お召し上がる当日に『生』のままお届け

うおまん 夏のおすすめは昨年大好評をいただいた『活鱧すき』です。
鱧は極上品を徳島から仕入れ、職人の技で丁寧にさばきます。
鱧といえは昔から京都。京都 料亭の味をご自宅へお届けするうおまん一の自信作です。

職人の骨切り

鱧には多数の小骨が枝分かれして筋肉中に入り込んでいるため「骨切り」という作業を施します。専用の骨切り包丁を使い、

前日に箱詰め

ご注文をいただいてからさばき、お届けの前日に、一切れ一切れ丁寧に箱詰めいたします。

皮一枚だけを残し、一寸（3.3㎝）あたりに
24～26回包丁を入れるのが理想で、
料理人の腕と経験が試されます。

うおまん京都店 総料理長

松下 和憲

『今まで京都や大阪の割烹や
ホテルで長年板場をやら
せてもらってました。
今だけの味を自信を持って
お届けします』

都ホテル
京都八条うおまん

京都府京都市南区西九条院町 17
都ホテル京都八条 B1

オンラインショップで購入

名産地徳島漁港から大ぶりな鱧を熟練のバイヤーが仕入れます

うおまん統括バイヤー

今田秀樹

言わずと知れた関西夏の風物詩 鱧。
全国トップクラスの漁獲量を誇る徳島は牟岐漁港をはじめ、椿泊漁港や中林港漁などで水揚げされます。
徳島の鱧は脂の上品な甘みと皮の濃厚な旨味は絶品です。
6〜7月は産卵前の栄養を蓄えひときわ美味しく、また秋になっても味に深みが現れるため、鱧は旬が2回あるといわれます。

脇役たちも一流揃い

淡路産玉ねぎ

温暖な淡路島の気候は玉ねぎ栽培に最適。一般的な玉ねぎの糖度が5程度に対し、淡路産玉ねぎは10度程度と非常に高く、辛味が少なく甘くて美味しい逸品です。

うおまん晴れの日おだし

大阪市中央卸売市場の老舗削り節問屋『大吉商店』と手を組んだオリジナル出汁。厳選した鹿児島 鰹節、北海道 昆布、国産原木椎茸など、すべて国産・天然にこだわりました。

京都半兵衛麩

元禄2年より330年以上続く老舗半兵衛麩。滑らかで繊細なは弾力がありお鍋に最適。爽やかな香りの『国産天然よもぎ麩』が心地よいアクセントとなります。

鱧落としと梅肉

鱧すきだけではなく鱧落としと、今年のうおまんは2度鱧を楽しめます。自家製梅肉はうおまん独自の配合の調味料を、お鍋で梅と合わせ丁寧に煮切って作る薫り高い逸品です。

全国どこへでもご指定日にお届けします

送料込

活鱧すきセット　3～4人前 12,000円　税込

活鱧 400g / 淡路産玉ねぎ / 京都半兵衛よもぎ麩
椎茸 / 三つ葉 / 人参 / 梅そうめん / すだち / 梅肉
うおまん晴れの日おだし（焼いた鱧の骨とご一緒に）

商品サイズ　H170 W220 D220

送料込

活鱧すきセット

2人前 8,000円　税込

活鱧 240g / その他 鍋具材
商品サイズ　H120 W220 D220

オンラインショップで購入

お客様からの嬉しいお声

昨年鱧すきをご購入いただいたお客様からのお声をご紹介いたします

こんな時期だからなかなか外食が簡単にできなくて…。
うおまんさんの鱧は美味しくて最適ですね。ストレスや鬱憤がどこかへ飛んでいくような、ちょっとした週末の贅沢をありがとう！（福島県 40代）

久しぶりに息子夫婦が帰ってきた時に頼みました。息子夫婦は人生で初めての鱧しゃぶで感動していました。滅多に集まらないので、普段食べられないいいものを振る舞いたいので、これは使えますね。（大阪府 60代）

京都出身なので鱧は珍しくないんですが、こんなに本格的なの？
繊細に骨切りされたのが本当によくわかり、料亭でいただくもののよう食べやすい。板さんが目の前でさばいてくれてるみたいで感動しました！（京都府 40代）

