

5月

スペシャル便

1個

送料込み 9,720円

下記より1つお選びください。 ※こちらのスペシャル便を

選択された場合、「セレクト便・フリーセレクト便・フリースペシャル便」はお選びできません。

1 手仕込み 紅鮭一本造り



手作業ならではの味

鮭の中でも最高級といわれる紅鮭。全て天然物で、ほぼ千島列島以北の河川に回帰してロシア、カナダ、アラスカ(アメリカ)の北洋海域で漁獲されます。寒い地域の魚ならではのしっとりとした脂のり、旨みが強くコクのある味わいが魅力です。この度は北海道の港町小樽から、料理で修業を重ね、手間を惜しまない製法で「ものづくり」を続ける職人藤原さんが手がけた紅鮭をお届けします。

長年の経験で培われたこだわりの製法で、他では真似のできない味を生み出します。素材を見極め、手作業で一尾ずつ塩を施した手塩仕上げ。絶妙な塩加減と、さらにふっくらと仕上がる身の美味しさを御楽しみいただけます。じっくりと焼き上げてアツアツの北の魚をお楽しみください。



9,720円(税込)

2 北のビーフシチュー&スぺアリブアヒージョ



旨みを引き出したオリジナル肉惣菜

創業から43年、長年ホテルやレストランの料理のプロに食材を卸してきた工房からお届けするプロ仕様のお肉惣菜のご紹介です。元料理人の工場長が作るお肉の惣菜は、素材の美味しさを引き出す味付けが自慢の一品。大ぶりの牛肉を牛骨・牛すじ・野菜を使用したソースでじっくりと煮込んだ「ビーフシチュー」は、やわらかな牛肉とデミグラスソースが美味。

北海道のレストランでも人気の「スぺアリブアヒージョ」は、北海道産豚を使用し、ホロホロとほぐれるほどにやわらかく煮たスぺアリブを香ばしく焼き上げ、特製のアヒージョソースをたっぷりと絡めました。しっとりやわらかいお肉の旨みとソースが絡み、得も言われぬ美味しさです。どちらも湯せんでお気軽に召し上がれます。



9,720円(税込)

5月

セレクト便

2個

送料込み 9,720円

月替わりで用意した下記6点と、フリーセレクト便(10・11ページ)

8点の計14点の中から2個ご選択できます。(同一商品可) ※セレクト便・フリーセレクト便を選択された場合、スペシャル便・フリースペシャル便はお選びできません。

春から初夏にかけて漁獲される「本鮪」



A 活ベサクラマスの麴漬風といかなめろう

北海道庁によって命名されたサクラマスは本鮪とも呼ばれ、北海道に春の訪れを伝えます。繊細な身肉に脂がのって旨みが強いながらクセのない味わいをお楽しみいただけます。

そのサクラマスを活けにし、じっくり漬け込み仕上げた「活ベサクラマス麴漬風」は、まろやかでトロリとした身肉が楽しめる一品。白味噌の甘みのある味わいと赤みその深い味わいを感じさせる「いかなめろう」は青森県からセレクト。津軽味噌を使用し、青ネギ・生姜・にんにくなどの香味野菜が食欲を誘います。



4,860円(税込)

B 数の子松前漬食べ比べ



創業昭和39年の老舗の味

北海道で北前船の時代から受け継がれてきた伝統の松前漬。その名の通り当時ニシン漁で栄えた北海道の松前藩が発祥と言われており、漁獲されたニシンの御の数の子を使い、スルメイカと昆布を合わせ作られます。

この度は創業より約60年作り続けてきたどきどきした味を大切に、老舗の味が光る「元祖数の子松前漬」上、数の子が70%のたっぷり入った贅沢な「数の子松前漬」の2種をお届けします。甘じょっぱい結りのあるタレと数の子の食感が堪能できない、北海道伝統の味をお楽しみください。



C 鯖のしばれ寿司と辛子明太子

この度の棒寿司は、特大メ鯖を使用した「鯖のしばれ寿司」と、素材の美味しさを生かし、塩だけで漬けた高菜の旨みを凝縮した「焼き鯖の高菜巻き」をお届けします。職人のこだわりから選ばれたお味は「北海道産あやひめ」を使用。ねばりが強くやわらかい、棒寿司に最適な素材です。



