

明るく元気な毎日へ
Otento 2023年
 「おてんと」
お正月特集

正月便お届けカレンダー

	月コース	火コース	水コース	木コース	金コース
注文書回収	11/28	29	30	12/1	2
商品配達 ※各商品の配達週 マークをご確認の 上、ご注文ください。	12/3回	12/19	20	21	22
	12/4回	12/26	27	28	29
火～金曜コース	12/5回	12/27	28	29	30
月曜コース	12/5回		A・C	E	B・D・F



魚屋の目利きで食材を吟味し、割烹料理屋で培った職人の腕と技が映えるおせち料理です

重箱あり

101 凍不使用
 川崎北部水産加工 ©90日/豆・麦・米・え
大林さんの手造り和のおせち「祝」
 12品 **12000円**(税込12960円)
 素材から調味料まで吟味し、一品ずつ手づくりした魚介中心のおせちです。解凍してからお召し上がりください。



旬の食材を手作りこだわりの一品一品愛情を込めて作り上げた味をお楽しみください

重箱なし

102 凍不使用
 川崎北部水産加工 ©90日/豆・麦・米・え
大林さんの手造り和のおせち
 10品 **6500円**(税込7020円)
 素材から調味料まで吟味し、一品ずつ手づくりした魚介中心のおせちです。解凍してからお召し上がりください。



魚介中心の2人前おせち

重箱あり

103 凍不使用
 川崎北部水産加工 ©90日/卵・豆・麦・米・え
大林さんの手造り和おせち
 9品(2人分) **5580円**(税込6026円)
 お正月の食卓を華やかに演出し、おもてなしにも使える、マストミおすすめのおせちを集めました。



大林さんが腕をふるった海鮮9点セット

重箱なし

104 凍不使用
 川崎北部水産加工 ©45日以上/豆・麦・米・え
海鮮お正月セット
 9品 **6500円**(税込7020円)
 素材から調味料まで吟味したお正月にぴったりな魚介セットです。解凍してからお召し上がりください。

厳選した旬の食材それぞれに創意を尽くし、心を込めて一品一品丁寧に仕上げた、新年を祝うお正月にふさわしい贅沢なおせちセットです



105 凍
 マストミ ©5日以上/豆・麦・米・え
海鮮おせちセット
 8品(515g) **5370円**(税込5800円)
 セット内容/メバチまぐろのネギトロ100g、姫さざえのふくめ煮90g、メバチまぐろの漬け80g、足赤エビの姿煮70g、太刀魚酢メ柚子なます55g、鱈の漬け焼き50g、味付け数の子40g、イクラ醤油漬け30g

厳選した旬の食材それぞれに創意を尽くし、心を込めて一品一品丁寧に仕上げた、新年を祝うお正月にふさわしい贅沢なおせちセットです



106 蔵調味料
 ムソー ©2023.1.3/卵・豆・麦・米
ムソーおせち料理「華」セット
 10品 **6400円**(税込6912円)
 セット内容/蒲鉾魚旨・紅(75g)、伊達巻ミニ(約100g)、鰯の子うま煮(95g)、丹波産黒煮豆小(190g)、九州産さごしの塩焼き(3切)、田作り(45g)、栗きんとん(150g)、昆布巻き(90g)、紅白なます(100g)、高野豆腐含め煮(1枚) [GMO飼料不分別]

お正月らしさを和洋で堪能できるママのお重箱付きおせち



107 凍不使用
 さわ ©90日以上/乳・豆・麦・米・え
ママの和洋おせち「希」
 10品 **7980円**(税込8618円)
 セット内容/帆立バター醤油焼(2個)、牡蠣のコンフィ茸添え(60g)、鳴門金時と人参のムース(60g)、鶏肉の黒酢仕立て(60g)、紋甲イカと里芋の柚子あん仕立(50g)、鶏と茸のテリーヌ(50g)、地だこのマリネ(50g)、天然有頭海老のつや煮(2尾)、瀬戸内鯛の塩グリル(2切)、阿波黒牛のローストビーフ(2枚) [GMO飼料不分別]

華やかな祝い海老、あわび姿煮をメインに、ローストビーフ、本鴨のロース煮、おせち定番の蒲鉾・黒煮豆・田作り・伊達巻など、豪華でボリュームたっぷりのセットです。

宅配
12月30日
お届け

12月30日に宅配便でお届け

こだわりのおせち、マグロ(4ページ)をメーカー、産地からご自宅に直送いたします。
※ご自宅以外への発送をご希望の方はご相談ください。



宅配
12月30日
お届け
重箱あり

【お召上がり方】
●解凍時間の目安は24時間です。
●冷蔵庫または冷暗所(5~10℃)で解凍してください。
●暖かい部屋での解凍や電子レンジでの解凍は絶対におやめください。
●解凍後は冷蔵庫で保存し、当日中にお召上がりください。



重箱あり
宅配
12月30日
お届け



108 凍 G不使用
コープ自然派事業連合 ©2023.1.15/卵・乳・豆・麦・米・え
自然派Styleおせち三段
38品(3~4人前) **23900円**(税込25812円)

セット内容/
一の重 [小田原かまぼこ(白)(4枚)、天然祝い海老(4尾)、国産菜の花の煮びたし(15g)、伊達巻(大)(4枚)、田作り(12g)、北海黒煮豆(50g)、国産小肌酢漬(40g)、松前漬(30g)、国産味付け数の子(4切)、天然鰯の味噌焼き(4枚)、湯葉巻に刻み柚子(4尾)、甘酢ごぼう(30g)]
二の重 [宝巻(昆布巻)(4本)、ゆり根の含め煮(20g)、渋皮栗甘露煮(1個)、鳴門金時芋餡(60g)、紅白なます(刻み柚子)(50g)、のどろの甘酢メ(刻み柚子)(4枚)、国産煮たこ(40g)、ひじきと人参の鰹卵煮(30g)、きぬさや(2枚)、国産黒あわび煮(1個)、牛肉しぐれ煮(40g)、国産野菜のマリネ(30g)、秋鮭スモークサーモンロール(3個)、味付いくら(5g)、国産原木椎茸の旨煮(1/2)(4切)、竹の子土佐煮(3切)]
三の重 [OGクルミ甘露煮(30g)、グリル帆立のバジル添え(4個)、神山鶏人参ロール(1/16)(4枚)、自然豚焼き豚(35g)、枕崎牛ローストビーフ(タレ5g)(4枚)、自然豚生ハムと国産クリームチーズ巻(4枚)、放牧豚バセリケーゼ(4枚)、青森産フランス本鴨ロース煮(4枚)、キャロットラペ(25g)、柿博多(4枚)、きぬさや(2枚)]



109 凍
コープ自然派事業連合 ©2023.1.15/卵・豆・麦・米・え
自然派Styleおせち二段
27品(2~3人前) **15900円**(税込17172円)

セット内容/
一の重 [北海黒煮豆(50g)、鳴門金時芋餡(60g)、渋皮付き栗甘露煮(1個)、小田原かまぼこ(白)(3枚)、田作り(12g)、国産原木椎茸の旨煮(3枚)、伊達巻(3枚)、国産菜の花の煮びたし(15g)、天然祝い海老(3尾)、紅白なます(刻み柚子)(50g)、松前漬(30g)、国産味付け数の子(3切)、竹の子土佐煮(3切)、昆布巻き(3個)]
二の重 [甘酢ごぼう(20g)、OGクルミ甘露煮(20g)、鰯の味噌焼き(3枚)、自然豚焼き豚(35g)、神山鶏チキンロール(3枚)、枕崎牛ローストビーフ(タレ5g)(3枚)、きぬさや(2枚)、牛肉しぐれ煮(35g)、国産小肌酢漬(40g)、秋鮭スモークサーモンロール(3枚)、日ノ出粘巻き(1/8)(3切)、いくら(5g)、自然豚生ハムと国産クリームチーズ巻(4枚)]



重箱なし
宅配
12月30日
お届け

110 凍 G不使用
いんやん倶楽部 ©2日/豆・麦・米
愛情おせちセット
24品 **19500円**(税込21060円)
国産有機野菜の新鮮なものを中心に厳選し、本格素材、調味料を使用し、だしは、昆布、かつお節でとった本格手作りだしです。
セット内容/蒲鉾紅・白(各160g)、クルミごまめ(60g)、リンゴきんとん(120g)、リンゴゼリー(120g×2)、黒豆甘露煮(100g)、南瓜伊達巻(100g)、プリ西京焼(4切)、棒鱈煮(100g)、帆立生妻煮(50g)、西テリヤ(120g)、切干大根のハリハリ漬(80g)、蕪甘酢漬(100g)、蓮根としめじの胡麻酢和え(80g)、里芋の田舎煮(80g)、蓮根味噌印籠(80g)、結び昆布煮(8枚)、煮メコボウ(80g)、大根と金時人参の柚子煮(120g)、こんにゃく煮(8個)、花形人参(50g)、高野豆腐煮(2枚)、椎茸旨煮(80g)、くわいの揚げ浸し(4個)



重箱なし
宅配
12月30日
お届け

111 凍 G不使用
吉野コスモス会 ©2023.1.10/卵・乳・豆・麦・米・え
吉野コスモス会のおせち
22種 **15000円**(税込16200円)
厳選した素材を和食の職人が仕上げました。冷蔵庫で解凍後、重箱などに盛り付けてください。
セット内容/海老旨煮(3尾)、たこ柔らか煮(60g)、田作(25g)、伊達巻(75g)、黒豆(50g)、鯖さし(50g)、ローストビーフ塩麹仕立て(6枚)、紅白なます(70g)、豚角煮(60g)、サーモン昆布巻き(80g)、ぶり照り煮(70g)、牛肉ごぼう巻(50g)、金時の2食羊羹(3ヶ)、高野豆腐(80g)、椎茸(40g)、たたきごぼう(50g)、筍の旨煮(60g)、酢蓮根(40g)、枝豆(3ヶ前後)、人参(40g)、数の子(50g)、ベビーホタテバター醤油煮(3ヶ) [GMO飼料不使用]



重箱あり
宅配
12月30日
お届け

112 凍 G調味料
フードワクス ©2023.1.31/卵・乳・豆・麦・米・え
銀座花蝶「国産素材」和洋三段重
40品 **26800円**(税込28944円)
お正月の食卓を華やかに彩る、和と洋のお料理を重箱に詰め込みました。
セット内容/
一の重 [鰯の味噌焼3個、このしろ酢漬5個、真鯛の龍皮昆布巻3個、鶏肉の香味焼3個、金柑甘露煮2個、田作り(佃煮)20g、車海老の姿煮3個、あわびのうま煮1個、豚肉の角煮3個、タコのうま煮3個、一口昆布巻3個、味付け数の子3個] 二の重 [鮭の西京漬焼3個、ホタテ貝の炙り焼3個、若桃甘露煮2個、松笠イカの醤油麹焼3個、わらびの胡麻和え15g、椎茸のうま煮2個、栗きんとん65g、いくら醤油漬20g、太刀魚の南蛮漬30g、牛肉の時雨煮20g、黒豆の煮豆35g、紅白なます柚子の香り25g、梅人参巻2個] 三の重 [ススキのエスカベッシュ60g、ミートボール香味野菜ソース3個、セミドライトマト3個、鶏肉とキノコのテリヤ3個、豚肉と鶏肝のバテ3個、人参のマリネ25g、砂肝のコンフィ4個、つば貝コンフィ3個、ホタテのコンフィ1個、イセエビの香草バター焼2個、パプリカのピクルス2個、紫キャベツのマリネ30g、漬け和牛肉のローストビーフ3個、豚肉のロースト3個、カブのピクルス2個]



重箱あり
宅配
12月30日
お届け

113 凍 G調味料
フードワクス ©2023.1.31(解凍後2日)/卵・乳・豆・麦・米
三代目たいめいけん監修 洋風おせち
25品 **11500円**(税込12420円)
昭和6年創業「老舗の洋食店」の昔ながらの味と時代に合った新しさを追求したおせちです。
セット内容/タコのラヴィゴットソース30g、ススキのエスカベッシュ25g、鹿の子イカのバジルソース3個、アワビのコンフィ1個、鶏肉と茸のテリヤ3個、ジャンボンランベルシエ3個、砂肝のコンフィ4個、人参のマリネ30g、プロックリーのガーリックオイル3個、オマール海老のガーリックバター焼1個、漬込み和牛のローストビーフ3個、紫キャベツと赤すぐりのマリネ30g、平さやいんげんのオリーブ焼40g、オイルサーディンガーリックソース3個、エンガーディーナー(洋菓子)3個、ココナッツ餡の洋風きんとん1個、セミドライトマト3個、豚肉と鶏肝のバテ3個、鶏肉とケーパーのプレス3個、コールスロー20g、ヤングコーンのピクルス3個、人参のピクルス2個、パプリカのピクルス2個、ブラックオリーブ2個、カブのピクルス2個 [GMO飼料不使用]



重箱あり
宅配
12月30日
お届け

114 凍 G調味料
創健社 ©2023.1.30(解凍後1日)/卵・豆・麦・米・え
創健社のおせち詰合せ一段
18品 **13400円**(税込14472円)
創健社の人気の品を中心に選び、バランスよく詰合せた少人数向けのセットです。2名用。
セット内容/鶏塩焼柚子胡椒風味2切、国産豚の角煮2切、真鯛旨煮2個、薩摩黒鴨スモークスライス3枚、なます20g、北海道産秋鮭スモークサーモンスライス2枚、丹波種黒煮豆50g、伊達巻2切、小田原蒸しかまぼこ(赤)1切、小田原蒸しかまぼこ(白)1切、えびのふくめ煮2尾、味付け数の子3切、ぶりの西京焼き2切、栗きんとん65g、たこやわらか煮3個、くるみ入田作り15g、イカの煮物2切、たらこ昆布巻カット2個 [GMO飼料不使用]



重箱なし
宅配
12月30日
お届け

115 凍 G調味料
創健社 ©2023.1.7/卵・豆・麦・米
伝統ミソおせちセット
10品(重無し) **9700円**(税込10476円)
一品ずつ素材の風味を活かした飽きのこない味付けです。ご家庭でお好みの器に盛り付けてください。2~3名用。
セット内容/小田原蒲鉾半分セット(340g)(170g×2)、伊達巻(180g)、丹波種黒煮豆(120g(固形量80g))、昆布巻(80g)、栗きんとん(220g)、味付け数の子(120g(固形量70g))、錦玉子(150g)、田作り(40g)、本格なます(80g) [GMO飼料不使用]



116 蔵
創健社 ©2023.1.5/卵・米
よろこびセット松(蒲鉾伊達巻セット)
3品 **2030円**(税込2192円)
お正月の伝統的商品、紅白の蒲鉾と伊達巻をセットにしました
創健社仕様の、ぐちのすり身をたっぷり使った蒲鉾と伊達巻のセットです。少人数でお正月を過ごされる方におすすです。
[GMO飼料不分別]

セット内容/蒲鉾赤(150g)、蒲鉾白(150g)、伊達巻(360g)



117 蔵
創健社 ©2023.1.5/豆・麦
よろこびセット竹
3品 **2750円**(税込2970円)
人気の栗きんとんに、黒煮豆、昆布巻きをセットしました
毎年ご好評をいただいている、創健社の栗きんとんに、丹波種黒煮豆と、京風の味付けをした昆布巻きをセットした少量企画のプチおせちセットです。

セット内容/京風昆布巻130g、栗きんとん220g、丹波種黒煮豆(120g)



118 蔵
創健社 ©2023.1.15/豆・麦・米
お煮しめセット6品
6品 **6000円**(税込6480円)
お重に限らず、お盆やお皿に銘々に盛り付けてどうぞ
かつお節と昆布で取った秘伝のだし汁を使って、厳選した調味料を使い丁寧に炊きあげた煮物のセットです。

