

## 魚が 食べたい

- ✓ 入口前の立て看板で「本日のいいね!」をチェック!
- ✓ 鮮魚ショーケースで生の魚をチェック!
- ✓ 藤山さん!と店主に声をかけておすすめを聞いてみよう!
- ✓ 調理法に合わせてさばいてもらおう!
- ✓ 時間が無い人は調理済みお魚コーナーへ

### 注文の仕方

#### お刺身

予算、人数、希望の魚をお伝えください。1人前からお作りできます。大人数の場合は事前にお電話で注文頂ければ、取りに来ていただく時間にあわせてご用意できます。



旬のお魚(〇〇)を入れて2人前で2,000円くらいで!

#### 煮魚、焼き魚

食べたい調理法をお伝えください。調理に合った本日のおすすめ、そして調理時間に合わせた下ごしらえ(塩ふりなど)が可能です。



煮魚にしたいけどおすすめは?

#### 下処理

しゃぶしゃぶ用スライス、カニを食べやすいようにさばくなど、ご家庭では難しい加工はぜひ鮮魚店で。



自分にご褒美♪「ええ魚」食べたい!

#### 特別注文

鯛の尾頭付き、自宅での御祝い用などのオーダブルオーダーも受付可能。ご予算、人数に合わせて対応致します(前日までに要予約)

## f 店主が更新!

鮮魚店直伝 料理のコツ

美味しい話 旬&豆知識

必見! 本日のおすすめ

3代目店主のヒトリゴト

フジヤマランチ会情報

夕食前に  
チェック

夕刊フジ!ヤマ

facebook.com/sengyoten.fujiyama

住所	〒518-0854 伊賀市上野忍町2587
電話	0595-21-0665
営業時間	9:00~19:00
定休日	水曜
駐車場	あり



<http://ameblo.jp/sengyoten-fujiyama/>



昭和元年創業

## お買い物ガイド

How to SENGYOTEN

## 鰻が 食べたい

- ✓ 静岡・浜名湖産の鰻を毎日さばいています!
- ✓ 40年以上継ぎ足しのタレを使った蒲焼と、白焼きの2種
- ✓ 鰻を使った惣菜(鰻巻、うざく、鰻きゅう巻寿司、鰻丼、鰻まむし)も充実
- ✓ 土用の丑の日は予約必須

## 惣菜が 食べたい

- ✓ 入口前の立て看板で「本日のいいね!」をチェック!
- ✓ 手づくり惣菜は常時50種類量り売りも可能
- ✓ 曜日限定、季節限定お惣菜をチェック!

### お惣菜曜日

#### 月・木 季節のかやくご飯の日

春: あさりご飯・筍ご飯  
夏: 鰻まむし  
秋: きのことご飯  
冬: 牡蠣ご飯

#### 火・金 お寿司の日

鰻きゅう巻、太巻、鉄火巻

予約  
OK!