また、冷凍の際の細胞膜の破壊を防ぎ、解凍した時のドリップが少なく、食感や品質を高いレベルで維持できるプロトン凍結機で凍結し、作りたてのおいしさをお届けします。旨みが溢れる「博多一口餃子」、肩型に折り込んだ焼目の香ばしさを感じられる「一口点心」の3種をお楽しみください。暑い夏にはビールのお供に焼き餃子がおすすすめです。



4,860円(税込)

溢れ出る肉汁は美味しさの証



D 博多一口餃子セット

タレにラー油ではなく柚子胡椒でいただくのが特徴の、博多名物の一口餃子をお届けします。生餃子そのまま冷凍いたしましたので、旨みのあるお肉のジューシーさを味わっていただけます。

黒豚肉の旨みとジューシーさを味わえる「黒豚一口餃子」、味のアクセントにニンニクをしっかり効かせた、たまねぎたっぷりの甘みのある「博多一口餃子」、肩型に折り込んだ焼目の香ばしさを感じられる「一口点心」の3種をお楽しみください。暑い夏にはビールのお供に焼き餃子がおすすすめです。



4,860円(税込)

E 北海道 牛バラ焼き

「バラ焼」とは、牛のバラ肉と大量の玉ねぎを醤油ベースの甘辛いタレで味付けし、鉄板で焼いていただく青森十和田で食べられる人気の品。発祥は今から50年ほど前、三沢米軍基地前の屋台と言われて、今では市民に愛されるソルフードとなっております。

この度は北海道産牛バラ肉と玉ねぎを使用し、牛肉の旨みと玉ねぎの甘さが甘辛タレに馴染んで美味な北海道Ver.で作りました。解凍後フライパンやホットプレート等で焼いてお召し上がりください。追加でご家庭にある玉ねぎをたっぷり入れるのがオススメです。



青森の美味しいグルメ・北海道Ver.です

4,860円(税込)

G 生から作った帆立貝柱フライ(不揃い)

お刺身でも食べられる素材から作りまじた



北海道産の新鮮な帆立貝柱を、サクサクの衣と貝柱のプリッとした歯ごたえのある食感、コクのある旨みが味わえるフライに仕上げました。肉厚な身肉の帆立貝柱は、サイズを指定せず取り揃え、その分ボリュームたっぷりにお届けします。冷凍のままカラッと揚げ、お好みのソースでお召し上がりください。定番のウスターソースやタルタルソース、レモンを添えてトマトケチャップも美味です。ご家庭にあるマヨネーズ、醤油、ポン酢、ブラックペッパーを合わせたオリジナルソース等、様々なソースでお楽しみください。

4,860円(税込)

7月

スペシャル便

1個

送料込み 9,720円

下記より1つお選びください。 ※こちらのスペシャル便を

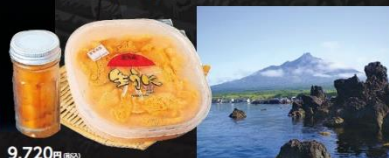
選択された場合、「セレクト便・フリーセレクト便・フリースペシャル便」はお選びできません。

1 北海道産 塩水生雲丹&一夜漬

この時期にしか味わえない
海の味覚

北海道では6月～8月に最盛期を迎える雲丹漁。この度は北海道の上質な昆布を食べて大きく育ったキタムササギを、凝固剤(ミョウバン)を使用しない無添加で、海水と同じ濃度の塩水に入れてお届けします。漁獲されたウニの殻を割って、形を崩さないよう丁寧に身をとりだしました。

甘く濃厚ながらしつこくない、とろける美味しさの剥きたて「塩水生雲丹」をお召し上がりください。塩水パックは蓋を開けて、ザルを持ち上げればウニだけが取り出せるようになっております。また、生ウニを塩のみで味付けし熟成させる「雲丹一夜漬」は、水分が抜け凝縮された旨みが味わえる一品。酒肴はもちろんのこと、ご飯との相性も抜群ですので、寿司ネタにするのもおすすめです。

消費期間
の短い
商品です

9,720円(税込)

【出荷便】冷凍便【原料産地】キタムササギ・北海道産【商品内容】塩水生雲丹(ザル付き) 100g・雲丹一夜漬 60g
【消費期間】生雲丹：発送日より冷蔵5日【賞味期間】一夜漬：発送日より冷蔵10日

