
【魚・干物のサブスク】こだわりの塩干物・西京漬けを《毎月・定額》でお届け。

京都 魚輝 が subsc にオープン！

株式会社 現代経営技術研究所（本社：東京都文京区、代表取締役所長：大槻裕志）が運営するサブスクリプション形式（月額制）のオンライン・ショッピングモール subsc（サブスク）に「京都 魚輝（株式会社うおき）」が新規オープンいたしました。



■ subsc とは？ （ <https://subsc.jp> ）

- ・ 全国の注目ショップが厳選したアイテムを「毎月1回・定額」でお届けする、「サブスクリプションボックス/定期便」専門のオンライン・ショッピングモールです。
- ・ 「何が届くか毎月ワクワクする」新しいショッピング体験をご提供いたします。
- ・ いつでもかんたんにご利用を停止・解約することができます。1回のみご利用後の解約や、スキップ（1回お休み）も可能です。

■ 干物専門店「京都 魚輝」が新規オープン！



「京都 魚輝（うおき）」は創業 30 有余年の干物専門店です。創業当時から京都タカシマヤにて営業を続け、また京都・下鴨に本店があります。新鮮な魚を粗塩のみで仕上げた「朝開き」、低温の下で管理し熟成を促進させた「魚輝干し」、京都の老舗・石野味噌の白味噌で時間をかけて一つひとつ丁寧に仕上げた「西京漬け」など、こだわりの干物が魚輝の自慢です。

■ 魚輝の職人が旨味を引き出した塩干物・西京漬が毎月届く定期便



魚輝こだわりの「朝開き」「西京漬け」、魚輝の職人が目利きした「おすすめ塩干物」から厳選し、毎月お届け致します。

【 朝開き 】

魚輝の職人が新鮮な魚を仕入れ、早朝より一枚一枚丁寧に開き、あら塩のみで仕上げた「朝開き」。見た目はみずみずしい鮮魚のようですが、鮮やかな身色はそのままだに、あら塩のみで焼く前の下ごしらえをしています。その味の食感は、鮮魚でも干物でもありません。魚輝の朝開きは、唯一無二と言えます。

《 お届け例 》

めばる・舌平目・ひらすずき・いさき・あじ・甘鯛・あゆ・たい・きす・しまあじ・のどぐろ・さんま・かます・笹かれい・銀鮭・天然ぶり・さわら・太刀魚・水かれい・さば など。

【 西京漬け 】

魚輝の西京漬けは、京都の老舗・石野味噌様の白味噌をベースに手間と時間をかけて一つひとつ丁寧に仕上げられています。はんなりとした風味と京都の伝統的な食文化をお楽しみください。

《 お届け例 》

本さわら・かれい・銀だら・さば・さけ・天然ぶり など。

【 おすすめ塩干物 】

魚輝の職人が目利きした、北海道から九州まで、魚の産地・旬ならではの塩干物から、その時期にぜひ召し上がっていただきたいお品を厳選いたします。

《 お届け例 》

あじ開き・ささかれい・えてかれい・のどぐろ・いわし若干・うるめ若干・うるめ丸干・ハタハタ・しまほっけ・北海道産本ししゃも・塩さば・さんま開き・宮崎県産ちりめんじゃこ・シマアジみりん干し・ししゃもみりん干し・北海道産紅鮭・北海道産時鮭・北海道産たらこ など。

さまざまな塩干物・西京漬けが月替わりで届く、京都 魚輝のサブスクをぜひお楽しみください。

【魚・干物のサブスク】 魚輝こだわりの塩干物・西京漬けの定期便・小（3種～4種）

- 配送先：本州・四国・九州

[月額 4,000 円/送料・消費税込み]

<https://subsc.jp/products/199>

- 配送先：北海道・沖縄

[月額 4,500 円/送料・消費税込み]

<https://subsc.jp/products/201>

【魚・干物のサブスク】 魚輝こだわりの塩干物・西京漬けの定期便・大（4種～6種）

- 配送先：本州・四国・九州

[月額 5,800 円/送料・消費税込み]

<https://subsc.jp/products/200>

- 配送先：北海道・沖縄

[月額 6,300 円/送料・消費税込み]

<https://subsc.jp/products/202>

■ subsc（サブスク）への出店のご案内

サブスクリプション形式のオンラインショッピングモール subsc では現在、出店ストア様を募集しております。

「初期費用無料」「固定費無料」にてご出店いただくことができます。

詳しくは下記 URL よりご覧ください。

<https://subsc.jp/notes/121>

【 subsc 運営会社概要 】

会社名 : 株式会社 現代経営技術研究所

代表者 : 代表取締役所長 大槻 裕志 設立 : 1965年7月

所在地 : 〒113-0033 東京都文京区本郷2-27-17 ICNビル4F

事業内容 : 経営コンサルティング、教育研修、研究調査、新規事業開発、subsc の開発・運営

【お客様からのお問い合わせ先】 E-Mail : support@subsc.jp