

**か** 小留 ぶち蒲鉾ちーず 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]

**お** 小留 棒天 3本



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]

**え** 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]

**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]

**あ** 焙り焼ちくわ 3本



調理例

ていねいに焼き上げた、ぷりぷり食感の上質ちくわです。

[要冷蔵・賞味期間／製造日を含め8日]

**き** 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]

**す** ベイクドケーキ 3種のチーズ(1本200g)



3種のチーズ(チェダーチーズ、クリームチーズ、モッツァレラチーズ)を使用、チーズ感たっぷり。

深川養鶏農業協同組合謹製  
[常温・賞味期間／製造日を含め60日]

**り** 鶏卵せんべいS (2枚×12袋)



卵のおいしさがたっぷり。まろやかなカステラ風味のせんべいです。

深川養鶏農業協同組合謹製  
[常温・賞味期間／製造日を含め120日]

**さ** 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]

**な** 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]

**あ** 荒波のまるごとうるめジャーキー 2袋(1袋25g)



山口県、日本海で獲れたうるめいわしを乾燥させ、焼いてあります。そのままお召し上がりください。

新友商店謹製  
[常温・賞味期間／製造日を含め90日]

**た** 瀬戸内海産のり佃煮 (110g)

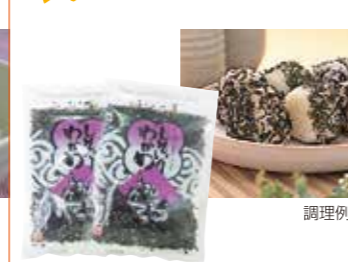


盛り付け例

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** 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]

**せ** 萩夏みかん缶詰 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]

お好きな6品選べるセットです!

あ～ちの17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



取扱期間は10月31日まで!

北浦  
チョイス  
セット6

S-2 季節の詰め合せ「北浦チョイスセット6」  
通常4,212円を10%OFF → 税込 / 3,791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。

写真は詰め合せのイメージです。

ご注意ください! 「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。

**う** 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ロコロ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]

**い** すり身だんごもずくスープ 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]