

こちら秘書室 公認

接待の手土産 2020-2021

ぐるなび「こちら秘書室」編集室 編



秘書がこだわりぬいた “心をつなぐ” 贈り物

日頃の感謝や思いをのせて、
大切な人を笑顔にする、全国の名品をご紹介します。

お供

おめで鯛を梅で包んだ
「梅で鯛」縁起の良い一品

紀州 梅真鯛梅

六個入

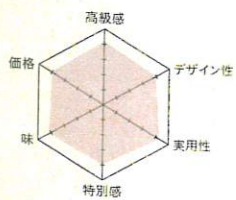
*秘書のおすすめコメント

お味、サイズ、日持ち、どれをとっても手土産として優れていると思います。料理に使うほか、そのままいただいてもおいしいので、幅広い方にお渡しできるお品です。

(商社 秘書歴6年3ヵ月)

「紀州の梅」というだけでも信頼度が高い上、こちらは鯛入りということで話題性もあります。お味もとてもおいしく、甘いものが苦手な方への手土産にもぴったりです。

(産地 和歌山県 1年6ヵ月)



3,240円 6個

紀州南高梅の種を取り、中に甘酢味噌で味付けした紀州産真鯛のほぐし身を詰め込んだ一品。紀州の海と山の恵みを合わせた食欲沸き立つご飯のお供は、お茶漬けやお酒の肴にもおすすめです。

真鯛のほぐし身を梅干しの中に詰める工程は、職人による手作業。一つひとつ丹念に作り上げており、その調味方法と加工方法の特許を取得しています。中の真鯛にもこだわりを持ち、本州最南端の和歌山県串本町の美しい海で、梅酢エキスを与えて成育した「紀州梅まがい」が使われています。

特別感とサブライズ性を併せ持ち、おめで鯛を梅で包んだ「梅で鯛」縁起の良いお品は、ご贈答品や手土産に最適です。

- こんな方へ
- 男性向け
- 女性向け
- 高齢者
- 中年層
- 若年層
- お子様
- ご友人
- ここがイチオシ
- 和菓子志向
- 洋菓子志向
- 食法向き
- 手頃な価格
- 高級感
- 小分け包装
- 希少価値高い
- 日持ちが良い
- 軽く、かさばらない
- 写真
- 歴史と伝統
- わざわざ感

岩谷
和歌山県東牟婁郡串本町大島284-1
TEL:0120-280-218
営業時間:9:00~17:00
休業日:日曜日、祝日
保存方法:常温
日持ち:製造日から180日

