

# 歯ごたえバツグン 塩かずのこ

冷蔵 丸長水産 (カナダ産)

## 生協の無漂白塩かずのこ

添加物を使用していない歯ごたえのよい生協の無漂白塩数の子です。  
(90kcal・食塩相当18.0g / 100g) 賞味期間:4カ月

組合員  
さんの  
声

無漂白なので安心して食べられて  
歯ごたえもよく、とてもおいしかったです。  
かずのこはやっぱり生協やなんと  
家族に大好評でした! パルコープ 組合員さん

ご家庭で好みの味付けができます

かずのこ

たくさんの方に  
恵まれるように願った縁起物



約  
4~5  
本

9058 100g

予約のみ  
予約価格 本体 **1,980**円  
(税込 2,138円)

お届け回	
12月2回	
12月3回	
12月4回	



約  
5~8  
本

9059 160g

予約のみ  
予約価格 本体 **2,980**円  
(税込 3,218円)

お届け回	
12月2回	
12月3回	
12月4回	



約  
7~11  
本

9060  
220g

予約のみ  
予約価格 本体 **3,980**円  
(税込 4,298円)

お届け回	
12月2回	
12月3回	
12月4回	



約  
9~14  
本

9061 280g

予約のみ  
予約価格 本体 **4,980**円  
(税込 5,378円)

お届け回	
12月2回	
12月3回	
12月4回	



約  
11~17  
本

9062 340g

予約のみ  
予約価格 本体 **5,980**円  
(税込 6,458円)

お届け回	
12月2回	
12月3回	
12月4回	

塩抜きの仕方  
も記載されているから安心!

塩抜きの方法  
◆水10ℓに小さじ1杯(約3g)の食塩を入れ、塩水を作ります。  
◆できた食塩水に約100gの数の子を7~10時間つけ、塩抜きします。(途中で2~3回塩水をとりかえ、味見をしながら塩抜きを行っていただくのがコツです。)  
◆塩抜きの目安は、数の子に若干塩分を感じる程度とします。  
◆塩を抜きすぎた数の子は、苦みを生じますが、その場合は、上記より濃いめの塩水に1~2時間漬け込めば苦みが取れます。  
◆塩が抜けましたら水洗いし、うす皮をとり、水切りしてからご使用ください。  
◆塩抜き後の数の子は、お早めにお召し上がりください。



約  
38~50  
本

9063 1kg

予約のみ  
予約価格 本体 **14,800**円  
(税込 15,984円)

お届け回	
12月2回	
12月3回	
12月4回	



約  
20~24  
本

9064 (化粧箱)

500g  
かずのこ本来の歯ごたえ・旨味が味わえるカナダ産の無漂白かずのこです。

予約のみ  
予約価格 本体 **7,480**円  
(税込 8,078円)

お届け回	
12月2回	
12月3回	
12月4回	

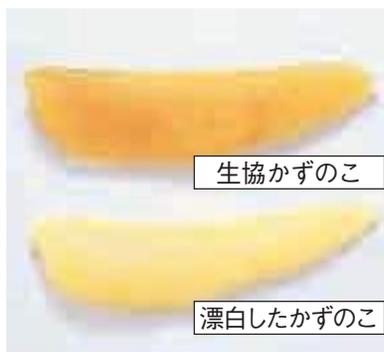
箱サイズ  
縦:約20.5cm  
横:約26.5cm

お遣いもの  
にできる  
箱入り

パッケージに  
塩抜きの仕方が  
分かりやすく  
書かれていて  
良かったです。  
パルコープ 組合員さん

## 生協のかずのこ 自信を持っておすすめします!

理由1 無漂白にすることで素材の旨みと歯ごたえを残しています



かずのこは、漂白すると多少の臭いや筋や血合いの残った部分が取れ、きれいな黄色になります。その反面、風味や旨み、ポリポリとした歯ごたえまで抜けてしまうことが多く、生協ではかずのこ本来のおいしさを大切にするため、「漂白しないかずのこ」にこだわり続けています。