お出汁と鱧の繊細な味わいから、次第に濃厚になるスープが玉ねぎとお麩に染み込んで最高！ シメに梅素麺がついているのも嬉しい。初めてだけど玉ねぎが甘くて本当に鱧と相性いいですね！ フグより旨いかも（笑）（山口県 50代）

お中元で頼みました。いつもと違う、ちょっといいものないかなって探してた時にうおまんさんの鱧すきを発見！ これならと頼んでみると案の定すごく喜ばれ、お礼の電話がくるほどでした！（奈良県 50代）

まず嫁と嫁の両親も大満足！ 関東の人なので鱧が珍しかったみたいです。
お取り寄せはよく冷凍でくるけど、これは冷蔵なので解凍の手間もなくすぐ食べられました。このクオリティでこの値段はコスパ半端ない！（東京都 30代）

YouTube

鱧すきの作り方

https://www.youtube.com/watch?v=1-3EUc-tHJ8

オンラインショップで購入

一年通して旬を味わう

UOMAN DELIVERY ではその時期に最も美味しい食材を全国から仕入れ、
熟練のプロの腕で仕上げた旬の味覚をお届けいたします。

ご案内をご希望の方はこちら

YouTube

90秒のごちそう動画

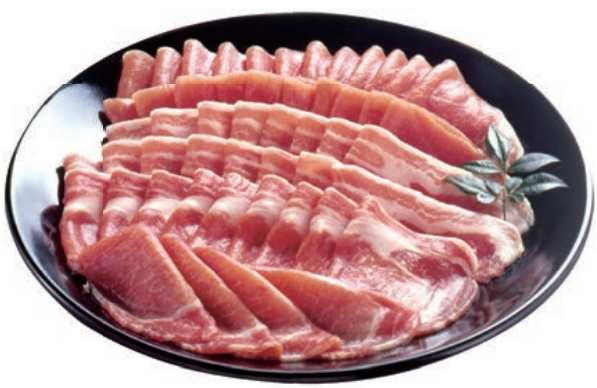
https://www.youtube.com/watch?v=1-3EUc-tHJ8

日吉豚・はまぐり・クレソン

この3つだから美味しいプレミアム鍋のご紹介

ここだけにしかない最高の組み合わせ！

このプレミアム鍋はそれぞれ異なる三つの栄養素・旨味成分からなる理想的なお鍋です。クレソンは野菜なのに出汁がでる今までにない野菜。含まれるシニグリンはピリッとした辛味を含んでいます。はまぐりは噛んだ瞬間に口一杯に出汁が溢れ出て、それは旨み成分「コハク酸」効果で極上の一言。そして日吉豚にはイノシン酸が多く野菜や他の食材との相乗効果でその味は更に美味しくなるのです。



京都日吉豚

寒暖差の厳しい京都丹波の最高の環境で育った日吉豚は豚本来の美味しさが引き出されています。厳選された三元豚でイノシン酸が肉に甘みをもたらし、やわらかい霜降りを作ります。

九十九里はまぐり

日本有数の名産地九十九里は綺麗な水と豊富な餌のある最高の漁場。『はまぐりは飲み物！』と言われるくらいの最高の出汁をどうぞ。

最強野菜クレソン

クレソンは「栄養素の高い果物と野菜トップ41」で100点を獲得して第１位となりました。
今回は水耕栽培で育てた生でも美味しいものだけを揃えました。

うおまんおだし

大阪市中央卸売市場の老舗削り節問屋『大吉商店』と手を組んだオリジナル出汁。厳選した鹿児島 鰹節、北海道 昆布、国産原木椎茸など、すべて国産・天然にこだわりました。

脇役たちも一流揃い

貝つみれ・海老つみれ

新鮮な白身のすり身でふんわりと仕上げたつみれに、食感を残した海老と小柱を丁寧に練り込んだ自家製の逸品です。

柚子胡椒おろし

少し食感の残した大根おろしに香りの良い柚子と青唐辛子から作られた柚子胡椒を混ぜた、クレソン鍋のお出汁に大変よく合う薬味です。

冬瓜

夏が旬ですが、保存性が高く冬まで貯蔵がきくため冬瓜と呼ばれます。カリウムやビタミンCを多く含み、出汁が染み込んだ身はとろっとして口どけの良い食感です。

手延べうどん

手延べ方法独特の両端が平たく幅が広い『バチ』を再現し自然で強いコシ、圧倒的なしなやかさと艶が特徴のうどんです。

送料込

京都日吉豚と
九十九里はまぐりの
プレミアムクレソン鍋セット

4人前 12,000円 税込

九十九里 地はまぐり（8個）/ クレソン
玉葱 / 丹波占地 / 冬瓜 / 生麩 / 湯葉
日吉豚 / 晴れの日出汁 / 出汁
貝つみれ / 海老つみれ / 手延べうどん
ゆず胡椒おろし
商品サイズ　19.6×19.6×16.5cm

