

クラハシ うまいもの

瀬戸内海の新鮮な魚介類を
食卓へお届けします

漬け魚



とれたて
魚介類



尾道ラーメン



一夜干し



ふるさと納税

返礼品カタログ



〒721-0942 広島県福山市引野町1-1-1 [福山市地方卸売市場内]
TEL:084-941-3510 / FAX:084-943-4519



真鯛の頭から出汁をとった こだわりのスープ

ケンスイの「《鯛だし》尾道ラーメン」の
こだわりは、炭火で焼いた真鯛の頭を出汁
に使い、じっくり煮出したスープです。
まろやかさとコクがプラスされ、さらに天
然真鯛の風味までも感じられる新感覚の尾
道ラーメンです。



提供元：株式会社ケンスイ

登録市町村

▼掲載先はコチラ

尾道市
ONOMICHI CITY

▲掲載先はコチラ

尾道で水揚げされた 新鮮な魚

尾道で水揚げされた新鮮な「真鯛」とス
ズキ」で作った「尾道物語セット」です。



提供元：マリンネクスト株式会社

備蓄と活魚鮮度配送で
水産流通の未来を切り開く！



三原に根差した水産荷受けとして、瀬戸内海近海魚介類の効率的な集荷と、備蓄による需給管理により、安定的な価格を生産者に還元できる仕組みを構築することで、遠隔地のお客様にも瀬戸内海の幸を楽しんで頂けるよう、新たなルートの確率を目指します。



鯛だし尾道ラーメンセット

【返礼品の内容】
(麺 100g×2 袋・スープ 50g×2 袋) × 4 セット

寄付金額 ¥15,000 冷蔵所

賞味期限：製造から 60 日



尾道物語セット（漬魚・一夜干し・お刺身）

【返礼品の内容】

◎漬魚・真鯛味噌漬け（1 切）
・真鯛西京漬け（1 切）
・スズキ味噌漬け（1 切） ◎一夜干し ◎お刺身
・スズキ西京漬け（1 切） ・真鯛一夜干し（2 尾）・真鯛刺身（1 パック）

寄付金額 ¥15,000 冷凍

賞味期限：製造から 90 日

広島県の尾道市場より
鮮魚や加工品をお届け！



瀬戸内海の中央に位置する「尾道」。昔から流通の拠点として栄えており、しまなみ街道の玄関具となっています。そんな尾道で水産物の荷受け業「魚市場」を運営している株式会社ケンスイより、瀬戸内海を代表する魚「真鯛」を始めとした鮮魚や加工品を全国にお届けします。

瀬戸の海域で 筋肉質に育った小鯛を使用

鯛網で知られる潮流が絶えない瀬の浦で、
筋肉質にしまった小鯛を、福山の四蔵の
職人技が織りなす酒・味噌・味噌・醤油
粕を素材が活きる調合で漬け込みました。
酒粕白味噌漬けをぜひご賞味ください。



提供元：マリンネクスト株式会社

登録市町村

福山市
Fukuyama-city

▲掲載先はコチラ

瀬戸内海の魚を、 “新鮮なまま” 加工

水揚げした魚をすぐに加工できる体制を
整えています。
ドレスやフィーレといった加工はもちろん、
干物、漬け魚など、「新鮮な瀬戸内海
の魚介類」を「新鮮なまま加工」し、す
ぐにお届けすることができます。



提供元：マリンネクスト株式会社

登録市町村

三原市
MIHARA

▲掲載先はコチラ



「瀬戸の小鯛」酒粕白味噌漬け

【返礼品の内容】
瀬戸内海産小鯛酒粕味噌漬け 2 尾

寄付金額 ¥21,000 冷凍

賞味期限：製造から 30 日

味噌 醤油 味噌 酒

熟練職人の伝統の手仕事で、
優しい甘味に仕上がった
浅野味噌の白味噌を使用。
3 年熟した味噌を贅沢に
ブレンド、コクのある入江
豊三郎本店の本味噌を使用

伝統の製法「蓋糍法」で工事を育て
醤油と糍を合わせる。神龍味噌の
コクと旨味のある醤油糍を使用。
料理を活かす味を心がける福山市
唯一の酒蔵「天寶一」の旨味を
引き締める酒粕を使用。



一夜干し・漬け魚おまかせセット 計 4～5 点

【返礼品の内容】

◎必ず入る商品
・車エビ味噌漬け（3 尾）× 1 パック

◎おまかせで入る商品
・広島レモンサーモン西京漬け（1 切）
・広島レモンサーモン粕漬け（1 切）
・鯛粕漬け（1 切）
・ハモ一夜干し（2 切）
・カマス一夜干し（3 尾）
・アカシタヒラメ一夜干し（2 尾）
・ハリイカー一夜干し（1 尾）
・天然真鯛一夜干し（1 尾）
・シズー一夜干し（5 尾）

寄付金額 ¥13,000 冷凍

賞味期限：製造から 90 日

※上記の中から 3～4 パックをお入れいたします。
お届けする商品はお選びいただけませんので、ご了承ください。

▲掲載先はコチラ