

ふなずし

鮒寿司

1尾から、桶たる単位でもご注文承ります。
全国各地に配送

なかとみ

こだわりつづけて35年

TEL.077-589-2354
FAX.077-589-4892

琵琶湖の特産、ニゴロブナに良質の近江米を合わせ
伝統の製法にて仕上げました。



鮒寿司

鮒寿司は、フナを用いて作られる熟れ寿司(なれずし)の一種で、滋賀県の郷土料理として有名です。ニゴロブナに良質の近江米をを合わせて伝統の製法にて仕上げました。



手長えび (注文受付期間 4月~10月)

近年びわ湖では、手長えびが減少傾向にあり黄金の手長えびと呼ばれることも…。から揚げにするとお酒のつまみに最高です。

100g 1,000円 1箱(5パック) 5,000円



天然うなぎ (注文受付期間 5月~8月)

養殖物とは違う、びわ湖産天然うなぎを御賞味ください。 予約販売のみ

びわ湖産 子持ち (養殖1年もの)
全長 約25cm(320g) 3,840円
全長 約30cm(400g) 4,200円
全長 約34cm(480g) 5,760円

びわ湖 沖島産 子持ち (天然2年もの)
全長 約29cm(400g) 9,700円
全長 約32cm(550g) 13,750円
全長 約34cm(650g) 16,250円

※価格は参考価格です。
価格の目安です。

販売元直送
クール宅急便

発送時は桶から直接取り出しその日に発送致しますので、価格は鮒のサイズによって多少上下する場合がありますので予めご了承頂きますようお願い申し上げます。

ご注文の際、ご住所、氏名、電話番号をお知らせ下さい。商品は食品であるため、商品の配送並びに保存に万全をきすためにクール便でのみの発送となります。

いつ注文いただいても、大丈夫なよう量を確保しているつもりですが、商品によっては、注文時期であってもすぐなくなる場合がございます。予めご了承下さい。(記載の写真はあくまでイメージです。)

※お送りする鮒寿司は、味を落とさない為カットしておりません。 5,000円以上は送料無料で。

琵琶湖



め寿司 (注文受付期間 1月~2月)

「おいかわ」「はいじゃこ」と呼ばれている魚を塩切りをし、3ヶ月後に飯付け加工をします。そして、50~60日後に全てを取り出して食しますとその味は鮒寿司以上かも知れません。冬の寒い時期に捕獲された「おいかわ」「はいじゃこ」を使用します。

ゴリの釜あげ (注文受付期間 1月~6月)

ゴリの捕れたてをすぐに百度の熱湯に入れ込むことでゴリは真っ白に上がります。また、このゴリの釜あげをポン酢、または生姜醤油で召し上がれば最高の美味しさです。