

築地セレクションズ

"美味しさを共有したい" そんな方へのサービスです！

築地セレクションズ

"美味しさのおすそ分け"、日頃よりお世話になってるあの人に、近隣皆様とお得にシェアして頂くことも出来ます。勿論、日常使いのお食事にもご活用頂けるような商品構成となっております。

商品代+送料のみ

<商品一覧>

新モノ入荷!

①リピート続出! 常に美味しいホッケ干物

 トロのようなホッケでトロホッケと呼ばれています	規格	1枚
	地名	神奈川 小田原
	単価	20 CAD
	備考	大ホッケ使用、脂乗り、食べ応え十分の品。①②のセットでお買い求めの際、32ドルにてご提供致します!

②加賀屋御用達・選ばれしアジ干物

	規格	2枚
	地名	静岡 沼津
	単価	14 CAD
	備考	食べ頃サイズをお得に2尾お届け! アジ好きには嬉しい一品です! これぞ日本の良き文化!

③あなたの認識を壊す 塩蔵わかめ・天然モズク

	規格	150g・120g
	地名	秋田男鹿・能登
	単価	各10 CAD
	備考	一段上の酢の物・サラダに! これが本当の海藻だと思って頂けること間違いなし! もう通常品には戻れません(笑)

ぎばさ、在庫限り

④昆布漬け・塩サバ

	規格	約190g
	地名	アイランド
	単価	6CAD
	備考	寒流域の大サバを使用、昆布漬けをし、まろやかに仕上げました! 新物入荷ですが、今期、漁獲様相が不安定です…

⑤あなたを健康に 天然めかぶ・天然ぎばさ

	規格	各100g
	地名	秋田 男鹿
	単価	各8 CAD
	備考	花粉症の予防に良いとされています。これからの季節に最適! ポン酢や醤油にてツツルとお召し上がり下さい!

⑥コリコリとネバネバの融合 ぎばさサザエ 値下げ!

	規格	100g
	地名	秋田 男鹿
	単価	10 CAD
	備考	秋田名産の海藻「ぎばさ」&サザエのブツ切り! 魚醤にて味付け済みですが、苦手な方は麵つゆプラスが絶品!

新物入荷!

⑦価格勝負! 生食用ウニ

	規格	100g
	地名	太平洋南部海域
	単価	20 CAD
	備考	解凍後そのまま生食可、普段の食卓に花を添えます! セレクションズでは珍しく、品質よりも価格で勝負の品です。

⑧身厚! 疋田が選ぶウナギ蒲焼 湯煎対応!

	規格	300g UP
	地名	中国
	単価	28 CAD
	備考	中国産は泥臭いと言われることはありますが、これは給餌方法・生育環境にかなり留意した魚です。

⑨芽吹き! 冷生アオサ海苔 / 冷生海苔

	規格	100g/500g
	地名	静岡/三陸
	単価	8 / 15 CAD
	備考	味噌汁、天ぷら、勿論そのままお刺身にて広がる風味が堪りません! 高鮮度な海苔を急速冷凍しております。

↑国産品もページ後半に記載あります↑

⑩金華メサバ

皮目をバーナーで炙ると、さらにレベルUP

	規格	2枚*約80g/枚
	地名	宮城 金華沖
	単価	12 CAD
	備考	三陸沖のマサバ使用、脂乗りと酢加減がベストマッチ! 酢みってこんなに美味しいんだと思っ頂ける品です!

⑪海鮮丼キット 在庫限り

	規格	70g
	地名	青森
	単価	8 CAD
	備考	タコ、イカ、サーモン、カズノコ入り、解凍するだけですぐ丼に乗せるだけ! おつまみ風に頂くのもGOOD!

⑫出た! 銚子キンメ干物 新物入荷!

