











|9013||冷凍 北海道漁業 協同組合連合会 北海道産 味付数の子 (昆布しょうゆ味) 折子 100g 予約 本 1,280 価格 体 1,280

北海道産 折子 お届け回 無漂白 12月3回 12月4回 12月最終回

12月3回

12月4回

12月最終回

小麦

北海道で獲れたニシンの卵を漂白せずに昆布しょうゆ で味付けしました。 (108kml·食塩相当2.8g /100g) \_\_小麦\_\_

目安:約6~10本

1,580

子です。薄皮を剥いています。

(103kcal+食塩相当1.4g /100g)

カナダ産の無漂白数の子を使用した味付け数の

袋のまま、冷凍庫から冷蔵庫に移し、7~8 時間かけてゆっくり解凍してください。



有頭えび (オーストラリア産 大)

天然海老(オーストラリア産)をはオーストラリア近海で漁獲された





オーストラリア産 12月3回 9016 冷凍 ノースイ 12月4回 有頭えび(オーストラリア産 特大) 12月最終回 224g(4尾) えび







有頭えび(オーストラリア産) 220g(10尾)

12月4回

|葎178円 えび

12月4回 12月最終回



オーストラリア産 9017 冷凍 ノースイ 有頭えび(オーストラリア産) 132g(6尾)

<sub>年末予定価格より</sub>森100円お得 えび

12月3回 12月4回 12月最終回





























で ★大きさの目安にお使いください。(単位団)











トラウトサーモンを低温燻製・ブレンド チップで仕上げました。 (192kcal·食塩相当0.8g / 100g)

**株 1,980** (稅込 2,138円)

12月3回 12月4回 12月最終回





S ┃▲大きさの目安にお使いください。

(単位師)









100gあたり **靠796**<sub>用</sub> 12月最終回 南国、鹿児島で育った黒毛和牛の、旨味たっぷりのモモ肉をすき焼用にスライスしま<mark>し</mark>た。



## お肉の解凍方法

冷凍のお肉は じっくり冷蔵庫で解凍

冷蔵庫で半日~1日かけて ゆっくり解凍 してください。

夕方に使うなら 調理する前日の 夜か当日の朝に 冷蔵庫へ。



#### お急ぎの場合は

氷水での解凍がお すすめ。水が入ら ないようしっかり と密封し、氷水に 30分程度漬けてく ださい。



南寝屋川支所

お届け回

12月4回

12 月最終回

ШΠ

電子レンジでの解 凍はムラが出たり 肉汁が流れ出たり するのでおすすめ できません。





南国、鹿児島で育った黒毛和牛のカタ肉を焼肉用にカットしました。



国産黒牛は黒毛和牛の父と国産乳用牛を母にもつ牛で 和牛に近い味わいです

24



国産黒牛(交雑種)の肩ロース肉をすき焼用にスライスしました。 (牛脂付)

国産・イサミ 国産黒牛すき焼用

モモ(交雑種) 100gあたり 本 663円 450g

**秦2,980** 

お届け回 12月4回 12月最終回

予約のみ

予約 本 **2,780** (稅込 3,002円)

国産黒牛(交雑種)のモモ肉をすき焼用にスライスしました。



100gあたり 本 645円 スライスしました。 12月4回 12月最終回

国産・十勝とよころ農協、イサミ吉備高原牧場、他 牛しゃぶしゃぶ用(ロース・肩ロース) 400g 産直牛のロース・肩ロース肉をしゃぶしゃぶ 用にスライスしました。

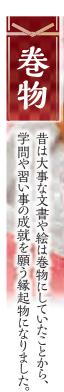
産直牛のロース・肩ロース肉をすき焼用に

予約のみ **\$2,580** 











:若鳥八幡巻・二色巻セット 210g(2本)

