

小名屋では大洗の日常をお届けするInstagramを更新しています！是非一度ご覧になってください♪
@onaya_oarai1953

ご注文について
ORDER

小名屋はこんなお客様にご利用頂いています！

自社工場で加工し冷凍でスピーディにお届け！



送料無料 合計50切以上まとめてのご注文で送料無料！
50切以上なら別の種類も1切から注文可能です。
※数日分のご注文合計が50切以上であれば、1日あたり注文数が50切以上にならなくてもご注文いただけます。

ご注文は FAX またはお電話で承ります

FAX.029-267-6752 TEL.029-267-3068

注文日 | 1週間前までに、ご注文願います。2ヶ月先まで、お受け致します。
納品日 | 弊社休業日でも指定日にお届け致します。年末年始を含め365日、納品対応致します。

まずは無料サンプルと資料をお届け！

Message

先代から受け継いだ「常に正直であれ」という志。

小名屋の信条は、美味しい魚をお客様に届けることです。

安さを追い求める傾向が強い中、切り身魚の専門店だからこそ、品質にこだわり、本当に価値あるものを提供し続けたいのです。お客様や仕入れ先などのお取引先様と、長く信頼し合える関係性が何よりも大切だと、私たちは考えます。

小名屋はこれからも誠実な商売を続けて参ります。



株式会社 小名屋 〒311-1301 茨城県東茨城郡大洗町磯浜町8244-19
TEL 029-267-3068 FAX 029-267-6752

株式会社 小名屋 検索
【ホームページURL】http://www.onaya.co.jp



大洗で頑張る切り身魚専門会社 小名屋

NEWS LETTER [Vol.002 2021.Winter]

切り身魚を扱って40年。小名屋の商品や活動などの紹介を始め、お魚に関する情報などお届けします。

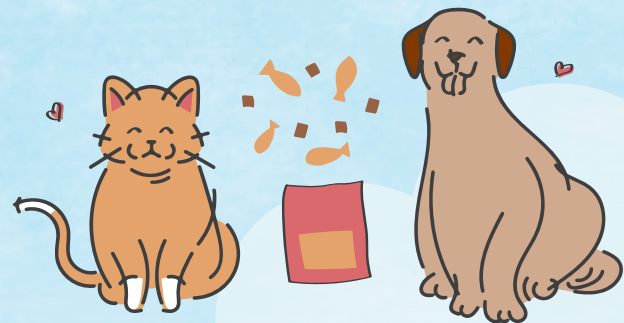
株式会社 小名屋 〒311-1301 茨城県東茨城郡大洗町磯浜町8244-19
TEL 029-267-3068 FAX 029-267-6752

小名屋よりご挨拶 INTERVIEW

安心・安全・美味しい切身魚をお客様へお届けする小名屋です！

ムダをつくらない、ムダにならない。お客様が必要な分だけ、必要な時に。切り身魚のことなら何でもご相談ください。

最近ようやく沈静化してきたコロナウイルスですが、小名屋の受注内容にもここ1年間で変化がありました。それはペットフード用の切り身の加工品です。ストレスを抱えやすく、家で過ごす時間の多くなった昨今の世の中で、癒やしを求めてペット需要が高まっていると聞きます。思いがけないところで私たちがお役に立てて驚いた事例でした。世情はこれからも変化し続けますし、需要も移ろっていくことでしょう。しかしそんな中でも正直に、品質にこだわり、本当に価値あるものを提供し続けたいのです。私たちは自社工場で加工しているため、お客様の細かなご要望にも柔軟かつ迅速に対応できます。ご事情に合わせ、50切以上のオーダー内であれば別種類の魚をひと切れだけ注文いただくことも可能です。切り身魚を扱う専門店としての40年の経験を活かし、時期や予算



に合わせた魚の選択や、ご利用者の年代層に沿った調理法に対するご相談にもお応えしていますので、お気軽にお声かけください。小名屋はこれからも誠実な商売を続けていきます。

WHAT ONAYA CAN DO .
小名屋のできること
「味・知識・システム」専門店だからこそ実践できる大きな強み



みなさんに「美味しい！」と感じていただける魚を提供していくために

小名屋いちばんのこだわりは、味と鮮度です。病院、介護施設、学校やホテル、飲食店など多くのお客様にご活用いただいています。大切なのは、何といても素材の吟味。全国各地の魚を自分たちの五感で試し、心から納得したものだけを選んでいきます。同じ時期に獲れた同じ魚でも、脂の乗り具合、身の善し悪し、処理方法などによって、品質に

