



# 飛騨牛



飛騨牛の柔らかさ、芳醇な香り、甘味を感じる奥深い味わいが多くの和牛ファンを虜にしています。

Many Wagyu fans are captivated by its softness, mellow aroma, and deep taste that makes you feel the sweetness of the meat.

*Hida Beef Curry*



スパイスとハーブを混ぜ合わせた本格派のカレーソースに、じっくり煮込んだ飛騨牛のすね肉を合わせました。

Slow-simmered Hida Beef shank is combined with an authentic curry sauce using a mixture of spices and herbs.



**Hida Beef Curry**  
飛騨牛ビーフカレー

【HHC】  
本体価格 **1,500** 円  
(税込価格 1,620 円)  
(180g)

*Hida Beef Rendang*



マレーシアの代表料理「ルンダン」。じっくり煮込んだ飛騨牛のすね肉を日本人好みにアレンジしたソースでお楽しみください。

Rendang is a classic Malaysian dish. Enjoy the well-simmered Hida Beef shank with a sauce customized to Japanese taste.



**Hida Beef Rendang**  
飛騨牛ルンダン

【HHR】  
本体価格 **2,500** 円  
(税込価格 2,700 円)  
(200g)



# 清流 鮎

## Ayu Sweetfish

清流でしか育つことの出来ない「鮎」は、淡白な味わいが特徴で、スイカの香りがする事より日本では香魚と言われております。

Ayu Sweetfish which can only be grown in clear streams, is characterized by its light taste and is said to be perfume fish in Japan because of its watermelon scent.



We acquired HALAL certification from Wares Halal Limited, Majlis Ugama Islam Singapura (MUIS) Group in 2019.

日本の伝統文化の一つである俳句などでは、「鮎」「鵜飼」は夏を表現し、春は「若鮎」、秋は「落ち鮎」、冬は「氷魚」と四季折々の季語として使われております。

Haiku, one of the traditional Japanese poem cultures, uses seasonal words such as Ayu Sweetfish and Ukai (traditional fishing method) express summer, Waka (young) Ayu sweetfish for spring, Ochi (coming downstream) Ayu sweetfish for autumn, and Hiuo (immature) Ayu sweetfish for winter.



## Kitchen Mai Grilled Ayu

### 鮎の塩焼き

鮎料理の王道とも称される塩焼き。じっくり焼き上げられた鮎の実はふっくら、はらわたは香ばしく、骨まで食べられます。

Salt-grilled Ayu sweetfish is one of the best dishes. The carefully grilled sweetfish is plump, the gut is fragrant, and you can even enjoy the bones.



### 鮎の塩焼き

Kitchen Mai  
Grilled Ayu  
【HCO】

本体  
価格 **700円**  
(税込価格756円)  
(1尾)

## Kitchen Mai Ayu No Ichiyaboshi (Dried Ayu)

### 鮎の一夜干し

軽く炙って頂くと骨まで柔らかくお召し上がりいただけます。若鮎を塩水に漬け乾燥させる事で、風味がぎゅっと凝縮されており、「香魚」と呼ばれる鮎の香りを楽しんでいただけます。

If you roast it lightly, you can even enjoy the bones. By soaking the young Ayu sweetfish in saltwater and drying it, the flavor is condensed tightly, and you can enjoy the aroma of sweetfish called "scented fish."



### 鮎の一夜干し

Kitchen Mai  
Ayu No Ichiyaboshi  
(Dried Ayu)  
【HI1】

本体  
価格 **730円**  
(税込価格788円)  
(1尾)



——創業明治十年——



〒500-8281 岐阜県岐阜市東鵜1-1  
【TEL】 058-274-0141 【FAX】 058-274-1877  
【営業時間】 8:30~17:00  
【定休日】 日曜日  
【H P】 <https://www.umiya.co.jp>  
【Mail】 [information@umiya.co.jp](mailto:information@umiya.co.jp)

