

# 歯ごたえバツゲン 塩かずのこ

かずのこ

たくさんの子に  
恵まれるように願った縁起物

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

ご家庭で好みの味付けができます

組合員  
さんの  
声

生協に加入して間もない頃におすすめしてもらってから、美味しくて毎年欠かさず注文しています。これがなければお正月が来ない！ 寝屋川支所 組合員さん



約  
4～5  
羽

9061 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3回  |
| 12月4回  |
| 12月最終回 |



約  
5～8  
羽

9062 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3回  |
| 12月4回  |
| 12月最終回 |



約  
7～11  
羽

9063 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3回  |
| 12月4回  |
| 12月最終回 |



約  
9～14  
羽

9064 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3回  |
| 12月4回  |
| 12月最終回 |



約  
11～17  
羽

9065 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3回  |
| 12月4回  |
| 12月最終回 |

塩抜きの方法も  
記載されているから安心♪

### 塩抜きの方法

- ◆水1ℓ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回塩水を取りかえ、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  
羽

9066 1kg

予約のみ  
予約価格 本体 12,800円  
(税込 13,824円)

| お届け回   |
|--------|
| 12月3回  |
| 12月4回  |
| 12月最終回 |



約  
20～24  
羽

9067 500g(化粧箱)

予約のみ  
予約価格 本体 7,400円  
(税込 7,992円)

| お届け回   |
|--------|
| 12月3回  |
| 12月4回  |
| 12月最終回 |

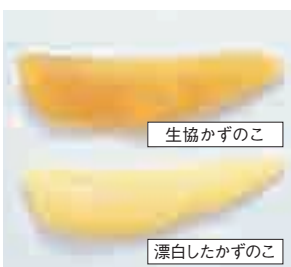
箱サイズ  
縦:約20.5cm  
横:約26.5cm

お遣いものにできる  
箱入り

## 生協のかずのこ自信を持っておすすめします！

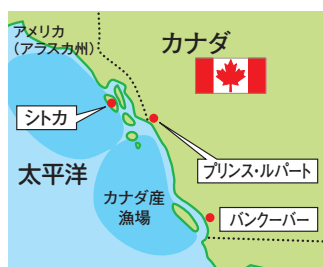
理由1 無漂白にすることで素材の旨みと歯ごたえを残しています

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」にこだわっています。



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



産地からの  
レター



生協の数の子は、長年  
味・風味・食感が良い「無漂白」に  
こだわり続けております。

無漂白数の子は、原料の選定はもちろん、加工時に何度も選別を重ねるため手間と時間を要します。しかし、数の子本来の味・風味・食感には手間や時間をかける価値があり、私たちも自信を持っておすすめできる商品です。ぜひ「無漂白」ならではの数の子本来の味わいと風味、そして醍醐味であるポリポリとした食感をお楽しみください。

丸長水産 高松さん



# 解凍するだけ 味付けかずのこ

冷凍 丸長水産 解凍 (無漂白) カナダ・アメリカ産

## 生協の味付数の子

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

毎年生協で数の子を買っています。いつも美味しいです♪塩抜き加減、味付け、菌ごたえ、どれも良くてお気に入りです!

パルコープ 組合員さん



|               |  |
|---------------|--|
| 約<br>3~5<br>羽 | お届け回<br>12月3回<br>12月4回<br>12月最終回       |
| 9068<br>50g   | 予約のみ<br>予約価格 本体<br>948円<br>(税込 1,024円) |



|               |  |
|---------------|--|
| 約<br>4~6<br>羽 | お届け回<br>12月3回<br>12月4回<br>12月最終回                     |
| 9069<br>70g   | 年末予定価格より本体100円お得<br>予約価格 本体<br>1,290円<br>(税込 1,393円) |



|               |  |
|---------------|--|
| 約<br>5~9<br>羽 | お届け回<br>12月3回<br>12月4回<br>12月最終回         |
| 9070<br>110g  | 予約のみ<br>予約価格 本体<br>1,880円<br>(税込 2,030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



|                    |  |
|--------------------|--|
| 約<br>5~8<br>羽      | お届け回<br>12月3回<br>12月4回<br>12月最終回         |
| 9071 (皮むき)<br>100g | 予約のみ<br>予約価格 本体<br>1,880円<br>(税込 2,030円) |