理由2 原料は歯ごたえがしっかりとした太平洋産(カナダ産・シトカ産)に限定



荒波にもまれる太平洋では、卵が流されないように「かたくしまった卵」を海藻に産みつけます。卵同士の結着が強いため、**ポリポリとした歯ごたえ**が楽しめます。

良質な  
かずのこを厳選!  
選別や不純物の  
除去はひとつひとつ  
丁寧に手作業で  
行っています



港支所 中西

# 解凍するだけの味付けかずのこ

解凍 (無漂白) カナダ・アメリカ産

冷凍 丸長水産

## 生協の味付け数の子

カナダ産、アメリカ産の無漂白数の子を使用した味付け数の子です。  
(103kcal・食塩相当1.4g/100g) 小麦

**組合員さんの声**  
塩抜き加減、味付け、歯ごたえ、どれも抜群に良く、とてもおいしかったです。 パルコープ 組合員さん



約 **3~5** 本

お届け回	
12月2回	
12月3回	
12月4回	

**9065** 50g

予約のみ	
予約価格	本体 <b>980</b> 円
	(税込 1,058円)

約 **4~6** 本

お届け回	
12月2回	
12月3回	
12月4回	

**9066** 70g

年末予定価格より本体 **100円** お得

予約価格	本体 <b>1,380</b> 円
	(税込 1,490円)

約 **5~9** 本

お届け回	
12月2回	
12月3回	
12月4回	

**9067** 110g

予約のみ	
予約価格	本体 <b>1,980</b> 円
	(税込 2,138円)

製造後、冷凍していないので食感が違います！ **冷蔵** でお届け

**組合員さんの声**  
めちゃうちやおいしかった。歯ごたえ最高!!今まで食べた中で1番おいしいと家族に好評でした。 パルコープ 組合員さん

**組合員さんの声**  
毎年欠かさず年末に注文しています。食べごたえがあって塩加減もちょうどいいです。家族みんな好きなのですぐになくなってしまいます。 パルコープ 組合員さん

パリッ ポリッ の歯ごたえ!



無漂白  
1羽約15~20g  
カナダ産

**9070** 冷蔵 丸長水産

極食感! 味付けかずのこ 100g

冷凍しないことで数の子本来の食感をお楽しみいただける味付け数の子です。 小麦

(110kcal・食塩相当2.4g/100g) 消費期限:1月2日

お届け回	
12月2回	
12月3回	
12月4回	

約 **5~7** 本

予約のみ	
予約価格	本体 <b>1,980</b> 円
	(税込 2,138円)

皮むき済

皮をむく手間がなく、味付済みなのですぐに食べられる



小サイズ ×2パックのお得用



約 **5~8** 本

**9068 (皮むき)** 100g

予約のみ	
予約価格	本体 <b>1,980</b> 円
	(税込 2,138円)

お届け回	
12月2回	
12月3回	
12月4回	

約 **4~6** 本/60g

**9069 徳用** 60g×2

予約のみ	
予約価格	本体 <b>1,980</b> 円
	(税込 2,138円)

お届け回	
12月2回	
12月3回	
12月4回	

大・中サイズの折子



60g



200g

**9071 (大・中折れ)** 60g

予約のみ	
予約価格	本体 <b>1,180</b> 円
	(税込 1,274円)

お届け回	
12月2回	
12月3回	
12月4回	

**9072 (大・中折れ)** 200g

予約のみ	
予約価格	本体 <b>2,780</b> 円
	(税込 3,002円)

お届け回	
12月2回	
12月3回	
12月4回	

北海道産

無漂白 折子



解凍

**9073** 冷凍

北海道漁業協同組合連合会 北海道産味付け数の子 (昆布しょうゆ味) 折子

100g

予約のみ	
予約価格	本体 <b>1,280</b> 円
	(税込 1,382円)

お届け回	
12月2回	
12月3回	
12月4回	

小麦 (108kcal・食塩相当2.8g/100g)

数の子、するめ、昆布を醤油で漬けこんだ北海道の郷土料理

**組合員さんの声**  
年末ということで少し贅沢しようと思い頼みました。数の子が大きく、食感もしっかりしていてとてもおいしかったです。 パルコープ 組合員さん



解凍 数の子:ロシア産他

**9074** 冷凍 竹田食品

数の子松前 (折れ子) 190g 小麦

予約のみ	
予約価格	本体 <b>1,598</b> 円
	(税込 1,726円)

