

# UMAIYA GIFU JAPAN HALAL

鵜舞屋は、2019年にシンガポール WAREES HALAL 協会の HALAL 認証を取得いたしました。



We acquired HALAL certification from Warees Halal Limited, Majlis Ugama Islam Singapura (MUIS) Group in 2019.



## 飛騨牛

「飛騨牛」は自然豊かな岐阜県で育ち、肉質等級3級以上に認定された牛肉のみに与えられる銘柄牛です。

Hida Beef is a brand of beef that is raised in Gifu prefecture, which is rich in nature and is given only to certified beef as meat quality is rated grade 3 or higher by The Japan Meat Grading Association.

飛騨牛の柔らかさ、芳醇な香り、甘味を感じる奥深い味わい多くの和牛ファンを虜にしています。  
Many Wagyu fans are captivated by its softness, mellow aroma, and deep taste that makes you feel the sweetness of the meat.

Hida Beef Curry



スパイスとハーブを混ぜ合わせた本格派のカレーソースに、じっくり煮込んだ飛騨牛のすね肉を合わせました。

Slow-simmered Hida Beef shank is combined with an authentic curry sauce using a mixture of spices and herbs.



Hida Beef Curry  
飛騨牛ビーフカレー

【HHC】  
本体価格 **1,500円**  
(税込価格 1,620円)  
(180g)

Hida Beef Rendang



マレーシアの代表料理「ルンダン」。じっくり煮込んだ飛騨牛のすね肉を日本人好みにアレンジしたソースでお楽しみください。

Rendang is a classic Malaysian dish. Enjoy the well-simmered Hida Beef shank with a sauce customized to Japanese taste.



Hida Beef Rendang  
飛騨牛ルンダン

【HHR】  
本体価格 **2,500円**  
(税込価格 2,700円)  
(200g)



# 清流 鮎

## Ayu Sweetfish

清流でしか育つことの出来ない「鮎」は、淡白な味わいが特徴で、スイカのような良い香りがする事より日本では香魚と言われております。

Ayu Sweetfish which can only be grown in clear streams, is characterized by its light taste and is said to be perfume fish in Japan because of its watermelon scent.

日本の伝統文化の一つである俳句などでは、「鮎」「鵜飼」は夏を表現し、春は「若鮎」、秋は「落ち鮎」、冬は「氷魚」と四季折々の季語として使われております。

Haiku, one of the traditional Japanese poem cultures, uses seasonal words such as Ayu Sweetfish and Ukai (traditional fishing method) express summer, Waka (young) Ayu sweetfish for spring, Ochi (coming downstream) Ayu sweetfish for autumn, and Hiuo (immature) Ayu sweetfish for winter.



### Kitchen Mai Grilled Ayu

鮎の塩焼き

鮎料理の王道とも称される塩焼き。じっくり焼き上げられた鮎の身はふっくらしていて、骨まで食べられます。

Salt-grilled Ayu sweetfish is one of the best dishes. The carefully grilled sweetfish is plump and you can even enjoy the bones.



鮎の塩焼き

Kitchen Mai  
Grilled Ayu  
【HCO】

本体  
価格 **700円**  
(税込価格756円)  
(1尾)

### Kitchen Mai Ayu No Ichiyaboshi (Dried Ayu)

鮎の一夜干し

軽く炙って頂くと骨まで柔らかくお召し上がりいただけます。若鮎を塩水に漬け乾燥させる事で、風味がぎゅっと凝縮されており、「香魚」と呼ばれる鮎の香りを楽しんでいただけます。

If you roast it lightly, you can even enjoy the bones. By soaking the young Ayu sweetfish in saltwater and drying it, the flavor is condensed tightly, and you can enjoy the aroma of sweetfish called "scented fish."



鮎の一夜干し

Kitchen Mai  
Ayu No Ichiyaboshi  
(Dried Ayu)  
【HI1】

本体  
価格 **730円**  
(税込価格788円)  
(1尾)





# Kitchen Mai Series

日本ではご飯と一緒に食べる事が一般的ですが、チーズの上にのせて前菜としても美味しくお召し上がり頂けます。

In Japan, it is common to eat it with rice, but you can also put it on cheese and enjoy it as an appetizer.



