

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]

く 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。

[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 バイクドケーキ
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、モッツアレ
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]

し 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]

**き 夏みかん
マーレード**
(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]

**ち 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]

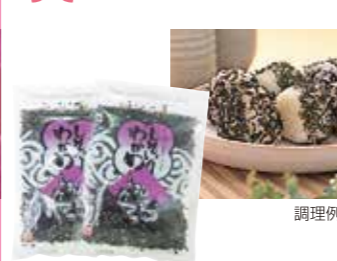
**た 瀬戸内海産
のり佃煮(110g)**



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]

そ 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
[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)



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]

**あ～ちの17商品の中から 10%OFF 北浦
チョイス
セット6**

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です。

1種類1品のみ
となります。

ダンボール箱でのお届けです。
他の大留商品と一緒にお届けの場合は
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。



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4,212円を10%OFF→ **税込/3,791円**

**取扱期間は
5月31日まで!**

※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。

き 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]

**き すり身だんご入
もずくスープ 3袋**

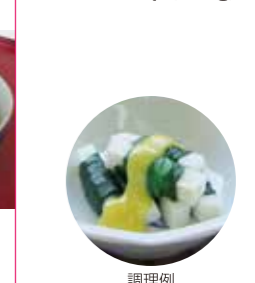


調理例
お茶漬けにしても
美味。

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]

**あ 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]

か 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]

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]

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]

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。