

2022年10月03日
株式会社クラハシ

“贅沢な逸品”を提供する通販サイト 「贅沢至高オンラインショップ」。 通販サイトリニューアルのお知らせ

贅沢至高オンラインショップが、ご注文しやすくリニューアルオープンしました。

株式会社クラハシ(広島県福山市引野町1-1-1)は、「価値あるものを価値通りに、嗜好を超えた、至高の品。」をコンセプトに運営する「贅沢至高オンラインショップ」を2022年9月30日にリニューアルいたしました。

贅沢至高オンラインショップでは、一度も冷凍せずに生のままお届けする本マグロや、高知県産の金目鯛を使った黄金しゃぶしゃぶ等、ギフトにもご自宅用にもおすすめの「贅沢な逸品」を多数ご用意しております。

オープンして丸1年、贅沢至高オンラインショップをこれまで以上にお客様に使いやすい通販サイトとして親しんでいただくためにリニューアルを実施しました。

今後は、今話題の液体凍結機「凍眠」で凍結し、解凍しても「鮮度感まさにそのまま！」に美味しくお楽しみいただける商品や、年末に向けて「お歳暮」商品も数多くご準備する予定です。

「贅沢至高オンラインショップ」URL：<http://zeitaku-shiko.com/>



贅沢至高オンラインショップ サイトイメージ

■展開ブランド「藤乃倉(ふじのくら)」

瀬戸内海に面し「瀬戸の御臍」に位置する広島県福山市にて、藤井商店から数えて百二十五年、流れを汲む株式会社クラハシでは、水産荷受としてここ福山で、全国のお客様へ水産品を繋いでいます。

産地生産者と、地域とともに歩んできた私たちだからこそ知る、お魚の底知れない魅力と美味しさ、そして感動をお届けしします。



■販売商品の一部をご紹介します

▼こだわり生本マグロ(養殖) 10,800円(税込)



こだわり生本マグロ (養殖)

市場から直送、鮮度抜群、極上の養殖生本マグロを、敢えてチルドに拘ってご用意しました。冷凍品には無い、チルドならではのモチモチとした触感の本マグロを、贅沢に中トロ2本、赤身1本のセットでお届けします。付属の練わさびを付けてお召し上がり下さい。

内容 : 赤身 200g前後×1本
中トロ 200g前後×2本

保存方法 : 冷蔵(4°C以下)
※冷蔵庫の温度が5°C以上の場合にはお早めにお召し上がください。

消費期限 : 6~9月 : 発送日含めて冷蔵保管で3日
10-5月 : 発送日含めて冷蔵保管で4日

産地 : 長崎県産

発送の種類 : クール便(冷蔵)

▼黄金しゃぶしゃぶ 金目鯛 3~4人前 10,800円(税込)



黄金しゃぶしゃぶ 金目鯛

高知県近海の本釣り一本釣りで1尾ずつ丁寧に漁獲された、鮮度はもちろん、脂の乗りがよい金目鯛を使用し、一度も冷凍することなくフレッシュでのご提供となります。

また広島県産の牡蠣、昆布、椎茸のエキスを抽出した琥珀色の濃厚出汁を使用しており、大分県産のゆずを使用したゆず醤油と一緒に召し上がりいただくことで、より一層旨味が引き立ちます。

内容 : 金目鯛1尾(500g前後)、
しゃぶしゃぶの専用出汁75g、ゆず醤油200ml、こねぎ30g

保存方法 : 要冷蔵(10℃以下)

賞味期限 : 発送を含めて冷蔵で3日
冷蔵庫の温度が5℃以上の場合にはお早めにお召し上がりください。

産地 : 高知県

発送の種類 : クール便(冷蔵)

※贅沢至高の販売商品は、一部地域を除きすべて送料無料となります。

但し、北海道・鹿児島県、沖縄(離島含む)については、購入金額にかかわらず、別途追加料金1,500円を頂きます。

※食品を取り扱っている為、不良品以外の商品の返品・交換はお受けできません。ご了承ください。商品の不良、不備に限り、状況に応じてご相談させていただきます。

【贅沢至高オンラインショップ】

URL : <http://zeitaku-shiko.com/>

販売業者：株式会社クラハシ

所在地 : 〒721-0942 広島県福山市引野町1-1-1

■本リリースに関するメディア向け問い合わせ先

株式会社クラハシ

担当者：倉橋 彩子

TEL : 084-941-3510

FAX : 084-943-4519

メール： info@kurahashi.co.jp

プレスリリース画像



贅沢至高オンラインショップ サイトイメージ



藤乃倉 ブランドロゴ



こだわり生本マグロ (養殖)



黄金しゃぶしゃぶ 金目鯛