

海のあじわい便

海の幸をくらしの幸へ

2019年
年末年始号

年末年始に欠かせない
水産品は数あれど、華やかさと
豪華さで、主役級の存在感を
発揮するのが「かに」。年末恒例の
お取り寄せ便でも大人気の逸品が、
食卓に笑顔運びます。

冬の主役 登場

『海のおじわい便』
編集部より

早いもので、今年最後のカタログとなりました。今年もマルハニチロダイレクトをご愛顧くださりまして誠に有難うございました。これからは皆様の豊かな食卓づくりのお手伝いができるよう、スタッフ一同努めて参りますので、変わらぬご愛顧のほど、どうぞよろしくお願ひ致します。来年も皆様のご健康とご多幸を心よりお祈り申し上げます。



送料
無料

12缶

24756 円

いわしレモンスープ缶詰
(瀬戸内産レモン果汁使用) 12缶

(通常価格) 3,480円(本体3,222円)

→2,980円

(本体2,760円) 100g×12缶
●原料原産地/日本 ●加工地/茨城県

2013年の発売
当初から、いわしの旨みと
すっきりしたあと味で
多くの方々に魅了した
「いわしレモンスープ」。
復活を待ち望む多くの
お声にお応えできる缶詰が、
ようやく完成しました。
入手困難な通販限定缶詰が
この機会にぜひ
お買い求めください。
*20ページの拡大をご覧ください。

通販限定の
逸品缶詰が
お買い得。



ご注文・お届け・お支払いについて

ご注文方法

お電話 月曜～土曜(午前9時～午後6時)

ゼロニー ハローマルハ

0120-02-8608

定休日:日曜/2020年1月1日～1月3日

※お客様からの電話は応対品質向上と内容を正確に承るために録音させていただきます。

インターネット 詳しくは マルハニチロダイレクト 検索

FAX 24時間受付 0120-19-3708

郵送 同封の専用封筒にてご投函ください。

※郵送に日数を要しますので、お急ぎの場合はお電話またはFAX、インターネットにてご注文ください。

配送料 全国一律 常温:580円(税込) 冷凍:780円(税込)
冷蔵:780円(税込)

※各温度帯(常温・冷凍・冷蔵)1件のご注文金額が5,800円(税込)以上の場合は、送料無料となります。
※常温品、冷凍品、冷蔵品を一緒にお買い上げの場合、それぞれの温度帯での合計金額が5,800円(税込)以上の場合は、送料無料となります。満たない場合は、それぞれの送料(常温:580円、冷凍:780円、冷蔵:780円)がかかりますのでご注意ください。

商品のお届けについて

原則として、ご注文承り後、10日以内にお届けいたします。

※ご注文商品が2点以上(常温品・冷凍品)の場合、商品ごとにお届け日異なる場合がございます。

お届け日指定 ※ご注文承り日より、8日以降をご指定ください。
(ご注文承り日は、ご注文用紙がお客様センターに到着した日とします。郵送によるご注文は、ご注文用紙到着まで3日程度日数を要しますことご注意ください)

お支払い方法について (ご購入金額によっては、お支払い方法を指定させていただく場合がありますのでご了承ください。)

※初めてのお客様は代金引換又はクレジットカードでのお支払いをお願いいたします。

【クレジット(一括払いのみ)】

商品お届け後、ご契約の口座から、自動引き落としとなります。

明細書は商品同梱または別送します。

※使用できるクレジットカードにつきましては「FAX・郵便ご注文書」をご覧ください。
※クレジットカードの番号、有効期限などに不備がある場合は、振込み、または代金引換払いに変更させていただきます。

【振込み(コンビニエンスストア・郵便局)】手数料無料

振込用紙は、納品書兼請求書として商品と同梱または別送します。
お受け取り後、10日以内にコンビニエンスストアまたは郵便局よりお振込みください。

【代金引換】手数料無料

商品お届けの際、代金と引き換えさせていただきます。ご注文者とお届け先の住所・氏名が同一の場合のみ、ご利用いただけます。

カタログ有効期限 2020年1月31日(金)

商品のお届け期限 2019年2月9日(日)



ご利用ガイドは
こちらから

- 年内お届け分の最終締切は12月25日(水)まで。
- 年内最終のお届けは12月30日(月)まで。
- 郵送による年内お届け分の最終締切は12月23日(月)お客様センター着までとなります。
- 年内のご注文締切は12月28日(土)
- 12月31日～1月10日のお届け日指定はご容赦ください。
- 『おせち』『お煮しめ』は、ご注文締切とお届け日が、通常商品と異なります。

《ご希望のお客様に「のし」をお付けいたします。》

- のしは、「お歳暮、お年賀、お礼、快気祝、内祝、志(弔事)、表書きなし」の中からお選びください。
- ※のしに名入れはできませんので、予めご了承ください。

お願い
お客様の都合による返品・
交換は、お受けできません。
一部、期間限定の商品、数量
限定の商品があります。
予めご了承ください。

お届け状態と調理方法については、以下のマーク表示をご覧ください。	常 常温でお届けします。 直射日光を避け室温で保存。	凍 冷凍でお届けします。 保存も冷凍室で。
蔵 冷蔵でお届けします。 保存も冷蔵室で。	電子レンジ 電子レンジで温めてお召し上がりください。	電子レンジOK 袋ごと電子レンジで温めてお召し上がりください。
生 解凍後、生食することが できる商品です。	蒸 蒸し器で温めてお召し上がりください。	揚 油で揚げてお召し上がりください。
オーブン オープンで焼いてお召し上がりください。	ポット 袋ごと熱湯で温めてお召し上がりください。	フライパン フライパンで焼いてお召し上がりください。

※一部商品のお届けについて、月曜、火曜および祝日のお届け指定はご容赦いただく場合があります。あらかじめご了承ください。
※お届けが遅れる場合や、品切れでお届けができない場合は、お電話にてご連絡させていただきます。
※諸事情により、お届け希望日にお届けができない場合がありますので、ご了承ください。
※島部など一部地域へはお届けできない場合がありますので、ご了承ください。
※ご不在の場合は原則として運送会社の不在通知票がかかります。再配達のご連絡をお願いいたします。
※ご贈答先、配達指定先が転居・長期不在の場合、商品はご依頼主様へ転送させていただきます。

《個人情報の取り扱いについて》

個人情報の取得は適法かつ公正な手段により行い、以下の利用目的の範囲内で、適切に利用いたします。なお、取得内容にはお客様との通話録音を含みます。
●お客様に商品やカタログ、資料(新商品やキャンペーン情報、アンケートなど)を送付するため。
●前項に関して、お客様に連絡を取るため。
●当社の通信販売事業において、より良い商品、サービスをご提供するためのマーケティング活動のため。

※クレジットカード支払いをご利用の場合、クレジットカード会社や信販会社にお客様の個人情報を提供させていただきます。上記目的でのご利用を希望されない場合や、お客様の個人情報の確認、訂正、利用停止などにつきましては、マルハニチロダイレクトお客様センターまでご連絡ください。

※箱のデザイン等は一部変更になる場合がございます。 ※写真は調理例または盛り付け例です。

発行元:マルハニチロ株式会社
〒135-8608 東京都江東区豊洲3-2-20



殻にリングカット
を施した
ずわいがに脚肉

マルハニチロの通信販売
マルハニチロダイレクト



すわいがにの天ぷら

800g
400g×2



11959 凍
生ずわいがに ※自然解凍後、そのままでもお召し上がりいただけます。

12,000円 (本体11,112円)

自然の味そのままに、素材のもつおいしさをご賞味いただけます。殻を除去しているため、刺身はもちろん、天ぷらや鍋などの料理にも手軽にご利用いただけます。
●原料原産地 / カナダ ●加工地 / インドネシア
アレルギー かに



新登場

生ずわいがに

「生」だから味わえる刺身の美味しさ。加熱するとさらに甘みがふくらみます。



1.7kg
7肩

11962 凍
ずわいがに肩
8,500円 (本体7,871円)

繊細な旨みのずわいがにが7肩とボリューム満点。殻付きなのでおいしさが逃げていません。焼いたり鍋の具としてもお楽しみいただけます。
●原料原産地 / ロシア・ラトビア ●加工地 / 兵庫県 アレルギー かに



※自然解凍後、そのままでもお召し上がりいただけます。



0.8kg

11968 凍
たらばがに肩
10,000円 (本体9,260円)

蟹の王様、たらばがに。肉厚で甘みがあり、食べ応えも十分。人が集まる、お正月の食卓には欠かせない一品です。
●原料原産地 / ロシア ●加工地 / 新潟県 アレルギー かに

※自然解凍後、そのままでもお召し上がりいただけます。

旨みが濃い肩肉は、かに鍋もおすすめ。

加熱すると甘みが際立ちます。

ポキッ!



食べやすい
リングカット

11961 凍
ずわいがに爪(殻付)
6,500円 (本体6,019円)

殻が付いているのでかきの味がしっかりと残っています。殻はリング状にカットしてあるので簡単に取ってお召し上がりいただけます。
●原料原産地 / アメリカ・カナダ ●加工地 / 中国・インドネシア アレルギー かに



※自然解凍後、そのままでもお召し上がりいただけます。

爪元の丸い身が簡単に取り出せます。

350g
25本



11930 凍
ずわいがに棒肉
5,000円 (本体4,630円)

ずわいがにの旨みをそのままに、手間なくお使いいただけるおき身になりました。そのままはもちろん、天ぷらやサラダにも。
●原料原産地 / アメリカ・カナダ ●加工地 / インドネシア アレルギー かに
※11月中旬以降のお届けになります。



※自然解凍後、そのままでもお召し上がりいただけます。

使いやすいむき身タイプです。



美味しさと
食べやすさで
売られています

ずわいがに脚肉

年末お取り寄せ便 人気第1位



鍋にも
おすすめ



食べやすい
リングカット

11960 凍
ずわいがに脚肉(殻付)
8,500円 (本体7,871円)

殻の中には、身がぎっしり。繊細な旨みと甘みが特長です。ボリュームのあるサイズなので、鍋や焼き物などさまざまな食べ方が楽しめます。
●原料原産地 / アメリカ・カナダ ●加工地 / 中国・インドネシア アレルギー かに

1.0kg
約40~50本

※自然解凍後、そのままでもお召し上がりいただけます。

スポッ!



ポキッ!

