■ 鯉 輪切:鯉こく・うま煮に・・・ 1,700円/1kg(稅込)

1匹:1.5~2.5kg⇒5~7切 (約2,500円~4,500円)

## ■あらい

活魚ならではの醍醐味、シャキッと〆た 出来立ての食感をお楽しみください。 2,000円/1kg(稅込)

1匹:1.5~2.5kg⇒5~10人前以上

(約3,000円~5,000円)

□切分(輪切/あらい) 輪切/あらいのように1匹を2種類に 切り分けることもできます。 1.700円/1kg + 1匹/300円(税込)

## ■味噌漬

■うま煮

上質な信州味噌を惜しみなく 使った豊かな風味。 2.200円/1kg(稅込) 1匹:1.5~2kg⇒5~9切 (3,300円~4,400円)

地元のオイシイ醤油で煮上げます。

日持ちはしませんが一品一品ぬくもりを

大切にしたご注文ごとの手作りです。



冷たい井戸水からすくい上げ その場で輪切ゃアライに...

# うすだ鯉店

佐久と言えば鯉、明治創業以来四代にわたり鯉専門店として営業してまいりました。 売っているもののほとんどは鯉。冷たい井戸水の池から鯉をすくいあげ その場で輪切やあらいにする昔ながらの商をしています。

ほとんどが私一人の手仕事のため、たくさんの注文をこなすことは出来ませんが お客様と心のかよう仕事ができたらと思っています。

ふる里よりおいしい便り

クール宅急便でお届けします。

ご 注 文:ホームページ・電話・FAX→

裏面FAX注文用紙を ご利用ください。

配 送 : クロネコヤマト宅急便

お支払方法:代引き・郵便振替・銀行・ゆうちょ銀行



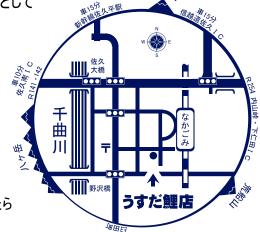
鯉は昔から健康に良い魚として 薬膳などに、また縁起物 としてお祝いごとにも

利用されてまいりました。



# お料理にあわせて色々...

ひらき・2枚・3枚ほか、丸揚用・ 空揚・天ぷら用(骨切り)などお料理 に合わせ色々な形に加工いたします。 「こんな風にしてみたい」などございましたら お気軽にお問い合わせください。



調理例

〒385-0051長野県佐久市中込1-24-1

TEL/FAX 0267-62-0538

AM8:00~PM:7:00 〈 水曜定休 〉



TEL



# ■塩焼(1匹丸ごと姿焼)

1切/M:640円(税込)

L:750円(税込)

特L:950円(税込)

シンプルだからこそ鯉の旨みがいっそう引き立ちます

※特Lサイズはある時限定です。

前もってお電話下さい。ご注文頂いてからお作りしています。

3,000円(税込) S

3.600円(税込) M

4.200円(税込) L

4.700円(税込) LL



M5切入箱 3,350円

L5切入箱 3,900円

特L5切入箱4,950円

骨切をして空揚にすると小骨を気に することなくお召し上がり頂けます。



Google 佐久鯉 Q





# ふる里の味を手作りで おもてなし



佐久といえば鯉。レシピを参考に手作りのおもてなしはいかがでしょう。 意外と簡単、本格的な鯉料理が今日から自慢の一品に...

分量:輪切の鯉5切れに対し 砂糖180g・しょう油130cc・みりん80cc・水130cc

- ①まず鍋に、砂糖・しょう油・みりんを入れ軽く煮立てなじませます。
- ②そこに輪切りを並べるようにして入れ落し蓋をします。
- (輪切が2段以上になるときは輪が重ならないようずらします。)
- ③火にかけ、煮立った時に煮汁が落し蓋の縁まで上がるよう 火加減を調節します。これで【15分~20分】 ※煮汁が上がりにくい場合は落し蓋の上に鍋蓋を。
- ④煮詰まってきたら水を加え再び【10~15分】
- ⑤照りが出てきたら出来上がり! 壊れやすいのでフライ返し・はしなどを 使い気を付けて盛付て下さい。

# 鯉こく

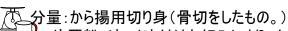


分量:輪切の鯉5切れに対しおよその分量です。 味噌オタマ半分・酒50cc・砂糖小さじ1・だし適量 ※味を見ながら調節してください。

- (1)鍋に輪切りを並べ、水をひたひたになるまで加えます。
- ②火にかけアクを取り、沸騰したら火を細め、酒、砂糖を加え弱火で 煮込みます。
- ③だし、味噌を溶きほぐして加え味を整えます。
- ④再び味がなじむ程度煮込み出来上がり! お好みで山椒、小口葱など添えお楽しみ下さい。

壊れやすいので、盛付には大きなオタマ、はしなど併用するとよいよう です。

# から揚



片栗粉・油 (味付はお好みにより、タレ・あんかけ・塩・ ソース他、色々な味でお楽しみください。)

- ①鯉の切身は、キッチンペーパーで水分を取り片栗粉をまぶします。
- ②油の温度は中、余分な片栗粉は落とし静かに入れてください。 切身を入れると静かに浮き上がってきます。
- ③1~2度うら返し5分程度、表面の油が静かになりカラッ!としたら 出来上がり!

小骨も気にならずお子様からお年寄りまで安心してお召上り頂け ます。色んな味付をお楽しみください。