大きな違いが表れてしまいます。良質な素材があつてこそ、美味しい商品を提供できるのです。加工にもこだわっています。すべての商品は鮮度を保つためにご注文を受けてからお切りしています。また「味が濃い・薄い」などのご意見もあればお寄せください。お客様オリジナルの仕様で加工することも可能です。併せて魚種ごとのお勧め調理法もご紹介します。これからもたくさんの食卓を健康的に美味しくしたいと、日々尽力して参ります。



BLOG PICK UP

小名屋のブログ PICK UP

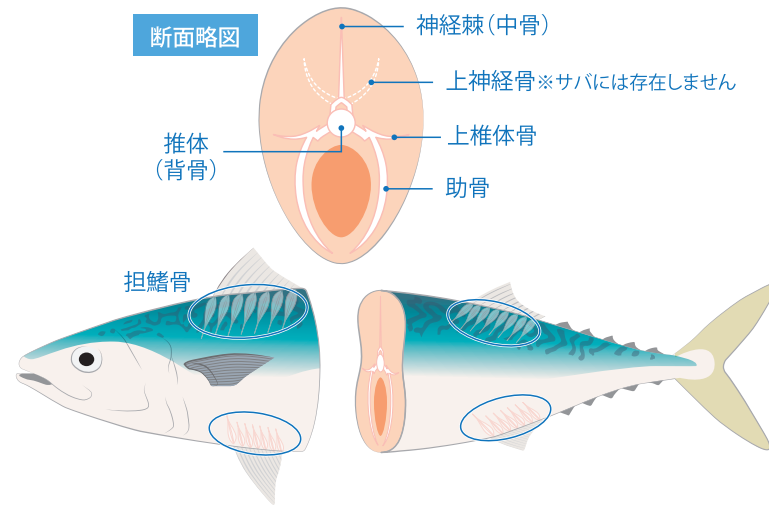
大洗で頑張る切り身魚専門店・小名屋のブログ
http://blog.livedoor.jp/onaya_oarai/

小名屋の商品や活動などの紹介を始め、ずっと拠点としている大洗の風景や、専門会社ならではのお魚に関する情報などを楽しく記している弊社ブログ情報をピックアップしてお届けしています。

骨の構造を理解すれば、魚は上手に食べられる！

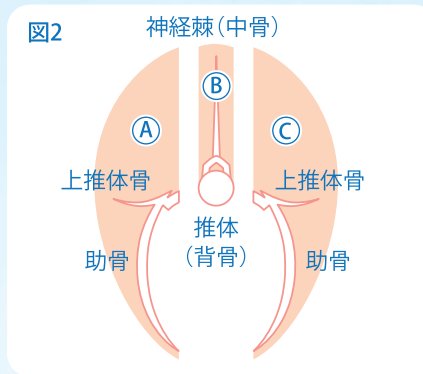
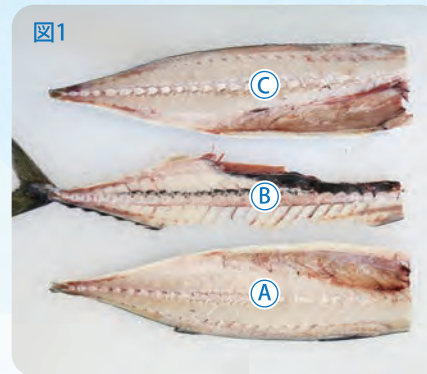
魚を食べる際に気をつける小骨は4種類！ サバで基本を学んでみよう

魚をきれいに食べたいけれど、小骨が邪魔で食べにくい…と思ったことはありませんか？そもそも魚の小骨ってなんでしょう？実は魚を食べる際に注意する小骨は4種類ほどしかなく、**担鰭骨(たんきこつ)**と**上神経骨(じょうしんけいこつ)**、**上椎体骨(じょうすいたいこつ)**、**肋骨(じょこつ)**になります。魚種ごとに構造は多少異なり、スズキ目であるサバには上神経骨が存在しません。基本はあまり変わりません。椎体(背骨)と神経棘(中骨)は大きく見つけやすい・取りやすい骨なので、ここでは除外とします。右図は、おおよそこんな位置関係で小骨が生えている可能性があるとのこと理解ください。下記で詳しく記します。



三枚におろした魚で 構造を詳しく見てみよう！

魚を三枚におろすと二枚の身がとれます。この時の骨格の状態は図2のようになり、背骨から切断された小骨が身に残ることになります。真ん中の一枚には体を貫く太い椎体(背骨)と、そこから魚の背と尾の方向へ神経棘(中骨)が伸びています。



上椎体骨(ピンボーン)

