

頒布会入会のご案内

会費・お申込方法

- 会費は①スペシャル便が商品代金8,840円+送料880円=9,720円(税込)です。
②セレクト便が商品代金4,420円×2商品+送料880円=9,720円(税込)です。
- 年6回の頒布会ですので、年会費は9,720円×6回=58,320円(税込)となります。
- お申し込み及びお支払い方法は、販売元にお問い合わせください。
- 頒布期間途中での入退会はお受けできません。予めご了承ください。

発送について

- 発送は宅配便を使用し、冷凍便・冷蔵便・常温便でお届けします。
- 天候(台風・長雨等)の影響、または漁場等の状況により、やむを得ず「予定産地の変更」、「商品の一部規格変更」、「お届け時期の延長(月をまたがる場合)」、「出荷中止に伴う代替品対応」等が生じる場合がございます。予めご了承ください。
- 各お届け月の発送は中旬～下旬を予定しておりますが、収穫や漁獲の関係上、繰上げ・繰下げ発送することがございます。(例)メロン、うに、えびなど
- お届けの際、ご不在の場合は不在通知の連絡票が置かれますので、速やかに最寄りのヤマト運輸に連絡し、再配達のご指示をお願いいたします。
※沖縄県、離島、及び島しょ地域への配達はお引き受けできません。
- セレクト便は、2個同一住所へのお届けとなります。
1個でのお届けは承れません。

カタログ表示について

- 本カタログは印刷のため、実際の商品の色調とは多少異なる場合がございます。
※カタログに掲載しているお届け商品写真の包装資材は、変更となる場合がございます。
※掲載の料理写真は盛り付け例です。添え物や食器などは商品に含まれておりません。
※賞味期間は、商品到着後の目安となっております。ご不在で商品を受け取れない場合はその分短縮されますので、予めご了承ください。
- ※アレルギー物質の記載は2023年11月現在の情報です。
原材料事情等で一部変更になる場合がございますので、予めご了承ください。商品がお手元に届いた際、商品包材の原材料欄等を必ずご確認ください。

お願い

- 取扱い商品は生鮮品中心のため、商品到着後は速やかに開封して中の商品を確認していただき、冷蔵・冷凍保管等、商品に適した保管をお願いいたします。また、保存方法・賞味期間・消費期間を参考にお早目にお召し上がりいただくなど、取扱いにご注意ください。尚、ご不明な点等ございましたら、お気軽にフリーダイヤル(商品同梱、調理メモに明記)までお問い合わせください。
- 長期ご不在となる場合は、予め販売元、当事務局までご連絡ください。

個人情報の取り扱いについて	お申込み頂いた個人情報は、個人情報保護法及び関連法令に基づき適正に管理・保護し、頒布会目的以外の利用や第三者への情報提供は行いません。
---------------	---

スペシャル便&セレクト便 北海道と九州より、多種多彩な味覚をご案内いたします。

スペシャル便	
1商品	素材の美味しさが際立つ、北と南の海鮮品 北海道と九州の海鮮品が楽しめるコースは、活でお届けする車海老、チルド状態ならではの美味しさが楽しめる鮎、雲丹等、海の恵みが満載です。
2商品	大切に育てられたからこそその品質、北と南の大地の美味 もはや日本を代表する食材“和牛”や、豚肉の最高峰“黒豚”、北海道ならではの美味しさの“メロン”等、大地の美味しさを取り揃えました。
フリースペシャル便	
3~6商品	いつでも選べる、蟹と和牛のフリーコース どの出荷月でも選べるフリーコースは、北海道の毛ガニ、万能素材の生ズワイガニ、和牛は宮崎なかにし和牛と熊本の藤井牛でご利用いただけます。
フリーセレクト便	
J~W商品	いつでも選べる、セレクト商品 ハンバーグやソーセージなどのお肉のグルメ、お刺身や焼き魚等の海鮮グルメ、いつでもご家庭にあって嬉しい商品は、どの出荷月でもお選びいただけます。

セレクト便	
A商品	北海道から海鮮グルメ 北海道の旬の帆立やいくら醤油漬、さらには人気のサーモン類は製法や味付けにこだわった海の美味しさを満喫コースです。
B商品	手間ひまかけたこだわグルメ(定番) 松前漬や数の子、豚丼にロースビーフ等定番の食材を、さらに美味しく召し上がっていただけるよう手間ひまをかけて作り上げた商品コースです。
C商品	手間ひまかけたこだわグルメ(独創) 節分に合わせて召し上がっていただける新作の恵方巻やお二人にぴったりの車海老鍋、スープカレーに煮籠りのお茶漬けなど、独創的なグルメをお楽しみいただけます。
D商品	北海道と九州、大地の一品 人気の北海道産肉巻きハンバーグや博多の一口餃子、炭火の風味たっぷりの豚丼やアイスクリームなど、大地の美味しさを堪能できる商品をお召し上がりください。
E・G商品	ボリュームコース たっぷり召し上がっていただけるボリュームコースは、ご自分で調理を楽しむ方にもおすすめです。味へのこだわりは変わりません。

- 商品のご選択方法について**
- 各お届け月(奇数月)毎に、「スペシャル便・フリースペシャル便(1~2商品・3~6商品)」から1商品、もしくは、「セレクト便・フリーセレクト便(A~G商品・J~W商品)」の中から2商品、をお選びください。
 - 「セレクト便・フリーセレクト便」は、同一商品重複可能です。
※ご注意 同月内で「スペシャル便・フリースペシャル便」と、「セレクト便・フリーセレクト便」を合わせてご選択することは出来ません。それぞれの商品群の中からご選択ください。

お選びいただいた商品記号を下記の表にご記入し、保管してください。

月	1月	3月	5月	7月	9月	11月
商品						

※お申し込み用紙には選択商品を必ずご記入ください。

月	1月	3月	5月	7月	9月	11月
商品	A	B	C	E	M	I
商品					C	G
商品					E	E

明確なカタログ表示

①お届けする商品を確認していただける現物写真を掲載
②産地表示について
◇生鮮素材を中心に産地を限定してお届けする場合は「産地名」を表示
◇加工品については、法令に準じて「原料原産国」表示を、お届けする際の原材料表示でお知らせ
③賞味期間・消費期間の表示
④お届け便の種類を記載
⑤アレルギー表示
◇特定原材料8品目についてコンタミネーションを含め記載

K 北海道合挽きハンバーグ

掲載例

【出荷便】冷凍便
【原料原産地】牛肉・豚肉・豚脂：北海道
【商品内容】合挽きハンバーグ 120g×10個
・ハンバーグソース 10袋【賞味期間】冷凍60日
【8大アレルギー】小麦・卵・乳成分

安全・安心へのこだわり

①保存料や化学調味料などは、可能な限り排除
②生産履歴がはっきりしている生鮮素材を厳選
③加工品でも主原料の産地を管理
④製造時に、工程表通りに行われているかをチェック
⑤資材や梱包は当事務局がメーカーへ直接指示
⑥最終発送地にスタッフが立ち会い、商品の抜き取り検査を行ない、質、量目等の検品を実施

ホームページでお届け日とアレルギー情報の確認が可能

①「グルメ倶楽部」URLは <https://www.hgf.ne.jp>
②パスワードは商品に同封の調理メモに記載 ③毎月1日前後に更新予定

あらかじめ選択された各お届け月の商品変更やお届け先変更は、何度でもできます。

お届け先変更 記入例	お届け商品変更 記入例
・契約時のお届け先 ①氏名 ②住所 ③電話番号	・変更後のお届け先 ①氏名 ②住所 ③電話番号

・商品変更の商品番号(例)	3月	5月
変更前	2 B C	
変更後	A B A N	

お届け先と商品の変更は、各お届け月の前月20日までに、ご連絡ください。

発送元

(株)北海道ゼネラルフーズ 頒布会事務局

〒041-0851 函館市本通4丁目28-8
TEL (0138) 32-2231(代)
FAX (0138) 32-2237

スペシャル便 & セレクト便

北海道と九州から
お届けする味わい便り



頒布期間 2024年 7月 から 2025年 5月 まで
(7月・9月・11月・1月・3月・5月の6回)

