

貰って嬉しい、贈って喜ばれる
鵜舞屋のギフト



2022 Umaiya Summer Gift

——創業明治十年——



鵜舞屋
うまいや



【販売期間】

2022/5/1～2022/8/31

〒500-8281

岐阜県岐阜市東鵜一丁目1番地

【HP】 <https://www.umiya.co.jp>

【TEL】 058-274-0141

【FAX】 058-274-1877

【営業時間】 8:30～17:00 【定休日】 日曜日

スマホサイト



 **0120-35-1545**

※写真は全てイメージです。※サイズ表記は(縦mm×横mm×高さmm)です。

鵜舞屋会席

昨年人気No.1!
世代を問わず愛される
旬の風味。



鵜舞屋会席
【UK-5D】
税込
価格 **5,400円**
(348×307×40)
・小鮎甘露煮 40g
・牛肉しぐれ 70g
・きのこしぐれ 70g
・鮎昆布巻 1本
・かつお昆布 70g
・小魚山椒煮 50g
・鮎すがた煮 75g

鵜舞屋の定番、勢ぞろい。

鮎のすがた煮、鮎昆布巻をはじめ、
人気の牛肉しぐれ、小魚山椒煮など
多彩な味わいで楽しめる、
鵜舞屋自慢の定番商品を集めた
大人気シリーズです。



鵜舞屋会席
【UK-3D】
税込
価格 **3,240円**
(234×307×40)
・鮎昆布巻 1本
・小魚山椒煮 50g
・かつお昆布 70g
・牛肉しぐれ 100g



鵜舞屋会席
【UK-4D】
税込
価格 **4,320円**
(234×377×40)
・鮎昆布巻 1本
・鮎すがた煮 75g
・小魚山椒煮 50g
・かつお昆布 70g
・牛肉しぐれ 100g

活けメ小鮎やわらか煮

数量
限定

岐阜県産の朝獲れ養殖小鮎を氷で活けメにし、
秘伝のタレと生姜を加え、3時間以内に
釜に入れて丹念に炊き上げた逸品。
お酒にも、ご飯にもよく合います。



活けメ小鮎やわらか煮
【IAY-30】 (265×188×24)
税込価格 3,240円
・活けメ小鮎やわらか煮 120g×2

昆布と鮎の良質なだし汁を使い、
国産の豚と鶏を炊き上げました。

佃煮屋の煮豚・煮鶏



佃煮屋の煮豚・煮鶏詰合せ
【BT-30K】 (225×290×40)
税込価格 3,240円
・煮豚 100g×3
・煮鶏 100g×1



鮎一夜干し



新鮮な鮎を素早く
背開きにして
一夜干しにしました。

鮎一夜干し
【I-35】
税込価格 3,500円
(234×307×40)
・鮎一夜干 3尾×3



郡上の名品「明宝ハム」、鶴舞屋特製の
「鮎の一夜干し」と「小鮎のやわらか煮」
清流・長良川がつなぐ自慢の味わいです。

岐阜のふるさとギフト



鮎・ハム詰合せ
【AH-5】 (242×238×62)
税込価格 5,400円
・鮎一夜干 3尾
・小鮎やわらか煮 70g
・明宝ハム 360g×2

国産佃煮詰合せ

鮎のすがた煮、飛騨牛のしぐれ煮など
鵜舞屋こだわりの詰合せギフト。



上質を極めた鵜舞屋の自信作



国産佃煮詰合せ 【DJT-70】

税込
価格 **7,560円**

(234×377×40)
・天然小鮎のやわらか煮 90g
・飛騨牛のしぐれ煮 100g
・鮎のすがた煮 85g
・牡蠣の鵜舞煮 85g
・うなぎの昆布巻 140g

選りすぐった素材を
鵜舞屋の職人が丹精こめて
じっくり炊きあげた珠玉の逸品。
鮎や飛騨牛などの素材の旨みを
堪能する昆布巻、佃煮など
鵜舞屋人気商品の詰合せ。
老舗ならではの奥深い味わいが
この上ないひとときをお届けします。



国産佃煮詰合せ 【DJT-30】

税込
価格 **3,240円**

(234×168×40)
・天然小鮎のやわらか煮 90g
・飛騨牛のしぐれ煮 100g



国産佃煮詰合せ 【DJT-40】

税込
価格 **4,320円**

(234×234×40)
・天然小鮎のやわらか煮 90g
・飛騨牛のしぐれ煮 100g
・鮎のすがた煮 85g



国産佃煮詰合せ 【DJT-50】

税込
価格 **5,400円**

(234×307×40)
・天然小鮎のやわらか煮 90g
・飛騨牛のしぐれ煮 100g
・鮎のすがた煮 85g
・牡蠣の鵜舞煮 85g