

贅沢セット


いつもの食卓に
プラスαの贅沢を。

1 回目 **越後熟成豚ロースステーキ(海鮮塩だれ付)**
(233g(豚肉200gタレ33g))
旨味のある越後熟成豚と風味豊かな海鮮塩だれを合わせました。解凍後、フライパンで焼いてタレを絡めてお召し上がり下さい。



冷凍 アレルゲン 豚 魚

A コース 2/2 金 **水温造り赤魚みりん漬(160g(2切))**
脂のりの良い赤魚を使用し、水温熟成でまるやかな味わいに仕上げました。解凍後、グリルで焼いてお召し上がり下さい。



冷凍 アレルゲン 小麦


B コース 2/3 土
締切 1/18 木
1,549円(税込)

2 回目 **骨付きチキンカレー(麦風鶏使用)**
(400g(200g×2))
麦風鶏手羽元を使用したチキンカレーです。内袋を冷凍のまま湯せんで10～15分温めてお召し上がり下さい。



冷凍 アレルゲン 小麦・乳・落花生

A コース 2/5 月 **むきえびのチリソース(400g)**
バナメイむきえびと特製のチリソースをセットにしました。お好みの野菜を加えてお召し上がり下さい。



冷凍 アレルゲン 豚 魚


B コース 2/6 火
締切 1/20 土
2,110円(税込)

3 回目 **もちぶたロースかつの会津ソースかつ丼**
(380g(豚カツ300g(2枚)、タレ40g×2))
しっとりとした肉質ととろけるような脂の軽さと甘さが特長のもちぶたを使用したロースかつと甘めで濃厚なソースをセットにしました。冷凍のままロースかつを170～180℃の油で約7分揚げて、添付のタレにくぐらせて、千切りキャベツを敷いたご飯の上にのせてお召し上がり下さい。



冷凍 アレルゲン 小麦

A コース 2/7 水 **銀ひらすとろみ漬(160g(2切))**
銀ひらすを生姜を加えたとろみの効いた醤油だれにたっぷりと漬込みました。解凍後、タレを軽く落として弱火で焼いてお召し上がり下さい。



冷凍 アレルゲン 小麦


B コース 2/8 木
締切 1/23 火
1,982円(税込)

4 回目 **国内産うなぎ飯の素(うなぎ蒲焼80g×2、タレ付)**
国内産の鰻蒲焼の刻みとたれをセットにしました。炊き上がったご飯に混ぜるだけで本格的なうなぎ飯をお楽しみいただけます。



冷凍 アレルゲン 小麦

A コース 2/14 水 **豚ヒレ肉のこがし醤油にんにく漬(180g)**
国産豚ヒレ肉をこがし醤油とたまり醤油を使用した風味豊かであるやかなタレで味付けをしました。解凍後、フライパンで焼いてお召し上がり下さい。



冷凍 アレルゲン 小麦


B コース 2/15 木
締切 1/27 土
1,929円(税込)

5 回目 **みつせ鶏とり飯の素(180g)**
みつせ鶏と野菜で作る、炊き込み、混ぜ込みどちらにもお使いいただけるとり飯の素です。みつせ鶏の旨みと九州らしい甘みのある醤油ベースの調味液が、お米の甘さと相まって食欲をそそります。たっぷり入ったごぼう、人参の風味、つややかな見た目も美味しさの素です。



冷凍 アレルゲン 小麦

A コース 2/19 月 **ショウサイフグ霜降りスライス(85g)**
国産のショウサイフグを三枚におろして霜降りにしました。解凍後、ポン酢やもみじおろしやカルパッチョなどお好みの味付けでお召し上がり下さい。



冷凍

B コース 2/20 火
締切 2/3 土
1,857円(税込)

6 回目 **福島県産和牛肩切落し(180g)**
牛肩肉を食べやすく切落しにしました。旬の野菜と一緒に炒めてどうぞ。



冷凍


A コース 2/21 水
B コース 2/22 木
締切 2/6 火
1,823円(税込)

7 回目 **真ほっけ半身(2枚)**
北海道近海の真ほっけを塩水加工しました。解凍後、グリルで焼いてお召し上がり下さい。



冷凍

A コース 2/26 月 **越の鶏西京みそ漬(300g)**
新潟のブランド鶏、越の鶏の肩小肉を西京みそたれで上品に味付けしました。解凍後、フライパンで焼いてお召し上がり下さい。



冷凍


B コース 2/27 火
締切 2/8 木
1,879円(税込)

8 回目 **笹川流れの塩だれ鶏肉焼き(200g)**
国産若鶏の肩小肉をひと口大にカットし、笹川流れの塩をベースにした塩だれで味付けしました。旨味の中に甘みとコクのある笹川流れの塩だれが国産肩小肉とよく合います。解凍後、フライパンで焼いてお召し上がり下さい。



冷凍 アレルゲン 乳

A コース 2/28 水 **海鮮ちらし寿司具材セット(131g)**
6種の具材(まぐろ、ほたて、いか、甘えび、錦糸玉子、とびこ)を組み合わせ、使いやすいセットにしました。解凍してそのままちらし寿司の具材として、お使いいただけます。



冷凍 アレルゲン 小麦・卵・豚・魚

B コース 2/29 木
締切 2/10 土
2,162円(税込)