ご入会受付締切は 月 日() です。

1月

スペシャル便

1個 送料込み

送料込み 9,720円

下記より1つお選びください。 ※こちらのスペシャル便を

選択された場合、「セレクト便・フリーセレクト便・フリースペシャル便」はお選びできません。

1 長崎産 生本マグロ(鮪錦)



一貫生産でつくり上げた本まぐろ「鮪錦(つなにしき)」

鮪錦(つなにしき)は、長崎県内(老岐・対馬・五島・黒島)のマグロ育成に適した外洋性の6カ所の養殖場のゆうゆうとした大型フロート式生簀で、種苗生産から飼料供給、ストレスを与えず魚体にダメージを与えない取り上げ方法等に取り組み、商品の出荷まで一貫した生産体制で健康に育てられます。

また、九州の北部に位置するため海水温が低く、特に冬場のこの時期は脂がのり、身が締った美味しい鮪に育ちます。お届けの際は特殊なフィルムを使用し毎に包装しておりますので、添加物等を使用せず通常品の約2倍の冷蔵での保管が可能となり、また、開封後に発色(開封後冷蔵庫で約20~30分)してまいります。濃厚な鮪の旨みをお楽しみください。



9,720円(税込)

消費期間の短い商品です

【出荷便】冷蔵便【原料産地】本鮪(養殖)長崎【商品内容】・中トロ、赤身 各1種 2冊で300g【消費期間】発送日を含め冷蔵7日

2 佐賀牛 肩ローススライス



最高級の黒毛和牛と称されるお肉をどうぞ

日本全国の銘柄牛の中でもトップクラスの最高位肉質である「5」等級、および「4」等級の、BMS(脂肪交雑)NO.7以上の品質を誇る「佐賀牛」。2017年にトランプ米大統領が日本を訪れた際には、迎賓館での晩餐会で振る舞われる等、日本国内で高い評価を得ております。この度はすき焼きやしゃぶしゃぶで楽しめる肩ロース部位をご用意いたしましたので、脂の旨みとやわらかなお肉の口どけを楽しめます。

特にすき焼きで召し上がっていただくと、お肉の美味しさもさることながら、佐賀牛の上質な脂と旨みがすき焼きのタレに溶けだし、他の具材も含め得も言われぬ美味しさを味わっていただけます。お肉のプロが自信を持ってお届けします。



9,720円(税込)

【出荷便】冷蔵便【原料産地】牛肉 佐賀【商品内容】・肩ローススライス 350g【賞味期間】冷凍25日【8大アレルギー】(コクナミ:卵・乳成分・小麦)

1月

セレクト便

2個 送料込み

送料込み 9,720円

月替わりで用意した下記6点と、フリーセレクト便(14・15ページ)

8点の計14点の中から2個ご選択できます。(同一商品可)

※セレクト便・フリーセレクト便を選択された場合、スペシャル便・フリースペシャル便はご選択できません。

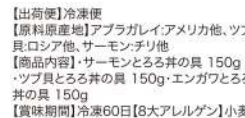
特製醤油ダレと「とろろ」が絡み合う



A 海鮮ととろろ丼の具

濃厚な特製醤油ダレを事前に絡ませたまろやかな食感の「とろろ」が、脂を程よく含んだ身肉のサーモン、コロっとした食感のツブ貝、脂たっぷりの鰯のエンガワの3種の魚介の旨みとつとなり、個性的で美味しい海鮮丼の具材が出来上がりました。

北海道小樽からお届けする北の丼の具は、味の染み込んだとろろの粘りと、それぞれの魚介の濃厚でコクのある美味しさがお飯とぴったりなこだわりの一品です。解凍後ご飯にかけて、またはお好みそのまま酒肴としてお楽しみください。著がすすむ美味しさです。



4,860円(税込)

【出荷便】冷蔵便【原料産地】アブラガレイアメリカ他、ツブ貝、ロシア他、サーモンチリ他【商品内容】・サーモンとろろの具 150g・ツブ貝とろろの具 150g・エンガワとろろの具 150g【賞味期間】冷蔵60日【8大アレルギー】小麦

B 具だくさん松前漬

6種の具材を使った贅沢な松前漬



4,860円(税込)

【出荷便】冷蔵便【加工地】北海道【商品内容】・具だくさん松前漬(蛋2本入り)100g×5袋【賞味期間】冷蔵60日【8大アレルギー】かに・小麦

厳選した6種の具材の美味しさが引き立つ、贅沢な松前漬のご紹介です。松前漬のベースとなるスルメイカと昆布(真昆布・ガゴメ昆布)は北海道産にこだわり、イカのしっかりとした食感と旨み、昆布のとろろみか秘伝のタレと調和し具材の美味しさを引き立てます。それぞれに味付けしたタレが程よく染み込んだコリコリとした食感の子、甘辛く仕上げられたプリプリ食感の大ぶりな帆立、風味満点の蟹を加え、千切りにした国産の人参は食感と味にアクセントを加えます。北の老舗からお届けするこだわりの味をお楽しみください。



C あなご恵方巻とキンパ

手造りでお届けする、2種の海苔巻きをご堪能あれ



4,860円(税込)

【出荷便】冷蔵便【加工地】福岡【商品内容】・あなご恵方巻 2本・焼肉キンパ 4個入り×2袋【賞味期間】冷蔵60日【8大アレルギー】小麦・卵

近年すっかり全国に定着した恵方巻は、節分に恵方(陰陽道においてその年の福徳を司る「歳徳神」がいる方向)を向いて無言で食べると良いとされる、あえて切り分けない太巻き寿司のこと。恵方はその年によって異なりますのでお気を付けください。また、キンパは韓国風海苔巻きのこと。見た目は日本の海苔巻きとそっくりですが、味も食感も違います。この度はこだわりの技術で冷凍寿司を製造している北九州門司港近郊の工房から、穴子の恵方巻と焼肉のキンパをお届けします。是非お楽しみください。

北のプレミアムハンバーグ



D 手作り一品 肉巻きハンバーグ

北海道の豊かな大自然で育った、安心・安全で健康な北海道産肉を使用し、玉ねぎ・卵・牛乳も厳選、オリジナルスパイスを混ぜ込み、肉質や温度によってこね具合を調整し程よくサシの入った牛肩ロース肉を巻いて、職人がひとつひとつ手作業で丁寧に仕上げました。

じっくりと焼いていただくと、上質な牛肉本来の食感と、牛肩ロースに閉じ込められたジュシーな旨み・肉汁がお楽しみいただけます。添付のデミグラスソースはもちろん、和風おろしソース等で美味しくお召し上がりください。

【出荷便】冷蔵便【原料産地】牛肉 北海道【商品内容】・肉巻きハンバーグ 120g×4個・デミグラスソース 4袋【賞味期間】冷蔵60日【8大アレルギー】小麦・卵・乳成分

4,860円(税込)

E 北海道産 四元豚の味噌粕漬と生姜焼き



G 本場のチャンジャで楽しむ 真鱈とつみれのチゲ鍋



【出荷便】冷蔵便【原料産地】真鱈 北海道他【商品内容】・真鱈切身 70g×4切、チャンジャ 80g・キムチスープ 30g×4パック・つみれ(湯) 200g・つみれ(たこ) 200g【賞味期間】冷蔵60日【8大アレルギー】卵・小麦・乳成分・えび

4,860円(税込)

【出荷便】冷蔵便【原料産地】豚肉 北海道【商品内容】・新十津川金溝産の選別使用・四元豚の味噌粕漬 150g×3枚 無添加すりおろし生姜使用・四元豚の生姜焼き 150g×3枚【賞味期間】冷蔵60日【8大アレルギー】小麦

