

2017 Christmas

2017 年末予約

クリスマス

予約

123

国産若鶏
ローストチキン
→ 18ページに掲載

クリスマス 13~22ページ掲載商品

ご予約締切り 12月16日(土)

店頭お渡し 12月23日(土)・24日(日)

早期ご注文
期間

ポイント

5倍

下記期間にお申込みいただくと
毎日ポイントが
5倍つきます

10月28日(土)
~11月19日(日)

ポイント5倍の日(11月20日以降)

11月23日(木)・26日(日)

12月3日(日)・10日(日)・14日(木)・15日(金)・16日(土)

101

コープオリジナル
いちごケーキ(5号)
→ 22ページに掲載

coop

生活協同組合ユ-コース うらがCO-OP

2017

店舗予約

※ポイント5倍は税別1,800円(一部店舗は1,400円)以上のご注文が対象となります。

各種クレジットカードで
お支払いができます

VISA

mastercard

JCB

AMERICAN EXPRESS

Diners Club INTERNATIONAL

ミアクチーナ
湘南辻堂駅前店の
みなさんによる

おすすめコメントを
カタログに掲載!!



ご予約締切り
12月16日(土)まで
店頭お渡し
12月23日(土)
12月24日(日)

Original Cake

素材にこだわったコープだけのオリジナルケーキ

昨年ケーキ
人気
No.2

コクのある
生クリームが人気!
4号タイプの小さいサイズ

乳脂肪率33%のミルク感たっぷりの
生クリームを使用しました。

102 コープオリジナル
いちごケーキ 本体 **2,480円**
(参考税込2,678円)

4号(サイズ:約12cm) ●原産地/いちご/日本
●加工地/日本
●消費期限/お渡し日含む2日間

冷蔵 卵 乳 小麦

わたしの おすすめ

食感が軽い!
生クリームもスポンジも
食べた瞬間すぐに口の中で
なくなりました。
女性にはうれしい、いくらでも
食べられるケーキです。

石井さん

コクのある
生クリームが人気!
2層タイプのいちごケーキ

乳脂肪率33%のミルク感たっぷりの
生クリームを使用し、国産イチゴを
6個トッピングした5号ケーキです。

101 コープオリジナル
いちごケーキ 本体 **3,480円**
(参考税込3,758円)

5号(サイズ:約15cm)
●原産地/いちご/日本
●加工地/日本
●消費期限/お渡し日含む2日間

冷蔵 卵 乳 小麦

ベルギー産スライスチョコを
トッピングした深い味わいの
チョコケーキです

ラム酒入りの芳醇な香りの
チョコクリームを使用しました。
生チョコをサンドし深い味わいに仕上げました。

103 コープオリジナル
ショコラケーキ 本体 **1,980円**
(参考税込2,138円)

4号(サイズ:約12cm)
●加工地/日本 ●消費期限/お渡し日含む2日間

冷蔵 卵 乳 小麦

リニューアル

Party Cake

みんなで楽しむパーティーケーキ

TAKAKI BAKERY リニューアル

8種類のケーキを
彩りよく詰め合わせました

チーズ、チョコ、抹茶、ベリー、フルーツ、マロン、オレンジ、
ストロベリー、8種類のケーキの詰め合わせ。
みんなで楽しくお好きなケーキをどうぞ。

104 タカキベーカリー クリスマス
ファミリーアソート 本体 **2,980円**
(参考税込3,218円)

6号(サイズ:約18cm)
●加工地/日本
●消費期限/お渡し日含む2日間

冷蔵 卵 乳 小麦

新登場



約4cm

横浜市旭区にある
「ポーズカフェ」監修

マンゴー、ストロベリー、青2個、レモン、
ブルーベリー、各1個詰め合わせた
彩り豊かなプチケーキセットです。

105 ポーズカフェ
プチケーキセット 本体 **980円**
(参考税込1,058円)

4種6コ入
●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む365日間

冷蔵 卵 乳 小麦

ご家族やお友達と
いろいろな味が楽しめます

苺、オレンジ、チョコレート、抹茶、
マロン、モカ、マンゴー、チーズの
8種類のケーキの詰め合わせ。

106 8種のバラエティー
ケーキ 本体 **1,300円**
(参考税込1,404円)