セット内容/里芋の田舎煮80g、結び昆布煮8枚、煮ごぼう80g、こんにゃく煮8個、花形人参50g、高野豆腐煮2枚



～神奈川県小田原市～ 山上蒲鉾店

お正月用の規格の大きなかまぼこです。ぐちは小田原の地下水でさらし、伯方の塩で練り上げました。

配 12月5日
蔵 G不使用
山上蒲鉾店
◎2023.1.5/米

119 山上 かまぼこ特上(赤)
240g **1340**円(税込1447円)

120 山上 かまぼこ特上(白)
240g **1340**円(税込1447円)



白身のトロと呼ばれる高級魚 「ノドグロ」入り



配 12月5日
蔵 G不使用
別所蒲鉾店
◎2023.1.10/米

**127 別所蒲鉾店
のどぐろ入り蒲鉾〔紅白〕**
180g **1900**円(税込2052円)

白身のトロと呼ばれる高級魚ノドグロを、魚肉すり身やカツオ・昆布のだしと合わせて石臼製法で練り上げました。

魚肉だけで プリプリの弾力を表現した逸品



配 12月5日
蔵 G不使用
別所蒲鉾店
◎2023.1.10/米

**128 別所蒲鉾店
かまぼこ出雲神話〔紅白〕**
180g **1450**円(税込1566円)

でん粉を使用せず、魚肉でプリプリの弾力を出しました。山陰の地魚など魚のうまみをお楽しみください。

配 12月5日
蔵 G不使用
いちょうこ
◎2023.1.7/卵・米

124 いちょうこ蒲鉾(紅白)
2本(各220g) **1060**円(税込1145円)

125 いちょうこ蒲鉾(紅)
220g **560**円(税込605円)

126 いちょうこ蒲鉾(白)
220g **560**円(税込605円)



静岡県清水区

いちょうこ

配 12月5日
蔵 G不使用
いちょうこ
◎2023.1.7/卵・米

121 結乃浜 極上蒲鉾(紅白)
2本(各150g) **1600**円(税込1728円)

122 結乃浜 極上蒲鉾(紅)
150g **830**円(税込896円)

123 結乃浜 極上蒲鉾(白)
150g **830**円(税込896円)



お正月にふさわしく、扇形に仕上げました

配 12月5日
蔵 G不使用
ムソー
◎2023.1-3/卵

129 五目かまぼこ
120g **930**円(税込1004円)

国産のきくらげ、人参、枝豆、有精卵を入れ、彩りが華やかなかまぼこです。〔GMO飼料不分別〕



麺類や揚げ物などの彩りのほか素材としても♪

配 12月5日
蔵 G不使用
山上蒲鉾店
◎2023.1.7/米

130 姫なると
90g **330**円(税込356円)

グチとタラを使った贅沢ななると巻きです。色付けには紅麴を使用しています。



配 12月5日
蔵 G不使用
山上蒲鉾店
◎2023.1.5/卵・米

131 山上 中伊達巻
400g **1800**円(税込1944円)

高級な練り物の原料グチを使用した伊達巻です。一本一本手焼きで仕上げています。〔GMO飼料不分別〕



配 12月5日
蔵 G不使用
いちょうこ
◎2023.1.7/卵・米

132 山上 姫伊達巻
200g **960**円(税込1037円)

新鮮なスケウタラと伊豆鶏業のこだわり卵をミックスし、独自の加工技術で焼き上げました。〔GMO飼料不分別〕



配 12月5日
蔵 G調味料
ムソー
◎2023.1.3/卵

134 伊達巻大 関西風
1本(約300g) **1250**円(税込1350円)

有精卵を使用し、甘さを控え、あっさりとした味に仕上げました。巻物の形に似ていることから、文化発展を願う縁起があります。〔GMO飼料不分別〕



配 12月5日
蔵 G
いちょうこ
◎2023.1.7/卵

135 錦玉子
200g **950**円(税込1026円)

新鮮な卵に、魚肉(ぐち、たら)を混ぜ、砂糖と塩だけで仕上げました。〔GMO飼料不分別〕



配 12月5日
蔵 G不使用
成見家
◎2023.1.7/卵・豆・麦・米

136 京の味 ちょっぴり甘いだし巻
6切 **500**円(税込540円)

秋川牧園のこだわりたまごを使い京風の味付けで丁寧に焼き上げました。〔GMO飼料不分別〕



ふっくら柔らかく、あっさり味

配 12月4日
蔵 G不使用
志賀商店
◎90日/豆

137 丹波篠山産 黒豆煮
固形量120g **1000**円(税込1080円)

本場丹波篠山産の黒大豆を使い、砂糖と水飴だけのシンプルな味付けで、じっくりと炊きました。



「福多い豆」で、縁起の良い煮豆

配 12月5日
蔵 G不使用
創健社
◎2023.01.10

138 お多福豆
150g **590**円(税込637円)

おぶりで形のよいそら豆を皮ごと使い、粗糖のみでふっくらと柔らかく程よい甘さに煮詰めました。



直火で香ばしく焼き上げております

配 12月5日
蔵 G不使用
遠忠食品
◎30日/豆・麦・米

139 田作り
50g **400**円(税込432円)

干菜産のかたくちいわしを使用し、直火で香ばしく仕上げました。



数の子と がごめ昆布がたっぷり

配 12月5日
蔵 G不使用
桃屋食品
◎90日/豆・麦・米

141 数の子松前漬
100g **580**円(税込626円)

数の子、がごめ昆布、するめいかをオリジナルのタレに漬け込みました。



貴重な北海道産にしん使用

配 12月5日
蔵 G不使用
篠田食品工業
◎90日/豆・麦

142 北海道産にしん昆布巻
1本(約110g) **540**円(税込583円)

北海道産にしん、国産無漂白干びょうを使用し、うす味仕立てで仕上げました。



しっかり味が染み込んでいます

配 12月5日
蔵 G不使用
篠田食品工業
◎90日/豆・麦

143 北海道産鮭昆布巻
1本(約110g) **540**円(税込583円)

北海道産鮭、国産無漂白干びょうを使用し、うす味仕立てで仕上げました。



ちょっと贅沢な田作り

配 12月5日
蔵 G不使用
ムソー
◎2023.1.15/豆・麦

140 有機くるみ入り田作り
45g **690**円(税込745円)

おせちの定番「田作り」に、香ばしい有機くるみを加えました。



数の子入りの贅沢な昆布巻き

配 12月4日
蔵 G不使用
ヤイチ
◎90日以上/豆・麦

144 数の子昆布巻
1本 **580**円(税込626円)

ノルウエー産数の子と八戸産昆布を使用し、一本ずつ丁寧に手巻きました。



無漂白かんぴょうでひとつずつ手で巻いています

配 12月5日
蔵 G不使用
遠忠食品
◎90日/豆・麦・米

145 一口昆布巻
100g **520**円(税込562円)

日産産昆布を栃木産無漂白かんぴょうで、ひとつずつ手で巻いています。



しっとり甘さ控えめに練り上げました

配 12月5日
蔵 G不使用
川崎北部水産加工
◎45日以上/豆・麦・米

146 にしん甘露煮
2枚 **570**円(税込616円)

ロシア・アメリカ産のニンシを、骨まで柔らかく煮つけました。解凍して、そのままお召し上がりください。



厳選された大粒栗(韓国産)を使い、自然の恵みいっぱいの鹿児島産サツマイモをたっぷり使いました。

配 12月5日
蔵 G
創健社
◎50日/米

151 栗きんとん
250g **1350**円(税込1458円)

原材料/栗甘露煮(韓国産)、さつまいも、砂糖、麦芽水飴、みりん



配 12月5日
蔵 G不使用
金沢錦
◎2023.1.20/豆・麦・米

147 若あゆ姿煮
50g **570**円(税込616円)

滋賀県琵琶湖、北海道で獲れる小あゆを甘露煮風に炊き上げました。あゆ独特の苦みと、醤油ベースの味付けでちょうど良い仕上がりがとっています。



配 12月5日
蔵 G不使用
金沢錦
◎2023.1.15/豆・麦・米

148 ぼたて松葉串
4本 **700**円(税込756円)

北海道産のぼたて貝のうまみをにがさないように、炊き上げました。



配 12月5日
蔵 G不使用
金沢錦
◎2023.1.15/豆・麦・米

149 祝いだこ
80g **1000**円(税込1080円)

選び抜いた小ダコを厳選した調味料で時間をかけて柔らかく煮付けました。



配 12月5日
蔵 G不使用
遠忠食品
◎90日/豆・麦・米

150 くるみ甘露煮
60g **398**円(税込430円)

アメリカ産くるみを使用し、発酵調味料、しょう油、砂糖、寒天のみを使用しました。



配 12月5日
蔵 G
遠忠食品
◎30日

152 国産栗あん栗きんとん
300g **3680**円(税込3974円)

国産栗で作った栗あんを使用し、直火釜で炊き上げることで、しっとりとした舌ざわりの栗きんとんに仕上げました。



配 12月5日
蔵 G
遠忠食品
◎30日

153 国産豆きんとん
300g **1020**円(税込1102円)

北海道産の大福豆(白いんげん豆)を直火釜でじっくり炊き上げました。



まぐろの王様・本まぐろ

天然本まぐろの
大トロ・中トロ・赤身を堪能できます



154 凍
マストミ ◎15日
産直・天然本まぐろ3種セット

3種(各100g) **6800円**(税込7344円)

地中海で漁獲された天然本まぐろを船内凍結し、刺身用に梱取りしました。

きめの細かい脂が特徴の本まぐろならではの香り高い逸品をお楽しみください



155 凍
マストミ ◎10日
天然本まぐろ赤身中トロセット

2種(200g) 通常本体 **3430円** (税込3510円)

大西洋で漁獲後、船内凍結した天然本まぐろの赤身と中トロです。解凍後、お刺身などに。

口の中に旨味が広がります
酢飯との相性が抜群



156 凍
マストミ ◎15日
天然本まぐろ大トロ

80g 通常本体 **2400円** (税込2344円)

大西洋で漁獲後、船内凍結した天然本まぐろの大トロです。解凍後、お刺身などに。

きめの細かい脂が特徴の本まぐろならではの香り高い逸品



157 凍
マストミ ◎10日
天然本まぐろ中トロ

80g 通常本体 **1540円** (税込1577円)

大西洋産本まぐろの中トロ部分を梱取りしました。解凍後、筋が大きいので薄くスライスして、刺身や寿司などに。

濃厚な味と舌に絡みつくような食感の本まぐろならではの



158 凍
マストミ ◎15日
天然本まぐろ赤身

80g 通常本体 **1200円** (税込1231円)

大西洋で漁獲後、船内凍結した天然本まぐろの赤身です。解凍後、お刺身などに。

まぐろの手巻き寿司が
手軽に楽しめるセットです



165 凍
マストミ ◎7日以上
手巻き3種セット(まぐろ)

150g(50g×3種) **820円** (税込886円)

手巻き寿司用にまぐろ3種類をセットしました。解凍後、手巻き寿司や丼の具などに。

定番の「つぶつぶ鮭」
タレはお好みで



166 凍
マストミ ◎15日
つぶつぶ鮭たたき身

50g×2 **600円** (税込648円)

鮮度の良いメバチまぐろと菜種油のシンプルな味付けで、つぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

昆布の味わい深い上品な仕上がり



171 凍
川崎北部水産加工 ◎60日/米
手造りしめ鯖昆布締め

1枚(約130g) **650円** (税込702円)

九州、相模湾産の鮮度が良く脂ののっているサバを米酢と北海道産昆布で軽くしめました。お刺身や押し寿司などに。

べさば、昆布べ、かぶら漬を楽しめます



172 凍 調味料
千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米
しめさば3種セット

3枚(240g) **680円** (税込734円)

国産真さばを使用した3種類のしめさばをセットしました。解凍してください。

和歌山県那智勝浦町 ヤマサ脇口水産

厳選したマグロを生のまま、産地から自宅に直送します
生まぐろならではの風味や食感をお楽しみください



159 蔵
ヤマサ脇口水産 ◎2日
産直・生もち鮪セット

2種(各250g) **5150円** (税込5562円)

紀州・南紀勝浦港に水揚げされたメバチまぐろとピンチョウまぐろを刺身用に梱取りします。

秋から冬の一定期間しか
脂ののらない希少な「トロメバチ」



160 凍
ヤマサ脇口水産 ◎30日
海桜鮪トロメバチ〔中トロ〕

100g **2100円** (税込2268円)

和歌山県勝浦港に水揚げされた生メバチ鮪を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

赤身ならではのぷりぷりモチモチの食感



161 凍
ヤマサ脇口水産 ◎30日
海桜鮪 メバチ鮪〔赤身〕

100g **980円** (税込1058円)

和歌山県勝浦港に水揚げされた生メバチ鮪を厳選し、瞬間凍結で鮮度を閉じ込めました。パックのまま流水解凍。

鮮度抜群! 訳ありお買い得品



162 凍
ヤマサ脇口水産 ◎30日
海桜鮪ピンチョウぶつ切り

300g **1030円** (税込1112円)

那智勝浦産生ピンチョウまぐろの形が不揃いなぶつ切りです。スジが多少入ることがあります。解凍後、お刺身や漬物、揚物などに。

天然南まぐろならではの上品な甘みは絶品です



163 凍
マストミ ◎15日
天然南まぐろ切り落とし中トロ

70g **1080円** (税込1166円)

天然南まぐろの中トロ部分をスライスしました。解凍してください。



164 凍
マストミ ◎15日
天然南まぐろ切り落とし赤身

70g **540円** (税込583円)

天然南まぐろの赤身部分をスライスしました。解凍してください。

昆布でめることで平目の
旨味を引き出しました



168 凍
川崎北部水産加工 ◎60日
天然平目の昆布じめ

6枚 **700円** (税込756円)

日本近海で獲れる平目を北海道産真昆布でめめ、熟成させました。解凍後、お刺身などに。

昆布の風味をまとった
上品な天然真鯛の味わい



169 凍
川崎北部水産加工 ◎30日
天然真鯛の昆布じめ

6枚 **700円** (税込756円)

九州、三重県産の身のしまった天然真鯛を、刺身用に切り付け昆布で締めました。

お刺身や
寿司種などに



170 凍
共和水産 ◎90日以上
えんがわ刺身

40g **420円** (税込454円)

カラスカレイのえんがわを刺身用に加工しました。解凍後、お刺身や寿司種などに。

ネタの良さは折り紙付き!



173 凍
川崎北部水産加工 ◎30日
大林さんおすすめ刺身柵セット

3種 **2500円** (税込2700円)

川崎北部市場に入荷したまぐろと旬の白身魚2種を刺身用に梱取りしました。解凍後、お刺身に。

島根のわさび



175 蔵 無農薬 無化学肥料
JA西いわみ
島根のわさび

1本20g以上 **500円** (税込540円)

島根県で農業・化学肥料不使用栽培されたわさびです。



176 凍
マル井 ◎90日以上
おろし本わさび

5g×6袋 **378円** (税込408円)

長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

身入り、カニみそ ともに抜群です!



12月5日
原材料/モガニ(北海道雄武産)、食塩
177 凍
雄武漁業協同組合 ◎90日/か
雄武港モガニ(浜ボイル)
1杯(約400g) **3600円**(税込3888円)
北海道雄武産のモガニを天日塩で茹で上げました。解凍後、そのままお召上がりください。

食べ応え抜群!