北海道のほぼ中央部に位置し、北海道の母なる川「石狩川」、神の山と崇める「ピネネリ(アイヌ語で「男の山」という意味)」の両山河の懐に抱かれ、四季折々の変化に富んだ気候が酒造りに最適な北海道新十津川。創業明治39年の「金溝酒造(きんごうしゅぞう)」さんの酒粕を使用した味噌粕漬、醤油よりも多量につぶりとすりおろしたみじん切りの生姜を使用した生姜焼きタレ、こだわりの調味の味噌粕漬と生姜焼きをじっくりと焼いて、甘味が強くやわらかい北海道産四元豚の美味しさをたっぷりとお楽しみください。

北海道産真鱈の淡白でプリプリな食感がキムチスープと絡み合うキムチ鍋のご紹介です。この度は日本最大のコリアンタウンで、幼少からハルモニ(祖母)の作る本場の味に慣れ親しんだ職人が、ほのかな胡麻油の風味とコリとした歯ごたえが美味な、真鱈の胃袋を特製の薬味(ヤンニョム)に漬け込んで仕上げた韓国珍味の一品「チャンジャ」と、隠し味に白味噌を入れてコクを出した「鶏ごほうつみれ」、たこ・紅生姜・長ネギを程よく加えたこの旨みを引き出した「たこつみれ」と一緒に、溢れ出る美味しさをじっくりとお楽しみください。

1 帆立・サーモン・鯖の漬丼(いくらを添えて)



【出荷便】冷凍便【原料産地】帆立北海道、サーモンチリ他、鯖北海道他、鰯卵ロシア他
【商品内容】帆立漬丼の具 80g×3袋・サーモン漬丼の具 80g×3袋・鯖の漬丼の具 80g×3袋・いくら醤油漬 130g
【賞味期間】冷凍60日【8大アレルゲン】小麦

9,720円(税込)

北海道

濃厚な味わいを引き出す こだわりのタレ

オホーツクで水揚げされるホタテ貝の中でも濃厚な味わいで希少な「赤玉の貝柱」と、脂ののりと身のやわらかい「サーモン」を厳選、さらに鮮度の良い内に、て美味しさを凝縮した「鯖」を、それぞれ宗谷の塩を使った塩水で一度旨みを閉じ込め、鮭節と昆布入りの醤油タレにじっくりと浸して、身のしっとりとした濃厚な味わいを引き出しました。

一緒にお届けするいくら醤油漬は、濃厚な味わいのマスコを選択し、北海道の工房が試行錯誤を重ねて開発したご飯に合うタレで仕上げた一品。冷蔵庫でじっくりと解凍し、そのままいくらで彩って漬丼で、また、4色漬丼等、ご飯と相性抜群の北の海鮮ならではの美味しさを存分にお楽しみください。



2 かごしま黒豚 しゃぶしゃぶと焼豚



【出荷便】冷凍便【原料産地】豚肉鹿児島
【商品内容】かごしま黒豚(ロース) 200g・かごしま黒豚(バラ) 200g・かごしま黒豚(モモ) 200g・ポン酢 300g
1:日汁 220ml・かごしま黒豚 焼豚 300g【賞味期間】冷凍60日【8大アレルゲン】小麦【コンタミ:卵・乳成分】

9,720円(税込)

鹿児島

品種と飼料と愛情が違います

「かごしま黒豚」は、鹿児島県内で飼育されたパークチャー種で、他の品種と混飼しないことが条件となっており、体毛は黒色ですが「六白」とも呼ばれ四肢・鼻梁・尾端の6カ所に白斑があるのが特徴。甘藷(さつまいも)入り飼料を60日以上与えることにより脂肪の質が向上、筋繊維が細かく歯切れがよく、さっぱりとした後味ながら旨みをたっぷりと含んだ肉質に育ちます。

そして何より、一般的な豚の1.2倍から1.5倍程の肥育期間で、じっくり愛情たっぷり育てられます。

この度は肉のプロが部位ごと楽しめるようロース、バラ、モモを白出汁で楽しむ「しゃぶしゃぶ用」と、1本1本丁寧に秘伝のタレに漬け込み、窯に吊るして炭火のみで焼き上げた「つるし焼豚」の2種でお楽しみください。



A 北海道産 殻付き帆立

北海道の東に位置する野付湾では、特殊な形状の野付半島の影響で栄養豊富な潮流が勢よく流れ込み、その中で種苗放流された稚貝が豊富なプランクトンを摂取し、旨みの素になるクリコゲンがたっぷりに大きく育ちます。

1年程育った稚貝を海に放流し、3~4年経過したところで漁獲する「地置き式」で育った帆立は、自然の荒波の中で育ったため貝柱が発達し、歯ごたえのあるプリプリとした食感と濃い甘みが特徴。貝柱はお刺身やバターソテー等で北海道の海の恵みをお楽しみください。



【出荷便】冷凍便【原料産地】帆立北海道
【商品内容】殻付き帆立貝 8~12枚(約2.5kg)
【賞味期間】冷凍14日

4,860円(税込)

B 北海道産 リブロース焼き牛丼



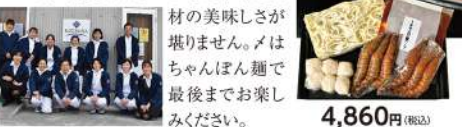
【出荷便】冷凍便【原料産地】牛肉北海道
【商品内容】焼き牛丼の具 130g×4個・専用タレ 4袋
【賞味期間】冷凍60日
【8大アレルゲン】小麦・卵

4,860円(税込)

C 大分産 くるま海老の旨辛鍋セット

大分市と別府湾を挟んだ北向かい、国東半島の南端部に位置する杵築(きつき)市。この風情豊かな歴史ある地から大分のこだわりの美味しい手作りの海の幸をお届けいたします。

大分産の身の旨みが溢れるくるま海老を厳選。こだわりの製法で作った美味しさが染み込むプリプリのえびつみれと、なんといっても辛味の中からくるま海老の旨みが溢れるオリジナルの旨辛えび鍋スープが秀逸です。クセになる辛味と具材の美味しさが、



【出荷便】冷凍便【原料産地】くるま海老大分
【商品内容】くるま海老 3尾×2袋・プリプリえびつみれ 6個・旨辛えび鍋スープ 250g・ちゃんぽん麺 200g【賞味期間】冷凍60日
【8大アレルゲン】えび・かに・小麦・乳成分・卵

4,860円(税込)

D 炭火風味満点 北海道四元豚の豚丼の具



【出荷便】冷凍便【原料産地】豚肉北海道
【商品内容】北海道四元豚 豚丼の具 150g×6袋・ご飯のタレ 6袋
【賞味期間】冷凍60日
【8大アレルゲン】小麦

4,860円(税込)

人気のオリジナル商品「四元豚の豚丼」が、さらに炭火の風味を増やし美味しさを高めました。北海道産四元豚は、北海道の指定工場での通常の三元豚(ランドレース・大ヨークシャー・デュロック)にパークチャーを掛け合わせ、飼料は麦と芋類を中心とした物を使用、旨み成分であるオレイン酸の含有量が多く、より旨みが強くやわらかく育ちます。

加工の際は冷凍せずチルド状態で搬入しスライス、特製タレで豚丼の具に加工します。天井からヒートを得た「ご飯のタレ」をかけてから、焼いた豚丼の具をのせてお召し上がりください。

E バターソースと塩辛で楽しむ 越冬インカが目覚め

北海道の大地で収穫された「インカの目覚め」は、栗やさつまいもの様な風味とじゃがいもとは思えない鮮やかな黄色が特徴の貴重種。糖度が高く甘みと濃厚な味わいが特徴です。

そのインカの目覚めをさらに「越冬」させることにより、でんぷん質が糖分に変わり甘みが増します。電子レンジで温めてお召し上がりください。また、この度はホイップバターや塩辛も同梱いたしましたので、じゃがバターやじゃが塩辛バターでも是非お楽しみください。道産子おすすめのお召し上がり方です。



【出荷便】冷凍便【原料産地】じゃがいも北海道
【商品内容】越冬インカの目覚め 400g×3袋・ソフトホイップバター 7g×4個・いか塩辛 70g【賞味期間】冷凍60日
【8大アレルゲン】乳成分・小麦(コンタミ:えび)

