

11月 今月のおすすめ商品



TEL : 072-279-2950
FAX : 072-279-2960

鶏のたたき

種鶏もも肉の表面を香ばしく焼き上げました。
鶏本来の旨みと歯ごたえが味わえるたたきです。

種鶏とは？

若鶏の親になる鶏のこと。通常の飼育日数の9倍にあたる450日以上
の育成日数をかけた、非常に希少な鶏です！若鶏が生産量6億5千羽に対し
種鶏はわずか500万羽しか飼育されていません！また、若鶏に比べて、
タウリン・イノシン酸などの栄養価が抜群に高いのも特徴です。

「半解凍」でスライス
するのがポイント！

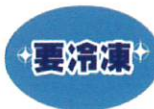


半解凍し、お好みの暑さに
スライスしてください。
生姜醤油・にんにく醤油
ポン酢などを付けて
お召し上がりください。

長期飼育の中で育んだ
鶏本来の旨み！
強い歯ごたえと
超もちもち感！



	ご注文数
62885	個



2kg 3,900円

肴 さかな de イタリアン



和ピZZA

各 ¥350
(1枚約140~150g / 21cm)



お酒のお供として開発された肴ピZZA♪
ビール・ワインはもとより、
日本酒にも合う大人なピZZA!
クリスマスに生地なので、
食べやすく、お酒がすすみます!

しらすと塩昆布のピZZA

ミラノ風のクリスマスピーなクラストに、
瀬戸内産しらすの香ばしさに、塩昆布の
旨みをトッピングした肴ピZZAです。
チーズとしらすと昆布の新しい味わい!



酒盗とクリームチーズのピZZA

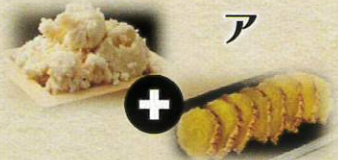
ミラノ風のクリスマスピーなクラストにカッ
オの酒盗とクリームチーズでアクセント
を付けました!
酒盗の塩気と旨み、クリームチーズの滑
らかさが、よくマッチしています!



いぶりがっこ

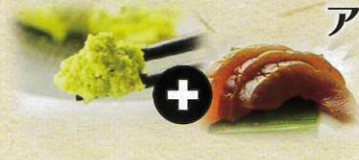
酒粕のピZZA

ミラノ風のクリスマスピーなクラストに秋田
名産のいぶりがっこと酒粕でアクセント
を付けました。いぶりがっこの香と歯ざ
わり、酒粕の発酵の旨みが美味しさの秘
訣です。



わさびと奈良漬のピZZA

ミラノ風のクリスマスピーなクラストに、
ピリッとしたわさびの辛さと、酒の風味
香る奈良漬の歯ざわりを加えた、
肴ピZZAです。日本酒ともワインとも!



	ご注文数
60209	枚



	ご注文数
60197	枚



	ご注文数
60198	枚



	ご注文数
60207	枚

