

天然 沖島産 湖国の伝統食

ふなずし 塩切注文!!

漁獲は3月中旬～4月下旬までの品質の良い時期のみです。

一般の珍味ではなくなつた



(ふなずし ニゴロブナ)

琵琶湖沖島天然もの
塩きり10kgあたり ¥43,000 (税別)
ふなは加工時の鮮度が命です。

予約開始

先着
1,350kg
のみ!!

※子もちのみ
お気に召さなければ交換します。

品不足のため早めにご注文下さい!! おそくなれば高くなります。

- 琵琶湖産を販売します。
”鮒寿司は食べてみてこそ知る物” 販売には信用しかありません。
- 当方は、品質管理には万全を尽くしておりますが、お買い上げの際万が一不良品がありましたらお手数ですがご一報下さい。
- 買って良かったな～！と喜んで頂けるよう今後も努力いたします。
ご注文は出来るだけ早くお願いいたします。

店主

ふなずし用(ニゴロブナ) 品質保証

子	サイズ	塩切/10kg当り
も	琵琶湖産	¥43,000 (税別)
ち	中小込	

ゲンゴロウブナ・ギンブナではありません。
塩切りはニゴロブナだけです。

中国産は一切取扱していません

ふなずし塩切り・飯漬製造

35年の信用
加工卸

なかとみ

野洲市木部930 営業時間 午前10時～午後7時
TEL. 077-589-2354 FAX. 077-589-4892
589-4856 (時間外)