4,860円(税込)

G たっぴり塩たらこ(一本羽)



【出荷便】冷凍便【原料産地】スケソウダラの卵ロシア他
【商品内容】700g【賞味期間】冷凍60日

4,860円(税込)

江戸時代の文献に「鱈の子は北国より出る名物也」とあり、古くから日本人に食されてきた「たらこ」。北海道では1900年前半から盛んになったスケソウダラ漁により、その卵の加工技術が発展しました。

この度の塩たらこは、各地の漁場から良質な原料を厳選し、北海道の東の街「釧路」の熟練の職人が独自の技でじっくり丹念に作り上げました。そのまま生で召し上がっていただくのももちろん、焼いて食べても美味しい食材です。豊かな甘みととろやかな風味をたっぷりとお楽しみください。



5月

スペシャル便

1個

送料込み 9,720円

下記より1つお選びください。 ※こちらのスペシャル便を

選択された場合、「セレクト便・フリーセレクト便・フリースペシャル便」はお選びできません。

1 手仕込み 紅鮭一本造り



【出荷便】冷凍便【原料産地】紅鮭・ロシア・アメリカ・カナダ他
【商品内容】紅鮭 1.8kg (2枚卸し4分割 4P 計1.8kg)
【賞味期間】冷凍60日

9,720円 (税込)

手作業ならではの味

鮭の中でも最高級といわれる紅鮭。全て天然物で、ほぼ千島列島以北の河川に回帰してロシア、カナダ、アラスカ(アメリカ)の北洋海域で漁獲されます。寒い地域の魚ならではのしっとりとした脂のりと、旨みが強くコクのある味わいが魅力です。この度は北海道の港町小樽から、料亭で修業を重ね、手間を惜しまない製法で「ものづくり」を続ける職人藤原さんが手がけた紅鮭をお届けします。

長年の経験で培われたこだわりの製法で、他では真似のできない味を生み出します。素材を見極め、手作業で一尾ずつ塩を施した手塩仕上げ。絶妙な塩加減と、さらにふっくらと仕上がる身肉の美味しさをお楽しみいただけます。じっくりと焼き上げてアツアツの北の魚をお楽しみください。



2 北のビーフシチュー&スペアリブアヒージョ



【出荷便】冷凍便【原料産地】牛肉：オーストラリア、豚肉：北海道
【商品内容】北のビーフシチュー 200g×3袋・北海道産スペアリブアヒージョ 250g×3袋
【賞味期間】冷凍60日【8大アレルゲン】小麦・乳成分

9,720円 (税込)

旨みを引き出したオリジナルお肉惣菜

創業から43年、長年ホテルやレストランの料理のプロに食材を卸してきた工房からお届けするプロ仕様のお肉惣菜のご紹介です。元料理人の工場長が作るお肉の惣菜は、素材の美味しさを引き出す味付けが自慢の一品。大ぶりな牛肉を牛骨・牛すじ・野菜を使用したソースでじっくりと煮込んだ「ビーフシチュー」は、やわらかな牛肉とデミグラスソースが美味。

北海道のレストランでも人気の「スペアリブアヒージョ」は、北海道産豚を使用し、ホロホロとほぐれるほどにやわらかく煮たスペアリブを香ばしく焼き上げ、特製のアヒージョソースをたっぷり絡めました。しっとりやわらかいお肉の旨みとソースが絡み、得も言われぬ美味しさです。どちらも湯せんでお気軽に召し上がれます。



5月

セレクト便

2個

送料込み 9,720円

月替わりで用意した下記6点と、フリーセレクト便(14・15ページ)

8点の計14点の中から2個ご選択できます。(同一商品可)

※セレクト便・フリーセレクト便を選択された場合、スペシャル便・フリースペシャル便はご選択できません。

春から初夏にかけて漁獲される“本鮪”



A 活ベサクラマスの麴漬風といかなめろう

北海道庁によって命名されたサクラマスは本鮪とも呼ばれ、北海道に春の訪れを伝えます。繊細な身肉は脂がのって旨みが強いながらクセのない味わいをお楽しみいただけます。そのサクラマスを活メにし、じっくり漬け込み仕上げた「活メサクラマス麴漬風」は、まろやかでトロリとした身肉が楽しめる一品。白味噌の甘みのある味わいと赤みその深い味わいを感じさせる「いかなめろう」は青森県からセレクト。津軽味噌を使用し、青ネギ・生姜・にんにくの香味野菜が食欲を誘います。



【出荷便】冷凍便
【原料産地】桜鮪：北海道、いかなめろう：北海道
【商品内容】活メサクラマスの麴漬風 80g×2
いかなめろう 80g×2
【賞味期間】冷凍60日【8大アレルゲン】小麦

4,860円 (税込)

B 数の子松前漬食べ比べ



【出荷便】冷凍便【加工地】北海道【商品内容】数の子松前漬(数の子70%) 100g×3袋・元祖数の子松前漬(数の子20%) 80g×3袋【賞味期間】冷凍60日【8大アレルゲン】小麦

4,860円 (税込)

北海道で北前船の時代から受け継がれてきた伝統の松前漬。その名の通り当時ニシン漁で栄えた北海道の松前藩が発祥と言われており、漁獲されたニシンの卵の数の子を使い、スルメイカと昆布を合わせ作られます。この度は創業より約60年作り続けてたどり着いた味を大切に、老舗の味が光る「元祖数の子松前漬」と、数の子が70%とたっぷり入った贅沢な「数の子松前漬」の2種をお届けします。甘じょっぱい粘りのあるタレと数の子の食感が堪えられない、北海道伝統の味をお楽しみください。

C 鯖のしぼれ寿司と辛子明太子



【出荷便】冷凍便【加工地】福岡
【商品内容】特大鯖のしぼれ寿司 1本
焼き鯖の高菜巻き 1本
辛子明太子 110g(4〜6本)
【賞味期間】冷凍60日【8大アレルゲン】小麦

4,860円 (税込)

この度の棒寿司は、特大鯖を使用した「鯖のしぼれ寿司」と、素材の美味しさを生かし、塩だけで漬けた高菜の旨みを凝縮した「焼き鯖の高菜巻き」をお届けします。職人のこだわりから選ばれたお米は「北海道産あやひめ」を使用。ねばりが強くやわらかい、棒寿司に最適なお米です。また、冷凍の際の細胞膜の破損を防ぎ、解凍した時のドリップが少なく、食感や品質を高いレベルで維持できるプロ用凍結機で凍結し、作りたてのおいしさをお届けします。旨みが溢れる「博多辛子明太子」と一緒に、九州の味覚をお楽しみください。

溢れ出る肉汁は美味しさの証



D 博多一口餃子セット

タレにラー油ではなく柚子胡椒でいただくのが特徴の、博多名物の一口餃子をお届けします。生餃子をそのまま冷凍いたしましたので、旨みのあるお肉のジューシーさを味わっていただけます。黒豚肉の旨みとジューシーさを味わえる「黒豚一口餃子」、味のアクセントにニンニクをしっかり効かせた、たまねぎたっぷりの甘みのある「博多一口餃子」、扇型に折り込んだ焼目の香ばしさを感じられる「一口点心」の3種をお楽しみください。暑い夏にはビールのお供に焼き餃子がおすすです。



【出荷便】冷凍便【加工地】福岡
【商品内容】黒豚餃子 12g×25個×2パック
博多一口餃子 12g×25個×1パック
博多一口点心 10g×20個×1パック
タレ、柚子胡椒 各4袋
【賞味期間】冷凍60日【8大アレルゲン】乳成分・小麦(コンタミ：えび・くるみ・卵)

4,860円 (税込)