若鳥モモ肉のごぼう巻と、にん じんといんげんを巻いた2色巻 のセットです。 小麦

年末予定価格より森 100円お得 698

12 月最終回



12月最終回

みがきごぼうを牛肉で巻き上げ、和風の味付けしました。 小麦·卵

半解凍の状態でスライスすると、中身が飛び出ずにスライスできます。



にんじんといんげんを牛肉で巻き、しょう油風味で仕上 げました。 小麦·卵

半解凍の状態でスライスすると、中身が飛び出ずにスライスできます。

解凍 穴子八幡巻 140g(2本)

お届け回 12月3回 12月4回 12月最終回 年末予定価格より本100円お得 908 | 冷凍 吉野水産 880,

タレに漬け込んだ穴子でごぼうを巻き上げ、ふっくらと焼き上げまし



解凍 カットしていません 京都協同食品プロダクト

龍皮巻 150g

12月最終回

で巻いた縁起物です。 (216kodl・食塩相当1.93g / 100g) \_ 小麦\_\_

予約 本 **1,980**<sub>円</sub> (税込 2,138円) 酢じめした白身魚(カラスカレイ)を甘酢しょうがを芯に昆布

予約のみ



かにみそ(かに身入り) 60g×2 泰500

予約のみ 予約 茶 1,000

(183kcal・食塩相当2.1g / 100g)

かに 賞味期間:6カ月

味付鱈うま煮

、大漁を願う縁起物です。











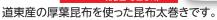


150g















880



















(40~42kcal·食塩相当0g/100ml)

3本

お届け回 12月3回 12月4回 12月最終回

年末予定価格より森 110円 お得 888<sub>m</sub>

(単位55)





予約のみ

予約 本 1,740円

(税込 1,879円)



MALTS



350ml×9+グラス2個 (42~46kcal·食塩相当0g/100ml) 漆220点

12月4回 12月最終回 予約のみ 予約 本 **1,980**<sub>円</sub> (税込 2,138円)

お届け回

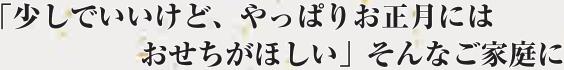
12月3回

エピスピール3缶、 エビスマイスター、 琥珀エビス、 エビスプレミアム ブラック各2缶

## パック詰めのおせちセット







#### 組合員さんの声

ワンプレートに一人ずつ、品を置いてみました。 とても綺麗に盛れたので、大満足でした。

パルコープ 組合員さん

#### 組合員さんの声

近くに住む母が作るのめんどくさそうな話をしていたので購入 しました。けっこうおいしかったようで、量もちょうどよかった



お雑煮セット

盛り付け例 9103 冷蔵 カモ井デリカ

12月4回 12月最終回

おふたりのお正月セット 11品 消費期限:1月3日までにお召し上がりください 小麦・えび

堂本のおせち

予約のみ **靠3,980** 

お届け状態



9102 冷蔵 カモ井デリカ おふたりのおせち 10品

12月4回 12月最終回

カモ井 おせちセット 単品一覧		10品	11 品	1			11品			10品	118
				里芋含め煮	3個			味付竹の子	3切		
				にしん一口巻昆布	6本			梅人参	3切		
田作り	25g			焼ほたて	4個			かまぼこ	6枚		
丹波黒黒豆	80g			高野豆腐含め煮	4切			まるもち	2個		
たたきごぼう	70g			祝海老		2尾	2捤	だし昆布	3g		
鱈のうま煮	60g			栗きんとん	70g			かつお削りぶし	3gX3袋		



小麦・卵・乳・えび

●重箱はついていません

盛り付け例 9105 冷蔵 堂本食品

元旦おせち 10品セット

おせち惣菜10品詰め合わせです。 一品ずつ包装しています。 小麦・えび 賞味期間:1月31日までにお召し上がりください

お届け回

12月4回

12月最終回

予約のみ

賞味期間:1月10日までにお召し上がりください

煮メごぼう50g、紅白なます50g、鶏肉二色巻3切、穂先筍かつお煮 5切、たらの旨煮80g、合鴨ロース煮込60g、味付数の子3本、赤かぶ ら甘酢漬50g、若桃甘露煮3ケ、宝巻8ヶ、手綱こんにゃく5切、酢れん こん60g、田作り20g、くるみ甘露煮40g、丹波黒ぶどう豆60g、祝え び3尾、ぶり照り焼2切、小芋含め煮5ケ、椎茸含め煮5枚、栗きんとん 100g、高野豆腐含め煮・寿3切、紅白かまぼこ6切、だし巻たまご150g

昨年9.400円より 値下げしました!