### 小サイズ ×2パックの お徳用



|                   |  |
|-------------------|--|
| 約<br>4~6<br>羽/60g | お届け回<br>12月3回<br>12月4回<br>12月最終回         |
| 9072 徳用<br>60g×2  | 予約のみ<br>予約価格 本体<br>1,880円<br>(税込 2,030円) |



|                     |  |
|---------------------|--|
| 60g                 | お届け回<br>12月3回<br>12月4回<br>12月最終回         |
| 9074 (大・中折れ)<br>60g | 予約のみ<br>予約価格 本体<br>1,150円<br>(税込 1,242円) |



|                      |  |
|----------------------|--|
| 200g                 | お届け回<br>12月3回<br>12月4回<br>12月最終回         |
| 9075 (大・中折れ)<br>200g | 予約のみ<br>予約価格 本体<br>2,580円<br>(税込 2,786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

数年前からこのかずのこを買っています。食感が全然違ってすごく美味しい。値段を見たら安くはないけど、それだけの価値がある商品です。

南津守支所 組合員さん

## パリッ ポリッ の菌ごたえ!



無漂白  
1羽約15~20g  
カナダ産

約  
5~7  
羽

9073 冷蔵

丸長水産

きわみ

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月最終回



予約のみ

予約価格 本体  
1,880円  
(税込 2,030円)

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

解凍 数の子:ロシア産他

9077 冷凍 竹田食品 数の子松前 190g 小麦 (125kcal・食塩相当3.6g/100g)

|  |
|--|
| お届け回<br>12月3回<br>12月4回<br>12月最終回         |
| 予約のみ<br>予約価格 本体<br>1,780円<br>(税込 1,922円) |

折れ子

解凍 するめ:中国産、昆布:北海道産 数の子:ロシア・デンマーク産

9078 冷凍 竹田食品 数の子松前 (折れ子) 110g 小麦 (137kcal・食塩相当3.8g/100g)

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。

組合員さんの声 はじめて利用しましたが、菌ごたえもよく数の子の味もしっかりしていておいしかったです。また注文したいです! パルコープ 組合員さん

|  |
|--|
| お届け回<br>12月3回<br>12月4回<br>12月最終回                 |
| 年末予定価格より本体100円お得<br>予約価格 本体<br>748円<br>(税込 808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ことがございます。

かに  
2~5  
すぎやき牛  
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  
米 酒 もち  
26~28  
菓子  
29~31  
しめり飾り  
32~33  
セッセ  
トチ  
34~37  
ケ果  
ー物  
キ  
38~39  
デクリ  
スナ  
ーマス  
40~41  
寿司  
そば・えび天  
42~43  
注文方法  
44  
13  
パル







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

丼にして食べました。  
醤油の味がしみていて  
おいしかったです。  
また来年も買いたい。  
鶴見支所 組合員さん

解凍 北海道産

9087 冷凍

北海道漁業  
協同組合連合会  
北海道産  
いくら醤油漬  
70g

予約のみ  
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3回  
12月4回  
12月最終回

70g

解凍 北海道産

9088 冷凍

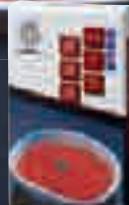
北海道漁業  
協同組合連合会  
北海道産  
いくら醤油漬  
100g

(241kcal・食塩相当1.8g / 100g)

100g

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体100円お得  
予約価格 本体 2,380円  
(税込 2,570円)



箱サイズ:約16cm  
×約12cm

解凍 北海道産

9089 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  
(241kcal・食塩相当1.8g / 100g)

100g  
×2

1パックあたり  
税込2,473円

箱サイズ:約16cm×約12cm

お届け回  
12月3回  
12月4回  
12月最終回

予約のみ  
予約価格 本体 4,580円  
(税込 4,946円)

うにの味と粒感をしっかり残しました



9090 小川うに

磯の幸 粒うに 40g

(76kcal・食塩相当3.3g / 1瓶40g)

予約のみ  
予約価格 本体 980円  
(税込 1,058円)

お届け回  
12月3回  
12月最終回

原料はうにと食塩のみ  
うに本来の風味を  
堪能できます

解凍 北海道利尻礼文島産

9091 冷凍 北海道漁業協同組合連合会

北海道利尻礼文島産 一夜漬粒うに 60g

北海道利尻・礼文島にて漁獲されたきたむらさきうにを塩以外のものは使用せず、うに本来の風味を損なわないように加工しました。  
(177kcal・食塩相当2.6g / 100g)

予約のみ  
予約価格 本体 2,980円  
(税込 3,218円)

お届け回  
12月3回  
12月4回  
12月最終回



解凍

9092 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

年末予定価格より本体100円お得  
予約価格 本体 998円  
(税込 1,078円)

お届け回  
12月3回  
12月4回  
12月最終回



解凍

9093 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、焼うに、国産の  
いくらを醤油ベースのタレで漬け込みました。  
(81.4kcal・食塩相当1.8g / 100g)

予約のみ  
予約価格 本体 3,680円  
(税込 3,974円)

