

永きにわたり愛される定番の味

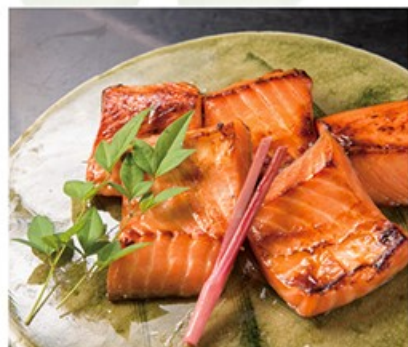
越後長岡は昔から醸造文化が栄えた土地。現在も「味噌」「醤油」「日本酒」の醸造が盛んに行われています。美味極上「鮭の越後味噌漬」は長岡の醸造文化にゆかりの深い「越後味噌」を、川独自の割合で贅沢に使用し、味噌漬けに最適な「ルウエー産サーモン」を使用しています。小ぶりの「煮型切り」の切り身サイズが特徴で、味のまわりが良く漬けとろみ均一になり、美味しく仕上がります。



「かも川」
「極上」
味噌が引き出す
鮭の旨みが自慢

鮭の越後味噌漬

かも川特製の「鮭の越後味噌漬」は、
鮭の旨味をたっぷり味わっていただけます。味、程良い甘辛さに仕上げてください。



三色漬
詰め合わせ

●鮭味噌漬、筋子、たらこ

親子漬
詰め合わせ

●鮭味噌漬、筋子

鮭の越後味噌漬
詰め合わせ

●鮭味噌漬



「かも川」
「極上」
味噌の旨味が
上質な牛肉に染み込み、
濃厚でやわらかい食感が
楽しめます。

国産黒毛和牛フィレ 越後味噌漬

時には食卓に贅沢をプラス。高級黒毛和牛のフィレ肉に越後味噌漬を漬け込んだ、かも川のおすすり新商品「黒毛和牛フィレ越後味噌漬」。長岡自慢の醸造文化「越後味噌漬」を使用し、まるでかき揚げの旨味を味わうことができます。ご家庭で簡単に焼いてお召し上がりいただけます。おひとりで召し上がりに、お中元お歳暮などのご贈答品としてもお使いいただけます。



国産黒毛和牛フィレ
越後味噌漬
詰め合わせ

●1切れ100gステーキ用 3切れ

越後にいかに言わずと知れた日本酒の宝庫。酒とともに歩み、育んできた七十余年の料理の味わい、食卓でもお楽しみいただける「強肴詰合せ」は、過剰な調味料を避け、味付けは「酒」「味噌」「みりん」などごく素材本来の味を生かす。素材には大切な塩味が含まれます。酒どころ新潟の板前がつくる酒のうまさを引き立てる美味極上の逸品となっております。心をこめて丁寧に、食材の持ち味を生かした料理、かも川館の伝統の味です。贈られる方にも喜ばれる美味極上の詰め合わせです。

料亭の味 強肴詰合せ

リニューアル新商品

「かも川」
「極上」
ほたての貝味噌
いかの塩辛
一口筋子
こりこり鮫軟骨梅水晶

厳選素材を使い、贅沢に造り込ませました。酒の肴に、御飯のおともに、となく様にもお喜びいただける詰め合わせです。



ギフト用化粧箱に入れてお届けします。
1、2、3本入れのお箱をご用意しております。
お好みのお品を御詰め合わせ致します。

特撰たらこ

「かも川」
「極上」
各地より
美味いものを
厳選して
ご用意いたします。



国産 甘口本熟たらこ
宮城 本熟鱈乃子



国産 甘口本熟たらこ
宮城 本熟鱈乃子

強肴とは 「しいさかな」

強肴は、もとより酒肴の類から発展したもので、心ゆくまで酒を味わうための肴です。酒を飲む際の肴といふことから、強肴、進め肴と呼ばれるようになった。昔、進め肴と呼ばれていたように、とっておきの珍味の肴を美しく盛り立てて、酒肴といわれ、肴の一つがそれぞれ、酒のきいた酒樽に、それだけで振舞うのが酒肴といわれ、賢者の酒肴は、なれ、改め酒肴を通じて、心を清浄にすべし、静かにお酒の友に、その心と願いを伝えます。