上椎体骨は身に対して水平に食い込んでいます。肋骨の上だけにあって、尾の方にはありません。



担鰭骨

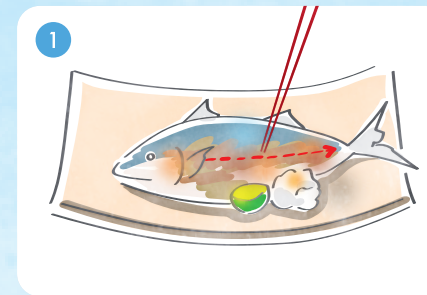
背びれ・腹びれなどのヒレの下の方には、ヒレを支えて担ぐ役割の小さくて鋭い骨があります。



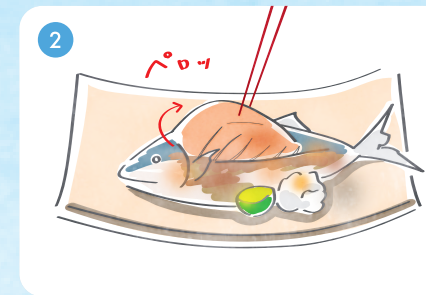
肋骨(腹骨)

内臓を囲むように肋骨があります。サイズが小さい魚の場合は細くてほとんど気にならないものもいます。

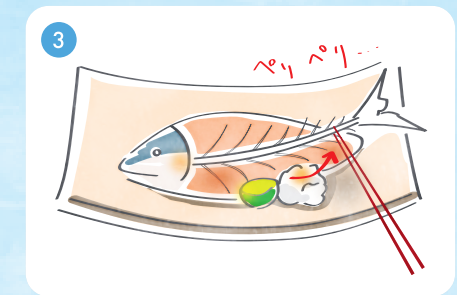
応用して実際に食べてみよう！ アジの丸焼き編



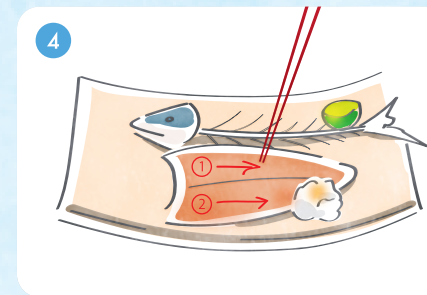
頭の付け根から尾の方向に向かって、背骨に沿って箸を入れます。



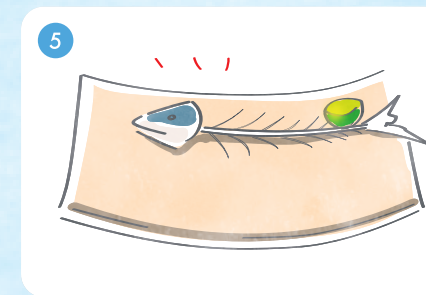
背骨からめくるように、半身の上の肉を左から右に食べ進めます。背骨から水平に刺さる**上椎体骨**とヒレ付近の**担鰭骨**に注意します。



半身の下の肉を食べた後、尾を箸でつまみ、頭を持ちながら背骨を外します。外した骨は皿の上の方に置きます。



裏の肉も同様に上の肉から食べ進めます。下の肉の肋骨に注意します。



食べ終わった骨や内臓はきれいに一箇所にまとめます。

食べ方のポイント！

- 頭を左にして、左から右に食べ進む。
- 魚をひっくり返さない。
- 魚に何度も手を触れない。

COOKING 10Y

小名屋の魚の切り身が美味しい今夜のレシピ

鮭と野菜を包むだけ！フライパンで簡単ホイル焼き

調理時間 30分



材料1人分

鮭の切り身	1切れ	バター	10g
塩	少々	レモン(スライス)	1枚
こしょう	少々	青ねぎ(小口切り)	適宜
にんじん	1/6本	濃口しょうゆ	小さじ1
しめじ	1/4パック	料理酒	大さじ1

- (1) 鮭は塩、こしょうをふる。にんじんはせん切りし、しめじは石づきを取って小房に分ける。
- (2) アルミホイルを30cmくらいの長さにカットし、片面にバター適量(分量外)を塗り、にんじんを広げてのせる。その上に鮭をのせて、まわりにしめじをおく。鮭の上にバター、レモンをのせて、濃口しょうゆと料理酒ををかけ、アルミホイルをしっかりと閉じて包む。
- (3) (2)をフライパンに並べてふたをし、中火で4分ほど加熱したら弱火にしてさらに7〜8分加熱する。
- (4) 火が通ったらホイルを開き、好みで青ねぎをちらす。

POINT コクうまなバターしょうゆに、さわやかなレモンの酸味をプラス！
ぜひボリュームたっぷりなおかず仕上げてみてください！