

海鮮厳選グルメ(ふく・のどぐろ)

ふく

新年の「福」を招く上品な旨みと食感をお楽しみください。

天然トラフクを刺身セットにしました。盛付けられたお刺身は、見た目も美しく、料亭で味わう職人の技術と、噛めば噛むほどお口の中に甘みが広がり、箸の止まらない天然ならではの美味しさです。

ご予約ポイント
120 ポイント



36

天然トラフク刺身セット

天然トラフク刺身(約100g)
天然トラフク皮 50g 薬味

小麦 本体価格 **12,000円**
税込価格 12,960円 冷凍

ご予約締切日 **12/14(木)**
商品引渡し日 **12/30(土)・31(日)**



こだわりの天然トラフクちり鍋セットです。噛みごたえ抜群、ぷりぷりの食感と深みある旨味は、多くの方が絶賛。噛めば噛むほど「ふく」の旨味が広がります。希少部位を含め、7つの部位が楽しめます。

ご予約ポイント
120 ポイント

37

天然トラフクちり鍋セット

天然トラフクちり 600g 鍋だし 55g 薬味

小麦 本体価格 **12,000円**
税込価格 12,960円 冷凍

ご予約締切日 **12/14(木)**
商品引渡し日 **12/30(土)・31(日)**



国産養殖のトラフクで、フルコースを造りました。料亭で味わう職人の技術をご家庭でご堪能ください。

ご予約ポイント
120 ポイント

38

トラフク三昧セット

トラフク刺身(約70g) トラフクちり 250g
トラフク皮 30g トラフクひれ 3枚 薬味

小麦 本体価格 **12,000円**
税込価格 12,960円 冷凍

ご予約締切日 **12/14(木)**
商品引渡し日 **12/30(土)・31(日)**



のどぐろ

口の中でとろける脂の旨味は絶品です。お正月は「のどぐろ三昧」。

調理しやすい手のひらサイズですが、旨みと脂がぎゅっ詰まっています。

ご予約ポイント
70 ポイント

39

下関産 のどぐろ開き干し

のどぐろ開き干し8枚(約400g)

本体価格 **6,800円**
税込価格 7,344円 冷凍

ご予約締切日 **12/14(木)**
商品引渡し日 **12/30(土)・31(日)**



「のどぐろ」しゃぶしゃぶのセットです。脂のりの良いとろけるような食感、のどぐろから旨みを抽出したのどぐろだてでお召上がりください。

ご予約ポイント
70 ポイント

40

のどぐろしゃぶしゃぶ鍋セット

のどぐろしゃぶしゃぶ 160g 薬味

小麦 本体価格 **6,800円**
税込価格 7,344円 冷凍

ご予約締切日 **12/14(木)**
商品引渡し日 **12/30(土)・31(日)**