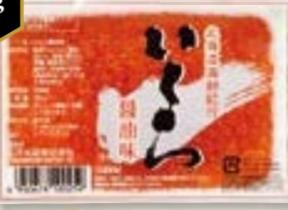


「リングカットって何?」
それは、かにを味わい尽くすためのアイデア。

「かにには大好きだけど、殻を外すのが面倒」。そんな悩みを解決するのが「リングカット」加工です。脚肉の殻の2カ所に、ぐるりと入った切れ目を軽くひねるだけで、スポッと身が取り出せます。力を入れ過ぎないことが、キレイに殻を外すコツ。

250g

北海道産秋鮭を使用



いくら

旨さとボリュームに大満足。食卓を華やかに演出します。

11890 凍生
いくら醤油味
3,900円 (本体3,612円)

希少な北海道産秋鮭の卵を醤油ベースの特製だれで調味しました。プチプチの食感と旨みを存分に味わえるボリュームのあるサイズなので、お客様の多い年末年始にぴったり。いくらをたっぷりのせた井や手巻き寿司で、ハレの日を華やかに。

●原料原産地/日本(北海道) ●加工地/北海道 アレルゲン 小麦

270g

※冷蔵便でお届けします。



数の子

しっかりした食感が人気の「縁起物」です。

11428 蔵生
塩数の子 270g
4,000円 (本体3,704円)

※冷蔵便でお届けします。



11429 蔵生
塩数の子 450g
6,000円 (本体5,556円)

丁寧に塩漬けにしたカナダ産の数の子です。お正月料理にかかせません。塩を抜いてお召し上がりください。

●原料原産地/カナダ ●加工地/北海道



11604 凍生
からし明太子(大切れ)
3,200円(本体2,963円) 500g

辛味のきいた明太子。切れ子ですが十分な大きさ。ご飯のお供はもちろん、調理素材にも。

●原料原産地/ロシア・アメリカ ●加工地/北海道

贈り物にも



11403 凍生
たらこ(大切れ)
2,800円(本体2,593円) 500g

真子と呼ばれるすけとうだらの卵を船上で凍結。漁獲から加工まで、鮮度保持にこだわりました。

●原料原産地/アメリカ ●加工地/北海道

ほどよい塩味



「一本物」と変わらない品質で大好評。

1.0kg
約25~33尾



11865 凍生
ぼたんえび
8,000円 (本体7,408円)

※自然解凍後、そのままでもお召し上がりいただけます。 ※卵付きではございません。

●原料原産地/カナダ ●加工地/カナダ アレルゲン えび

2.5kg
1本カット済

数量限定



1尾を切身にして4袋に包装

12417 凍
新巻鮭
8,500円 (本体7,871円)

※加熱してお召し上がりください。 年末年始の王道、新巻鮭。切身にし小分け包装してあるので保存に便利です。焼きはもちろん、人が集まったときには石狩鍋もおすすめです。

●原料原産地/日本 ●加工地/北海道



海老

濃厚な甘さが特長。頭はこんがり焼いてお酒のお供に。



新巻鮭

頭や尾は石狩鍋や三平汁に。鮭の旨さを丸ごと味わえます。

レシピはこちら!



石狩鍋

400g
1尾

新登場



フイヤーベース
11963 凍
オマールエビ (アメリカンロブスター)
2,000円(本体1,852円)

袋からロブスターを取り出して流水解凍、または袋に入れたまま冷蔵庫で自然解凍(12~14時間)してお召し上がりください。

クリスマスにぴったり!

レシピはこちら!



●原料原産地/カナダ アレルゲン えび

800g
半身カット済



11965 凍
アラスカ産紅鮭半身
5,000円(本体4,630円)

濃い旨みでしっとりした身質が特長の紅鮭は料理素材としても大変重宝します。切身になっているので便利です。

半身を切身にして3袋に包装

※加熱してお召し上がりください。

●原料原産地/アメリカ ●加工地/茨城県

人気の紅鮭を使いやすい小分けに。

年末の集まりや
お正月に



手巻き寿司セット

7種類の海鮮と、パリッと
歯切れのよい焼海苔をセットでお届け。
ご飯を用意するだけで、手軽に
手巻き寿司をお楽しみいただけます。
ご家族との団欒に、おもてなしに
お役立てください。

11913 凍生
手巻き寿司セット
4,800円 (本体4,445円)

●加工地/宮城県 **アレルギー** えび・小麦
※原料原産地はP36の一括表示をご覧ください。
※寿司飯は含まれておりません。

3~4人分



※お召し上がりはお早めに

(海鮮素材合計316g)
●めばちまぐろ赤身72g(6切) ●ほたて貝柱50g(6切)
●まぐろすき身50g ●いくら醤油漬20g
●サーモン60g(6切) ●甘えび24g(6尾)
●するめいか40g ●焼海苔(半切10枚)

4食セット



※お召し上がりはお早めに
11818 凍生
有頭えびの海鮮丼セット KS-2
6,800円 (本体6,297円)

具124g(ホンホッコクアカエビ2本、ずわいかに2本、醤油いくら10g、うに20g、ほたて貝柱2枚、まぐろすき身30g)×4食
ご飯を用意するだけで、6種類のちよつと贅沢な海鮮が楽しめる丼が完成。おもてなしにも便利な4食セットです。
●加工地/宮城県 **アレルギー** えび・小麦・かに
※原料原産地はP36の一括表示をご覧ください。

お召し上がりはお早めに 完全養殖本まぐろ、天然本まぐろ、手巻き寿司セット、有頭えびの海鮮丼セットはお届け後、3~4日を目安に、お早めにお召し上がりください。お届けについては、必ずお届け日をご指定ください。月曜、火曜、および祝日の翌日のお届け指定はご容赦ください。変色を防ぎ、鮮度を保つために、お届けの箱の中にはドライアイスを入れてあります。ご注意ください。



海鮮丼の具

6種類の海鮮を一度に楽しめる
ちよつと豪華な海鮮丼の具。



1.0kg
約41~50粒

11847 凍生
ほたて貝柱
6,800円 (本体6,297円)

使う分だけ、1つずつバラバラに取り出せます。おもてなし料理に重宝する万能食材。生でも加熱しても美味しくお召し上がりいただけます。
●原料原産地/日本(北海道) ●加工地/北海道



※お召し上がりはお早めに
11809 凍生
完全養殖本まぐろ詰合せ

12,000円 (本体11,112円)

●大とろ45g(4切) ●中とろ150g(12~14切)
●赤身85g(6切) ●切り落とし120g

●原料原産地/日本 ●加工地/宮城県



※お召し上がりはお早めに

11966 凍生
天然本まぐろすき身
2,500円 (本体2,315円)

50g×4袋
天然の本まぐろを使った贅沢なすき身です。手巻き寿司に、まぐろ丼に。
●原料原産地/スペイン ●加工地/宮城県



ほたて

北海道オホーツク産のほたては
身の厚さと甘みが特長です。



完全養殖 本まぐろ

伝統的なまぐろ文化の継承と
海洋資源保全の想いの結晶。



※お召し上がりはお早めに

11388 凍生
天然本まぐろ赤身
3,000円 (本体2,778円)

100g×2冊
天然本まぐろならではの適度な脂と濃厚な味わい。赤身の旨みをご自宅で。
●原料原産地/スペイン ●加工地/宮城県



※お召し上がりはお早めに

11387 凍生
天然本まぐろ中とろ
4,500円 (本体4,167円)

100g×2冊
流水で解凍できる商品です。本まぐろならではの力強い旨みを感じていただけます。
●原料原産地/スペイン ●加工地/宮城県

天然本まぐろ

朱雀

豪華なお重に伝統的な京料理を華やかに盛り付け。お客様のおもてなしにも十分なポリウムです。



【一の重】小鯛の笹漬、小鮎甘露煮、網笠柚子甘露煮、笹団子、お祝い海老、田作り、寿蒲鉾、合鴨コース、数の子、三色団子松葉串
 【二の重】あわび旨煮、たこ梅酢漬、あんず梅酢漬、ふく香味和え、鮭昆布なると巻、甘鯛西京焼、鰯西京焼、金柑甘露煮、スモークサーモンラウト、鶏山椒焼、からすみ、ん、梅餅、松茸旨煮、お祝いかざり串
 【三の重】黒豆、紅鰯羊羹、白鶴羊羹、磯黄金、金時人参入り生酢、さばの彩り巻、豚肉八幡巻、湯葉団子串、いくら、蟹爪、若桃甘露煮、栗さんとらうと、鶏山椒焼、からすみ、ん、梅餅、松茸旨煮、お祝いかざり串
 【四の重】寿高野含め煮、椎茸旨煮、筍煮、射込ごぼう露煮、手まり麩、梅型人參、梅甘露煮、花百合根、豚角煮、ちりめん山椒、伊達巻、栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、湯葉にしん笹巻、飛騨牛しくれ煮、お祝い松葉串

19091 凍
京のおせち 朱雀(すじゃく)
32,400円
(本体30,000円)

およそ5~6人前 盛付済

4段 52品目

●加工地/京都府 アレルゲン 小麦・卵・乳・えび・かに
重箱サイズ(外寸):約 210×210×50mm×4段

雅

海老や鮑、数の子などお正月にふさわしい。贅沢な素材をふんだんに。



【一の重】一口昆布巻、梅甘甘露煮、笹団子、お祝い海老、田作り、寿蒲鉾、合鴨コース、数の子、三色団子松葉串
 【二の重】黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、鯉くろみ、鱈旨煮、からすみ、だし巻、たたきごぼう、海老紅白巻、鰯西京焼、金柑甘露煮、お祝い松葉串
 【三の重】黒糖金箔ゼリー、伊達巻、豚角煮、金時人参入り生酢、さばの彩り巻、いくら、田作り、たこ梅酢漬、栗さん、梅型人參、手まり麩、鰯とまり湯葉、椎茸旨煮、蟹爪、若桃甘露煮、合鴨コース
 【四の重】湯葉にしん笹巻、手綱こんにやく、寿高野含め煮、筍煮、穴子八幡巻、帆立旨煮、ごぼう煮、梅型人參、手まり麩、鰯とまり湯葉、椎茸旨煮、蟹爪、若桃甘露煮、合鴨コース

19090 凍
京のおせち 雅(みやび)
21,600円
(本体20,000円)

およそ4~5人前 盛付済

4段 45品目

●加工地/京都府 アレルゲン 小麦・卵・乳・えび・かに
重箱サイズ(外寸):約 178×178×50mm×4段

京のおせち

手軽さと美味しさで大好評!

八坂

亀甲型の手桶入りのおせちは、少人数のご家庭におすすめです。

解凍したらそのまま食卓へ。やさしい味のおせちです。



桃色の巾着入り。贈り物にもどうぞ



【一の重】鱈旨煮、伊達巻、田作り、お祝い海老、黒豆、梅餅、笹団子、合鴨コース、数の子、金柑甘露煮
 【二の重】一口昆布巻、紅白蒲鉾、たたきごぼう、金時人参入り生酢、いくら、栗さん、とん、だし巻、赤魚西京焼、あわび旨煮、梅羊羹、栗葉串、若桃甘露煮

【三の重】餅巾着旨煮、姫ごうや含め煮、手綱こんにやく、椎茸旨煮、海老旨煮、筍煮、湯葉にしん笹巻、ごぼう煮、松麩、手まり麩、梅型人參

19089 凍
京のおせち 八坂(やさか)
10,800円
(本体10,000円)

およそ2~3人前 盛付済

3段 32品目

●加工地/京都府 アレルゲン 小麦・卵・乳・えび
重箱サイズ(外寸):約 182×158×43mm×3段



19093 凍
おせちとお煮しめ
6,480円
(本体6,000円)

●加工地/京都府 アレルゲン 小麦・えび
重箱サイズ(外寸):約 径216×55mm×1段

お煮しめ

素材本来の風味を大切に、京風のやさしい味わい。野菜の食感が生きています。

おせちの解凍方法
冷蔵庫で解凍してください。化粧箱より取り出し、フィルム包装のまま一段ずつ広げて置いてください。約17時間で解凍します。*解凍時間は解凍する温度によって若干差がありますので、解凍予定時間の2~3時間前に解凍状態を確認してください。

おせちの保存方法
お召し上がりご予約日の前日までは、冷凍庫(-18℃以下)にて保存してください。

おせちの注文期限 2019年12月5日(木)まで
*他の商品と異なりますので、ご注意ください。

お届け日 2019年12月29日(日)・30日(月)
*いずれかをご指定ください。ご指定がない場合は12月30日のお届けとなります。

祝いの海鮮

縁起物の数の子とお好みの海鮮を盛り合わせて、年末年始を華やかに。まぐろのたたきやいくらなどは猪口に盛ると、特別感のあるしつらえに。



おもてなしの盛り付け方のコツはこちら!