12月5日
ロシア産のタラバガニをボイルしました。解凍してください。
178 凍
石田水産 ◎90日/か
たらばがに(ボイル)
1肩 **12800円**(税込13824円)
(約1kg)

殻がむいてあるから食べやすい

12月5日
ロシア産タラバガニを殻を半分むいてあります。解凍してください。
179 凍
松木商店 ◎90日/か
ボイルタラバハーフポーション
1.5kg **22000円**(税込23760円)

お刺身でも食べられる 活冷伊勢えび

12月5日
原材料/伊勢えび(千葉県)
184 凍
かねちょう水産 ◎90日以上/え
千葉県産活冷伊勢えび
2尾(260g) **3480円**(税込3758円)
千葉県大原産伊勢えびを活めし、急速凍結しました。解凍後、お刺身や味噌汁などに。

不老長寿の願いをこめて

12月5日
主にインドネシア産の天然有頭海老を凍結しました。解凍後、塩焼きやうま煮などに。
185 凍
川崎北部水産加工 ◎90日/え
天然有頭えび5尾
5尾 **1000円**(税込1080円)

大林さんがいてねいに焼き上げます

12月5日
スリランカ産天然海老を塩のみで焼き上げました。解凍してください。
186 凍
川崎北部水産加工 ◎90日/え
天然有頭えび(塩焼き済)
5本 **1120円**(税込1210円)

殻むきの手間がなく そのまま食べられます

12月5日
原材料/スワイガニ(ロシア)、食塩
180 凍
札幌中一 ◎180日以上/か
ずわいがにハーフカット
500g **5400円**(税込5832円)
ロシア産スワイガニを塩のみで茹で上げ、半分にカットしました。解凍してください。

天ぷらや ステーキなどにも

12月5日
原材料/スワイガニ(アメリカ、カナダ、ロシア)、食塩
181 凍
ニチモウフーズ ◎180日以上/か
ボイルずわいがに棒肉
120g **3300円**(税込3564円)
ずわいがにを食べやすくカット・殻剥きをしております。解凍してそのままお召上がりください。

12月5日
182 凍
ダイヤモンド ◎180日以上/か
紅ずわいがに爪肉
240g **1300円**(税込1404円)
新鮮な紅ずわいがにを食べやすく剥き身加工しました。解凍後、オードブル、サラダ、フライなどに。

12月5日
183 蔵G不使用
友田セーリング ◎180日以上/米・か
かにみそ
40g **460円**(税込497円)
紅ずわいがにのみそを氷温熟成でより旨みを引き出しました。そのままか、単艦巻きなどで。

"とろっ"ととろける食感と 口いっぱい広がる甘み

12月5日
原材料/甘エビ(北海道産)
187 凍
札幌中一 ◎90日/え
北海道産甘エビ刺身用
200g **850円**(税込918円)
ほのかな甘みと口の中にとろけるような食感が特長の北海道産甘エビです。頭や殻は味噌汁に入れると美味です。

頭や殻は味噌汁に 入れると美味です

12月5日
原材料/ボタンエビ(北海道産)
188 凍
札幌中一 ◎90日/え
北海道産ボタンエビ刺身用
200g **980円**(税込1058円)
北海道産ボタンエビを、急速凍結しました。解凍後、お刺身でどうぞ。

新鮮な赤えびを お刺身で

12月5日
原材料/赤エビ(アルゼンチン)
189 凍
川崎北部水産加工 ◎30日/え
赤エビ刺身用
4尾(約200g) **680円**(税込734円)
アルゼンチン産天然赤エビです。鮮度が良いので解凍後、お刺身に。塩焼きやエビフライにも。

噛むほどに旨みと甘みが 広がります

12月5日
原材料/真だこ(千葉県)、食塩
190 凍
千葉水産加工販売 ◎45日以上
千葉県産地だこぶつ切り
100g **600円**(税込648円)
千葉県産の真だこを塩茹でし、一口サイズのぶつ切りにしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。

12月5日
191 凍
丸友しまか ◎30日以上
ボイルタコ
100g **680円**(税込734円)
岩手県宮古産の水タコを蒸気釜でボイルしました。解凍後、お刺身や酢の物などに。

12月5日
193 凍
丸友しまか ◎30日以上/米
タコの甘酢漬け
105g(固形量80g) **630円**(税込680円)
岩手県宮古産の水タコを富士すし酢に漬け込みました。解凍してください。

12月5日
192 凍
千倉水産加工販売 ◎30日以上
岩手県産水たこのお刺身
8~9枚(65g) **398円**(税込430円)
岩手県釜石産水たこを刺身用にスライスしました。解凍してください。

12月5日
194 凍G不使用
川崎北部水産加工 ◎30日以上/米
酢だこ
150g **1080円**(税込1166円)
マルタ産タコを純米酢、砂糖、発酵調味料、かつお昆布だして漬け込みました。解凍してください。

白いかならでの透明感と 独特の甘味が味わえます

12月5日
原材料/白いか(島根県)
195 凍
ふるさと海士 ◎90日
隠岐の島海士町 白いか
1杯(200g) **980円**(税込1058円)
隠岐の島海士町の白いか(剣先いか)を、特殊な凍結により、釣りたての鮮度でお届けします。解凍後、お刺身に。

肉厚で甘みが強いです

12月5日
原材料/甲いか(兵庫県播磨灘)
196 凍
播磨海洋牧場 ◎30日以上
播磨灘の甲いか(生食用)
130g **750円**(税込810円)
兵庫県播磨灘で水揚げされた甲いかを刺身用にしました。解凍後、お刺身に。

12月5日
197 凍
千倉水産加工販売 ◎30日以上
刺身用真いかスライス
65g(9~10枚) **398円**(税込430円)
国産するめいかを刺身用にスライスしました。解凍してください。

12月5日
198 凍
千倉水産加工販売 ◎30日以上
いかそうめん
70g(2枚) **398円**(税込430円)
国産するめいかをそうめん状に細切りにしました。解凍してください。

身のしまりが良く 舌にとろける甘さ!

12月5日
原材料/ホタテ(北海道雄武)
199 凍
雄武漁業協同組合 ◎15日以上
雄武産ホタテ貝柱(生食用)
5~7玉(100g) **680円**(税込734円)
北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年貝に限定しました。解凍後、お刺身の他、カルパッチョや焼物などに。

このとこぶし煮は 絶品です

12月5日
原材料/とこぶし(伊豆・三重・韓国)、醤油、酒、煮だし
200 凍G不使用
川崎北部水産加工 ◎90日/豆・麦・米
とこぶし煮
5個 **1500円**(税込1620円)
伊豆・三重県・韓国産の活とこぶしを、醤油、酒、本みりん、三温糖、かつお・昆布だして煮付けました。

こりこりとした 歯ごたえが楽しめます

12月5日
原材料/数の子(アメリカ、カナダ)、かつおだし、発酵調味料、白たまり
201 凍
小樽かねて製治 ◎90日/麦・米
味付け数の子
100g **998円**(税込1078円)
アメリカ、カナダ産の品質の良い数の子を、無漂白のまま、白たまり、発酵調味料、鰹だして味付けしました。

ひとつちサイズのお得な味付け数の子

12月5日
原材料/数の子(アメリカ、カナダ)、食塩、醤油、砂糖、鰹エキス、かつお節、さば節、酵母エキス、昆布
202 凍G調味料
千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦
ひとつち味付け数の子
105g×2 **1080円**(税込1166円)
アメリカ・カナダ産の数の子を調味液に漬け込みました。解凍してください。

12月5日
203 蔵
小樽かねて製治 ◎90日
小樽産塩数の子
110g **1560円**(税込1685円)
北海道小樽の前浜で漁獲された抱卵ニシンより腹出しされた数の子です。塩水のみで加工しました。

12月5日
204 蔵
千倉水産加工販売 ◎90日以上
塩数の子(折れ子)
150g **1280円**(税込1382円)
カナダ、アラスカ産ニシンの成熟卵を使用した、無漂白の数の子です。解凍後、塩抜きしてから味付けしてください。

数の子と昆布の 相性が抜群です

12月5日
原材料/子持昆布(アラスカ)、食塩
205 蔵
川崎北部水産加工 ◎180日
子持昆布
100g **800円**(税込864円)
アラスカ産の子持昆布を使い、塩漬けにしました。塩抜きしてください。

あっさりとした味付けの
上品なおしさ



原材料/イクラ(北海道)、白たまり、料理酒、みりん、昆布
206 凍 G不使用
札幌中一 ◎30日以上/麦・米
北海道産味付けイクラ
100g **2300円**(税込2484円)
北海道産の生イクラを白たまり、酒、みりん、昆布だしに漬けました。

ふくよかな味わいと奥深い風味を
お楽しみください



原材料/鮭卵(北海道雄武沖)、食塩
207 凍
雄武漁業協同組合 ◎30日以上
雄武産塩いくら
25g×2 **1430円**(税込1544円)
オホーツクの荒波で育った鮭の新鮮ないくらに、あっさりとした塩味を加えました。冷蔵庫でゆっくり解凍してください。

ウニ本来の風味を大切に、塩分控
えめで程好い味加減に造りました



原材料/エゾパフンウニ(北海道雄武)、食塩
208 凍
村上 龍二 ◎30日以上
雄武産甘塩造りうに一夜漬
60g **2780円**(税込3002円)
オホーツク海の栄養豊富な昆布を餌にしている、新鮮なエゾパフンウニを塩のみで一晩漬けにしました。

粒がしっかりした
味わい深い明太子



原材料/スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布、香辛料(唐辛子)
209 凍 G調味料
湊水産 ◎30日/米
無着色明太子
180g **1180円**(税込1274円)
アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。

魚醬と鰹節、昆布の
風味をお楽しみください



原材料/スケソウダラ卵(アメリカ)、食塩、砂糖、魚醤、みりん、鰹節、昆布
210 凍 G調味料
湊水産 ◎30日/米
無着色たらこ
180g **1180円**(税込1274円)
アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。

大林さんが厳選した天然真鯛を
焼物にどうぞ



原材料/真鯛(九州、三重)
211 凍
川崎北部水産加工 ◎30日
天然真鯛(生)
1尾(約250g) **800円**(税込864円)
九州、三重県産の身のしまった天然物です。エラ・ワタを除去しました。解凍後、塩焼きなどに。

厳選した天然真鯛を
じっくり丁寧に焼き上げています



原材料/真鯛(九州、三重)、食塩
212 凍
川崎北部水産加工 ◎90日/米
天然真鯛塩焼
1尾(約250g) **870円**(税込940円)
九州、三重県産の身のしまった天然真鯛を使用、エラ・ワタを除去し塩焼きしました。解凍後、そのままどうぞ。

天然物ならではの旨みと
ほどよい脂のり



原材料/天然ブリ(日本近海)
213 凍
川崎北部水産加工 ◎45日以上
天然ぶり切身
2切(160g) **630円**(税込680円)
日本近海で漁獲された天然ぶりを、鮮魚から切身にしました。解凍後、照り焼きや塩焼きなどに。

解凍するだけで
手軽に職人の味を堪能できます



原材料/ぶり(国産)、醤油、砂糖、みりん、酒
214 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎90日/豆・麦・米
お重用天然ぶり照焼(調理済)
3切(120g) **800円**(税込864円)
天然ぶり切身を醤油、砂糖、みりん、酒に漬けて焼きました。自然解凍か湯煎してください。

脂のった金目鯛と甘めの西京味噌がよく合います



原材料/ニユージランド産金目鯛
215 凍 G調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・米
やま六 金目鯛西京漬
2切(140g) **750円**(税込810円)
ニユージランド産金目鯛を厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬けて熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂のったサワラと甘めの西京味噌がよく合います



原材料/東シナ海産サワラ
216 凍 G調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・米
やま六 さわら西京漬
2切(140g) **450円**(税込486円)
東シナ海産のサワラを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬けて熟成させました。解凍後、焼いてください。

お好みのサイズにカットしてください



原材料/北海道産雄武前浜沖の指定された秋鮭
219 凍
鳴門魚類 ◎30日
天然銀毛鮭「雄宝」半身(無塩)
半身分3切(約1.2kg) **3300円**(税込3564円)
北海道産雄武前浜沖の指定された秋鮭を定置網で漁獲される大型銀毛鮭を厳選し、無塩でブロック加工しました。

一切れサイズにカット済



原材料/北海道産の秋鮭
220 凍
札幌中一 ◎30日以上
新巻鮭半身
800g **2140円**(税込2311円)
北海道産の秋鮭と塩だけで仕上げた新巻鮭を切身にしました。解凍後、焼いてください。

脂のった銀だらと甘めの西京味噌がよく合います



原材料/アメリカ産銀だら
217 凍 G調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・米
やま六 銀だら西京漬
2切(140g) **880円**(税込950円)
アメリカ産銀だらを厳選し、手切りで切身にして西京味噌に漬けて熟成させました。解凍後、弱火で焼いてください。

脂のりの良い紅鮭を使い、上品で奥深い味わいに



原材料/ロシア産の鮮度のよい紅鮭
218 凍 G調味料
京都やま六 ◎180日以上/豆・米
やま六 紅鮭西京漬
2切(150g) **600円**(税込648円)
ロシア産の厳選された紅鮭を切身にして西京味噌に漬けて熟成させました。解凍後、焼いてください。

厚切り仕上げ



原材料/北海道産秋鮭
221 凍
川崎北部水産加工 ◎90日
北海道産新巻鮭切身
100g×3切 **980円**(税込1058円)
北海道産秋鮭を鮮魚から塩漬けにして、切り身にした。解凍後、焼いてください。

お得な10切れ入りです



原材料/ロシア産の鮮度のよい紅鮭
222 凍
東北トクスイ ◎180日
徳用ロシア産紅鮭切身
10切(550g) **1630円**(税込1760円)
ロシア産の鮮度のよい紅鮭を切身にしてから塩水漬けにしました。解凍後、焼いてください。

ぶりの旨みと
さっぱりとしたかぶらの食感



原材料/青かぶら(石川県)、ブリ(国産)、人参、漬け原材料[米、砂糖、米こうじ、食塩、米酢、本みりん]、ビタミンC
223 感 G不使用
カネナカ食品工業 ◎7日以上/米
かぶら寿し
100g **800円**(税込864円)
加賀特産の青かぶらに薄紅色の天然鮭をはさんだ贅沢なお漬物です。そのまま六つ切程に切ってお召上がりください。

若狭地方の特産品です



原材料/国産の連子鯛(キダイ)を塩と米酢で調味
224 凍 G不使用
小浜海産物 ◎150日/米
小鯛ささ漬
70g **980円**(税込1058円)
国産の連子鯛(キダイ)を塩と米酢で調味しました。そのまま刺身として、寿司種・酢の物などに。

とろけるような脂がたっぷりのってます



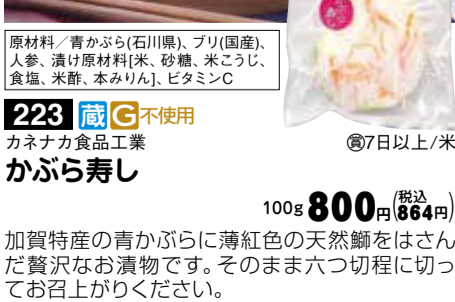
原材料/日本海産のノドグロ(赤ムツ)の身を、塩と米酢でめる
225 凍 G不使用
小浜海産物 ◎90日以上/米
のどぐろささ漬
70g **1200円**(税込1296円)
日本海産のノドグロ(赤ムツ)の身を、塩と米酢でめることで旨味を引き立てました。解凍後、寿司種や酢の物などに。

おせち料理に欠かせない一品



原材料/東京湾産のこはだを三枚におろし、調味液に漬け込み
226 凍 G不使用
千倉水産加工販売 ◎90日以上/豆・麦・米
こはだ酢漬
3~4枚(90g) **328円**(税込354円)
東京湾産のこはだを三枚におろし、調味液に漬け込みました。解凍後、スライスしてください。

将来の出世を願って



原材料/こはだを三枚におろし、自家製造のこはだわり調味液に漬け込み
227 凍 G調味料
千倉水産加工販売 ◎45日以上/豆・麦・米
こはだあわ漬
5枚(200g) **448円**(税込484円)
こはだを三枚におろし、自家製造のこはだわり調味液に漬け込み、無着色の粟を使いあわ漬けにしました。

昔ながらの手造り



原材料/銚子、九十九里沖合で漁獲された、鮮度の良い片口いわし
228 凍 G調味料
カネヨ水産 ◎45日以上/米
いわしごま漬
100g **315円**(税込340円)
銚子、九十九里沖合で漁獲された、鮮度の良い片口いわしをお酢などに漬け込み、ごま、生姜、唐辛子を加えました。

