

贅沢セット

いつもの食卓に
プラスαの贅沢を。

1 回目



スパイシー Chorizo (150g)

発色剤、保存料、化学調味料不使用の Chorizo です。ポイルしてお召し上がり下さい。

冷蔵

A コース 3/2 月

礼文島産真ほっけ開き(吊るし干し)(250g(1枚))

真ほっけの余分な水分を取り除き、旨味を閉じ込みました。解凍後、中火でじっくりと焼いてお召し上がり下さい。



冷蔵

B コース 3/3 火

締切 2/10 火

1,495円(税込)

2 回目



鶏五目中華ちまき(320g(4個))

国産もち米に鶏肉、ごぼう、人参、しいたけなどを混ぜ込み、しょう油やオイスターソースなどで味付けしたおこわを竹皮で包みました。電子レンジで温めてお召し上がり下さい。

冷凍

A コース 3/4 水

紅鮭切身(加塩)(200g(2切))

天然の旨味たっぷりの紅鮭をほど良い塩加減で仕上げました。解凍後、中火でじっくりと焼いてお召し上がり下さい。



冷蔵

B コース 3/5 木

締切 2/14 土

2,119円(税込)

3 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。

冷蔵

アレルギー 小麦・乳

A コース 3/9 月

赤魚昆布だし醤油漬(半身)(200g(1枚))

大型サイズで脂ののった赤魚をまるやかな昆布醤油タレに漬け込みました。解凍後、調味液を拭き取ってから、グリルで焼いてお召し上がり下さい。



アレルギー 小麦 冷蔵

B コース 3/10 火

締切 2/19 木

1,919円(税込)

4 回目



かきチーズグラタン(2個)

三陸牡鹿半島で育った良質なかきを使用し、無添加ホワイトチーズグラタンに仕上げました。香ばしいチーズの風味とかきがベストマッチした食感と味が楽しめます。電子レンジで温めてお召し上がり下さい。

冷蔵

アレルギー 小麦・乳

A コース 3/11 水

国産若鶏もも肉甘露醤油漬(200g)

国産若鶏のもも肉を、生醤油で仕込んだ風味豊かな甘露醤油で味付けしました。解凍後、フライパンで焼いたり、片栗粉をまぶして唐揚げ等にしてお召し上がり下さい。



アレルギー 小麦 冷蔵

B コース 3/12 木

締切 2/21 土

1,759円(税込)

5 回目



ビビンバチャーハンセット(200g)

ご家庭でビビンバチャーハンが簡単に作れます。フライパンでナムルと豚肉とご飯を炒め、タレと辛味の素を加えてよく混ぜ合わせ、焦げ目がつくまで炒めてお召し上がり下さい。

冷蔵

アレルギー 小麦

A コース 3/16 月

カラスカレイ切身(2切(200g))

脂ののったカラスカレイを大きめの切身にしました。煮魚にしてお召し上がり下さい。



冷蔵

B コース 3/17 火

締切 2/26 木

1,711円(税込)

6 回目



福島牛ももスライス(280g)

もも肉は脂肪が少なく、あっさりとした赤身の肉質です。お好みの野菜と炒め物にしてお召し上がり下さい。



冷蔵

A コース 3/18 水

B コース 3/19 木

締切 2/28 土

3,024円(税込)

7 回目



北海道産真だら切身(厚切り)(200g(2切))

旨みたっぷりの北海道産の真だらを厚切りの切身にしました。お鍋やフライ、ムニエル、ホイル焼きなどでお召し上がり下さい。

冷蔵

A コース 3/23 月

和牛入りメンチカツ(240g(2枚))

国産の和牛と豚肉、玉ねぎを使ったメンチカツです。電子レンジで温めてお召し上がり下さい。



アレルギー 小麦・乳 冷蔵

B コース 3/24 火

締切 3/3 火

1,538円(税込)

8 回目



ドラゴン餃子(生冷)(320g(8個入り))

新鮮野菜と国産豚肉の厳選した食材を使用して作った餃子です。フライパンで蒸し焼きにした後、きつね色になるまで焼いてお召し上がり下さい。

冷蔵

アレルギー 小麦

A コース 3/25 水

金目鯛干物(1枚(150g))

金目鯛を開きにして塩のみで味付けしました。解凍後、中火のグリルで焼いてお召し上がり下さい。



冷蔵

B コース 3/26 木

締切 3/5 木

1,680円(税込)