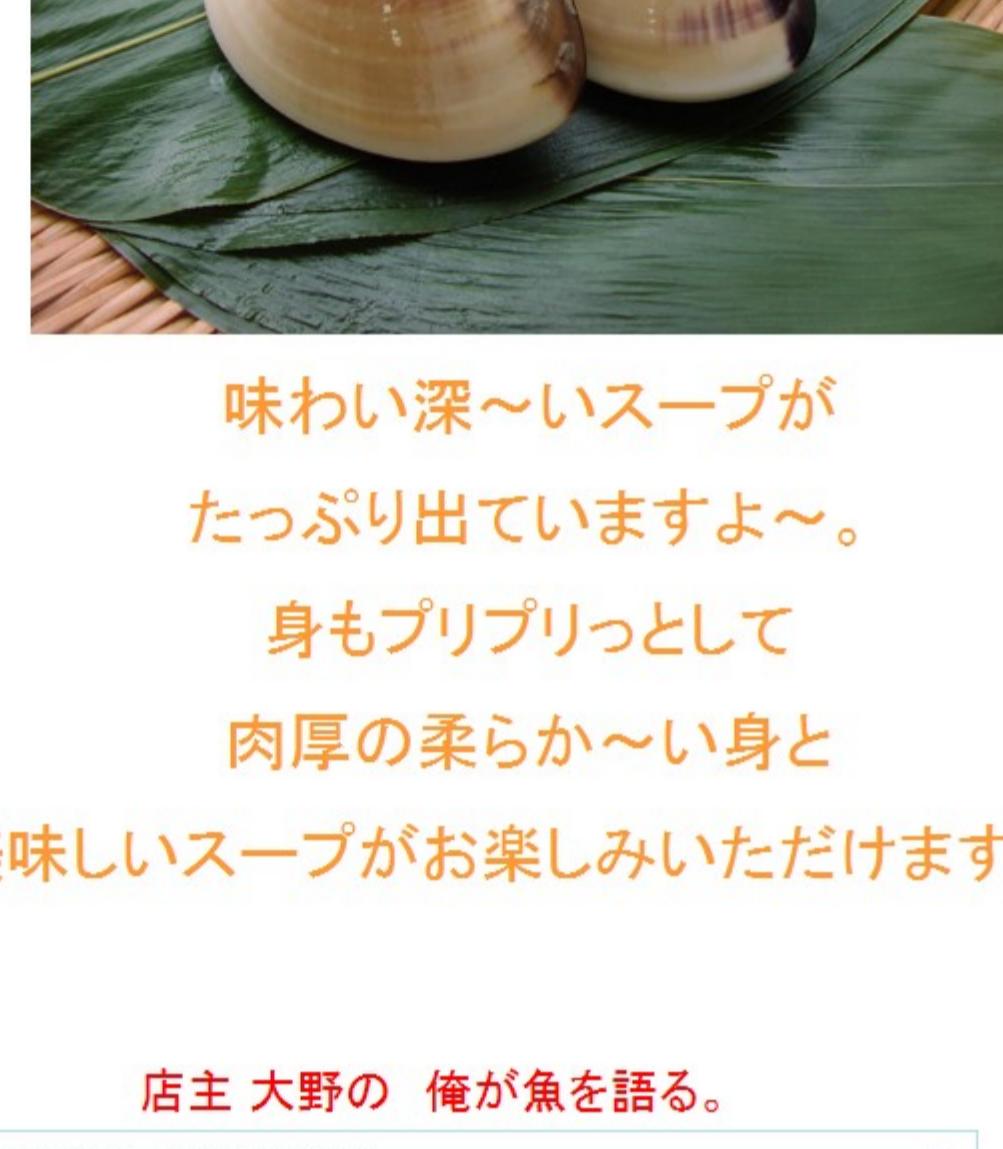



[トップページ](#) [会社概要](#) [お支払・送料](#) [掲示板](#) [商品一覧](#) [買い物かご](#) [楽天市場](#)

○語句検索
 検索
 キーワードを入力して検索ボタンをクリックしてください。


[カテゴリストップ > 満載 築地の魚介類](#)
[カテゴリストップ > 店主イチ押し 旬](#)

春は貝が旨い 極上の蛤を召し上がり



味わい深~いスープが
たっぷり出ていますよ~。
身もプリプリっとして
肉厚の柔らか~い身と
美味しいスープがお楽しみいただけますよ。

店主 大野の 僕が魚を語る。

早春の貝と言えば、やはり「蛤」になります。

この蛤は食用にされた歴史は古く、

貝塚から発見される貝類の中ではこの蛤が一番多いと言われています。

現在、築地市場には国内は鹿嶋の地物と

中国等からの輸入物が中心に入荷してきています。

日本の地の蛤と言えば、昔は東京湾でも沢山獲れ、

伊勢湾の桑名の蛤と並び名産地として知られていました。

しかし江戸前が少なくなった現在はあのリーグで有名な

茨城県鹿嶋の「地蛤」が中心となっています。

鹿嶋の蛤はピンクがかった綺麗な色をしており

1ケの大きさも170g以上もある

レシピ



焼いて良し、チャウダースープも旨い。



焼いて良し、煮て良し、鹿島の地蛤

商品番号 100224

価格 1,380円(税込 1,449円) 送料別

売り切れました

商品についての問合わせ

[友達にすすめる](#)
[ケータイにURLを送る](#)
[お気に入り商品に追加](#)
[レビューを書く](#)