2 富良野 夢メロン

この商品は
7月中旬より
随時出荷となります。

【出荷便】常温便【原料産地】赤肉メロン・北海道
【商品内容】富良野 夢メロン 2kg(2個 完熟程度以上 専用化粧箱入り)【賞味期間】同梱しおりでご案内

9,720円(税込)

充分に甘みを引き出した
「夢メロン」

北海道のほぼ中央に位置する富良野は、四方を北の峰々に囲まれ昼夜の温度差が大きく、空知川の川沿いや盆地周辺部の水はけの良い土地を中心に、メロンの栽培に最適な環境と言われています。大きく品質の良いメロンに育てるには、余分な芽を摘み取り、1株から3～4玉しか収穫をしないことが必須。そのため生産者は1株1株を大切に育てています。

その中でも大玉でネット模様が綺麗なメロンを選別しお届けします。お受け取りになりましたら同梱の食べ方のしおりを参考に、箱から取り出し常温で数日追熟させ、メロンのツルが変色し底がややわらかい甘い香りが漂いだしたら食べ頃です。食べる前に冷蔵庫で1～2時間冷やしてから召し上がりください。甘く瑞々しい果肉の美味しさを存分にお召し上がりください。



7月

セレクト便

2個

送料込み 9,720円

月替わりで用意した下記6点と、フリーセレクト便(10・11ページ)

8点の計14点の中から2個ご選択できます。(同一商品可) ※セレクト便・フリーセレクト便を選択された場合、スペシャル便・フリースペシャル便はお選びできません。

特製ソースで、焼いて美味しいサーモン



A サーモンスターキー

鮮やかな色合いと脂の豊富な身肉が人気のサーモン。様々な料理で使われますが、現在ではお料理や回転寿司の食材でも人気のある食材です。また、アスタキサンチン、オメガ3系脂肪酸等が含まれ、栄養豊富なのも特徴です。

この度はそのサーモンに独自のタレで味付けを施し、ステーキ用でご用意しました。解凍後、フライパンでじっくりと焼き上げてください。表面をカリッと焼いて仕上げたければ、クセの無いサーモンの美味しさとソースが絡み合います。



【出荷便】冷凍便
【原料産地】サーモン・チリ産
【商品内容】サーモンスターキー 2個
(400g、タレ込み)×2個
【賞味期間】冷凍60日

4,860円(税込)

B 北海道 留寿都ポークの豚丼



【出荷便】冷凍便【原料産地】豚肉・北海道
【商品内容】留寿都ポーク(豚肉) 100g×4個
【賞味期間】冷凍60日【8月24日(金)】

4,860円(税込)

C “ピッツァ・アル・ターイオ” ミニピザセット



イタリアピッツァ最優秀賞受賞の匠匠ガブリエレ・ボンチに師事し、修業を重ねた「Pizza al taglio (ピッツァ・アル・ターイオ)」職人主理の小麦をベースにしたオリジナルのミックス粉を使用し、長時間熟成で作り生地の「パリッ・ふわっ・もちっ」としており、ピッツァによって最大限の旨みを引き出す異なるチーズを使用し作り上げました。

四角いミニサイズなので、オープン・スターで焼いて召し上がりください。

4,860円(税込)

個性派揃いの濃厚アイス



D 北海道アイスクリーム&極濃アイスクリーム



函館近郊の牧場で搾乳された生乳を使用し、牛乳や乳製品を作り続けている「函館酪農公社」さん。工場敷地内にあるお店「あいす118」には沢山の観光客や地元の方が訪れ、グルメを求めています。その函館酪農公社さんの、水一切使わず、卵黄と生クリームだけで仕上げたバニラアイス等と、北海道産のスイートメーカー「バニラ・アル」さんの、杏仁豆腐をそのまま食べているように濃厚な濃杏仁、好きな方には堪らない北海道北見産のミントソースを使用したチョコミント「極濃ミント」等、アイスセットをお楽しみください。



【出荷便】冷凍便【原料産地】生乳・北海道
【商品内容】バニラ 120ml×2個
お好み 120ml×2個・チョコ 120ml×2個
・チョコミント(極濃ミント) 100ml×2個
・杏仁豆腐(濃杏仁) 100ml×2個
【賞味期間】冷凍60日
【8月24日(金)】

4,860円(税込)

E チーズ入り粗挽きソーセージステーキ



【出荷便】冷凍便【原料産地】豚肉・北海道
【商品内容】粗挽きソーセージステーキ(チーズ入り) 850g【8月24日(金)】

4,860円(税込)

