

Umaiya
Winter Gift
2021

鵜舞屋 冬の贈り物

家族の真ん中に
伝統の味わいを。



創業明治十年

 **鵜舞屋**
うまいや 

【販売期間】
2021/10/10～12/30

〒500-8281
岐阜県岐阜市東鵜1-1
【TEL】 058-274-0141
【FAX】 058-274-1877
【HP】 <https://www.umiya.co.jp>
【営業時間】 8:30～17:00 【定休日】 日曜日

 **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。





鮎昆布巻詰合せ

岐阜のおせちといえば、鮎の昆布巻き。
しあわせを贈る、鵜舞屋自慢の詰合せです。



創業以来の定番「鮎昆布巻」をはじめ、「牛肉しぐれ」や
「きのこしぐれ」など、バラエティ豊かな人気商品の詰合せ。
保存料、添加物を使わない、昔ながらの製法も人気の秘密です。



鮎昆布巻詰合せ【UH-3C】

税込
価格 **3,240円**

(234×307×40)

- ・鮎昆布巻 1本
- ・きのこしぐれ 70g
- ・にしん昆布巻 1本(ハーフサイズ)
- ・牛肉しぐれ 100g



鮎昆布巻詰合せ【UH-4C】

税込
価格 **4,320円**

(234×377×40)

- ・鮎昆布巻 1本
- ・たまり炊き鮎のやわらか煮 70g
- ・きのこしぐれ 70g
- ・にしん昆布巻 1本(ハーフサイズ)
- ・牛肉しぐれ 100g



鮎昆布巻詰合せ【UH-5C】

税込
価格 **5,400円**

(348×307×40)

- ・にしん昆布巻 1本(ハーフサイズ)
- ・きのこしぐれ 70g
- ・鮎昆布巻 1本
- ・たまり炊き鮎のやわらか煮 70g
- ・かつお昆布 70g
- ・牛肉しぐれ 100g

子持ち鮎のすがた煮、飛騨牛のしぐれ煮
清流と人々の思いが育んだ、鵜舞屋こだわりの詰合せギフト。

馳走三昧

ちそう



上質を極めた 鵜舞屋の自信作

明治十年（1877）に創業以来、鵜舞屋は3つのこだわりを大切に、伝統の味を守り続けています。

一、製法のこだわり「職人の手仕事」

原料の仕込みから昆布巻の巻工程、炊き工程など、工程のすべてを熟練の職人が丹精込めて仕上げています。

二、味のこだわり「門外不出のタレ」

煮炊きが終わった段階で一定量のタレを残し、次に炊く時はそこに継ぎ足して使用することで、鵜舞屋独特の深みのあるやさしい味になります。これを繰り返して作られた「門外不出の古タレ」は、煮炊きのない時期でもしっかりと手入れを行っています。

三、素材のこだわり

「国産・産地・等級指定」

鵜舞屋が使用する鮎や昆布、牛肉はすべて国産。しかも鮎はオス鮎、メス鮎ごとに育った川を指定して仕入れています。また、昆布は北海道産厚葉の2年物の長昆布で、夏に採取された「等級を、牛肉は岐阜県のブランド牛「飛騨牛」も使用しています。



こうしたこだわりが受け入れられ、贈答から家庭用まで幅広く愛用される鵜舞屋の人気商品を、さらに磨き上げたのが「馳走三昧」シリーズ。四季の彩りを表現した華やかな化粧箱をシックな和紙の掛け紙で包み、大切な方への贈り物にふさわしいギフトとなっています。



馳走三昧【DTZ-3A】

税込価格 **3,240円**

(234×168×40)

- ・子持ち鮎の昆布巻 1本
- ・飛騨牛のしぐれ煮 100g



馳走三昧【DTZ-4A】

税込価格 **4,320円**

(234×234×40)

- ・子持ち鮎の昆布巻 1本
- ・飛騨牛のしぐれ煮 100g
- ・子持ち鮎のすがた煮 80g



馳走三昧【DTZ-5A】

税込価格 **5,400円**

(234×307×40)

