

★鶏せせり炭火焼き ★鶏ふりそで炭火焼き ★なんこつつくね



レンジ《100g》500w/約2分30秒 レンジ《100g》500w/約2分30秒 レンジ《2ヶ》500w/約1分40秒

鶏一羽からわずかししか取れない希少部位「せせり」を炭火で焼き上げました。程よい脂身とプリッとした弾力、噛めば肉汁が口の中に広がり、炭火の香ばしさをしっかり感じられる美味しい部位です♪

鶏一羽からわずかししか取れない希少部位「ふりそで」を炭火で焼き上げました。淡白で上品な身質は適度な脂があり、しっとり・むっちりとした食感がクセになるとても美味しい一品です♪

国産鶏を丁寧に加工しております。どこを食べても軟骨のコリコリ食感がクセになる逸品です♪お弁当の一品、チーズをのせてレンチン、鶏つくね丼、お月見つくねの具材としてもOK!

500g 円(税抜) 500g 円(税抜) 380g 円(税抜)

数量限定 お家で本格的な美味しい焼き鳥を愉しめます♪



肉を捌く技術 串を刺す技術 じっくり焼き上げるためのバランス 職人さんが丁寧に串に刺し、見栄え良く、焼きやすく仕上げしております。

- ★北海道産 鶏もも串 (長ねぎ付) 40g×30本 箱 円(税抜)
- ★スペイン産 豚串 (玉ねぎ付) 40g×30本 箱 円(税抜)
- ★国産 美唄やきとり (4種類付) 40g×30本 箱 円(税抜)

★黒糖風味の豚角煮



数量限定 お買得品

おすすめ調理: 冷蔵解凍後、湯煎で温める

沖縄特産の黒糖で甘味をつけた特製醤油だれを使用し、柔らかくなるまでじっくりと煮込んだ逸品になります。旨味のあるスペイン産の豚肉と黒糖の上品な香りや甘さが、特徴の豚角煮です♪

500g 円(税抜)

★スパイシー骨付きチキンバックリブ



NEW お買得品

揚げる: 170℃/約3分

希少部位である肩甲骨周辺の肉(バックリブ)を使った骨付きチキンです。ジューシーな食感と黒胡椒の効いた味付けで、お酒が進みます♪やっぱり骨付きの肉はジューシーで旨い!

1kg 円(税抜)

★ナポリ風ミックスピザ ★ナポリ風5種のチーズピザ ★ナポリ風生ハムピザ



完熟トマトで作ったトマトソースをベースにコクのあるナチュラルチーズ、スパイシーなペパロニソーセージ、ベーコン、マッシュルーム、ブラックペッパーをトッピング♪

ゴルゴンゾーラ風のチーズソースをベースにゴーダ、ステッペン、レッドチェダー、グラナパダーノなどタイプの違った5種類のチーズをトッピング♪

完熟トマトで作ったトマトソースをベースにナチュラルチーズ、生ハム、ブラックオリーブ、ピーマンをトッピング♪コク旨み、程よい塩気が特長のバランスのとれたピザです!

自然な焼き色で外はカリッと中はもちもち食感のナポリ風クラスト約19cm♪ 自社の国内製造で、安心して美味しく召し上がって頂ける商品です♪

凍ったまま外袋、個包装フィルムをはがして下さい。 オープントースター 1000w/約6分 オープンレンジ 250℃/約8分

★ナポリ風ピザ3種類セット(ミックス・5種のチーズ・生ハム) 円(税抜)

★ひとくちハッシュポテト玉ねぎ入り



処分セール 45パック限定

170℃の油で、きつね色になるまで揚げて下さい。 100g(8個)→調理時間【2分30秒~3分】が目安です。

パックの口に入れてしまおうサイズで止まらない美味しさです!

賞味期限: 2025.9.12

新鮮な北海道産のじゃがいもと玉ねぎを使用して作りました。その旨味・甘みが存分に味わえる、ひとくちハッシュポテト! 外はカリッ、中はホクッと食感で、じゃがいもと玉ねぎの甘みが広がります♪止まらない美味しさです!

Price Down! 800g(約66個) 円(税抜)

★黒炒飯(二段仕込醤油使用)



リニューアル!

二段仕込醤油で濃い黒を演出! 黒マー油でニンニクの風味を付け、熟成豆板醤でほどよい辛みとほのかな甘みを加えた、見た目も味もインパクトのある商品です。深みある後引く味わいにリピート購入が多い人気の炒飯です!

レンジ《250g》600W/約4分 炒め《250g》温まったフライパンに油(約5ml)をひいて約3分

1kg 円(税抜)

★さっぽろやわらか焼肉ロースジンギスカン



厚めにスライスした羊ロース肉を北海道製造ワイン(ナイヤガラ)を使用した独自のタレで味付けし、大変やわらかく上品に仕上げしております。

300g 円(税抜)

★薫焼き鰹たたき



高知県が誇る「明神水産」自慢の美味しい鰹! 熟練の薫焼き職人が自ら丹念に焼き上げました。本場土佐直送の新鮮な鰹を是非ご賞味下さい。

2本単位 Kg 円(税抜)