

新鮮な貝類と伊勢えびを
とり揃えておりますよ。

nishimura suisan
西村水産

貝類・伊勢えび・直販・県外発送



貝、買いにきてや〜!



こんにちは、西村水産です。

私たちは、貝類・伊勢えびを専門に
直販所と県外発送をおこなっています。

季節によって貝の種類も様々なものがあり
店主の私たちが厳選した新鮮でいいものを
仕入れております。

また、お客様により手軽に美味しく
食べてもらえるように捌き方や料理の仕方も
お伝えしております。



instagramにて
随時情報発信中



@nishimura.suisan



spring
春



summer
夏



autumn
秋



winter
冬

貝・えび類
取扱いのある

- 長太郎** | BBQ一番人気。冬～春が最も美味しい！
焼いてポン酢に、バター焼き、炊き込み等にも！
- ハマグリ** | 焼き、酒蒸し、お吸い物、お鍋に。
- サザエ** | ツボ焼き、旨煮、大きい物はお刺身で決まり！

- ニナ** | 塩茹ですると磯香りがたまらない、
子供から大人まで人気の貝です。
- トコブシ (ナガレコ)** | 刺身、煮付け、炊き込み、焼きでバターとの相性抜群！
- 岩牡蠣** | 豪快に焼きガキ、フライも絶品、大きいものはすごく大きいです！

- アワビ** | 刺身、蒸しアワビ、踊り焼き、ステーキに！
- チャンバラ** | とにかく大人気！茹でて食べるのが一番オススメ！
- ガザミ** | 塩ゆで、パスタ、お鍋、春の内子時期も最高！

- ホンビノス貝** | 焼くのが定番、
小ぶりのものはみそ汁やシチューにも良い。
- 伊勢えび** | 刺身、塩焼き、マヨネーズ焼き、
縦割りにしてお鍋、鍋後の雑炊がたまらない。
- 真牡蠣** | 焼きがき、フライ、鍋等。

通年取扱いのある貝・えび | 長太郎貝・サザエ・ハマグリ・ホンビノス貝・チャンバラ貝・ニナ・アワビ・伊勢海老

※旬で身の入りや、味が変わる貝もあれば、獲れる場所や海の状態等により、味がさほど変わらない貝もありますので、ご注文はお気軽にお問い合わせください。

簡単！ 美味しい食べ方

びっくりするくらい簡単に貝を調理して美味しく食べる事ができるんです。



【電子レンジ調理】

長太郎やカキをお皿に並べてふわっとラップをしてレンジでチン！

【電子レンジ目安】

貝 1個 1分30秒程度

数が増えるにつれ1個あたりの時間を短めにするとういすよ。



【魚焼き機やカセットコンロで焼き】

殻付きでそのまま！網にのせて焼きます。貝は煙がでないのでお家の中でも調理がしやすいです。

【味付けアレンジ】

貝は、ポン酢との相性が最高ですが、バター焼き、マヨネーズ焼き、だしみそをゆるく伸ばしてみそ焼きもオススメ！



【刺身もOK!】

届いて、当日なら生で食べる事ができますのでぜひ、お刺身で海の恵みをご堪能ください！

【代表的な刺身】

伊勢えび、アワビ、トコブシ、サザエ、長太郎(肝は湯がいてください。)



【簡単！贅沢お鍋】

市販の鍋のお出汁へ、貝を入れるだけ！あっさり味のお出汁へ入れるのがオススメです。

【オススメの貝・えび】

ハマグリ、伊勢えび、カキ、ホンビノス、あさり、長太郎等

お中元・お歳暮に 海の幸ボックス

お世話になって
いる方に
送ったり、
家族や友人の
集まりに
いかがですか？



海の幸ボックス

注文の時期に、店主が厳選して良いもの、旬のものを詰めた贅沢なBOXです。BBQにもオススメです！

3,000円分 (3-5人分)

5,000円分 (4-6人分)

10,000円分 (6-8人分)



5,000円分



10,000円分

※上記の値段以外のBOXの詰め合わせもできます。BOXの中身は、季節によって変わります。ご注文は、電話またはFAXでご連絡ください。



別紙
伊勢えびの
捌き方付き

伊勢えびボックス

家族、友人などのお祝いや、ご贈答などにいかがでしょうか？
きっと、喜ばれる事間違いなしです！

1匹から発送可能です。

値段や匹数などは、お気軽にご相談ください。

ふるさと納税からでも注文ができます！

ふるさとチョイス 土佐市

検索



nishimura suisan
西村水産

〒781-1161
高知県土佐市宇佐町宇佐 2760-23
Tel.088-856-2801

営業時間：9時～18時
定休日：火曜日

インスタにて随時情報発信中

 @ nishimura.suisan

