

昭和7年函館創業

美鈴コーヒー株式会社

社長のお友達コラボ企画

第4弾

うまい「鮭」
見つけました。



刺身用鮭 取扱い世界NO1

「東洋冷蔵」

から

天然本鮭のサク

入荷できました!

簡単には手に入らない逸品!
自信をもってご紹介します。

4月

24日(土)・25日(日)

13:00~17:00 (4時間のみ開催)

<http://www.misuzucoffee.com>

MISUZU
COFFEE



Instagram



美鈴コーヒー株式会社 世田谷区南烏山6-8-21

駐車場のご用意がございませんので、近隣の駐車場をご利用頂くか、
徒歩・自転車でご来場頂けますようお願い申し上げます。



鮪好きは**赤身**
を食す

旨味が全然違う！
天然の本鮪の味の濃
さに驚きました！

天然本鮪

赤身サク

150g

社長がお友達だから
入手できる

自慢の品

北大西洋で獲れる

天然
本鮪

天然本鮪

中
とろサク

150g

赤身・トロの
絶妙な味

くちの中で脂が
「トロっ〜」と溶け
絶妙なうまさを堪能！

本体価格 **1850円**
1998円（税込）

本体価格 **1350円**
1458円（税込）

珍味！

スモークサーモンのかま 500g



北海道
道の駅「しりうち」の珍味
スモークされ香ばしさと脂たっぷり！の
かまは絶品です。
小ぶりのかまが、5〜8個入ってこの価
格！道の駅「しりうち」の看板商品

本体価格 **600円**
648円（税込）

おススメ！



干し八角2尾 特大

北海道では
お馴染みの魚「八角」

関東圏では聞きなれない魚。北海道沿岸に生息
しています。釧路沖でとれた脂のノリのよい八角
だけを厳選！白身でジューシーな脂が美味し
い！是非一度お召し上がりください。

本体価格 **1560円**
1685円（税込）

メカジキ腹身の味噌漬け 100g

1本のメカジキから3%しか取れない希少部位
「メカジキ腹身」を使用した味噌漬け
味噌の甘味と上品な脂が食欲
をそそります！



本体価格 **720円**
777円（税込）

天然本鮪煮つけ 500g

刺身用天然本鮪の首肉を使用
した煮付けです。脂のノリが良く、
ポイルするだけで食べられます！
お酒のあてにも、
ごはんのお供にも！



本体価格 **1150円**
1242円（税込）

天然本鮪味噌漬け 100g

刺身用天然本鮪の血合いを含む部位を
使用した、味噌漬けです。
弱火でじっくりと焼いて
お召し上がり下さい。
もはや**お肉**です！



本体価格 **500円**
540円（税込）

丸干しにしん 1尾

にしんの中に数の子を詰め込んだ
函館まるみさん定番商品！
にしんの美味さは勿論、数の子
のバリバリ感が楽しい逸品です。



本体価格 **600円**
648円（税込）

これが **本物** の **ししやも** です
ご存じですか？

高級品！



北海道鶴川産
ししやもメス10尾

本体価格 **1200円**
1296円（税込）

おススメ！

とき鯖のめさば 500g

長崎県産旬のトキサバを使用。米黒酢を配合した
調味液で酢めしたおすすめの逸品！
炙ると脂の甘味が感じて
さらに美味しく！



本体価格 **1000円**
1080円（税込）

さんま開き 2尾

釧路産のさんまを程よい塩
加減で一夜干し！
安定的な美味しさです。



本体価格 **720円**
778円（税込）

ご存じのカラフトシシヤモは別種の魚。「カペリン」という
代用魚。本物のししやもは北海道に生息する大変
珍しい魚です。年々、漁獲量が少なくなり、本物はと
ても希少です。**数量限定**で入荷しております。
是非ご賞味ください。

生干しイカ 2枚入り

おつまみ最適！
さつと炙りマヨ・七味・醤油で！
もうおなじみの**函館まるみさん**より



本体価格 **1000円**
1080円（税込）

リピーター商品
釧路低温熟成 特々大

お待ちせ致しました。
多くの再販のお声を頂き、
人気の釧路再登場です！



本体価格 **843円**
910円（税込）

サーモンのエスカページュ 500g

国産の沖獲りした鮭を使用した
スペイン風南蛮漬け
試食時、人気の商品！



本体価格 **1150円**
1242円（税込）

たこのペペロンチーノ 100g

解凍をしてすぐ食べれます。
そのままでもよし、パスタと和え
れば、おしゃれなペペロンチーノ！



本体価格 **500円**
540円（税込）