送料込

京都日吉豚と
九十九里はまぐりの
プレミアムクレソン鍋セット

2人前 8,000円 税込

九十九里 地はまぐり（4個）
その他 鍋具材
商品サイズ　25×18.5×13.5cm

オンラインショップで購入

お客様の声より生まれました！

絶品の秘伝 〝豆乳出汁〟

白味噌に卵黄・みりん・酒を加え、鍋で練り上げ、うおまん秘伝の玉味噌を作ります。その玉味噌を、鰹といりこを最高の配分で合わせたオリジナル出汁に加え、秘伝の豆乳出汁が完成します。

京都丹波 日吉豚

京都丹波の最高の環境で育った、旨味たっぷりの肉質と脂身が特長の豚肉です。

京都 黒七味

300年以上の歴史を誇る『祇園 原了郭』謹製。豊かな香りと奥深い味わい。

京都 九条葱

京都の農家で約1,300年の歴史がある葉ねぎの王様。柔らかく甘い風味が最高。

京都半兵衛麩 胡麻麩

元禄2年より330年以上続く京の老舗。滑らかな弾力と胡麻の風味が絶妙。

京都 丹波しめじ

シャキシャキとした食感は本しめじとは違い苦みがなく食物繊維豊富で低カロリー。

送料無料

日吉豚の豆乳鍋セット

3〜4人前 8,000円 税込

日吉豚 400g / 春菊 / 豆富 / 九条葱
胡麻麩 / 梅麩 / あわび茸
丹波しめじ / たもぎ茸 / 豆乳だし
手延べ勝りうどん / 黒七味
商品サイズ 28×20×20cm

送料無料

日吉豚の豆乳鍋セット

2人前 6,000円　税込

日吉豚 240g

商品サイズ 25×18.5×13.5cm

オンラインショップで購入

京都　最高の組み合わせ

鴨が葱を背負って来る、そんな都合のいいことはなかなか無いものか。いいえ、うおまんが叶えます。
想像を超える京鴨ならではの上品な脂の美味しさ・出汁・トロッとした極上の京都九条葱が出会う時、
これ以上ない相性に良さに舌鼓を打つこと間違いなし。
〆には最高に旨味が出た出汁が見事に絡みつく『ほっそり細蕎麦』を。

京鴨と九条葱鍋

京都 九条葱

京都の農家で約1,300年の
歴史がある葉ねぎの王様。
柔らかく甘い風味が最高。

京鴨

味と衛生管理は世界最高
峰の京都ブランド。まったく
臭みのない品質をぜひ。

ほっそり細蕎麦

北海道と山形の挽きぐるみ
そば粉を使用。香り・のど
ごし、歯切れの良さが抜群。

京都半兵衛麩

元禄2年より330年以上続く
京の老舗。滑らかな弾力の
『あわ麩とよもぎ麩』を。

京鴨つくね

お鍋に欠かせないつくね
にも京鴨を使用。たっぷり
出汁が染み込んだ逸品。

京湯葉

京都といえば湯葉も欠かせ
ません。大豆イソフラボン
たっぷりのヘルシー食材を。

送料無料

京鴨と九条葱鍋セット

3〜4人前 12,000円 税込

鴨肉 400g / 九条葱 / 湯葉 / あわ麩
よもぎ麩 / 紅葉麩 / 椎茸 / 焼き葱
薄揚げ / 鴨つくね / 細蕎麦
出汁 / 黒七味
商品サイズ 20×20×16cm