8種8コ入(サイズ:約18cm)
●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む365日間

冷蔵 卵 乳 小麦 落花生

特定アレルギー不使用ケーキ



新登場

国産米粉を使ったスポンジ生地で、黄桃と豆乳
クリームをサンドし自家製のいちごゼリー、ぶどう、
洋梨・マンゴー・黄桃で仕上げたフルーツケーキです。

108 タカキベーカリー
卵・乳・小麦を使わないケーキ 本体 **2,950円**
(参考税込3,186円)

5号(サイズ:約15cm)
●加工地/日本 ●消費期限/お渡し日含む2日間

冷蔵



新登場

フルーツ、チョコ&ココア、かぼちゃ、いちご、マロンの
5種のカップケーキを詰め合わせました。
クリスマスパーティーやティータイムの持ち寄りにも。

109 タカキベーカリー
すこやか5種の
アソートケーキ 本体 **2,454円**
(参考税込2,650円)

5種×各1コ入 ●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む181日間

冷蔵

●写真はイメージです。 ●詰め合わせ内容は一部変更になる場合があります。
●パッケージのデザイン変更などにより、やむを得ず撮影写真と異なる包装でお届けする場合があります。
●商品に併記されている税込価格は、お支払い金額の目安として表示している参考価格です。消費税はご精算の際にお買物小計に対してかかります。

あなぱんまん アナパンマン
©やなせたし/フレイベル館・TMS・NTV

人気のキャラクター
アナパンマンのケーキ

黄桃をサンドした2層のケーキ。アナパンマンキャラクターの
砂糖菓子と、毎3号(別添)をのせてお楽しみください。

110 キャラクターケーキ
アナパンマン5号 本体 **3,580円**
(参考税込3,866円)

5号(サイズ:約15cm)
●原産地/いちご/日本 ●加工地/日本
●消費期限/お渡し日含む2日間

冷蔵 卵 乳 小麦

ご予約締切り
12月16日(土)まで
店頭お渡し
12月23日(土)
12月24日(日)



新登場
洋菓子の銘店
「FLO PRESTIGE PARIS」監修
切り分けることで白桃、3種のベリー、オレンジ、マンゴーの4種類の味をそれぞれ楽しむことができるアソートタイプのフルーツタルト

113 「FLO PRESTIGE PARIS」
6種のフルーツタルト
本体 **3,000円**
(参考税込3,240円)

5号(サイズ:約15cm)
●原産地/白桃/中国 ●加工地/日本
●賞味期限/2018年3月31日

冷凍 卵 乳 小麦

Happy Christmas

笑顔あふれるスイートな時間を。



わたしのおすすめ
ベルギーチョコレートが濃厚でしかも甘すぎずとても食べやすいです。口の中で溶けた時のバランスがとても良いです。
柳谷さん

五島軒
「五島軒」監修 濃厚チョコレートケーキ!
ほろ苦いココアスポンジに、ベルギー産チョコレートを使用した、濃厚で口どけの良いチョコレートムースを重ねました。

112 五島軒 ベルギー
チョコレートケーキ
本体 **1,000円**
(参考税込1,080円)

1個(200g)
●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む365日間

冷凍 卵 乳 小麦

Variety Cake
おいしさいろいろバラエティケーキ

昨年ケーキ
人気
No.1

約15cm



新登場
洋菓子の銘店「FLO PRESTIGE PARIS」監修
サクサクの生地に白桃をトッピングしたフルーツタルトです。

111 「FLO PRESTIGE PARIS」
白桃のタルト
本体 **1,000円**
(参考税込1,080円)

4号(サイズ:約12cm) ●原産地/白桃/中国 ●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む365日間

冷凍 卵 乳 小麦



新登場
わたしのおすすめ
スポンジが柔らかくふわふわです。3層になっているチョコクリームは甘すぎず食べやすいショコラケーキです。
川島さん

12カット済なので便利に食べやすい
カカオの苦みととろとしたクリームが特徴のチョコレートケーキです。

114 CO-OP ショコラケーキ
本体 **1,250円**
(参考税込1,350円)

12カット(約7号/サイズ約21cm) ●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む365日間

冷凍 卵 乳 小麦



ココア味のサクサクのビスケットを底に敷き、濃厚なキャラメルチーズ生地を流し、大きめのクルミをたっぷり乗せて、焼き上げました。

116
レストランマーロウ監修
マーロウのキャラメルとくるみのチーズケーキ
本体 **2,190円**
(参考税込2,365円)

4号(サイズ:約12cm)
●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む366日間

冷凍 卵 乳 小麦



いちごをトッピング(ハーフカット約70g、ダイスカット約45g)したボリュームのある見た目と食べごたえバツマンの一品に仕上げました

122
ストロベリー
デコレーション
本体 **1,880円**
(参考税込2,030円)

