

**5月**

A

個包装に記載

**たらこ甘塩**  
(500g)

北海道太平洋沿岸でとれるたらこは表皮がうすく粒子がしっかりして、味は日本一の評判です。生で味わってみてください。

**6月**

A

**カツオタタキ**  
(背筋1本、腹筋1本)

脂がのったカツオの旨味をおいしく焼きあげた絶品の商品です。

**7月**

A

**ひらとり和牛 極上カルビ焼**  
(約400g)

日高山脈の麓の豊かな自然環境の牧場で育てた平取特産の黒毛和牛。こだわりの理想をカタチにした、北の逸品です。

**8月**

A

**帆立貝柱刺身用**  
(1箱)

噛んだときにしっかりと纖維を感じる、もっちりとした弾力のある食感! 上品かつ強い甘みと濃厚な旨味をぜひおたのしみください!

**9月**

A

**ひらとり和牛肩切り落とし**  
(300g×2P)

ひらとり和牛は、北海道の豊かな大自然の中で、のびのびと育てられた新鮮で高級な和牛です。「黒毛和種」という種類で、焼いても、煮てもおいしいお肉です。松阪牛と肩を並べる味わいと柔らかさを持っています。

**10月**

A

**開真ほっけ**  
(大5枚)

太平洋沿岸でとれた脂ののったほっけです。

**11月**

A

**銀毛新巻鮭**  
(姿切り身約2.3kg)

北海道の荒波で成長した極上の鮭を加工し、塩漬けした極上品をお届けします。

**12月**

A

**味付かずの子**  
(300g×2P)

しょう油漬けです。かずの子本来の味わいと歯触りの良い食感をお召し上がり頂けます。

**1月**

A

**ひらとり和牛ロースすきやき**  
(ロース300g)

ひらとり和牛は、北海道の豊かな大自然の中で、のびのびと育てられた新鮮で高級な和牛です。「黒毛和種」という種類で、焼いても、煮てもおいしいお肉です。松阪牛と肩を並べる味わいと柔らかさを持っています。



©よりぞう

地中産業

マグロ (中トロ)  
(ブロック約400g前後)

地中海マグロはマグロの王様。最高位にランクされる品物です。

とても薄い外皮の中には、やわらかくジューシーでゼリーのようなあぶる感の果肉がちぎれんばかり詰まっています。酸味がとても少なく食べやすいので近年非常に人気が始まっています。

※商品写真はイメージです。