E 北海道 牛バラ焼き

「バラ焼」とは、牛のバラ肉と大量の玉ねぎを醤油ベースの甘辛いタレで味付けし、鉄板で焼いていただく青森十和田で食される人気の品。発祥は今から50年ほど前、三沢米軍基地前の屋台と言われ、今では市民に愛されるソウルフードとなっております。この度は北海道産牛バラ肉と玉ねぎを使用し、牛肉の旨みと玉ねぎの甘さが甘辛タレに馴染んで美味な北海道Ver.で作りました。解凍後フライパンやホットプレート等で焼いてお召し上がりください。追加でご家庭にある玉ねぎをたっぷり入れるのがオススメです。



【出荷便】冷凍便【原料産地】牛肉：北海道
【商品内容】牛バラ焼き(タレ漬) 200g×4袋
【賞味期間】冷凍60日【8大アレルゲン】小麦

4,860円 (税込)

G 生から作った帆立貝柱フライ(不揃い)



【出荷便】冷凍便【原料産地】帆立：北海道
【商品内容】・300g×2袋【賞味期間】冷凍60日
【8大アレルゲン】乳成分・小麦

4,860円 (税込)

北海道産の新鮮な帆立貝柱を、サクサクの衣と貝柱のプリとした歯ごたえのある食感、コクのある旨みが味わえるフライに仕上げました。肉厚な身肉の帆立貝柱は、サイズを指定せず取り揃え、その分ボリュームたっぷりにお届けします。冷凍のままカラッと揚げて、お好みのソースでお召し上がりください。定番のウスターソースやタルタルソース、レモンを添えてトマトケチャップも美味ですが、ご家庭にあるマヨネーズ、醤油、ポン酢、ブラックペッパーを合わせたオリジナルソース等、様々なソースでお楽しみください。

1 北海道産 塩水生雲丹&一夜漬



【出荷便】冷蔵便【原料原産地】キタムラサキウニ・北海道【商品内容】塩水生雲丹(ザル付き) 100g・雲丹一夜漬 60g【消費期間】生雲丹: 発送日を含め冷蔵5日【賞味期間】一夜漬: 発送日を含め冷蔵10日

消費期間の短い商品です

9,720円(税込)

この時期にしか味わえない 海の味覚

北海道では6月~8月に最盛期を迎える雲丹漁。この度は北海道の上質な昆布を食べて大きく育ったキタムラサキウニを、凝固剤(ミョウバン)を使用しない無添加で、海水と同じ濃度の塩水に入れてお届けします。

漁獲されたウニの殻を割って、形を崩さないよう丁寧に身をとりだしました。

甘く濃厚ながらしつこくない、とろける美味しさの剥きたて「塩水生雲丹」をお召し上がりください。塩水パックは蓋を開けて、ザルを持ち上げればウニだけが取り出せるようになっております。また、生ウニを塩のみで味付けし熟成させる「雲丹一夜漬」は、水分が抜け凝縮された旨みが味わえる一品。酒肴はもちろんのこと、ご飯との相性も抜群ですので、寿司ネタにするのもおすすめです。



2 富良野 夢メロン



【出荷便】常温便【原料原産地】赤肉メロン・北海道【商品内容】富良野 夢メロン 2kgx2 秀麗規格上 専用化粧箱入り【賞味期間】同梱しおりでご案内

9,720円(税込)

十分に甘みを引き出した「夢メロン」

北海道のほぼ中央に位置する富良野は、四方を北の峰々に囲まれ昼夜の温度差が大きく、空知川の川沿いや盆地周辺部の水はけの良い土地を中心に、メロンの栽培に最適な環境とされています。大きく品質の良いメロンに育てるには、余分な芽を摘み取り、1株から3~4玉しか収穫をしないことが必須。そのため生産者は1株1株を大切に育てています。

その中でも大玉でネット模様が綺麗なメロンを選別しお届けします。お受け取りになりましたら同梱の食べ方のしおりを参考に、箱から取り出し常温で数日追熟させ、メロンのツルが変色し底がやわらかく甘い香りが漂いしたら食べ頃です。食べる前に冷蔵庫で1~2時間冷やしてからお召し上がりください。甘く瑞々しい果肉の美味しさを存分にお召し上がりください。



A サーモンステーキ

鮮やかな色合いと脂の豊富な身肉が人気のサーモン。様々な料理で使用されますが、現在ではお刺身や回転寿司の食材でも人気のある食材です。また、アスタキサンチン、オメガ3系脂肪酸等が含まれ、栄養豊富なのも特徴です。この度はそのサーモンに独自のタレで味付けを施し、ステーキ用にご用意しました。解凍後、フライパンでじっくりと焼き上げてください。表面をカリッと焼いて仕上げただけであれば、クセの無いサーモンの美味しさとソースが絡み合います。



【出荷便】冷蔵便【原料原産地】サーモン・チリ地【商品内容】サーモンステーキ 2切(400g、タレ込み)x2袋【賞味期間】冷蔵60日

4,860円(税込)



B 北海道 留寿都ポークの豚丼

豚丼の具に使用する「ルツツ豚」は、食味要素分析の結果、一般的な豚に比べ旨み成分や食感のやわらかさの指標となる遊離アミノ酸、コクやまろやかさに関係するペプチド総量が多く、また、脂の甘味や香りにプラスして飽和脂肪酸比率も優秀で、リノール酸などの不飽和脂肪酸比率が低いため、脂の風味が良好なのが特徴です。この度は、そのルツツ豚を使用した豚丼の具をお届けします。甘じょっぱいタレがご飯とピッタリなベーシックな醤油味、丼はもちろんのことそのままお酒の肴にもオススメな塩味の2種でお届けします。

【出荷便】冷蔵便【原料原産地】豚肉・北海道【商品内容】(醤油味) 100gx4袋・(塩味) 100gx4袋【賞味期間】冷蔵60日【8大アレルゲン】小麦

4,860円(税込)

C “ピッツァ・アル・ターイオ”ミニピザセット

イタリアピッツァ最優秀賞受賞の巨匠ガブリエ・ボンチ氏に師事し、修業を重ねた「Pizza ar taio (ピッツァ・アル・ターイオ)」嶋岡圭吾氏がお届けするピザは、福岡県産の小麦をベースにしたオリジナルのミックス粉を使用し、長時間熟成で作る生地は、「パリッふわっもちっ」としており、ピッツァによって最大限の旨みを引き出す異なるチーズを使用し作り上げました。四角いミニサイズなので、オーブントースターで焼いてお召し上がりください。



【出荷便】冷蔵便【加工地】福岡【商品内容】明太子カルボナーラピッツァ・玄界灘のイサキのピッツァ・糸島ナスとモルタデルラのピッツァ・ピッツァマルゲリータ・4種のチーズピッツァ【賞味期間】冷蔵60日【8大アレルゲン】小麦・乳成分・卵【コンタミ:スシ】

4,860円(税込)



D 北海道アイスクリーム&極濃アイスクリーム

函館近郊の牧場で搾乳された生乳を使用し、牛乳や乳製品を作り続けている「函館酪農公社」さん。工場敷地内にあるお店「あひす118」には沢山の観光客や地元の方が訪れ、グルメを楽しんでいます。その函館酪農公社さんの、水は一切使わず、卵黄と生クリームだけで仕上げたバニライス等と、北海道江別のスイーツメーカー「バイクド・アル」さんの、杏仁豆腐をそのまま食べているように濃厚な「濃杏仁」、好きな方には堪らない北海道北見産のミントソースを使用したチョコミント「極濃」等、アイスセットをお楽しみください。



【出荷便】冷蔵便【原料原産地】生乳・北海道【商品内容】バニラ 120mlx2個・あずき 120mlx2個・チョコ 120mlx2個・チョコミント(極濃) 100mlx2個・杏仁豆腐(濃杏仁) 100mlx2個【賞味期間】冷蔵60日【8大アレルゲン】卵・乳成分(コンタミ:小麦)

4,860円(税込)