予約のみ 本**9,200**<sub>円</sub> (税込 9,936円)

12月4回

お届け回 12月最終回

ごまめ30g、一口昆布巻90g、丹波黒黒豆総量155g・固形量90g、栗きんと ん110g、大根なます80g、煮しめ150g、たけのこ旨煮95g、たらのうま煮 80g、祝えび2尾、あなご八幡巻1本















<sup>年末予定価格より森</sup>100円お得

**780**<sub>F</sub>

(97kcal・食塩相当2.3g / 100g) **卵・えび** 賞味期間:1月5日





12月最終回



(90kcal・食塩相当1.9g / 100g) <u>卵・えび</u> 賞味期間:1月5日

しない、魚の風味豊かで、コシのある蒲鉾です。

16

(コシのあ

全長約12cm×高さ3.5cm

9 | | 4 冷蔵 鈴慶かまほと

◎◎小田原御蒲鉾

でん粉を使わずに、きめこまやかな

一本で紅白 230g

食感に仕上げました。









390g(固形量200g) 原料:遺伝子組換えでない 賞味期間:1年 予約 本 1,380

12月4回 12月最終回







丹波ささやま農業協同組合 栗甘露煮

400g(固形量210g)

国産の大粒の栗をまろやかに煮上げました。

,980

12月3回 12月4回 12月最終回



#### 黒豆の作り方

①黒豆は軽く水洗いしてざるに上げる。 ②水を入れた鍋に砂糖、塩、醤油、重曹を入れてひと煮立 ちさせて火を止め①を入れ一晩浸しておく。 ③②を強火にかけ沸騰したらアクを取り水を足しを2~3

回繰り返して弱火でやわらかくなるまで炊く。 ④豆が空気に触れないよう<mark>にして冷ましてできあがり。</mark> ※鉄釘を入れて煮込むと色つやよく仕上がります

2L と 3L のサイズ比較



丹波ささやま農業協同組合 丹波篠山黒豆3L

200g

原料:遺伝子組換えでない

膨張率が高く煮豆に適し た色つやと味が良い。 (392kcal+食塩相当0g / 100g) 賞味期間:7カ月

お届け回 12月3回 12月4回

予約のみ **靠1,480** (税込 1.598円)









吉田ピーナツ食品

**四**丹波黒黒大豆

2Lサイズ

150g 原料:遺伝子組換えでない 煮ても皮切れが少なくコク

のある味です。 (401kaal·食塩相当0.02g/100g) 賞味期間:1年



お届け回 12月3回 12月4回

予約のみ 680 (税込 734円



鹿児島県産さつまいもで作った芋あんを使用し、ほどよい甘さに



栗あんを使った栗きんとんです。

栗栗



12月4回 12月最終回

愛媛県産の栗をじっくりとグラニュー糖で煮詰めた甘露煮です

賞味期間:4カ月







100g

賞味期間:1月5日







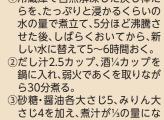


北海道近海産の真だらの干し棒だらを、炊きやすいように稚内で水戻ししました。

賞味期間:1年

濃厚で香りの良いだしが特徴。





るまで弱火で煮含める。 ※残った煮汁で小芋などを炊くとおいしく 仕上がります。



ご注意ください

干棒だらは戻すのに1週間程度かかります。 戻してから調理してください。











側面に 切り込み入り

お届け回

12月3回

12月4回

12月最終回

(110kcal·食塩相当0g/1個48g) 賞味期間:2年

切り餅シングルパック

1袋ずつに脱酸素剤を入れ 賞味期限を印字しました

予約のみ

予約 本 1,080

1kg+100g(約22~24個)×2



靠540₽



1缶あたり 本**229**円

(197kcal+食塩相当0.1g / 100g)