お届け回	
12月2回	
12月3回	
12月4回	

**組合員さんの声**  
数の子の味がしっかりしていて歯応えも良く、家族からの評判がとても良かったです。 パルコープ 組合員さん



解凍 数の子:ロシア産他

**9075** 冷凍 竹田食品

数の子松前 (折れ子) 110g 小麦

予約のみ	
予約価格	本体 <b>748</b> 円
	(税込 808円)

お届け回	
12月2回	
12月3回	
12月4回	

数の子、するめ、こんぶをしょうゆ主体のタレで漬け込みました。(137kcal・食塩相当3.8g/100g)

ご注文受付期間について

受注期間中でも計画数量を大幅に超えた場合、注文受付を締め切らせていただく場合がございます。

- かに 2~5
- すきやき牛 6~7
- ローストビーフ など 8~9
- お鍋・海老 10~11
- 数の子 水産珍味 12~15
- ふぐ・焼鯛・お刺身 16~17
- 蒲鉾など おせち惣菜 18~23
- 黒豆・栗など 24~25
- 菓子 26~28
- 米・酒・もち 29~31
- し切り飾り花 32~33
- セッセトチ 34~37
- ケモノ物キ 38~39
- デクイナスマス 40~41
- そば えび天・寿司 42~43
- 注文方法 44

**組合員の声**  
お正月に集まった家族や親せきから絶賛でした。特大サイズで食べ応えがあり、身も厚みがあってとても良かったです。  
バルコープ 組合員さん

流水解凍 さば:九州産

**9076 冷凍** カワフーズ  
**寿司屋のしめさば**  
(特大寒さば使用)  
180g(1枚)  
最も脂のりの良い時期に獲れた鮮度の良い九州産特大寒さばをしめさばに仕上げました。  
(244kcal・食塩相当0.7g/100g)

1枚180gの特大サイズ

お届け回 12月4回  
板:長さ約24cm

予約のみ  
予約価格 本体 **980円**  
(税込 1,058円)

長崎県で養殖され、活かしたまま下関の南風泊市場に持ち込まれた良質なトラフグを、仲買人の目利きにより厳選して仕入れ、薄造りにしました。

解凍 長崎県産(養殖)

**9077 冷凍** ヤマモ水産  
**とらふぐてっさセット** 刺身25g、皮10g  
長崎県産で養殖されたトラフグを刺身にしました。  
(85kcal・食塩相当0.3g/トラフグ刺身100g)

セット内容  
刺身25g、皮10g、  
ポン酢14ml、  
もみじおろし3g  
皿:直径約19cm

年末予定価格より本体 **100円**お得  
予約価格 本体 **1,880円**  
(税込 2,030円)

お届け回 12月4回

産地一回凍結 活メ後、生から刺身用に冊取りしているので鮮度がいい

流水解凍 鹿児島県産(養殖)

**9078 冷凍** 天生水産  
**活メかんぱち刺身用** 120g  
鹿児島県産の養殖かんぱちを活メ後、生から刺身用に冊取りし窒素凍結しました。

板:長さ約17cm

お届け回 12月3回  
12月4回

予約のみ  
予約価格 本体 **1,180円**  
(税込 1,274円)

**NEW** 北海道産のするめいか

約55gずつシートに包まれています

解凍 北海道産

**9079 冷凍** トナミ食品工業  
**北海道いかそーめん** 220g  
北海道沖で水揚げされるするめいかを用いて衛生的な工場です素早く加工処理しました。

板:長さ約27.5cm

お届け回 12月2回  
12月3回  
12月4回

予約のみ  
予約価格 本体 **1,780円**  
(税込 1,922円)

めでたいに通じる鯛はお正月の縁起物

解凍 日本海近郊(主に日本海・北陸・若狭) レンコダイ:国産

**9080 冷凍** 小浜海産物  
**小鯛ささ漬** 160g  
キダイ(レンコダイ)を手作業で三枚におろし、食塩と米酢・みりんできれい調味しました。杉樽入りです。  
(168kcal・食塩相当3.37g/1パック160g)

お正月用 160g入り

約8cm

お届け回 12月4回

予約のみ  
予約価格 本体 **1,980円**  
(税込 2,138円)