580g(6号 サイズ:約18cm)
●原産地/いちご/チリ/米国/モロッコ
●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む365日間

冷凍 卵 乳 小麦



新登場
13層のクレープにクリームを挟み込み仕上げました。カラメル風味がいらしています。

118
ドトルコービー
ミルクレープ
本体 **1,815円**
(参考税込1,960円)

5号(サイズ:約15cm)
●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む365日間

冷凍 卵 乳 小麦



濃厚なジャンドゥーやチョコレートを
使用したチョコレートケーキです。
お好みによりカットしてレンジで
温めますとガナッシュが溶けて
おいしくいただけます。

119
カファル神戸北野本店
赤保シエ監修
ジャンドゥー
チョコレートケーキ
本体 **1,482円**
(参考税込1,600円)

1個 ●加工地/日本
●賞味期限/製造日より365日間

冷凍 卵 乳 小麦



新登場
フランス産マロンペーストにバターを加えたこだわりのマロンクリームを絞り、洗皮マロンを2粒トッピングしました。中にはマロンダイスをサンドしました。

117
ラ・ベットラ
落合シェパ監修
ショコラマロン
本体 **3,280円**
(参考税込3,542円)

5号(サイズ:約15cm)
●原産地/マロン/ペースト/フランス
●製造/販売/要日/露香/中国
●加工地/日本
●消費期限/お渡し日含む2日間

冷蔵 卵 乳 小麦



新登場
二度焙煎した碾茶を時間をかけて
石臼挽きにした香り高い宇治
抹茶を使用した抹茶ももんがらん。
別添に宇治抹茶パウダー付。

121
辻利兵衛本店
宇治抹茶ももんがらん
本体 **3,600円**
(参考税込3,888円)

5号(サイズ:約15cm)
●原産地/宇治抹茶/京都/あま/日本、
●加工地/日本
●賞味期限/2018年3月31日

冷凍 卵 乳 小麦



新登場
コアントローが香るチョコムースに、
ほろ苦いキャラメルムースと食感の
アクセントにナッツを加えた
チョコレートケーキです。

115
ホテルオークラ
キャラメルナッツショコラ
本体 **1,200円**
(参考税込1,296円)

4号(サイズ:約12cm)
●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む365日間

冷凍 卵 乳 小麦



新登場
コクのあるベイクドチーズケーキと
爽やかな酸味のレアチーズケーキを
重ねたシンプルなダブルチーズ
ケーキです。

120
ホテルオークラ
ドゥブルフロマージュ
本体 **1,200円**
(参考税込1,296円)

4号(サイズ:約12cm)
●原産地/ナチュラルチーズ/ニュージーランド
●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む365日間

冷凍 卵 乳 小麦

ご予約締切り
12月16日(土)まで
店頭お渡し
12月23日(土)
12月24日(日)

Party Menu

お子様も喜ぶワクワクのクリスマス

Chicken チキン

クリスマスに
豪華にする定番の1品!

国産若鶏を2種類の醤油でじっくり漬け込み、
こんがり焼き上げました。
化学調味料は使用しておりません。

昨年
クリスマスメニュー
人気
No.3

123 国産若鶏
ローストチキン 本体1,280円
(参考税込1,382円)

720g ● 原産地/日本 ● 加工地/日本 ● 冷凍
● 賞味期限/製造日含む365日間 ● 解凍後消費期限/解凍日当日
● 調理方法/レンジ トースター

クリスマスはこれで決まり!

国産若鶏のモモ肉を使用したジューシーな
フライドチキンです。香辛料を抑えて
シンプルな味に仕上げました。
電子レンジで簡単に調理いただけます。

124 国産骨なしモモ
フライドチキン 本体699円
(参考税込754円)

265g(4個入り) ● 原産地/日本 ● 加工地/日本 ● 冷凍
● 賞味期限/製造日含む365日間 ● 調理方法/レンジ 小麦

わたしのおすすめ

ホワートソースがめづからで
とても美味しく、子ども
大人も大好きな味です。
クリスマスの食卓に
おすすめの一品です。
宮崎さん



ローマイヤオリジナルの
コクのあるベシャメルソース
クリームなベシャメルソースに
マカロニ・海老・チーズを
トッピングしました。

130 銀座ローマイヤ
海老マカロニグラタン 本体580円
(参考税込626円)

