

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	

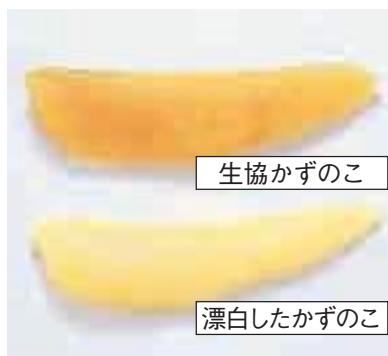
箱サイズ
縦:約20.5cm
横:約26.5cm

お遣いものにもできる
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

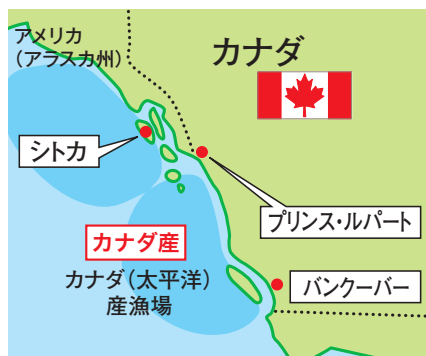
生協のかずのこ 自信を持っておすすめします!

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 **980**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 **1,380**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 **1,980**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4回

予約のみ
予約価格 本体 **1,980**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 **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 **4~6** 本/60g

9069 徳用 60g×2

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	

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 **1,180**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 **2,780**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 **1,280**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 **1,598**円
(税込 1,726円)

お届け回
12月2回
12月3回
12月4回

折子

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

年末予定価格より本体 **100円**お得
予約価格 本体 **748**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。
小麦 (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

組合員さんの声
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)

予約のみ
予約価格 本体 **980円**
(税込 1,058円)

お届け回
12月4回

板:長さ約24cm

1枚180gの特大サイズ



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

年未予定価格より本体 **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。

予約のみ
予約価格 本体 **1,180円**
(税込 1,274円)

お届け回
12月3回
12月4回

板:長さ約17cm



NEW 北海道産のするめいか

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。

予約のみ
予約価格 本体 **1,780円**
(税込 1,922円)

お届け回
12月2回
12月3回
12月4回

約55gずつシートに包まれています

板:長さ約27.5cm



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)

予約のみ
予約価格 本体 **1,980円**
(税込 2,138円)

お届け回
12月4回

お正月用 160g入り

約8cm



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

予約のみ
予約価格 本体 **598円**
(税込 646円)

お届け回
12月4回

約15.5cm



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

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)

予約のみ
予約価格 本体 **1,880円**
(税込 2,030円)

お届け回
12月2回
12月3回
12月4回

板:長さ約27cm

40g×4袋



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

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)

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

1パックあたり 送料1,069円

約30cm

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。
パルコープ 組合員さん

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

お届け回
12月2回
12月3回
12月4回

小麦

9085 冷凍 北海道産
北海道漁業協同組合連合会
北海道産いくら醤油漬 100g×2
(241kcal・食塩相当1.8g/100g)

お届け回
12月2回
12月3回
12月4回

小麦

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

お届け回
12月2回
12月3回
12月4回

小麦

9087 冷凍 岩手県・北海道・青森県産
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

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)

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)

おすすめポイント
着色料・発色剤は使用していません

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)

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)

梅くらげ 25g
いか黄金 30g
黄金つぶ貝 25g
うにあえもの(いかうに) 25g
磯ほたて 25g

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)

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)

いくらやあわびの入った豪華な岩手名物

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
北海道産ほたて貝柱(約3.5cm) vs 北海道産ほたて貝柱(大)(約5cm)

9091 冷凍 北海道産
北海道漁業協同組合連合会
北海道産ほたて貝柱(化粧箱入) 300g
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 **1,980円** (税込 2,138円)

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

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

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

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。

31日
宅配 お届けは
冷蔵

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)