F 福岡糸島 酒と醤油の 辛子明太子(バラ子)



水揚げしてすぐの鮮度の良いスケソウダラの卵を、目利きが厳選し手作業で検品、素材の味を引き立てる著名人も愛用する糸島酒造の日本酒と、火入れ・焦しの2種類で造るカノ醤油「本醸造醤油」みれを使用した極上のタレで造った辛子明太子。卵本来の旨みを引き出し、高級なお酒と醤油でまろやかに仕上がりました。

この度は製造時に切れてしまった切れ子も、ご自宅用に簡易な包装材でたっぷり1kgをご用意しました。そのままご飯のお供や酒肴としても、様々な料理でお楽しみください。

4,860円(税込)

9月

スペシャル便

1個

送料込み 9,720円

下記より1つお選びください。 ※こちらのスペシャル便を

選択された場合、「セレクト便・フリーセレクト便・フリースペシャル便」はお選びできません。

1 鍋と刺身で味わう とらふぐ



抜群の品質と職人の技

現在の様なふぐの食文化が始まったのは安土桃山時代といわれ、大阪では「てっぽう」、長崎では「がんばん」、銚子あたりでは「とみ」と呼ばれる日本人には馴染み深い大切な食材です。この度は長崎県が認定した、種苗から餌や投薬、漁場に至る細部まで品質にこだわって生産されたとらふぐを使用。ふぐの中でも最高級といわれるとらふぐは、よく締った透明感のある身肉が特徴で、甘みがあって味わい深い、美味しさが味わえる銘用と、あっさりとした中にも甘みと旨みを感じられるお刺身用でお届けします。

長年培った経験と確かな目利きで原料を選別し、創業大正7年、平成28年には皇族・宮家にふぐ料理を献上した老舗の職人がご用意しました。ふぐの魅力を余すところなくお楽しみください。



9,720円(税込)

2 熊本 厳選馬刺し3種



阿蘇山麓の牧場から

カナダや北海道など厳選した牧場で草食を駆けて丈夫に育った仔馬から、安心・安全な肉付きの良い馬だけを選別、手厚く配慮されて熊本へ運ばれ、その後阿蘇山麓の牧場でゆったりと過ごします。独自に配合した餌を気候や発育・体調に合わせて与えることで、丈夫に健康に育ちました。

飼育から加工まで一貫した体制で作出される鮮度抜群の馬刺しを、コクのある旨みが美味しい赤身と、サシと赤身のバランスが秀逸な霜降り、タレと細切りにした肉が絡み合うユッケの3種でお届けします。また、馬肉は他の肉に比べ貧血予防の効果期待できる鉄分、疲労回復の効果期待できるグリコーゲン、カルシウムが豊富で、カロリーは牛肉の約半分、脂質は牛肉の四分の一と、栄養豊富なヘルシーなお肉として注目されております。



9,720円(税込)

9月

セレクト便

2個

送料込み 9,720円

月替わりで用意した下記6点と、フリーセレクト便(10・11ページ)

8点の計14点の中から2個ご選択できます。(同一商品可) ※セレクト便・フリーセレクト便を選択された場合、スペシャル便・フリースペシャル便はご選択できません。

厳選した素材、2種で仕上げました



A 北洋紅鮭 塩漬&一夜干し

程よい脂でしっとりとした身肉が美味しい紅鮭。この度は厳選した紅鮭のフィレを2味で仕上げました。やわらかい身肉と程よい塩味の仕上がりが特徴の塩漬と、新作の一夜干しでご紹介します。程よい塩加減で仕上げた一夜干しは、身の水分が抜けしっかりと身肉になり旨みが凝縮されました。

是非食べ比べて召し上がってください。切身にカットしてお届けいたしますので、お手軽に焼き魚の美味しさをお楽しみいただけます。魚焼き機でじっくりと焼き上げて、アツアツをお楽しみください。



4,860円(税込)

B 二度漬で仕上げた 銀だら西京味噌漬



4,860円(税込)

透明感のあるやわらかい身肉が、甘みのある西京味噌と相性抜群の銀だら。この度はまったくと漁師の秘伝の西京味噌を使用し、職人が漬けた作業を2度行うことにより、じっくりと丁寧に1枚1枚銀だらのやわらかい身肉に味を染み込ませました。