コリッとした歯ざわりと、ツルッとしたのどごし

解凍 日本海産

**9081 冷凍** 大根音松商店  
**なまこ酢** 120g  
赤なまこをスライスし、酢漬けにしました。 小麦

約15.5cm

お届け回 12月4回

予約のみ  
予約価格 本体 **598円**  
(税込 646円)

解凍するだけ スライス済みのサーモン

小分けで使いやすい そのままお刺身や寿司ネタに

脂ののったアトランティックサーモン

40g×4袋

解凍 チリ・ノルウェー産他・養殖

**9082 冷凍** 山葵水産  
**サーモンスライス** 40g×4  
生のアトランティックサーモンをスライスして凍結しました。  
(223kcal・食塩相当0.1g/100g)

板:長さ約27cm

お届け回 12月2回  
12月3回  
12月4回

予約のみ  
予約価格 本体 **1,880円**  
(税込 2,030円)

素材の旨味を引き出すために、鮮度・振り塩・低温燻製・チップのブレンドにこだわって丁寧に仕上げました

味付けには淡路の藻塩を使用

約30cm

解凍 ノルウェー産(養殖)

**9083 冷凍** 中村屋  
**スモークサーモン** 180g(90g×2)  
ノルウェー産サーモントラウトを原料に使用しました。  
(173kcal・食塩相当0.7g/90g)

お届け回 12月2回  
12月3回  
12月4回

予約のみ  
予約価格 本体 **1,980円**  
(税込 2,138円)

1パックあたり 送料1,069円

# 9~10月頃に北海道で獲れた秋鮭のやわらかな卵だけを使用

組合員さんの声  
臭みがなく、プチッと  
していて本当に  
おいしいです。

初めて買う時は、冷凍なので粒の質感が気になり  
どうしようかと迷いましたが、  
粒もきれいで味も濃すぎず、  
気に入って利用しています。

バルコープ 組合員さん

解凍 北海道産  
**9084** 冷凍  
北海道漁業協同組合連合会  
北海道産  
いくら醤油漬  
100g

100g

外包装: 約16cm  
×約12cm

お届け回	12月2回
	12月3回
	12月4回

年末予定価格より**100円**お得  
予約価格 本体 **1,680円**  
(税込 1,814円)  
(241kcal・食塩相当1.8g/100g)

解凍 北海道産  
**9085** 冷凍  
北海道漁業協同組合連合会  
北海道産  
いくら醤油漬  
100g×2

100g  
×2

外包装: 約16cm×  
約12cm

1パックあたり  
送料177円

お届け回	12月2回
	12月3回
	12月4回

予約のみ  
予約価格 本体 **3,280円**  
(税込 3,542円)  
小麦

解凍 北海道産  
**9086** 冷凍  
北海道漁業協同組合連合会  
北海道産いくら  
醤油味 300g

150g  
×2

外包装: 約42cm×  
約31cm

お届け回	12月2回
	12月3回
	12月4回

予約のみ  
予約価格 本体 **4,880円**  
(税込 5,270円)  
(241kcal・食塩相当1.8g/100g)



**おすすめポイント**  
みょうばんを使用しないので、  
うにのとろけるような甘味を  
堪能いただけます

解凍 岩手県・北海道・  
青森県産  
**9087** 冷凍 あまごころ本舗

国産冷凍うに 50g

獲れたてのキタムラサキウニをすばやく処理し、新鮮なまま  
冷凍しました。(60kcal・食塩相当0.3g/1パック50g)

お届け回	12月4回
------	-------

予約のみ  
予約価格 本体 **1,980円**  
(税込 2,138円)



**おすすめポイント**  
着色料・発色剤は使用していません

解凍 ロシア・アメリカ産  
**9088** 冷凍 福さ屋

辛子明太子 360g(180g×2)

良質なすけとうだらの卵巣のみを使用。鰹だし、  
昆布だしを加えた独自の調味液にじっくり  
漬け込みました。(107kcal・食塩相当4.4g/100g)