賞味期間:3年1カ月

458<sub>F</sub>

12月4回

12月最終回

स

老舗の味をご家庭で

12月最終回

赤穂の塩で仕込みました国産丸大豆と国産米、

(243koal·食塩相当4.9g/100g) 賞味期間:6カ月

4











セット)

重箱一段 発泡スチロール製

重箱のサイズ:外寸・ 約21×21×6 (cm)

お届け回

12月3回

12月4回

解凍方法:

予約 本 4,980 円 12月最終回 一段重(16品) 小麦・卵・乳・えび・かに チーズパンプキンテリーヌ、蒸し豚スライス、モルタデッラ、鶏のチーズフォンデュ風、生ハムスライ ス、ローストビーフスライス、手羽元スモーク、海老黄金焼、スモークトラウトサーモンスライス、合 鴨スモークスライス、海老とブロッコリーのテリーヌ、ホワイトパストラミ、ローストチキンスペアリ ブ、スタッフドオリーブ、カニとクリームパイ包み、ベーコンチーズドック

予約のみ

解凍方法

冷蔵庫で

約12時間

冷凍 月うさぎの里 バーニーズ

加賀バーニーズ迎春洋風オードブル

解凍

冷蔵庫で 12月3回 約8時間 12月4回 解凍 12月最終回 9158 予約のみ 卷**4,980** (稅込 5,378円) 札幌バルナバフーズ 洋風オードブル (オホーツク産) 牡蠣の甘露煮 ありがとう 一段重(20品) 小麦・卵・乳・えび・かに ローストポーク、道産牛のローストビーフ、スモークサーモン、海老のマリネ、ポークパストラミ、生サラミスライ

ス、オリーブ2種、ゆでブロッコリーのポン酢ジュレ掛け、合鴨のロース焼き、バターポテト、いかの塩 辛、パーナ貝燻製オイル漬け、オホーツク産牡蠣の甘露煮、ピクルス、塩トマト甘納豆、自社製ベーコン トマトソース煮、しばれ生ハムいくら添え、さつまいものレモン煮、蛸の蒸し焼き、蟹と北寄貝のサラダ

お届け回





































お届け後は、ポリ袋に入れ、冷蔵庫や暖房の入っていない ところに保管してください。

鏡餅を飾る日は 12 月 29 日と 31 日は避けた方がよいとされ、1 月 11 日の鏡開きまで飾ってその後、 焼餅や雑煮、揚げ餅にしてお楽しみください。

写真は越後製菓の商品です

#### 容器の中に小餅が 個包装で入っています 丸餅を個包装パックして 入れているので、



9 | 8 | 越後製菓

越後のお鏡餅だいだい 押すだけポン 橙(華やか) 160g

お届け回 12月3回 12月4回 12月最終回

予約のみ

国産水稲もち米を100%使用。 (366kcal/1個160g) 賞味期間:2019年3月31日











越後製菓 越後の お鏡餅 丸餅 個包装入

5号 165g (5個入)

国産水稲もち米を100%使用。 (229 kcal / 100g)賞味期間:2019年6月30日

12 月最終回

<sup>ᆍ末予定価格より森</sup> 38円 お得

お届け回

12月3回

12月4回

(約21.0cm)



お鏡餅 丸餅 個包装入

10号 330g (10~11個入)

