

つながりを
大切にしたい、
特別な冬。

鵜舞屋の
冬ギフト



UMAIYA WINTER GIFT 2020-2021

創業明治十年



鵜舞屋
うまいや



〒500-8281

岐阜県岐阜市東鵜1-1

【TEL】 058-274-0141

【FAX】 058-274-1877

【HP】 <https://www.umaiya.co.jp>

【営業時間】 8:30~17:00 【定休日】 日曜日

スマホサイト



【販売期間】

2020/10/10~2021/1/10

 **0120-35-1545**

※写真は全てイメージです。※サイズ表記は(縦mm×横mm×高さmm)です。

職人の技と無添加純醤油の出会い。

こだわり昆布巻 詰め合わせ



鵜舞屋伝統の手業を守り続ける職人が
100%無添加の「海ノ精 旨しぼり醤油」と出会い、
やさしい味わいの昆布巻きに仕立てました。
素材の味を極限まで引き出した、
鵜舞屋の自信作です。

海ノ精 旨しぼり醤油を使った
昆布巻詰め合せ

【UU-40】

本体
価格 **4,000円**

(税込価格4,320円)

(234×234×40)

- ・海ノ精 旨しぼり醤油を使った鮭昆布巻 1本
- ・海ノ精 旨しぼり醤油を使った牛肉しぐれ 100g
- ・海ノ精 旨しぼり醤油を使った鮭吟醸煮 2尾



ふるさとの、自慢の味わいを贈ります。

岐阜の 地元ギフト



良質な国産豚肉を使い添加物を抑えた郡上の明宝ハム、
鵜舞屋特製「鮎の一夜干し」と「小鮎のやわらか煮」。
清流・長良川でつながる、
ふるさと岐阜の人気商品のコラボセット。
お酒好きな方にも喜ばれる詰め合わせです。

鮎・ハム詰合せ 【AH-5】

本体
価格 **5,000円**
(税込価格5,400円)

(242×238×62)
・鮎一夜干し 3尾
・小鮎やわらか煮 70g
・明宝ハム 360g×2

※お届け先に冷蔵で直送します。(価格には配送料が含まれています)

冬
限定

鮎昆布巻詰合せ

昨年度人気No.1! 販売実績年間15万本以上の「鮎昆布巻」を中心とした鵜舞屋人気商品の詰合せ。
保存料、添加物は使用していません。



鮎昆布巻詰合せ【UH-3B】

本体
価格 **3,000円**
(税込価格3,240円)
(234×234×40)
・鮎昆布巻 1本
・牛肉しぐれ 100g
・にしん昆布巻 1本

鮎昆布巻詰合せ【UH-4B】

本体
価格 **4,000円**
(税込価格4,320円)
(234×307×40)
・鮎昆布巻 1本
・牛肉しぐれ 100g
・国産ちりめんと昆布の山椒煮 100g
・にしん昆布巻 1本

鮎昆布巻詰合せ【UH-5B】

本体
価格 **5,000円**
(税込価格5,400円)
(234×377×40)
・鮎昆布巻 1本
・牛肉しぐれ 100g
・たまり炊き鮎のやわらか煮 70g
・国産ちりめんと昆布の山椒煮 100g
・にしん昆布巻 1本



味くらべ

会席での八寸、
箸休めになる逸品揃いです。
“あと一品欲しい”そんな時に
重宝する少量小分け商品です。



味くらべ

【AJ-35D】
本体
価格 **3,500円**
(税込価格3,780円)
(234×307×40)
・小鮎甘露煮 40g
・姫ごり山椒煮 50g
・かつお昆布 80g
・ちりめん山椒昆布 70g
・きのこしぐれ 70g
・牛肉しぐれ 70g



味くらべ【AJ-45D】

本体
価格 **4,500円**
(税込価格4,860円)
(348×301×37)
・小鮎甘露煮 40g
・くるみちりめん 60g
・かつお昆布 80g
・ちりめん山椒昆布 70g
・しいたけ昆布 70g
・きのこしぐれ 70g
・姫ごり山椒煮 50g
・牛肉しぐれ 70g



鮎くらべ
【AT-35P】
 本体
 価格 **3,500円**
 (税込価格**3,780円**)
 (312×234×23)
 ・炙り焼き鮎吟醸煮 1尾
 ・鮎吟醸煮 1尾×2
 ・岐阜県産小鮎やわらか煮 60g
 ・子持ち鮎 1尾



鮎くらべ

個食化のニーズに対応した
 1尾ずつのパック。
 「小鮎」「子持ち鮎」も加え、
 老舗ならではの鮎づくし。



鮎くらべ
【AT-50P】
 本体
 価格 **5,000円**
 (税込価格**5,400円**)
 (315×238×72)
 ・炙り焼き鮎吟醸煮 1尾
 ・鮎吟醸煮 1尾×2
 ・岐阜県産小鮎やわらか煮 60g×2
 ・子持ち鮎 1尾×3