ほのかに香る西京味噌の香りが食欲をそそり、甘味のある西京味噌の味ととろけるような身肉の旨みが融合したお肉の一品です。じっくりとじっくりと焼き上げて、じんわりと広がる美味しさと身肉のやわらかさをたっぷりとお楽しみください。

C 「B-style's」札幌スープカレー



4,860円(税込)

牛肉本来の旨みが味わえる



D 北海道 神内和牛の味付焼肉(ヤンニョムたれ)



4,860円(税込)

E ホテルの 四元豚のこだわりベーコンブロック



4,860円(税込)

G ふわふわアジフライ



4,860円(税込)

11月

スペシャル便

1個
選べるコース

送料込み 9,720円

下記より1つお選びください。 ※こちらのスペシャル便を

選択された場合、「セレクト便・フリーセレクト便・フリースペシャル便」はお選びできません。

1 天草産 活くるま海老



旨さ飛び跳ねる、天草の恵み

その品質から天然ものよりも高値で取引される本場天草の養殖車海老。美しい熊本県天草五島の恵まれた自然環境の中、徹底管理された入り江で水質・温度・海老を傷めない水揚げ方法等、経験に培われたこだわりの技術で大きく育ったくるま海老を、鮮度そのままに活かしたままお召し上がりいただけます。

保温性が高いおにぎり詰めることにより、海老のエリア周辺の水分を保持することが出来、活かしたままお届けすることができます。お刺身でいただく囲り食いはもちろん、塩焼きや天ぷら等、加熱していただいても身の甘味が増し、フワフワとした食感で美味しく召し上がれます。すぐ召し上がらない場合は、プラスチック容器に水を張ってその中に入れて冷凍し、解凍後加熱してお召し上がりください。

消費
期間
の短い
商品です

9,720円(税込)

2 博多華味鳥 もつ鍋セット



【出売便】冷凍便【原料産地】牛小腸、鶏肉、九州【商品内容】牛小腸 200g×2、鶏はらみ 100g×2、餅つき 200g×2、もつ鍋スープ 600g×3、ちゃんぽん 150g×2、にんじんスライス 5g、海苔 1g【賞味期間】冷凍60日【8大アレルギー】小麦、卵、乳成分

9,720円(税込)

博多料亭の美味しさ、「うまか」をお届け

博多・中洲に本店を構え、今や大阪・東京・海外にも店舗展開する水たき料亭「博多華味鳥」。原点は1949年福岡博多区吉塚商店街にて鶏肉の卸販売を開始したのが始まりです。その後水たき店を始め、鶏肉を美味しく提供するのは鶏自身にあることに気づき飼育に関わることを決め、試行錯誤の末1988年に銘柄鶏「華味鳥」が誕生いたしました。

この度は博多が誇る名物「もつ鍋」をお届けします。ブリッブリの牛小腸と鶏の中でも少量しか取れないハラミを、鍋の決め手である具材の旨みを引き立てる、華味鳥産鶏油味もつ鍋スープでお召し上がりください。具材との相性が抜群です。キャベツやニラを加えてアツアツのお湯を召し上がっていただいた後は、ちゃんぽん麺で締めくくっていただくところまでが博多の醍醐味です。



11月

セレクト便

2個
選べるコース

送料込み 9,720円

月替わりで用意した下記6点と、フリーセレクト便(10・11ページ)

8点の計14点の中から2個ご選択できます。(同一商品可) ※セレクト便・フリーセレクト便を選択された場合、スペシャル便・フリースペシャル便はご選択できません。

職人が厳選



A いくら醤油漬

もっとも原産の状態が良いとされる時期に作られるいくら醤油漬は、札幌卸売市場の目利きで、原料が被膜がやわらかく程度の良い熟度の理想的な魚卵を見極め、一粒一粒丁寧にほぐして特製醤油ダレに漬け込みました。噛んだ瞬間にプチンと弾け、口の中に広がる芳醇な味わいと風味、まろやかな旨みでご飯が進むこと請け合いです。



【出売便】冷凍便【原料産地】いくら(北海道・ロシア・アメリカ・カナダ)【商品内容】いくら醤油漬 250g【賞味期間】冷凍60日【8大アレルギー】小麦

4,860円(税込)

B 塩数の子



【出売便】冷凍便【原料産地】数の子(北海道・アメリカ・ロシア)【商品内容】数の子 300g【賞味期間】冷凍100日

4,860円(税込)

