

うにご希望のお客様へお知らせとお願い



うには、毎日沢山在庫してはおりません。

在庫管理が簡単ならばこんなに高い価格にはならないのがうにです。

そのうにですが、天候不良が続いたら2倍にも跳ね上がります。

2000円で仕入れて3000円でご提供できる日もございますが

3500円、4000円でも仕入できない日が多くございます。

おのずと販売価格は4500円、5000円となってしまいます。

当店では、毎日、うに井の価格を変更しております。

この事は安く仕入が出来た時は、安くご提供したいからです。

2500円～3000円ほどでご提供できる日もございますので。

本当に「おいしいうに井」をご提供したいと常に考えており

時々、尋常ではない価格のうにをも仕入する日もございます。

うに井1食が5000円～6500円の時もございます。

中には「どうしても食べたい」「年に1度の贅沢だからそれでも仕入して下さい」とのご要望にお応えするケースも少なくはないのです。

また、私は仕入価格で100g(約1人前のどんぶりの量)6000円以上の

うには仕入はしない事に決めております。

日本海近海では5月中旬から8月31日までうに漁がおこなわれます。

沢山うにが取れて安くなったよ！と言うのは今年はまだ1度もありません。

美味しくないうにも多いです。

「美味しいけど高い。日持ちがしない」これが“塩水うに”と言われるうにの特徴です。

「日持ちがするように防腐剤を使用するが本来の味が損なわれる」

これが“折うに”と言われるうにの特徴です。

一長一短は野菜や鮮魚の世界ではよくある事ですね。

お客様の懐考えて、不本意な仕入をするというのは私にとってあまりにも

危険が多すぎるのです。

一食5500円のお食事と言うのは正直なところ私も疑問を感じております。