- ・子持ち鮎の昆布巻 1本
- ・飛騨牛のしぐれ煮 100g
- ・子持ち鮎のすがた煮 80g
- ・にしんの昆布巻 1本

期間限定

~2021/12/25まで

おせち料理

伝統の味を囲んで祝う、年の初め。



黒豆や昆布巻きなど古来より縁起物として伝わる品に、鵜舞屋自慢の「小鮎のやわらか煮」や「牛肉しぐれ」も、国産にこだわって厳選された素材を、手間ひまかけてじっくり仕上げた、豊かな味わいのおせち料理です。

おせち御膳【OG-4B】

税込価格 **4,320円**

(234×377×40)
・にしん昆布巻 1本
・丹波産黒大豆煮豆 330g
・牛肉しぐれ 70g
・小鮎やわらか煮 40g



なごみ 和味三昧

海幸、山幸、そして川の幸。

熟練の職人が

丹念につくり込んだ、

お酒にも、ご飯にも

よく合う鵜舞屋の佃煮。



和味三昧【NZ-35B】

税込価格 **3,780円**

(234×307×40)
・岐阜県産鮎昆布巻 1本
・かつお昆布 70g
・鮎すがた煮 3尾
・牛肉しぐれ 100g



和味三昧【NZ-45B】

税込価格 **4,860円**

(348×301×37)
・岐阜県産鮎昆布巻 1本
・かつお昆布 70g
・しいたけ昆布 70g
・さけ昆布巻 1本(ハーフサイズ)
・鮎すがた煮 3尾
・牛肉しぐれ 100g

岐阜のふるさとギフト

郡上の名品「明宝ハム」、鵜舞屋特製「鮎の一夜干し」と「小鮎のやわらか煮」。

世代を超えて親しまれる、

清流・長良川がつなぐ、

自慢の味わいです。



鮎・ハム詰合せ【AH-5】

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)

鵜舞屋

佃煮味くらべ

昆布巻、佃煮など
鵜舞屋人気商品の詰合せ。
老舗ならではの
奥深い味わいが、
年末年始の食卓を
彩ります。



佃煮味くらべ【TA-3D】

税込
価格 **3,240円**

(234×234×40)
・鮎すがた煮 75g
・牛肉しぐれ 100g
・ひと口昆布巻にしん入り 140g



佃煮味くらべ【TA-4D】

税込
価格 **4,320円**

(234×307×40)
・鮎すがた煮 75g ・かつお昆布 70g
・牛肉しぐれ 100g ・ひと口昆布巻にしん入り 140g



佃煮味くらべ【TA-5D】

税込
価格 **5,400円**

(234×377×40)
・牛肉しぐれ 100g ・ひと口昆布巻にしん入り 140g
・鮎すがた煮 75g ・かつお昆布 70g
・小鮎やわらか煮 90g

鮎一夜干し

新鮮な鮎を素早く背開きにして、一夜干しに。
鮎の香ばしさが凝縮された、鵜舞屋特製の逸品です。



鮎一夜干し 【I-35】

税込
価格 **3,500円**

(234×307×40)
・鮎一夜干し3尾 ×3

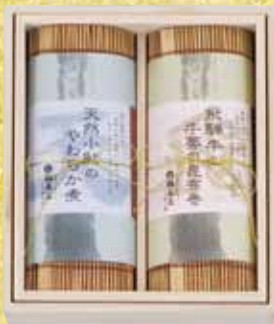


匠のこだわり

職人のこだわりを、心ゆくまで。
美濃と飛騨、至高の味の競演。



選りすぐった素材を、鵜舞屋の職人が丹精こめてじっくり炊きあげた珠玉の逸品。
岐阜の風土が育んだ鮎と飛騨牛、それぞれの旨みを堪能する、
この上ないひとときを桐箱に詰めてお届けします。



匠のこだわり
【DTK-50】
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】
税込
価格 **8,640円**

(205×255×50)
・天然小鮎のやわらか煮 90g
・飛騨牛のしぐれ煮(味噌味) 100g
・飛騨牛と牛蒡の昆布巻 1本



匠のこだわり【DTK-100】
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

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。

