

期間限定！
今だけ！



かに

鍋に刺身に焼きガニに・・

天ぷら・カニ飯・カニ雑炊！！

食べ方色々、用途に応じてお選びください。

数量
限定

数に限りがございます！
ご注文はお早めどうぞ！



今年もやります！年末恒例の大好評企画！



ニチレイ ずわいがに

ズワイガニ本来の甘味と生食ならではの
とろり、とした食感が楽しめます。
用途に応じて、サイズが選べます！



3L10肩(3kg)

¥12,500

ご注文数
箱



4L8肩(3kg)

¥12,500

ご注文数
箱



6L6肩(3kg)

¥12,800

ご注文数
箱



ニチレイ 生食ずわい棒ポーション25本

しゃぶしゃぶ、お刺身などでお召上がりください！



生食可能な新鮮なずわいがにのポーション！
手間いらずで便利！ 独自の身の弾力、ジュワッと
あふれ出すカニの旨みとほんのりした甘味を十分に
味わえます！

(500g) **¥4,100**

ご注文数
箱



ニチレイ 生ずわいがに ハーフポーション



ズワイガニの中でも、バルダイ種は、濃厚な旨みと食べ
えのある肉厚な食感！生冷凍だから、旨味・甘味が違いま
す！お鍋や天ぷら、焼きガニなどに最適です。



(1kg) **¥4,600**

ご注文数
箱

鶏

Niwatori



鶏ハラミ丼も、人気です！



個別に三点盛りで提供も！



鶏ハラミ炭火焼き

鶏一羽から少量しか取れない希少部位。



コリコリとした独特な歯ごたえが
楽しく、香ばしい炭火焼！
単品からご飯のおかずまで！

レンジ(500W) 約2分/100g
オーブン(約200℃) 約2分30秒



ご注文数

個

(500g) ¥900

全て、レンジ調理可能！

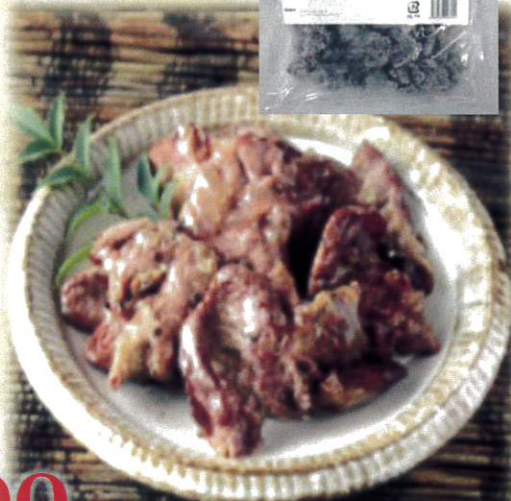
簡単調理でおつまみにぴったりの
大人気、鶏の炭火焼厳選3種！！



そのままはもちろん、アレンジ次第でメニューの幅が広がります！

鶏ハツ炭火焼き

ハツの中でも濃厚な味わいの部分を残し、
炭火焼にしました！ぷりぷりと
した食感と、ほどよい弾力が
たまらない一品です。



人気のハツを
簡単手軽に提供可能！
おつまみにぴったり！

レンジ(500W) 約2分/100g
オーブン(約200℃) 約3分

ご注文数

個

(500g) ¥900

鶏首皮炭火焼き

皮の中でも最も厚みがあり、旨みが
強いと言われる首皮のみを使用。
弾力のある食感に
こだわっています！！

炭火で焼くことで余分な脂
を落とし、臭みを抑え風味
良く仕上げています。

自然解凍約2時間30分・
冷蔵庫内解凍約7時間。
凍ったまま、レンジ(500W) 約1分/70g

加熱調理不要！
自然解凍でもOK！



ご注文数

個

(500g) ¥900