	規格	1尾
	地名	千葉 銚子
	単価	20 CAD
	備考	嬉しくなる美味さ。昔ながらの丁寧な手加工にて美味しく仕上げました。弱塩がキンメダイの旨味をジュワッと引き出します。

<商品一覧>

タラコ！新入荷！！

⑬一度食べたら忘れない・赤ムツ(ノドグロ)干物

	規格	1枚
	地名	島根 松江
	単価	CAD
	備考	貴重！最高の脂乗り、一夜干しにてノドグロの旨みが凝縮された贅沢な逸品です！

⑭朝からお疲れさまです・築地まかない明太子&タラコ

	規格	共に100g
	地名	福岡
	単価	CAD
	備考	ピリッとご飯のお供に…築地まかない明太子、これはウマイ！無着色・青唐辛子&柚子で漬け込む特選レシピ！

⑮湯煎対応！天然プリ照焼

	規格	5切
	地名	日本海産/中国加工
	単価	CAD
	備考	湯煎で美味しく召し上がれる時短シリーズ。産地は国産です。完全骨取りですので、食べやすい便利パックです。

最高級品！北海道産タラコ120g 入荷しました！16ト

⑯味わい深い！薄造りタコ刺身 新物入荷！

	規格	250g・約4人前
	地名	北海道
	単価	CAD
	備考	意外と皆さん発注されませんが、これ足田オススメですよ！味わい深い食感が病みつきに…ボン酢がオススメ^^

⑰歯応え最高！ツ貝刺身

	規格	100g
	地名	島根 五十猛
	単価	CAD
	備考	刺し身、炙り、パエリア風…ツ貝の旨みを楽しめる！あまり細かく切らない方が食感を楽しめます！

⑱ふっくら極みアジフライ

	規格	3尾
	地名	鳥取 境港
	単価	CAD
	備考	水揚げから加工まで一度も冷凍せず、このまま油で揚げて、アツアツ、サクサク！ふっくら感が違います！

⑲ウマイ!! 日本産マサバ一夜干し 新物入荷！

	規格	一尾分・約250g(5-6切)
	地名	銚子
	単価	CAD
	備考	伝統製法、味わい深い！サバ好きは堪らない逸品！上記の昆布サバは脂乗りで食べる物、これは風味で食べる物って感じです。

⑳湯煎対応！国産！天然ウナギ蒲焼きだみ

	規格	50g
	地名	四万十川・吉野川
	単価	CAD
	備考	国産、天然物をお召し上がりになった事ありますか？風味・脂質に違いを感じて頂けると幸いです！

㉑リピーター続出！銀ザケ切身・弱塩

	規格	6-8枚
	地名	三陸
	単価	CAD
	備考	昔なつかしい製法にて塩鮭にしました！これぞ日本の朝！焼きにムニエルにも幅広くご使用頂けます。

㉒柔らか！極みイカ一夜干し

	規格	1杯・400g
	地名	太平洋海域
	単価	CAD
	備考	王道中の王道！そのまま焼いてハフハフ！マヨネーズ&一味唐辛子にて！特大サイズの為、食べ応え十分！

㉓イカ 大とんび 在庫限り

	規格	1袋・約220g
	地名	太平洋海域
	単価	CAD
	備考	見た目は悪いが味はウマイ！口の周りのコリコリした部分です！旨味がやみつき！そのまま焼き、揚げにて！！