麴の甘みと昆布の旨み。まろやかな味わい



原材料/兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、厳選調味料と米麴、切り昆布で4日間熟成
229 凍 G不使用
山米鮮魚 ◎90日/豆・麦・米
山米 ほたるいか麴漬
100g **480円**(税込518円)
兵庫県浜坂港に水揚げされた新鮮なほたるいかを、厳選調味料と米麴、切り昆布で4日間熟成させました。

紅白の縁起物

12月5日
愛知県豊川市の契約農家のかぶ、赤かぶをうす切りし、米酢、三州三河みりん等のこだわり調味料で漬けた紅白セットです。

230 蔵 G不使用
道長 ◎30日/麦・米
紅白かぶ千枚漬
各100g **600円(税込648円)**

昆布だしをきかせた冬の味覚

12月5日
愛知県豊川市の契約農家のかぶを、風味と歯ごたえを大切に漬け込みました。

231 蔵 G不使用
道長 ◎30日/米
かぶ千枚漬
150g **380円(税込410円)**

紅の菊をあしらった縁起物

12月5日
お正月にふさわしく紅の菊に見立てたかぶらの甘酢漬です。無病息災を願う、七草粥にも使われる縁起物です。

232 蔵
ムソー ◎2023.1.3/米
菊花かぶら(紅)
80g **460円(税込497円)**

干し柿を入れてマイルドに

12月5日
愛知県産の大根、にんじん、干し柿を、純米酢、ビートグラニュー糖、三州三河みりん、塩、昆布で味付けしました。

233 蔵 G不使用
道長 ◎30日/麦・米
柿なます
110g **365円(税込394円)**

備中れんこんの風味と歯ざわりをお楽しみください

12月5日
熊本県産のれんこんを、甜菜糖、純米酢、三河みりんなどで仕上げました。

234 蔵 G不使用
道長 ◎90日/米
酢れんこん
80g **405円(税込437円)**

ごぼうのシャキシャキとした歯ざわり

12月5日
ごぼうの持つ香りと歯ざわりを損なわないよう、さっぱりとした酢の物にしました。

235 蔵 G不使用
ムソー ◎2023.1.10/豆・麦・米
たたきごぼう
100g **680円(税込734円)**

皮までおいしく金柑の甘露煮

12月4日
宮崎県産の寧波金柑の種を一つ一つ丁寧に取り除き、じっくり炊き上げました。

236 G不使用
創健社 ◎360日以上
料亭柑
230g(固形量135g) **850円(税込918円)**

おせちの一品に

12月4日
奈良、和歌山、三重産の青梅を砂糖で煮込みました。皮も果肉もやわらかいので、そのままお茶請けやゼリーの具に。

237
坂利製菓所 ◎180日以上
甘露梅(かんろばい)
255g **650円(税込702円)**

絶品八甲鴨をご家庭で
希少なバルバリー種の鴨肉をぜいたくに使った鍋セット

12月5日
凍 G不使用
千葉産直サービス ◎90日以上/卵・豆・麦・米
八甲鴨鍋セット
238 (2~3人分) 2~3人分 **2430円(税込2624円)**
239 (4~5人分) 4~5人分 **4500円(税込4860円)**
青森県産フランス鴨肉スライスと鴨つくね、厳選素材を使用した濃縮だしをセットにしました。[GMO飼料不分別]

脂がのったぷるぷるの部位。スープに
脂から甘みのある旨みが広がります

12月5日
原材料/牛小腸、鍋つゆ[食塩、粗糖、発酵調味料、酵母エキス、鰹だし、昆布だし]
240 凍 G調味料
九州バラエティミート販売 ◎90日以上/豆・麦・米
博多名物国産牛モツ鍋
具200g×1 スープ100g×2 **2000円(税込2160円)**
国産牛のモツと鰹・昆布だしを使った鍋つゆをセットしました。[GMO飼料不分別]

秋田の味を
ご家庭でお楽しみください

12月5日
原材料/きりたんぼ[米、塩]、比内地鶏、スープ[醤油、鶏ガラ]
241 凍 G不使用
ムソー ◎1年/豆・麦・米
きりたんぼ鍋セット
2人前 **3800円(税込4104円)**
秋田県の郷土料理、きりたんぼと比内地鶏の鍋セットです。【セット内容】きりたんぼ(3本210g)、比内地鶏(200g)、スープ(200ml) [GMO飼料不分別]

韓国伝統料理「サムゲタン」を
国産鶏を使って再現しました

12月5日
原材料/鶏肉、もち米、栗、チキンエキス、なつめ、食塩、生姜、にんにく、松の実、香辛料、高麗人参抽出物
242 凍
カラミノフーズ ◎180日以上/米
丸ごと参鶏湯(サムゲタン)
1.4kg **3200円(税込3456円)**
丸鶏にもち米や栗、なつめなどを詰めて煮込みました。湯煎解凍後、鍋に於て40分程温めてください。[GMO飼料不分別]

鴨南蛮そばなどに

12月5日
しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼き物、鍋物、煮物等に。[GMO飼料不分別]
原材料/鴨ロース肉(青森県)
243 凍
千葉産直サービス ◎90日以上
八甲鴨ローススライス
200g **1260円(税込1361円)**

新

12月5日
244 凍
高橋牧場 ◎90日以上
えりも短角牛三角バラすき焼き
200g **2100円(税込2268円)**
北海道産えりも短角牛の三角バラをすき焼き用にスライスしました。約1.8mm厚。

12月5日

246 凍
高橋(千野ファーム) ◎30日以上
千野さんの豚バラブロック
500g **1080円(税込1166円)**
肉のきめはやや粗くじっくり煮込むと柔らかくなります。角煮、シチュー、カレーなどに。

12月5日

247 凍
丹沢農場 ◎30日以上
焼豚用モモ肉ブロック
400g **980円(税込1058円)**
丹沢農場の生モモ肉にネットをかけた、焼豚用のブロックです。調理レシピがっています。

12月5日

248 蔵 G不使用
ハム工房ジロー ◎3日以上/豆・麦
無添加焼豚ブロック徳用
240g **1200円(税込1296円)**
山梨県千野ファームの豚肉を使い、シンプルな調味液で長期低温熟成させ、じっくり焼き上げました。[GMO飼料不使用]

12月5日

244 凍
千葉産直サービス ◎180日
八甲鴨モモ肉スライス
200g **900円(税込972円)**
青森県産フランス鴨のモモ肉をスライスしました。解凍後、焼き肉や鍋物などに。[GMO飼料不分別]

12月5日

245 凍
千葉産直サービス ◎180日
八甲鴨モモ肉ブロック
300g前後 **1260円(税込1361円)**
八甲田山の麓で飼育されたフランス産バルバリー種で、合鴨ほどくせが無くコクがあります。焼き物・鍋物・煮物等に。

長期熟成、直火式スモークのドイツ製法

12月5日
249 凍
ハム工房ジロー ◎15日以上/豆・麦
ハム工房ジローのオードブルセット
70g×4種類 **1680円(税込1814円)**
ロースハム極薄切り・焼き豚・プレスハム・ガーリックプリンゲンの4種類です。[GMO飼料不使用]

赤ワインベースの絶品ソースが味を引き立てます

12月5日
250 凍
ムソー ◎1年/乳・豆・麦・米
神居牛のローストビーフ
130g **1800円(税込1944円)**
北海道産神居牛のモモ肉で作ったローストビーフに、酸化防止剤不使用の赤ワインをベースにしたソースを合わせました。[GMO飼料不分別]

味が程よくしみた
まろやかな伝統の味

12月5日
251 蔵
創健社 ◎2023.1.10/豆・麦
お煮しめ
210g **860円(税込929円)**
国産の野菜やこんにゃくを、本醸造醤油とかつおの風味豊かに、彩りよく炊き上げました。

「細長くつつましく生きる」
ことを願った縁起から、正月にごぼうをいただきます

12月5日
252 凍 G不使用
千葉産直サービス ◎6ヶ月/豆・麦・米
若鶏の八幡巻き
1本(約180g) **860円(税込929円)**
つくば鶏モモ肉でごぼうを巻き、厳選した調味料で仕上げました。冷凍のまま、湯煎してください。[GMO飼料不使用]

12月5日

253 凍 G調味料
大黒淡水 ◎180日/豆・麦・米
愛知産うなぎ蒲焼
70g×3 (タレ、山椒付) **3980円(税込4298円)**
愛知産の活鰻を丁寧に開き、白焼きしてから蒸し、三度のたれ付け焼きで、ふっくらと関東風に仕上げました。

ひと味違う手作りの美味
しさをお楽しみください

12月5日
254 凍 G調味料
対馬地域商社 ◎90日以上/豆・麦・米
対馬産煮あなご
100g **1560円(税込1685円)**
対馬西沖の脂のついたあなごを使い、特製たれでじっくり煮込みました。温めて、あなご丼やちらし寿司などに。

佐賀県の寿司屋『ひぜん前京すし』が
造る無添加鯖寿司

12月5日
255 凍 G不使用
フェニックス ◎45日以上/豆・麦・米
焼き穴子棒寿司
1本(8貫) **1600円(税込1728円)**
国産穴子を自家製秘伝のタレに漬け込みじっくりと焼き上げ、北海道産の特別栽培米「あやひめ」の酢飯で棒寿司にしました。流水解凍してください。

256 凍 G不使用
ひぜん前京すしさば工房 ◎180日以上/米
ひぜん前京すし玄海鯖寿司
350g **1980円(税込2138円)**
長崎県対馬産の肉厚で脂のついたサバを使い、求肥昆布で巻きました。自然解凍してください。

257 凍 G不使用
ひぜん前京すしさば工房 ◎180日以上/米
ひぜん前京すし炙りとろ鯖寿司
350g **1980円(税込2138円)**
長崎県対馬産の肉厚で脂のついたサバを使い、表面を炙って旨みを引き出しました。自然解凍してください。

鴨の旨みを引き出し、すっきりとしたコクのあるつゆに、十割生そばの味と風味



原材料/十割そば(北海道)、つゆ(鴨ロース肉(青森県)、醤油、みりん、砂糖、ゆず果汁、鴨ガラ、かつお枯節、天然真昆布)

258 凍G不使用 千葉産直サービス ◎180日/豆・麦・米・そば

八甲鴨せいろ

そば130g×2 1460円(税込) / つゆ260g×1 (1577円)

鴨ロースを表面を炙り、スライスして鴨つゆに入れました。そばは北海道産そば使用十割そば。(GMO飼料不分別)

来年の無事と長寿を願って 金子製麺の年越しそば



国産石臼挽きそば粉使用。最高級そばの味を存分にお楽しみいただけます。

歳G不使用 金子製麺 ◎7日以上

寿 季穂年越しそば

259 つゆ無し /麦・そば 130g×2食 340円(税込) (367円)

260 つゆ付 /豆・麦・米・そば 麺130g×2 つゆ40g×2 500円(税込) (540円)

原材料/そば(そば粉、小麦粉、食塩、小麦、打ち粉)、つゆ(醤油、かつお節、さば節、砂糖、みりん、魚介エキス、酵母エキス)

甘皮まで挽きこんだ 色の黒い風味香る十割そば



原材料/麺(そば粉(国産)、食塩)、つゆ(醤油、みりん、砂糖、鰹節エキス、食塩、鰹節、宗田鰹節り節、昆布)

261 G不使用 本田商店 ◎45日以上/豆・麦・米・そば

出雲縁起そば(つゆ付き)

麺100g×2食 つゆ47g×2 880円(税込) (950円)

国産そば粉を使い、昔ながらの幅の広い十割そばに仕上げました。厳選した調味料を使った、まろやかなつゆ付き。

"ぶりっぶり"で食べ応えのある天然えびに大満足!



天然エビを一本一本手揚げしました。解凍後、天ぷらそばやうどん、天丼などに。(GMO飼料不分別)

262 凍G不使用 川崎北部水産加工 ◎180日/卵・麦・えび

冷凍えび天ぷら

5本 1000円(税込) (1080円)

富山湾の宝石「白えび」入り

富山県産白えびと国産野菜、小麦粉を使った、温めるだけのかき揚げです。天ぷらそば・うどん、天丼にお勧めです。

263 凍G不使用 創健社 ◎360日/麦・米・えび

白えびのかき揚げ

2枚(125g) 650円(税込) (702円)

tento レシピ 伊達巻の作り方



材料
卵.....4個
はんぺん.....100g
A 砂糖.....大さじ1と1/2
みりん.....大さじ1
醤油.....小さじ1/2
塩.....ひとつまみ

こだわり派の方は、はんぺんの代わりに、**264**とび魚入りすり身を

作り方

- ①はんぺんをつぶし、すり鉢に入れて卵1個を加え、すりこぎでなめらかになるまですり合わせる。残りの卵とAを加え、泡立て器などでよく混ぜ合わせる。
- ②オーブンを160℃に設定し温めて、角型の耐熱容器に油を薄く塗り、①を流し込む。
- ③天板にお湯をコップ1杯分はり、②の容器を入れ50分蒸し焼きにする。
- ④焼きあがったら、熱いうちに巻きすに載せ、2~3cm間隔で軽く包丁をいれ、巻きすですっかりと巻いて輪ゴムなどで留め、冷ましながら成形する。

tento レシピ 黒豆の作り方



材料
黒大豆.....150g
A 醤油.....大さじ1と1/2
砂糖.....90g
塩.....小さじ1/2
さびた釘.....4~5本

作り方

- ①豆は2~3回水洗いし、たっぷりの水で一晩戻す。
- ②戻した豆と戻し汁とAを鍋に入れ中火にかけ、落とし蓋をする。
- ③アクがでたら、まめに取り除いていく。
- ④豆が柔らかくなるまで弱火で約8時間煮る。
- ⑤火を止め自然に冷ます。

tento レシピ 田作りの作り方



材料
田作(素材).....40g
砂糖.....大さじ2
醤油.....大さじ2
酒.....大さじ1
みりん.....大さじ1
水.....大さじ1

作り方

- ①弱火で田作(素材)を焦がさないように空炒りする。
- ②別の鍋に調味料と水を入れ、中火で焦がさないようにアメ状になるまで混ぜる。
- ③アメ状になったら①を入れて混ぜる。



264 凍G不使用 別所蒲鉾店 ◎2023.1.29

とび魚入りすり身

通常本体 150g 480円 / 450円(税込) (486円)

北海道産助宗鰯と山陰・九州産の飛び魚を北海道産甜菜糖と室戸海洋深層水の御塩のみですり身にしました。



265 凍G不使用 高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米

ソフトはんぺん

4枚(200g) 400円(税込) (432円)

スケトウダラのすり身にヨシキリザメを加えてコクを出し、卵白と山芋でソフトに仕上げました。(GMO飼料不使用)



266 G不使用 志賀商店 ◎180日以上/豆

丹波篠山産 黒大豆

150g(L) 930円(税込) (1004円)

丹念に一粒一粒選り抜いた大粒の丹波篠山産黒大豆です。丹波篠山の恵まれた気候風土で育ちました。



267 G不使用 山本開拓農場 ◎90日以上/豆

土橋さんの黒豆

500g 560円(税込) (605円)

秋田県山本町の土橋敏郎さんが農業・化学肥料を使わずに栽培した黒豆です。煮豆作りにご利用ください。



268 カクサ ◎90日以上

田作(素材)

30g 300円(税込) (324円)

原材料/カタクチイワシ(山口県)

tento レシピ 昆布巻きの作り方



材料
昆布.....約10cm×12本
身欠きにしん.....3枚
かんぴょう.....40g
醤油.....大さじ1
酢.....30ml
酒.....90ml
砂糖.....70g

下ごしらえ

昆布.....水に10分ほど漬けて戻し、水気をきっておく。
かんぴょう.....水洗いして水気をきっておく。
にしん.....ざるにのせ、熱湯をかけ臭みを除く。1枚を縦横4つに切る。