いかの塩辛

贅沢素材で仕上げる絶妙な味のバランス。国産スルメイカと伊達の旨塩をごくシンプルに贅沢な素材だからこそ出せる深い味わい、絶妙な味のバランスは板前の技。



ほたての貝味噌

越後味噌で仕上げた帆立貝の旨味、ざっくりと入った帆立が嬉しい。越後味噌と粗糖で甘草の仕上げ、丁寧に焼いて照りと旨味を引き出します。



こりこり鮫軟骨梅水晶

不老長寿の食材として古くから珍重されてきた軟骨を細切りにし、梅風味のとびごと和えてコリコリしゃきしゃきプチプチの珍味に仕立てた酒の肴に絶妙な強肴。



一口筋子

上質なデンマーク産塩筋子を便利で扱いやすく、一口大に致しました。板前が直接市場で目利きした厳選の塩筋子。おにぎりにも、大根おろしを添えても美味なる一口大の「紅福 こうぶく」。



●お好みの瓶詰め1点と、鮭の味噌漬4切れのセットです。

瓶詰め強肴と 鮭の越後味噌漬セット

美味極上シリーズ 価格表



鮭の越後味噌漬け

価格 (税込価格)		鮭(切身数)	筋子 (g)	たらこ (g)
2000 円 (2160 円)	切身	5		
3000 円 (3240 円)	切身	7		
	親子漬	4	100	
4000 円 (4320 円)	切身	10		
	親子漬	6	140	
	三色漬	5	100	100
5000 円 (5400 円)	切身	12		
	親子漬	8	150	
	三色漬	5	150	150
6000 円 (6480 円)	切身	15		
	親子漬	8	200	
	三色漬	8	150	150
7000 円 (7560 円)	親子漬	12	200	
	三色漬	8	200	200
8000 円 (8640 円)	親子漬	14	200	
	三色漬	10	200	200
10000 円 (10800 円)	三色漬	11	300	300



国産黒毛和牛フィレ越後味噌漬け

フィレステーキ用 3 枚 (一枚あたり 100g) **5500 円 (5940 円)**

※ご予算に合わせてお詰め合わせ致します。



料亭の味 強肴詰合せ

強肴一本

化粧箱入り価格

箱なし 価格

一口筋子 150g	2000 円 (2160 円)	1700 円 (1836 円)
いかの塩辛 170g	1550 円 (1674 円)	1250 円 (1350 円)
こりこり鮫軟骨梅水晶 120g	1350 円 (1458 円)	1050 円 (1134 円)
ほたての貝味噌 150g	1300 円 (1404 円)	1000 円 (1080 円)

強肴二本セット 組合せ

価格 (税込価格)

一口筋子	いかの塩辛	3300 円 (3564 円)
一口筋子	こりこり鮫軟骨梅水晶	3100 円 (3348 円)
一口筋子	ほたての貝味噌	3050 円 (3294 円)
いかの塩辛	こりこり鮫軟骨梅水晶	2650 円 (2862 円)
いかの塩辛	ほたての貝味噌	2600 円 (2808 円)
ほたての貝味噌	こりこり鮫軟骨梅水晶	2400 円 (2592 円)

強肴三本セット 組合せ

価格 (税込価格)

いかの塩辛	一口筋子	こりこり鮫軟骨梅水晶	4350 円 (4698 円)
ほたての貝味噌	一口筋子	いかの塩辛	4300 円 (4644 円)
ほたての貝味噌	一口筋子	こりこり鮫軟骨梅水晶	4100 円 (4428 円)
ほたての貝味噌	いかの塩辛	こりこり鮫軟骨梅水晶	3650 円 (3942 円)

強肴・鮭の越後味噌漬四切れ 詰合せ

価格 (税込価格)

一口筋子	鮭の越後味噌漬	3650 円 (3942 円)
いかの塩辛	鮭の越後味噌漬	3200 円 (3456 円)
こりこり鮫軟骨梅水晶	鮭の越後味噌漬	3000 円 (3240 円)
ほたての貝味噌	鮭の越後味噌漬	2950 円 (3186 円)



特選 たらこ

特選たらこ 500 g **3300 円 (3564 円)**