

なかなか会えないあの人へ。地元が好きなあの人へ。
ふるさとの味を届けてみませんか？



上越・牧区のおいしさをぎゅっと詰め込んだ

深山のめぐみ 販売中です

鯉のあらい



ごごみ



鯉の甘露煮



鯉こく



素材

山菜は上越の深山で摘み取って。
鯉は雪解け水になじませてから。
素材を活かした調理をしています。

調理

料理を極めて50年の料理長が
1つ1つ手作り。火の入れ方、味の
入れ方にこだわって作っています。

食

深山のめぐみは全品調理済み。
温めるだけ、解凍するだけで、
簡単に、すぐに召し上がれます。



ちょっといいことがあったお祝いの日。普段の
食事のもう一品に。たまにはおいしい日本酒と
一緒に。お好みの食べ方でお楽しみください。
贈り物にもおすすめです。ぜひお試しください。

割烹 **新柳**
しんやなぎ

TEL 025-533-5024

[営業時間 9:00~19:00]

所在地 新潟県上越市牧区落田223



保冷箱で
お届けいたします

鯉は、深山の雪解け水で泥抜きをするのでクセが少ないです。時間をかけて煮こんでいるので、甘露煮、鯉こくは骨まで丸ごと食べられます。

山菜は深山のふもとで手摘みされたものをやさしく炊き上げました。雪下で育った山菜はアクが少なく本来のうまみ、風味が強いのが特徴。春の味覚をオールシーズン味わっていただけます。

山菜のうま煮



うど ふきのとう ぜんまい ごごみ
[ごまみそ付]

鯉料理



鯉のあらい 鯉の甘露煮 鯉こく
[酢みそ付]

① 深山のめぐみセット

9,250円(税込) + 送料

内容物	
鯉のあらい	1人前(80g)×2パック [酢みそ付]
鯉の甘露煮	1人前(170g)×2パック
鯉こく	1人前(250g)×2パック
山菜のうま煮	2人前(200g)1パック×4種 [うど・ふきのとう・ぜんまい・ごごみ]

賞味期限 6か月(要冷凍)

② 深山の鯉料理セット

5,400円(税込) + 送料

内容物	
鯉のあらい	1人前(80g)×2パック [酢みそ付]
鯉の甘露煮	1人前(170g)×2パック
鯉こく	1人前(250g)×2パック

賞味期限 6か月(要冷凍)

③ 深山の山菜セット

3,850円(税込) + 送料

内容物	
山菜のうま煮	2人前(200g)1パック×4種 [うど・ふきのとう・ぜんまい・ごごみ]

賞味期限 6か月(要冷凍)

ご注文方法 ①電話予約&来店受取 ②オンラインショップ ③FAX いずれかの方法でご注文いただけます。

電話予約 & 来店受取

TEL 025-533-5024

※ご来店の2日前までにご注文ください

料理 新柳
しんやなぎ

オンラインショップ
こちらから▶



FAX注文 025-533-5739 ※発送2日前までにご注文ください

ご注文者様	氏名	
	住所 〒	-
	電話番号	

送り先	氏名	
	住所 〒	-
	電話番号	

ご注文内容	商品番号①	深山のめぐみセット	9,250円	個数:	日時指定 日付: 月 日 ()
	商品番号②	深山の鯉料理セット	5,400円	個数:	時間: 午前中 14-16時 16-18時 18-20時 19-21時
	商品番号③	深山の山菜セット	3,850円	個数:	その他ご要望はこちらにご記入ください。

※送料は別途かかります。