

味にこだわるからこそ
各地から良いネタを
良い時期に仕入れ
伝統の技術で仕上げました
天乙自慢の品を
ご賞味ください



お買い上げありがとうございます。

●ギフトセット承ります。



お買い上げ日

要冷蔵
(10℃以下)

※賞味期限を個別に記載していない商品は、お買い上げ日を含めて4日以内にお召し上がり下さい。
※製品には万全を期しておりますが、万一不都合がございましたらお手数ですが現品と外装を弊社までお送りください。代替品と送料をお送りいたします。

本店



和歌山店



てんおと

有限会社 天乙商店

本 店 〒649-0316 和歌山県有田市宮崎町2413
TEL 0737-83-2428
FAX 0737-83-0237

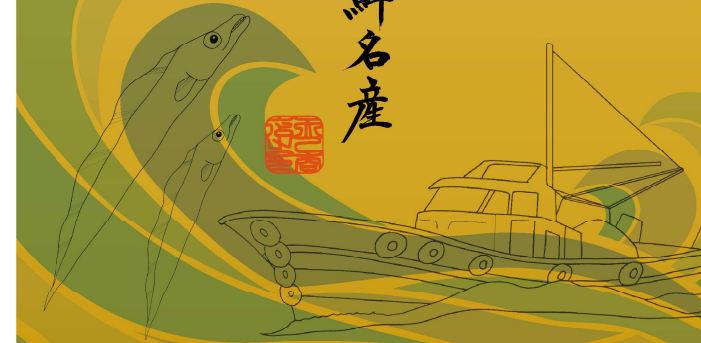
☎ 0120-83-2428

和歌山店 〒640-8135 和歌山県和歌山市
鷹匠町4-30-5
TEL 073-421-5077
FAX 073-421-5078

<https://tenoto-shouten.com/>



食卓彩る新鮮名産



かまぼこ



焼のし



しっかりした食感と濃厚な味、食べ応えの有るサイズ



みち潮



おかずかまぼこの定番(板付かまぼこ)



錦



ソフトな食感とあっさり味



千代巻



料理を彩る(うずまき)脇役ながら存在感のある味



プレーン



バジル

黒こしょう



ワインにも合う手のひらサイズの焼のし

ご進物・ご贈答かまぼこ

※注文生産品につき、ご入用日の10日前までにご予約下さい。(年末は除く)仏事用・慶事用とも2本からお箱にお入れ出来ます。



汐の華(仏事用)



大切な方へ思い出に残るかまぼこ



寿(慶事用)



お祝いに彩る三色の華やかなかまぼこ



かご板(お正月用)



お膳を彩るかまぼこ



極(きわみ)



極めた食材を使った名にふさわしい深みのある味

つまみ天



ととつまみ



ささがきごぼうが入った、食感と濃厚な味



ごまれんこん



ごまの香ばしさとさっくり蓮根の独特な口あたり



えびしょうが



えびの旨味としょうがの刺激絶妙な味



いんげんつまみ



いんげん豆が入ったヘルシーな野菜天ぷら



いかつまみ



いかの旨味が引立つ濃厚味の天ぷら



ぴりぴりごぼう



ごぼうの食感と生地に練り込んだ唐辛子、辛さの中に味が有る



鮮天 海老



近海で獲れた芝エビとヒイカをていねいに下処理し、練り込んでいます



鮮天 烏賊



大天



ほね天



新鮮な太刀魚・小魚を使った天ぷら



ひら天



上質な白身魚を使った天乙定番の天ぷら



ささ天



ささがきごぼうと上質な白身魚を使った濃厚な味と絶妙な食感



ごぼ天



ごぼうの食感と上質白身魚の濃厚な味



すり身(加熱用)



いわし



いわしにあじが入ったすり身



あじ



あじのすり身



はも



はもと上質な白身魚のすり身



えび



えびと上質な白身魚のすり身

アレルギー表示の説明



卵
Egg



乳
Milk



そば
Buckwheat



エビ
Shrimp



カニ
Crab



小麦
Wheat



落花生
Peanut

※当店はエビを含む製品を製造しています。※本製品の原料である魚はエビ、カニを捕食します。※本品製造工場では、卵・小麦・エビを含む製品を同一ラインで製造しています。

※原材料の仕入れ状況により、欠品することもあります。