

お正月も野菜が決め手！ たる畑のオーガニック野菜



今年も一年、たる畑をご利用いただき誠にありがとうございました。
不漁や不作、インフレの影響を色濃く反映する年になってしまいましたが、今年も合成添加物を使用しない伝統的な手作り製法にこだわるメーカーさんから選りすぐりのおせち料理が揃いました。「五穀豊穡」「安全祈願」などの縁起が多く込められているおせち料理で、美味しい和食をお楽しみください。
どうぞ、2026年がみなさまにとって穏やかで健やかな年になりますように。



寒さで甘みがのり
野菜がとっても
美味しい季節！

ご予約優先

限定生産品となりますので、お早めのご注文をお待ちしております。

ご予約最終〆切日

12月3日(水)

みどりえのおせちのみ **11月26日**

ご予約方法

■ご予約は店頭、お電話、FAX、オンラインショップのご予約専用フォームから承ります。
注文用紙をご利用の場合は別紙(配達はA3、ご来店はA4)にご記入下さい。
※お手数ですが控えが必要な場合はコピーをお願いいたします。
※注文用紙に掲載されていないお品物は店頭で選び下さい。
※配達時間のご指定は出来ませんのでご了承下さい。(9時半～15時頃予定)
※〆切日を過ぎますと変更やキャンセルはお受けできませんのでご了承下さい。
※店頭には12月27日頃から少しずつ品物が並ぶ予定です。
※繁忙期のため、ご予約以外のお取り置きはお受けできない場合がございます。



たる畑
オンライン
ショップ

2025 12月 たる畑カレンダー

月	火	水	木	金	土	日
15	16	17	18	19	20	21
たる畑の素材と調味料使用！ 配達します！ たるごはんのおべんとう&そうざい 平日・日曜 11:30～(土・祝日休み) ■月～木 たる畑の肉・卵・近海の魚使用 ■金曜日 動物性不使用	月火水木金 12/16入荷 たるごはん クスクスオー お弁当&惣菜 プン焼き菓子	18日・19日は Vege-ラボが結 お弁当&惣菜	12/19(金) いもやこうの 「石焼き芋」	土曜12時 十勝風土火水 天然酵母パン		
22	23	24	25	26	27	28
22日で年内最後 たる畑の お弁当&惣菜！	24日 お渡し時間 11時～ケーキ 14時～オードブル	26日から年内は 18時までの営業となります。 ご注意ください。	12/27(土) 自然食ホロの パコと焼き菓子	27日～ お正月特別 企画品入荷		
通常配達 12月25日(木)まで 26～28日は、ご予約品の準備期間 となりますので、中央区の 代済配達のみとなります。	★漁師の銀鮭飯寿司 ★有機お供えもち小 ★小樽昆布巻き各種 ★庄内ファーム干し柿	●ブロッコリー・セロリ/防除剤・化肥不使用 ●フキの水煮・カリフラワー・ピーマン ほうれん草・小松菜・菜花・春菊 ふじ・みかん・きんかん・ゆずなど	■札幌鳴海屋白菜キムチ にしん漬け ■忙しい年末に！ ■玄米酵素登場！			
29	30	31	1	2	3	4
年末特別 ご予約 品 送	【12月29日(月)】 中央区・北区・東区・豊平区・白石区 【12月30日(火)】 中央区・南区・西区・手稲区 税込6,480円以上のお買上げで配達を承ります。 ※4,320円以上の場合は300円の配送料を頂きます。	2025 年末営業 12月26(金)～30日(火)18時まで 年内最終営業日 30日(火)	2026 年始営業 店舗・配達 1月 6日(火) から おべんと 1月 8日(木) から 年明けは流通がないため 日配品の入荷は1月7日から 野菜の入荷は1月9日頃に 本格的にスタートします。			



たる畑がお届けする 素材が決め手 お正月

2026

HPのオンラインショップ
からもご予約できます

オーガニック・自然食品専門店

たる畑

http://raru-organic.com/
Tel 614-2406 Fax 614-3836
札幌市中央区大通西23丁目2-25
10:00～19:00 (日曜17:00・祝日18:00)

