

**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
[常温・賞味期間/製造日を含め6ヵ月]

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]

焙り焼ちくわ
3本



ていねいに焼き上げた、ぷりぷ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8日]

雑魚揚
2枚入×3袋



一味違う、大留の雑魚天です。カルシウムもたっぷり。

[要冷蔵・賞味期間/製造日を含め7日]

秋夏みかん缶詰
2缶(295g・固形量170g)



盛り付け例

山口県萩産の夏みかんをシラップ漬けにしました。果肉のほろ苦さとしっかりした食感が美味しい!

日本果実工業謹製
[常温・賞味期間/製造日を含め3年]

チーズケーキ
1本(250g)



平飼い卵をたっぷり使用。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
[常温・賞味期間/製造日を含め60日]

鶏卵せんべいS
(3枚×10袋)



卵のおいしさがたっぷり。

深川養鶏農業協同組合謹製
[常温・賞味期間/製造日を含め120日]

数の子うに(55g)



数の子を良質の粒うにで和えました。数の子独自の歯ごたえ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8ヵ月]

**あ〜っの19商品の中から
6品(種類の違う品)をお選びください。**

10% OFF

**北浦
チョイス
セット6**

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。

何度でも買い求めいただけます。



写真は詰め合せのイメージです。

ダンボール箱でのお届けです。

他の大留商品と異なり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。

S-2

季節の詰め合せ「北浦チョイスセット6」

(取扱期間は)

5月31日まで!

通常4,212円を10%OFF → 税込 **3,791円**

※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。

ふく蒲 2本



調理例

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。

[要冷蔵・賞味期間/商品到着後12~28日]

**すり身だんご入
もずくスープ** 3袋



調理例
お茶漬けにしても美味。

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。

[要冷蔵・賞味期間/製造日を含め20日]

特撰玄海
1本(200g)



調理例

仙崎蒲鉾の伝統素材「エン」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。

[要冷蔵・賞味期間/製造日を含め12日]

**アカモク佃煮
セット**

アカモクの佃煮(50g)
アカモクと荳わさびの佃煮(50g)

わさびの辛さがピリリと美味です。



日本海で取れたアカモクを佃煮にしました。

新友商店謹製
[賞味期間/製造日を含め冷蔵で30日]

くじら大和煮 1缶
(内容総量160g/固形量110g)



盛り付け例

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
[常温・賞味期間/製造日を含め3年]

**瀬戸内海産
のり佃煮**(110g)



盛り付け例

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
[常温・賞味期間/製造日を含め1年6ヵ月]

しそいりわかめ
2袋(1袋80g)



調理例

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
[常温・賞味期間/製造日を含め180日]

小留 ぷち蒲鉾ちーず
3本



プチサイズの蒲鉾ですが、ちゃんと板にのっています。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]

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]

小留 揚げ天
さつま1枚、やさい1枚、ごぼう巻1本



調理例

小留シリーズの揚げ天を3種類。ソフトなのにハリがある食感で人気があります。

[要冷蔵・賞味期間/製造日を含め6日]

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。

◎FAX用紙は、ホームページ画面の右上にボタンを押すと開きます。プリントしてご利用ください。