













11/24(日)

6844 冷凍 梅守本店

手鞠わさび葉寿し

迎春あでやか

20個入り

お召し上がり方 電子レンジで取扱い説明に ある規定の時間、温めてから お召し上がりください



衛 5,648 円 (税込 6,100円)

(1433kod・食塩相当8.6g /1セット20個入り) 小麦・卵・えび・かに

◆手鞠わさび葉寿し (◆手鞠わさび葉寿し (◆ 古代あなら寿し (◆ 手鞠わさび葉寿し (◆ 手鞠わさび葉寿し (◆ 年本で) (本 年本年)) (本 年本年)) (本 年本の) (

6845 冷蔵 梅守本店

うめもり 迎春桶盛り

ご予約締切

10/27(日)

8種40貫

5人前

番6,400_円 (税込6,912円) (2386kml・食塩相当15.8g / 1セット40貫) 小麦·卵・乳・えび・かに 消費期限:12月31日

◆炙り帆立
◆握り鮭
◆黒米の厚焼き玉子
◆握り海老
◆味付け数の子
◆紅ずわいがに
◆炙り煮穴子

調理の前に

かにの表面には、保管時の乾燥を防ぐため「グレーズ」と呼ばれる氷の膜を付けてお届けしています。 調理の前に流水で表面の氷を軽くとり、凍ったまま加熱調理を行ってください。



大型のずわいがにを食べやすい加工でお届け 700点限定 お一人様 ご予約締切 4Lサイズ使用 11/24(日) かに約2杯分

(税込 18.144円)

6847 冷凍 朝日共販

生ずわいがに特大(ハーフポーション)

(甲羅入かに味噌100g×2個入) _______

 $1.5 kg(750g \times 2)$

かに

靠13,800_円 (税込 14,904円)

食べ方レシピ付



形则五一么が自慢

6846

しゃぶしゃぶ用 生ずわいがに (特大) オピリオ種

可食部 約12~15cm



(税込 41,040円)







11/24(日)

生たらばがに(特々大)ハーフポーション

第18,800_円

6852 冷凍 山中水産

1kg(1肩)



1.1kg(2尾)

かに

11/24(日)

6853 冷凍 ニチレイフレッシュ

(税込 15,984円)

生バルダイハーフポーション

アメリカ産

2kg

かに



森18,800_円

(税込 20.304円)

6859 冷蔵 ダイフク

小麦 消費期限1月1日

天然とらふぐちりセット(解凍)

靠14,800_用

(税込 15,984円)

小麦 消費期限1月1日



3,800

(税込 14,904円)









スルメイカ:玄界灘







北の海・大地の味わいを存分に堪能いただけます 北海道産数の子が全体量の半分を占めている松前漬

本 3,800_円 (税込 4,104円)

程よく解凍いただけます 食べる前日に冷凍庫から冷蔵庫へ移しておくと 新 11/24(日) 解凍 687 | 冷凍 北海道漁業協同組合連合会

北海道産いくら醤油漬

100g

(241kml·食塩相当1.8g / 100g) / 小麦

1,580_円(稅込 1,706円)

昆布のきいた醤油味に仕上げました 北海道石狩湾産のにしんから取れた数の子を 11/24(日) 6872 冷凍 北海道漁業協同組合連合会 北海道石狩湾産味付数の子

300g(100g×3) (108kodl·食塩相当2.8g /100g) <u>小麦</u>

500g

(86kaal・食塩相当2.31g /100g) 小麦

本 4,300 円(税込 4,644円)

詰め合わせです 辛子明太子と、数の子と明太子の和え物の 168時間熟成した、まろやかで奥深い味わいの 食感と旨みを楽しんで 11/24(日) 6873 冷蔵 やまやコミュニケ **★3,800**_P 辛子明太子・数の子明太セット (税込 4,104円) 辛子明太子180g、数の子明太120g (130kml・食塩相当4.5g/辛子明太子100g、119kml・食塩相当4.9g/数の子明太100g) <u>小麦</u>賞味期間:1月5日









ならコープ産直函館ロイヤルファーム牛



程よく黒胡椒がきいた やわらかくジューシーな味わい

冷凍ローストビーフの お召し上がり方

食事される前日に冷凍庫から冷蔵庫に移し替えて、ゆっくりと解凍してください。 切り分けられるときは完全に解凍するか、 少し前に包丁を入れて頂くときれいに切り分けしやすいです。

※解凍スライス後は、当日中にお召し上がりください。



解凍産直

6905 冷凍 大和食品

函館ロイヤルファーム牛 ローストビーフ

170g (180kai·食塩相当1.3g /100g) 小麦·乳



□ (税込 1,274円)













ミートローフバジル&チーズ、鶏つくね照焼、ブリオッシュ、ショコラパウンド、

ブラックオリーブスライス、鳴門金時きんとん、栗甘露煮、焼海老、市松かまぼこ、

たこと野菜のマリネ、いくら醤油漬、クリームチーズの西京漬、パセリ粉、鱈煮付、 明太風味サラダ、田作り、若桃甘露煮、数の子松前漬、黒糖ローストポーク、 コルニション、スタッフドオリーブ、銀鮭西京焼、リンゴと紅芋のパイ包み、伊達巻

紫キャベツの酢漬、あんず梅風味、豚角煮、スモークサーモン、

合鴨スモーク、帆立照焼、ドライトマト赤ワイン煮、丹波黒黒豆煮、