たる畑
厳選の
オリジナル
カタログ

- 1 素材にこだわり！ 合成添加物・化学調味料の使用ゼロ
- 2 味にこだわり！ 美味しさ第一にイチオシ品を厳選
- 3 製法にこだわり！ 昔ながらの伝統製法で丁寧に手作り
- 4 単品にこだわり！ お好みや人数に合わせて組合せ自在

ご予約最終〆切日

12月3日(水)

ご来店お渡し **12月28日 29日 30日**

年末特別配達 **12月29日・30日**

ご予約品は店頭お渡し又は
配達をお選びいただけます。
詳細は裏面でご確認下さい。

お正月にイチオシ！

1

石山「正直庵」年越しそば

打ちたてがたる畑に届きます！ そばつゆ付き



12/30(火)のみ入荷
美味しい茹で方付き

毎年人気！石山・正直庵の石臼自家製粉の手打ち年越しそばに素材にこだわった特製つゆが付いています。ご自宅で美味しいお蕎麦をどうぞ。

130g×2
(約2人前つゆ付き)
税込 2,560円

3

いちろうこの伊達巻

創業200年 静岡いちろうこ

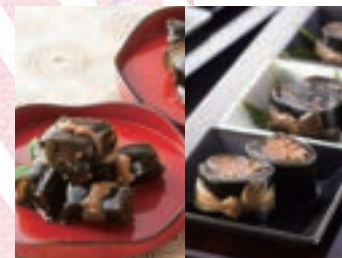


無リン酸塩のタラすり身、平飼自然卵、洗双糖、味の母、天然海塩を使って、一つ一つ丁寧手作り。『しっとり』と『モチモチ』とした舌触りに仕上げました。

New!
220g 税込 1,188円

小樽NSニッセイ 昆布巻

昆布と「喜ぶ」の言葉を掛けた縁起物



北海道産日高昆布を使って本醸造の調味料でじっくりと炊き上げました。素材の美味しさを味わえる北海道らしい昆布巻きです。

4

昆布巻(紅鮭) 165g 税込 724円

5

昆布巻(にしん) 165g 税込 692円

6

昆布巻ハーフ(たらこ) 80g 税込 476円

7

ミニ昆布巻(にしん) 80g 税込 702円

8

かまぼこ出雲神話(紅白)

合成添加物・でん粉を使わずすり身だけで作りました



リン酸塩無添加の魚肉すり身100%使用。しっかりと歯ごたえと紅白のおめでたい彩りが楽しめます。

180g 税込 1,728円

9

小田原かまぼこ(紅)

合成添加物不使用の小田原かまぼこ



新鮮なグチなどのリン酸塩無添加の魚肉すり身を100%使用。伝統的な石臼製法で上品な味わいです。

230g 税込 1,728円

New!

いちうろこ

板付き蒸しかまぼこ

創業200年 静岡いちうろこ



リン酸塩不使用のすり身、道産でん粉、粗糖、味の母など原料にこだわった伝統製法の蒲鉾。卵白不使用。

10 紅

11 白

各 220g 税込 897円

New!

14 渋皮付き栗きんとん

コクのある渋皮栗のきんとん



国産の渋皮栗をまるごとつぶして栗だけのきんとんに仕上げました。

180g 税込 2,290円

17 丹波産黒豆煮

ふっくらやわらかく炊き上げました



大きな丹波産黒豆を砂糖と塩のみで三度炊き。甘さ控えめに仕上げました。

190g(固形量100g) 税込 1,070円

20 漁師の銀鮭飯寿司

大人気の雄武産飯寿司 限定入荷

人気!





冷凍

北海道雄武産の銀鮭を道産野菜で漬け込みました。合成添加物不使用。雄武の漁師の家庭に伝わるこだわりの手作り飯寿司。お正月だけ限定品です。

300g 税込 2,895円

New!

