

お買い上げいただき
ありがとうございます！！

この度は数ある商品の中から当店の商品をお選びいただき誠にありがとうございます。

鮮度を保つため、皆様においしく食べていただくために一匹一匹丁寧に梱包しました。奥飛驒「神岡」を流れる高原川で育った天然鮎、気に入っていただけましたら幸いです。

もんじろう商店



高原川の天然鮎の販売の他、オトリ鮎の販売、花火の委託販売をしております。徹底的にこだわった設備で加工した高原川の天然鮎は飛驒の老舗旅館には10年以上、東京の料理店にも使用して頂いております。

もんじろう商店 MAP



〒506-1145 岐阜県飛驒市神岡町釜崎 384-2

もんじろう 商店

もんじろう
商店

高原川の
天然鮎

北アルプスを水源とする高原川は水温が低く水質が良い。
そこに育つ良質な鮎を食べて育つ鮎は
身のしまった上品な味わいになります。
奥飛驒の自然豊かな土地で育った高原川の天然鮎、
ご堪能頂けましたら幸いです。

もんじろう商店

鮎のおいしい食べ方



定番の塩焼き！

あゆの骨は柔らかく、頭から食べられます。
高原川の水質がいいことから上質なこけができます。
上質な苔を食べて育つ鮎なのではわたもうまい！
高原川の天然鮎は小ぶりなので干物や天ぷらにも適しています。

鮎の一夜干し



岐阜県内産鮎 800 円
高原川鮎 1200 円

再注文、承ります。

Tel: 0578-82-4338
Fax: 0578-82-4338

〒506-1145 岐阜県飛騨市神岡町釜崎 384-2

もんじろ
商店

③ 一匹ずつ丁寧に手作業で

一匹ずつ丁寧に袋に梱包し、真空状態にします。真空状態にすることで鮎の酸化、腐敗を防ぎます。



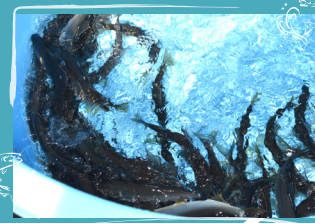
④ 急凍、急速冷凍ブラストチラー

真空状態にした鮎をブラストチラーで急速冷凍します。
急速冷凍することで鮮度を落とさず完璧な状態でお客様の元へ天然鮎をお届けする工夫をしています。



① 井戸水で一晩寝かす。

釣った鮎は、井戸水の中で一晩飼い、糞を出させます。
井戸水を張った水槽は丸型にすることで鮎がぶつかる心配が無く、傷つかない工夫をしています。



② 氷でやる

一晩飼った鮎を氷で一気にもめることで鮎の鮮度を落とすことなく仮死状態にします。



高原川の天然鮎
おいしさの秘密

奥飛騨神岡を流れる高原川で育った上質な天然鮎を新鮮なままお届けするための工夫を紹介します。

Instagram

@monziro_syouten

