

贅沢セット

いつもの食卓に
プラスαの贅沢を。

1 回目



国産豚ヒレ肉のやわらか味噌漬 (225g)

国産豚ヒレ肉を大豆と米糀ベースの味噌に漬込みました。解凍後、焦げないようにじっくりとフライパンで焼いてお召し上がり下さい。

冷凍

A コース 2/2月

銀だら切身 (2切 (200g))

B コース 2/3火

銀鰯を大きめの筒切にしました。煮付け等にてお召し上がり下さい。

締切 1/15木

2,204円 (税込)



冷凍

2 回目



赤坂璃宮監修 国産豚肉の回鍋肉 (180g)

国産豚肉と赤坂璃宮監修の回鍋肉のタレをセットにしました。ご家庭にある野菜と一緒に炒めてお召し上がり下さい。

冷凍

A コース 2/4水

金目鯛姿煮 (湯煎調理) (200g)

B コース 2/5木

金目鯛を下処理して姿のまま煮付けにしました。湯せんしてお召し上がり下さい。

締切 1/17土

1,911円 (税込)



アレルギー 小麦 冷凍

3 回目



北海道産牛肉のすき焼き風紙包み (174g (87g×2個))

北海道産の牛肉、玉ねぎ、厚揚げ、しいたけ等の具材を甘辛いタレで味付けし、紙包みにしました。外袋から取り出し、凍ったまま内袋を皿にのせ、電子レンジで温めてお召し上がり下さい。

冷凍

A コース 2/9月

メカジキ切身 (2切 (200g))

B コース 2/10火

漁獲船にて凍結された鮮度の良いメカジキを切身にしました。煮魚、焼き物、フライにてお召し上がり下さい。

締切 1/22木

1,945円 (税込)



冷凍

4 回目



みやこや 豚白モツ串 (たれ味) (136g (4本・たれ付))

鮮度の良い国産豚白モツを柔らかくボイルして串に刺しました。フライパンで焼き、特製のタレを絡めてお召し上がり下さい。

冷凍

A コース 2/13金

ほたての炊込みご飯の素 (120g (2合用))

B コース 2/14土

北海道産ほたてと炊込みご飯のタレをセットにしました。ほたての風味をお楽しみ下さい。

締切 1/24土

1,621円 (税込)



アレルギー 小麦 冷凍

5 回目



国産鶏手羽元のサムゲタン風 (344g)

鶏手羽元、スープ、香味具材をセットにしました。水500ccと煮込むだけで鶏手羽元を使用したサムゲタン風のスープが出来ます。醤油ベースのとろみのあるスープに香味具材(クコの実、山椒、クミン)の風味が合わさり食欲をそそります。

冷凍

A コース 2/16月

えびマヨソースセット (200g)

B コース 2/17火

えびフリッターと少し甘めのマヨソースをセットにしました。フライパンで炒めてお召し上がり下さい。

締切 1/27火

1,970円 (税込)



アレルギー 小麦・卵・乳・えび 冷凍

6 回目

福島牛ももシャリアピンステーキ風 (200g)

福島牛もも肉をカットステーキにして国産玉ねぎをふんだんに盛付けました。フライパンで焼き、お好みのソースでお召し上がり下さい。



A コース 2/18水

B コース 2/19木

締切 1/29木

1,863円 (税込)

7 回目



だし香る国産豚そば (540g (そば180g×2、味付け肉120g、たれ30g×2))

そばは国産の契約農場でとれたそば粉を使用した食感が良く、喉ごしもよい風味豊かな信州そばです。タレは本醸造しょうゆ、本みりん、香り高いかつお節の風味と昆布のうまみをたっぷり利かせたつゆとなっております。

冷凍

A コース 2/25水

天然ぶり切身 (厚切り) (200g (2切))

B コース 2/26木

天然ぶりを厚切の切身にしました。照焼きやぶり大根でお召し上がり下さい。

締切 2/5木

1,695円 (税込)



冷凍

8 回目



本鮪入りまぐろたたき・鉢まぐろ切落しセット (各150g)

鮮度抜群の本鮪入りまぐろたたきと鉢まぐろ切落しをセットにしました。ちらし寿司や手巻き寿司の具材でご使用下さい。

冷凍

A コース 2/27金

冷凍はまぐり (九十九里浜産) (2個)

B コース 2/28土

九十九里浜産の下処理済みの大粒冷凍はまぐりです。お吸い物にてお召し上がり下さい。

締切 2/7土

2,000円 (税込)



アレルギー 冷凍