E チーズ入り粗挽きソーセージステーキ

創業以来、ドイツの製法を守り続けている札幌バルナバフーズさん。北海道札幌は、ドイツ第3の都市ミュンヘンとほぼ同じ緯度に位置しており、豊かな自然と涼やかな気候という美味しいハム・ソーセージを作る大事な要素が揃っています。その北海道から、良質な北海道産の豚肉を粗挽きにし、香辛料とお肉のバランスに留意しチーズを練り込み、手間を惜みず仕上げたソーセージステーキのご紹介です。厚切りにしてじっくり焼いていただく、お肉の旨みにチーズが絡み合い、抜群の美味しさです。

【出荷便】冷蔵便【原料原産地】豚肉・北海道【商品内容】粗挽きソーセージステーキ(チーズ入り) 830g【賞味期間】冷蔵60日【8大アレルゲン】乳成分(コンタミ:小麦・卵)

4,860円(税込)

G 福岡糸島 酒と醤油の 辛子明太子(バラ子)

水揚げしてすぐの鮮度の良いスケツダラの卵を、目利きが厳選し手作業で検品、素材の味を引き立てる著名人も愛飲する白糸造造の日本酒と、火入れ・魚しの2種類で造るカノ醤油「本醸造醤油すみれ」を使用した秘伝のタレで造った辛子明太子。卵本来の旨みを引き出し、高級なお酒と醤油でまろやかに仕上げました。この度は製造時に切れてしまった切れ子をご自宅用に簡易な包装でたっぷり1kgをご用意しました。そのままご飯のお供や酒肴はもちろんのこと、様々な料理でお楽しみください。

【出荷便】冷蔵便【原料原産地】スケツダラの卵・ロシア・アメリカ他【商品内容】糸島 酒と醤油の辛子明太子(バラ子)1kg【賞味期間】発送日を含め冷蔵8日/冷凍の場合約90日【8大アレルゲン】小麦

4,860円(税込)

1 鍋と刺身で味わう とらふぐ



※写真はイメージです。
【出荷便】冷凍便【原料産地】ふぐ：長崎(養殖)【商品内容】とらふぐ刺身 40g・とらふぐ鍋用切り身 250g
【出汁用昆布】1枚・ポン酢 3パック・もみじおろし 3パック・乾燥ねぎ 0.2g×3パック
【賞味期間】冷凍60日【8大アレルゲン】小麦

9,720円(税込)

抜群の品質と職人の技

現在の様なふぐの食文化が始まったのは安土桃山時代といわれ、大阪では「てっぽう」、長崎では「がんばん」、銚子あたりでは「とみ」と呼ばれる日本人には馴染み深い大切な食材です。この度は長崎県が認定した、種苗から餌や投薬、漁場に至る細部まで品質にこだわって生産されたとらふぐを使用。ふぐの中でも最高級といわれるとらふぐは、よく締った透明感のある身肉が特徴で、甘みがあって味わい深い美味しさが味わえる鍋用と、あっさりとした中にも甘みと旨みを感じられるお刺身用でお届けします。

長年培った経験と確かな目利きで原料を選別し、創業大正7年、平成28年には皇族・宮家にふぐ料理を献上した老舗の職人がご用意いたしました。ふぐの魅力を残すところなくお楽しみください。



2 熊本 厳選馬刺し3種



※写真はイメージです。
【出荷便】冷凍便【原料産地】馬肉：出生/カナダ他、肥育/熊本【商品内容】上赤身馬刺し 80g・霜降り馬刺し 80g
小袋(醤油・生薬)各4袋・馬肉ユッケ 50g(タレ付き)【賞味期間】冷凍60日【8大アレルゲン】小麦

阿蘇山麓の牧場から

カナダや北海道など厳選した牧場で草原を駆け回って丈夫に育った仔馬から、安心・安全な肉付きの良い馬だけを選別、手厚く配慮されて熊本へ運ばれ、その後阿蘇山麓の牧場でゆったりと過ごします。独自に配合した餌を気候や発育・体調に合わせて与えることで、丈夫に健康に育ちました。

飼育から加工まで一貫した体制で作られる鮮度抜群の馬刺しを、コクのある旨みが美味しい赤身と、サシと赤身のバランスが秀逸な霜降り、タレと細切りにした肉が絡み合うユッケの3種でお届けします。また、馬肉は他の肉に比べ貧血予防の効果が期待できる鉄分、疲労回復の効果が期待できるグリコーゲン、カルシウムが豊富で、カロリーは牛肉の約半分、脂質は牛肉の四分の一と、栄養豊富ながらヘルシーなお肉として注目されています。



9,720円(税込)

厳選した素材、2種で仕上げました



A 北洋紅鮭 塩漬&一夜干し

程よい脂でしっとりとした身肉が美味しい紅鮭。この度は厳選した紅鮭のフィレを2味で仕上げました。やわらかい身肉と程よい塩味の仕上がりが特徴の定番の塩漬と、新作の一夜干しをご紹介します。程よい塩加減で仕上げた一夜干しは、身の水分が抜けしっかりと身肉になり旨みが凝縮されました。

是非食べ比べで召し上がってください。切身にカットしてお届けいたしますので、お手軽に焼き魚の美味しさをお楽しみいただけます。魚焼き機でじっくりと焼き上げて、アツアツをお楽しみください。



【出荷便】冷凍便【原料産地】紅鮭：ロシア・アメリカ他【商品内容】紅鮭フィレ(切身加工)・塩漬 400g(4~5切)・一夜干し 300g(4~5切)合計700g※ カマ、尾が付いていない場合がございます。【賞味期間】冷凍60日

4,860円(税込)

B 二度漬で仕上げた 銀だら西京味噌漬

こだわりの味噌の美味しさが染み渡る



【出荷便】冷凍便【原料産地】銀だら：アメリカ他【商品内容】(80g×2)×3【賞味期間】冷凍60日【8大アレルゲン】小麦

4,860円(税込)

透明感のあるやわらかい身肉が、甘みのある西京味噌と相性抜群の銀だら。この度はまったりと濃厚な秘伝の西京味噌を使用し、職人が漬け込み作業を2度行うことにより、じっくりと丁寧に1枚1枚銀だらのやわらかい身肉に味を染み込ませました。

ほのかに香る西京味噌の香りが食欲をそそり、甘味のある西京味噌の味ととろけるような身肉の旨みが融合したおすすめの一品です。じっくりこんがり焼き上げて、じんわりと広がる美味しさと身肉のやわらかさをたっぷりとお楽しみください。

C 「B-style's」札幌スープカレー

北海道札幌が発祥の「スープカレー」は、一般的なルーカレーと違い、サラサラとしたスープと薬膳風味が特徴。この度は北海道の玄関口新千歳空港で、ライブ感あふれる場で出来立ての多彩なお肉料理を提供している「B-style's」さんプロデュースのチキンスープカレーのご紹介です。

北海道産米「ななつぼし」で作ったコクと風味が際立つバターライスも一緒にお届けしますので、電子レンジで温めてお召し上がりください。スープカレーには旬の野菜を素揚げして一緒に召し上がっていただければ美味しさが倍増します。



【出荷便】冷凍便【加工地】北海道【商品内容】チキンレンジのチキンスープカレー 350g×2個、バターライス 250g×2、凍製生ハム 40g【賞味期間】冷凍60日【8大アレルゲン】小麦・乳成分

4,860円(税込)

香り豊かなスープカレーを、ご家庭で味わおう

牛肉本来の旨みが味わえる



D 北海道 神内和牛の味付焼肉(ヤンニョムたれ)

北海道浦臼(うらうす)町で、厳しい自然と肥沃な大地で育まれた「神内和牛あか」。神内和牛は黒毛和牛に比べうま味の元となる遊離アミノ酸が多いため赤身の旨みが強く、さっぱりとしたながらも脂身も美味しくやわらかい希少な燻毛(あかぎ)和種です。

この度はその神内和牛の切り落としを、薬念(ヤンニョム)タレに漬けて味付け焼肉に仕上げました。ヤンニョムとは韓国料理で組み合わせる調味・香辛料のこと。この度は様々な美味しさと辛みを組み合わせた独自のタレで、牛肉の美味しさをお楽しみください。