11778 凍生
ほたて貝柱
1,800円(本体1,667円) 260g
●原料原産地/日本(北海道) ●加工地/宮城県

1個ずつ
取り出せます



11689 凍生
まぐろたたき
1,000円(本体926円) 250g
●原料原産地/日本 ●加工地/栃木県

手巻き寿司
にもおすすめ



12446 凍生
蒸し真だこ
1,800円(本体1,667円) 250g
●原料原産地/モリタニア・モロッコ ●加工地/茨城県
※11月中旬以降のお届けになります。

しっとりとした
身質です



11845 凍生
うす皮むき紋甲いか
1,800円(本体1,667円) 250g
●原料原産地/モロッコ ●加工地/タイ

加熱しても
やわらかい



11950 凍生
刺身さんま
560円(本体519円) 80g(4枚)
●原料原産地/日本(北海道) ●加工地/北海道

鮮度抜群のまま
パック



※当商品は小骨を取り除いておりません。通常はそのままお召し上がりいただけますが、気になる場合は、小骨を取り除いてお召し上がりください。



11939 凍生
生うに
1,400円(本体1,297円) 100g
●原料原産地/チリ ●加工地/チリ

パスタや
オムレツにも



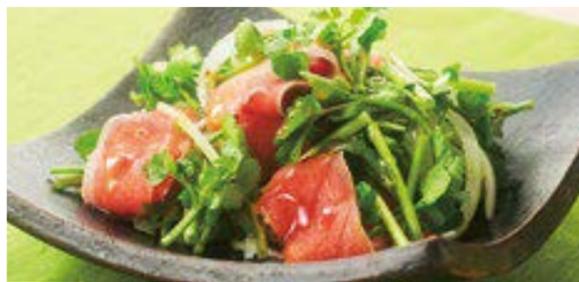
生うにならではのなめらかさ。パスタやオムレツもおすすめ。



11761 凍生
スライスしめさば
600円(本体556円) 1枚(146~169g)
●原料原産地/日本(三陸沖) ●加工地/岩手県



たっぷりの脂が「酢」ですっきり。そのまま皿に盛れる手軽さも人気。



11940 凍生
ソフトスモークサーモン
(天然紅鮭燻製)
540円(本体500円) 42g
●原料原産地/アメリカ・ロシア ●加工地/青森県



天然紅鮭の深い風味を大切に、塩だけでシンプルに味付けしました。



11295 凍生
味付数の子(昆布味)
1,500円(本体1,389円) 120g
●原料原産地/アメリカ ●加工地/北海道
アレルギー 小麦・乳



昆布の旨みがきいた上品な味わい。高級酒肴に、おせちの一品に。



11851 凍生
北海道産いくら醤油漬
3,500円(本体3,241円) 200g
●原料原産地/日本(北海道) ●加工地/北海道
アレルギー 小麦



希少な北海道産のいくらには、旨みが凝縮された濃厚な味わい。



11852 凍生
北海道産筋子
3,500円(本体3,241円) 200g
●原料原産地/日本(北海道) ●加工地/北海道



秋鮭の卵を伝統製法で塩漬。濃厚な旨みが特長です。



11466 凍生
味付け子持ち昆布
1,800円(本体1,667円) 130g
●原料原産地/アメリカ ●加工地/北海道
アレルギー 小麦



数の子と昆布の旨みでお酒がすすむ高級珍味。年末年始のおもてなしに。

数の子松前漬

食感のよい数の子を丸ごと使った
豪華な松前漬です。使用する
昆布やすめるめは北海道産。
高級酒肴としてもおすすめです。



11441 凍生
数の子松前漬
1,500円(本体1,389円) 200g
●原料原産地/数の子:ロシア・ドイツ ●加工地/北海道
アレルギー 小麦・かに

おせちに
ぴったり




※加熱してお召上がりください。

11782 凍
広島産大粒かき(加熱用)
900円(本体834円) 240g(8~10個)
●原料原産地/日本(広島県) ●加工地/広島県

鍋にも
おすすめ




※加熱してお召上がりください。

11937 凍
天然むきえび
800円(本体741円) 300g
●原料原産地/インド・パキスタン ●加工地/山口県
アレルギー えび

存在感の
ある大きさ




しつかり干し上げること
で旨みを凝縮したちりめんです。

12448 凍生
広島産音戸ちりめん
800円(本体741円) 80g
●原料原産地/広島県 ●加工地/広島県

瀬戸内の
名産品

※本商品で使用して
いるしらすは、えび・
かにが混ざる漁法に
て漁獲しています。




※加熱してお召上がりください。

11942 凍
シーフードミックス
700円(本体649円) 240g
●原料原産地/えび:インドネシア、いか:中国、ほたて:日本
●加工地/愛知県 アレルギー えび

シチューや
カレーにも




昔ながらの製法にこだわった塩辛。

11951 凍生
いか塩辛
900円(本体834円) 180g
●原料原産地/いか:アルゼンチン・アメリカ・日本
●加工地/青森県




国産ほたてを米麴で漬け込みました。

19060 凍生
ほたて塩辛 紅鮭入り
1,200円(本体1,112円) 180g
●原料原産地/ほたて:日本、紅鮭:アメリカ・ロシア
●加工地/青森県




※本商品で使用しているしらすは、えび・かにが混ざる漁法にて漁獲しています。

11941 凍生
瀬戸内海産ゆでしらす
500円(本体463円) 25g×3袋
●原料原産地/日本(瀬戸内海) ●加工地/広島県

使いやすい便利な少量パック。



ジューシーな身は食べ応え十分。
口の中にかきの旨みが溢れます。

海洋深層水の使用で、自然なえびの
旨みとプリツとした食感を実現。

人気のほたて、えび、いかをミックス。
料理の主役になる大きさです。



11922 凍生
塩抜き数の子
2,500円(本体2,315円) 200g
●原料原産地/アメリカ ●加工地/北海道

味付けは
お好みで




12447 凍生
酢だこ
1,800円(本体1,667円) 230g
●原料原産地/モリタニア・モロッコ ●加工地/茨城県
※11月中旬以降のお届けになります。

あと味
さっぱり




11955 凍生
いかソーメン
2,400円(本体2,223円) 80g×4枚
●原料原産地/日本(北海道) ●加工地/北海道
※たれ・生姜はついておりません。

1袋に
4枚入り!




※塩抜きしてお召上がりください。

11881 凍
三陸産湯通し
塩蔵わかめ
1,400円(本体1,297円) 200g
●原料原産地/日本(岩手県) ●加工地/埼玉県

食感のよさと美しい色合いが特長です。



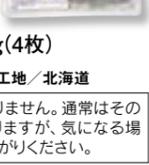

11541 凍生
炙りさんま
500円(本体463円) 120g(2枚)
●原料原産地/日本(宮城県) ●加工地/岩手県

さんまの樺寿司




11944 凍生
刺身いわし
540円(本体500円) 80g(4枚)
●原料原産地/日本(北海道) ●加工地/北海道

※当商品は小骨を取り除いておりません。通常はそのまますり上げていただきますが、気になる場合は、小骨を取り除いてお召上がりください。



塩抜き処理済みなのでお手軽。
お好みの味付けを楽しめます。

お正月の定番。まろやかな酸味です。
塩もみしたきゅうりやわかめを添えて。

「北海道産するめいかを細切りに。
なめらかな喉ごしが楽しめます。」

刺身かんぱち

コリコリした食感に
脂の旨みと甘み。
さっと火を通すと
甘みがさらに
広がります。

おいしい
食べ方はこちら!



機能性表示食品
届出番号 0314

11919 凍生
機能性表示食品 刺身かんぱち
1,600円(本体1,482円) 200g
●原料原産地/日本(鹿児島県・養殖) ●加工地/鹿児島県

醤油の代わりに
レモンと塩で

※背または腹のどちらかの部位のお届けとなります。※機能性表示食品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。また、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。





「大型ならではの脂のりレモン果汁を加えた特製ダレの風味をご堪能ください。」

11636 凍生
金華あぶりしめさば
600円(本体556円) 1枚(170~200g)
●原料原産地/日本(三陸沖) ●加工地/宮城県

三陸金華湾産の
大型さば



北海道産の真いわしを三枚おろしに。

紅鮭切身

紅鮭本来のkokoroと、しっとりした脂のおいしさを同時に堪能できるのがアラスカ産天然紅鮭の魅力です。厚切りなので食べ応えも十分。

12418 凍
紅鮭切身(厚切り)
700円(本体649円) 180g(2切)
●原料原産地/アメリカ ●加工地/茨城県

まろやかな塩味

紅鮭切身ができるまではこちら!



※解凍後そのままお召し上がりいただけます。

12425 凍
さば水煮
700円(本体649円) 240g
●原料原産地/日本(三陸沖) ●加工地/岩手県



11830 凍 沸
金目鯛煮付
800円(本体741円) 130g
●原料原産地/クック諸島 ●加工地/岩手県
アレルゲン 小麦

※金目鯛には中骨が付いています。また、まれに鱭が残っている場合がありますのでお召し上がりの際は十分ご注意ください。



大型さばの切身を塩だけで味付け。

人気の「金目鯛」を生薑風味で煮付けに。

11650 凍
しろひらす西京漬
500円(本体463円) 80g(1切)
●原料原産地/ニュージーランド ●加工地/岩手県
アレルゲン 小麦



11785 凍
サーモントラウト西京漬
500円(本体463円) 80g(1切)
●原料原産地/ノルウェー ●加工地/岩手県
アレルゲン 小麦



やわらかくくせのない白身。

お子様から大人まで愛される味わい。

銀だら粕漬

西京ゆず味噌風味

ゆずの果汁とペースト状にしたゆず皮を、ゆずと相性の良い西京味噌とともに粕漬の調味液に加えしました。酒粕と味噌の深い旨み、ふんわり漂うゆずの香りが食欲をそそります。

11827 凍
銀だら粕漬
西京ゆず味噌風味
700円(本体649円) 80g(1切)
●原料原産地/アメリカ ●加工地/岩手県

さらに詳しい情報はこちら!