350g(2コ入) ● 原産地/えび/中国産、ナチュラルチーズ/米国産
● 加工地/日本 ● 賞味期限/製造日含む365日間 ● 冷凍
● 調理方法/レンジ 卵 乳 小麦 えび



びっくりドンキー監修ポテトグラタン
北海道産じゃがいもをスライスして
クリームにかき混ぜ、
焼き上げました。ポテトのスライスした
食感とクリームの味わいが楽しめます

131 びっくりドンキー
ポテトミルクグラタン 本体1,066円
(参考税込1,151円)

325g×2 ● 原産地/じゃがいも/クリーム/牛乳/日本
● 加工地/日本 ● 賞味期限/製造日含む365日間 ● 冷凍
● 調理方法/レンジ 乳 小麦

Pizza ピッツァ



ピッツァの人気トッピングの
冬限定セット

ミックス・紅スウィガニ・牛肉のラグーソースの3種入り
ピッツァセットです。小麦が香ばしいもちりタイプと
クリスマスタイプの2種類の生地を楽しめます。

125 ピッツァ
セレクション<冬> 本体1,380円
(参考税込1,490円)

3種(各1枚) ● 冷凍
● 原産地/チーズ/オーストラリア・ニュージーランド産、トマト/イタリア産
● 加工地/日本 ● 賞味期限/製造日含む365日間 ● 調理方法/トースター 乳 小麦 えび かに



伸ばし加工をしておらずぷりぷりした食感

水揚げ後その日のうちに生から加工して急速凍結させた「産地一回凍結」。
えびのうま味・食感がそのまま生きています。冷凍のままフライしてください。

127 サクッとプリプリえびフライ(特々大)

8尾(260g) ● 原産地/インドネシア、ベトナム ● 加工地/インドネシア、ベトナム
● 賞味期限/製造日含む540日間 ● 調理方法/揚げ

Paelia パエリア



フライパンで簡単

ムール貝や海老など4種の海鮮具材と
香り豊かなサフランライスを使ったパエリアセット。

128 パエリアセット 本体933円
(参考税込1,007円)

785g(3〜4人前) ● 原産地/米/日本、ムール貝/チリ/いか/中国、ペルー産、えび/インドネシア、あさり/中国
● 加工地/日本 ● 賞味期限/製造日含む366日間 ● 調理方法/茹で 乳 小麦 えび かに



まい泉本店で
人気の豚まんです
柔らかく旨みのある豚が
白飯の相棒です。山形県産を使い
食材の旨味を閉じ込めながら
ジューシーに仕上げました。

134 まい泉の豚まん 本体399円
(参考税込430円)

220g(2コ入) ● 原産地/小麦粉/米国産、豚肉/玉葱/日本
● 加工地/日本 ● 賞味期限/製造日含む365日間 ● 冷凍
● 調理方法/レンジ 卵 乳 小麦



毎年好評の一品です

熟練トマトに紅スウィガニと
エビ・パルメーズを合わせ
仕上げに生クリームでコクを出しました。

126 カニの
トマトクリームソース 本体933円
(参考税込1,007円)

150g×5 ● 原産地/トマト/イタリア産、玉ねぎ/日本、アメリカ産
● 加工地/日本 ● 賞味期限/製造日含む366日間 ● 冷凍
● 調理方法/トースター 乳 小麦 えび かに



新登場

バジルの香りとチーズの
コクが効いた濃厚な味わい
パルメーズとチーズ、魚介・
キノコ・野菜を加えたソースです。
パスタはもちろんですが
サラダドレッシングとしても便利です。

132 ジェノベーゼソース
(パザリル) 本体838円
(参考税込905円)

70g×5 ● 原産地/バジル/米国産、ナチュラルチーズ/アルゼンチン・NZ、にんにく/日本
● 加工地/日本 ● 賞味期限/製造日含む366日間 ● 調理方法/混ぜ 小麦 乳



昭和21年創業の
洋食店センターグリル監修
太極パスタと食材をトマトソースで
炒めた香ばしなナポリタンです。
もちもちした食感に優しい甘みと
深い味わいがマッチした一品です。

133 センターグリル監修
横濱ナポリタン 本体599円
(参考税込646円)

400g(2食) ● 原産地/小麦/カナダ産、トマト/米国産、たまねぎ/日本産
● 加工地/日本 ● 賞味期限/製造日含む366日間 ● 調理方法/レンジ 小麦 卵 乳 小麦

ご予約締切り
12月16日(土)まで
店頭お渡し
12月23日(土)
12月24日(日)