C 北の煮凝り茶漬け

解凍後、容器からご飯の上にそのままのせて、お湯をお茶にかけていただければ完成する煮凝り茶漬けは、銀だら・真ふく・鯖・鰯の4種を使用し、それぞれこだわりの味付けで仕上げました。

具材の旨みを含んだ煮汁を少し煮詰めた味付けで煮凝りにすることにより、お茶漬けにするとご飯と相性の良い上品な味わいがお楽しみいただけます。ちょっとご飯を食べたくなった時やお酒の後に、1個ずつ解凍してご飯にのせて、お気軽にお召し上がりください。見た目も綺麗な一品を是非お楽しみください。

ちようど良い
こだわりの一品

【出売便】冷凍便【原料産地】銀だら(アメリカ・真ふく(北海道・韓国・中国)【商品内容】銀だら煮漬 80g×2、真ふく(輸入) 80g×2、鯖 80g×2、鰯 80g×2【賞味期間】冷凍60日【8大アレルギー】小麦、乳成分

4,860円(税込)

こだわりの素材と出汁



D 北海道産 黒毛和牛の牛丼の具(昆布仕立て)

北海道産黒毛和牛の旨みたっぷりのバラ肉を厳選、甘みのある玉ねぎと一緒に甘じょっぱくじっくりと煮込んで仕上げた黒毛和牛牛丼の具は、通常の日高昆布の約2倍の旨み(グルタミン酸量)が出る特殊加工を施したえりも産日高昆布を入れることにより、出汁が一気に広がる自然で優しい美味しさを実現しました。



【出売便】冷凍便【原料産地】牛肉(北海道・鹿児島県)【商品内容】黒毛和牛の牛丼の具 140g×4【賞味期間】冷凍60日【8大アレルギー】小麦

4,860円(税込)

E 北海道産 ローストビーフ&しばれ生ハム

北海道産牛を原料に、きめが細かく肉そのものを味わう事が出来るリブブースを使用し、独自製法で作ったローストビーフは、食べ応えのある食感と深みとコクのある美味しさが味わえます。また、豚ロース部位をじっくりと調味し、ドイツ岩塩を使用し、まろやかなうま味に仕上げた生ハムブロックは、クセの無い味わいが美味。スライスしてそのままはもちろん、ローストビーフは丼やサラダ、香味野菜やアザケドを巻いておつまみに、生ハムはわさびを添えて刺身風や寿司ネタ、さっと炙ってタタキ風でも美味しく召し上がれます。



4,860円(税込)

G 北海道昆布明太子

北海道で作られた昆布風味たっぷりの明太子をご用意しました。昆布は粘りと甘みに優れた北海道産の鰯(ねこし)昆布を刻んで使用、鰯足昆布の旨みを引き立たせた北の明太子。昆布の旨みと合わせることで、さらに美味しく仕上がりお召し上がりいただけます。解凍後、そのまま、昆布と一緒に召し上がっていただくのはもちろん、焼いたり、様々な料理でたっぷり召し上がっていただけます。

【出売便】冷凍便【原料産地】スネークツウの卵(ロシア産)【商品内容】700g【賞味期間】冷凍60日

4,860円(税込)

いずれの
お届け月でも
選べる

フリースペシャル便

1個
選べるコース

送料込み 9,720円

下記より1つお選びください。

※こちらのフリースペシャル便を選択された場合、「セレクト便・フリーセレクト便・スペシャル便」はお選びできません。

3 生ズワイガニ棒肉



殻剥き済みの人気素材

京都・兵庫・鳥取などでは松葉ガニ、福井では越前ガニ、石川では加能ガニ等、水揚げされる地方、オス・メスによって様々な呼び名があるズワイガニ。現在では数ある蟹の中でも一番がニユアで人気のある蟹ではないでしょうかそのプリプリとした食感と繊細な味わいが人気のズワイガニの脚肉を、生の状態で剥き身いたしました。殻を剥く手間もなく手頃です。出汁汁にくぐらせてとろけるような甘みを楽しめるしゃぶしゃぶはもちろん、蟹の旨みが溶け出す蟹鍋やバター焼き、衣の食感と身の粗さが抜群の天ぷらやフライ、贅沢にサラダやかに雑炊等、様々な料理でお楽しみいただけます。新鮮さを保つため氷の包装を付けてお届けしますので、同梱のしおりを参考に上手に解凍・調理し、滋味溢れる身の美味しさを堪能してください。