[内容量]

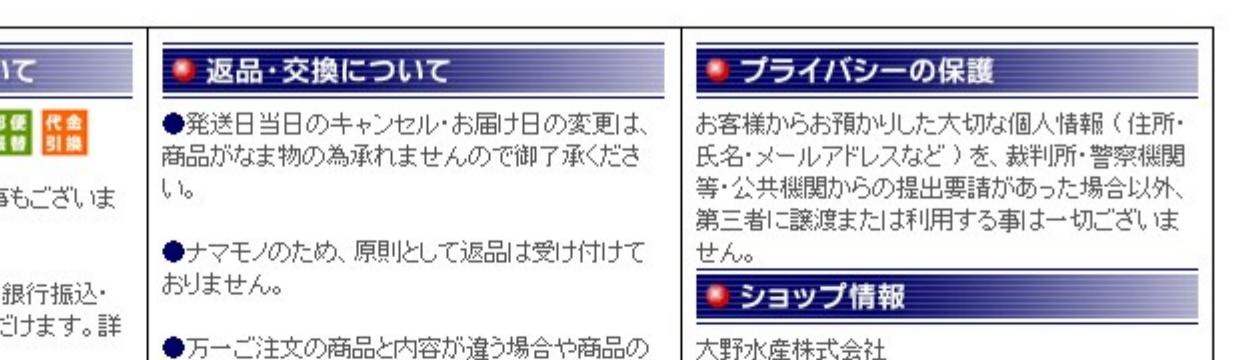
約170g×2個

[配達温度帯]

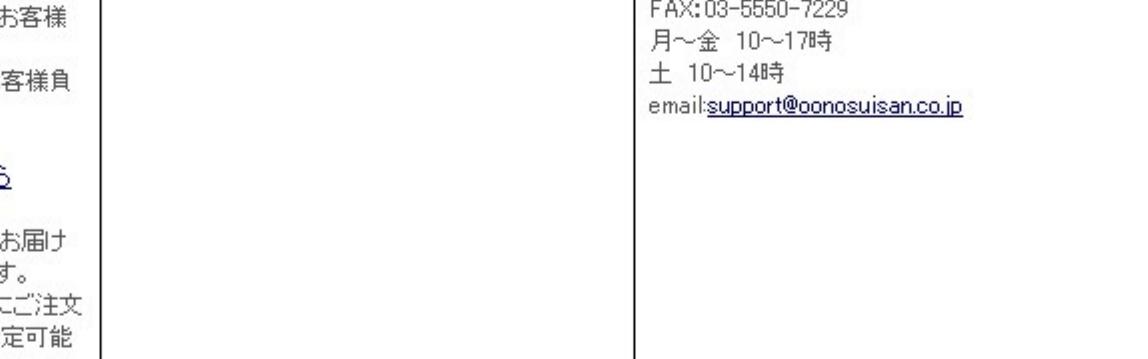
冷蔵

*冷蔵商品と同梱が可能です。

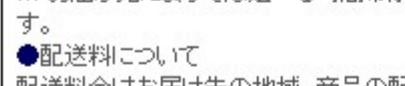
[「お買得蛤」はこちら](#)



■この商品を買った人は、こんな商品にも興味をもっています。



決済方法・配送方法について



●初めてのお客さまは、前払いになる事もございます。御了承くださいませ。

●お支払い方法は、クレジットカード・銀行振込・郵便振替・代金引換お選びいただけます。詳しくはどちらをご参照ください。

※弊社ではSSLというシステムを利用してありますので、カード番号は暗号化されて送信されます。

ご安心ください。

また、代引き手数料として一律、315円をお客様負担させていただきます。

●銀行振込み・郵便振込みの手数料はお客様負担させていただきます。

[お支払い・送料についての詳細はこちら](#)

●全出荷日が限定の商品もありますのでお届けがお受けできない場合がございます。

●本州・四国へのお届けは、15:00時までにご注文いただければ、翌々日(2日後)配送からご指定可能です。

●北海道・九州・沖縄へのお届けは、15:00時までにご注文いただければ、3日後配送からご指定可能です。

※時化などの影響で、指定日のご希望に添えない場合があります。

●配送時間帯指定について

※お届け先によっては選べる時間帯が異なります。

●配送料について

配送料金はお届け先の地域、商品の配送温度帯によっては、冷凍と冷蔵の二ヶ所でのお届けになります。

返品・交換について

●発送日当日のキャンセル・お届け日の変更は、商品がなま物の為承れませんので御了承ください。

●ナマモノのため、原則として返品は受け付けておりません。

●万一ご注文の商品と内容が違う場合や商品の破損、傷みなどの品質上の問題があった場合には弊社までご連絡下さい。迅速に対応させて頂きます。

プライバシーの保護

お客様からお預かりした大切な個人情報（住所・氏名・メールアドレスなど）を、裁判所・警察機関等・公共機関からの提出要請があった場合以外、第三者に譲渡または利用する事は一切ございません。

ショップ情報

大野水産株式会社

〒104-0045

東京都中央区築地5-2-1 東御新事務所108号

TEL:03-3545-3518

FAX:03-5550-7229

月～金 10～17時

土 10～14時

email:support@oonosuisan.co.jp

[お問い合わせフォーム](#)

[店主大野の部屋](#)

[当店を紹介してポイントを貯める](#)

[お気に入りショップに追加](#)

[レビューを見る](#)