12391 凍
さば天日干し
750円(本体695円) 240g(2枚)
●原料原産地/日本 ●加工地/佐賀県



買付人が太鼓判を押す特別な旨さ。

12385 凍
根室産さんま開き
750円(本体695円) 200g(2枚)
●原料原産地/日本(北海道根室) ●加工地/北海道



脂のりの良い根室産さんまを使用。

12054 凍
あじ天日干し
900円(本体834円) 100g×2枚
●原料原産地/日本 ●加工地/佐賀県



伝統の天日干しで旨みを凝縮。

11784 凍
金目鯛粕漬
600円(本体556円) 80g(1切)
●原料原産地/クック諸島 ●加工地/岩手県



金目鯛ならではの上品な味わいを酒粕が引き出します。

11783 凍
銀だら粕漬
700円(本体649円) 80g(1切)
●原料原産地/アメリカ ●加工地/岩手県



高級魚「銀だら」を吟醸粕で風味付け。多くの方に愛されるロングセラーです。

12442 凍
ししゃも
1,000円(本体926円) 8尾×3
●原料原産地/ノルウェー・アイスランド・カナダ ●加工地/中国



一尾二尾に卵がたっぷり。揚げ物にも。

14731 凍 電子 沸
さば味噌煮
700円(本体649円) 260g(2切×2袋)
●原料原産地/日本(宮城県) ●加工地/岩手県
アレルゲン 小麦



仙台味噌の風味が際立つさば味噌煮。

14573 凍 電子 沸
さんま甘露煮
700円(本体649円) 140g×2袋
●原料原産地/日本(宮城県) ●加工地/岩手県
アレルゲン 小麦



ご飯がすすむ甘辛味。お弁当のおかずにも。

うなぎ蒲焼

静岡県産の活き鰻を使用。大きめサイズなので、「ひつまふし」にすれば、「家族でお楽しみいただけます。」

12424 凍
うなぎ蒲焼
2,980円(本体2,760円)
1尾(155g~177g) ※たれ・さんしょう付
●加工地/静岡県 アレルゲン 小麦

数量限定

静岡県産うなぎ使用

さらに詳しい情報はこちら!





富山産白えびかき揚げ

富山湾特産の「白えび」に新鮮な野菜を絡め、手作業で混ぜ、揚げました。素材本来の味をお楽しみいただけます。

かき揚げそば

14616 凍 電子 年越しそばに

富山産白えびかき揚げ
1,200円(本体1,112円) 80g×2個×3袋

●原料原産地/白えび:日本(富山県) ●加工地/富山県
アレルギー 小麦・えび



茶碗蒸し

だしの旨みが楽しめる料亭風の茶碗蒸しを、1人前ずつ薄板状に袋詰めしました。箸休めにうってつけの一品。

14730 凍 蒸

茶碗蒸し
2,500円(本体2,315円) 180g×10袋

●加工地/富山県 アレルギー 卵・小麦・えび

おせちにもう一品



飲茶セット

電子レンジ調理でも手軽に楽しめる飲茶セットです。バラエティに富んだ7種類の点心は、本格的な味わい。

赤坂璃宮 譚彦彬 監修 7種類 × 各4個

14624 凍 蒸 電子

赤坂璃宮 飲茶セット
2,500円(本体2,315円)

●加工地/タイ アレルギー 卵・小麦・えび

- 海鮮ちまき 120g(4個)
- チャーシュー饅頭 120g(4個)
- 海老にら饅頭 96g(4個)
- 海老餃子たけのこ入り 80g(4個)
- 海老しゅうまい 80g(4個)
- シヨロンポウ 80g(4個)
- ふかひれ入り餃子 72g(4個)



レストランえびフライ

14408 凍 揚

2,500円(本体2,315円) 545g(10尾)

●原料原産地/えび:ベトナム ●加工地/ベトナム
アレルギー 卵・小麦・えび



大粒かきフライ

14625 凍 揚

2,400円(本体2,223円) 800g(20個)

●原料原産地/かき:日本(広島県) ●加工地/広島県
アレルギー 小麦・乳

ジューシーな広島産大粒かきをカリッとした衣のフライに。



黒酢豚

14729 凍 ポイル

900円(本体834円) 500g

●原料原産地/豚肉:中国 ●加工地/中国
アレルギー 卵・小麦

本格中華をお手軽に!



海老のチリソース

14755 凍 電子 ポイル

800円(本体741円) 200g

●原料原産地/えび:タイ ●加工地/タイ
アレルギー 小麦・えび

本格中華をお手軽に!

海老と甘酸っぱいチリソースの相性は抜群。レタスの千切りを添えて。



蟹クリーミーコロッケ

14185 凍 揚 ロングセラー

600円(本体556円) 480g(6個)

●原料原産地/かに:日本 ●加工地/鳥取県
アレルギー 小麦・乳・かに

蟹のほぐし身をたっぷり入れた贅沢なコロッケ。サクサクの衣も人気です。



鶏唐揚げ

14739 凍 揚 電子

800円(本体741円) 500g

●原料原産地/鶏肉:タイ ●加工地/タイ
アレルギー 卵・小麦・乳

電子レンジであたためるだけ

ジューシーな鶏肉に塩麹や生姜、玉ねぎ、ニンニクで下味を付けました。



蝦仁焼売(ハーヤンシューマイ)

14556 凍 蒸 電子

700円(本体649円) 280g(8個)

●原料原産地/豚肉:日本、えび:ベトナム ●加工地/広島県 アレルギー 卵・小麦・乳・えび

豚肉とえび、ダブルの旨みの贅沢焼売。



芙蓉焼売(フーロンシューマイ)

14555 凍 蒸 電子

700円(本体649円) 320g(8個)

●原料原産地/豚肉:日本、鶏肉:日本 ●加工地/広島県
アレルギー 小麦・乳

大きめサイズで肉汁がたっぷり。



大餃子(ダイギョウザ)

14646 凍 蒸

600円(本体556円) 296g(8個)

●原料原産地/野菜(キャベツ、にら、ねぎ、しょうが)、食肉(豚肉、鶏肉):日本 ●加工地/群馬県
アレルギー 小麦・乳・えび

国産の素材にこだわった大ぶり餃子。

北海道豚丼
北海道産豚のロース肉に
昆布粉末を加えた
甘辛の特製タレ。
帯広の名物料理が
ご家庭で楽しめます。

ロングセラー

14576 凍 冷蔵
北海道 豚丼(未加熱)
800円(本体741円) 300g
●原料産地/豚肉:日本(北海道) ●加工地/北海道
アレルギー 小麦





14703 凍 電子レンジ 沸騰 揚げ
お好みソース焼そば
1,080円(本体1,000円) 200g×5袋
●加工地/山形県 アレルギー 小麦・えび



14745 凍 電子レンジ
海老入り五目あんかけ麺(2袋)
900円(本体834円)
352g(具入りあん:222g、めん:130g)×2袋
●加工地/熊本県 アレルギー 卵・小麦・えび

飽きのこない美味しさが愛される
ロングセラー。ビールのお供にも。

海老きくらげ・しいたけとう種の
野菜が入ったあんが麺にからみます。



14751 凍 電子レンジ オフ
かぼちゃとポテトのチーズ焼
800円(本体741円) 288g(4個)
●加工地/北海道 アレルギー 小麦・卵・乳成分



14752 凍 電子レンジ オフ
チキンクリームスープのパイ包み
800円(本体741円) 210g(2個)
●加工地/鳥取県 アレルギー 小麦・卵・乳成分

北海道産ポテトとかぼちゃにチーズを
たっぷり。朝食やお茶のお供にも。

電子レンジで簡単調理。
軽食にぴったりの食べやすいサイズです。

北海道産牛ローストビーフ
北海道産の厳選牛肉を、
旨みを逃さないように
焼き上げ、黒胡椒を利かせた
スパイシーな味に仕上げました。
ソースなしでおいしく
お召し上がりいただけます。

贈り物にも
おすすめ

14753 凍 生
北海道産 牛ローストビーフ(ロース)
4,500円(本体4,167円) 400g
●原料産地/日本(北海道) ●加工地/北海道
※急速に解凍せず、冷蔵庫で自然解凍してください。
※肉の繊維と直角に、薄く切ってお召し上がりください。




まぐろの山かけ

14575 凍 生
北海道産 とろろいも
1,200円(本体1,112円)
50g×10袋
●原料産地/日本(北海道) ●加工地/北海道

新鮮な長いもを1回分ずつパック。
×10袋




4種類の野菜と豚肉がたっぷり。

14635 凍 電子レンジ 沸騰
中華丼の具(3食)
600円(本体556円)
555g(3食)
●原料産地/野菜(白菜、にんじん)、豚肉:日本、野菜(たけのこ、きぬさや):中国 ●加工地/熊本県
アレルギー 小麦・えび




バター風味のやさしい味わい。

14704 凍 電子レンジ 揚げ
えびピラフ
1,080円(本体1,000円) 270g×4袋
●原料産地/米:日本 ●加工地/佐賀県
アレルギー 小麦・乳・えび




北海道産牛肉100%使用。
さっぱりとした大根おろし風味です。

14744 凍 沸騰
北海道牛肉ハンバーグ
(和風おろしソース)
800円(本体741円) 150g×2個
●原料産地/牛肉:日本(北海道) ●加工地/北海道
アレルギー 卵・小麦・乳




北海道産牛肉100%のコクのある味わいに
濃厚なデミグラスソースがベストマッチ。

14746 凍 沸騰
北海道牛肉ハンバーグ
(デミグラスソース)
800円(本体741円) 150g×2個
●原料産地/牛肉:日本(北海道) ●加工地/北海道
アレルギー 卵・小麦・乳




新登場

糖質35%オフ
和風炊き込みご飯

穀類中、雑穀を50%配合することで、
糖質を35%カット※しました。
モチモチ食感の具だくさんご飯です。
※七訂日本食品標準成分表より

14748 凍 電子レンジ
十六穀米直火釜炊きひじきごはん
800円(本体741円) 600g
●加工地/秋田県 アレルギー 小麦

14747 凍 電子レンジ
五穀米の直火釜炊き五目ごはん
800円(本体741円) 600g
●加工地/秋田県 アレルギー 小麦・乳成分

昆布と
かつおの
旨み

ゆずこしょう
風味






ポテトグラタンにベーコンをトッピング。

14750 凍 電子レンジ
ポテト&ベーコングラタン
350円(本体325円) 200g
●加工地/静岡県 アレルギー 小麦・卵・乳

チーズの風味が溶け合った濃厚な味わい。

14754 凍 電子レンジ
7種のチーズのグラタン
350円(本体325円) 200g
●加工地/静岡県 アレルギー 小麦・卵・乳

海老とチーズのマカロニグラタン。

14749 凍 電子レンジ
海老とチーズのグラタン
350円(本体325円) 200g
●加工地/静岡県 アレルギー えび・小麦・卵・乳








LaCantine
ラ・カンティーヌ

ノルウェー産のさばと
スペイン産オリーブ
オイルの相性は抜群。
話題の「新感覚さば缶」

さばファイル缶詰

8缶セットで
お買い得!