【出荷便】冷凍便【原料産地】牛肉：北海道【商品内容】200g×3袋【賞味期間】冷凍60日【8大アレルゲン】小麦

4,860円(税込)

E ホテルの 四元豚のこだわりベーコンブロック

札幌グランドホテル 元総料理長(第9代)、全日本司厨士協会総本部副会長・北海道地方本部会長の小泉哲也さんが監修したベーコンは、北海道産四元豚のバラ肉をチルド状態で一度愛知県の工房まで輸送しベーコンに仕上げます。

様々な工房で試作を行いました。「この味はここでしか作れない」とこだわり、あえてコストがかかる方法を選択しました。ワンプロセスによる品質とこだわりの製法で旨みたっぷりに仕上がったベーコンは、たっぷりブロックでお届けしますので、様々な料理でお楽しみください。



【出荷便】冷凍便【原料産地】豚肉：北海道【商品内容】札幌グランドホテル 元総料理長(第9代)小泉哲也氏監修・700g【賞味期間】冷凍60日【8大アレルゲン】乳成分(コンタミ：卵・小麦)

4,860円(税込)

G ふわっふわアジフライ

厳選した原料を使用



【出荷便】冷凍便【原料産地】鯉：佐賀(唐津)他【商品内容】ふわっふわアジフライ5枚入り×2袋【賞味期間】冷凍60日【8大アレルゲン】小麦・卵・乳成分

4,860円(税込)

九州北部で水揚げされる旬のアジの中から、大きすぎず小さすぎない、アジフライに最適な脂ののったアジを厳選、水揚げ後すぐに氷水でめて鮮度の良い状態のまま加工を施し、アジ本来の美味しさを閉じ込めました。肉厚でふわっふわな食感を楽しめるよう背開きにし、サクサクな食感を残しつつふんわりとした食感を楽しめるよう薄めに衣を付けました。1~2枚ずつ、冷度のまま170~180℃のたっぷりな油で5分ほど揚げ、揚げたてのサクサクふんわり食感と、アジの旨みをお楽しみください。

11月

スペシャル便

1個 送料コース

送料込み 9,720円

下記より1つお選びください。 ※こちらのスペシャル便を

選択された場合、「セレクト便・フリーセレクト便・フリースペシャル便」はお選びできません。

1 天草産 活くるま海老



【出荷便】常温便【原料産地】天草(養殖)熊本【商品内容】活くるま海老 480g 【賞味期間】発送日を含め3日【8大アレルギー】エビ

この商品は 11月上旬より 随時出荷となります。

消費期間の短い商品です

9,720円(税込)

旨さ飛び跳ねる、天草の恵み

その品質から天然のものよりも高値で取引される本場天草の養殖海老。美しい熊本県天草五島の恵まれた自然環境の中、徹底管理された入り江で水質・温度・海老を傷めない水揚げ方法等、経験に培われたこだわりの技術で大きく育つくるま海老を、鮮度そのままに活きたままおがずに詰め出荷いたします。

保水性が高いおがずに詰めることにより、海老のエラ周辺の水分を保持することが出来、活きたままお届けすることができます。お刺身でいただく踊り食いはもちろん、塩焼きや天ぷら等、加熱していただいても身肉の甘味が増し、プリプリとした食感で美味しく召し上がれます。すぐ召し上がらない場合は、プラスチック容器に水を張ってその中に入れて冷凍し、解凍後加熱してお召し上がりください。



2 博多華味鳥 もつ鍋セット



【出荷便】冷凍便【原料産地】牛小腸:国産、鶏肉:九州【商品内容】牛小腸 200g×2、鶏はらみ 100g×2、華つね 200g×2、もつ鍋スープ 600g×3、ちゃんぽん麺 150g×2、にんにくスライス 5g、唐辛子 1g【賞味期間】冷凍60日【8大アレルギー】小麦・卵・乳成分

福岡

9,720円(税込)

博多料亭の美味しさ、「うまか」をお届け

博多・中洲に本店を構え、今や大阪・東京・海外にも店舗展開する水たき料亭「博多華味鳥」。原点は1949年福岡博多区吉塚商店街にて鶏肉の卸販売を開始したのが始まりです。その後水たき店を始め、鶏肉を美味しく提供するの鶏自身にあることに気づき飼育に関わることを決め、試行錯誤の末1988年に銘柄鶏「華味鳥」が誕生いたしました。

この度は博多が誇る名物「もつ鍋」をお届けします。プリプリの牛小腸と鶏の中でも少量しか取れないハラミを、鍋の決め手である具材の旨みを引き立てる、華味鳥流醤油味もつ鍋スープでお召し上がりください。具材との相性が抜群です。キャベツやニラを加えてアツアツのお鍋を召し上がっていただいた後は、ちゃんぽん麺で締めくくっていただくところが博多の醍醐味です。



11月

セレクト便

2個 送料コース

送料込み 9,720円

月替わりで用意した下記6点と、フリーセレクト便(14・15ページ)

8点の計14点の中から2個ご選択できます。(同一商品可)

※セレクト便・フリーセレクト便を選択された場合、スペシャル便・フリースペシャル便はご選択できません。



A いくら醤油漬

もともと原卵の状態が良いとされる時期に作られるいくら醤油漬は、札幌卸売市場の目利きが、原料から被膜がやわらかく程度の良い熟度の理想的な魚卵を見極め、一粒一粒丁寧にほぐして特製醤油ダレに漬け込みました。噛んだ瞬間にプチンと弾け、口の中に広がる芳醇な味わいと風味、まろやかな旨みでご飯が進むこと請け合いです。そのままご飯にたっぷりとかけいくら丼はもちろん、豆腐やとろろと一緒に酒肴としても美味しく召し上がれます。北海道の旬の味覚をお楽しみください。

4,860円(税込)



B 塩数の子

バリッとした食感と鮮やかな色艶でお正月には欠かせない塩数の子。おせち料理として数の子が食べられるようになったのは、親である鯉が非常に多くの卵を持つことから「わが家が代々栄えますように」という思いや、鯉を漢字の「二親」とかけて「両親からたくさんの子が生まれますように」という子宝や子孫繁栄を願う思いが込められているとされています。素材の色・艶・風味にこだわった本品は、バリッとした歯ごたえが堪えられない一品。上手に塩抜き・皮剥きをしてお好みの味付けに仕上げてください。

4,860円(税込)



D 北海道産 黒毛和牛の牛丼の具(昆布仕立て)

北海道産黒毛和牛の旨みたっぷりなバラ肉を厳選、甘みのある玉ねぎと一緒に甘じょっぱくじっくりと煮込んで仕上げた黒毛和牛牛丼の具は、通常の日高昆布の約2倍の旨み(グルタミン酸量)が出る特殊加工を施したえりも産日高昆布を入れることにより、出汁が一気に広がって優しい美味しさを実現しました。冷凍のまま湯で温めていただくお手軽仕様で、北海道産の牛丼の贅沢な美味しさをたっぷりとお楽しみください。ご家庭にある卵をのせると、さらに美味しく召し上がっていただけます。

4,860円(税込)



E 北海道産 ローストビーフ&しばれ生ハム

北海道産牛を原料に、きめが細かく肉そのものを味わう事が出来るリブローズを使用し、独自製法で作ったローストビーフは、食べ応えのある食感と深みとコクのある美味しさが味わえます。また、豚ロース部位をじっくりと調味し、ドイツ岩塩を使用しまろやかなうす塩味に仕上げた生ハムブロックは、クセの無い味わいが美味。スライスしてそのままはもちろん、ローストビーフを巻いておつまみに、生ハムはわさびを添えて刺身風や寿司ネタ、さっと炙ってタタキ風でも美味しく召し上がれます。

4,860円(税込)

