



# 長崎県産 養殖シマアジ(縞鯧)



## 商品のご案内

鯧(アジ)と聞くとリーズナブルで、庶民的な魚のイメージが強いと思われそうですが、アジの王様と呼ばれるシマアジ(縞鯧)は、アジと比べると丸みを帯びた形が美しく、味も白身魚の中でもトップクラスの深みとコクがあります。天然物のシマアジになると1尾で1万円を超える最高級クラスの魚になります。本商品は、長崎の美しい海で大切に育てられた養殖のシマアジになります。発送日当日に生き締め、血抜き、神経締めを行い、お客様のご要望に応じた形でお届け致します。

## お勧めの調理方法

生食(刺身、カルパッチョ、セビチェ等)  
焼く(塩焼き、みそ漬け)煮る(あら煮、煮つけ)  
汁(潮汁、みそ汁)揚げる(フライ唐揚げ)  
どんな料理でも美味しく頂けます

## 商品名

長崎県産 養殖シマアジ  
1尾入 約1.3kg~1.5kg

**価格4,320円(税込)**

## 出荷方法

そのまま発送、又は、内蔵処理  
のし対応：可  
ヤマト陸便(冷蔵)  
納期日の指定：可  
別途配送料がかかります

## 出荷日

ご注文を頂いてから翌日~5日以内に発送  
日祝日を除く平日

## お支払い方法

BASE内での支払い方法に準じます