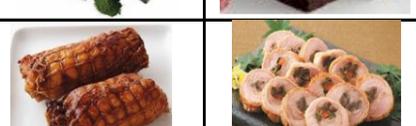
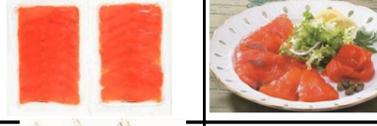


2017年 年末予約有料試食品一覧

企画	商品名	規格	商品画像	試食 目安	試食単価 (税込)	売価 (税込)	解凍・調理方法	扱い 業態	区分	宅配企画週	おすすめポイント	注文数
1	ク 五島軒 ベルギーチョコ レートケーキ	1個(200g)		15人	727	1,080	自然解凍(冷蔵 庫で約2時間が目 安)	店・宅	継	12月3週	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。	
2	ク CO・OP ショコラケーキ	12カット(約 7号・21cm)		24人	991	1,350	自然解凍(冷蔵 庫で約1~2時間 が目安)	店舗	新		カカオの苦みとしっとりとしたクリームが特徴のチョコレートケーキです。	
3	ク ホテルオークラ ドーブル フロマージュ	4号(約12c m)		12人	933	1,296	自然解凍(冷蔵 庫で約5時間が目 安)	店舗	新		コクのあるバ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。	
4	ク 銀座ローマイヤー 海老 マカロニグラタン	175g×2		20人	404	626	レンジ	店・宅	新	12月3週	クリーミー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。	
5	ク 大龍 大海老のチリソー ス	260g×2		20人	872	1,188	湯せん	店・宅	継	12月3週	プリプリの大海老。辛みの中にコクとうま味が活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。	
6	ク 米久 豚肉の味噌煮込み	450g		20人	917	1,370	レンジ	店・宅	継	12月3週	焦がしニンニクと赤味噌仕立てのたれを数回に分けて添加し、濃厚な味に仕上げました。焼き・蒸 し・煮るの3段階加熱を行うことで、余分な脂を落とし箸でほぐれるほどのやわらかさに仕上げました。	
7	ク ジェノベーゼソース(バジ ル)	70g×5		15人	599	905	湯せん	店・宅	新	クリスマス予 約12月3週 (アソート4種 の1品です)	バジルペーストにチーズ、魚介・チキンエキスを加えたソースです。パスタはもちろんピザソースや サラダドレッシングとしても便利です。	
8	ク イベリコ豚ローストポーク	200g		20人	1,112	1,706	解凍後そのまま	店舗	新		イベ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。 お好みの厚さの切ってお召し上がり下さい。	
9	正 辻利兵衛本店 宇治抹茶 ちょこれーとケーキ	1個		15人	742	1,080	冷蔵庫(10℃以 下)で約4時間解 凍	店・宅	新	12月3週	辻利兵衛本店 宇治抹茶を使用したチョコレートケーキです。抹茶の奥深い香り・苦味にバランスよ く加えたチョコレート、やわらかな抹茶ムース、さらにしっとりとしたココアスポンジを重ねました。別 添えの抹茶パウダーをかけると、より一層おいしくお召し上がりいただけます。	
10	正 国産チキンロール(ごぼう 巻き・野菜巻き)	400g(200g ×2本)		30人	1,201	1,706	解凍・湯煎	店	継		国産鶏のモモ肉と国産野菜を使用しました。国内工場の手巻きしています。かつおだしをきかせた、 あっさり醤油味で仕上げました。	
11	正 いしの屋 炙り焼さば寿司	1本(320g)8 カット済		16人	562	842	冷凍のままレンジ で調理	店・宅	継	12月5週	肉厚で脂ののったノルウェー産のさばを香ばしく甘辛に焼き上げ、椎茸・干瓢・生姜・白ごま・刻み海 苔を混ぜ込んだ五目酢飯で押寿司にしました。	
12	正 たん熊北店 豆大福	420g (6個入)		12人	605	864	常温で3時間を目 安に解凍	店・宅	継	12月3週	京都の銘店『たん熊』監修の和菓子です。北海道産の小豆、国産の上新粉と餡・生地ともに国産原 料を使用した豆大福。1個当たりえんどう豆35個から40個を使用しています。	

