

明石海峡の激しい潮流が育んだ「明石のまえもん」をお届け。



ECモール「よろずを継ぐもの」内に明石鯛や明石だこの加工品を販売する
オンラインショップ「明石鯛蛸丸」が **10月5日(木)オープン**

株式会社京阪百貨店(本社：大阪府守口市、社長：辻良介)は、運営するECモール「よろずを継ぐもの」(<https://yorozutsugu.jp>)内に、日本有数の漁場である明石海峡の豊かな恵みを受けて育った明石鯛や明石だこなどの海産物や加工品を販売するオンラインショップ「明石鯛蛸丸（あかしたいたこまる）」を10月5日(木)にオープンいたします。

地元漁師が目利きした明石鯛や明石だこを使ったしゃぶしゃぶなどの加工品、明石のソウルフード明石焼きの他、お正月やお祝い事には欠かせない明石鯛の焼鯛も販売いたします。この焼鯛は明石市で明治45年創業の老舗焼鯛専門店「魚秀」が昔ながらの炭火焼にこだわりながら焼き上げます。「明石のまえもん」の美味しさをご自宅でお楽しみください。

※「明石のまえもん」とは明石海峡で育ち水揚げされた魚介類のことです。

- 店舗名称：明石鯛蛸丸（あかしたいたこまる）
- オープン日時：2023年10月5日（木）午前11時
- 取扱商品：明石産海産物の加工品他
- サイトURL：<https://yorozutsugu.jp/category/AKASHI> URL・QRコードはオープン時以降有効



※明石浦漁港を空撮

※明石浦漁港に水揚げされる様子

明石浦漁港は兵庫県明石市にある漁港です。明石鯛をはじめ四季折々に約100種類もの魚が水揚げされるほか全国有数の海苔養殖も盛んな港です。

<取扱商品について(一例)> ※掲載画像は調理例です。※送料が別途必要な場合があります。



明石で明治45年創業の老舗焼鯛専門店「魚秀」が手がけるこだわりの焼鯛です。お正月やお祝い事の縁起物として。
↑明石産 本鯛の姿焼
1尾4,000円(税込)から



潮の流れが速くエサが豊富な明石海峡で育つ鯛は人間で例えると美食家のスポーツマンと呼ばれております。そんな天然明石鯛を1尾丸ごと使用する贅沢な鯛めしです。
↑天然鯛めしのもと
1セット3,780円(税込)



天然明石鯛でも、旬に鯛漁師が目利きした良い鯛だけを使用。メてすぐにさばいてしゃぶしゃぶ用にカットしました。明石鯛の食感と旨味が絶品です。御祝の席にもピッタリな華やかな逸品です。
↑天然明石産 明石鯛のしゃぶしゃぶ
(明石の魚にあうぼん酢(200ml)付き)
1セット5,400円(税込)



天然明石だこでも、旬に鯛漁師が目利きした夏の大きい蛸だけを使用。メてすぐにさばいてしゃぶしゃぶ用にカットしました。
↑天然明石産 明石だこのしゃぶしゃぶ
(明石の魚にあうぼん酢(200ml)付き)
1セット5,400円(税込)



明石のソウルフード明石焼きは卵たっぷりたこ焼きとはまた違う美味しさです。付属のかつおだしにつけてお召し上がりください。
↑明石焼き10個入り×3袋 だし付
1セット3,240円(税込)