㉔刺身用を贅沢に！無添加ブリカマ！新物入荷！

	規格	1カマ
	地名	瀬戸内
	単価	CAD
	備考	間違いないウマさ！鮮度の良いモノから選り抜きて製品化しており、照焼、焼き物に最適です。

<商品一覧>

②⑤ 価値あり！タチウオ一夜干 **新物入荷！在庫限り**

	規格	1袋
	地名	銚子
	単価	
	備考	日本でもごく一部の流通。軽い塩干しの為、そのまま焼いても、バターを入れてムニエル風にしてもよしの美味しさ！

②⑥ 王様の塩辛

	規格	100g
	地名	小田原
	単価	CAD
	備考	何とアオリイカを使用した贅沢な逸品！創業430年の老舗が受け継ぐ伝統的な極秘レシピで作っております！

②⑦ ほくほく、ほわほわ 屋久島・トビ魚すり身

	規格	400g
	地名	屋久島
	単価	CAD
	備考	離島の郷土料理！軽く調味済みの為、野菜等の材料を入れるだけ！さつま揚げ、つみれ汁！地味だけどうマイ！

②⑧ 湯煎対応！ サバ味噌煮

	規格	2切入（1尾分）
	地名	宮城
	単価	CAD
	備考	特製味噌にて丁寧に漬け込み、昔ながらのサバ味噌煮を再現しました！ほっこりします！

②⑨ 厚切り！ 銀ダラ西京漬・サワラ西京漬

	規格	1切入・2切入
	地名	宮城
	単価	
	備考	脂の乗った銀ダラ・サワラを自家製の西京味噌に漬け込み、美味しさを封じ次込めました！

③⑩ 旨味凝縮！ 素朴なサンマ一夜干し **新物入荷！**

	規格	2尾入
	地名	銚子
	単価	CAD
	備考	脂で食べるサンマではなく、サンマ本来の旨味で食べるサンマです！絶妙な塩加減が手仕込みのなせる業です！

③⑪ お得！ 醤油イクラ **大幅増量！値下げ新規格！**

	規格	200g
	地名	北海道
	単価	CAD
	備考	もう少し沢山食べたいという、ご希望にお応えしてのリクエスト商品です！甘めの醤油で食べやすい！

在庫限り **新入荷！**

③⑫ メヌケ塩麹漬 or 厚切り赤魚 麹粕漬

	規格	共に2切入
	地名	宮城
	単価	CAD
	備考	高級赤魚メヌケを丁寧に粕漬に仕上げました！ホロっと身離れの良い食感がたまりません！

③⑬ 湯煎対応！ イワシ旨煮

	規格	2尾分
	地名	青森
	単価	CAD
	備考	脂の乗ったイワシを自家製の味噌に漬け込み、うま味を凝縮！素朴なウマさが、嬉しい気持ちにさせます。

5スター！最高級品！北海道産イクラ 醤油or塩 入荷待ち

③⑭ デカイ！ 釜茹でタラバ脚 ※新物待ち

	規格	約1kg 4人前
	地名	ロシア/カナダ
	単価	- CAD
	備考	身入りの良いタラバを高鮮度のまま釜茹でしました。解凍後そのまま召し上がれますが、少しオープンで温めると尚美味しい！

③⑮ 刺身用！！ズワイガニ

	規格	20本/500g
	地名	ロシア/カナダ
	単価	70 CAD
	備考	軽くしゃぶしゃぶしてポン酢でも良いですし、醤油で刺身でもOKです！あと、フライ・天ぷらもオススメ！

③⑯ ふわふわ煮穴子開き

	規格	5尾/250g
	地名	日本海北部海域
	単価	23 CAD
	備考	解凍後そのままお召上がり頂けます！太穴子使用、難しい下処理不要！煮穴子、天ぷらをご自宅で簡単に！

＜商品一覧＞

③⑦宮内庁御用達・釜揚げシラス

	規格	100g
	地名	静岡・愛知
	単価	CAD
	備考	優しい塩加減！これぞシラスという良品を食べて欲しい！浜での釜茹にて美味しさを閉じ込めました！

③⑧浜のプライド・タイー夜干し

	規格	大 / 中
	地名	島根
	単価	
	備考	魚の味を最大限生かした塩の使い方、タイの特性を最大限生かした優しい味わいが嬉しい逸品です。

限定新物入荷！

③⑨塩焼き用マアジ

	規格	2尾入
	地名	島根 松江
	単価	
	備考	良品は大型サイズの脂乗りの良い「どんちっち」ブランド 厳選使用による プライド品質

並品、在庫限り！新物良品、入荷！！

どんちっちブランド

④⑩頑固な魚屋品質！カレイ煮付け 新物入荷！

 	規格	1尾
	地名	銚子
	単価	CAD
	備考	カレイ煮付けをあまり美味しいと思えなかった人には是非食べて頂きたい！違いが分かる品質！これが前浜モノです！

④⑪絶賛！サケ塩ハラス

	規格	1本入/3本入/6本入
	地名	三陸
	単価	
	備考	ちょうど良い塩加減！皮目をパリパリに焼いて、中はほくほくに。最高の肴です！2人で1枚が適量と思います！

④⑫プライド品質・栗きんとん 待望！新物入荷！！

 写真；小	規格	小/大
	地名	長野
	単価	CAD
	備考	菓子屋が作る栗きんとんではなく、栗屋が作る栗きんとん。魚屋は魚にこだわり、栗屋は栗にこだわる。本気の逸品

