おうち時間に、
清流の香りを。
鵜舞屋の夏ギフト



2021 UMAIYA SUMMER GIFT

創業明治十年
鵜舞屋 うまいや

〒500-8281
岐阜県岐阜市東鵜1-1
【TEL】058-274-0141
【FAX】058-274-1877
【HP】https://www.umaiya.co.jp
【営業時間】8:30～17:00　【定休日】日曜日

スマホサイト



【 販売期間 】
2021/6/1～2021/8/31

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-3C】

税込価格 **3,240円**

(234×234×40)
・牛肉しぐれ 100g
・鮎昆布巻 1本
・鮎すがた煮 75g



鵜舞屋会席【UK-4C】

税込価格 **4,320円**

(234×307×40)
・鮎昆布巻 1本
・牛肉しぐれ 100g
・鮎すがた煮 75g
・国産ちりめんと昆布の山椒煮 100g



鵜舞屋会席【UK-5C】

税込価格 **5,400円**

(234×377×40)
・鮎昆布巻 1本
・牛肉しぐれ 100g
・小鮎甘露煮 40g
・きのこしぐれ 70g
・鮎すがた煮 75g
・国産ちりめんと昆布の山椒煮 100g

和味三昧（なごみ）



上質な味を手間なくお召し上がりいただける佃煮
あと一品欲しいときに
重宝します。



和味三昧【NZ-35】

税込価格 **3,780円**

(234×307×40)
・岐阜県産鮎昆布巻 1本
・牛肉しぐれ 100g
・蒟蒻と鶏そぼろの味噌煮 100g
・きのこしぐれ 70g



和味三昧【NZ-45】

税込価格 **4,860円**

(348×301×37)
・岐阜県産鮎昆布巻 1本
・牛肉しぐれ 100g
・しいたけ昆布 70g
・さけ昆布巻 ハーフサイズ1本
・蒟蒻と鶏そぼろの味噌煮 100g
・きのこしぐれ 70g

岐阜の地元ギフト

美濃飛騨味物語

岐阜ならではの素材や製法で
丹念に仕上げた自慢の味わいを
ご家庭にお届けします。



美濃飛騨味物語【MA-30F】
税込価格 **3,240円**
(234×307×40)
・飛騨牛のしぐれ煮 50g×2
・守口漬・うり詰合せ 160g

美濃飛騨味物語【MA-35F】
税込価格 **3,780円**
(234×307×40)
・小鮎やわらか煮 90g
・飛騨牛のしぐれ煮 50g×2
・守口漬 110g

美濃飛騨味物語【MA-50F】
税込価格 **5,400円**
(234×377×40)
・国産鶏と茸のトマト煮 100g
・小鮎やわらか煮 90g
・飛騨牛のしぐれ煮 50g×2
・守口漬 110g

明宝ハムとのコラボギフト



良質な国産豚肉を使い添加物を抑えた郡上の明宝ハム、
鵜舞屋特製「鮎の一夜干し」と「小鮎のやわらか煮」。
清流・長良川でつながる、
ふるさと岐阜の人気商品のコラボセット。
お酒好きな方にも喜ばれる詰め合わせです。



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

※お届け先に冷蔵で直送します。
(価格には配送料が含まれています)

鵜舞屋の定番、勢ぞろい。

清流の恵み

鮎のすがた煮、鮎昆布巻をはじめ、
希少価値の高い子持ち鮎も。
川の恵みを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
人気シリーズです。



清流の恵み【SM-50】

税込価格 **5,400円**

（234×377×40）
・小鮎やわらか煮 40g
・鮎昆布巻 1本
・姫ごり山椒煮 50g
・鮎すがた煮 75g
・子持ち鮎 80g



清流の恵み【SM-15】

税込価格 **1,620円**

（234×168×40）
・小鮎やわらか煮 40g
・姫ごり山椒煮 50g



清流の恵み【SM-28】

税込価格 **3,024円**

（234×234×40）
・子持ち鮎 80g
・小鮎やわらか煮 40g
・姫ごり山椒煮 50g



清流の恵み【SM-40】

税込価格 **4,320円**

（234×307×40）
・鮎昆布巻 1本
・小鮎やわらか煮 40g
・姫ごり山椒煮 50g
・子持ち鮎 80g

馳走三昧（ちそう）



鵜舞屋人気商品をワンランク
グレードアップさせた、
子持ち鮎の昆布巻、飛騨牛のしぐれ煮、
子持ち鮎のすがた煮を
詰め合わせました。



馳走三昧【DTZ-3A】
税込価格 **3,240円**
（234×168×40）
・子持ち鮎の昆布巻 1本
・飛騨牛のしぐれ煮 100g



馳走三昧【DTZ-4A】
税込価格 **4,320円**
（234×234×40）
・子持ち鮎の昆布巻 1本
・飛騨牛のしぐれ煮 100g
・子持ち鮎のすがた煮 80g



馳走三昧【DTZ-5A】
税込価格 **5,400円**
（234×307×40）
・子持ち鮎の昆布巻 1本
・飛騨牛のしぐれ煮 100g
・子持ち鮎のすがた煮 80g
・にしんの昆布巻 1本



鮎一夜干し



新鮮な鮎を背開きにし、
一夜干しにしました。
お客様の声から生まれた
オリジナル詰合せ。

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



職人芸

伝統の技と現代技術の融合

こだわり抜いた原料

「鮎」「牛肉」「昆布」を中心に
すべての主原料を国産にこだわりました。

こだわり抜いた製法

熟練した職人技で、細部にこだわりながら
完全手作りによる製造をしております。

門外不出の古タレ

本醸造たまり醤油・砂糖・本みりんと、
『門外不出の古タレ』でじっくり、しっかり
炊き上げました。











匠のこだわり

美濃と飛騨の、至高を究めた味の逸品。

岐阜県を代表する高級食材、鮎と飛騨牛。
吟味を重ねた素材だけを使い、ひと品ごとに職人が丹精こめて仕上げました。
鵜舞屋のこだわりとともに桐箱に納めたギフトです。



匠のこだわり【DTK-50】

税込価格 **5,400円**

(205×175×50)
・天然小鮎のやわらか煮 90g
・飛騨牛と牛蒡の昆布巻 1本



匠のこだわり【DTK-80】

税込価格 **8,640円**

(205×255×50)
・天然小鮎のやわらか煮 90g
・飛騨牛と牛蒡の昆布巻 1本
・飛騨牛のしぐれ煮(味噌味) 100g



匠のこだわり【DTK-100】

税込価格 **10,800円**

(205×330×50)
・子持ち鮎の昆布巻 1本
・飛騨牛のしぐれ煮(味噌味) 100g
・天然小鮎のやわらか煮 90g
・飛騨牛と牛蒡の昆布巻 1本