歯ごたえよし！　塩かずのこ

冷蔵 丸長水産 無漂白 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かずのこです。

(90kcal・食塩相当18.0g／100g)　賞味期間:4カ月

組合員さんの声
毎年頼んでいます。
粒がしっかりしているので、
生協のかずのこが
1番おいしくて好きです。
南津守支所　組合員さん

ご家庭で好みの味付けができます

約3~5羽

9063 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3回
12月4回
12月最終回

約5~8羽

9064 150g

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

9065 210g

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

9066 270g

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

9067 330g

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羽

9068 1kg

予約のみ
予約価格 本体13,500円(税込14,580円)

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

お遣いものにできる箱入り

箱サイズ
縦:約20.5cm
横:約26.5cm

約20~24羽

9069 500g(化粧箱)

予約のみ
予約価格 本体7,800円(税込8,424円)

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

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、ポリポリとした歯応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、**ポリポリッとした歯ごたえ**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
つながる、ひろがる。

生協のかずのこは長年「無漂白」にこだわっています

他生協様を含め、私たちが「生協の無漂白かずのこ」に携わって約40年になります。
長い歴史があるのは、「無漂白」にこだわり続け、組合員さんからも価値を感じていただけているからだと思っています。
無漂白かずのこは、原料の選定、選別の手間と時間、技術とノウハウを要しますが、かずのこ本来の味・風味・食感には大きな価値があり、それらを活かす無漂白かずのこは自信を持っておすすめできる商品です。ぜひ「無漂白」ならではの味・風味・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

(103kcal・食塩相当1.4g／100g) 小麦

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。

組合員さんの声
すぐ食べられるので味付きにしました。ちょうどいい味付けで食感も楽しめて、おいしくいただけました。
港第二支所　組合員さん

少量でいい方はこちら!

約3~4羽

9070 40g

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 948円 (税込 1,024円)

約4~6羽

9071 70g

年末予定価格より本体100円お得
予約価格 本体 1,480円 (税込 1,598円)

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

約5~8羽

9072 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3回
12月4回
12月最終回

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4~7羽

9073 (皮むき) 90g

予約のみ
予約価格 本体 1,880円 (税込 2,030円)

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

小サイズ×2パックのお徳用

約3~5羽／50g

9074 徳用 50g×2

1パックあたり本体940円

予約のみ
予約価格 本体 1,880円 (税込 2,030円)

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

組合員さんの声
毎年これを買っています。息子と取り合いになるくらい息子も私も気に入っていて、毎年楽しみにしています。
南寝屋川支所　組合員さん

製造後、冷蔵していないので食感が違います!

パリッ ポリッ の歯ごたえ!

冷蔵でお届け

無漂白 1羽約15~20g かずのこ:カナダ産

約4~6羽

9075 冷蔵 丸長水産

極食感! 味付けかずのこ

90g

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

皿:直径約15cm

お届け回
12月最終回

予約のみ
予約価格 本体 1,980円 (税込 2,138円)

大・中サイズの折子

60g

皿:直径約12.5cm

9076 (大・中折れ) 60g

予約のみ
予約価格 本体 1,280円 (税込 1,382円)

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

180g

皿:直径約19cm

9077 (大・中折れ) 180g

予約のみ
予約価格 本体 2,580円 (税込 2,786円)

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

北海道産

無漂白 折子

解凍

9078 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 小麦

(108kcal・食塩相当2.8g／100g)

予約のみ
予約価格 本体 1,490円 (税込 1,609円)

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

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

9079 冷凍

竹田食品

数の子松前

190g 小麦

(125kcal・食塩相当3.6g／100g)

予約のみ
予約価格 本体 1,780円 (税込 1,922円)

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

折れ子

組合員さんの声
息子に食べさせたら本当に気に入ってくれて、常備してくれとまで言ってくれました。また利用したいです。
枚方支所　組合員さん

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

9080 冷凍

竹田食品

数の子松前 (折れ子)

110g

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)

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3回
12月4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ことがございます。