Party Menu

特別なごちそうで贅沢なひとときを

程よいサシと赤身の
旨味をお楽しみください

コープの産地指定牛肉「川合さんちのとちか鹿追牛」の
モモ肉を使用し、塩・こしょうのみでじっくりと焼き上げました。
キメが細かくヘルシーな赤身と適度なサシの甘さが特徴です。



北海道 河東郡 鹿追町から
コープの産地指定
川合さんちの
とちか鹿追牛

135 川合さんちの
とちか鹿追牛で作った
ローストビーフ
本体 1,980円
(参考税込2,138円)

150g+ソースレホール ●原産地/日本 ●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む180日間 ●解凍後消費期限/解凍当日
●調理方法/解凍

わたしのおすすめ

見た目が豪華!
ちょうどよい塩味があり、
お肉もやわらかくて
骨との身ばなれも良く
食べやすいです。

136 国産豚肉使用
アイスバイン(骨付き)

700g ●原産地/豚肉/日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む180日間
●解凍後消費期限/解凍当日 ●調理方法/解凍

新登場

国産豚の骨付きすね肉を
じっくり時間をかけて
塩漬ハーブと一緒に
煮込みました
国産豚の骨付きすね肉を
時間をかけて仕上げました。
じっくり煮込んでボツに
進めた後、こんがり焼いて
いただと、パリパリとした
食感をお楽しみいただけます。

本体 2,120円
(参考税込2,290円)



約
200g

ポトフにも
どうぞ!



国産の大きなきを
お楽しみください

かき殻に国産かきと生クリームとバターを
使用したソースをトッピング。
かきの風味とソースのコクが
お口いっぱい広がります。

137 殻付きかきのコキール
本体 1,080円
(参考税込1,166円)
270g(6コ入) ●原産地/かき/日本 ●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む548日間 ●調理方法/トースト
乳 小麦



新登場

特大サイズのむきえびです

特大天然えびの殻、尾、背ワタを取り除いたむきえびです。
138 天然むきえび
本体 1,980円
(参考税込2,138円)
600g ●原産地/インド ●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む15ヶ月 ●解凍後消費期限/製造日含む2日間
●調理方法/加熱



新登場

カニの旨味を生かした
ボリュームのある爪フライです

139 マルハニチロ
ずわいがに爪フライ
本体 1,680円
(参考税込1,814円)
200g(6~8コ) ●原産地/ずわいがに/米国産地
●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む365日間
●調理方法/揚げる



1924年函館で創業の函館カールレイモンよりお届けします

北海道豚肉のみを使用した、
お肉本来の美味しさを生かす
無塩せきウィンナーとソーセージのセットです。

140 函館カールレイモン
詰め合わせ
本体 1,180円
(参考税込1,274円)

無塩せきあらびきウィンナー100g、無塩せきソーセージ100g、無塩せきソーセージ130g
●原産地/豚肉/日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む20日間



ユーコープセレクションの熟成ロースハムをブロックでお届けします

国産豚ロース肉を7日間以上ビードロと熟成させ、
肉のうま味を引き出したロースハムです。
ホームパーティーのオードブルにぴったりです。

141 熟成ロースハム
(ブロック)
本体 1,600円
(参考税込1,728円)

380g ●原産地/豚肉/日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む25日間



東麻布の人気店「ワカマイ」のメニューをご家庭で

ニュージーランドで春から初夏、
栄養価が最も高い牧草を十分に与えて
育った生後6か月未満のラム肉です。
スパイスとシビを添付してお届けします。

142 ワカマイ スプリングラム
フレンチラックチョップ
本体 1,480円
(参考税込1,598円)

260g(5ピース) ●原産地/ニュージーランド ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む365日間
●解凍後消費期限/解凍当日 ●調理方法/焼く



新登場

お好みの厚さに切って召し上がり下さい

イペリコ豚の肩ロースを使用し、
炭火を使って焼き上げた
ローストポークです。

143 イペリコ豚
ローストポーク
本体 1,580円
(参考税込1,706円)

200g ●原産地/スペイン ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む120日間
●賞味期限/解凍当日 ●調理方法/解凍

わたしのおすすめ
肉の柔らかさにビックリ。
自然解凍した肉を薄く
切っても厚く切っても
ジュシーさを感じます。
他に調味料を用意せず、
そのまま食べて
ちょうど良い味です。
関さん



ご予約締切り
12月16日(土)まで
店頭お渡し
12月23日(土)
12月24日(日)