<sup>年末予定価格よりな</sup> 60m お得

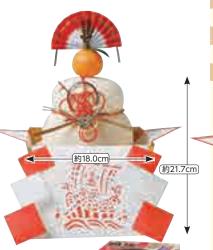
お届け回

12月3回

12月4回

12 月最終回

国産水稲もち米を100%使用。 (229 kcal / 100g)賞味期間:2019年6月30日





越後製菓 越後の お鏡餅 丸餅

396g

個包裝入 15号

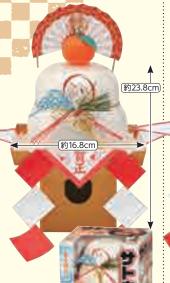
12月最終回 <sup>年末予定価格より森</sup>150円お得 (12~13個入)

お届け回

12月4回

国産水稲もち米を100%使用。 (229 kcal / 100g)賞味期間:2019年6月30日





9 | 92 佐藤食品工業

サトウのサッと鏡餅 まる餅入り中

528g(約16個入) お届け回

12月4回 12 月最終回

予約のみ 予約 本 1,600 (税込 1,728円)

国産水稲もち米を100%使用。 (80kcal・食塩相当0g/1個33g) 賞味期間:2019年4月



約20.2cm

約28.4cm

990g(約30個入) お届け回 12月4回

12月最終回

予約のみ

国産水稲もち米を100%使用。 (80kaal·食塩相当0g /1個33g) 賞味期間:2019年4月

## 「越後のお鏡餅丸餅個包装入」**紙の絵馬が付いています** 5号、10号、15号には

※絵馬は一例です

笑顔で健康に暮らせるようにとの

込めて飾ります



#### 小さい鏡もちの お飾り用 ※食用としての加工を施しておりません。 予めご了承ください。

9-000-0 3個 1個

ひとり(1個)ひとり(1個)が皆(3個)幸せに という意味が込められています



9195 冷蔵 長野県 市田柿を使用 カースティー 串柿(ミニ) 1本、5個、20cm

年末予定価格よりな 100円お得 **498**<sub>円</sub> (税込 538円)

お届け回 12月4回 12月最終回



※食用としての加工を施しておりません。 予めご了承ください。





"外は二コニコ(2個・2個)、仲睦まじく(中6つ)"

の云われから、10個を串に刺し、

昆布付



9196 和歌山県

串柿(標準タイプ) 1本、10個、40cm

年末予定価格より本100円お得 **798**<sub>m</sub>

お届け回 12月4回 12月最終回



(80kcall·食塩相当0g /餅1個33g)

飾る場所を選ばないコンパクトな鏡餅です。

予約のみ

賞味期間:2019年4月

12月4回

12月最終回











## しめ飾りはデラウェアの産地でおなじみの

## 地元·大阪 なかむら農園が手作りしています



最終回でご注文いただくと一夜飾りになりますので、 少し早めですが12月4回のご利用をおすすめします。



といい正月を迎えたなーという気分になります。パルコープ 組合員さん

すごく立派でいつもきれいなので、毎年利用しています。これを見る

組合員さんの声

本式は神事ごとでの 縁起の良い数、3本の縄を 編み上げています。

> 取り付け用ひも付 92 | 7 なかむら農園

迎春しめ飾り

玄関用(完成品)本式 <sup>年末予定価格より</sup>森100mお得

予約 本 1,080円

お届け回 12月3回 12月4回 12月最終回

表します。

しめ縄にそれぞれの意味のある飾りを施し、外から悪気、災いが入らないように飾り

古来より五穀豊穣と無病息災、開運招福などを願って用いられてきました

略式は2本の縄を編み 上げています。

取り付け用ひも付

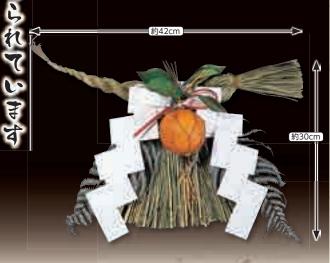
92 | 8 なかむら農園

迎春しめ飾り 玄関用(完成品)略式

<sup>拝未予定価格より本</sup>100円お得 980,

12月3回 12月4回

12月最終回



玄関用の 小さいサイズ。 取り付け用はりがね付)