お届け回	12月3回
	12月4回

予約のみ  
予約価格 本体 **1,980円**  
(税込 2,138円)



解凍 甲いかに:ベトナム産、かずの子:ノルウェー・イギリス産他、  
カラフトししゃも卵:アイスランド産他、(ほたて貝:国産、昆布:韓国産他、  
くらげ:インドネシア産、つぶ:ロシア産他、うに:チリ産他)  
**9089** 冷凍 かね徳 珍味5点セット 130g

いか、くらげ、うに、ほたてやつづ貝などのバラエティ豊かな珍味  
詰め合わせです。小麦・卵

お届け回	12月3回
	12月4回

年末予定価格より**100円**お得  
予約価格 本体 **980円**  
(税込 1,058円)



いくらやあわびの入った  
豪華な岩手名物

解凍 めかぶ・あわび・いくら・焼うに:岩手県産  
※産地が変更になる場合があります。  
**9090** 冷凍 岩手県漁業協同組合連合会

三陸漬(あわび入) 225g

岩手県産のめかぶ、あわび、いくら、焼うにを  
醤油ベースのダレで漬け込みました。  
(81.4kcal・食塩相当1.8g/100g) 小麦

お届け回	12月3回
	12月4回

予約のみ  
予約価格 本体 **3,680円**  
(税込 3,974円)



厳寒の北海道の海で育った、ほたて貝をそのまま急速凍結しました

ほたて貝柱の大きさ比較



解凍 北海道産  
**9091** 冷凍 北海道漁業協同組合連合会 (板:長さ約27cm)  
北海道産ほたて貝柱(化粧箱入) 300g

お届け回	12月2回
	12月3回
	12月4回

予約のみ  
予約価格 本体 **1,980円**  
(税込 2,138円)

解凍 北海道産  
**9092** 冷凍 北海道漁業協同組合連合会 (板:長さ約24cm)  
北海道産ほたて貝柱(大)化粧箱入 350g

お届け回	12月4回
------	-------

予約のみ  
予約価格 本体 **2,980円**  
(税込 3,218円)

ご注文受付期間について

受注期間中でも計画数量を大幅に超えた場合、注文受付を締め切らせていただく場合がございます。

- かに
- 2~5 すきやき牛
- 6~7 ローストビーフ
- 8~9 など
- お鍋・海老
- 10~11 数の子
- 水産珍味
- 12~15 おふぐ・焼鯛
- お刺身
- 16~17 蒲鉾など
- おせち惣菜
- 18~23 黒豆・栗など
- 24~25 菓子
- 26~28 米・酒・もち
- 29~31 し切り飾り
- 32~33 セツセト
- 34~37 ケーキ
- 38~39 デクリスマス
- 40~41 寿司
- そばえび天
- 42~43 注文方法
- 44

31日  
宅配

12月31日(日)に冷蔵でご自宅(生協登録住所)までお届けします。

ふぐ

ふぐは“福”につながる縁起物

身とアラの  
比率は6:4

熟練されたふぐ職人の技により1枚1枚丁寧に薄引きされた刺身を盛りとてつちりの甘くプリプリとした食感を存分にお楽しみいただけます。仕上げはふぐの旨味を凝縮させたでしるしを雑炊をお楽しみください。



てっさは皿に盛った  
状態でお届け  
皿:直径約33cm

約  
5~6  
人前

セット内容  
刺身150g、ちり用切身・アラ600g、  
皮70g、焼ひれ5g、ふくしょうゆ300ml、  
もみじおろし40g、ねぎ20g、昆布10g

31日  
宅配 お届けは  
冷蔵

長崎県産(養殖)  
9296 冷蔵 ヤマモ水産  
とらふぐフルコース  
(大) (解凍) 5~6人前

お届け回  
12月31日宅配

予約のみ  
予約 本体 19,980円  
価格 本体 (税込 21,578円)