送料 無料

24724 常
さばファイル缶詰2種
お味見セット
(通常価格) 3,600円(本体3,334円)
→2,980円 (本体2,760円)

●原料原産地 / ノルウェー ●原産地(加工地) / タイ

エキストラバージンオイル漬
オリーブオイル漬
レモン味

- さばファイル(エキストラバージンオイル漬) 100g×4缶
- さばファイル(オリーブオイル漬レモン味) 100g×4缶

特選べにさけ茶漬

ありそうでなかった紅鮭の油漬は、
一度食べたなら忘れられない味わい。
温かいご飯にそのままのせて。
ほうじ茶のお茶漬けもおおすすめです。

紅鮭のコクと
油の旨み

送料 無料

21963 常
特選べにさけ茶漬油漬
(通常価格) 4,500円(本体4,167円)
→3,480円 (本体3,223円)

190g×3缶
●原料原産地 / アメリカ ●加工地 / 北海道

※開缶には缶切りをご使用ください。

調理素材
としても

機能性表示食品
届出番号:C270

24730 常
機能性表示食品 減塩さば水煮N
中性脂肪を低下させる
1,080円(本体1,000円) 190g×4缶
●原料原産地 / 日本 ●加工地 / 青森県

魚由来の栄養素、DHAとEPAを含有。当社「さば水煮190g」と比較して25%減塩。

味噌の
風味が
しっかり

機能性表示食品
届出番号:C277

24731 常
機能性表示食品 減塩さばみそ煮N
中性脂肪を低下させる
1,080円(本体1,000円) 190g×4缶
●原料原産地 / 日本 ●加工地 / 青森県

魚由来の栄養素、DHAとEPAを含有。当社「さばみそ煮190g」と比較して35%減塩。

※機能性表示食品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。また、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

サーデイン缶詰

そのまま食べても、料理素材にも
便利な北海道産いわしの缶詰。
真いわしを使用しているので、
ボリュームもたっぷりです。

サーデインとトマトのブルスケッタ

- サーデイン バジルソース100g×2缶
- サーデイン トマトソース100g×2缶
- サーデイン ガーリックソース(いわし油漬) 100g×2缶

24759 常
サーデイン缶詰
3種お味見セット
1,800円(本体1,667円)
●原料原産地 / いわし(北海道) ●加工地 / 北海道
フレック 小麦

**ベストセラー
復活!**

「いわしレモンスープ」を
待ち望む声にようやく
お応えできました。

2013年の発売以来、大好評をいただいている「いわしレモンスープ」。瀬戸内産レモンの風味と塩味がほどよくしみ込んだ本当に美味しい缶詰をお届けするために、最良のサイズと脂のりのいわしを厳選しました。青魚が苦手な方にもおすすめしたい逸品です。

さらに詳しい
情報はこちら!



グロッサリー 保存のできる食品と、食卓や調理の必需品

マルハニチロのこだわりが詰まった**通販限定の缶詰**

送料 無料

12缶

24756 常
いわしレモンスープ缶詰
(瀬戸内産レモン果汁使用) 12缶
(通常価格) 3,480円(本体3,222円)

→2,980円 (本体2,760円) 100g×12缶

●原料原産地 / 日本 ●加工地 / 茨城県

DHA
1,298mg
1缶あたり

EPA
2,238mg
1缶あたり

6缶

24755 常
いわしレモンスープ缶詰
(瀬戸内産レモン果汁使用) 6缶
1,740円(本体1,612円) 100g×6缶
●原料原産地 / 日本 ●加工地 / 茨城県

どれでも **1,080円** 人気の常温品がセットでお買い得!



機能性表示食品
届出番号 C256
24699 常
機能性表示食品
減塩さんま蒲焼N
(通常価格) 1,190円(本体1,102円)
→ **1,080円**(本体1,000円)
100g×5缶
魚由来の栄養素、DHAとEPAを含有。当社「さんま蒲焼」と比較して25%減塩しました。
●原料原産地/日本 ●加工地/北海道
アレルギー 小麦



24700 常
オイルサーディン
(エクストラバージンオイル漬)
(通常価格) 1,296円(本体1,200円)
→ **1,080円**(本体1,000円)
110g×4缶
やわらかな食感の小さいオイル漬け。
●原料原産地/イギリス ●加工地/イギリス



※開封後は冷蔵庫で保存してください。
24144 常
ひじきふりかけ(しそ風味)
(通常価格) 1,296円(本体1,200円)
→ **1,080円**(本体1,000円)
120g×2袋
しその風味が食欲をそそるソフトふりかけ。
●原料原産地/日本 ●加工地/大分県



24169 常
フリーズドライ生のり
(通常価格) 1,200円(本体1,112円)
→ **1,080円**(本体1,000円)
10g×2袋
新鮮な国産生のりを真空凍結乾燥させました。
●原料原産地/日本 ●加工地/長崎県



24114 常
鮭ほぐし
(通常価格) 1,587円(本体1,470円)
→ **1,080円**(本体1,000円)
45g×3瓶
秋鮭を本格熟成法でほぐし身に加工。
●原料原産地/日本・ロシア ●加工地/北海道



24115 常
鯉昆布
(通常価格) 1,458円(本体1,350円)
→ **1,080円**(本体1,000円)
45g×3瓶
鯉と昆布の2つの旨みが溶け合います。
●原料原産地/鯉:太平洋他、昆布:日本 ●加工地/北海道 アレルギー 小麦



24116 常
鶏そぼろ
(通常価格) 1,458円(本体1,350円)
→ **1,080円**(本体1,000円)
45g×3瓶
ご飯によく合うやさしい味付けです。
●原料原産地/日本・タイ ●加工地/北海道 アレルギー 小麦



24148 常
白桃ゼリー
(通常価格) 1,230円(本体1,139円)
→ **1,080円**(本体1,000円)
210g×6個
白桃の香りと果肉の食感が楽しめます。
●原料原産地/白桃:中国 ●加工地/山形県

※機能性表示食品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。また、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

1本にDHA850mg/EPA200mg配合

中性脂肪対策に1日1本の **リサーチ習慣。**

●塩分が気になる方に減塩タイプ。
塩分 **30% カット!**

通販限定
21225 常
DHA入りリサーチソーセージ
(30%塩分カット)
2,500円(本体2,315円)
150g(50g×3本)×10袋
●加工地/栃木県 アレルギー 小麦

29025(定期購入) 常
DHA入りリサーチソーセージ
(30%塩分カット)
2,250円(本体2,084円)
150g(50g×3本)×10袋

●発売以来のロングセラー。

21301 常
DHA入りリサーチソーセージ
30日間パック
2,500円(本体2,315円)
150g(50g×3本)×10袋
●加工地/栃木県 アレルギー 小麦

29001(定期購入) 常
DHA入りリサーチソーセージ
30日間パック
2,250円(本体2,084円)
150g(50g×3本)×10袋



食べ過ぎが
気になる
年末年始に

続ける人にお得な定期購入コースがおすすめ!
一度お申し込みいただくと、定期的に商品がご自宅へ。
お届けは5日、10日、15日、20日、25日から。
お届け間隔は1ヵ月、2ヵ月から選べます。※3回未満での中止はできません。
10%OFF **送料無料** **ポイント3倍**
※本品は疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。



24022 常 ポイル
ストレートコーンスープ
3,600円(本体3,334円) 180g×20袋
●原料原産地/とうもろこし:日本 ●加工地/北海道
アレルギー 乳・小麦



とうもろこしの濃厚な風味が
手軽に楽しめるコーンスープです。



24170 常 電子 ポイル
十勝幸福行ビーフカレー(中辛)
3,500円(本体3,241円) 200g×10袋
●原料原産地/牛肉:日本(北海道) ●加工地/北海道 アレルギー 小麦



やわらかく煮込んだ北海道産牛肉と
野菜が入った飽きのこないカレー。



22901 常
帆立貝柱水煮(大粒ホール)
1,500円(本体1,389円) 170g(5~6粒)
●原料原産地/日本(北海道) ●加工地/北海道



食べごたえのある大型の貝柱。
豊かな旨みが口の中に溢れ出します。



いwash味付
●いwash味付 200g×2缶
●いwash味噌煮 200g×2缶
大型缶に2尾入り
24732 常
釧路産 大羽いwash缶詰 2種セット
1,640円(本体1,519円)
●原料原産地/日本(北海道) ●加工地/北海道 アレルギー 小麦
※開缶には缶切りをご使用ください。

北海道産醤油と白味噌、2つの味付け
が楽しめる、釧路産大羽いwashの缶詰。



※開缶には缶切りをご使用ください。
21438 常
特選たらばがに脚肉缶詰
17,000円(本体15,741円) 165g×1缶
●原料原産地/アメリカ ●加工地/北海道
アレルギー かに

太くて長い「一番脚肉」だけを手詰めに。



24659 常
ほたて貝柱(割り身)
1,710円(本体1,584円) 65g×3缶
●原料原産地/日本 ●加工地/青森県

調理に便利なほぐし身タイプです。



24726 常
あけぼのさけ
1,440円(本体1,334円) 180g×3缶
●原料原産地/日本(北海道)、ロシア ●加工地/北海道

旬のからふとますの風味を生かした味付け。



24002 常 ポイル
お手軽中華丼の具
2,000円(本体1,852円) 210g×10個
●加工地/山形県 アレルギー 小麦・卵

ご飯だけでなく麺の具にもおすすめ。



24004 常
油そのままツナフレーク
3,600円(本体3,334円) 70g×24缶
●原料原産地/日本、台湾、韓国、フィリピン、インドネシア、その他 ●加工地/静岡県

油を切らずに使える便利な素材缶。



24758 常
有明海産一番摘み味付けのり
1,300円(本体1,204円)
10切100枚×2個
●原料原産地/日本(有明海) ●加工地/長崎県
アレルギー 小麦・えび

希少な「初摘み」を味付けのりに。

海の
あじわい便

2019年
お歳暮カタログ

冬の贈り物

物語のある美味しさを
心を込めてお届けします。

12月5日(木)までに **早期特典対象** の商品をご注文いただくと...

特典 26~35ページに掲載されている商品が **全国送料無料!**

通常、各温度帯(常温・冷凍・冷蔵)1件につき、「5,800円(税込)以上送料無料」が、「早期特典対象」の商品に限り全品送料無料!

ご注意ください

26~35ページに掲載されている商品が対象となります。

対象期限は
12月5日(木)まで

FAXでご注文の場合は、2019年12月5日(木)の24時までに届いたもの、郵送でのお申込みは2019年12月5日(木)消印のものまでを早期ご注文の対象とさせていただきます。対象期限を過ぎると、お届け先1件につき5,800円(税込)未満のご購入の場合、全国一律常温580円(税込)、冷凍780円(税込)、冷蔵780円(税込)の送料をご負担いただきます。

「食べる喜び」を いつも、いつまでも。

メディケア食品とは、「食を通じて健康を応援する」をコンセプトに、マルハニチロが展開するやわらか食(介護食)のシリーズです。ユニバーサルデザインフードの「かむ力」を目安にした食べやすさだけでなく、「もっとエネルギー」シリーズなら、少量でも効率的にエネルギーを摂取できます。食べる喜びをいつまでも感じていただくために、メディケア食品をお役立てください。

備蓄に最適!

