



長崎県産 サザエ



商品のご案内

サザエは巻き貝種の中では漁獲量が最も多いものの一つです。
塩漬け、つぼ焼き、寿司ネタ等として古くから食用されており
一般的に馴染み深い巻き貝の代表格です。
用途によってサイズが異なります。

サザエ サイズ毎の目安

小サザエ(姫サザエ):1個 40g~60g 酒蒸し用等
中サザエ:1個 100g~140g つぼ焼き用等
大サザエ:1個 180g~240g お刺身用等

出荷日当日に弊社陸上生簀より水揚げした
活きたままのサザエをお届けいたします。

サイズ指定、2kg以上の注文等、お気軽にお問い合わせください。

お勧めの調理方法

生食(刺身、セビチェ、なめろう、みそたたき)

焼く(つぼ焼き、エスカルゴ風)揚げる(天ぷら)

煮る(しょうゆ煮、塩ゆで)ご飯(炊き込みご飯、ピラフ)

使用用途に応じたサイズのご注文お願いいたします。

商品名

長崎県産 サザエ
2kg相当

価格4,500円(送料,税込)

出荷方法

そのまま発送

のし対応：可

ヤマト陸便(冷蔵)時間指定：可

佐川航空便(冷蔵)時間指定：不可

納期日の指定：可

出荷日

ご注文を頂いてから翌日~翌々日発送

日祝日を除く平日

お支払い方法

配送業者による代金引換

上記価格は代引き手数料も含まれます