12 はべん

白えび・サーモン・昆布セット

富山ねるもの 越中高岡伝承蒲鉾



リン酸塩不使用の蒲鉾に香ばしい「白えび」、しっとりした「サーモン」を合わせ、富山名産の「昆布巻」をセットにしました。おせちに美しい富山産の小さな蒲鉾です。

3本 税込 994円

人気!

15 栗きんとん

無漂白の愛媛産栗の甘露煮使用



愛媛産の栗と国産さつま芋をてんさい糖と麦芽水飴で練り上げました。

200g 税込 1,545円

18 有機くるみ入り田作り

五穀豊穡を願う祝い肴の一品



片口イワシの田作りにサクサクと香ばしい有機くるみを加えました。

45g 税込 962円

21 ムソーお煮しめセット

有機野菜を使った6品目のお煮しめ



お届け状態



盛り付け例

●煮しめごぼう(国産有機ごぼう使用)80g
●国産竹の子土佐煮 80g
●里芋含め煮(国産有機里芋使用)100g
●人参含め煮(国産有機人参使用)100g
●国産高野豆腐含め煮 1枚
●手綱こんにやく(有機蒟蒻使用)10個

6品目 税込 4,104円

13 梅柄なると巻き

小田原市の花「梅」を咲かせました



リン酸塩不使用のグチのすり身使用。紅麴で「梅」の柄を描いています。

150g 税込 746円

16 豆きんとん

北海道産手亡豆餡と白金時豆の甘露煮



裏ごしした手亡豆と甘露煮にした北海道産の白金時豆を練り上げました。

200g 税込 918円

19 祝いだこ

やわらかく仕上げた煮だこです



小だこを厳選した調味料で時間をかけてやわらかく煮付けました。

80g 税込 1,512円

22 お煮しめ

国産野菜の手作りお煮しめ



国産人参、蓮根、ごぼう、里芋、椎茸、こんにやくのお煮しめです。

210g 税込 1,059円

23 酢れんこん

先の見通しが利くという縁起物です



国産蓮根を有機純酢を使った甘酢で味付けしました。

70g 税込 735円

88 ムソーおせち 雅セット

豪華な伝統的素材の盛り付けおせち



つくりたて 急速冷凍

12/30(火) 着 時間指定不可

※前日に5〜10℃の冷暗所で解凍後、当日中にお召し上がりください。
賞味期限 <1月3日>

クール直送

【壺の重】
●椎茸の含め煮 3枚
●北海道産にしんの味付け数の子 3切
●宝巻(昆布巻) 3個
●国産野菜の柿なます 40g
●国産車海老のうま煮 3尾
●伊達巻 4切
●北海道産秋鮭の味付けいくら 25g
●国産菜花のお浸し 20g
●小田原かまぼこ<紅><白> 各2切
●国産たこの柔らかか煮 3枚
●有機胡桃の甘露煮 30g
●丹波篠山産黒煮豆 50g
●酢ごぼう 30g

【貳の重】
●信田(しのだ)巻 3切
●花形人参のレモン煮 1枚
●国産竹の子穂先 3切
●国産いさきの献珍焼 3切
●田作り 12g
●国産湯葉有馬山椒煮 40g
●国産きぬさや 4枚
●国産渋皮栗甘露煮 1個
●きんとん 40g
●生麩三色炊合わせ あわ・よもぎ・ごま 各2枚
●羽二重餅三種(紅・白・よもぎ) 各2個
●九州産金柑の甜菜糖煮 2個
●国産梅甘露煮 2個
●国産えぞあわび 1個
●鳴門若芽としそちりめん 30g
●キャロットラペ 15g

【参の重】
●本鴨のロース煮 4切
●国産牛肉のしぐれ煮 30g
●放牧豚のバセリケーゼ 4切
●九州産金柑とクリームチーズの自然豚生ハム巻き 4個
●北海道産秋鮭のスマークサーモン 1個
●平飼い若鶏のごぼう八幡巻 3切
●国産鱈(さわら)の西京焼 3切
●国産こはだの酢漬け 40g
●神戸牛ローストビーフ 4枚
●国産きぬさや 4枚
●鶏の味噌松風 3切

