

桜 焙り焼ちくわ 3本



ていねいに焼き上げた、ふりふり食感の上質ちくわです。

調理例

[要冷蔵、賞味期間/製造日を含め7日]

き 雑魚揚 (2枚入×4パック)



一味違う、大留の雑魚天です。

[要冷蔵、賞味期間/製造日を含め7日]

か 小留 ぶち蒲鉾ちーず 4本



プチサイズの蒲鉾ですが、ちゃんと板のついています。とろりとしたチーズとの相性が抜群です。

[要冷蔵、賞味期間/製造日を含め6日]

お 小留 棒天 紅しょうが、いか、桜えび青のり、各2本



小留シリーズから棒天を3種。かわいい大きさ。おやつ、おつまみにも!

[要冷蔵、賞味期間/製造日を含め6日]

桜 瓦そば(つゆ付) 2袋(1袋150g×3食入)



抹茶そばを香ばしく炒め、肉や綿糸卵をのせて特製つゆでお召し上がりください。

三浦製麺謹製

[要冷蔵、賞味期間/製造日を含め15日]

桜 数の子うに(55g)



数の子を良質の粒うにで和えました。数の子独自の菌ごたと粒うにの風味がマッチした味が楽しめます。

吉田水産謹製

[賞味期間/製造日を含め冷蔵で6ヵ月]

桜 夏みかん マーマレード (160g)



丁寧に手間をかけて加工しました。口にひろがる爽やかな香りに魅了されます。

※開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がりください。

柚子屋本店謹製

[賞味期間/製造日を含め常温で6ヵ月]

け さしみ蒲鉾 (各80g、白2本+赤1本)



ソフトなのにコシのある食感の焼き抜き蒲鉾です。

[要冷蔵、賞味期間/製造日を含め12日]

た 山口県産のり佃煮 (110g)



山口県瀬戸内海で採れた原藻だけで作りました。なるべく原藻を生かした形で使用しています。

山口県漁連販売謹製

[賞味期間/製造日を含め常温で1年6ヵ月]

桜 しそいりわかめ 2袋(1袋80g)



適度なやわらかさと歯応えのソフトふりかけです。ご飯がすすむ逸品、おにぎりにもどうぞ。

国近商店謹製

[賞味期間/製造日を含め常温で180日]

せ 浜焼うるめ 2袋 (1袋30g)



このまま丸ごと食べられます。おやつ、おつまみに。

吉田水産謹製

[賞味期間/製造日を含め常温で3ヵ月]

す チーズケーキ 1本(250g)



有精卵をたっぷり使用。一度味わえばわかる美味しさで大人気です。

深川養鶏農業協同組合謹製

[賞味期間/製造日を含め常温で60日]

と 手づくり揚げチーゾお魚ハンバーグ (2本入)



お魚ハンバーグの中にチーズがたっぷり。お子様に人気の一品です。

村田蒲鉾店謹製

[賞味期間/製造日を含め冷蔵で60日]

て アカモク佃煮セット



アカモクちりめん山椒(50g) アカモクと茎わさびの佃煮(50g) 香り豊かな実山椒の粉山椒を使用。

わさびの辛さがピリリと美味です。

新友商店謹製

[賞味期間/製造日を含め冷蔵で30日]

と 手づくり揚げ 焼りふく天 (2枚入)



ふぐを贅沢に使用し、表面をサッと焼り香ばしく仕上げました。

村田蒲鉾店謹製

[賞味期間/製造日を含め冷蔵で60日]

ち くじら大和煮 1缶(160g)



昔ながらの鯨の大和煮は懐かしく、馴染みのない方には新鮮。もう一度食べたくなる美味しさです。

マル幸商事謹製

[賞味期間/製造日を含め常温で3年]

どーんと、20商品の中から

北浦チョイスセット6

あ〜との商品の中から**6品**(種類の違う品)をお選びください。いろいろ味わっていただくためのサービス企画となっております。(何度でもお買い求めいただけます)

10% OFF

お花見や行楽にもどうぞ!

写真は詰め合せのイメージです。

S-2 季節の詰め合せ「北浦チョイスセット6」

通常3,888円を10%OFF → 税込 **3,500円**

ダンボール箱でのお届けです。他の大留商品といっしょにお届けの場合は大袋になります。できるだけ新鮮なものをお届けするため、お届けがご希望日と前後することがあります。ご了承ください。 ※数に限りがある商品もございますので、お早めにご注文ください。

ご注意! 「北浦チョイスセット」はホームページからのご注文はできません。お電話 もしくは 注文用紙 (FAX または 封書) でお申し込みください。

え 小留 揚げ天 さつま2枚 やさい2枚



小留シリーズの揚げ天を2種類。ソフトなのにハリがある不思議な食感で人気があります。

調理例

[要冷蔵、賞味期間/製造日を含め6日]

き ふく蒲 2本



ふく皮を練り込んだ蒲鉾です。ふく皮に含まれるコラーゲンとコリコリした食感をお楽しみください。

調理例

[要冷蔵、賞味期間/商品到着後12~28日]

ひ すり身だんご入もずくスープ 3袋



生もずく、すり身だんご、乾燥ねぎ、七味、おすましスープをセットしました。お湯をそそぐだけで簡単。

調理例

お茶漬けにしても美味。

[要冷蔵、賞味期間/製造日を含め20日]

あ 特撰玄海 1本 (200g)



仙崎蒲鉾の伝統素材「エソ」を使い、焼き抜き製法で作っています。大留を代表する蒲鉾です。

調理例

[要冷蔵、賞味期間/製造日を含め12日]