

安心・安全

四万十の幸

をお届けします

四万十生産有限公司

〒786-0301 高知県高岡郡四万十町680-3

Tel: 0880-27-0186 / Fax: 0880-27-0361 / Mail: contact-support@40010monogatari.com

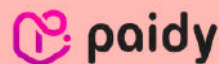
受付時間 平日9~12時 / 13時~17時(土日祝日休)

- インターネット購入 / 各種クレジット対応!
- 後払いOK! ペイディ + (プラス) 対応店舗

オンラインストアはこちら

 四万十ものがたり × 

<https://40010monogatari.com/online/>



公式オンラインショップ

四万十と言えばやっぱりうなぎ！！

程よく脂の乗った
ふっくら香ばしい
自慢の一品！！



660 うなぎ飯の素105g

お茶碗約3杯分です

644 ❄️ うなぎ蒲焼き
1尾 (約135g)

640 ❄️ うなぎ蒲焼き
特大1尾 (約200g)

632 ❄️ うなぎ蒲焼き
1人前 70g (合計2切れ)

うなぎの余分な脂肪を
取り除き創業から
変わらぬ味を残したタレ
香ばしく焼き上げた1品です



香ばしい焼き上がりの
ボリューム感と
『ふわふわ』食感をお楽しみください

614 ❄️ うなぎ白焼き

1尾約(130g)



四万十伝統の技

焼鮎

(やきあゆ)

丸一日 手間暇かけて焼き上げます

炙ってそのまま、甘露煮や出汁として使える！

101 2尾

手間をかけることで旨みが凝縮され、香ばしさも加わった焼き鮎が出来上がります

102 3尾

103 5尾

104 5尾 (化粧箱)



当社ロングセラー商品！！

正真正銘の手作り本醸造醤油と焼き鮎だしのコラボ

舌触りよくまるやかさが特徴

焼鮎醤油

233 120ml

234 300ml

205 1000ml・PET

ゆずポン酢

235 120ml

236 300ml

たまり

237 120ml

238 300ml



6001 あゆだし

6010 海のだし



3530 うるか

1瓶 (40g)

3534 卵うるか

1瓶 (30g)

3540 酒盗

1瓶 (40g)

3542 からすみ

1瓶 (15g)

酒のあてとして根強い人気！職人が妥協せず作り上げた海と川の珍味。特にからすみは高級ホテルに引っ張りだこ

ちょっと贅沢なご飯の友



高知県産ウナギの蒲焼きと有機の生姜をタレで甘辛くに付けた佃煮。おにぎりや茶漬けでもおススメの逸品！

うなぎと高知県産山椒のコラボレーション！！
ちょっと刺激的な大人味です

炙った板海苔は、あおさの食感と香りが口に運んだ瞬間に広がります。

650 うなぎ生姜
1瓶 (80g)

670 うなぎ山椒
1瓶 (80g)

307 焼鮎だしの佃煮
1瓶 (80g)



四万十のおかずみそ

炭火で焼き上げた焼き鮎入りお味噌。いりこと胡麻の香ばしい甘口味噌。

はだか麦の食感が野菜にピッタリ

330 80g 焼鮎みそ

340 80g いりこみそ

350 80g 金山寺みそ



甘くてジューシーなポークと辛みの効いた高知県産生姜を麦みそ、赤だしにブレンドしたおかず味噌です

751 四万十の豚みそ
1瓶 (90g)



※贈答用としてギフト箱の対応も致します。
お気軽にお声掛け下さい。

四万十川からの 贈り物！！



鮎の一夜干し 一尾ずつ丁寧に手開き
鮎の甘さと旨味引き立つ酒のあて

405 ❄️ 1尾 (35g)

403 ❄️ 特大1尾 (50g)

473 ❄️ 青のり風味1尾 (35g)

四万十干物セット

8001 ❄️ 鮎の一夜干し (塩・青のり)
あめごの一夜干し

(各4尾)



雨子の一夜干し

肉厚でほんのり桜色の
優しい味わい

417 ❄️ あめご (ヤマメ)
1尾 (50g)



焼鮎の四万十煮 (甘露煮)

無煙燻製『焼鮎』をじっくり
煮込み頭からまるごと

107 1尾

134 特大サイズ 1尾

111 子持ち1尾



四万十味紀行 鮎の缶詰

鮎の素材を活かした
グルテンフリー

441 鮎 アヒージョ
1缶 (90g)

442 鮎 甘露煮風
1缶 (90g)

695 うなぎ 蒲焼
1缶 (80g)

696 うなぎ ひつまぶし
1缶 (80g)



四万十味紀行 鰻の缶詰


うなぎをふんだんに敷き詰めた贅沢品

1000 ❄️ 塩焼き 1尾

1001 ❄️ 子持ち 1尾



822 藁焼きトロ鯉のたたきセット

 (2節セット)ポン酢・塩付き
程よく脂の乗ったトロ鯉を藁焼き
に仕上げました。



720 釜揚げしらす 1kg

高知県須崎市沖獲れのシラスを水揚げ後
直ぐに釜茹でする天日干しちりめん。
鮮度保持、減塩にこだわった商品です。



Amazon, Amazon.co.jp, Amazon Pay, Amazon Pay 5.27.2019, Amazon.com, Inc. またはその関連会社の登録商標です。

商品についてお問い合わせはこちら

受付時間: 平日9～12時 / 13時～17時 土日・祝日休み

FAX: 0120-40-1353

TEL(FD): 0120-40-1045
0880-27-0186

MAIL: contact-support@40010monogatari.com



お問い合わせページはこちら