▲大きさの目安にお使いください。(単位cm)

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
米・酒・もち 26~28
菓子 29~31
切り花 しめ飾り 32~33
おせち セット 34~37
果物 ケーキ 38~39
クリスマス ディナー 40~41
そば・えび天・寿司 42~43
注文方法 44

身の引き締まりと脂のりが自慢です！

刺身やぶりしゃぶ、照り焼きなどに。
存分にぶりをお楽しみいただけます。

広いいけすで育てるぶり
一般的ないけすより約48倍大きいいけすで育てるため、天然に近い環境で育ちます。そのため、運動量が増えて身が引き締まり、体全体に脂がのってどこを食べてもおいしいぶりになります。

＼片身の状態でお届け／

おうちでカットしてご利用ください
カットの仕方を動画で紹介しています

NEW
31日宅配
お届けは 冷蔵
長崎県産（養殖）
9306 冷蔵 松浦養殖 **ひろびろいけす育ちぶり** 約1.5kg
大きなひろびろしたいけすで育てました。お刺身や焼き物、しゃぶしゃぶなど幅広く使えます。 消費期限:1月3日

予約のみ
予約価格 本体 8,980円（税込 9,698円）

お届け回
12月31日宅配

活きたまま
下関の南風泊市場に
持ち込まれた良質な
とらふぐを使用

解凍 長崎県産（養殖）
9081 冷凍 ヤマモ水産

とらふぐてっさセット
刺身25g、皮10g
長崎県で養殖されたとらふぐを刺身にしました。
（85kcal・食塩相当0.3g／刺身100g）
小麦

年末予定価格より本体100円お得
予約価格 本体 2,080円（税込 2,246円）

お届け回
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
9082 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

流水解凍 さば：九州産
9083 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月最終回

めでたいに通じる鯛はお正月の縁起物

解凍 レンコダイ：国産
日本海近郊（主に日本海・北陸・若狭）
9084 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・みりんで軽く調味しました。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 2,380円（税込 2,570円）

お届け回
12月最終回

脂ののったアトランティックサーモン

解凍 チリ・ノルウェー産他（養殖）
9085 冷凍 山菱水産

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3回
12月4回
12月最終回

素材の旨味を引きだすために、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）
9086 冷凍 中村屋

スモークサーモン 160g（80g×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。（154kcal・食塩相当0.6g／80g）
1パックあたり本体990円

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

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
迎春商品の中でこのいくらが1番お気に入りです。醤油の甘みが他と違い、毎年楽しみにしています。
港第二支所　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
(241kcal・食塩相当1.8g／100g) 小麦
70g
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2,880円（税込3,110円）

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) 小麦
100g
年末予定価格より本体100円お得
予約価格 本体3,880円（税込4,190円）
お届け回：12月3回／12月4回／12月最終回

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) 小麦
100g×2
1パックあたり本体3,850円
予約のみ
予約価格 本体7,700円（税込8,316円）
お届け回：12月3回／12月4回／12月最終回

福さ屋

ここがおすすめ！ 小分けで使いやすい

上切子

解凍 ロシア・アメリカ産
9090 冷凍 福さ屋 着色料・発色剤は使用していません
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)
予約のみ
予約価格 本体1,990円（税込2,149円）
お届け回：12月3回／12月4回／12月最終回

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
9091 冷凍 大根音松商店
なまこ酢 120g
国産の赤なまこをカットし酢漬けにしました。
(50kcal・食塩相当1.9g／100g) 小麦
年末予定価格より本体50円お得
予約価格 本体598円（税込646円）
お届け回：12月3回／12月4回／12月最終回

珍味を少しずつ楽しめる！

1種類ずつ個包装

解凍 数の子：スコットランド産、たこ：ベトナム産、カラフトシシャモ卵：アイスランド産、くらげ：タイ産他、いか：台湾・アルゼンチン産他
9092 冷凍 布目 **函館布目の味くらべ** 50g×6
6種類の珍味を食べ切りサイズで詰め合わせにしました。
(115～198kcal・食塩相当3.1～5.7g／100g) 小麦
予約のみ
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

