

「魚屋は、芸術だ。」

日本を代表する極上の旨い魚が並ぶ魚屋

根津松本

オンラインストア リニューアルオープン

<http://nezu-matsumoto.jp>



東京・根津にある魚屋「根津松本」は、2007年の創業以来、日々素材を見極め、厳選し、最適な手当を施した、食卓を彩る極上の旨い魚をお届けしています。

そして、この度、全国の皆様に「根津松本」の魚をお楽しみいただけるよう、2020年8月23日（日）、オンラインストアをリニューアルオープンしました。

店主の松本秀樹は、北海道で魚屋を営んでいた父の「魚屋は芸術だ」という言葉を信条に、“一の線”、つまり主役となる魚だけを提供しています。

店舗と同様に、オンラインストアでも、どうしたら「一番美味しい」をお届けする事が出来るかを、日々考え進んでまいります。

新しいオンラインストアをご覧くださいたく、ご案内申し上げます。

Photo: Tetsuya Ito



季節の干物 詰め合わせ

季節の魚を丁寧に手当し、羅臼一等昆布と天然塩のみで作った出汁に漬け、干物にしており、素材の美味しさを真っ直ぐに感じていただく事ができます。豊洲市場より目利きで仕入れた魚を、その日の朝に仕込み、夕方の便で発送しますので、とても新鮮な干物です。

価格 松竹梅 ¥10,000～¥21,000
季節の干物 詰め合わせ 各種おひとつずつ ¥6,000 - ¥6,800

お日持ち 4～5日となりますが、風味が損なわれてしまう前になるべく早くお召し上がりください。

焼き方 焦げ目など付けずに、普通の干物の八割程度の火入れを目安にお召し上がりください。

ご贈答用パッケージのご用意もございます。



目刺

昆布出汁と天然塩だけで仕上げた目刺です。

価格 5串 ¥1,000 (1串3尾x5串)

お日持ち 冷凍保存で1ヶ月は美味しくお召し上がりいただけます。

焼き方 冷凍のまま串と結んである藁も一緒に焼くことで、焦げた藁の薫香が微かに移り、さらに美味しくお召し上がりいただけます。焼き過ぎると脂と水分が落ちてしまいますので、弱火でゆっくり焼いてください。



北海道産 紅鮭

北海道の東、オホーツク海に入る前の紅鮭にこだわり、その産地で、徹底的な血抜きと特別な塩の当て方をお願いし、根津松本の紅鮭が出来上がります。皮も美味しく召し上がっていただけるよう、皮目を上に向けて焼くことが出来る切り身に仕上げました。香ばしく焼けた皮、ふっくらな身、その間に潜む甘みのある脂。そのすべてを口に入れて、紅鮭の味が口の中で完成されます。

価格 1切 ¥2,000

お日持ち 到着日より4～5日

焼き方 身の方はゆるく焼き、最後に皮目に火を当てパリッとさせるよう焼くと、さらに美味しくお召し上がりいただけます。焼き過ぎてしまうと、パサついてしまうのでお気をつけください。



銀鱈 西京漬

味噌を独自にブレンドし、甘味を抑えて、根津松本オリジナルの味に仕立てました。漬けたてをお送りします。

価格 2切 ¥2,000

お日持ち 食べ頃は到着日または翌日から、お日持ちは食べ頃より一週間

焼き方 味噌を洗い流し水気をよく拭き取り弱火で焼いて下さい。火が通る前に焦げてしまいそうな時はアルミホイルをかぶせて蒸し焼きにしてください。

根津松本について



松本秀樹

1971年、北海道旭川出身。鮮魚店を営む家に育ち、俳優を目指し上京するが、やがて魚屋の素晴らしさに目覚め、東京の高級鮮魚店に就職。一年で店長に抜擢される。その後35歳で独立、2007年「根津松本」を開業。最高品質に徹底的にこだわり、日々素材を見極め最適な手当を施し、お客様に提供している。



根津松本 店舗のご案内

東京都文京区根津1-26-5

電話番号 03-5913-7353

営業時間 11:00-19:00

定休日 日、月

Photo: Tetsuya Ito

お願い

根津松本では「納得のいく魚」のみ、ご提供しています。

仕入れや仕込みの状況により「納得のいく魚」がない場合には、発送することができず、お時間をいただくことがあります。誠に勝手ながら、美味しいお魚をお届けするためのこだわりをご理解いただき、ご了承の上ご注文くださいますようお願い申し上げます。

根津松本 オンラインストア 制作チーム

全体監修 村上純司 / LIQUID

撮影 伊藤徹也

ウェブ監修 菅井俊之 / ANDERSSON

経営サポート 松下英樹 / UNIQ TABLE

お客様お問合せ先

根津松本

TEL 03-5913-7353

WEB <http://nezu-matsumoto.jp>

プレスお問い合わせ先

株式会社ハウ

TEL 03-5414-6405 FAX 03-5414-6406

MAIL pressrelease@how-pr.co.jp