いずれのお届け月でも選べる

フリースペシャル便

1個選り取り

送料込み 9,720円

下記より1つお選びください。

※こちらのフリースペシャル便を選択された場合、「セレクト便・フリーセレクト便・スペシャル便」はお選びできません。

3 生ズワイガニ棒肉



殻剥き済みの人気素材

京都・兵庫・鳥取などでは松葉ガニ、福井では越前ガニ、石川では加能ガニ等、水揚げされる地方、オス・メスによって様々な呼び名があるズワイガニ。現在では数ある蟹の中でも一番ポピュラーで人気のある蟹ではないでしょうか？そのプリプリな食感と繊細な味わいが人気のズワイガニの脚肉を、生の状態から剥き身にいたしました。殻を剥く手間もなく手も汚さず、出汁汁にくぐらせておろけるような甘みが楽しめるしゃぶしゃぶはもちろん、蟹の旨みが溶け出す蟹鍋やバター焼き、衣の食感と身内の相性が抜群の天ぷらやフライ、贅沢にサラダやかに雑炊等、様々な料理でお楽しみいただけます。新鮮さを保つための氷の被膜を付けてお届けしますので、同梱のしおりを参考に上手に解凍・調理し、滋味溢れる身内の美味しさを堪能してください。



【出荷便】冷凍便
【原料産地】ズワイガニ：ロシア・カナダ他
【商品内容】500g(体数未指定)
【賞味期間】冷凍60日
【8大アレルギー】かに
9,720円(税込)

4 ボイル毛ガニ(姿)



北海道産の蟹と言えば「毛ガニ」

北海道では1年を通していたるところで毛ガニ漁が行われています。春はオホーツク海、夏は噴火湾(内浦湾)、秋は釧路や根室沿岸、冬は十勝沿岸と、産地によって漁期は異なります。この度は目利きが厳選し、漁獲後新鮮なまま茹で上げ急速凍結、旨みを閉じ込めたボイル済みの毛ガニを姿でお届けします。やや小ぶりながらめ細かく甘みがある身がギッシリと詰まり、コクがあり濃厚なカニミンが楽しめます。姿でお届けですので、冷蔵庫でじっくりと解凍し、キッチンハサミなどをご用意していただき解体・切り分けをお召し上がりください。ご自分で剥いて食べる毛ガニは、また格別な美味しさです。蟹の身と濃厚なカニミンを絡めていただくのがお勧めです。是非お試しください。



【出荷便】冷凍便
【原料産地】毛ガニ：北海道
【商品内容】2尾で720g以上
【賞味期間】冷凍60日【8大アレルギー】かに
9,720円(税込)

5 藤彩牛 肩ロースすき焼き用



最高級の肉質と霜降り

藤彩牛は、自然豊かな風通しの良いワジファームで格付けA5・A4ランクになる素質を持った黒毛和牛の仔牛のみを育てています。長年改良を加え続けた独自のブレンドの飼料を、牛の体調や発育状況に合わせて調整し、地元の稲藁と一緒に与えています。生後8か月前後から約20か月間、1頭毎に健康管理を行いストレスなく健康に育った「藤彩牛」。ISO22000を取得した牧場のすぐ目の前にある食肉加工工場での肉を迅速に加工いたします。きめ細かい霜降り、美しい色、和牛ならではの肉の甘み、しっかりとしなやかにろけるやわらかな肉質が楽しめる肩ロース部位をお届けしますので、すき焼きをはじめ、様々な料理でお楽しみください。



【出荷便】冷凍便【原料産地】牛肉：九州
【商品内容】肩ローススライス 500g
【賞味期間】冷凍25日
9,720円(税込)

6 宮崎 なかにし和牛



理想の和牛を求めて

約50年前、牧場を営んでいた父親が神戸ビーフの先駆者である中西氏は、80頭程の但馬牛を連れて、和牛を育てるのに最適な理想の地を求めて宮崎県小林市へやってきました。そしてこの地で美しい水と温暖な気候、豊かな自然環境に出会い和牛の肥育を始めた。本来の和牛の優れた肉質と味わいを再現すべく、「しつこくなく、あっさりとしていて、コクがしっかりとある肉」として「美しい肉質」の和牛を目指し、一切妥協することなくたゆまぬ努力を重ね、繁殖から育成・肥育までの一貫体制をとり上質な旨みが凝縮された「なかにし和牛」を生産させました。厳選したA5・A4等級の、芳醇な旨みとやわらかく広がる甘味、香ばしくさわやかで上質な脂、旨みが凝縮された「なかにし和牛」をすき焼きでお召し上がりください。



【出荷便】冷凍便
【原料産地】牛肉：宮崎
【商品内容】すき焼き用 モモスライス 250g
すき焼き用 バラスライス 250g
【賞味期間】冷凍30日
9,720円(税込)

いずれのお届け月でも選べる

フリーセレクト便

2個選り取り

送料込み 9,720円

どの出荷月でも選べるフリーセレクト便

下記の8点と各月のセレクト便(各月6点)の中から2個ご選択できます。(同一商品可) ※フリーセレクト便を選択された場合、スペシャル便・フリースペシャル便はご選択できません。

J 北海道産 知床どりステーキ



【出荷便】冷凍便【原料産地】鶏肉：北海道
【商品内容】知床どりステーキ(照焼き)・知床どりステーキ(塩)各120g×4袋 計8袋
【賞味期間】冷凍60日【8大アレルギー】小麦
4,860円(税込)

K 北海道合挽きハンバーグ



【出荷便】冷凍便【原料産地】牛肉・豚肉・豚脂肪：北海道
【商品内容】合挽きハンバーグ 120g×10個・ハンバーグソース 10袋【賞味期間】冷凍60日【8大アレルギー】小麦・卵・乳成分
4,860円(税込)

L おこっペソーセージ



【出荷便】冷凍便【原料産地】豚肉：北海道【商品内容】あらびきウインナー 110g・ガーリックウインナー 110g・ポークウインナー 120g・行者ニンニクウインナー 120g・あらびきソーセージ 300g・乾塩ベーコン 80g・北海道ブランド 220g【賞味期間】冷凍60日【8大アレルギー】乳成分
4,860円(税込)

M 金賞 ベーコン&ソーセージ



【出荷便】冷凍便【原料産地】豚肉：輸入・北海道他、牛肉：北海道【商品内容】農家のベーコン 160g(DLG金賞)・ジャーマンウインナー 150g(6本)・グルメンフランク 160g(4本)・ピアソーセージスライス 80g・ハーブウインナー 100g(4本)(DLG金賞)・ミルクウインナー 100g(4本)(DLG金賞)【賞味期間】冷凍60日【8大アレルギー】乳成分・卵(コンタミ)小麦
4,860円(税込)

N 激辛醤油でいただく 北海道お刺身セット



【出荷便】冷凍便【原料産地】白身魚(沖ヒラメ・ヒラメ・赤ガレイ)・帆立：北海道、いか：青森他、トラウトサーモン：チリ【商品内容】白身魚フィレ 150g・帆立貝柱 150g・お刺身いか 2冊で80g・お刺身サーモン 150g・激辛醤油 150g【賞味期間】冷凍60日【8大アレルギー】小麦
4,860円(税込)

Q チーズコロッケ&牛すきコロッケ



【出荷便】冷凍便【加工地】北海道【商品内容】チーズコロッケ(60g×5個)×2袋・牛すきコロッケ(60g×5個)×2袋【賞味期間】冷凍60日【8大アレルギー】卵・小麦・乳成分
4,860円(税込)

T 旨み魚3種 味噌漬と糍漬



【出荷便】冷凍便【原料産地】秋鮭・真鮭：北海道、紅鮭：ロシア・アメリカ【商品内容】秋鮭味噌漬切身 70g×2切・紅鮭味噌漬切身 70g×2切・真鮭味噌漬切身 70g×2切・秋鮭糍漬切身 70g×2切・紅鮭糍漬切身 70g×2切・真鮭糍漬切身 70g×2切【賞味期間】冷凍60日
4,860円(税込)

W スモークサーモン焼きほぐし



【出荷便】冷凍便
【原料産地】秋鮭：北海道
【商品内容】スモークサーモン焼きほぐし(オリーブオイル)80g×3本
【賞味期間】冷凍60日
4,860円(税込)