冷凍

アレルギー ~ 卵・乳・小麦・えび・くるみ・大豆

44品目 3~4人前 三段重 税込 36,720円 <送料込み>

89 ムソーおせち 彩セット

2名様で丁度良いサイズのおせちです



つくりたて 急速冷凍

12/30(火) 着 時間指定不可

※前日に5〜10℃の冷暗所で解凍後、当日中にお召し上がりください。
賞味期限 <1月3日>

クール直送

●国産野菜の紅白なます 20g
●丹波篠山産黒煮豆 20g
●国産竹の子穂先 2切
●有機くるみの甘露煮 10g
●小田原かまぼこ<紅><白> 各2切
●宝巻(昆布巻) 2個
●国産きぬさや 2枚
●北海道産にしんの味付け数の子 2切
●田作り 12g
●北海道産牡丹海老の酒蒸し 2尾
●国九州産金柑の甜菜糖煮 1個

●国産梅甘露煮 1個
●国産さわらの西京焼き 2切
●伊達巻 2切
●椎茸の含め煮 2切
●国産菜の花のお浸し 15g
●国産栗甘露煮(渋皮付) 1個
●きんとん 40g
●北海道産秋鮭のスマークサーモン 2切
●北海道産秋鮭の味付けいくら 3g
●平飼い若鶏のごぼう八幡巻 2切
●神戸牛のローストビーフ 2枚

冷凍

アレルギー ~ 卵・乳・小麦・えび・くるみ・大豆

23品目 約2人前 税込 16,200円 <送料込み>

90 ムソーおせち 春セット

おせちの定番品やお煮しめなどのセット



商品に重箱・器は含まれません。盛付けてお召し上がりください。

盛り付け例 賞味期限 <1月3日>

●かまぼこ出雲神話紅白1本(180g)
●味付け数の子2本
●車海老うま煮3尾
●秋鮭スマークサーモン80g
●紅白なます(国産有機野菜)100g
●里芋含め煮(国産有機里芋)100g
●人参含め煮(国産有機人参)100g
●伊達巻ミニ1本(100g)
●丹波産黒煮豆(小)190g(固形量100g)
●渋皮付栗きんとん150g
●宝巻(昆布巻)90g
●煮しめごぼう(国産有機ごぼう)80g
●高野豆腐含め煮1枚

個包装品 12/29(月) 30(火) 着 時間指定不可

アレルギー ~ 卵・乳・小麦・えび・大豆

14品目個包装 2~3人前 税込 15,120円 <送料込み>

91 オーガニックレストラン みどりえ 冷凍おせち

12/30(火) 着 時間指定 午前中 or 14~16時

※入荷状況により食材の内容が変更になる場合がございます。
※数量に達した場合は、早めに終了となりますのでご了承ください。
※おせちのお代金は前払いとさせていただきます。

冷凍 賞味期限 <1月1日>

箱サイズ 26×32×7cm

税込 31,000円 <送料込み>

●天然有頭海老の含め煮
●無漂白数の子
●蝦夷アワビの柔らかか煮
●ズワイガニ爪
●鶏の八幡巻き
●パブリカウルスト、パブリカのピクルスと有機オリーブ
●長崎産マトウダイのカダイフ巻き
●タコの甘酢漬
●2色生麩の揚げ浸し
●神山鶏の和風ミートローフ
●一口昆布巻き
●金柑の甜菜糖煮

●栗きんとん
●キノコとパブリカの柚子胡椒マリネ
●鴨ロース煮
●いくらしょうゆ漬
●伊達巻
●オーガニックナッツ入り田作り
●ふっくら黒豆煮
●紅白かまぼこ
●梅の甘露煮
●ココの実の白ワイン漬
●干し椎茸の煮物
●柚子巻き柿
●オーガニックピーカンナッツのかりかり甘露煮