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

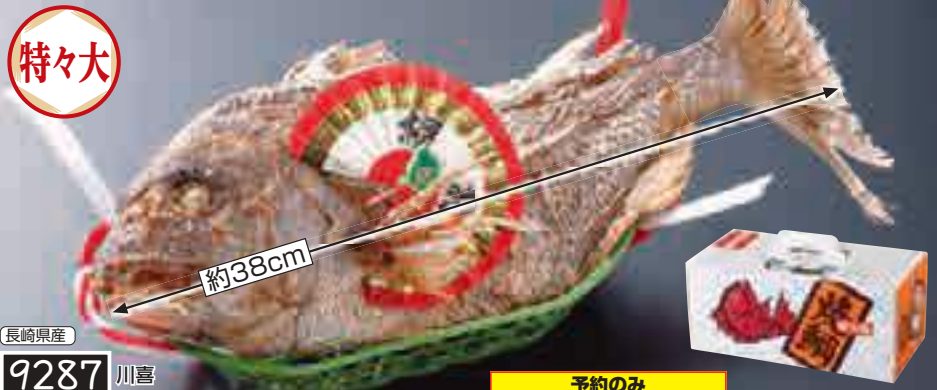
30日
宅配

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

約38cm

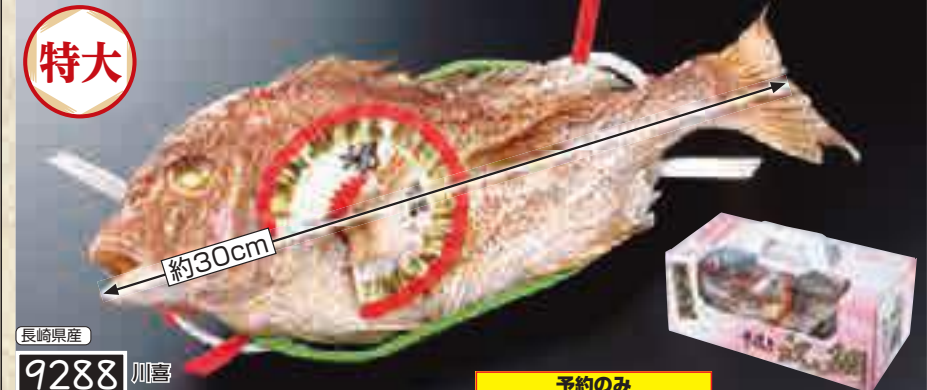
長崎県産

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
消費期限:1月3日



特大

約30cm

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
消費期限:1月3日



大

約25cm

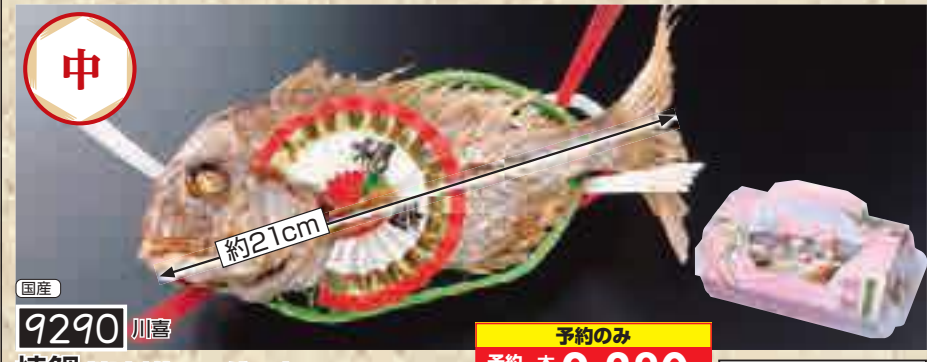
国産

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
消費期限:1月3日



中

約21cm

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
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。

お届け回 12月4回

予約のみ
予約価格 本体 **3,580円**
(税込 3,866円)

賞味期間:14日

スライス済み 解凍するだけ

3種

赤身 120g
中トロ 60g
大トロ 60g

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。

お届け回 12月4回

予約のみ
予約価格 本体 **5,380円**
(税込 5,810円)

賞味期間:14日

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。

お届け回 12月4回

予約のみ
予約価格 本体 **3,980円**
(税込 4,298円)

賞味期間:14日

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

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)

賞味期間:25日

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)

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)

賞味期間:30日

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
(中トロ入り)335g(6種)
(81~223kcal・食塩相当0.1~0.8g/100g)

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)

賞味期間:30日

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
(中トロ入り)455g(8種)
(80~223kcal・食塩相当0.1~0.8g/100g)

お届け回 12月4回

予約のみ
予約価格 本体 **3,980円**
(税込 4,298円)

賞味期間:30日

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)

お届け回 12月3回
12月4回

予約のみ
予約価格 本体 **1,080円**
(税込 1,166円)

賞味期間:6カ月

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。

お届け回 12月3回
12月4回

予約のみ
予約価格 本体 **1,080円**
(税込 1,166円)

賞味期間:8カ月

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