小麦 消費期限:1月1日



てっさは皿に盛った  
状態でお届け  
皿:直径約33cm

約  
7~8  
人前

31日  
宅配 お届けは  
冷蔵

お届け回  
12月31日宅配

セット内容  
刺身160g、皮40g、  
ふくしょうゆ150ml、  
もみじおろし40g、ねぎ20g

長崎県産(養殖)  
9297 冷蔵 ヤマモ水産

とらふぐてっさセット・大皿  
(解凍) 7~8人前

予約のみ  
予約 本体 13,800円  
価格 本体 (税込 14,904円)

小麦 消費期限:1月1日



身とアラの  
比率は6:4

てっさは皿に盛った  
状態でお届け  
皿:直径約27cm

31日  
宅配 お届けは  
冷蔵

約  
2~3  
人前

セット内容  
刺身80g、ちり用切身・アラ230g、  
皮30g、焼ひれ5g、ふくしょうゆ150ml、  
もみじおろし40g、ねぎ20g、昆布10g

長崎県産(養殖)  
9298 冷蔵 ヤマモ水産

とらふぐフルコース(解凍)  
2~3人前

予約のみ  
予約 本体 9,980円  
価格 本体 (税込 10,778円)

小麦 消費期限:1月1日



身とアラの  
比率は6:4

てっさは皿に盛った  
状態でお届け  
皿:直径約30cm

31日  
宅配 お届けは  
冷蔵

約  
4~5  
人前

セット内容  
刺身120g、ちり用切身・アラ450g、  
皮40g、焼ひれ5g、ふくしょうゆ300ml、  
もみじおろし40g、ねぎ20g、昆布10g

長崎県産(養殖)  
9299 冷蔵 ヤマモ水産

とらふぐフルコース(解凍)  
4~5人前  
長崎県で養殖されたトラフグを刺身と  
鍋用のアラ・切身のセットにしました。

予約のみ  
予約 本体 15,800円  
価格 本体 (税込 17,064円)

小麦 消費期限:1月1日



クエ

脂のりが良く、  
ぷりっとした身肉

約  
4~5  
人前

31日  
宅配 お届けは  
冷蔵

長崎・鹿児島・愛媛県産他(養殖)  
9300 冷蔵 丸長水産

クエ鍋セット(解凍)  
700g(4~5人前)  
ゼラチン質が豊富に含まれたクエは、  
脂のり具合もよく鍋の王様と言わ  
れています。(158kcal・食塩相当0.2g/100g)

お届け回  
12月31日宅配

予約のみ  
予約 本体 12,800円  
価格 本体 (税込 13,824円)

