬け60g2切入
1パック￥400(税込)
プロの職人が配合したフィッシュセンターオリジナルのタレです。焼くとつやが出て、食欲そそります。美味の一品を是非お試しください。

三陸産塩蔵ワカメ　200g
￥750(税込)
200g戻すととんでもない量です。歯ごたえがあり食物繊維豊富です。



韓国風明太子海苔3パック/￥250(税込み)
辛子明太子のピリッとした辛さとプチプチ食感がクセになります。

★海老カツ棒　1本90g/￥200(税込み)

エビ100%！19cm。つなぎは一切使用せずエビの味を楽しめます。海老カツというより、もうエビフライです。お弁当にもおススメです。



★秋刀魚のバターカレー煮￥400(税込み)

秋刀魚(2尾)は骨がない為大変食べやすいです。お好きな具材と、水とコンソメを入れ火が通ったら出来あがり。だしの効いたスープにお米を入れリゾット風にアレンジできます。



★アジフライ150g1枚/￥150(税込み)

150gとビッグサイズ。衣ではなくアジが大きい！食べ応えあります。

★マグロメンチカツ5個入り/￥300(税込み)

40gのミニサイズが5個入ってます。
半分隠れるぐらいの少量の油で揚げて下さい。
お弁当のおかず等に最適です。

★ソフトシェルクラブ唐揚げ・フリッターの素 ￥750(税込み)

小型サイズの蟹です。脱皮直後の蟹なので丸ごと食べる事が出来ます。
濃いめの味付けでご飯やお酒が進みます。
汁を切り片栗粉や小麦粉で
揚げてください。

★まぐろカツ3個入り/￥600(税込み)

1ヶ80gです。お肉に負けないまぐろカツ！ですがお肉のような脂っこさがないヘルシーな味わいです。正方形で平たい形です。サンドイッチの具としても使えます。少量油で揚げ焼して下さい。