

夏季限定
旬

「ほやって、こんなに美味しかったんだ。」

三陸ほや

鮮度が命!
当店自慢のほや

ご注文期間：7月末頃まで

※商品は到着日指定ができません、あらかじめご了承ください。
※賞味期限/発送日を含め冷蔵保存で3日間



殻つきほや

品番 HY00-01 冷蔵 4個~6個入 1,626円(税込)
品番 HY00-02 冷蔵 10個~16個入 3,246円(税込)



品番 OH1005 冷蔵 泳ぐホタテセット⑤ 5,688円(税込)
大活ホタテ (11.5cm以上) 6枚入、殻つきほや5個~8個入



品番 HY01 冷蔵 生ほや むき身 200g入 712円(税込)
水揚げ当日に剥いてお届けします。
※賞味期限は発送日を含め4日間

手間なく
便利!

通年販売 ★追加におすすめです!

品番 HY03-01 冷凍 冷凍ほや 250g入 (4~6玉) 1パック 756円(税込)

※『冷蔵』の商品とは同梱できません。

Voice

ほやファンの皆さま、お待たせしました!

「毎年この時期を楽しみにしています。父の大好物!家族もみんな大好きです。色々調べて買ってみたいヤマキイチさんののが1番美味しく楽しませていただいています。肉厚、香り、最高です^^今シーズンもあとわずか、最後の最後まで楽しみたいと思います!」(様)



全ヤマキイチ

夏季限定
旬

生うに

三陸・夏の味覚を独り占め

水揚げ当日発送!!

ミヨウバン(保存料)不使用



大変お待たせしました。
今年もウニの季節がやってまいりました!

昨年に比べ、今年は例年通りの海水温に戻り、実入りも上々となりました。やはり自然の力は何より大きいものだと改めて実感しております。
生うには全国各地で様々な時期に販売されておりますが、三陸の生うにの旬はこれからです!ぜひ実入り上々の三陸の旬をお召し上がりください!

ご注文期間：7月末頃まで

※商品は到着日指定ができません、あらかじめご了承ください。
※賞味期限/発送日を含め冷蔵保存で4日間

口の中でとろ～り。 “天然うに”の深い甘み

当店では、海で獲った直後の自然な味の生うにを味わっていただくため「塩水漬け」でその日のうちに発送しております。
美味しく食べていただくため、なるべくお早めにお召上がりください。

塩水漬け(ミョウバン不使用)

※表示価格は、税込価格です。送料は含まれておりません。

たくさんの反響をいただいています!

- 至福です。生うにを開けて直ぐに食べた味です。とても贅沢な気分になりました!(私ツチ(木村)様)
- 今まで食べた中で一番のウニでした。また、注文して食べたいです!(千葉のターポー様)
- これまで他店でいろいろと購入していただいておりますがね貴店のキタムラサキウニには最高です。比較的安価であることも助かります。家族でウニ丼にして、おなか一杯いただき大満足です。(とろりん様)
- 娘夫婦はかなりのウニ好き。本日到着のウニは全く臭みも無く絶品とのこと。合格です!これからは是非お世話になりたいと思いました。そして三陸の皆さんを少しでも応援出来ればと思います。(おまりん様)
- 去年初めて注文して、ほんっつとに美味しく、今年も待ちに待ったこの日がってきました!ずーっと待ってました!ヤマキイチさんのウニが1番です!(みさき様)
- 今まで食べた中で最高に楽しかったです。甘さが口の中一杯に広がり応えられません。(のりべん様)
- 諸事情で釜石から神奈川へ引っ越してから毎年頼んでいます。今まで本当のうにの味を知らなかったと言えるくらい美味です。箸でつまめるくらいしっかりしてるのに、口に入れた瞬間、蕩けてうにの味が広がるこのひとくちが最高に幸せです。150gではとても足りません(笑)他でうには頼まずヤマキイチさん一本で今後も頼んでいきます。(釜石大好き様)

生うに

キタムラサキウニ



※写真は150gのイメージです

身が大きく上品な甘さが特徴のウニです。三陸の良質な海藻のエサを食べて育ったウニは、口の中でとろけます!

- 品番 UN00-01 冷蔵 80g 3,024円(税込)
- 品番 UN00-02 冷蔵 150g 5,184円(税込)
- 品番 UN00-03 冷蔵 250g 8,640円(税込)

旬の3点セット!お中元にも人気です!

生うに・いくら・ホタテ 3色セット



※約4人前が目安です

生うに150g×1、
生貝柱200g(塩水漬け)、
特上いくら150g×1

キタムラサキウニ
品番 UN1300 冷蔵 13,176円(税込)

今年は“バフンウニ”お休みです

バフンウニの水揚げが安定しないため、今年からキタムラサキウニのみの販売となります。楽しみにお待ちくださったお客様には誠に申し訳ございませんが、また皆様にバフンウニをご案内できる海になりますことを願っております。

通年販売

今期獲れたてのうに・ほやで作りました

旬の風味を大切に 贅沢な味わい

保存料・着色料無添加 ※数に限りがございます。お早めどうぞ。



早朝水揚げした新鮮なウニを、熟練の手捌きで丁寧に身剥きし、その日のうちに発送いたします!

夏の旬

夏のホタテは貝柱が主役!
大きくてプリッ、甘さ最高潮です!



ホタテは6月～8月頃が 貝柱が一番甘くなる時期です。プリッと大きく育った貝柱は圧巻! 旨み成分であるアミノ酸、グルタミン酸、タウリンなどの値も一番高くなります。そして甘みの元となるグリコーゲンも最大値に。ぜひホタテの夏の味を味わってみてください。



※丼で約2人前

生うにと泳ぐホタテの生貝柱セット①

生うに80g、生貝柱100g(塩水漬け)

品番 UN1201 冷蔵 4,968円(税込)



※丼で約4人前

生うにと泳ぐホタテの生貝柱セット②

生うに250g、生貝柱200g(塩水漬け)

品番 UN1202 冷蔵 12,528円(税込)



※丼で約3～4人前

生うにと特上いくらセット

生うに150g、特上いくら150g

品番 UN1203 冷蔵 9,288円(税込)



調理例：うにとホタテの炙り焼き

生うにと塩だけで仕上げました。ウニの風味とコクを残すために試行錯誤を重ねました。



品番 UN40-01 冷蔵
塩うに 80g
4,104円(税込)
※冷凍保存で約3ヶ月

三陸に伝わる焼うには旬のうにをじっくり焼き上げたふりかけの味。よりまろやかにやさしい味です。



品番 UN30 冷蔵
焼うに 80g
3,456円(税込)
※冷凍保存で約3ヶ月



生でも食せるほど瑞々しいほやを使い、フレッシュな味わいをそのままに、ほやが苦手な方でもお楽しみいただけるよう、ひと手間かけたオリジナルキムチです。



品番 HY10 冷蔵
ほやキムチ 80g
864円(税込)
※冷凍保存で約3ヶ月

New

送料は含まれておりません。送料は「通販カタログ(P22)」をご覧ください。

金ヤマキイチ

https://www.yamakiichi.com

フリーダイヤル
0120-26-5749

電話受付：平日9時～17時(土曜日は正午まで)

有限会社 ヤマキイチ商店

〒026-0005 岩手県釜石市平田町1-1500
電話 0193-26-5749 FAX 0193-26-6005
E-mail: oyogu-hotate@yamakiichi.com