2

7

73 お供え餅 大（白米）

国産有機もち米100%使用



真空パック鏡餅のお供えセットです。御幣、うら白、敷、紙、三方（紙製）が付いています。

500g 税込 1,836円

74 お供え餅 小（白米）

160g 税込 605円

75 お供え餅 小（玄米）

160g 税込 627円

千葉産無農薬落花生

新物入荷！千葉産落花生



農薬も化学肥料も使わずに育てた落花生をこだわりの製法で焙煎。香ばしさと甘さ、濃いうま味があります。

82 落花生（殻つき）

180g 税込 1,404円

83 落花生（むき身）

180g 税込 1,350円

人気！有機百姓餅

コシの強さ、お米の甘みが自慢です



富山、小原宮農センターで育てた有機新大正もち米を伝統的な落下式の餅つきでつくりました。冬季限定。人気のロングセラー一品です。

76 百姓餅 白米 77 玄米

各6枚 税込 821円

78 百姓餅 黒豆 79 よもぎ

各6枚 税込 875円

アパレイユより

80 紅茶とレモンのパウンドケーキ

素材にこだわるアパレイユ。の焼き菓子



紅茶とレモンピール、道産小麦、発酵バターを使ってしっとり焼き上げました。

約21cm×4cm 税込 1,728円

81 はら山新春和菓子セット

原材料にとことんこだわりました



国産原料を使用した野菜の彩色が美しい、新春限定の和菓子セット。

冷凍 6種 税込 2,711円

85 ゆず巻き柿

柚子と干し柿のハーモニー



王隠堂の干し柿で柚子の甘露煮を巻き込みました。お茶請けに。

190g 税込 1,080円

87 庄内干し柿

硫黄薫蒸や添加物のない干し柿です



冬季限定。特別栽培の「庄内柿」を天日でじっくり干し上げました。

180g 税込 1,026円

24 なます

無添加にこだわる漬物屋 東明より



国産契約栽培の大根と人参、砂糖、醸造酢、みりん、塩、昆布で作りました。

200g 税込 508円

27 野沢菜漬

信州のお漬物



長野・四国産野沢菜使用。歯触りの良い素朴な味わい。

300g 税込 735円

Point!
大人数でも小人数でも！
切るだけ盛り付ける
だけで美味しいおせちが
いただけるよう
セレクトしました！



30 放牧豚のローストポーク

健康に育てた北海道産放牧豚



冷凍 塩、コショウ、菜種油だけで放牧豚のロース肉の旨みを引き出しました。

250g 税込 2,106円

33 若鶏の照り焼き

あたためだけの本格照り焼き



筑波鶏のモモ肉を特製ダレに漬け込み、柔らかい照り焼きにしました。

冷凍 1枚 約170g 税込 897円

36 特上塩数の子

無漂白・無着色 手作りに



北洋産数の子を天日塩で漬けた無漂白無着色の特上数の子です。

150g 税込 2,225円

25 千枚漬 紅かぶ

無添加にこだわる漬物屋 東明より



聖護院かぶを醸造酢と利尻昆布で上品な味わいに漬け込みました。

100g 税込 519円

28 鳴海屋のにしん漬け

合成添加物不使用 札幌鳴海屋より



みがきにしん、キャベツ、大根、人参を使った手作りのにしん漬けです。

500g 税込 994円

26 千枚漬 白かぶ

無添加にこだわる漬物屋 東明より



聖護院かぶを醸造酢と利尻昆布で上品な味わいに漬け込みました。

100g 税込 519円

29 鳴海屋の白菜キムチ

合成添加物不使用の本格キムチ



韓国産唐辛子と北海道産海産物、国産野菜を使った本格キムチ。

300g 税込 767円

る畑のおせち料理は素材が決め手！

素材の持つ優しい味わいと風味がわかるよう、できるだけ塩分・甘さを控えたものを厳選しています。化学調味料、合成着色料、合成甘味料、発色剤、保存料などの合成添加物は一切使用しておりません。

