赤身馬刺し

モモや肩などの部位から選んだ柔らかくて上品な

赤身は馬刺しファンが好む柔らかくて肉の味がしっかりと味わえる人気の部位です。解凍後ニンニク醤油などに漬けてお召し上がりください。

冷蔵庫解凍

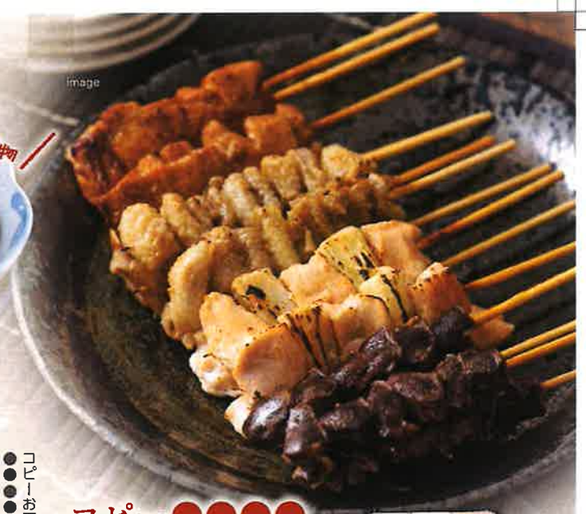
14 冷凍 6カ月
鮮馬刺し 赤身
約80g～約120g
税別¥1,580(税込¥1,706)

ボイルで簡単♪ 味の染みた手羽先煮物

若鶏手羽先を特製のタレと一緒にじっくり加熱して味がよく染みたやわらかい煮物に仕上げました。

電子レンジ ボイル

カロリー 226kcal 食塩相当量 0.86g
15 冷凍 9カ月 小麦
若鶏手羽先煮物
180g
税別¥637(税込¥687)



コピーお願いします。

カロリー ●●kcal 食塩相当量 ●●
16 冷凍 ●●
霧島黒豚とささがき牛蒡の甘辛きんぴら炒めセット
290g(豚肉130g、ごぼう50g、人参40g、タレ70g)
pac未入稿
税別¥000(税込¥000)

コピー●●●●
●●●●●●●●
●●●●●●●●

コピーお願いします。●●●●●
●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●
●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●
●●●●●●●●●●

カロリー ●●kcal 食塩相当量 ●●
17 不明 ●●
やきとりセット
●●
税別¥000(税込¥000)

コピー●●●●●●●●
●●●●●●●●

適度な霜降りとやわらかさを持つ高森和牛のもも肉を、しゃぶしゃぶに最適な厚さにカットしました。

18 冷凍 2カ月
高森和牛ももしゃぶしゃぶ用
300g
税別¥4,780(税込¥5,162)

しじみ・人参・竹の子・ごぼう・しいたけ・ひじきをじっくり炊いたまぜご飯の素です。

カロリー 137kcal 食塩相当量 3.6g
20 常温 6カ月 小麦
まぜご飯の素 しじみ
150g(2合用)
税別¥515(税込¥556)

おつまみによし！おかずによし！

ボイル

鹿児島黒豚の旨味を活かし、白味噌、赤味噌、砂糖と調味料の他にごま、にんにく、唐辛子を加えた「特製みそダレ」で長時間グツグツ煮込みました。

カロリー 337kcal 食塩相当量 1.2g
21 常温 1年
鹿児島黒豚煮込み
125g
税別¥760(税込¥820)

白ごま本来の風味と味わいをアルミ袋に閉じ込めました

ごまから搾りだした搾り汁をじっくりと練り上げるという高野山に古来から伝わる製法で作ったごまとうふ。

カロリー 139kcal 食塩相当量 0g
19 常温 3カ月
ごま豆腐
箱(140g)
税別¥258(税込¥278)

コピー●●●●●●●●
●●●●●●●●

山の幸であるきのこ数種類を、香り良く上品な味わいに仕上げました。2合用炊き込みご飯の素です。

カロリー 62kcal 食塩相当量 4.8g
22 常温 6カ月 小麦
きのこ釜めし
110g
税別¥412(税込¥444)

コピー●●●●●●●●
●●●●●●●●

コピーお願いします。

カロリー ●●kcal 食塩相当量 ●●
23 不明 ●●
納豆昆布
●●
税別¥000(税込¥000)

コピーお願いします。

カロリー ●●kcal 食塩相当量 ●●
24 不明 ●●
海人 味のり
●●
pac未入稿
税別¥000(税込¥000)

大分県の豊かな自然の中で約二年間の歳月をかけて生まれた原木椎茸。昔も今も変わらぬ味と香りをお楽しみください。

カロリー 182kcal 食塩相当量 0.02g
25 常温 1年
大分県産お徳用乾椎茸
90g
税別¥980(税込¥1,058)

タニタ食堂監修 ほっとするやさしいお味噌汁

marukome
原料製造は1854年(安政元年)創業のマルコメ株式会社。「日本古来の発酵技術を通じて生活者のすこやかな暮らしに貢献する」を企業理念として日々発展しています。

タニタ食堂監修の減塩みそを使用した、フリーズドライおみそ汁のセット。みその甘みを活かしたやさしい味わいに、だしを加えておいしく仕上げました。

26 常温 1年 小麦 乳
タニタ食堂監修減塩みそ汁詰合せ
タニタ食堂監修減塩みそ汁セット(あおさ、なす、オクラとめかぶ)×各5袋
税別¥2,500(税込¥2,700)