【出荷地】冷凍便
【原料産地】ズワイガニ：石川・加能
【商品内容】剥き身 1500g(500g×3個)※
【賞味期限】冷凍60日
【8大アレルギー】に
9,720円(税込)

4 ボイル毛ガニ(姿)



北海道産の蟹と言えば「毛ガニ」

北海道では1年を通していたるところで毛ガニが行われています。春はオホーツク海、夏は釧路湾(内浦湾)、秋は釧路湾と根室沿岸、冬は十勝沿岸と、産地によって漁期は異なります。このため目利きが厳重に、漁獲後新鮮なまま産地で上げ急凍凍結、旨み閉じ込めたボイル済みの毛ガニを姿でお届けします。やや小ぶりながらきめ細かく甘みがある身がキリッとして、コクがあり濃厚なカニが楽しめます。家でのお届けですので、冷蔵庫でじっくりと解凍し、キッチンペーパーなどで拭き、お好みの調理方法で召し上がってください。ご自分で剥いて食べる毛ガニは、また格別な美味しさです。蟹の身と濃厚なカニミソを絡めていただくのがお勧めです。是非お試しください。



【出荷地】冷凍便
【原料産地】毛ガニ：北海道
【商品内容】冷凍 200g×20個
【賞味期限】冷凍60日
【8大アレルギー】に
9,720円(税込)

5 肩ロースすき焼き用



最高級の肉質と霜降り

鹿野牛は、自然豊かな風通しの良いワジファームで格付けA5・A4ランクになる素養を持った黒毛和牛の仔牛のみを育てています。長年改良を加えられた独自の飼育の飼料を、牛の体調や発育状況に合わせて調整し、地元の稲藁と一緒に与えています。生後8か月後から約20か月間、1頭毎に健康管理を行いストレスなく健康に育った「鹿野牛」ISO22000を取得した牧場のすぐ目の前にある食肉加工場で牛肉を迅速に加工いたします。きめ細かい霜降り、美しい色、和牛ならではの肉の甘み、しっとりとした口どけや柔らかい肉質が楽しめる肩ロース部位をお届けしますので、すき焼きをはじめ、様々な料理でお楽しみください。



【出荷地】冷凍便【原料産地】牛肉：九州
【商品内容】肩ローススライス 500g
【賞味期限】冷凍25日
9,720円(税込)

6 宮崎 なかにし和牛



理想の和牛を求めて

約50年前、牧場を営んでいた父親が神戸ビーフの先駆者である中西氏は、80頭程の黒毛和牛を連れて、和牛を育てるのに最適な理想の地を求めて宮崎県小林市へやってきました。そしてこの地で美しい水と温暖な気候、豊かな自然環境に出会い和牛の肥育を始めた。本家の和牛の優れた肉質と味わいを再現すべく、しつこくなく、あっさりとして、コクがしっかりとある肉として「美しい肉質」の和牛を目指し、一切妥協することなくゆめと努力を重ね、繁殖から育成・肥育まで一貫体制をとり上げた旨みで取組まれた「なかにし和牛」を生み出しました。厳選したA5・A4等級の、芳醇な旨みややわらかく広がる甘味、香ばしくさわやかなで上質な脂、旨みが凝縮された「なかにし和牛」をすき焼きでお召し上がりください。



【出荷地】冷凍便
【原料産地】牛肉：宮崎
【商品内容】すき焼き用 モモスライス 250g
【賞味期限】冷凍30日
9,720円(税込)

いずれの
お届け月でも
選べる

フリーセレクト便

2個
選べるコース

送料込み 9,720円

どの出荷月でも選べるフリーセレクト便

下記の8点と各月のセレクト便(各月6点)の中から2個ご選択できます。(同一商品可) ※フリーセレクト便を選択された場合、スペシャル便・フリースペシャル便はご選択できません。

J 北海道産 知床どりステーク



クセの無い味わい
照焼きと塩味で仕上げたチキンステークは、解凍後フライパンで焼いてお召し上がりください。海苔粉等他の植物性飼料を与えた知床どりは、クセの無い味わいです。



【出荷地】冷凍便【原料産地】鶏肉：北海道
【商品内容】知床どりステーキ(国産鶏肉)×知床どりステーキ(鶏)各120g×4袋 計8袋
【賞味期限】冷凍60日
【8大アレルギー】に
4,860円(税込)

