

海の恵み

名産地のはまぐりを味噌汁で味わう。

希少な国内産はまぐり、中でも三重県は名産として知られ、1個サイズは約40gと少し大きめです。はまぐりは祝い膳には欠かせない“縁起”食材です。レトルト処理済で安心安全、お湯を注ぐだけで簡単に、お召しあがりいただけます。

三重県産はまぐり

桑名赤だし味噌汁(計6食)

266

税込価格 5,100円

新商品

(三重県産殻付きはまぐり3粒、赤だし味噌16g×3)×2袋
【賞】240日 【箱】25.7×23×4.1cm

小麦、大豆



かねふく

じっくりと二度漬けることで、旨みと辛味を丁寧に染み込ませました。プチプチの食感とふくやかな熟成した味をお楽しみいただけます。



かねふく

無着色からし明太子400g

267

税込価格 4,500円

767

税込価格 4,300円

400g(8〜10本)(明太子:アメリカまたはロシア産)
【賞】90日 【箱】15×25×4.5cm

小麦、ゼラチン、大豆

希少な
北海道産
原卵



粒々感のある北海道産原卵を魚醤を加えた香辛調味液で漬け込み、ピリッとした辛さの中にも旨みのある味わいに仕立てました。

福さ屋

北海道産原卵使用

無着色辛子めんたい350g

268

税込価格 5,400円

768

税込価格 5,200円

350g(明太子:北海道産)
【賞】14日 【箱】18.8×18.6×4.1cm

小麦、セラチン、大豆

井上商店

素材を選び抜き、新鮮なまま素早く加工した干物たち。

かわはぎ

淡白な白身ながらも奥深い味わい。

あじ

身はなれがふくふくらとした食感。

かれい

程よい脂のりと瑞々しい白身。

のどぐろ

“白身のトロ”と呼ばれる脂のりが特長。

のどぐろ入り 人気商品

国産干物詰合せ(計14枚)

269

税込価格 6,000円

一夜干(あじ/かれい 各5枚、のどぐろ/かわはぎ 各2枚)
(あじ/かれいのどぐろ/かわはぎ:国内産)
【賞】50日 【箱】22×31×6.5cm

びん長まぐろの皮目を高温で焼きあげ、まぐろの旨みを閉じ込めました。秘伝のたれに漬け込み、そのままでもおいしくいただけます。



焼津 石原水産

炙りまぐろ

秘伝のたれ仕込み800g

272

税込価格 3,800円

人気商品

400g×2袋(まぐろ:国内産)
【賞】35日 【箱】19×40×13cm

小麦、大豆 二重不可

九州産うなぎの中から肉質や味などを厳重に選び抜き、身のやわらかな旨みのある原料を使用しています。着色料不使用のこだわりのたれで、素材の味を活かしながら炭火を使い丹念に焼きあげました。



鰻楽

九州産うなぎ蒲焼2尾

274

税込価格 6,500円

774

税込価格 6,300円

うなぎ蒲焼×2尾(計280g)、山椒付添付たれ×2袋
(養殖うなぎ:九州産、加工地:宮崎県)
【賞】180日 【箱】32×14×6cm

小麦、大豆



流水で解凍し、ごはんの上にかけるだけで漁師町のまかない井ぶりが手軽に再現できます。お茶漬けにしたり、一度で二度おいしい漬け丼の素です。



人気商品

土佐の海鮮丼の素(計8食)

276

税込価格 4,700円

わら焼き鰻たたきの漬け丼65g×2食、獲れたてさばのしょうゆ漬け丼/活き締め鯛のしょうゆ漬け丼/活き締めカンパチのしょうゆ漬け丼 各60g×2食
(鰻:国内産、さば:鯛:カンパチ:高知県産)
【賞】120日 【箱】24×16×7cm

小麦、さば、大豆、ごま

創業九十余年を迎える京都やま六より西京漬と漬魚の詰合せをお届けします。



京都老舗の西京白みそを別注で取寄せ調合を加えた、オリジナルのみそ床にじっくり漬込みました。ふくやかな甘みと魚の旨みをお楽しみください。

京都やま六 人気商品

西京漬詰合せ

(計5切)

277

税込価格 4,100円

銀ひらす西京漬70g×2切、さわら西京漬60g×2切、紅さけ西京漬65g(銀ひらす:ニュージーランド産、さわら:韓国産、紅さけ:ロシア産)
【賞】90日 【箱】21.2×32.8×5.8cm

小麦、さけ、大豆 二重不可

焼く



定番の西京漬と、ほど良い塩気と甘みの京粕漬、柚子こしょうの風味を忍ばせた柚子胡椒みそ漬のセットです。

京都やま六 漬魚詰合せ

(計10切)

278

税込価格 7,000円

さわら西京漬70g×5切、銀さけ京粕漬65g×3切、かれい柚子こしょう味噌漬70g×2切(さわら:韓国産、銀さけ:チリ産、からすかれい:カナダ産)
【賞】90日 【箱】39.8×33.3×5.8cm

小麦、さけ、大豆 二重不可

焼く

水産品

水産品