**1**  
Kitchen Mai  
Beef Shigureni  
牛しぐれ煮

**2**  
Kitchen Mai  
Marujyu Lemon Ni  
丸十レモン煮

**3**  
Kitchen Mai  
Tori No Wafuni  
鶏の和風煮

**4**  
Kitchen Mai  
Chan-chan Yaki  
ちゃんちゃん焼き

## 1 Kitchen Mai Beef Shigureni (Beef stewed in soy sauce with sugar)

牛しぐれ煮



水炊きをし牛肉の余分な脂を取り除いてから、日本の伝統食「佃煮」の製法で炊き上げております。After boiling in water to remove excess fat from the beef, it is cooked using the traditional Japanese food method of Tsukudani, a side dish simmered in Japanese soy sauce and mirin.

牛しぐれ煮

Kitchen Mai Beef Shigureni

【HHS】

本体価格 時価  
(50g)



## 2 Kitchen Mai Marujyu Lemon Ni (Simmered sweet potato with lemon)

丸十レモン煮



和食の八寸でも使用される一品。「丸十(さつまいも)」の優しい甘みを生かし、レモンで香りづけをしました。A dish that is also used in Hassun (the second dish in Japanese Kaiseki cuisine), it brings out the best mild sweetness of Marujyu (sweet potato) with a lemon scent.

丸十レモン煮

Kitchen Mai Marujyu Lemon Ni

【HMJ】

本体価格 **350円**  
(税込価格378円)  
(80g)



## 3 Kitchen Mai Tori No Wafuni (Japanese style chicken simmered in miso)

鶏の和風煮



水炊きをし鶏肉の余分な脂を取り除いてから、日本の伝統調味料「味噌」と、にんにく、唐辛子で味付けをしております。

After boiling in water to remove excess fat from chicken, it is seasoned with traditional Japanese seasoning "miso," garlic, and chili pepper.

鶏の和風煮

Kitchen Mai Tori No Wafuni

【HTW】

本体価格 **580円**  
(税込価格626円)  
(80g)



## 4 Kitchen Mai Chan-chan Yaki (Grilled salmon and miso)

ちゃんちゃん焼き



鮭と野菜を味噌で蒸し焼きにした郷土料理。素材の旨味が楽しめる一品です。

A local dish of steamed salmon and vegetables with miso. It is a dish that you can enjoy the flavors of the ingredients.

ちゃんちゃん焼き

Kitchen Mai Chan-chan Yaki

【HCN】

本体価格 **950円**  
(税込価格1,026円)  
(100g)





# Pride of UMAIYA

## 鵜舞屋のこだわり

株式会社鵜舞屋は、明治10年(1877年)より世界農業遺産に認定された「清流長良川の鮎」の加工品や佃煮惣菜を製造販売してまいりました。

近年では東南アジアを中心に輸出にも取り組んでおり、その一つとして、令和元年(2019年)にシンガポールWAREES HALAL協会のHALAL認証を取得いたしました。日本食を宗教を問わず楽しんで頂ける事を目指し、インバウンドで岐阜に来て頂ける外国人観光客の皆様にも日本食、並びに鮎を楽しんで頂きたいと考えております。

Umaiya Co., Ltd. has been manufacturing and selling processed products of Ayu of the Nagara River System which has been designated as a Globally Important Agricultural Heritage Systems and Tsukudani side dishes since 1877.

In recent years, we have been working on exports mainly in Southeast Asia, therefore, we acquired HALAL certification from Warees Halal Limited, Majlis Ugama Islam Singapura (MUIS) Group in 2019.

We aim to enjoy Japanese food with all people in all cultures and we hope that tourists who come to Gifu will also enjoy Japanese food and Ayu sweetfish.

『美味しい商品づくり』をすれば売れる時代から、『美味しい商品』+『安心・安全』+『健康』を求められる時代になりました。これまでの手造りを基本として味を守りながら、日本の技術力を駆使した保存用包材、HACCP、ISO22000、FSSC22000への取り組みを通し、『安心・安全』の確保、理化学検査による『健康』を意識した商品づくりに取り組めます。

The demand is for delicious products + reliability and safety + healthy instead of just delicious products. We continue to make effort to manufacture delicious products by hand-made base, ensure reliability and safety, and develop healthy products with the physical and chemical inspection, through the preservation packaging by Japanese technology, HACCP, ISO22000, FSSC22000.



—— 創業明治十年 ——



〒500-8281 岐阜県岐阜市東鶯1-1  
【TEL】 058-274-0141 【FAX】 058-274-1877  
【営業時間】 8:30~17:00  
【定休日】 日曜日  
【H P】 <https://www.umiya.co.jp>  
【Mail】 [information@umiya.co.jp](mailto:information@umiya.co.jp)