24ヵ月
常温保存

レトルト
食品

24706 常 電子レンジ 沸騰

メディケア食品
もっとエネルギー パワーライス

170円(本体158円) 120g

●加工地/静岡県

※電子レンジまたはお湯で温めてお召し上がりください。

ユニバーサルデザインフード
舌でつぶせる



さらに詳しい
情報はこちら!



ユニバーサルデザインフードの「かむ力の目安」で
選べる、2種類のお試しセットをご用意しました

「ユニバーサルデザインフード」区分表(日本介護食品協議会)

※全がゆとは、米1に対して水5の割合で炊いたおかゆのことで。

区分	容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
かむ力の目安	かたいものや大きいものは やや食べづらい	かたいものや大きいものは 食べづらい	細くてやわらかければ 食べられる	固形物は小さくても 食べづらい
飲み込む力の 目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込み づらいことがある	水やお茶が飲み込み づらいことがある	水やお茶が飲み 込みづらい
かたさの 目安	ごはん	ごはん~やわらかごはん	やわらかごはん~全がゆ*	ペーストがゆ
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	やわらか茶碗蒸し(具なし)

歯ぐきでつぶせる 常温 レトルト

MCT(中鎖脂肪酸油)配合で少量高栄養!
人気のおかずと麺・ご飯を揃えました。



メディケア食品
もっとエネルギー7種お試しセット

(通常価格)1,750円(本体1,621円)

→1,500円(本体1,389円)

●加工地/静岡県 アレルギー P38の一括表示に記載
しています。必ずご覧ください。
※電子レンジまたはお湯で温めてお召し上がりください。

- 肉じゃが100g×1
- 豆腐と卵のあんかけ100g×1
- 中華五目あんかけ100g×1
- 牛肉のおじや120g×1
- カレーうどん120g×1
- トマトソースのスパゲッティ120g×1
- ちゃんぽん120g×1

舌でつぶせる 冷凍 ムース

素材の風味がしっかり。肉と魚、
野菜のなめらかムースです。



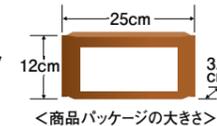
メディケア食品 ムース3種お試しセット

(通常価格)1,870円(本体1,732円)

→1,600円(本体1,482円)

●加工地/ポークムースかつ和風煮:北海道、鮭入りムースク
リーム煮:北海道、さつま芋ムース甘露煮:鳥取県 アレルギー
P38の一括表示に記載しています。必ずご覧ください。
※電子レンジで温めてお召し上がりください。

- ポークムースかつ和風煮:3個入り(150g)×1
- 鮭入りムースクリーム煮:3個入り(150g)×1
- さつま芋ムース甘露煮:3個入り(120g)×1



●メディケア食品の
パンフレットの
ご請求方法

お電話

マルハニチロダイレクトお客様センター
0120-02-8608

月曜~土曜(午前9時~午後6時)
定休日:日曜/2020年1月1日~1月3日

●もっとたくさん商品を見たい、
メディケア食品の情報を
知りたい方はこちら



北海道産

松前漬

マルハニチロダイレクトの
季節の贈り物に初登場の
「北海道産松前漬」。
松前漬づくりのプロが
徹底的にこだわったのは、
希少な北海道原料と
昔ながらの味付けでした。

北海道産数の子ならではの食感と
黒醤油の濃厚な味わいが絶妙。

希少な数の子に加え、
昆布もするめも北海道産。

北海道の観光名所として多くの来
場者を集める「にしん御殿」は、にし
ん漁で財を成した網元の屋敷跡。豊漁
のにしんから取り出した数の子を、有
効に利用しようという発想から、当時
の松前藩で江戸時代後期に生まれた
保存食が、「松前漬」とされています。



食感に特徴のある北海道産数の子に加え、旨み
たっぷりの北海道産の昆布とするめが原料。

地域でとれた水産品を地域で加工す
る、地産地消の加工品だった松前漬は、
今や全国の水産加工品として人気を
博していますが、にしんの漁獲量の激
減に伴って、海外産数の子を使用する
のが一般的となりました。

口にすれば必ず実感できる
松前漬の原点とも言える特徴。

今回初登場の「北海道産松前漬」の
最大の特徴は、主役である数の子をは
じめ、昆布やすするめもすべて北海道産
にこだわったこと。松前藩、現在の道南
地方で愛されてきた、昔ながらの味わ
いを復活させようというのが、開発の
コンセプトでした。

数の子は、バラ子は使用せず、一本羽
のものだけを贅沢に使用。濃厚な味わ
いと弾力のある食感は北海道産だから
味わえる特徴です。するめを通常の松

前漬よりもたっぷり配合することで、
水っぽさのない仕上がりを実現しまし
た。北海道伝統の黒醤油を用いた調味
液に、まず数の子を一晚漬け込み、翌日、
昆布とするめを順番に混ぜ込んでもう
一晚。伝統の製法で、時間と手間をかけ
ることで、琥珀色に輝くつややかな松
前漬は完成します。

原料だけでなく、味付や見た目も
「昔ながら」を徹底的に追求した、原
点とも言える松前漬をぜひご賞味くだ
さい。



数の子を漬け込んだ調味液に、昆布、
するめを順番に加え、丹念に手で混ぜ
込んで原料に液を吸わせる。



新登場
12445 凍
北海道産
松前漬&いくら醤油漬詰合せ HM-30
7,000円 (本体6,482円)

北海道産 松前漬:120g×2、いくら醤油漬:80g×2
●原料原産地/北海道産松前漬:数の子(北海道)、いくら醤油漬:いくら
(北海道) 小麦



新登場
12444 凍
北海道産 松前漬詰合せ HM-30
3,000円 (本体2,778円)

120g×2
●原料原産地/数の子:北海道
●加工地/北海道 小麦

北海道産松前漬の
こだわりはこちら!





とき鮭は産卵前の若い鮭で、脂をたっぷり蓄えた身の旨さには定評があります。しつかりした塩味は、まさに「昔ながらの鮭」。食通の方に贈りたい逸品です。

とき鮭



数量限定

12426 凍
根室産とき鮭
山漬け切身詰合せ TK-1
4,800円(本体4,445円)
80g×2切×3袋



数量限定

12249 凍
根室産とき鮭
山漬け半身切身 TK-2
7,000円(本体6,482円)
900g

漬魚

厳選した魚に、酒粕や西京味噌など発酵食品の旨みをプラスした漬魚は、マルハニチロダイレクトの「顔」とも呼べるシリーズ。ゆずと西京味噌の風味を加えた季節限定の粕漬もご用意しました。



秋冬限定

11859 凍
秋冬限定
銀だら粕漬詰合せ TUG-1W
5,600円(本体5,186円)
秋冬限定銀だら粕漬(西京ゆず味噌風味)80g×4、
銀だら粕漬80g×4



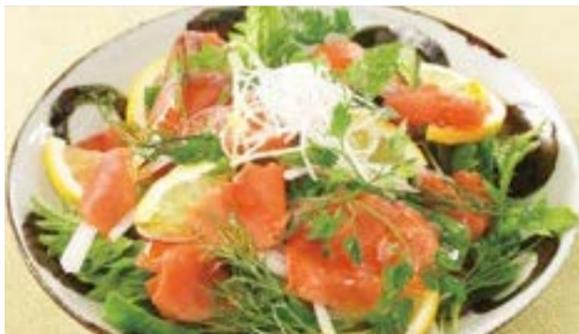
11967 凍生
いくら・スモークサーモン
詰合せ SV-1
5,800円(本体5,371円)
北海道産いくら醤油漬200g×1、ソフトスモークサーモン42g×4
アレルギー 小麦



11857 凍生
魚卵詰合せ GYS-1
6,500円(本体6,019円)
北海道産いくら醤油漬200g×1、味付数の子(昆布味)120g×1、北海道産からし明太子150g×1
アレルギー 小麦・乳



原料の品質にこだわったいくら、明太子、たらこ。旨みと食感が楽しめます。



12320 凍生
ソフトスモークサーモン SA-1S
3,240円(本体3,000円)
ソフトスモークサーモン42g×6



お召し上がりはお早めに 天然本まぐろ詰合せはお届け後、3~4日を目安に、お早めにお召し上がりください。お届けについては、必ずお届け日をご指定ください。月曜、火曜、および祝日の翌日のお届け指定はご容赦ください。変色を防ぎ、鮮度を保つために、お届けの箱の中にはドライアイスが詰まっています。ご注意ください。



11897 凍生
天然本まぐろ詰合せ MGS-1R
5,000円(本体4,630円)
天然本まぐろ中とろ100g×1、天然本まぐろ赤身100g×1、天然本まぐろすき身50g×2



濃厚な旨みとあと味すっきりの上質な脂は、天然本まぐろならではの。



12316 凍
漬魚詰合せ TUR-1R
3,600円(本体3,334円)
銀だら粕漬80g×1、金目鯛粕漬80g×1、サーモンラウト西京漬80g×2、しろひらす西京漬80g×1、ぶり西京漬80g×2
アレルギー 小麦



12373 凍
漬魚詰合せ TUR-2
5,400円(本体5,000円)
銀だら粕漬80g×2、金目鯛粕漬80g×2、サーモンラウト西京漬80g×2、しろひらす西京漬80g×2、ぶり西京漬80g×2
アレルギー 小麦



12317 凍
漬魚詰合せ TUR-3R
7,000円(本体6,482円)
銀だら粕漬80g×4、金目鯛粕漬80g×3、サーモンラウト西京漬80g×2、しろひらす西京漬80g×2、ぶり西京漬80g×1
アレルギー 小麦



11175 凍
焼きびたし詰合せ YB-1A
3,600円(本体3,334円)
紅鮭焼きびたし100g×3、メロかま焼きびたし100g×3
アレルギー 小麦



12414 凍
漬魚&焼きびたし詰合せ TYB-1A
4,600円(本体4,260円)
銀だら粕漬80g×1、金目鯛粕漬80g×1、サーモンラウト西京漬80g×1、ぶり西京漬80g×1、紅鮭焼きびたし100g×2、めかじき焼きびたし100g×2
アレルギー 小麦

海の幸

5種類の海鮮の美味しさが
楽しめる詰合せです。
大皿に盛り合わせれば
ハレの日の豪華な一品に。



11945 凍生
海の幸詰合せ US-1R
6,000円(本体5,556円)

ずわいがに爪(殻付)140g×1、いくら醤油漬80g×1、生うに100g×1、ほたて貝柱150g×1、ソフトスモークサーモン42g×1
アレルギー 小麦・かに

贅沢お刺身 セット

漁業の未来と資源を守るという
強い思いから生まれた完全養殖
本まぐろをはじめ、さまざま
高級海鮮が楽しめます。
年末年始の贈り物にふさわしい
豪華な盛り合わせです。



11914 凍生
贅沢お刺身セット
10,000円(本体9,260円)