定番のだし巻玉子、ひろうすをはじめ、鰻など事前にお電話でご予約いただければ、ご来店時間にあわせて焼きたて、出来立てをご用意致します。



3



3



4



4



4

# How to 鮮魚店 フジヤマ店内MAP

何でも相談してくださいね



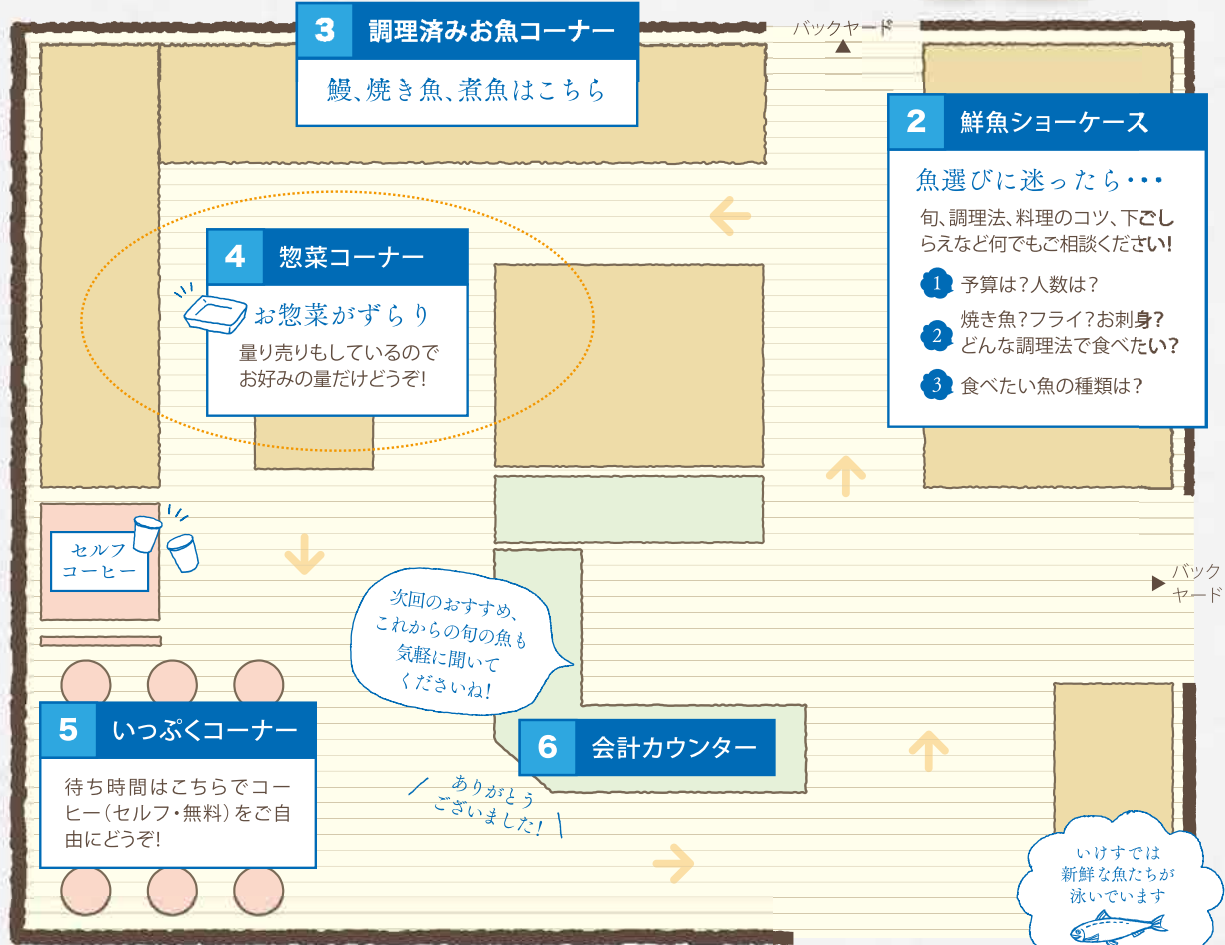
自分へのご褒美に「ええ魚」食べて!



2



2



**3 調理済みお魚コーナー**  
鰻、焼き魚、煮魚はこちら

**4 惣菜コーナー**  
お惣菜がずらり  
量り売りもしているので  
お好みの量だけどうぞ!

セルフ  
コーヒー

**5 いつぶくコーナー**  
待ち時間はこちらで  
コーヒー(セルフ・無料)をご自由  
にどうぞ!

**6 会計カウンター**

次回のおすすめ、  
これからの旬の魚も  
気軽に聞いて  
くださいね!

ありがとうございました!

**2 鮮魚ショーケース**  
魚選びに迷ったら・・・  
旬、調理法、料理のコツ、下ごしらえなど何でもご相談ください!  
① 予算は?人数は?  
② 焼き魚?フライ?お刺身?  
③ 食べたい魚の種類は?

↑  
出入口

いけすでは  
新鮮な魚たちが  
泳いでいます

赤い提灯が  
目印

**1 本日のいいね!**  
本日のおすすめが書いて  
あります。要チェック!!

銀座通り →

## 店主直伝 定番魚介旬カレンダー

魚介	旬	月
鮮魚	カツオ	3~5月
	アジ	4~8月
	タコ	5~8月
天然	マグロ	5~8月
	サケ	7~9月
	サンマ	8~11月
	イワシ	9~1月
	サバ	9~2月
天然	タイ	10~2月
	イカ	10~4月
	ブリ	11~2月
	ヒラメ	11~3月
貝類	アサリ	3~6月
	シジミ	6~12月
	ハマグリ	12~3月

※上記は目安です。種類により異なるものもあります。