特集 冬のあったか鍋

水揚げされるカニを買い付けるために重要なのは「目利き」。身入りの良いもの、カニ味噌原料に良いもの、商品に適したものを瞬時で見分ける言葉や文章、マニュアルでは語れないまさに匠の技であります。香住港で水揚げされる「香住ガニ」「松葉ガニ」「鮮魚」はもちろん、輸入される「カニ」に関しても最良のものを選びお客さまにお届けしたい想いです。

“目利きが美味しいを創る”を、モットーに商品づくりをしております。

兵庫香住加工 かにすきセット

商品番号 25W011 10,800円(税込) 10,000円(税抜) 二重包装:不可

生切ずわいがに3肩(600g)ロシア産、かにすきのだし150ml
賞味期限:冷凍15日 お届け期間:11月上旬～1月31日

冷凍 発泡 無包装　　小麦・かに

「肉の匠いとう」が黒毛和牛の肩ロース肉をすき焼用でお届け。東京・恵比寿の日本料理店「賛否両論」店主 笠原将弘氏監修のすき焼のたれでお楽しみください。

肉の匠いとう 国内産黒毛和牛すき焼用

商品番号 25W012 10,800円(税込) 10,000円(税抜) 二重包装:不可

黒毛和牛肩ロースすき焼用550g、賛否両論監修すき焼のたれ80g
賞味期限:冷凍90日 お届け期間:11月10日～12月25日

冷凍 化粧箱 簡易　　小麦

まぐろのあっさり脂のコクを楽しめるまぐろと鍋つゆのセットです。

三崎漁師のまぐろ鍋セット

商品番号 25W013 7,128円(税込) 6,600円(税抜) 二重包装:不可

ハラモダイスカット 300g(150g×2)、骨付きカマダイスカット500g(250g×2)、鮪鍋つゆ(4倍濃縮)140g×2
賞味期限:冷凍30日 お届け期間:10月1日～12月25日

冷凍 化粧箱 無包装　　小麦

※【[illegible]】は、[illegible]の表示です。[illegible]でにお届けいたします。※アレルギーの特定原材料8品目が含まれているものについて表記しています。※二重包装が可能な商品は、ご注文時にご指示がある場合のみ対応させて頂きます。

シンプルな塩スープと濃縮したコーチンガラのスープによって引き立つ美味しさです。

純系名古屋コーチン 旨塩鍋

商品番号 25W014 5,724円(税込) 5,300円(税抜) 二重包装:不可

純系名古屋コーチンカット正肉(モモ・ムネ) 250g、純系名古屋コーチン肉だんご 200g、旨塩スープ 80ml・純系名古屋コーチン濃縮ガラスープ 60g 各2、ゆずこしょう 4 **賞味期限:冷凍60日**

冷凍 化粧箱 簡易　　小麦・卵

「水たき料亭 博多華味鳥」流にアレンジを加え、九州産「華味鳥」のハラミと牛小腸を組み合わせたオリジナルのもつ鍋セットです。

博多華味鳥 もつ鍋セット

商品番号 25W015 5,724円(税込) 5,300円(税抜) 二重包装:不可

もつ鍋スープ 600g×2、牛小腸・華つくね 各200g、鶏はらみ 100g、ちゃんぽん麺 150g、にんにくスライス 5g、唐辛子 1g **賞味期限:冷凍8ヶ月**

冷凍 化粧箱 無包装　　小麦・卵・乳

北海道羅臼産の秋鮭をはじめつみれ、帆立等を詰合せました。季節の野菜を添えてお召し上がりください。お好みでバターを入れるとコクのある美味しさをお楽しみいただけます。

石狩鍋

商品番号 25W016 5,400円(税込) 5,000円(税抜) 二重包装:可

秋鮭切身 40g×3、ムール貝 4、ボイル帆立 3、ボイル甘えび 6、かに入つみれ 3、えび入つみれ 3、とりごぼうつみれ 3、うどん 250g、味噌たれ 50g×2 **賞味期限:冷凍30日**

冷凍 発泡 無包装　　小麦・卵・乳・えび・かに

大分県を代表するブランド魚かぼすブリをしゃぶしゃぶ用の切身にし、オリジナルの魚介和風だしスープとセットにしました。

豊後絆屋
大分かぼすブリしゃぶセット

商品番号 25W017 5,940円(税込) 5,500円(税抜) 二重包装:可

かぼすブリしゃぶ用切身350g、和風魚介だしスープ250g、かぼすポン酢70ml、もみじおろし5g×4 **賞味期限:冷凍30日 お届け期間:11月10日～12月25日**

冷凍 発泡 簡易　　小麦

職人が盛り付けたとらふく刺身とまふくちりのセットです。刺身は一人前ずつ盛付けました。

日高本店 ふくざんまい(刺身・ちり)

商品番号 25W018 6,480円(税込) 6,000円(税抜) 二重包装:不可

【とらふく刺身20g、とらふく皮湯引き10g、ぽん酢・もみじおろし】(プラ皿19cm)×2、まふくちり 200g、ぽん酢・もみじおろし 各2
賞味期限:冷凍6ヶ月

冷凍 発泡 簡易　　小麦

日本三大美肌の湯として知られる九州の名湯、嬉野温泉の名物で、調理水を用いて湯豆腐にすることにより、豆腐が溶け出し、汁が白濁して淡雪のような優しい食感が楽しめます。

佐嘉平川屋 嬉野温泉名物 温泉湯豆腐

商品番号 25W019 5,076円(税込) 4,700円(税抜) 二重包装:不可

温泉とうふ400g×3、温泉とうふ用調理水1000ml、胡麻だれ150ml、雑炊用きのこ具材40g×2
賞味期限:冷蔵9日 お届け期間:11月1日～12月28日

冷蔵 発泡 簡易　　小麦

各商品は次の状態でお届けします。 配送便 冷凍 冷蔵 常温 発送形態 化粧箱 発泡 ダンボール 木箱 包装形態 簡易 完全 無包装