お届け回  
12月3回  
12月4回  
12月最終回

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



解凍

9094 冷凍 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

予約のみ  
予約価格 本体 2,980円  
(税込 3,218円)

お届け回  
12月最終回

解凍

9095 冷凍 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

予約のみ  
予約価格 本体 5,980円  
(税込 6,458円)

お届け回  
12月最終回

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  
すぎやき牛  
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  
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  
米酒もち  
26～28  
菓子  
29～31  
し切り飾り  
32～33  
おせち  
34～37  
ケイ物  
38～39  
デフリスマス  
40～41  
そば・えび天  
42～43  
注文方法  
44  
15  
パル



濃厚な旨みを食べ比べ！

**3種**  
スライスしていません

セット内容  
大トロ約150g  
中トロ約150g  
赤身約150g

**NEW**

**解凍** 地中海マルタ産

**9096 冷凍** オリエンタルフーズ

**地中海本鮪食べ比べセット 450g**  
地中海の脂の乗った本鮪を大トロ・中トロ・赤身と部位ごとに刺身にしました。

板:長さ約35cm

お届け回  
12月最終回

予約のみ  
本体 8,800円  
価格 (税込 9,504円)

賞味期間:15日

短冊

お好みの厚さにカット

**1種**  
スライスしていません

**解凍** マルタ産他(養殖)

**9097 冷凍** 東洋冷蔵

**本まぐろ中とろ刺身用 180g(2サク)**  
養殖本まぐろの中とろ。

板:長さ約21cm

お届け回  
12月最終回

予約のみ  
本体 3,880円  
価格 (税込 4,190円)

賞味期間:14日

短冊

産地一回凍結

まぐろといっしょに紅白のお刺身を

活メ後、生から刺身用に  
冊取りしているため  
鮮度がいい

**流水解凍** 鹿児島県産(養殖)

**9101 冷凍** 天山水産

**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  
12月最終回

予約のみ  
本体 1,490円  
価格 (税込 1,609円)

**刺身セット**

**4種**  
スライス済み

セット内容  
きはだまぐろ80g×2(フィリピン産)、  
サーモン5枚40g(ノルウェー産他・養殖)、  
あかいか糸造り30g(青森県産)、  
甘えび8尾25g(グリーンランド産他)

**解凍**

**9102 冷凍** 山菱水産

**迎春お刺身セット 255g(4種)**  
4種のお刺身をセットにしました。  
(81~223kcal・食塩相当0.1~0.8g / 100g)

えび

賞味期間:30日

1種ずつ  
個包装

お届け回  
12月最終回

予約のみ  
本体 1,800円  
価格 (税込 1,944円)

**8種**  
スライス済み

セット内容  
めばちまぐろ中とろ50g(国産他)、  
とろびんちょうまぐろ50g(台湾産)、  
まぐろねぎとろ用40g(韓国産・国産他)、  
サーモン5枚40g(ノルウェー産他・養殖)、  
かんぱち40g(鹿児島県産他・養殖)、  
尾付きむきえび4尾35g(モザンビーク産)、  
あかいか糸造り30g(青森県産)、  
いくら醤油漬20g(ロシア産他)

**解凍**

**9103 冷凍** 山菱水産

**迎春お刺身セット(中とろ入り) 305g(8種)**  
まぐろ中とろなど8種のお刺身をセットにしました。  
(81~223kcal・食塩相当0.1~4.7g / 100g)

小麦・えび

賞味期間:30日

1種ずつ  
個包装

お届け回  
12月最終回

予約のみ  
本体 2,980円  
価格 (税込 3,218円)

解凍するだけ

**2種**  
スライス済み

赤身  
中トロ

**解凍** 大西洋産

**9098 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。

板:長さ約27cm

賞味期間:14日

予約のみ  
本体 3,980円  
価格 (税込 4,298円)

お届け回  
12月最終回

お好みの厚さにカット

**1種**  
スライスしていません

**解凍** マルタ産他(養殖)

**9099 冷凍** 山菱水産

**本まぐろ刺身用(赤身) 160g(2サク)**  
色合い・鮮度抜群の本まぐろ赤身です。

賞味期間:30日

年未予定価格より本体 **100円** お得

予約のみ  
本体 2,280円  
価格 (税込 2,462円)

お届け回  
12月最終回

短冊

まぐろの食感を感じられる粗挽きタイプのネギトロ

**開発商品** 1袋約100gずつ  
個包装

**流水解凍** きはだまぐろ・めばちまぐろ・びんちょうまぐろ:韓国産他

**9100 冷凍** 山菱水産 たらは付いていません

**食べたらとまらないネギトロ 100g×3**  
きはだ、めばち、びんちょうを使用したまぐろたたきです。濃厚な味わいです。  
(164kcal・食塩相当0.7g / 100g)

ネギトロのネギは「身をねぎ取る」という意味から派生。ネギトロ自体にネギは入っていません。

1パックあたり  
税込 **389円**

賞味期間:30日

予約のみ  
本体 1,080円  
価格 (税込 1,166円)