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・焼うに：岩手県産、いくら：国産
9093 冷凍 岩手県漁業協同組合連合会
三陸漬(あわび入) 215g
岩手県産のめかぶ、あわび、焼うに、北海道産のイクラを使用し醤油ベースのタレに漬け込みました。
(76.4kcal・食塩相当1.8g／100g) 小麦
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

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

情勢の影響や、環境の変化により水揚げ量が低下しているため値上げしております。ほたての漁業継続のためにも、ご理解のほどよろしくお願いいたします。

解凍 北海道産
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
予約のみ
予約価格 本体4,580円（税込4,946円）
お届け回：12月最終回

解凍 北海道産
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
予約のみ
予約価格 本体6,480円（税込6,998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ことがございます。

▲大きさの目安にお使いください。（単位cm）

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
米・酒・もち 26～28
菓子 29～31
切り花 しめ飾り 32～33
おせちセット 34～37
果物 ケーキ 38～39
クリスマスディナー 40～41
そば・えび天・寿司 42～43
注文方法 44

まぐろ

スライス済みで解凍するだけ

3種 スライス済み

セット内容
赤身120g
中トロ60g
大トロ60g

解凍 地中海産(養殖)
9096 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月最終回
予約のみ
予約価格 本体6,980円(税込 7,538円)

お好みの厚さにカットしてどうぞ

1種 スライスしていません

板:長さ約21cm

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)
養殖本まぐろの中トロです。 賞味期間:14日

お届け回
12月最終回
予約のみ
予約価格 本体4,980円(税込 5,378円)

2種 スライス済み

板:長さ約27cm

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。 賞味期間:14日

お届け回
12月最終回
予約のみ
予約価格 本体4,980円(税込 5,378円)

1種 スライスしていません

板:長さ約24cm

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

お届け回
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2,480円(税込 2,678円)

かんぱち

まぐろといっしょに紅白のお刺身を

板:長さ約17cm

流水解凍 鹿児島県産(養殖)
産地一回凍結
9100 冷凍 天生水産
活〆かんぱち刺身用 120g
鹿児島県産の養殖かんぱちを活〆後、生から刺身用に冊取りし窒素凍結しました。

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1,580円(税込 1,706円)

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

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
9101 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

お届け回
12月最終回
予約のみ
予約価格 本体1,800円(税込 1,944円)

7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)、
とろびんちょうまぐろ50g(韓国産他)、
サーモン40g(ノルウェー産他・養殖)、
ホタテ30g(北海道産)、
あかいか糸造り30g(青森県産)、
尾付むきえび4尾30g(モザンビーク産)

解凍
9102 冷凍 山菱水産
迎春お刺身セット(中とろ入り)
310g(7種)
7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

お届け回
12月最終回
予約のみ
予約価格 本体2,980円(税込 3,218円)

10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)、
とろびんちょうまぐろ50g(韓国産他)、
逸品ねぎとろ50g(きはだまぐろ・めばちまぐろ・びんちょうまぐろ韓国産他、みなみまぐろ国産他)、
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)、
ボイルずわいがに棒肉30g(カナダ産他)、
ホタテ30g(北海道産)、
あかいか糸造り30g(青森県産)、
尾付むきえび4尾30g(モザンビーク産)

解凍
9103 冷凍 山菱水産
迎春お刺身セット(中とろ入り)
430g(10種)
10種のお刺身をセットにしました。
(69～223kcal・食塩相当0.1～0.8g／100g)
えび・かに 賞味期間:30日

お届け回
12月最終回
予約のみ
予約価格 本体3,980円(税込 4,298円)

31日宅配 12月31日(木)に冷蔵でご自宅(生協登録住所)までお届けします。

ふぐ

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ちり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。

ふぐは“福”につながる縁起物

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

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33cm

約5〜6人前

長崎県産(養殖) 9307 冷蔵 ヤマモ水産
とらふぐフルコース(大)(解凍)
5〜6人前
小麦 消費期限:1月1日

予約のみ
予約価格 本体19,990円(税込 21,589円)