人気！

32 若鶏の八幡巻き

筑波鶏とゴボウがおいしい



冷凍 筑波鶏のモモ肉で有機ごぼうを巻き込み、特製タレで焼き上げました。

1本 約180g 税込 1,383円

31 八甲鴨ロース煮

鴨のうま味をじっくり引き出しました



冷凍 青森産鴨肉を高温で焼き上げ、特製スープで煮込んでジューシーに仕上げました。

240g 税込 2,970円

34 神居牛のローストビーフ

育て方にこだわった神居牛



神居牛のモモ肉に赤ワインをベースにした絶品ソースを合わせました。

冷凍 130g 税込 2,182円

35 放牧豚の豚モモチャーシュー

真空調理でしっとりやわらかく



きめ細かいモモ肉を醤油、砂糖、にんにく、生姜で味付けしました。

225g 税込 994円

38 かつお風味数の子

合成添加物不使用 数の子バラ子



無漂白北洋産数の子のバラ子の本醸造調味料で味付けしています。

150g 税込 1,199円

New!

東京目黒で創業26年目を迎える老舗オーガニックレストラン「みどりえ」のおせちが初登場！産地直送の有機野菜や天然魚など、厳選した食材のみを使用し、調味料に至るまで一切の添加物を使用しておりません。既製品（工場製）を使わない手作りのおせちを急速冷凍でお届け致します。

数量限定

ご予約はお早めに

11月26日(水) ご予約必切

一段 25品目 3〜4人前



39 にしんの酢漬け

道産子に人気の甘酢漬け



脂ののったにしんを人参・昆布等と合わせて甘酢漬けにしました。

130g 税込 746円

42 知床の真ダコ

人気！

新鮮な知床産たこ足を浜茹で



ミョウバンを使わず茶もみしています。お刺身にどうぞ。

冷凍 400g〜 税込 2,160円

おすすめ！

45 龍馬カツオたたき

鰹のキメ細かな肉質と薬の風味



冷凍

一本釣りした鰹を船内で急速冷凍。四万十川流域で収穫した「稲薬」だけを使って職人が丹精込めて焼き上げたタタキです。小ネギ、大葉、にんにく、生姜などたっぷりの薬味と一緒に。醤油、ポン酢の他に鰹の旨味を引き出す美味しいお塩で頂くのもおススメです。