戦国武将ゆかりの岐阜詰合せ

岐阜ゆかりの鮎料理3種詰合せ。
 鵜舞屋の定番人気商品が、
 期間限定『戦国武将パッケージ』で登場。

戦国武将ゆかりの岐阜詰合せ
【SG-4】

本体
 価格 **3,900円**
 (税込価格**4,212円**)
 (234×234×40)
 ・戦国城下町岐阜 子持ち鮎巻 1本
 ・戦国城下町岐阜 小鮎やわらか煮 90g
 ・戦国城下町岐阜 鮎昆布巻 1本



鵜舞屋の定番、勢ぞろい。

清流の恵み

鮎のすがた煮、鮎昆布巻をはじめ、希少価値の高い子持ち鮎も。

川の恵みを多彩な味わいで楽しめる、

鵜舞屋自慢の定番商品を集めた人気シリーズです。



清流の恵み

【SM-28】

本体
価格 **2,800円**

(税込価格3,024円)

(234×234×40)

- ・子持ち鮎 80g
- ・小鮎やわらか煮 40g
- ・姫ごり山椒煮 50g



清流の恵み【SM-40】

本体
価格 **4,000円**

(税込価格4,320円)

(234×307×40)

- ・鮎昆布巻 1本
- ・姫ごり山椒煮 50g
- ・小鮎やわらか煮 40g
- ・子持ち鮎 80g



清流の恵み

【SM-50】

本体
価格 **5,000円**

(税込価格5,400円)

(234×377×40)

- ・鮎昆布巻 1本
- ・鮎のすがた煮 75g
- ・小鮎やわらか煮 40g
- ・姫ごり山椒煮 50g
- ・子持ち鮎 80g



鮎一夜干し

新鮮な鮎を背開きにし、
一夜干しにしました。
お客様の声から生まれた
本店店頭オリジナル詰合せ。



鮎一夜干し

【I-35】

本体
価格 **3,241円**

(税込価格3,500円)

(234×307×40)

- ・鮎一夜干し3尾×3



職人芸

伝統の技と現代技術の融合

こだわり抜いた原料

「鮎」「牛肉」「昆布」を中心にすべての主原料を国産にこだわりました。

こだわり抜いた製法

熟練した職人技で、細部にこだわりながら完全手作りによる製造をしております。

門外不出の古タレ

本醸造たまり醤油・砂糖・本みりんと、『門外不出の古タレ』でじっくり、しっかり炊き上げました。

匠



美濃と飛騨の、至高を究めた味の逸品。

匠のこだわり

岐阜県を代表する高級食材、鮎と飛騨牛。吟味を重ねた素材だけを使い、ひと品ごとに職人が丹精こめて仕上げました。鵜舞屋のこだわりとともに桐箱に納めたギフトです。



匠のこだわり【DTK-50】

本体価格 **5,000円**
(税込価格5,400円)
(205×175×50)

- ・天然小鮎のやわらか煮 90g
- ・飛騨牛と牛蒡の昆布巻 1本



匠のこだわり【DTK-80】

本体価格 **8,000円**
(税込価格8,640円)
(205×255×50)

- ・天然小鮎のやわらか煮 90g
- ・飛騨牛と牛蒡の昆布巻 1本
- ・飛騨牛のしぐれ煮(味噌味) 100g



匠のこだわり【DTK-100】

本体価格 **10,000円**
(税込価格10,800円)
(205×330×50)

- ・子持ち鮎の昆布巻 1本
- ・飛騨牛のしぐれ煮(味噌味) 100g
- ・天然小鮎のやわらか煮 90g
- ・飛騨牛と牛蒡の昆布巻 1本

期間限定

~2020/12/25まで

鶺鴒舞屋の おせち御膳

健やかで、幸多い一年になりますように。
そんな願いを込めて贈りたい、鶺鴒舞屋のおせち料理。
鮎や国産牛を使った味の逸品、
縁起物の丹波の黒豆、そして自慢の佃煮など、
多彩な味わいを食べごろサイズにした詰め合わせです。



おせち御膳 【OG-4W】

本体
価格 **4,000円**
(税込価格4,320円)
(234×307×40)
・小鮎すがた煮 40g
・国産牛のしぐれ煮 50g
・にしん一口昆布巻 50g
・国産鶏と茸の味噌煮 50g
・丹波黒大豆煮豆 330g



おせち御膳 【OG-5W】

本体
価格 **5,000円**
(税込価格5,400円)
(234×377×40)
・岐阜県産鮎昆布巻 3切
・小鮎すがた煮 40g
・国産牛のしぐれ煮 50g
・守口漬 40g
・にしん一口昆布巻 50g
・国産鶏と茸の味噌煮 50g
・丹波黒大豆煮豆 330g