Party Menu

バラエティ豊かに食卓を彩るもう一皿

約4年の歳月をかけて
育成した大粒です

北海道野付産のほたて貝柱です。
野付半島の海域は流水がもたらす
プランクトンにより、良好な
生育域です。うま味を十分に
蓄えたほたてです。

わたしのおすすめ



昨年
クリスマスメニュー
人気
No.5

144 北海道野付産刺身用
ほたて貝柱(大)

本体 1,980円
(参考税込2,138円)

200g(5〜7粒) ●産産地/北海道 野付半島 ●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む120日間 ●解凍後消費期限/解凍日含む2日間
●調理方法/解凍

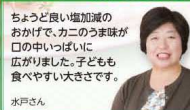


新登場

ボイルずわいの
爪下肉の殻をむきました

解凍後はそのままでも、天ぷらや
フライなどでもお召しあがり下さい。

わたしのおすすめ



149 ボイルずわいがにに爪下
(ポーション) 本体 1,980円
(参考税込2,138円)

400g(18〜28本)
●産産地/すべし/がに/ロシア/アメリカ/カナダ
●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む360日間
●解凍後消費期限/解凍日含む1ヶ月 ●調理方法/解凍



牛肉は10時間以上
煮込んでやわらかく
仕上げました

神奈川県にあるレストラン
[Kitchen伊志川]が
監製したビーフシチューです。
ビーフフォンや
野菜のうま味を生かした
コク深いデミグラスソースに
じっくりやわらかく煮込んだ
牛肉を合わせました。

146 Kitchen伊志川の
ビーフシチュー 本体 880円
(参考税込950円)

360g(180g×2) ●産産地/牛肉/豪州
●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む365日間
●解凍後消費期限/解凍日含む1ヶ月 ●調理方法/解凍

昨年
クリスマスメニュー
人気
No.4



とろけるほどの
柔らかい食感と
濃厚な味わい。

148 米久 豚肉の
味噌煮込み

本体 1,269円
(参考税込1,370円)

450g ●産産地/豚肉/スペイン ●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む365日間
●調理方法/レンジ

昨年
クリスマスメニュー
人気
No.1



辛さの中に海老のうまみが生きてます

プリプリの大ぶりの海老。辛さの中にうま味が生きてきた中華専門ブランドの味。
手軽に本格的な味が楽しめます。小分けで便利。

わたしのおすすめ



147 大龍 大海老の
チリソース 本体 1,100円
(参考税込1,188円)

260g×2 ●産産地/えび/ベトナム、くわい/中国
●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む365日間
●調理方法/選定



新登場

脂の乗った天然紅鮭を使用しました
カナダで漁獲される紅鮭を原料に、
塩のみで味付けし
山椒のチップでスモークしました。

145 カナダ産
紅鮭スモークサーモン 本体 780円
(参考税込842円)

90g ●産産地/紅鮭/カナダ ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間
●解凍後消費期限/解凍日含む5日間 ●調理方法/解凍



ホテル仕様のサーモンマリネ!
サーモントラウトの脂ののった
ハラミの部分と玉ねぎと合わせて
マリネに仕上げました。

150 スモークサーモン 本体 1,280円
トラウトのマリネ (参考税込1,382円)

100g×2 ●産産地/サーモントラウト/チリ、玉ねぎ/ベネズエラ/マニラ/中国 ●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む1ヶ月 ●解凍後消費期限/解凍日含む2日間 ●調理方法/解凍



辛い! うまい! もう1本!
「世界の山ちゃん」の手羽先は、
創業時から守り続けられているスパイシーな
ピリ辛風味が特徴。名古屋はもちろん、
全国のファンに愛され続けています。

151 世界の山ちゃん 本体 1,180円
幻の手羽先 (参考税込1,274円)

200g(8本)・コンソウ1袋 ●産産地/鶏肉/タイ ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む365日間
●解凍後消費期限/解凍日含む1ヶ月 ●調理方法/レンジ



食べやすい、切れ目入りです。
オーストラリア産の牛タンを約7mmの厚切りにカットし、
切れ目を入れています。たれ漬けなので、
解凍して焼くだけでお召し上がりいただけます。

152 たれ仕込み
厚切り牛タン 本体 1,680円
(参考税込1,814円)

400g ●産産地/牛タン/豪州 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む180日間
●解凍後消費期限/解凍日含む10日以下保存、2日(解凍日を含む)以内 ●調理方法/焼く
あらかじめ処理(切れ目)入れ・味付け済みです。お召し上がりいただく前に、十分に加熱してください。