④⑬プライド品質・大ナス浅漬け 待望！新物入荷！！

	規格	2本入
	地名	栃木
	単価	CAD
	備考	漬物屋が作る浅漬けではなく、農家が作る浅漬け。土壌作りから始まる、こだわりの逸品。

新物近日入荷！

④⑭郷土料理！手仕込み“ニンジン切込漬”

	規格	100g
	地名	北海道
	単価	CAD
	備考	昔ながらの製法で、2ヵ月以上じっくりと熟成発酵させて作り上げています。ニンジン・麹・数の子・唐辛子・生姜の絶妙なバランス！

④⑮プライド品質・国産とろろ

	規格	40g
	地名	鹿児島/千葉
	単価	
	備考	カナダで山芋を買って、何か水っぽい、風味ないと思った方！日本産の大和芋使用、便利な1人前規格、美味しい粘りをご堪能！

数量割引開始！

④⑯湯煎対応！疋田が選ぶ国産ウナギ蒲焼！

	規格	1尾
	地名	鹿児島・愛知
	単価	CAD
	備考	やっぱり国産が良いという方向けの逸品です。勿論、食べ比べると美味しさは間違いなく感じられます。

湯煎開封後、皮目をバーナーで炙ると、さらにレベルUP

超希少な天然物については、80ドルで別途ご用意しております。

④⑰復活！プライド品質・冷凍ネギトロ 数量割引開始！

 	規格	100g
	地名	太平洋
	単価	
	備考	粗めの食感でマグロ本来の味が楽しめる仕様です！セリ人として自信を持ってオススメ！一線画す品質！

④⑱プライド品質！ワサビ小大&本格ワサビ漬け小

	規格	大50g 小5g
	地名	静岡
	1p単価	
	備考	魚をウマク食べて頂きたい！魚のプロが送る！一回分サイズ5gもご用意！本わさび原料のワサビ漬けも最高です！

<商品一覧>

A. あか牛ブランド 和牛サーロイン

	規格	コロ3-4 lb・カット0.5-1 lb
	地名	熊本 おおつか牧場
	単価	
	備考	在庫サイズについてはご確認 下さいませ。コロ・カット共に冷 凍真空パックにてお届けい致し ます。

B. あか牛ブランド 和牛リブロース

	規格	コロ3-4 lb・カット1-1.5 lb
	地名	熊本 おおつか牧場
	単価	
	備考	在庫サイズについてはご確認 下さいませ。コロ・カット共に冷 凍真空パックにてお届けい致し ます。

C. あか牛ブランド 和牛ヒレ

	規格	コロ3-4 lb・カット0.3-0.7 lb
	地名	熊本 おおつか牧場
	単価	
	備考	在庫サイズについてはご確認 下さいませ。コロ・カット共に冷 凍真空パックにてお届けい致し ます。

	規格			規格			規格	
	地名			地名			地名	
	単価	CAD		単価			単価	CAD
	備考			備考			備考	

在庫限り

	規格			規格			規格	
	地名			地名			地名	
	単価	CAD		単価	CAD		単価	
	備考			備考			備考	

	規格			規格			規格	
	地名			地名			地名	
	単価	CAD		単価			1p単価	
	備考			備考			備考	

<築地セレクトの存在意義>

今まで美味しい魚を食べたくても食べられなかった方が多くいらっしゃると思います。
そんな方に一人でも多くお届けしたい。“美味しい”という気持ちは人を幸せにしてくれますね。

同時に「いつも食べている魚だけではなく、魚にはもっと色々種類があるんですよ！」という
“食育の姿勢”も大切にしています。海の資源である魚を限られた数種類だけ漁獲していれば、
生態系は崩れ、そのバランスが戻りにくくなります。

草の根レベルの話ですが、海洋環境にも配慮する運営姿勢も大切にしている点です。

色々な魚を知ってもらう、自分では手に取らない魚も提供していく。

それが「築地セレクト」の心意気であり、私の使命感です。

<配送料金表>

エリア	料金
直接引取（住所：1138 Beechwood Cr, North Vancouver, BC V7P 1G7）	無料
North Vancouver, West Vancouver, Vancouver, Burnaby	10-15
Richmond, Port Moody, Port Coquitlam, New Westminister	15-20
Delta, Surrey, その他エリア	要相談