

# 贅沢セット

いつもの食卓に  
プラスαの贅沢を。

1 回目

## 国産牛ビーフシチュー(180g×2)



国産牛肉をやわらかく煮込み、デミグラスソースをベースに完熟トマトケチャップとペーストで更にじっくり煮込んだビーフシチューです。袋を開けずに「蒸気口」を上にして、電子レンジで約4分温めてお召し上がり下さい。

A コース 5/1水

## 銀ひらす黒糖醤油漬(2切(200g))

脂のりの良いニュージーランド産の銀ひらすをすりごま入りの特製タレに漬込みました。解凍後、調味液を拭き取り、中火で焼いてお召し上がり下さい。



B コース 5/2木

締切 4/13土  
1,805円(税込)

3 回目

## 金目鯛まるごと煮付(1尾(約250g))



金目鯛一匹をまるごときれいな姿のまま煮付けました。脂ののった金目鯛なので柔らかく、ふっくらとした身が甘みのある醤油ベースのたれとからみ、見た目にも贅沢な味わいで、ご飯との相性も最高です。

A コース 5/13月

## 追いだれで仕上げるみつせ鶏のじゅうじゅう焼き(甘辛味噌)(170g)

下味をつけたみつせ鶏のももむねスライスと仕上げの甘辛味噌タレをセットにしました。お好みの野菜と炒めてお召し上がり下さい。



B コース 5/14火

締切 4/23火  
1,900円(税込)

5 回目

## 麓山高原豚ロースガーリック(300g)



麓山高原豚ロース肉を厚切りにしました。解凍後、フライパンで豚肉を焼き、添付のタレと絡めてお召し上がり下さい。しょう油ベースに、にんにくが利いたタレとご飯がよく合います。

A コース 5/20月

## ぶりカマ(2切)

北海道日高沖で漁獲された天然のぶりです。解凍後、中火でじっくり焼いてお召し上がり下さい。お好みで大根おろし等を添えてどうぞ。



B コース 5/21火

締切 4/27土  
1,854円(税込)

7 回目

## 越後熟成豚一口ステーキ(塩麩入り)(300g)



低温熟成した越後熟成豚もも肉を梨のすりおろしと塩麩を合わせたタレで味付けしました。解凍後、フライパンで焼いてお召し上がり下さい。

A コース 5/27月

## 塩さば開き(2枚)

北海道産のさばを開き加工し塩味をつけました。解凍後、グリルにてじっくりと焼いてお召し上がり下さい。お好みで大根おろしやレモンを添えてどうぞ。



B コース 5/28火

締切 5/11土  
1,549円(税込)

2 回目

## 赤坂璃宮監修 油淋鶏セット(270g)



味付の鶏肩小肉と赤坂璃宮監修の油淋鶏ソースのセットです。フライパンで鶏肉を揚げ焼きにし、サラダの上にのせた後、ソースをかけてお召し上がり下さい。

A コース 5/8水

## 貝のお刺身セット3種盛(ツブ貝・ホッキ貝・ほたて)(84g)

ツブ貝、ホッキ貝、ほたてを刺身用のセットにしました。解凍後、そのままお刺身としてお召し上がり下さい。



B コース 5/9木

締切 4/16火  
1,807円(税込)

4 回目

## 国産豚ヒレ肉のムニエル(250g)



国産の豚ヒレに玉ねぎの甘みとバターが香るムニエル粉をまぶしました。解凍後、フライパンで両面がきつね色になるまでしっかり焼いてお召し上がり下さい。

A コース 5/15水

## 宮野浦青しそ寿司(4貫160g)

甘酢でめた九州産真あじを青しそで巻いたお寿司です。常温で約8時間解凍後、お召し上がり下さい。



B コース 5/16木

締切 4/25木  
2,089円(税込)

6 回目

## 赤坂璃宮監修麻婆豆腐(240g(2袋))



赤坂璃宮監修の麻婆ソースに冷凍豆腐を加えました。味噌ベースの味に豆板醤などの調味料を加えた深みとコクのある麻婆ソースが豆腐と絡み食欲をそそります。湯煎で温めるだけで、ご家庭でお手軽に「赤坂璃宮監修の麻婆豆腐」の味をお楽しみいただけます。

A コース 5/22水

## 九州産たい旨まぜめし(2合用(160g))

新鮮な九州産の鯛をじっくりと焼き上げた後、丁寧に身をほぐし、混ぜご飯用に味付けをしました。炊きあがったご飯に混ぜるだけで美味しい鯛めしがご家庭で召し上がれます。



B コース 5/23木

締切 5/2木  
1,534円(税込)

8 回目

## 福島県産和牛ももスライス(250g)

もも肉は脂肪が少なく、あっさり食べられる赤身の肉質です。お好みの野菜と炒め物にどうぞ。



A コース 5/29水

B コース 5/30木

締切 5/14火  
2,768円(税込)