作り方

- ①昆布とかんぴょうでにしんを巻く。
- ②鍋に①をならべ、昆布の戻し汁をかぶる程度に加え強火で煮立てる。煮立ったら弱火にして30分煮る。
- ③アク取りし、酒、砂糖、酢、醤油の順に加え、落とし蓋をし約1時間煮る。



271 リアス ◎90日以上

日高昆布一等検

65g 650円(税込) (702円)



272 歳 ムソー ◎3ヶ月以上

無漂白かんぴょう

40g 550円(税込) (594円)

栃木県産のコウガオの果肉を薄くむき、天日で2日間乾燥させ、無漂白で仕上げました。

貴重な北海道産にしんの本乾です



269 歳 狩野水産 ◎90日

北海道前浜本乾身欠にしん

200g 980円(税込) (1058円)

原材料/にしん(北海道)

にしんの戻し方

- ①身欠きにしんはたっぷりの水または米の研ぎ汁につけ、冷蔵庫に一晩から二晩おく。
- ②鍋に①のにしんを入れて米の研ぎ汁をたっぷり注ぎ、おどらない程度の弱火でふたをせずに約3時間ゆでる。途中でゆで汁が少なくなったら水か湯を加え、にしんが常に浸っている状態でゆでる。
- ③②のゆで汁を捨て、にしんを水で洗って汚れやウロコを除く。

柔らかい食感の半生仕上げ



270 凍 桃屋食品 ◎90日

北海道産身欠にしん(ソフト)

200g 830円(税込) (896円)

原材料/にしん(北海道)

tento レシピ 松前漬の作り方



材料
松前漬け(原料).....60g
塩抜き数の子.....2本
鷹の爪.....1本
A だし汁.....60ml
醤油.....大さじ1
酒.....大さじ1/2
みりん.....大さじ1/2

作り方

- ①鍋にAを入れ、一煮立ちさせ冷ます。
- ②鷹の爪は輪切りに、数の子は一口大に切る。
- ③①をボウルに入れ、松前漬け(原料)、数の子、鷹の爪を加えて混ぜ、2~3日漬ける。

松前漬けづくりに



273 明星産業(瀬川食品) ◎240日

松前漬用昆布するめ

25g 240円(税込) (259円)

原材料/昆布(北海道)、するめ(北海道)

さつまいもから作る くりきんとんの作り方



材料
 栗甘露煮………100g
 甘露煮シロップ…75ml
 さつまいも………大1本
 ちなしの実………1個
 砂糖………100g
 みりん…大さじ1と1/2



作り方

- ①さつまいもは皮を厚めにむいて幅2cmに切り、かぶるくらいの水に10分ほどさらす。栗は汁気を拭く。ちなしの実を包丁で半分になり、ガーゼに包んでしばらくおく。
- ②鍋にさつまいもとちなしの実、たっぷりの水を入れて煮立て、弱めの中火で12~15分ゆでる。竹串がスッと通るくらいになったら、ザルにあげて水気を切り、ちなしの実を取り除く。
- ③ボウルにさつまいも、砂糖の1/2量を入れて木べらで全体を混ぜる。さつまいもが熱いうちに、裏ごし器で裏ごしする。
- ④鍋にさつまいも、残りの砂糖、栗の甘露煮のシロップ、みりんを入れて混ぜ、強めの中火にかける。煮立ったら弱火にし、木べらで混ぜながら、とろりとするまで煮詰める。栗を加えて混ぜながら、さらに2分煮て、火からおろす。

国産栗の甘露煮です



原材料 / 栗(熊本県)、砂糖
 G不使用
 創健社 ◎2年
自然栗
 274 250
 250g 1500円(税込1620円)
 (固形量135g)
 275 550
 550g 3200円(税込3456円)
 (固形量300g)
 和栗の渋皮の渋味のある部分を除去し、一番美味しい甘皮の部分だけを残した甘露煮です。



煮しめなど
お正月のご準備に

12月3日
 279
 豊永長六商店 ◎1年
大分県産乾しいたけ どんこ
 100g 1100円(税込1188円)
 大分県産の新鮮な原木しいたけを、丁寧に乾燥させました。ぬるま湯または、水に浸してください。

12月5日
 280 蔵
 いわて屋 ◎90日
生芋こんにやく
 250g 230円(税込248円)
 生のこんにやく芋から昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。

12月4日
 277
 さぬき有機生産組合(香川県)
さつまいも(坂出金時)
 700g 600円(税込648円)
 香川県坂出市の木下真智子さん。農業・化学肥料不使用。又は同じ香川県の有機JASのものをお届け。

12月3日
 276
 くみあい食品工業 ◎90日
愛媛産和栗甘露煮
 200g 1080円(税込1166円)
 (固形量100g)
 栗本来のホクホク感と風味が自慢の逸品です。無漂白・無着色にこだわりました。栗さんなどにご利用ください。

12月3日
 278 G不使用
 関商店 ◎6ヶ月以上
くちなしの実
 5個 200円(税込216円)
 おせちの定番、栗きんとんを色よく作る時に欠かせません。きんとんや炊き込みご飯にやわらかな黄色をつけます。洗って砕いたくちなしの実をガーゼなどに包み、水に浸して使います。

12月4日
 281 無農薬無化学肥料
 大原農園(中井町)
金時にんじん
 500g 350円(税込378円)
 神奈川県中井町の大原好文さん。

12月5日
 282 無農薬無化学肥料
 水の子会(熊本県)
備中れんこん
 1kg前後 975円(税込1053円)
 熊本県八代市の上村一宏さん。細目で節の間が長く、茶色がかった肌の在来種です。もちもちした食感が粘りがあります。

12月4日
 283 無農薬無化学肥料
 こんにちは農園(青森県)
ごぼう
 500g 450円(税込486円)
 青森県おいらせ町の山端哲也さん。食感がやわらかいのが特徴です。品種:柳川理想

お雑煮に
 12月5日
 モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。
 287 凍
 秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏小間切れ
 200g 390円(税込421円)



12月5日
 288 無農薬無化学肥料
 あ・すばら農園(伊勢原市)
小松菜
 200g 180円(税込194円)
 神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。生育の悪い時は丈が短いものをお届けすることがあります。

12月5日
 289 無農薬無化学肥料
 微生物農法の会(茨城県)
ほうれん草
 200g 215円(税込232円)
 茨城県行方市の長島昌裕さんまたは小林保雄さん。

12月3日
 285
 ミヤハラフーズ ◎6ヶ月
静岡県産たけのこ水煮
 120g 500円(税込540円)
 独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままパックしました。煮物や炒め物などに。

12月3日
 286
 ニッカンフーズ ◎3ヶ月
国内産ぎんなん(むき身)
 50g 278円(税込300円)
 国内産ぎんなんをボイルしてから、殻と皮をむきました。茶碗蒸しや炊き込みご飯などに。

12月3日
 292
 かくまつ岩松商店 ◎45日以上/え
素干し桜えび(無着色)
 7g 480円(税込518円)
 由比港で水揚げされた駿河湾産100%の桜えびを無添加、無着色で天日干ししてあります。

12月3日
 293
 リアス ◎90日以上
徳用日高昆布カットタイプ
 55g 400円(税込432円)
 北海道日高産の三石昆布です。煮物や鍋物などに。

京都のおだし、品のあるかつおだし
 12月3日
 294
 うな乃 ◎90日以上
おだしのパックじん(黄)
 7g×18パック 1300円(税込1404円)

12月4日
 295 G不使用
 森田醤油 ◎6ヶ月以上/豆・麦
国産丸大豆生しょうゆ
 360ml 550円(税込594円)
 島根県産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に、醗酵・熟成させ搾ったままの生醤油です。

12月4日
 296 G不使用
 森田醤油 ◎2年/豆・麦
三年熟成醤油(こいち醤油)
 150ml 435円(税込470円)
 島根県産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に杉木桶で三年熟成させたすっきりとした味わいの醤油です。

12月4日
 297 G不使用
 森田醤油 ◎1年半/豆・麦
うすくち醤油
 360ml 440円(税込475円)
 島根県産大豆と島根・山口県産小麦、天日塩を使い、じっくり熟成させました。

12月4日
 298 G不使用
 森田醤油 ◎1年/豆・麦・米
隠岐のあごだし
 250ml 700円(税込756円)
 国産丸大豆醤油をベースに隠岐のあご(飛魚)、昆布、三河みりん、粗糖を合わせました。

12月4日
 299 G不使用
 森田醤油 ◎1年/豆・麦・米
手造りぼん酢
 360ml 680円(税込734円)
 国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産根昆布でだしをとり、徳島県産の柑橘を合わせました。

12月4日
 300 G不使用
 森田醤油 ◎1年/豆・麦・米
森田ぼん酢だいたい
 150ml 440円(税込475円)
 国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産昆布でだしをとり、徳島県産だいたいを合わせました。

12月4日
 301 G不使用
 森田醤油 ◎1年/豆・麦・米
森田ぼん酢すだち
 150ml 410円(税込443円)
 国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産昆布でだしをとり、徳島県産すだちを合わせました。

12月4日
 302 G不使用
 森田醤油 ◎1年/豆・麦・米
森田ぼん酢ゆず
 150ml 410円(税込443円)
 国産丸大豆醤油をベースに枕崎産かつお節、日高産昆布でだしをとり、徳島県産ゆずを合わせました。

12月4日
 303
 飯尾醸造 ◎1年以上/米
富士酢プレミアム
 360ml 1100円(税込1188円)

厳選した米・もち米・米麹・米焼酎を合わせて桶に仕込み、1年以上じっくりと熟成させました
 12月4日
 305
 角谷文治郎商店 ◎12ヶ月/米
三州三河みりん屠蘇散付
 300ml 490円(税込539円)

お屠蘇で
 邪気払い、健康長寿を
 【作り方】
 酒またはみりん1合に屠蘇散1包を入れ、6~8時間浸す。
 12月4日
 307
 山間製茶 ◎6ヶ月以上
国産生薬の屠蘇散
 1.5g 350円(税込378円)
 国産生薬のみを使った屠蘇散です。日本酒やみりんに加えて召し上がってください。

12月4日
 308
 竹内商店 ◎180日以上
本枯れ鯉節
 1節 1200円(税込1296円)
 (約220g)

12月4日
 309
 竹内商店 ◎90日
本枯れ鯉節削り節
 通常本体 398円(税込410円)
 40g 380円(税込410円)
 カビ付け本格派の本枯れ節を使いやすいように削りました。通常の鯉節とは一味違う風味を手軽に。冷奴や漬物などに。

12月4日
 310
 竹内商店 ◎90日
鯉削りだし(荒削り)
 通常本体 1980円(税込2052円)
 400g 1900円(税込2052円)
 焙煎後の節を厚めに削り、天日でカラカラに干した鯉節削り節です。味が濃く、にこりの無い澄んだ良いダシが出ます。

12月4日
 304
 大和川酒造店
蔵の素(料理酒)
 1800ml 2257円(税込2483円)

12月4日
 306
 700ml 1000円(税込1100円)

12月4日
 311
 竹内商店 ◎90日
宗田節削りだし
 通常本体 430円(税込454円)
 100g 420円(税込454円)
 宗田(太)節は、麺のプロが使う、だし素材です。「香カツオに味ソウダ」と言われるほど、濃厚なだしがとれます。

12月4日
 312
 竹内商店 ◎90日
鯉上粉
 100g 315円(税込340円)
 鯉節を削った時にできる粉100%です。ダシやたこ焼き、お好み焼きなどに。

12月4日
 313
 竹内商店 ◎365日
土佐のかつおの花吹雪
 通常本体 540円(税込567円)
 80g 525円(税込567円)
 土佐近海の本一本釣り漁で獲った新鮮な鯉を、丁寧に焙煎して荒節に仕上げ、削りました。

12月4日 有機栽培米を使用したお供え餅



国内産の有機水稲もち米だけを使って、丹念につきあげた餅を、真空パックした白米お供えもちです。

原材料/有機水稲もち米

314 ムソー ◎2023.02.28/米 有機米お供え餅・白米500g 500g 1280円(税込1382円)



315 ムソー ◎2023.02.28/米 有機米お供え餅・白米160g 160g 500円(税込540円)

庄内協同ファーム (山形県鶴岡市) もち米「でわのもち」を使用した「杵つきもち」



農業を慣行栽培の半分以下で栽培した山形県庄内のもち米「でわのもち」を使用しました。なめらかでコシが強いのが特徴です。

原材料/もち米(山形県)



316 庄内協同ファーム ◎45日以上/米 鏡もち(白米) 450g 910円(税込983円)



317 庄内協同ファーム ◎45日以上/米 鏡もち(玄米) 450g 910円(税込983円)

ついた翌日にお届け 中村商店の生のしもち 昔ながらのお正月の風物詩。前日についたお餅をお届けいたします。

12月4日 お正月限定の生のし餅 つきたての味をお楽しみください 318 中村商店 ◎7日/米 生のしもち(白米) 1.3kg 1750円(税込1890円)

12月4日 319 中村商店 ◎7日/米 生のしもち(玄米) 1.3kg 1750円(税込1890円)

12月4日 323 庄内協同ファーム ◎45日以上/米 白切もち 1kg 1250円(税込1350円)

12月4日 324 庄内協同ファーム ◎45日以上/米 白丸もち 1kg 1250円(税込1350円)

12月4日 325 G不使用 庄内協同ファーム ◎30日以上/豆・米 四色切餅 500g(12~13個) 750円(税込810円)

12月4日 320 中村商店 ◎6ヶ月/米 白米のしもちパック 500g 570円(税込616円)

12月4日 321 中村商店 ◎6ヶ月/米 玄米のしもちパック 500g 570円(税込616円)

12月4日 322 中村商店 ◎6ヶ月/米 よもぎ玄米のしもちパック 500g 590円(税込637円)

12月4日 326 除草剤無化学肥料 庄内協同ファーム 庄内でわのもち(もち米) 2kg 1100円(税込1188円)

12月4日 327 G不使用 庄内協同ファーム ◎90日以上/豆 きな粉 130g 240円(税込259円)

12月4日 328 G不使用 庄内協同ファーム ◎90日以上/豆 黒豆きな粉 130g 420円(税込454円)

磯辺焼きおしろこお赤飯に

12月4日 お正月に有明一番摘を 有明海産秋芽一番摘みの海苔の中から厳選しました。シャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味を楽しめます。

12月4日 329 成清海苔店 ◎180日 有明一番摘 焼きのり 全型10枚入 700円(税込756円)

12月5日 333 蔵 関商店 ◎6ヶ月以上 北海道十勝 つぶあん2袋 270g×2 930円(税込1004円)

12月5日 334 蔵 関商店 ◎6ヶ月以上 北海道十勝 ねりあん2袋 270g×2 930円(税込1004円)

12月4日 335 無農薬無化学肥料 渡部農場(北海道) あずき 300g 500円(税込540円)

12月4日 330 成清海苔店 ◎180日 有明一番摘 お徳用きずのり 全型10枚入 630円(税込680円)

12月4日 331 成清海苔店 ◎180日 有明一番摘 3ツ切焼海苔 3ツ切30枚 540円(税込583円)

12月4日 332 小林海苔店 ◎90日 おすすめ焼のり 全型20枚 600円(税込648円)

ほのかに伝わるとうろみは本葛を使ってからこそ味わい 12月4日 336 G不使用 廣八堂 ◎1年/米 廣八堂しるこ(玉あられ付) 45g×5袋 600円(税込648円)

やさしい味わいのぜんざいです 12月4日 337 G不使用 マルサンアイ ◎300日/豆 豆乳ぜんざい 160g 189円(税込204円)

ほのかな甘み、なめらかな舌触りの昔ながらのごまどうふをどうぞ 12月4日 342 ◎45日以上 聖食品 高野山ごまどうふ 140g 250円(税込270円)

炊飯器で手軽に美味しくお赤飯 12月4日 338 山清 ◎180日以上 あずき水煮(赤飯用) 2合炊き(煮汁140g、煮豆60g) 278円(税込300円)

便利な3gずつの袋入り 12月4日 339 山田製油 ◎90日以上 ごま塩小袋 3g×10袋 300円(税込324円)

七草なぞ 唐土の鳥が日本の国に 渡らぬ先にストントン 一年の無病息災を願って 12月4日 340 ムソー ◎1年/米 玄米七草がゆ 1袋(302.5g) 500円(税込540円)

一つ一つ手で引き上げた生ゆばです 12月5日 341 凍 創健社 ◎360日/豆 さしみゆば 120g 650円(税込702円)

ほのかな甘み、なめらかな舌触りの昔ながらのごまどうふをどうぞ 12月4日 342 ◎45日以上 聖食品 高野山ごまどうふ 140g 250円(税込270円)

ごま本来の持つ風味と味わいを袋に閉じ込めました。あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさで口解けの良いもっちりした食感です。



上品な味わいは絶品です

12月5日

生麩とは、小麦粉に含まれたタンパク質に、もち米粉を加え蒸し上げた物で、しっとりともろやかな口あたりが特長です。

343 歳G不使用
加賀麩司宮田 ◎5日以上/麦・米
生ふ(白)

120g 500円(税込) 540円(送料)



原材料/小麦グルテン(国産)、もち米粉(国産)

日本海からの北風とおひさまが庄内柿の甘みをギュッと凝縮!