92 | 9 なかむら農園 迎春しめ飾り

玄関用(完成品)小

<sup>ᆍ末予定価格より森</sup>100円お得

12月3回

12月4回 12月最終回

まゆ玉と桜を散りばめたしめ飾りです。 子孫繁栄に 表にしています 白さは潔白さ 清めなどを

ベトナム産 9220

迎春用リース (頌春の優菜) 予約のみ

> 12月3回 12月4回 12月最終回

迎春用リース 取り付け用フック付 (干支飾り)亥

<sup>∓末予定価格より本</sup>100円お得

12月3回

12月4回 12 月最終回



9222

迎春用リース (魁の梅)

12月3回 12月4回 12月最終回

お届け回 全長約35cm 12 月最終回

年末予定価格より本 50円 お得

予約 本 730円

9223

竹中庭園緑化

仏花A(迎春用)

7種7本+下草





7種9本+下草



12月最終回

年末予定価格より本 50円 お得



榊(迎春用)

仏花A・C 南天は「実を落とし子孫繁栄を祝う」といういわれがあり、お正月を祝う生花です。お届け時から、実を落とし始めていますので、あらかじめご了承ください。

南天造花

7種7本+下草

**730**<sub>F</sub>

(税込 788円)

## 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







#### 漂白しないことで残る **数 素材のうま味・歯ごたえ**

漂白するときれいな黄色になりますが、反面、風味やう ま味、ポリポリとした歯ごたえまで抜けてしまうことが 多いのです。生協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」にこだわっています。



#### 素材がいいから

#### シンプル加工でここまでおいしい!

塩・水のみ※をつかったシンプルな加工法で仕上げるた め良質のかずのこを厳選し、丁寧に加工。原料は歯ごた えがしっかりのカナダ産に限定。水揚げ地に近いバン クーバーで鮮度が良いうちに加工。

※味付かずのこには調味料を使用しています。





#### 見た目 味わい 食 感 香 り ポリポリという音 の



#### 五感で味わってほしいから **●● 手間暇かけています**

<mark>漂白をしないため、選別やごみの除去はすべて手作業。</mark> 使用する水は味や臭いに大きく影響するので、毎日水の 試飲とかずのこの試食をおこない、品質を保っています。

人気

第



2 頁掲載品

900 | 冷蔵 丸長水産 生協の無漂白

塩かずのこ 180g

(90kcal+食塩相当18.0g/100g)

賞味期間:4カ月 <sub>年末予定価格より森</sub>100円お得

12月3回 12月4回 12 月最終回



解凍 | (カナダ産 )