小麦 消費期限:1月1日

焼  
鯛

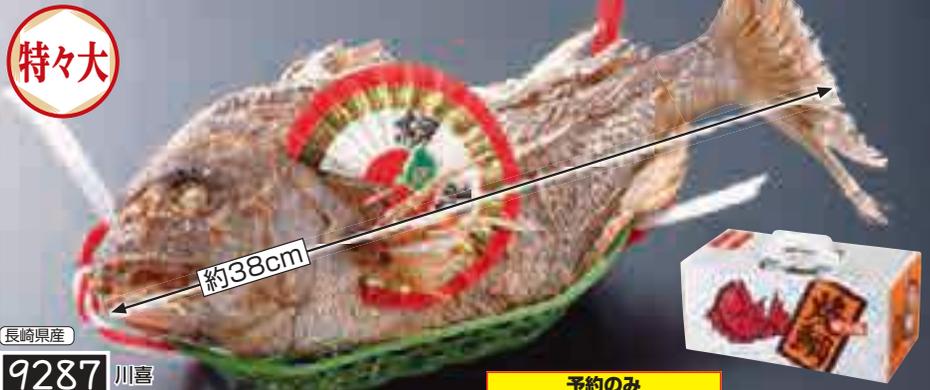
30日  
宅配

12月30日(土)にご自宅(生協登録住所)までお届けします。

真鯛を一尾ずつ備長炭で  
じっくり焼きあげました

保存方法 10℃以下の冷蔵庫で保存。冷蔵庫に入らない場合は気温の  
低い、直射日光のあたらない場所で保管してください。

おいしい  
食べ方 食べる直前にガスオープン、または  
ガスコンロの弱火で軽く温めると、  
よりおいしくいただけます。



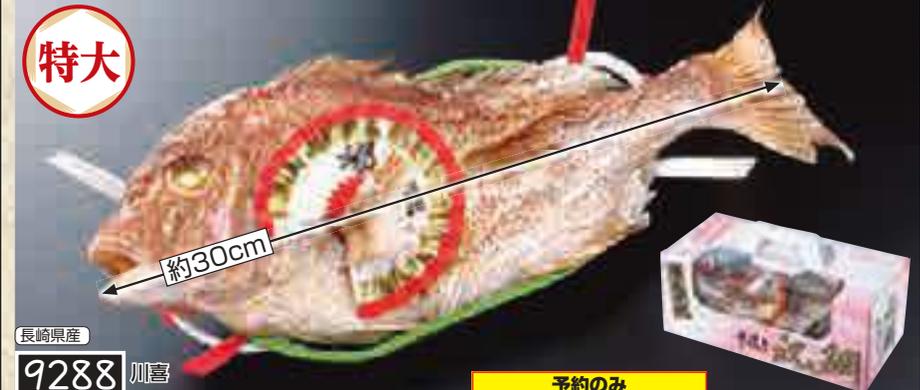
特々大

長崎県産  
9287 川喜  
焼鯛(炭火焼)《天然》特々大 1尾  
長崎県産の天然真鯛を使用し備長炭で、  
一尾一尾手焼きを行い仕上げています。

予約のみ  
予約 本体 5,480円  
価格 本体 (税込 5,918円)

お届け回  
12月30日宅配

(166kcal・食塩相当1.1g/100g) 消費期限:1月3日



特大

長崎県産  
9288 川喜  
焼鯛(炭火焼)《天然》特大 1尾  
手作業で丁寧に焼き上げました。内臓除去の  
ため腹部(裏側)に切込を入れています。

予約のみ  
予約 本体 4,980円  
価格 本体 (税込 5,378円)

お届け回  
12月30日宅配

(166kcal・食塩相当1.1g/100g) 消費期限:1月3日



大

国産  
9289 川喜  
焼鯛(炭火焼)《天然》大 1尾  
国産の天然真鯛を手作業で一尾一尾  
備長炭で丁寧に焼き上げました。

予約のみ  
予約 本体 3,480円  
価格 本体 (税込 3,758円)

お届け回  
12月30日宅配

(166kcal・食塩相当1.1g/100g) 消費期限:1月3日



中

国産  
9290 川喜  
焼鯛(炭火焼)《天然》中 1尾  
国産天然真鯛を手作業で一尾一尾  
備長炭で丁寧に焼き上げました。

予約のみ  
予約 本体 2,380円  
価格 本体 (税込 2,570円)

お届け回  
12月30日宅配

(166kcal・食塩相当1.1g/100g) 消費期限:1月3日

16

0  
1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30

## まぐろ

### 2種 スライス済み

解凍 大西洋産

9093 冷凍 東洋冷蔵

天然本まぐろ スライスセット

180g(中トロ90g、赤身90g)  
天然本まぐろの赤身、中トロのスライスをセットにしました。

賞味期間:14日

お届け回 12月4回

予約のみ 本体 3,580円 (税込 3,866円)

中トロ 90g 赤身 90g

板:長さ約27cm

## スライス済み 解凍するだけ

### 3種

解凍 地中海産(養殖)

9094 冷凍 東洋冷蔵

本まぐろづくし

赤身120g・中トロ60g・大トロ60g  
急速凍結された本まぐろを食べやすくスライスしました。

賞味期間:14日

お届け回 12月4回

予約のみ 本体 5,380円 (税込 5,810円)

赤身 120g 中トロ 60g 大トロ 60g

## 短冊

### 1種 スライスしていません

解凍 地中海産(養殖)

9095 冷凍 東洋冷蔵

本まぐろ 中トロ刺身用

180g(2サク)  
養殖本まぐろの中トロ。

賞味期間:14日

お届け回 12月4回

予約のみ 本体 3,980円 (税込 4,298円)