12月5日

柿(山形県)

350 歳
庄内協同ファーム ◎60日以上
庄内産干し柿

180g(4~6個) 640円(税込) 691円(送料)



国産有機栽培もち米100%、七福神とお相撲さんをあしらった縁起物!

12月4日

有機もち米(国産)、有機醤油、有機砂糖、有機黒糖、海苔、有機植物油、有機白醤油、昆布のり(ゼラチンを含む)、みりん、落花生、昆布、かつお節

352 歳G不使用
精華堂あられ総本舗 ◎40日以上/豆・麦・米・落
福めくり(おかし詰合)

17g×7 1500円(税込) 1620円(送料)



344 歳G不使用
加賀麩司宮田 ◎5日以上/麦・米
生ふ(ごま)

120g 500円(税込) 540円(送料)

345 歳G不使用
加賀麩司宮田 ◎5日以上/麦・米
生ふ(よもぎ)

120g 500円(税込) 540円(送料)

348 歳G不使用
加賀麩司宮田 ◎2ヶ月/豆・米
くるみ味噌

80g 630円(税込) 680円(送料)

346 歳G不使用
加賀麩司宮田 ◎5日以上/麦・米
生ふ(あわ)

120g 500円(税込) 540円(送料)

347 歳G不使用
加賀麩司宮田 ◎5日以上/麦・米
生ふ(くるみ)

120g 550円(税込) 594円(送料)

349 歳G不使用
加賀麩司宮田 ◎2ヶ月/豆・米
ごま味噌

80g 630円(税込) 680円(送料)

香ばしい豆本栗の甘みをお楽しみいただけます

12月4日

落花生(国産)、天日塩

351
かまか商店 ◎4ヶ月/落
かまかの落花生詰合

120g(3種各40g) 1380円(税込) 1490円(送料)



原料や製法にこだわった、食べるのも楽しい詰合せです

12月4日

【大納言】てん菜糖、大納言小豆生あん、小豆生あん、水飴、寒天、食塩【茶ようかん】てん菜糖、いんげん豆生あん、水飴、寒天、抹茶、緑茶【黒ごま】てん菜糖、小豆生あん、黒糖、水飴、寒天、黒ごま【和紅茶】てん菜糖、いんげん豆生あん、水飴

355 歳G不使用
望月茶館本舗 ◎90日以上
富士山羊羹詰合せ

4種各2個(1個38g) 1620円(税込) 1750円(送料)



小倉餡・白餡・うぐいす餡 3種の味をお楽しみいただけます

12月5日



原材料/甜菜糖、平飼い卵、小麦粉、小倉餡(小豆)、白餡(銀手亡)、うぐいす餡(青豌豆)、蜂蜜、水飴、みりん、寒天【卵GMO飼料不使用】

353 凍G不使用
菓房 はら山 ◎60日/卵・麦・米
新春どら焼き

3種(6個) 1100円(税込) 1188円(送料)

小倉餡、白餡、うぐいす餡のどら焼きのセットです。それぞれ北海道産の小豆、銀手亡、青豌豆で作った餡を、国産小麦粉と平飼い卵で作った生地ではさみました。重曹は使用していません。

正月限定上生菓子のセット

12月5日



原材料/砂糖、白生あん、白玉粉、もち粉、白みそ、牛蒡、みりん、赤カブ、馬鈴薯澱粉、小豆生あん、山芋、上粉、粉末抹茶、寒天、かぼちゃ、クロレラ粉末、クチナン

354 凍G不使用
菓房 はら山 ◎90日/豆・麦
新春和菓子セット

花びら餅2個 上生菓子4個 1800円(税込) 1944円(送料)

伝統の「花びら餅」と縁起の良い練切(福梅、若竹、老松)、新年の干支のお饅頭を詰め合わせた和菓子のセットです。

大粒丹波黒大豆の香ばしく上品な甘さ

12月4日

鶏卵、砂糖、小麦粉、水飴、黒大豆かこのこ、白餡(いんげん豆、砂糖、水飴)、蜂蜜、みりん【卵GMO飼料不分別】

356 歳G不使用
三源庵 ◎20日以上/卵・豆・麦・米
丹波黒豆ロールカステラ

1本(約300g) 1200円(税込) 1296円(送料)



宇治抹茶と大粒の大納言のハーモニーをお楽しみください

12月4日

鶏卵、砂糖、小麦粉、大納言納豆【砂糖、小豆】、水飴、白餡(いんげん豆、砂糖、水飴)、みりん、抹茶、蜂蜜【卵GMO飼料不分別】

357 歳G不使用
三源庵 ◎20日以上/卵・麦・米
丹波大納言抹茶ロールカステラ

1本(約300g) 1200円(税込) 1296円(送料)



新 インは飲み終わった後もお楽しみ頂けます



361 原材料/有機緑茶(鹿児島)
菱和園 ◎4ヶ月以上
有機煎茶だるま缶入り

30g 850円(税込) 918円(送料)

旨みのバランスの良い有機緑茶を可愛らしいだるま柄の缶で包みました。缶は中蓋がついています。付属の絵馬と目玉シールでお茶を飲みながら願掛けを!

小豆の風味たっぷり

12月5日

砂糖、有機小豆、国産小麦粉、平飼い卵、蜂蜜、バター、重曹【卵GMO飼料不使用・乳GMO飼料不分別】

358 凍
菓房 はら山 ◎150日/卵・乳・麦
土の鶏(小豆餡)

40g×4個 480円(税込) 518円(送料)



ほわっとした皮の中にクリーミーな白あん

12月5日

砂糖、有機銀手亡(白いんげん)、国産小麦粉、平飼い卵、蜂蜜、バター、重曹【卵GMO飼料不使用・乳GMO飼料不分別】

359 凍
菓房 はら山 ◎150日/卵・乳・麦
風の鶏(白餡)

40g×4個 480円(税込) 518円(送料)



干支をバトンタッチ

12月5日

今年の干支寅と来年の干支卯をモチーフにした上生菓子です。

360 凍G不使用
創健社 ◎30日以上
行く年来る年

4個(寅2個、卯2個) 940円(税込) 1015円(送料)



農薬不使用茶を自家製茶。家族全員でがんばっています

12月4日

お馴染みの、吉川農園の緑茶「深山里」をお年賀用のパッケージでお届けいたします。

362
吉川農園 ◎6ヶ月
お年賀深山里(緑茶)

80g 810円(税込) 875円(送料)



お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

手軽に正月気分を盛り上げる金箔入り純米酒

12月4日

みりんと桜の花びらを模った金箔入り純米酒を100%使用した柔らかい飲み口で仕上げられています。

363 歳G不使用
天領酒造 /米
純米 喜金(桜型金箔入り)

300ml 530円(税込) 583円(送料)



新潟県産米「五百萬石」だけを使い

12月4日

すっきりとした味わい、甘辛酸の程よく調和した清酒です。

364 越後鶴亀 招福神 純米吟醸

720ml(化粧箱入り) 1500円(税込) 1650円(送料)



あっさりとした自然の甘味です

12月4日

国内産うるち米ともち米を原料とし、砂糖その他添加物を一切使用していません。こうじの力だけで自然糖化された昔ながらの本物の甘酒です。

369
はつゆき屋 ◎120日/米
はつゆき屋 あま酒

300g 350円(税込) 378円(送料)



ペースト状なので使い方がいい

12月4日

有機玄米と、米麹のみで造った本物の甘酒。2~3倍に薄めてどうぞ。

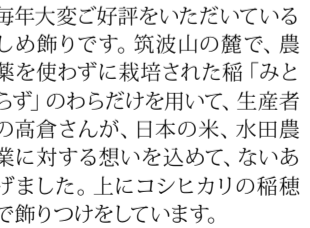
370
マルクラ食品 ◎6ヶ月/米
有機米使用 玄米あま酒

250g 430円(税込) 464円(送料)



手作りのしめ飾りでお正月 筑波山麓の稲で作りました

毎年大変ご好評をいただいているしめ飾りです。筑波山の麓で、農薬を使わずに栽培された稲「みとらず」のわらだけを用いて、生産者の高倉さんが、日本の米、水田農業に対する想いを込めて、ないあげました。上にコシヒカリの稲穂で飾りつけをしています。



すっきりとした味わいはお寿司などの和食にもあいます

12月4日

麦芽と新潟県産こしひかりを使い、じっくり素材のエキス抽出。素材本来の風味と旨みを引き出した、喉ごしのよい、キレのある辛口ビール。アルコール約5%。

368
エチゴビール /麦・米
箱・こしひかり越後ビール

350ml×24 6480円(税込) 7128円(送料)



筑波山の麓で農薬を使わずに栽培された稲の藁だけを使い、生産者の高倉さんが一つ一つ手作りしています。

12月3日

371
提携米研究会
しめ飾り(長型)

直径約18cm 長さ38cm 1950円(税込) 2145円(送料)



367
甘強酒造 ◎540日/米
カンキョウみりん御屠蘇酒

180ml 610円(税込) 671円(送料)

372
提携米研究会
しめ飾り両切り(リース型)

直径約18cm 箱入り 1680円(税込) 1848円(送料)

373
提携米研究会
しめ飾り片流れ(リース型)

直径約18cm 箱入り 1680円(税込) 1848円(送料)

ピザトースト、グラタンなど調理用としてもよく用いられ、ワインや日本酒とよく合います



熱をかけると伸びるパスタフィラータタイプのセミハードチーズ。なじみやすい風味で独特のモチモチした食感があります。[GMO飼料不使用]

401 歳
木次乳業 5ヶ月/乳
木次プロボローネチーズ
380g **2100円**(税込2268円)

プロボローネチーズのお試し、食べきりサイズ。[GMO飼料不使用]

402 歳
木次乳業 3ヶ月/乳
木次プロボローネピッコロ
100g **540円**(税込583円)

木次のナチュラルチーズ

赤いワックスコートをしたミニゴダチーズ



403 歳
木次乳業 4ヶ月/乳
木次イズモ・ラルージュ
180g **1130円**(税込1220円)

熟成により味が微妙に変化しますので、お好みの味をお楽しみください。

大人の味わいをお楽しみください
スライスしてパンやクラッカーにのせて



404 歳
木次乳業 4ヶ月/乳
木次黒胡椒ゴダチーズ
180g **1180円**(税込1274円)

奥出雲で生まれた牛乳で作ったミニゴダチーズに、粗挽き黒胡椒を加え、じっくり熟成させて仕上げました。

白カビタイプのソフトチーズ



405 歳
木次乳業 4ヶ月/乳
木次カマンベールチーズ
120g **1080円**(税込1166円)

子供のおやつ、お料理、お酒のおつまみに



406 歳
木次乳業 40日/乳
木次ナチュラルスナッカー
70g **495円**(税込535円)

白ワイン使用で大人向けの本格的な味に、ミルク使用でお子様むきに♪



原材料/チェダーチーズ、モッツァレラチーズ、ゴダチーズ[GMO飼料不分別]、小麦粉、スパイス(白コショウ、ナツメグ、コーンパウダー)

407 歳
よつ葉乳業 3ヶ月/乳・麦
よつ葉チーズフォンデュ
210.8g **750円**(税込810円)

北海道十勝産ナチュラルチーズを使用した、まろやかで味わい深いチーズフォンデュ。スパイスミックスを添付した本格的なチーズフォンデュセットです。[GMO飼料不分別]



旨みと爽快感を心行くまで楽しんで

408
蒼龍葡萄酒
無添加マディルージュ(スパークリング)
750ml **1500円**(税込1650円)

原材料/コンコード葡萄果汁(アメリカ、日本)

酸化防止剤無添加のさわやかなスパークリングワイン

409
林農園
五一わいんスパークリング(ブラン)
500ml **1205円**(税込1326円)

セイベル9110種、ナイヤガラ種を使用した、はじけるような爽やかな飲み心地の、口当たりの良いスパークリングワインです。アルコール11%。

やや甘口で爽やかな飲み口の微発泡ワイン

410
林農園
五一わいんスパークリング(ロゼ)
500ml **1205円**(税込1326円)

セイベル9110種とマスカットベリーA種を使用した、はじけるような爽やかな飲み心地の、口当たりの良いスパークリングワインです。アルコール11%。

果実味が残る爽やかな味わいをお楽しみください



長野県塩尻市桔梗ヶ原の低農薬栽培、酸化防止剤を不使用の無ろ過の甘口ワイン。よく冷えた状態の5℃~8℃でお飲みいただくのがおすすめです。

井筒ワイン

411 赤 720ml **1710円**(税込1881円)

412 白 720ml **1710円**(税込1881円)

413
天領酒造 米
スパークリング日本酒「すますま」
250ml **482円**(税込530円)

飛騨産酒造好適米のひだほまれを100%用いて醸す純米系のお酒に炭酸ガスを含めたスパークリングの日本酒です。

414
片山
コルコル(赤)
300ml **1600円**(税込1760円)

南大東島で育ったサトウキビで醸造した、貴重な国産のラム酒です。糖蜜に酵母を添加させて造ります。

地ビールメーカー3社のコラボレーション。片山がおすすめする自慢のビール飲み比べセット



内容/ヤッホーブルーイング(サンサン、よなよな、小麦のビール各2缶)、エチゴビール(ピルスナー、エレガントブロード各2缶)、軽井沢ブルワリー(軽井沢エール2缶)

415
片山 麦
地ビール詰合せ
6種各2缶(350ml×12) **3750円**(税込4125円)

そのままはもちろんジュースやアルコールの割材としても!



