

★ マイワシ		マイワシ 7～10月頃 中型まき網漁業	★ サワラ		サワラ類 4.5～10月頃 新網漁業 ひきまわ漁業
★ カタクチイワシ		カタクチイワシ 8～10月頃 中型まき網漁業	★ スズキ		スズキ類 4～10月頃 新網漁業 さびき網漁業
★ マコガレイ		マコガレイ 3～8月頃 小型さびき網漁業 別網漁業	★ イカナゴ		イカナゴ 2～4月頃 船びき網 ぼちり網漁業
★ メイトガレイ		メイトガレイ 2～6月頃 小型さびき網漁業 別網漁業	★ アナゴ類		アナゴ類 12～7月頃 小型さびき網漁業 おなご籠漁業
★ イヌノシタ		イヌノシタ 1～6月頃 小型さびき網漁業 別網漁業	★ サルエビ		サルエビ 4～8月頃 小型さびき網漁業
★ タチウオ		タチウオ 9～12月頃 ひきまわ漁業 小型定置網漁業	★ ガザミ		ガザミ類 通年 小型さびき網漁業 別網漁業
★ マダイ		マダイ 10～11月頃 小型さびき網漁業 小型定置網漁業	★ マダコ		タコ類 7～9月頃 小型さびき網漁業 たこつば・かご漁業
★ クロダイ		クロダイ 10～12月頃 中型まき網漁業 別網漁業	★ シヤコ		その他のエビ類 通年 小型さびき網漁業

大阪市漁協で取扱う、その他の魚介 ご紹介



お買い物ガイド

ご注文について

『代引き』によるご注文を承っております

大阪市漁協では、お客様からの代引きによるご注文を承っております。お電話でのお申し込みの場合は、ご注文と同時に発送手配を行います。ファックス・メールの場合は、こちらから電話にて注文確認をさせていただいた後に、発送手配を行います。

☎ 06-6462-5912

①電話等でのご注文



②ご注文確認後に発送



③宅配と同時に集金



④宅配業者へ現金でのお支払い

代引金額	サービス料
10,000円未満	300円
10,000円以上～30,000円未満	400円
30,000円以上～100,000円未満	600円
100,000円以上～300,000円未満	1,000円

\*代引きには送料料金以外に左記の手数料が必要ですのでご了承願います。

大阪市漁業協同組合について

組合名称 大阪市漁業協同組合

所在地 大阪市此花区常吉2丁目10-12

電話 06-6462-5912

FAX 06-6464-3478

http://www.osakashigyokyo.or.jp

営業時間 : 09:00 ~ 17:00



営業日 : 月～金曜日 (祝土日休)

<アクセス>

大阪市漁業協同組合へは、お車で阪神高速湾岸線が便利です。「舞洲 (まいしま)」に渡って常吉大橋をご利用ください。一般道からですと国道43号線「伝法6交差点」が近道です。



食卓を彩る なにわの魚介

食い倒れの大阪で育まれてきた美味なる『なにわの魚介』、漁師が厳選した食材を、大阪の一流料理人と共に味へのこだわりをもってお届けする逸品を是非ご賞味ください。



All Natural Ingredients 「Broiled Eel (Unagi-Kabayaki)」

### 大阪産 天然鰻の蒲焼き



販売形態 漁協通販：○ 店頭：×



話題の淀川産の天然鰻です。汽水域で捕れた最上の鰻を、北新地の名店の料理人が焼き上げた逸品です。

湯煎もしくは解凍後に電子レンジで約1分温めてから召し上がり下さい。\*漁獲量が少なく数に限りがございます。

希望小売価格 **3500**円 冷凍 ■クール便対応

■内容量 (1パック2~3本入り約150g) ■賞味期限：冷凍庫保存で一ヶ月

All Natural Ingredients 「Shijimi Clam (Yodogawa-Shijimi)」

### 大阪産 鼈甲蜆(べっこうしじみ)



販売形態 漁協通販：○ 店頭：×

今、注目の淀川の鼈甲蜆。2Lサイズの大きなシジミからとれる出汁は比類のない旨さです。

洗浄後に、砂出し済みです。冷凍することで旨味を凝縮させています。このままお味噌汁へ。



希望小売価格 **1200**円 冷凍 ■クール便対応

■内容量一個 (1kg) ■賞味期限：冷凍保存で半年 ■販売期間：通年

All Natural Ingredients 「Burdock Rolled with Broiled Eel (Unagi-Yahatamaki)」

### 大阪産 天然鰻の八幡巻



販売形態 漁協通販：○ 店頭：×

淀川産の天然鰻で国産牛蒡を巻いた本物の八幡巻です。牛蒡と天然鰻の脂との相性が最高の味わいを醸し出しています。



湯煎もしくは解凍後に電子レンジで約1分温めてから召し上がり下さい。

希望小売価格 **1200**円 冷凍 ■クール便対応

■内容量一個 (130g) ■賞味期限：冷凍庫保存で一ヶ月

All Natural Ingredients 「Seaweed Boiled in Soy Sauce (Nori-Tsukudani)」

### 大阪産 生海苔の佃煮



販売形態 漁協通販：○ 店頭：×

大阪湾の生海苔は、その香りと味わいで多くの料理店で使われています。本佃煮は北新地の老舗割烹が調味した逸品です。



開封後、なるべく早くお召し上がりください。

希望小売価格 **1000**円 冷凍

■内容量一個 (200g) ■賞味期限：冷蔵保存で一週間 ■販売期間：通年

All Natural Ingredients 「Soy Sauce Pickled (tinu-shouyu kasuzuke)」\*醤油粕・淡口醤油を搾る際にできる醤油粕には多くの旨味成分があり魚介の旨味を引き出します。

### 大阪産 天然黒鯛の醤油粕漬



販売形態 漁協通販：○ 店頭：×

天然の鱸や黒鯛そして鯛を醤油粕漬にしました。懐石名店「雲鶴」とのコラボ企画商品！



湯煎もしくは電子レンジで解凍後に焼いていたただけでお召し上がり戴けます。黒鯛の旨さを醤油粕が引き出した逸品です。  
\*本商品には、他にも「鱸(すずき)・鯛(ぼら)」が有ります。

希望小売価格 **350**円 冷凍 ■クール便対応

■内容量一個 (90g) ■賞味期限：冷凍庫保存で一ヶ月 ■販売期間：通年

All Natural Ingredients 「Dry&Press Fry Sardine (Tatami iwashi)」

### 大阪産 高級珍味 たたみいわし



販売形態 漁協通販：○ 店頭：×

本品は七庭本店との共同開発商品です。



希望小売価格 **500**円 冷蔵(冷凍可)

■内容量3枚 ■賞味期限：冷蔵で1年間 ■販売期間：通年