※袋ごと流水で解凍して下さい。

1本 税込 2,268円

る畑の海産品もこだわり！

天然もの、合成添加物不使用にこだわり、イチオシ品をセレクト。

50 いくら醤油漬

合成添加物不使用



今年は希少な北海道産秋鮭の卵を厳選調味料で漬け込みました。

冷凍 100g 税込 3,068円

40 小肌の酢漬け

さっぱりとした甘酢漬け

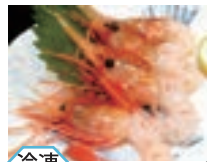


国産のこのしろを人参・昆布等と合わせて甘酢漬けにしました。

130g 税込 746円

43 刺身用ばたんえび

新鮮な北海道産ばたんえび

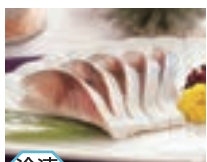


ぷりぷりと甘い新鮮な北海道産ばたんえびを急速凍結しました。

冷凍 200g 税込 1,880円

41 しめサバ

国産真サバ 合成添加物不使用



冷凍

新鮮な国産真サバを有機純米酢と天日塩、粗糖で酢締めにしました。

1枚(片身) 税込 724円

44 ホタテ貝柱刺身用

オホーツク海4年もののホタテ貝



冷凍

雄武産ホタテ貝を急速冷凍。身の引き締まった貝柱です。

150g 税込 1,750円

48 ねぎトロ用すき身

手巻き寿司、ねぎトロ丼に便利



冷凍

脂ののったメバチのトロに少量の菜種油を加えて便利なすき身にしました。

200g 税込 1,145円

49 まぐろ漬け丼の素

厳選調味料でおいしい漬けに



冷凍

鮮度の良いキハダまぐろを厳選調味料で作るタレに漬け込みました。

150g 税込 659円

52 いか塩辛赤造り

小樽NSニッセイ 合成添加物不使用



冷凍

新鮮なイカゴロと沖縄産真塩で作った濃厚な味わいの塩辛です。

70g 税込 702円

54 やわらか鯧小樽炊き

そのまま肴に。鯧そばに。



甘さを控えて、やわらかくしっとり炊き上げた鯧の甘露煮です。

2枚 税込 540円

55 銀ダラ麴干し

鮮度にこだわる焼津ヤマクニ水産



冷凍

塩水に麴を使い、まるやかな旨みを引き出しました。未調理品です。

1切 税込 605円

58 カニクリームコロッケ

ズワイガニたっぷり 温めるだけ



冷凍

自社製クリームソースに、ズワイガニを加えた、本格派コロッケ。

5個 税込 951円

61 蒼生舎デリシャス ロースハムブロック

おすすめ！

うま味のある最高級のハム



冷凍

和歌山蒼生舎で健康に育てたロース肉で作るこだわりのハム。贈り物にも。

310g 税込 4,590円

64 純国産うなぎ蒲焼

四万十川支流で加持さんが育てた



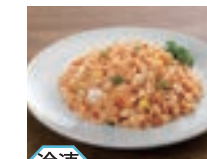
冷凍

四万十川の天然シラスを飼料や飼育方法にこだわり、丁寧に育てました。

約125g 税込 2,895円

67 チキンライス

うまみたっぷり、大容量



冷凍

秋川牧園の鶏むね肉と鶏がらスープで作った便利なチキンライス。

450g 税込 789円

70 有機玄米使用七草かゆ

滋味豊かな七草かゆ



国産有機玄米のおかゆと国産のフリーズドライ七草のセットです。

2人前 税込 627円

56 紅鮭と帆立のマリネ

特製ソースで食べる華やかなマリネ



冷凍

北洋の紅鮭とオホーツクのホタテを特製ソースでマリネしました。

120g 税込 1,296円

59 天然エビの本格エビチリソース

本格中華の味に仕上げました



冷凍

天然エビとガラスープを使った本格エビチリソースです。

180g 税込 994円

62 ピザマルゲリータ

十勝のオーガニック素材使用



冷凍

小麦、チーズ、ソースと北海道産オーガニック素材にこだわった石窯ピザ。

1枚(20cm) 税込 1,577円

65 焼き穴子棒寿司

甘ダレで焼き上げた穴子寿司



冷凍

肉厚の国産穴子をタレに漬込み焼き上げました。北海道産米使用。

※流水解凍

8貫 税込 2,128円

68 走る豚の肉まん

生地から作るビックサイズの肉まん



冷凍

熊本本の放牧豚「走る豚」、九州産小麦を使った大きい手作り肉まんです。

125g×2 税込 951円

71 渋皮付栗の甘露煮

熊本産の大きな栗の渋皮煮



熊本産の良質の栗を添加物を使わずに渋皮を残して甘露煮にしました。

160g 税込 1,998円

57 秋鮭スモークサーモン

旬の北海道産秋鮭使用



冷凍

秋鮭を塩だけを使って北海道広葉樹のチップでソフトスモークしました。

40g×2 税込 929円

60 フランス産生ハム

合成添加物不使用 オードブルに



冷凍

フランス、バイヨンヌ地方の生ハム。天日塩のみで14ヶ月熟成させました。

40g 税込 962円

63 八甲鴨鍋セット

本格鴨鍋をご家庭で簡単に



冷凍

八甲鴨ロース肉と手作り鴨つくね、無添加濃縮だしのセット。野菜を加えて本格鴨鍋に！

2〜3人前 税込 3,456円

66 寒さば棒寿司

脂ののった寒サバ棒寿司



冷凍

長崎で冬期に水揚げされた寒鯖と北海道産米を使った棒寿司です。

※流水解凍

8貫 税込 1,966円

69 道産小麦のもちもち餃子

人気！

北海道ひこま豚・道産小麦使用



冷凍

道産原料で手作りの餃子。厚めの皮で水餃子やお鍋にも。

12個 税込 702円

72 純米酒板酒粕

純米酒の芳香豊かな酒粕



創業1790年の会津喜多方大和川酒造の板酒粕。甘酒、粕煮、粕汁に。

500g 税込 594円