原材料/ナチュラル・ミネラルウォーター、炭酸

416 500ml **130円**(税込140円)
417 箱 500ml×24缶 **2980円**(税込3218円)

非加熱のナチュラル・ミネラルウォーターに、強炭酸を充填。シリカ(ケイ素)をはじめたっぴりのミネラルを含んだとても良質な軟水ミネラルウォーターです。

お子様からご年配の方まで楽しめる果汁100%ジュース



原材料/ぶどう(長野県)

418 井筒ワイン 365日
イツツグレープジュース赤
1000ml **1250円**(税込1350円)

新鮮な完熟コンコードぶどうで造った果汁100%ストロベリージュースです。フレッシュでフルーティな香り。

原材料/りんご(長野県)
419 井筒ワイン 365日
イツツアップルジュース
1000ml **1080円**(税込1166円)

ふじ・紅玉りんごから搾ったストレートジュースです。甘味と酸味の絶妙なバランス。

フランス産のオーガニックぶどうを使用したノンアルコールワインテイスト飲料です



原材料/有機ブドウの種、有機酵母エキス、有機ブドウ果汁、クエン酸、炭酸ガス、天然香料

420
片山 1年以上
オピア・カベルネノンアルコール
750ml **1500円**(税込1620円)

革新的な無発酵製法により健全なブドウ本来の成分を余す事無く抽出。豊かな風味と溢れる果実味が特徴の赤ワインテイストのノンアルコール飲料です。



原材料/有機ブドウの種、有機酵母エキス、有機ブドウ果汁、クエン酸、炭酸ガス、天然香料、ビタミンC

421
片山 1年以上
オピア・シャルドネスパークリング
750ml **1500円**(税込1620円)

木樽で熟成した芳醇なアロマと、淡い黄色の色調に銀色に輝く泡をお楽しみいただける、白ワインテイストのノンアルコール有機炭酸飲料です。

フランス産有機りんごの美味しさと栄養をまるごとスパークリングジュースにしました。

422
ムソー 2年
スパークリング有機リンゴジュース
750ml **1680円**(税込1814円)

フランス産有機りんごと、有機ラズベリーをミックスして美味しいスパークリングジュースにしました。

423
ムソー 2年
スパークリング有機リンゴ&ラズベリージュース
750ml **1680円**(税込1814円)

濃厚! 木次のプレミアムアイスクリーム



原材料/卵・乳

424 凍G不使用 木次乳業 卵・乳
VANAGA バニラ
120ml **330円**(税込356円)

木次の自慢の生乳と、奥出雲で平飼いされている鶏の卵黄を使用した贅沢な仕上げです。[卵・乳GMO飼料不使用]



原材料/卵・乳

426 凍G不使用 木次乳業 卵・乳
VANAGA ビターチョコ
120ml **330円**(税込356円)

国産ビートグラニュー糖による自然な甘さと牛乳を贅沢に使用した天然素材100%のアイスクリームです。濃厚でほろ苦いカカオの風味が味わえます。[卵・乳GMO飼料不使用]



原材料/卵・乳

425 凍G不使用 木次乳業 卵・乳
VANAGA 抹茶あずき
120ml **330円**(税込356円)

選び抜かれた香り豊かな抹茶と国産あずき「大納言」を使用しました。[卵・乳GMO飼料不使用]

原材料/卵・乳

427 凍G不使用 木次乳業 卵・乳
VANAGA ストロベリー
120ml **330円**(税込356円)

木次自慢の生乳を贅沢に使用しています。国産ビートグラニュー糖による自然な甘さが苺の甘酸っぱさを引き立てます。[卵・乳GMO飼料不使用]

原材料/卵・乳

428 凍G不使用 木次乳業 卵・乳
VANAGA ブルーベリー
120ml **330円**(税込356円)

なめらかなクリームに溶け合う新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわりが特徴です。[卵・乳GMO飼料不使用]

こだわり素材の至福の美味しさ

色とりどりのドライフルーツや自家製ジャムのギモーヴが愛らしいチーズケーキ



原材料/生クリーム(北海道産)、クリームチーズ、卵、砂糖(粗糖)、苺、牛乳、米粉、有機ドライいちじく、バター、甘酒、有機ドライクランベリー、水あめ、有機レモン汁、食塩、ゼラチン、パルメザンチーズ [卵・乳製品GMO飼料不分別]

429 凍 ムソー ◎30日/卵・乳・麦・米
ホワイトXmasチーズケーキ
1個(直径約15cm) **3800円**(税込4104円)

国産有機栽培米の米粉使用でふわもち食感。ジャムは規格外の苺をアップサイクルし粗糖で炊いた自家製です。エシカル消費につながる想いが詰まっています。

こだわりの原料に、ほろ苦いキャラメル味が引き立つチーズケーキ



原材料/生クリーム(北海道産)、クリームチーズ、卵、砂糖(粗糖)、牛乳、米粉、バター、甘酒、有機ドライイチジク、有機ドライクランベリー、有機レーズン、有機レモン汁、食塩 [卵・乳製品GMO飼料不分別]

430 凍 ムソー ◎30日/卵・乳・麦・米
生キャラメルのXmasチーズケーキ
1個(直径約15cm) **3200円**(税込3456円)

チーズケーキの上には粗糖で炊いた自家製生キャラメルを流し込み、生クリームとオーガニックドライフルーツでかわいく仕上げました。冷蔵庫で5~6時間解凍してください。

ふわふわの生地にくるんだふんわりクリームと和栗の風味がよく合います



原材料/クリーム(生乳(北海道産))、蒸し栗ペースト、砂糖、卵白、卵黄、栗甘露煮(洗皮付)、小麦粉、バター、牛乳 [卵・乳製品GMO飼料不分別]

431 凍 ムソー ◎30日/卵・乳・麦
和栗のロールケーキ
1本(約16cm) **3200円**(税込3456円)

国産の栗をふんだんに使った贅沢なロールケーキ。北海道産生乳が原料のクリームを使用しています。

ひとつひとつ愛情こめて焼き上げました



原材料/国産小麦粉、国産小麦全粒粉、よつ葉無塩バター、塩(海の精)、有精卵、洗双糖、レーズン、リンゴ [卵GMO飼料不使用] [乳製品GMO飼料不分別]

432 蔵 サンタハウス ◎6日/卵・乳・麦
サンタハウスのXmasアップルパイ
1個(6号サイズ) **1980円**(税込2138円)

低農薬で栽培したリンゴを煮て、フィリングを作り、Xmasのバージョンで、一つ一つ丹念に作りました。

ドライフルーツとナッツがたっぷり入ったボリュームの有るドイツ菓子



原材料/小麦粉、バター、牛乳、レーズン、砂糖、オレンジピール、レモンピール、アーモンド、生イースト、奄美黒糖焼酎、はちみつ、鶏卵、食塩、有機レモン果汁、粉糖、スパイス(シナモン、コリアンダー、フェネル) [卵・乳製品GMO飼料不分別]

433 サンタハウス ◎30日/卵・乳・麦・米
ハウミューレのシュトーレン
1本(箱サイズ31×19×12cm) **3180円**(税込3434円)

本場ドイツで修業したシェフが、手作業で仕上げた本格シュトーレン。クリスマスまでの間ゆっくりと食べていく伝統的なお菓子です。

手作りのクリスマスに

ふわふわの手づくりケーキに

たむらのPHF卵 [GMO飼料不使用]、国産小麦粉、甘しょ糖、よつ葉牛乳 [GMO飼料不分別]

434 凍 弁天堂 ◎60日/卵・乳・麦
弁天堂のスポンジケーキ台
5号サイズ 直径約15cm **1180円**(税込1274円)

丁寧に焙煎をしているのでナッツ本来のあまみが自慢です

435 凍 弁天堂 ◎60日/卵・乳・麦
弁天堂のココアスポンジケーキ台
5号サイズ 直径約15cm **1220円**(税込1318円)

たむらのPHF卵 [GMO飼料不使用]、甘しょ糖、国産小麦粉、牛乳(よつ葉) [乳GMO飼料不分別]、ボリビア産カカオパウダー(海外認証)

438 ネオファーム ◎6ヶ月
カシューナッツロースト3袋
60g 通常本体 ×3 **1410円** **1200円**(税込1296円)

三種のクッキーが愛らしいギフトボックスに!プレゼントにピッタリです



442 ミルククッキー70g×1 ジンジャークッキー70g×1 カフェオレクッキー70g×1 [乳製品GMO飼料不分別] [卵GMO飼料不使用]
442 ぶくぶくワールド ◎45日以上/卵・乳・麦
ぶくぶくクリスマスクッキーセット
3種(70g×各1袋) **890円**(税込961円)

チーズたっぷりの塩味がきいたクッキーです



原材料/小麦粉(国産)、牛乳、バター、ゴダチーズ、卵、食塩 [卵GMO飼料不使用] [乳GMO飼料不分別]

443 ナチュランド本舗 ◎30日/卵・乳・麦
チーズクッキー
55g **370円**(税込400円)
砂糖不使用、おつまみやおやつに合うクッキーです。食塩は沖縄の「青い海」を使用しています。

435 凍 弁天堂 ◎60日/卵・乳・麦
弁天堂のココアスポンジケーキ台
5号サイズ 直径約15cm **1220円**(税込1318円)

たむらのPHF卵 [GMO飼料不使用]、甘しょ糖、国産小麦粉、牛乳(よつ葉) [乳GMO飼料不分別]、ボリビア産カカオパウダー(海外認証)

439 ネオファーム ◎6ヶ月
アーモンドロースト3袋
50g 通常本体 ×3 **1344円** **1200円**(税込1296円)

アーモンド(カリフォルニアCCOF認定)

440 ネオファーム ◎6ヶ月
ミックスナッツ3袋
60g 通常本体 ×3 **1380円** **1200円**(税込1296円)

ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ

437 ネオファーム ◎90日
アーモンドブードル3袋
50g 通常本体 ×3 **1401円** **1200円**(税込1296円)

CCOF認定アーモンドブードル

441 ネオファーム ◎6ヶ月
ドライマンゴー3袋
70g 通常本体 ×3 **1530円** **1300円**(税込1404円)

マンゴー(メキシコ)

熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子



450 凍 G不使用 菓房 はら山 ◎90日/麦・米
季節の上生菓子(クリスマス)
4種(各1個) **1200円**(税込1296円)

サンタ/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、寒天、馬鈴薯澱粉、着色料(赤無) トナカイ/砂糖、小豆、白隠元、胡桃、小麦粉、もち粉、寒天、着色料(赤無) ツリー/砂糖、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、もち米、寒天、馬鈴薯澱粉、着色料(ほうれん草、赤無、クチナシ) ベル/砂糖、白隠元、上用粉、もち米 寒天、馬鈴薯澱粉、着色料(クチナシ 赤無 粉末緑茶)

山梨県産のトウモロコシで作った3種類のポップコーン

451 G不使用 ムソー ◎4ヶ月/豆
ポップコーン・塩味
50g **218円**(税込235円)
とうもろこし(山梨)、菜種油(オーストラリア)、食塩(沖縄)

452 G調味料 ムソー ◎120日/乳・豆・落
ポップコーン・キャラメル味
120g **527円**(税込569円)
ポップコーンにキャラメルソースをコートしたポップコーンです。[GMO飼料不使用]

山梨県産のトウモロコシで作った3種類のポップコーン

453 G調味料 ムソー ◎120日
ポップコーン・ハニーアーモンド&チョコ味
120g **560円**(税込605円)
山梨県産のトウモロコシで作ったポップコーンにハニーアーモンドとチョコをコーティングした2つの味をミックスしました。

かわいい巾着バッグに お菓子を詰めこんで 気分も盛り上がります!

454 G調味料 サンコー ◎45日以上/卵・乳・麦・え
クリスマスサンタお菓子袋
6種 **667円**(税込720円)
内容/とうもろこしで作ったバフスナック塩味1袋(55g)、アップルグミ袋(20g)、ねじりん棒ミニパック1袋(15g)、フルーツラムネ1袋(15g)、元氣カリボテミニ1袋(7g)、元氣ミレービスケット1袋(2枚×1袋)

サンコーで人気のお菓子を詰合せにしました。お子さまへのクリスマスのプレゼントにもピッタリです! [GMO飼料不分別]

北海道の味覚「秋鮭」を使ったフランス、アルザス・ロレーヌ地方の郷土料理



原材料/鮭(北海道)、小麦粉、鶏卵、じゃがいも、チーズ、たまねぎ、バター、クリーム、全粉乳、なたね油、食塩、甜菜糖、白こしょう

455 凍 G不使用
札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦
サーモンキッシュ

230g **1260円(税込1361円)**
北海道産の乳製品、じゃがいも、鮭を使ったキッシュです。冷蔵庫で解凍後、オーブンかフライパンで加熱してください。〔卵GMO飼料不使用、乳GMO飼料不分別〕

フランス、アルザス・ロレーヌ地方の郷土料理



原材料/鶏卵、ほうれん草、ベーコン、小麦粉(北海道)、玉ねぎ、生クリーム、全粉乳、バター、チェダーチーズ、卵白、菜種油、食塩、コショウ

456 凍 G不使用
札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦
ベーコンとほうれん草のキッシュ

230g **1220円(税込1318円)**
ベーコンとほうれん草を使ったキッシュです。冷蔵庫で解凍後、オーブンかフライパンで加熱してください。〔卵GMO飼料不使用、肉・乳GMO飼料不分別〕

本格ブイヨンが美味しさの決め手



原材料/平目ブイヨン、ブラックタイガー(インドネシア)、スルメイカ、ペビーホタテ、アサリ、かつお節、煮干、食塩、利尻昆布、かつおだし、サフラン

457 凍 G不使用
札幌中一 ◎45日以上/え
シーフードパエリアの素

700g(3合用) **1350円(税込1458円)**
エビやイカなどの魚介に北海道産の平目から作ったブイヨンを含ませました。解凍後、お好みの野菜を加えてフライパンで。

口にすると美しい隠岐の海の香りが広がり、ぷりぷりとしてミルクィな味わいです



原材料/カキ(島根県)

458 凍
ふるさと海士 ◎90日
いわがきハーフシェル

1個(160g) **886円(税込957円)**
隠岐の島海士町の特産いわがき「春香」を、細胞破壊の起こらないCAS凍結により、獲れたての鮮度でお届けします。

ズワイガニとクリームチーズの豊かな風味



北海道産スケソウダラのすり身、ズワイガニを混ぜ合わせ、クリームチーズを入れ成形し、蒸しあげました。〔GMO飼料不使用〕

459 凍 G不使用
札幌中一 ◎90日/卵・乳・豆・か
ズワイガニのテリヌ

3個(170g) **980円(税込1058円)**

前菜やオードブルにぴったりの彩りのある一品



北海道産スケソウダラのすり身、エコシュリンプ、ほうれん草ペーストを混ぜ合わせ成形し、蒸しあげました。〔GMO飼料不使用〕

460 凍 G不使用
札幌中一 ◎90日/卵・乳・豆・え
エビとほうれん草の2色テリヌ

190g **760円(税込821円)**

トーストしたパンに牡蠣の旨みを合わせて♪



広島県産のぶつくりとしたかきを、オリーブオイルやんにんにくなどで煮込み、うまみを閉じ込めました。

461 凍
カラミノフーズ ◎108日
広島産かきのアヒージョ

125g **698円(税込754円)**

えびは殻ごと、残ったソースはパンにつけたり、パスタに絡めて



国産のえびを使用し、頭をとり、オリーブオイルと食塩、にんにく、唐辛子で煮込みました。温めてください。

462 凍
カラミノフーズ ◎270日以上/え
国産えびのアヒージョ

100g **530円(税込572円)**

甘味とプリプリした食感が特長です



パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けた。冷凍のまま、揚げてください。

463 凍
パプアニューギニア産 ◎3ヶ月以上/麦・え
パプア産天然エビフライ(2L)

5尾(約175g) **1130円(税込1220円)**

たっぷり使ったズワイガニとじっくり煮込んだベシャメルソースが美味しさの決め手



網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロケにしました。〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

464 凍 G不使用
札幌中一 ◎45日以上/卵・乳・麦・か
パーティー用カニクリームコロケ

10個(260g) **1200円(税込1296円)**

エビの旨味が詰まったクリーミーなコロケ♪



エコシュリンプと自家製クリームソースでコロケにしました。油調済みですのでオーブンなどで温めて。〔GMO飼料不分別〕

465 凍 G不使用
札幌中一 ◎90日/卵・乳・麦・え
エビクリームコロケ(油調済み)

130g(5個) **560円(税込605円)**

紅鮭&帆立の彩りも美しい特製マリネ



ロシア産紅鮭と北海道産ホタテ貝をスライスして、カルパッチョソースをかけました。解凍してください。

466 凍 G不使用
札幌中一 ◎45日以上
紅鮭と帆立のマリネ

120g **680円(税込734円)**

身のしまりが良く、舌にとろける甘さ!