お届け回  
12月3回  
12月4回  
12月最終回

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。

冷蔵  
冷凍

お急ぎの場合は流水にあてながら解凍してください。

**9種**  
スライス済み

セット内容  
きはだまぐろ80g(フィリピン産)、  
めばちまぐろ中とろ50g(国産他)、  
ボイルずわいがに棒肉50g(カナダ産他)、  
サーモン5枚40g(ノルウェー産他・養殖)、  
かんぱち40g(鹿児島県産他)、  
尾付きむきえび4尾35g(モザンビーク産)、  
ホタテ6枚30g(北海道産)、  
あかいか糸造り30g(青森県産)、  
いくら醤油漬20g(ロシア産他)

**解凍**

**9104 冷凍** 山菱水産

**迎春お刺身セット(中とろ入り) 375g(9種)**  
まぐろ中とろなど9種のお刺身をセットにしました。  
(69~223kcal・食塩相当0.1~4.7g / 100g)

小麦・えび・かに

賞味期間:30日

1種ずつ  
個包装

お届け回  
12月最終回

予約のみ  
本体 3,980円  
価格 (税込 4,298円)



31日  
宅配

12月31日(水)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

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)

9300

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 19,990円  
価格 価格 (税込 21,589円)

小麦

消費期限:1月1日

約  
5~6  
人前

てっさは皿に盛った  
状態でお届け  
皿:直径約33cm

熟練されたふく職人の技により  
1枚1枚丁寧に薄引きされた刺身盛りと  
てっさの甘くプリッとした食感を  
存分にお楽しみいただけます。



てっさは皿に盛った  
状態でお届け  
皿:直径約33cm

長崎県産(養殖)

9301

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

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

31日  
宅配

お届けは  
冷蔵

お届け回

12月31日宅配

予約のみ

予約 本体 14,300円  
価格 価格 (税込 15,444円)

小麦

消費期限:1月1日

約  
7~8  
人前



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

長崎県産(養殖)

9302

冷蔵

ヤマモ水産

とらふぐフルコース(解凍)

2~3人前

約  
2~3  
人前

31日  
宅配

お届けは  
冷蔵

お届け回

12月31日宅配

予約のみ

予約 本体 9,990円  
価格 価格 (税込 10,789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

長崎県産(養殖)

9303

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

お届け回

12月31日宅配

予約のみ

予約 本体 15,980円  
価格 価格 (税込 17,258円)

小麦

消費期限:1月1日

約  
4~5  
人前



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)

9304

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  
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 14,200円  
価格 価格 (税込 15,336円)

小麦

消費期限:1月1日

約  
4~5  
人前

組合員  
さんの  
声

立派な鯛だったので  
どこから手をつけて  
食べようか迷いました。  
孫も初めて見る焼鯛に  
喜んでくれたので満足です。  
南寝屋川支所 組合員さん

焼  
鯛

鯛はめでたいに  
つながる縁起物

真鯛を1尾ずつ  
備長炭でじっくり  
焼きあげました



12月31日(水)にお届け



特々大

長崎県産

9305

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にて、

一尾一尾手焼きを行い仕上げています。(166kcal・食塩相当1.1g/100g)

31日  
宅配

予約のみ  
予約 本体 5,890円  
価格 価格 (税込 6,361円)

お届け回

12月31日宅配

消費期限:1月3日



特大

長崎県産

9306

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。(166kcal・食塩相当1.1g/100g)

31日  
宅配

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

お届け回

12月31日宅配

消費期限:1月3日

12月最終回(12/26~30)にお届け



大

国産

9105

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。(166kcal・食塩相当1.1g/100g)

予約のみ  
予約 本体 3,780円  
価格 価格 (税込 4,082円)

お届け回

12月最終回

消費期限:1月3日



中

国産

9106

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。(166kcal・食塩相当1.1g/100g)

予約のみ  
予約 本体 2,580円  
価格 価格 (税込 2,786円)

お届け回

12月最終回

消費期限:1月3日

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。

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

すぎやき牛

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

お刺身  
ふぐ・焼鯛・

16~17

蒲鉾など  
おせち惣菜

18~23

黒豆・栗など

24~25

米酒もち

26~28

菓子

29~31

しめり飾り

32~33

おせち

34~37

果物  
ケーキ

38~39

デフリスマス

40~41

そば・えび天・

42~43

注文方法

44

17

パル