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

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

長崎県産(養殖) 9308 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
小麦 消費期限:1月1日

予約のみ
予約価格 本体14,990円(税込 16,189円)

31日宅配 お届けは冷蔵

お届け回 12月31日宅配

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

31日宅配 お届けは冷蔵

長崎県産(養殖) 9309 冷蔵
ヤマモ水産
とらふぐフルコース(解凍)
2〜3人前

お届け回 12月31日宅配

予約のみ
予約価格 本体10,780円(税込 11,642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

31日宅配 お届けは冷蔵

長崎県産(養殖) 9310 冷蔵 ヤマモ水産
とらふぐフルコース(解凍)
4〜5人前

お届け回 12月31日宅配

予約のみ
予約価格 本体16,780円(税込 18,122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

31日宅配 お届けは冷蔵

約4〜5人前

長崎・鹿児島・愛媛県産他(養殖) 9311 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
予約価格 本体14,200円(税込 15,336円)

小麦 消費期限:1月1日

焼鯛

鯛は〝めでたい〟につながる縁起物

組合員さんの声
大きい鯛をきれいに焼くのは難しいので助かります。味もよく、おいしかったです。
安治川支所 組合員さん

ボリュームがあって、味もしっかりしていておいしかった！余った身はお茶漬けに。満足です！
都島支所 組合員さん

12月31日(木)にお届け

特々大

長崎県産 9312 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。

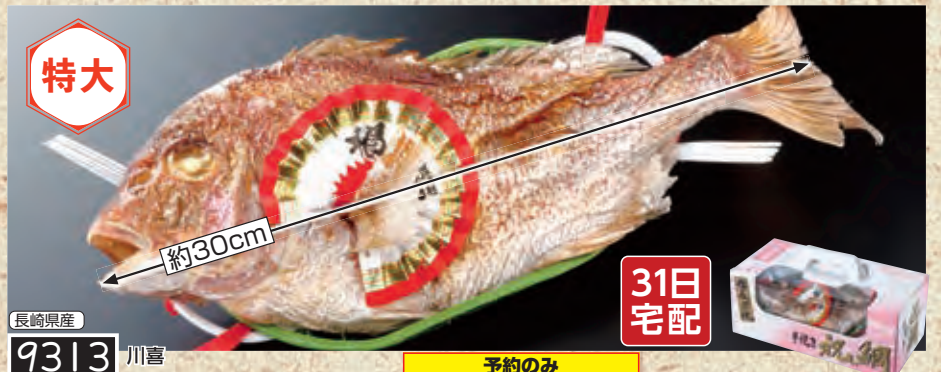
31日宅配

予約のみ
予約価格 本体6,780円(税込 7,322円)

お届け回 12月31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 9313 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。一尾一尾手焼きで仕上げています。

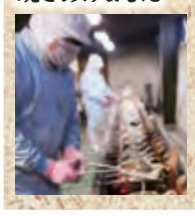
31日宅配

予約のみ
予約価格 本体5,980円(税込 6,458円)

お届け回 12月31日宅配

(166kcal・食塩相当1.1g／100g) 消費期限:1月3日

真鯛を1尾ずつ備長炭でじっくり焼きあげました



▲大きさの目安にお使いください。(単位cm)

12月最終回(12/26〜30)にお届け

大

国産 9104 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) 消費期限:1月3日

予約のみ
予約価格 本体3,980円(税込 4,298円)

お届け回 12月最終回

中

国産 9105 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)
消費期限:1月3日

予約のみ
予約価格 本体2,780円(税込 3,002円)

お届け回 12月最終回

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ブン、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ことがございます。

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
米・酒・もち 26〜28
菓子 29〜31
切り花 しめ飾り 32〜33
おせちセット 34〜37
果物 ケーキ 38〜39
クリスマスディナー 40〜41
そば・えび天・寿司 42〜43
注文方法 44