原材料/ホタテ(北海道雄武沖)

467 凍
雄武漁業協同組合 ◎45日以上
徳用雄武産ホタテ貝柱(生食用)

350g(25粒前後) **2430円(税込2624円)**
北海道雄武産ホタテ貝柱の中でも4年貝に限定しました。解凍後、お刺身やサラダ、ムニエルなどに。

バター焼きなどに



原材料/ホタテ(北海道)

468 凍
千倉水産加工販売 ◎30日以上
北海道産ホタテ片貝(加熱用)

4枚入 **780円(税込842円)**
北海道産オホーツク産のホタテの片貝です。解凍後、バター焼きなどに。

クリスマスのえび料理に



原材料/天然えび(ミャンマー)

469 凍
東北トクスイ ◎180日以上/え
天然むきえび(特大)

160g **540円(税込583円)**
ミャンマー産特大サイズの天然むきえびをむき身加工し、使いやすくバラ凍結しました。解凍してからお料理に。

食べやすくカットしてあるたらばかに



原材料/たらばガニ(ロシア)、食塩

浜動 ◎365日/か
ボイルたらばかに(平切)

400g **8800円(税込9504円)**
ロシア産の身が詰ったたらばガニを船上にてボイル凍結し、食べやすいように上半分の殻を、国内で取り除きました。

クリスマス限定の人気のグラタン



原材料/玉ねぎ、マカロニ、全粉乳、チーズ、かに、小麦粉、無塩バター、生クリーム、なたね油、塩、チキンエキス、こしょう

471 凍 G不使用
ニッコー ◎365日/乳・麦・か
カニ甲羅グラタン

4個(320g) **830円(税込896円)**
ニッコー自慢のホワイトソースに、カニをトッピングしました。解凍後、オーブンで焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

クリーミーなソースとプリプリのエビが美味しいグラタン



原材料/牛乳、小麦粉、バター、玉ねぎ、マカロニ、エビ、スイートコーン、ナチュラルチーズ

472 凍 G不使用
川崎北部水産加工 ◎90日/乳・麦・え
大林さんのエビグラタン

250g×2 **1120円(税込1210円)**
大林さんがベシャメルソースから作った、エビ入りマカロニグラタンです。〔GMO飼料不分別〕

オードブルやパスタ、ピザを華やかに演出します



原材料/オリーブ、食塩

473 蔵
創健社 ◎60日以上
グリーンオリーブ

150g **780円(税込842円)**
BIO認証シチリア産の種付グリーンカアステルベラーノです。奇性ソーダーを使用せず乳酸発酵させて渋抜きしているので、軽い酸味があります。

皮が若干かたい 訳ありお買い得品!!



原材料/いくら(国内)、醤油、みりん

474 凍 G調味料
佐井村漁業協同組合 ◎180日以上/豆・麦・米
いくら醤油漬(訳あり)

60g **850円(税込918円)**
北海道から青森県の定置網で獲れた秋鮭の卵を、醤油とみりんに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してください。

スペインから直輸入した石窯でピザ職人が一枚一枚焼き上げました



原材料/生地[小麦粉(国産)、全粒粉(国産)、食塩]、具[有機トマトピューレ(イタリア)、ナチュラルチーズ(国産)、有機バジルペースト、オリーブオイル、食塩、こしょう]

475 凍G不使用 石窯ピザ・マルゲリータ

1枚(直径約22cm) 1400円(税込1512円) 酵母は使わず、粉・塩・水のみで低温長時間発酵した自然の旨みが詰まっている生地に、チーズ、トマトソース、バジルペーストをトッピングして焼き上げました。〔乳GMO飼料不分別〕

スペインから直輸入した石窯で、ピザ職人が一枚一枚焼き上げました



原材料/生地[小麦粉(国産)、全粒粉(国産)、食塩]、具[シーフードミックス(国内製造)ホワイトソース(生乳(木次)、バター(よつ葉)、小麦粉)、ナチュラルチーズ(北海道産)、有機オリーブオイル(スペイン産)、ローズマリー、有機胡椒、食塩]

476 凍G不使用 石窯ピザ・シーフード

1枚(直径約22cm) 1580円(税込1706円) 酵母は使わず、粉・塩・水のみで低温長時間発酵した自然の旨みが詰まっている生地に、木次乳業の牛乳とよつ葉乳業のバターを使った自家製ホワイトソースと北海道産シーフードをトッピングしました。〔乳GMO飼料不分別〕

ジロロモーニ有機エキストラヴァージンオリーブオイルを使用



原材料/小麦粉(小麦(宮城県産))、ナチュラルチーズ、食用オリーブ油、甜菜糖、酵母種、食塩

477 凍G不使用 国産小麦粉のクワトロフォルマッジ

1枚(直径約23cm) 1070円(税込1156円) 国産の全粒粉入り小麦粉に2種類の酵母種を使用し焼き上げたピザ生地に、ヨーロッパ産の4種のチーズを贅沢にトッピングしました。〔GMO飼料不分別〕

アクセントのドライマトが味を引き立てています



原材料/小麦粉(小麦(宮城県産))、ナチュラルチーズ、バジルペースト(バジル、菜種油、ナチュラルチーズ、にんにく、食塩)、食用オリーブ油、ドライマト油漬、甜菜糖、酵母種、食塩

478 凍G不使用 国産小麦粉のピザジェノベーゼ

1枚(直径約23cm) 1070円(税込1156円) コクのあるバジルソースをベースに、イタリア産のモッツアレッタとドライマトをトッピングしました。〔GMO飼料不分別〕

短角牛の濃厚なコクと山ぶどうの酸味を生かした本格レトルトビーフシチュー



479 G不使用 短角牛厚切りビーフシチュー

220g 1020円(税込1102円) 総合農畜山形村 730日/乳・豆・麦

いわて短角牛と折爪三元・佐助が醸し出す濃厚なコクと旨み



480 G不使用 短角牛と佐助豚のミートソース

240g 800円(税込864円) 総合農畜山形村 365日以上/乳・麦

骨から身がほろりとほどける柔らかさ。さらりとした口当たりの辛口カレー



481 G不使用 秋川牧園の本格チキンカレー

220g 440円(税込475円) 秋川牧園 365日以上/豆・麦・米

国産牛100%でボリュームもたっぷり



482 凍G調味料 神戸満る里の牛生ハンバーグ

130g×4 1280円(税込1382円) 明和食品 90日以上/乳・豆・麦・米

軽くこしょう、オリーブオイルを振りかけてそのままサラダのトッピングはもちろん相性抜群です!



483 凍G不使用 生ハム(ロース)

100g 800円(税込864円) 中村屋フードアクト 45日以上

見た目も豪華な骨付きハム



485 凍 アイスバイン(骨付きハム)

1本(500g以上) 1500円(税込1620円) 丹沢農場 180日

肉本来の質感を残した極上な味わいです



486 凍 丹沢ロースハムブロック

300g 1300円(税込1404円) 丹沢農場 180日

少し厚めにカットし、表面をカリッと焼いてください。煮込み料理などにも



487 凍 無添加ベーコンブロック

240g 1150円(税込1242円) ハム工房ジロー 12日

静岡県の落合ハーブ園の有機栽培ハーブを贅沢に使用



490 凍 手羽先のハーブ焼き

220g 498円(税込538円) 千葉産直サービス 180日/米

サクサクの衣に、鶏肉のジューシーな旨みたっぷり



491 凍G不使用 お徳用チキンナゲット

400g 770円(税込832円) 秋川牧園 4ヶ月以上/卵・麦

バジルの香りがリッチな逸品です



488 凍 バジルポークウインナー

150g 645円(税込697円) 知床興農ファーム 90日以上

骨を持って豪快に召し上がれ!



489 凍 骨付きフランク

100g×2本 830円(税込896円) 知床興農ファーム 90日以上

手作りローストチキンに秋川若鶏を丸ごと味わえます



494 凍 秋川若鶏丸体

2.3kg 2400円(税込2592円) 秋川牧園 180日

一度食べたならやみつきになります。年に一度はこの味をお楽しみください



495 凍 秋川若鶏骨付きもも肉

2本(740g) 1080円(税込1166円) 秋川牧園 180日



496 凍 秋川若鶏手羽元(バラ凍結)

700g 1140円(税込1231円) 秋川牧園 180日



497 凍 秋川若鶏手羽元チューリップ

300g 510円(税込551円) 秋川牧園 180日



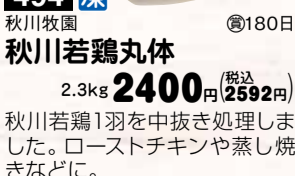
498 凍 秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)

300g 525円(税込567円) 秋川牧園 180日



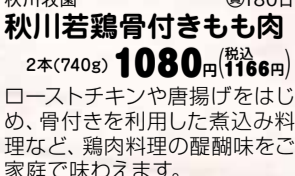
499 凍 秋川若鶏もも肉切り身800g

800g 1460円(税込1577円) 秋川牧園 180日



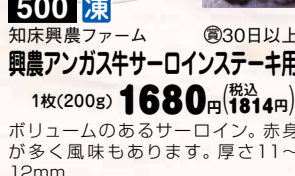
500 凍 興農 Angus 牛サーロインステーキ用

1枚(200g) 1680円(税込1814円) 知床興農ファーム 30日以上



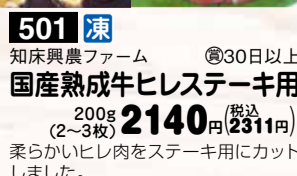
501 凍 国産熟成牛ヒレステーキ用

200g 2140円(税込2311円) 知床興農ファーム 30日以上



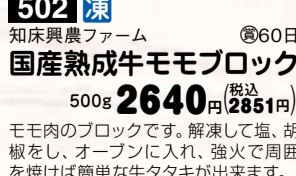
502 凍 国産熟成牛モモブロック

500g 2640円(税込2851円) 知床興農ファーム 60日



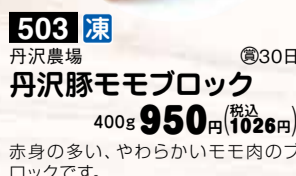
503 凍 丹沢豚モモブロック

400g 950円(税込1026円) 丹沢農場 30日



504 凍 丹沢豚モモブロック

400g 950円(税込1026円) 丹沢農場 30日



505 凍 丹沢豚モモブロック

400g 950円(税込1026円) 丹沢農場 30日



クリスマス特集

クリスマスお届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文書回収	11/28	29	30	12/1	2
商品配達 <small>配達12月3回</small>	12/19	20	21	22	23

クリスマス商品でホールケーキやチキンなど大きな商品は、やまゆりに取りに来ていただければ、お取り置きもできますのでご相談ください。

植物性原料で育てた、臭みのないナチュラルなおいしさ「秋川牧園の骨付きチキン」

塩麹で柔らかさと旨みを加え
コーシフレーク入りの衣でサクサク食感



原材料/鶏肉、塩麹、食塩、ホワイトペッパー、清酒、衣[小麦粉、馬鈴薯澱粉、牛乳、コーシフレーク、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉]、揚げ油[菜種油]

秋川若鶏のムネ肉を使い、ハーブとスパイスが効いた味付けで仕上げました。冷凍のまま、温めてください。[GMO飼料不使用]

504 凍G不使用
秋川牧園 ◎4ヶ月以上/卵・乳・麦・米
フライドチキンセット
500g **1400円**(税込1512円)

ボリューム満点! シンプルにお肉のおいしさが味わえます



原材料/鶏肉(国産)、食塩、バター、ブラックペッパー、揚げ油(なたね油)

凍G不使用
秋川牧園 ◎9ヶ月/乳
若鶏骨付きももロースト

秋川牧園の若鶏のももを使用し、塩コショウ、バターだけでシンプルに味付けしました。[鶏肉GMO飼料不使用] [乳製品GMO飼料不分別]

505 1本(220g) 1本(220g) **760円**(税込821円)
506 2本(440g) 2本(440g) **1440円**(税込1555円)

しっかり味をしみ込ませ、香ばしく焼き上げた照り焼きです



原材料/鶏肉(国産)、たれ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)

秋川牧園の若鶏のももを使用し、にんにく風味のタレをつけて、ジューシーに焼き上げました。[GMO飼料不使用]

507 凍G不使用
秋川牧園 ◎9ヶ月/豆・麦・米
骨付きもも照り焼き
240g **730円**(税込788円)

自然豊かな八甲田山の麓で育った締まった肉質のフランス鴨「八甲鴨」

八甲鴨とは

日本ではチェリバレー種という合鴨が一般的ですが、八甲鴨は食用鴨のバルバリー種で、鴨特有の臭みがなく、皮下脂肪が合鴨より薄く、赤身部分の割合が多い種類です。

八甲鴨の産地

八甲鴨の八甲は、日本百名山の一つ、青森県青森市の南側にそびえる火山群「八甲田山」から。樹氷でも有名な八甲田山の麓、豊かな自然環境の中で鴨は育てられています。生産者、ジャパンフォアグラ代表の桑原さんがこの地で鴨を飼うきっかけになった一つは、青森の夏の気候と本場フランスの気候が似ていたからとのこと。

八甲鴨の飼育

バルバリー種のヒナ(種鳥)を本場フランスから輸入して、国内で約二百十日ほど成育してから採卵をはじめます。生まれた卵は約三十五日で孵化し、八十日ほどで若鶏に成育して、青森県産のフランス・バルバリー種の鴨肉が誕生します。八甲鴨は七農場で飼育。開放型鶏舎で、平飼。一坪当たり約十五羽。全飼育期間、抗生物質不使用です。



フレンチレストランの味わいをご家庭で



原材料/鴨ロース肉(青森県)、食塩、タイム、有機白こしょう

青森県産フランス鴨ロースを使い、マリネしてから表面だけを焼き上げ、低温でじっくり真空加熱しました。[GMO飼料不分別]

508 凍
千葉産直サービス ◎120日
八甲鴨のロースト
150g **2000円**(税込2160円)

【生】鴨ロースのみを使用

平飼いの飼育された青森県産フランス鴨を、しめる日に合わせ、新鮮な「生」の鴨ロース肉だけを原料とします。入荷した日に、塩田天日塩、国産タイム(有機栽培)、有機白こしょうのみで下仕込みをし、一晚マリネにします。

【低温60℃】真空加熱

一晚マリネにしてから、一度表面を焼きあげ、その後、60℃の低温でじっくり真空加熱して火を通しました。レア感とジューシーさを残しつつ、噛むごとに上品な鴨の旨味が広がります。

美味しい召し上がり方

◎解凍後、スライスしてそのままでも召し上がれますが、オススメは、醤油とバルサミコ酢を合わせたタレにつけ、白髪ねぎと合わせると美味。冷製にしてワインのお供に。ゆっくりと味わいたい逸品です。
◎表面だけを火をいれ温めて、お好みのソースと合わせてメインディッシュにも。



原材料/鴨ロース肉(青森県)、醤油、酒、みりん、砂糖、ゆず果汁、たまり醤油、いわし節、昆布

青森県産フランス鴨のロースを使い、表面を焼き上げ、厳選した調味料でじっくり煮込みました。[GMO飼料不分別]

510 凍G不使用
千葉産直サービス ◎180日/豆・麦・米
八甲鴨のロース煮
240g **2170円**(税込2344円)

本格派のこだわり鴨ハンバーグ



原材料/鴨肉(青森県)、玉ねぎ、パン粉、鶏卵、食塩、こしょう、ナツメグ

青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。[GMO飼料不分別]

509 凍
千葉産直サービス ◎180日/卵・麦
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **580円**(税込626円)

パゲットにたっぷり塗ってお召し上がりください



原材料/鴨レバー(青森県)、玉ねぎ、牛乳(千葉県)、カナールオイル(青森県)、酒、にんにく、オリーブオイル、食塩、ローズマリー、ローリエ、コショウ

八甲鴨のレバーを使い、有機玉ねぎや蔵の素、有機ハーブなど吟味した素材で仕上げました。[GMO飼料不分別]

511 凍G不使用
千葉産直サービス ◎90日/乳・豆・米
八甲鴨のレバーパテ
60g **420円**(税込454円)