601g【完全養殖本まぐろ(大とろ25g、中とろ75g、赤身45g、切り落とし60g)、めばちまぐろ赤身48g(4切)、まぐろすき身50g、サーモン40g(4切)、するめいか40g、ほたて貝柱50g(6切)、いくら醤油漬30g、ホンホッコクアカエビ76g(4尾)、ずわいがに棒肉42g(4本)、生うに20g】
アレルギー えび・かに・小麦



12427 凍
干物&とき鮭詰合せ HS-2
5,600円(本体5,186円)

あじ天日干し(100g×2枚)×1、さんま開き200g(2枚)×2、とき鮭山漬け切身(80g×2切)×2



11178 凍
漬魚&さば水煮詰合せ TSB-1
4,000円(本体3,704円)

さば水煮240g×2、銀だら粕漬80g×2、金目鯛粕漬80g×2

脂をたっぷり蓄えた大型さばの水煮と
銀だら、金目鯛の粕漬のセットです。



11721 凍生
松前漬詰合せ MT-50R
5,000円(本体4,630円)

数の子松前漬200g×2、ほたて貝柱松前漬250g×1
アレルギー 小麦・かに



11913 凍生
手巻き寿司セット
4,800円(本体4,445円)

316g【めばちまぐろ赤身72g(6切)、まぐろすき身50g、サーモン60g(6切)、するめいか40g、ほたて貝柱50g(6切)、いくら醤油漬20g、甘えび24g(6尾)、焼海苔(半切10枚)】
アレルギー えび・小麦

バラエティ豊かな海鮮と有明海の焼海苔。
手巻き寿司が手軽に楽しめます。

完全養殖 本まぐろ

伝統的なまぐろ文化の継承と
海洋資源保全の想いの結晶。



11809 凍生
完全養殖本まぐろ詰合せ
12,000円(本体11,112円)

大とろ45g(4切)、中とろ150g(12~14切)、赤身85g(6切)、切り落とし120g

お返し上がりはお早めに 完全養殖本まぐろ・贅沢お刺身セット・手巻き寿司セットはお届け後、3~4日を目安に、お早めにお返し上がりください。お届けについては、必ずお届け日をご指定ください。月曜、火曜、および祝日の翌日のお届け指定はご容赦ください。変色を防ぎ、鮮度を保つために、お届けの箱の中にはドライアイスを入れてあります。ご注意ください。



11898 凍生
海鮮丼セット KS-1R
5,400円(本体5,000円)

具96g(醤油いくら20g、うに20g、ほたて貝柱2枚、まぐろすき身30g、ポイルえび2本)×4食
アレルギー えび・小麦



お召し上がりはお早めに 海鮮丼セット・有頭えびの海鮮丼セットはお届け後、3~4日を目安に、お早めにお召し上がりください。お届けについては、必ずお届け日をご指定ください。月曜、火曜、および祝日の翌日のお届け指定はご容赦ください。変色を防ぎ、鮮度を保つために、お届けの箱の中にはドライアイスを入れてあります。ご注意ください。



11818 凍生
有頭えびの海鮮丼セット KS-2
6,800円(本体6,297円)

具124g(ホンホッコクアカエビ2本、ずわいがに2本、醤油いくら10g、うに20g、ほたて貝柱2枚、まぐろすき身30g)×4食
アレルギー えび・小麦・かに



ちよつと贅沢な海鮮丼をお手軽に。おもてなしにも便利な4食セットです。

たらこ・からし明太子

鮮度にこだわって加工した卵は、弾ける食感が特長です。ほどよい塩味と辛味が素材の旨みを引き出します。



11527 凍生
たらこ・からし明太子詰合せ
4,000円(本体3,704円)
たらこ250g×1、からし明太子250g×1



13055 凍 ボイル
北海道牛肉ハンバーグ詰合せ
4,000円(本体3,704円)

北海道牛肉ハンバーグ(デミグラスソース)×3、北海道牛肉ハンバーグ(和風おろしソース)×2
●原料産地/牛肉:日本(北海道) ●加工地/北海道 アレルギー 卵・小麦・乳



北海道産牛肉100%のふっくらハンバーグ。和風と洋風、2種類のソースで味付けしました。



14594 凍蒸 電子レンジ
赤坂璃宮 飲茶詰合せ
5,000円(本体4,630円)

648g【海鮮ちまき120g(4個)、チャーシュー饅頭120g(4個)、海老にら饅頭96g(4個)、海老餃子たけのこ入り80g(4個)、海老しゅうまい80g(4個)、シヨロンポウ80g(4個)、ふかひれ入り餃子72g(4個)】×2箱
アレルギー 卵・小麦・えび



電子レンジでも調理できる手軽さも魅力。本格点心を7種類セットで。



24170 常 電子レンジ ボイル
十勝幸福行ビーフカレー(中辛)
3,500円(本体3,241円)

200g×10袋
●原料産地/牛肉:日本(北海道) ●加工地/北海道 アレルギー 小麦



やわらかく煮込んだ北海道産牛肉と野菜が入った飽きのこないカレー。



13054 凍蒸
茶碗蒸し詰合せ
4,800円(本体4,445円)

180g×10袋×2箱
●加工地/富山県 アレルギー 卵・小麦・えび



だしの旨みを利かせた料亭風の茶碗蒸し。箸休めにうってつけの一品です。

お客様が多いご家庭におすすめのボリュームギフトです。品質も折紙付き。



11968 凍 ※自然解凍後、そのままでもお召し上がりいただけます。
たらばがに肩
10,000円(本体9,260円) 0.8kg
蟹の王様、たらばがに。肉厚で甘みがあり、食べ応えも十分。人が集まる、お正月の食卓にはかかせない一品です。
アレルギー かに



11960 凍
ずわいがに脚肉(殻付)
8,500円(本体7,871円)
1.0kg(約40~50本)
殻の中には、身がきっちり。繊細な旨みと甘みが特長です。ボリュームのあるサイズなので、鍋や焼き物などさまざまな食べ方が楽しめます。
アレルギー かに



11959 凍 ※自然解凍後、そのままでもお召し上がりいただけます。
生ずわいがに
12,000円(本体11,112円)
800g(400g×2)
自然の味そのままに、素材のもつおいしさをご賞味いただけます。
アレルギー かに



11428 蔵生
塩数の子 270g ※冷蔵便でお届けします。
4,000円(本体3,704円) 270g

11429 蔵生
塩数の子 450g ※冷蔵便でお届けします。
6,000円(本体5,556円) 450g



11965 凍
アラスカ産紅鮭半身
5,000円(本体4,630円)
800g(半身カット済)
濃い旨みでしっとりした身質が特長の紅鮭は料理素材としても大変重宝します。切身になっているので便利です。



11847 凍生
ほたて貝柱
6,800円(本体6,297円)
1.0kg(約41~50粒)
使う分だけ、1つつバラバラに取り出せます。おもてなし料理に重宝する万能食材。生でも加熱しても美味しくお召し上がりいただけます。



4種類のフルーツの風味を
たっぷり味わせる
人気の詰合せです。

白桃

メロン

葡萄

24754 常
ちょっと贅沢ゼリー詰合せ CZ-25H
2,500円(本体2,315円)
メロンゼリー205g、白桃ゼリー210g、葡萄ゼリー210g、みかんゼリー210g、各3個
アレルギー 乳



21225 常
DHA入りリサーチソーセージ
(30%塩分カット)
2,500円(本体2,315円) 150g(50g×3本)×10袋
アレルギー 小麦
簡易箱でのお届けになります。



大人気のさば缶と
洋風のおつまみをセットに。
美しい容器も人気です。



LaCantine
ラ・カンティーン

24735 常
ラ・カンティーン詰合せ
3,500円(本体3,241円)
さばフィレエクストラバージンオイル漬100g×2、さばフィレオリーブオイル漬レモン味100g×2、バーニャカウダソース50g×1、豚肉のリエット50g×1、鶏のレバーペースト50g×1
アレルギー 乳



たらばとずわい、
2種類の美味しさを
楽しめる贅沢な詰合せ。



24741 常
かに缶詰詰合せ AC-100A
10,800円(本体10,000円)
金線たらばがに120g×1、金線べにずわいがに125g×2
アレルギー かに



無加糖・無加塩
22902 常
北海道産 野菜ジュース
4,800円(本体4,445円) 160g×30缶
●原料産地/日本(北海道)
簡易箱でのお届けになります。



中性脂肪を抑える「トクホ」のソーセージ。
さまざまな料理の素材にも。
21301 常
DHA入りリサーチソーセージ
30日間パック
2,500円(本体2,315円)
150g(50g×3本)×10袋
アレルギー 小麦



水産缶詰と人気の2種類詰合せのセット。
24738 常
海鮮づくし詰合せ GK-30
3,240円(本体3,000円)
まぐろ油漬(フレーク)85g×2、焼鮭ほぐし45g×1、さけ水煮90g×2、焼かにほぐし45g×1
アレルギー 小麦・かに



手で粗くほぐした「焼鮭ほぐし」入り。
24737 常
海鮮づくし詰合せ BK-50
5,400円(本体5,000円)
まるずわいほぐし75g×2、まぐろ油漬(フレーク)85g×2、さけ水煮90g×2、焼鮭ほぐし45g×3
アレルギー 小麦・かに



人気の水産缶詰をバランスよく詰合せ。
24740 常
水産缶詰詰合せ NA-50
5,400円(本体5,000円)
金線べにずわいがに70g×2、ほたて貝柱95g×2、あけほのさけ105g×2
アレルギー かに



無加糖・無加塩
21189 常
ふらのトマト100
3,600円(本体3,334円) 160g×30缶
●原料産地/日本(北海道)
簡易箱でのお届けになります。



北海道で育った完熟トマトが原料。

無加糖・無加塩
21305 常
ふらのにんじん100
3,600円(本体3,334円) 160g×30缶
●原料産地/にんじん:日本(北海道)
簡易箱でのお届けになります。



磯の風味の焼き海苔と味付け海苔のセット。
24742 常
海苔詰合せ
3,240円(本体3,000円)
手巻海苔(2切10枚)×4袋、焼き海苔(全形10枚)×2袋、磯辺の響き(味のり)(6袋詰8切8枚)×1個
アレルギー 小麦・えび



べにさけ茶漬ほたてずわいがに。人気の3種。
24760 常
水産缶詰詰合せ BE-1
6,800円(本体6,297円)
べにさけ茶漬190g×2、ほたて貝柱180g×1、金線べにずわいがに125g×1
アレルギー かに



希少なアラスカ産にこだわった特撰品。
24757 常
たらばがに缶詰詰合せ NC-1A
16,200円(本体15,000円)
金線たらばがに120g×2
アレルギー かに



ずわいがにの棒肉とほぐし身がぎゅっしり。
24739 常
かに缶詰詰合せ KB-50A
5,400円(本体5,000円)
金線べにずわいがに125g×3
アレルギー かに