中トロ 90g

板:長さ約21cm

## 短冊

### 2種 スライスしていません

解凍 スペイン・モロッコ産他

9096 冷凍 トライ産業

天然本まぐろ 刺身用セット

中とろ90g・赤身90g  
地中海で漁獲された天然の本まぐろの中とろと赤身をサクのセットにしました。

賞味期間:25日

お届け回 12月4回

予約のみ 本体 2,980円 (税込 3,218円)

中とろ 90g 赤身 90g

板:長さ約24cm

かんたんな解凍方法を包材に記載しています  
解凍時に出る液をとるシートがついているので、臭みが出にくい

## お刺身の上手な 解凍ポイントは 半解凍

冷凍室から冷蔵庫に移して、ゆっくり解凍してください。

お急ぎの場合は流水にあてながら解凍してください。

## 刺身セット

### 4種 スライス済み

解凍 山菱水産

9097 冷凍

迎春お刺身セット

280g(4種)  
(81~223kcal・食塩相当0.1~0.5g/100g)

賞味期間:30日

お届け回 12月4回

予約のみ 本体 1,980円 (税込 2,138円)

セツ内容:きはだまぐろスライス80g×2(フィリピン産)、サーモンスライス5枚40g(ノルウェー産他・養殖)、あかいか糸造り40g(青森県産)、真鯛スライス40g(長崎県産他)

板:長さ約30cm

## 刺身セット

### 6種 スライス済み

解凍 山菱水産

9098 冷凍

迎春お刺身セット

(中とろ入り)335g(6種)  
(81~223kcal・食塩相当0.1~0.8g/100g)

賞味期間:30日

お届け回 12月4回

予約のみ 本体 2,980円 (税込 3,218円)

セツ内容:きはだまぐろ100g(フィリピン産)、めばちまぐろ中とろ80g(韓国産他)、サーモン5枚40g(ノルウェー産他・養殖)、あかいか糸造り40g(青森県産)、真鯛40g(長崎県産他)、尾付きむきえび4尾35g(モザンビーク産)

板:長さ約30cm

## 刺身セット

### 8種 スライス済み

解凍 山菱水産

9099 冷凍

迎春お刺身セット

(中とろ入り)455g(8種)  
(80~223kcal・食塩相当0.1~0.8g/100g)

賞味期間:30日

お届け回 12月4回

予約のみ 本体 3,980円 (税込 4,298円)

セツ内容:きはだまぐろ100g(フィリピン産)、めばちまぐろ中とろ80g(韓国産他)、サーモン5枚40g×2(ノルウェー産他・養殖)、アオリイカ5枚40g(フィリピン産)、ひらめ昆布メ40g(国産)、ほたて4枚40g(北海道産)、真鯛40g(長崎県産他)、尾付きむきえび4尾35g(モザンビーク産)

板:長さ約30cm

## かにすきの町「兵庫県香住港」より

### かにみそ(かに身入り) 60g×2

かにみそに、かに身を加え炊き上げ。  
(183kcal・食塩相当2.1g/100g)

賞味期間:6カ月

お届け回 12月3回

予約のみ 本体 1,080円 (税込 1,166円)

1個あたり 583円

## おすすめポイント

かにの身を全体の約50%と贅沢に使用

約10cm

お届け回 12月4回

## 殻入りの小粒あわびを やわらかく煮上げ

あわびのエキスが入った煮汁も、煮物や炊き込みご飯などにご使用いただけます。

小粒なので、おせちにそのまま入れられます

お届け回 12月3回

予約のみ 本体 1,080円 (税込 1,166円)

お届け回 12月4回

ご注文受付期間について 受注期間中でも計画数量を大幅に超えた場合、注文受付を締め切らせていただく場合がございます。

かに 2~5  
すきやき牛 6~7  
ローストビーフ など 8~9  
お鍋・海老 10~11  
数の子 水産珍味 12~15  
ふぐ・焼鯛・お刺身 16~17  
蒲鉾など おせち惣菜 18~23  
黒豆・栗など 24~25  
菓子 26~28  
米・酒・もち 29~31  
しめり飾り 32~33  
おせちトチ 34~37  
フルーツ 38~39  
デリスナース 40~41  
そばえび天 42~43  
注文方法 44