9008 冷凍 丸長水産

## 生協の味付数の子 80g

小麦 <sup>年末予定価格より森</sup>100mお得 880,

お届け回 12月3回 12月4回 12 月最終回



## すっきりとした甘さでふんわりしてきめの細かい生地の伊達巻です



甘さがくどくなくてすっきりと 上品な味の伊達巻が欲しい。

#### 組合員さんの声から開発された商品

上白糖の他に、和三盆糖やアカシアのはちみつ を使用して「すっきりとコクのある甘さ」になっ ています。ほっとする甘みでおせち料理の箸休 めにもなりますね。

#### 味とやわらかさのひみつ

スケソウダラのすり身をていねいに練って基本 の生地を作り、糖類を加えて発泡させながら やわらかく弾力のあるものに。

たまごで伸ばした生地をゆっくりじっくりと焼 き上げ、割れないように少し冷まし、 でしっかりと巻きます。

#### 17頁掲載品

砂糖配合量は全体の13%以下和三盆糖を砂糖中5.6%使用



## ⋘甘さひかえめ 伊達巻 310g

年末予定価格より本100円お得 580<sub>F</sub>

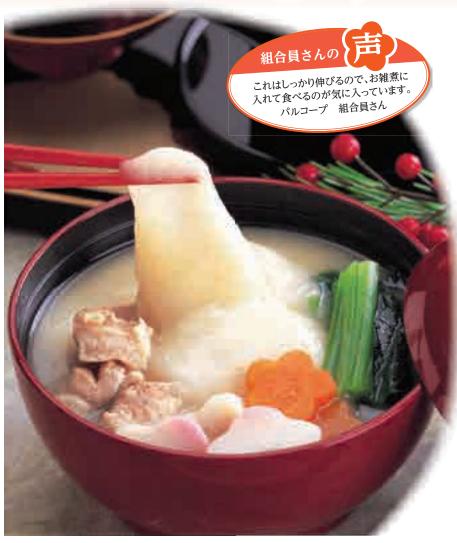
12月4回 12月最終回

310€

ふんわり、しっとりした食感の伊達巻です。甘さをほどよく抑え、あっさりとした味わい に仕上げています。 (172kodl·食塩相当1.1g / 100g) <u>小麦·卵</u> 賞味期間:1月6日

## 昔ながらの杵つき製法だから、のび・コシがちがいます

# 7385





機械の杵でぺったんぺっ たん。手づくりと同じ製 法で丁寧につきあげます。



袋詰めの前に点検。ピー クの年末は、全従業員フ ル稼働で製造しています。



(1袋約15~16個入



国産ヒヨクもち米 100%の 杵つきもちです。

ト-スタ- 煮る キッコー製菓

杵つき もち 9143 850g

年末予定価格より本 78円 お得 予約本 760品

※850gに箱は ついていません

お届け回 12月最終回 9144 850g×2(箱入り)

<sup>年末予定価格より森</sup>190円お得

組合員さんの

ちょうどいい甘さと塩加減です。甘すぎず さらっとしたちょうどいい加減です。 パルコープ 組合員さん

12 月最終回

もち米の漬込み時間と杵つき回数の調整により、煮えのよい餅になっています。

お早めにお召し上がりくださいなま物ですので、開封後は

20 頁掲載品

9 | 49 西京味噌

西京白みそ 京丹波 300g

富山コシヒカリ

年末予定価格より本 18円 お得 360,

お届け回 12月3回 12月4回

12月最終回

## 富山県西部に位置するJAいなばに産地を指定したお米です

富山県の8~9月の平均気温は 25℃、夏場も 3,000m級の立山連峰の雪解け水を 水源とした北アルプスの冷たい水を豊富に使用し、コシヒカリが最もおいしく実る 気候条件で栽培しています。人手不足や費用負担を軽減するため、機械・施設の 共同利用、共同作業を行い、助け合ってお米作りをしています。

## パル・よどがわ生協の富山コシヒカリは 1等米のみ使用

お米には等級があります。パル・よどがわ生協の 富山コシヒカリは品質にこだわり、1等米のみ使用しています。

生産者ごとに 二次元コードで管理

栽培履歴を確認する ことができます。



1 等米の印!

毎年実家に帰りますが、おみやげに 持っていっています。母が毎年「おい

しいお米だね」とよろこんでくれてい

るので、これからも利用します。

パルコープ 組合員さん





お届け回 12月3回

12月4回 12月最終回

12 月最終回



9 | 97 | 無洗米 無洗米

<sup>年末予定価格より</sup>森<mark>200</mark>円お得

😺 富山コシヒカリ

9 | 98 | 普通精米

5kg

<sub>年末予定価格より本</sub>200円お得 予約 本 1,980円

※自動注文の方も予約価格でお届けします。



🚳 富山コシヒカリ

9 | 99 | 無洗米 無洗米 5kg×2

9200 普通精米

5kg×2 5kgあたり 本1,890

※自動注文の方も2個以上ご登録の場合、予約価格でお届けします。

写真は普通精米です

















12月最終回

(1食あたり本体440円) (529km)・食塩相当6.9g /1食)

小麦・そば・卵・えび 消費期限:1月1日正午まで

(1食あたり本体360円) (380kcal・食塩相当6.4g/1食)

小麦・そば・卵・えび 消費期限:1月1日正午まで

12月最終回