

今日の「馳走」
夕食のおかずに大きなサイズや鮮度にこだわったお魚を取り揃えました。

いいもん みつけ

お盆のごちそう準備

春の産卵にそなえ栄養を蓄え最も脂がのる11月・1月の真さばを使用しています。特にその時期の真さばを寒さばと呼びます。

食べ応えのある 140g

91 冷凍 九州産 カワフーズ 寿司屋のしめさば (大きい寒さば使用) 140g(1枚) 長さ:約21cm

¥378 (税込 408)

千葉県のメーカー・兆星
「おいしい魚を食べてほしい」と江戸時代からつく魚の干物屋の老舗です。

遠赤外線であつから干し上げました

1枚約80gの大サイズ

国内で骨取り加工しています

塩分約1%

80 冷凍 兆星 国産さばふくら干し(骨取り) (大) 240g(3枚) 1枚あたり 長さ:約21cm

¥498 (税込 538) 166 (税込 176)

今日の「馳走」

いいもん みつけ

やまと豚
やまと豚は、岩手県、群馬県、秋田県の豊かな自然に囲まれた場所で作られて、トウモロコシを主体とした独自の飼料を使うことで、きめ細やかでやわらかい肉質になります。

90 冷凍 フリーデン 約2人前

やまと豚ロースステーキ用 200g(肉80g×2枚、タレ40g)

やまと豚ロースを醤油ベースのステーキだれで漬け込みました。風味のあるやわらかさが特徴です。

¥378 (税込 408)

鹿児島県日置市で約30年近く 先代から受け継いだ味
鹿児島県産豚もも肉を使用し、メーカー秘伝のタレに3日間漬け込み、直火焼きコースターで焼き上げた本格派焼豚です。

そのまま使える スライスタイプ

91 冷凍 鹿屋ファームプロスト

焼豚 100g

鹿児島県産豚もも肉を3日間独自のタレで漬け込み、直火焼きコースターでじっくり焼き上げました。

3か月1に一度 ¥358 (税込 387)

天然岩もずく

NEW 81 冷蔵 海産物のきむらや 天然味付岩もずく 80g×3 日本海産天然岩もずくをまるやかな三杯酢で味付けしました。

¥398 (税込 430) 133 (税込 143)

宮崎県産小筋ちりめん
宮崎県の豊かな日向灘で獲れたちりめんは脂がのっています。

82 冷蔵 宮崎県産 小筋ちりめん 35g 宮崎県で漁獲されたちりめんのみを使用しています。

¥398 (税込 430) 199 (税込 219)

お刺身でも食べられる鮮度の良さが自慢です

83 冷凍 北海道漁業協同組合連合会 産地一回凍結 冷凍さんま 240g(2尾) 北海道のさんまを、急速凍結しました。

¥398 (税込 430) 199 (税込 219)

佐賀和牛
佐賀和牛は・・・「米どころに名牛あり」その名のとおり佐賀県は温暖な気候と肥沃な大地に恵まれています。大自然の中で細やかな飼育管理と良質肉牛生産にける農家の情熱が育てたのが「佐賀和牛」です。

92 冷蔵 佐賀県・イサミ 佐賀和牛切落し(もも) 120g 佐賀和牛のもも肉を約2mmにスライスしました。

¥798 (税込 862) 665 (税込 715)

93 冷蔵 佐賀県・イサミ 佐賀和牛すき焼用もも 160g 佐賀和牛のもも肉をすき焼用に約2mmにスライスしました。

¥980 (税込 1,058) 613 (税込 663)

無塩せき 94 冷蔵 鎌倉ハムクラウン商会 腸詰めあらびきソーセージ 268g (原料:適任子相換えでない)

国産豚肉・鶏肉使用。皮がパリッとした食感のあらびきソーセージ。

¥398 (税込 430) 183 (税込 198)

うなぎ専門店「魚伊」炭火焼うなぎ(タレ・山椒付)
120g(1尾) (原料:適任子相換えでない)

2,480 (税込 2,678) 199 (税込 219)

天日干しハウスで干して素材本来の味を引き出しました

85 冷蔵 五島沖で獲れた真あじの天日干し 250g(2枚) 五島沖で漁獲された大きな真あじを天日干しで干し上げたこだわりの干物です。

¥398 (税込 430) 199 (税込 219)

86 冷蔵 渡雲干し かます開き 160g(2尾) 脂ののった身のしっかりした「赤かます」を干しました。

¥498 (税込 538) 249 (税込 269)

95 冷蔵 南部どり生肉 鉄木さん 南部どりもも肉切りみ(角切り) 180g 全飼育期間、抗生物質・合成抗菌剤をせずに岩手県で飼育された南部どりもも肉の角切りです。

¥268 (税込 289) 149 (税込 164)

96 冷蔵 日本ハム 美食の定番 切り落としホワイトももハム 160g ホワイト仕上げでまろやかな味に仕上げました。

¥398 (税込 430) 183 (税込 198)

NEW 無塩せき 97 冷蔵 米久 御殿場高原無塩せきあらびきポーク 140g 豚肉が持つ本来のうま味を生かした無塩せきのワンナーです。

¥298 (税込 322) 146 (税込 161)

2度の乾燥作業を行うことで、旨みをぎゅっと凝縮

87 冷凍 網干し造り 子持ちからふとししゃも 160g+40g(10~15尾) 2度の乾燥を行い、旨みを凝縮しました。

¥298 (税込 322) 183 (税込 198)

活メだから鮮度よし! 脂がのってしっとり

88 冷蔵 日本海の荒海で育った脂がのりくせがないサーモンを、塩水漬けて切身にしました。(205g/食糧相当2.0g/100g)

¥378 (税込 408) 189 (税込 204)

89 冷凍 京都の老舗の北海道サーモン西京漬 180g(2切) (原料:適任子相換えでない)

京都の老舗「本味噌」の西京味噌で北海道サーモンをじっくり漬け込み、味噌の風味をしっかりとなじませました。

¥498 (税込 538) 249 (税込 269)

98 冷蔵 ニチロ畜産 塩ラム焼肉 にんにく味 300g 羊ラム肉をにんにくの効いた塩ダレでまろやかな味に仕上げました。(190g/食糧相当0.9g/100g)

¥798 (税込 862) 665 (税込 715)

99 冷蔵 神戸三田屋生ハンバーグ 400g(4枚) 牛肉とたまねぎをたっぷり使ったジューシーなハンバーグです。

¥648 (税込 700) 162 (税込 177)

お盆のおもてなしに 濃厚な味噌ダレで煮込んだ、どろけるようなやわらかさ

100 冷蔵 豚肉の味噌煮込み 450g 豚、バラ肉をたっぷりの濃厚な味噌ダレで煮込み、とろけるようなやわらかさに仕上げました。

¥1,150 (税込 1,242) 648 (税込 700)