K 北海道合挽きハンバーグ



しっかりとした食感のハンバーグ
使用しているお肉(ビーフ60%にポーク40%)をしっかりと混ぜ合わせた合挽きハンバーグは、しっかりと練り上げ、弾力のある食感と素材本来の持つ味わいをお楽しみいただけます。



【出荷地】冷凍便【原料産地】牛肉：群馬・北海道
【商品内容】合挽きハンバーグ 120g×10個・ハンバーグソース 10袋【賞味期限】冷凍60日
【8大アレルギー】に
4,860円(税込)

L おこっぺソーセージ



誠実な製法
美味しいソーセージを作る秘訣は、基本の工程(塩漬・攪拌)を大事に製造すること。馬場まで誠実に手間を惜まらず作り上げたソーセージ・ベーコンセットです。



【出荷地】冷凍便【原料産地】豚肉：北海道【商品内容】おこっぺソーセージ 110g×ガリウインナー 110g×ポークウィンナー 120g×行楽ミニソーセージ 120g×あらびきソーセージ 300g×豚肉ベーコン 80g×北海道ソーセージ 220g【賞味期限】冷凍60日
【8大アレルギー】に
4,860円(税込)

M 金賞 ベーコン&ソーセージ



金賞受賞のベーコンセット
ドイツ農家の製法を再現した農家のベーコンは、職人がドイツ修行の際に見つけた製法を再現。ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会において、6年連続金賞を受賞いたしました。



【出荷地】冷凍便【原料産地】豚肉：輸入・北海道、牛肉：北海道【商品内容】160g(DLG金賞)ジャーモントウナー 150g(4本)×ブルメック 160g(4本)×スモークソーセージ 80g(4本)×ソーセージ 100g(4本)×金賞ベーコン 100g(4本)×DLG金賞【賞味期限】冷凍60日
【8大アレルギー】に
4,860円(税込)

N 激辛醤油でいただく 北海道お刺身セット



お刺身素材を厳選
北海道近海で漁獲される白身魚(アブラガレイ・赤ガレイ・ヒラメ等)、甘みたっぷりの帆立貝柱、食感が違うアサリ、人気のサーモンのお刺身を、特製激辛醤油でお楽しみください。



【出荷地】冷凍便【原料産地】白身魚(サクラ・ヒラメ・赤ガレイ)・帆立・北海道、いか・青森産、トラウトサーモン・チリ【商品内容】白身魚(サクラ・ヒラメ・赤ガレイ) 150g×お刺身いか2個×お刺身サーモン 150g×激辛醤油 150g【賞味期限】冷凍60日
【8大アレルギー】に
4,860円(税込)

Q チーズコロッケ&牛すきコロッケ



北海道から大地の美味しさ
「チーズコロッケ」は、お手の甘味と優しいチーズの美味しさが絡み合う一品。中にすき焼きの具を閉じ込めた旨み満載の「牛すきコロッケ」と一緒に、北海道の大地の美味しさをお楽しみください。



【出荷地】冷凍便【加工地】北海道【商品内容】チーズコロッケ(60g×5個)×牛すきコロッケ(60g×5個)×2袋【賞味期限】冷凍60日
【8大アレルギー】に
4,860円(税込)

T 旨み魚3種 味噌漬と糍漬



漬け込むことで旨みを引き出す
北海道産の秋鮭・真鰯、北洋産の紅鮭はそのままでもうまい魚ですが、職人がさらに旨みを引き出すために味噌漬と糍漬にしました。3種の魚の旨みを存分にお楽しみください。



【出荷地】冷凍便【原料産地】秋鮭：北海道、紅鮭：ロシア・アメリカ【商品内容】秋鮭味噌漬 70g×2切・秋鮭糍漬 70g×2切・真鰯味噌漬 70g×2切・秋鮭糍漬 70g×2切・紅鮭味噌漬 70g×2切・紅鮭糍漬 70g×2切【賞味期限】冷凍60日
4,860円(税込)

W スモークサーモン焼きほぐし



洋風な味付けの「鮭焼きほぐし」
北海道産秋鮭にスモークを施し、オリーブオイルと合わせた焼きほぐしを作りました。ご飯のお供はもちろんですが、パスタと合わせたたり様々な料理にお使いください。



【出荷地】冷凍便
【原料産地】秋鮭：北海道
【商品内容】スモークサーモン焼きほぐし(オリーブオイル)80g×3本
【賞味期限】冷凍60日
4,860円(税込)