送料無料

京鴨と九条葱鍋セット

2人前 8,000円　税込

鴨肉 240g

商品サイズ 25×18.5×13.5cm

オンラインショップで購入

日本三大和牛 近江牛

絶品の秘伝豆乳出汁
近江牛の吹寄せ豆乳鍋

厳選素材で作られたうおまん秘伝の『豆乳出し』は開業以来門外不出の味。とろける美味しさの霜降りが特徴の日本三大和牛『近江牛』と特選茸を存分にお楽しみいただけます。

玉味噌

白味噌に卵黄、みりん、酒を加えて、鍋で練り上げた秘伝味噌。

豆乳出汁

鰹といりこの出汁を合わせ、秘伝の『玉味噌』を加えたうおまん自慢の豆乳出汁。

京都半兵衛麩 胡麻麩

元禄2年より330年以上続く京の老舗。滑らかな弾力と胡麻の風味が絶妙。

丹波しめじ

シャキシャキとした食感は本しめじとは違い苦みがなく食物繊維豊富で低カロリー。

黒七味

300年以上の歴史を誇る『祇園 原了郭』謹製。豊かな香りと奥深い味わい。

送料無料

近江牛の豆乳鍋セット

3〜4人前 12,000円 税込

近江牛 400g / 春菊 / 豆富 / 九条葱
胡麻麩 / 銀杏麩 / 紅葉麩 / あわび茸
丹波しめじ / たもぎ茸 / 豆乳だし
手延べ勝りうどん / 黒七味

商品サイズ
28×20×20cm

送料無料

近江牛の豆乳鍋セット

2人前 8,000円 税込

近江牛 240g

商品サイズ

25×18.5×13.5cm

オンラインショップで購入

近江牛しゃぶしゃぶ

とろける美味しさの霜降りが特徴の
日本三大和牛『近江牛』を
しゃぶしゃぶでお召し上がり
いただけます。

厳選された肩ロースを最適な 1.5mm
サイズにカットした、大判でとろける
ような美味しさの最高級和牛です。

京都九条葱

約 1,300 年の歴史があり、京都の農家で種を代々受け継がれ守られてきた九条葱は葉ねぎの王様です。葉はしっかりしながらも柔らかく甘くて風味が最高です。

手作りごまだれ

和牛を活かすためには小細工は不要。醤油・味醂・砂糖に、隠し味のすりおろしニンニクを加えます。和牛の味を引き立てる、シンプルな究極の一品。

秘伝ポン酢

長きに亘りうおまんを支えてきた秘伝ポン酢。本醸造醤油・国産の柚子を使用し、柚子の風味を活かした口当たりは、和牛の旨味を最高に引き立たせる仕上がりです。

送料無料

近江牛しゃぶしゃぶセット

3〜4人前 12,000円 税込

近江牛 400g / 春菊 / えのき / 京都九条葱
椎茸 / 白菜 / くずきり / 豆腐 / 餅 / ポン酢
ごまだれ / 昆布
商品サイズ 28×20×20cm

送料無料

2人前 8,000円 税込

近江牛 240g
商品サイズ 25×18.5×13.5cm

オンラインショップで購入

近江牛すきやき

とろける美味しさの霜降りが特徴の日本三大和牛『近江牛』を
すき焼きでお召し上がりいただけます。

手延べ勝りうどん

白出汁

自家製 割り下

手延べ方法独特の両端が平たく幅が広い『バチ』を再現し自然で強いコシ、圧倒的なしなやかさと艶が特徴のうどん。

すき焼きのために特別に調合した白出汁。お好みで加えることで、味をまろやかにできます。

余計なものを一切使わず砂糖と醤油だけでシンプルに勝負。お酒を丁寧に煮切ることで旨味を残しながら味の角を取るひと手間を欠かさない。

送料無料

近江牛すき焼きセット

3〜4人前 12,000円 税込

近江牛 400g / 春菊 / えのき / 白菜 / 京都九条葱
椎茸 / 淡路産玉ねぎ / うどん / 焼き豆腐
牛蒡 / 粟麩 / やき麩 / 割り下 / 白だし
商品サイズ　28×20×24cm

送料無料

2人前 8,000円 税込

近江牛 240g
商品サイズ 25×18.5×13.5cm

オンラインショップで購入

要冷蔵　●クール宅急便でお届けします　●消費期限は到着日の翌日です（保存料一切不使用）

お電話でのご注文

TEL 0120-576-489（ゴチソウヨヤク）　電話受付 年中無休 9:00〜18:00

心と心をつなぐ
大切な贈り物

企業のリモート飲み会に
GO·CHI·SO online

グループの外食レストラン
UOMAN GROUP