企画	商品名	規格	商品画像	試食 目安	試食単価 (税込)	売価 (税込)	解凍方法	扱い 業態	区分	宅配企画週	おすすめポイント	注文数
13 正	いしの屋 加賀笹蒸し寿司	4種×3コ入		24人	1,188	1,814	冷凍のままレンジで調理	店・宅	新	12月5週	ずわいがに・蒸し海老・煮穴子・炙り鮭の4種のお寿司を笹の葉で巻いた一口サイズのお寿司です。	
14 正	SUOP STOCK TOKYO 玉葱と鶏肉のカレー	180g(1食)		10人	367	524	レンジ	店舗	新		甘くてコクがあり、ちょっと辛さも味わえるカレーです。野菜だけでとろみをだし、隠し味にカシューナッツを使用しました。たまねぎをふんだんに使ったインド風中辛カレー	
15 正	たいめいけん ハヤシビーフ	200g×2		20人	591	864	湯せん	店舗	新		たまねぎ、牛肉、赤ワインを使用したブラウンソースでじっくり煮込み、お店の味を再現したハヤシビーフです。	
16 正	国産ちまき2種セット(海鮮・角煮)	6個(各3個)		36人	1,620	2,376	竹皮を取らずに水にくぐらせたちまきを耐熱皿に並べふんわりラップをかけ1個につき2分加熱(600W)	店舗	新		角煮入りちまき・国産豚バラ角煮がごろりと入ったちまきです。海鮮ちまき・ほたて貝柱、えびとあさりのうま味がしみ込んだ国産もち米を丁寧に手包みし、ふっくらと蒸しました。	
17 正	国産牛モツ鍋セット	400g		30人	883	1,382	冷蔵庫で解凍	店舗	継		国産牛の小腸のみを使用し、新鮮なうちに丁寧に処理をして急速凍結した、加熱していない生ホルモンです。スープは出汁を効かせた醤油ベースで、隠し味ににんにくを加えています。	
18 正	鹿児島黒牛で作ったローストビーフ	150g+ソース・レホール		15人	1,771	2,678	冷蔵庫で解凍	店・宅	継	12月5週	黒毛和牛の大産地、鹿児島県のブランド牛「鹿児島黒牛」のモモ肉を使用し、塩コショウのみでじっくり焼き上げました。お肉本来の甘みが引き立ちます。	
19 正	茶美豚で作った焼豚	300g		20人	648	1,058	冷蔵庫で解凍	店舗	継		コープの産地指定茶美豚のバラ肉を醤油ベースのタレに漬けた後、ロール状にして糸巻きし、じっくりロースターで焼き上げました。	
20 正	ずわいがに爪(殻付)	340g(10粒~15粒)		15人	1,461	2,138	流水・冷蔵	店舗	変更		カナダ産の爪の殻の周りを輪切りにしています。から離れがよく、食べやすいです。ずわいがにに特有の旨味甘味が爪いっぱい肉に詰まっています。	
21 正	カナダ産 紅鮭スモークサーモン	90g×2		25人	918	1,598	解凍後そのまま	店舗	継続		カナダで漁獲される紅鮭を原料に、塩のみで味付けし山桜のチップでスモークしました。	
22 正	刺身用ぼたんえび	500g(8~11尾)		22人	2,160	3,218	自然解凍・流水解凍	店・宅	継続	12月5週(別企画)	ロシア産の特大サイズのボタンエビを水揚げ直後に船上で素早く凍結しました。うま味が閉じ込められているので、刺身・寿司たねに。	
23 正	北海道野付産刺身用ほたて貝柱(大)	360g(10~12粒)		30人	2,114	3,218	自然解凍	店・宅	変更	12月5週	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、ほたて貝の良好な生育域で、うま味を十分に蓄えたほたてです。	
24 正	いかとスモークサーモンの香り巻き	150g(1本)		15人	713	1,058	自然解凍	店舗	新規		三陸北部沖産の刺身用するめいかを丁寧に処理し、その上にスモークサーモンと大葉をのせて巻きこみました。お刺身の盛り合わせなどの彩りに最適です。	
25 正	CO・OP梅酢たこ	250g		15人	653	1,058	冷蔵庫で5~6時間解凍	店・宅	新規	12月5週	おうちCO-OP(宅配)で人気の「梅酢たこ」を、お正月用に大型のサイズでご用意いたしました。ほのかな「梅の香」です。	