<div><div></div>P18:ポテト&ベーコングラタン</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト・卵・乳 カロリ266kcal/200g 糖質1.6g/200g 原材料はれいしょ(国産)、乳等を主要原料とする食品(乳製品、植物油脂、乳糖)、ベーコン、チーズ、牛乳、脱脂濃縮乳、バター(小麦粉、バター)、乳等を主要原料とする食品(植物油脂、でん粉、チーズ、ホエイパウダー、その他)、乳等を主要原料とする食品(植物油脂、デキストリン、脱脂粉乳、その他)、乳等を主要原料とする食品(全粉乳、砂糖、デキストリン)、小麦粉、ファースブレンド、パン粉、マーガリン、食塩、植物油脂、チキンブイヨン、デキストリン、乳等を主要原料とする食品(クリームチーズ、乳糖、ホエイパウダー、その他)、ワイン、香辛料、生クリーム、乳等を主要原料とする食品(バター、牛乳)、ぶどう糖、酵母エキス、ミルホワ/増粘剤(加工デンプン)、キサンタンガム、pH調整剤、グリシン、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、カゼイン/Na、香料、リン酸塩(Na)、着色料(クチナン、カラメル、カロチノイド)、グリセリン脂肪酸エステル、発色剤(亜硝酸Na、硝酸K)、酵素、酸味料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)</div> </div>

<div><div></div>P19:お好みソース焼そば</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト・小麦・えび カロリ160kcal/100g 糖質1.7g/100g 原材料めん(小麦粉(国内製造)、粉末状植物性たん白、食塩、なたね油、粉末状小麦繊維/加工でん粉、かんすい、増粘剤(アルギン酸塩(Ca、Na)、カロチノイド色素)、野菜(キャベツ、にんじん)、中濃ソース、豚肉、植物油脂(大豆油、なたね油)、粉末ソース、いため油(なたね油、大豆油)/カラメル色素、増粘剤(加工でん粉、タマリンド)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部にえび・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんごを含む)</div> </div>

<div><div></div>P19:海老入り五目あんかけ焼 (2食)</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト・卵・小麦・えび カロリ324kcal/100g 糖質3.9g/100g 原材料具入りあん(野菜(白菜、もやし、たけのこ、にんじん、きぬさや)、チキンスープ、しょうゆ、オイスターソース、えび、きくらげ、植物油脂(ごま油、大豆油、なたね油)、発酵調味料、でん粉、しいたけ、砂糖、エキス(ポーク、チキン、酵母)、シーズニングオイル、食塩、ごしょう/増粘剤(加工でん粉))、めん(小麦粉、食塩、卵白粉、卵黄粉/カロチノイド色素)、(一部にえび・小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・魚醤(魚介類)を含む)</div> </div>

<div><div></div>P19:北海道 豚丼 (未加熱)</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト・小麦 カロリ227kcal/100g 糖質2.6g/100g 原材料豚ロース肉(北海道)、しょうゆ、砂糖、純米酒、昆布粉末、(原材料の一部に小麦を含む)</div> </div>

<div><div></div>P19:えびヒラフ</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト・小麦・乳・えび カロリ153kcal/100g 糖質1.2g/100g 原材料米(国産)、野菜(たまねぎ、にんじん、いんげん、ピーマン)、えび、なたね油、粉末調味料(食塩、たん白加水分解物、チキンエキス、その他)、食塩、バター、チキンブイヨン、混合調味液(発酵調味液、還元水あめ)、麦芽糖、ごしょう、えびパウダー/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、香辛料抽出物、着色料(カロチノイド、紅麹)、香料、甘味料(カンゾウ)、(一部にえび・小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)</div> </div>

<div><div></div>P19:中華丼の具 (3食)</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト・小麦・えび カロリ113kcal/185g 糖質2.0g/185g 原材料野菜(白菜(日本)、たけのこ(中国)、にんじん(日本)、きぬさや(中国))、豚肉(日本)、しょうゆ、植物油油脂(ごま油、大豆油、なたね油)、酒、エキス(チキン、酵母)、でん粉、砂糖、きくらげ、えび、しいたけ、オイスターソース、すりしらが、食塩、うま味調味料、香辛料/増粘剤(加工でん粉)、(一部にえび・小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・魚醤(魚介類)を含む)</div> </div>

<div><div></div>P19:北海道産 とうろいも</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト36kcal/50g 糖質0.01g/50g 原材料やまいも(北海道)、オリゴ糖/酸化防止剤(V.C)、(一部にやまいもを含む)</div> </div>

<div><div></div>P19:五穀米の直火釜炊き五目ごはん</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト・小麦・乳成分 カロリ139kcal/100g 糖質0.7g/100g 原材料野菜(えだまめ、にんじん、れんごう)、うるち米(国産)、大麦、まいたけ、鶏肉、穀物混合品(大麦、もちぎび、もちあわ、アマランサス、ごこま)、還元糖消化性デキストリン、植物油脂(コーン油、なたね油)、粒状植物性たん白、酒、しょうゆ、昆布エキス、ゆずごしょう、食塩、チキンブイヨン/調味料(アミノ酸等)、香料、クチナシ色素、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉を含む)</div> </div>

<div><div></div>P19:十六穀米直火釜炊きひじきごはん</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト・小麦 カロリ144kcal/100g 糖質0.7g/100g 原材料野菜(えだまめ、にんじん、ごぼう)、うるち米(国産)、大麦、ひじき、黒米(国産)、還元糖消化性デキストリン、穀物混合品(もちあわ、黒豆、発芽玄米(国産)、黒米(国産)、赤米(国産)、もちぎび、アマランサス、キヌア、あずき、たかぎび、黒ごま、白ごま、はと麦、大麦、とうもろこし、ひえ)、植物油脂(コーン油、なたね油)、油揚げ、エキス(貝、かつお節、昆布)、和風だし、しょうゆ、食塩、酒、みそ/調味料(アミノ酸等)、豆腐用凝固剤、酸味料、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)</div> </div>

<div><div></div>P21:特選へにぎげ茶漬漬</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト408kcal/100g 糖質2.6g/100g 原材料へにぎげ(アメリカ)、植物油脂(なたね油、大豆油)、食塩、調味料(アミノ酸等)</div> </div>

<div><div></div>P21:ざばファイル缶詰 2種お味見セット</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテトざばファイルエクストラバージンオイル漬:380kcal/100g、ざばファイルオーリーブオイル漬レモン味:337kcal/100g 糖質ざばファイルエクストラバージンオイル漬:0.8g/100g、ざばファイルオーリーブオイル漬レモン味:0.7g/100g 原材料{ざばファイルエクストラバージンオイル漬}ざば(ルルウェー)、オーリーブオイル、食塩/調味料(アミノ/酸)、(一部にざばを含む){ざばファイルオーリーブオイル漬レモン味}/ざば(ルルウェー)、オーリーブオイル、濃縮レモン果汁、食塩/調味料(アミノ/酸)、(一部にざばを含む)</div> </div>

<div><div></div>P21:サーディン缶詰 3種お味見セット</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト小麦 カロリ307kcal/100g 糖質0.6g/100g 原材料サーディンバジルスズ:164kcal/100g、サーディンガーリックソース(いわし油漬):358kcal/100g、サーディントマトソース:143kcal/100g 糖質サーディンバジルスズ:1.0g/100g、サーディンガーリックソース(いわし油漬):0.6g/100g、サーディントマトソース:1.0g/100g 原材料{サーディンバジルスズ}いわし(北海道)、バジルペースト、レモン果汁、チキンブイヨン/ウダー、食塩/増粘剤(加工でんぶん)、香辛料抽出物、(一部に鶏肉を含む){サーディンガーリックソース(いわし油漬)}いわし(北海道)、植物油脂(オーリーブオイル、大豆油、なたね油、香味油)、食塩、唐辛子/香辛料抽出物、(一部に大豆を含む){サーディントマトソース}いわし(北海道)、トマトペースト、調味だし、白ワイン、食塩、砂糖、たまねぎエキス、バジルペースト/増粘剤(加工でんぶん)、香辛料抽出物、(一部に小麦、大豆を含む)</div> </div>

<div><div></div>P21:機能性表示食品 減塩ざば水煮N 中性脂肪を低下させる</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト141～511kcal/190g 糖質1.2g/190g 原材料ざば(日本)、食塩</div> </div>

<div><div></div>P21:機能性表示食品 減塩ざばみそ煮N 中性脂肪を低下させる</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト222～592kcal/190g 糖質1.1g/190g 原材料ざば(日本)、みそ、砂糖、コーンスターチ/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、(一部にざば・大豆を含む)</div> </div>

<div><div></div>P22:十勝幸福行ビーフカレー (中辛)</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト小麦 カロリ238kcal/200g 糖質2.5g/200g 原材料野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん)(日本)、牛肉(日本)、小麦粉、植物油脂(大豆油、なたね油)、にんじんピューレ、砂糖、乾燥マッシュポテト、ビーフエキス調味料、カレー粉、たん白加水分解物、果実砂糖漬、食塩、ポーク香味シーズニング、すりんにんにく、ビーフコンソメ、香辛料、すりしょうが/調味料(アミノ/酸等)、カラメル色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・オレンジ・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)</div> </div>

<div><div></div>P22:ストレートコーンスープ</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト乳・小麦 カロリ122kcal/180g 糖質1.1g/180g 原材料スイートコーン(日本)、全粉乳、砂糖、小麦粉、チキンエキス、コーン油、バター、異性化液糖、食塩、マーガリン、乳等を主要原料とする食品、クリーム、チキンコンソメ、香辛料、たん白加水分解物/増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ/酸等)、香辛料抽出物、カロチノイド色素、乳化剤、香料、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)</div> </div>

<div><div></div>P22:銅路産 大羽いわし缶詰 2種セット</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト小麦 カロリいわし味付:163kcal/100g、いわし味唯煮:166kcal/100g 糖質いわし味付:1.1g/100g、いわし味唯煮:1.0g/100g 原材料{いわし味付}いわし(北海道)、糖類(砂糖、糖みつ)、しょうゆ、しょうが汁、食塩、(一部に小麦・大豆を含む){いわし味唯煮}いわし(北海道)、砂糖、みそ、しょうが汁、食塩、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、(一部に大豆を含む)</div> </div>

<div><div></div>P22:帆立貝柱水煮 (大粒一俵)</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト105kcal/170g 糖質1.8g/170g 原材料帆立貝柱(北海道)、食塩</div> </div>

<div><div></div>P22:あけほのざけ</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト236kcal/180g 糖質1.4g/180g 原材料からぶとます(ざけ)(北海道、ロシア)、食塩</div> </div>

<div><div></div>P22:ほたて貝柱(割り身)</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト46kcal/65g 糖質0.7g/65g 原材料ほたて貝柱(日本)、食塩、砂糖/調味料(アミノ酸等)</div> </div>

<div><div></div>P22:特選たらばがに脚肉缶詰</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテトかに カロリ90kcal/100g 糖質1.5g/100g 原材料たらばがに(アメリカ)、食塩、砂糖、調味料(アミノ/酸)、リン酸塩(Na)、pH調整剤</div> </div>

<div><div></div>P16:黒酢酢豚</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト卵・小麦 カロリ193kcal/100g 糖質0.9g/100g 原材料野菜(たまねぎ、にんじん、れんご、にんにく)、豚肉、糖類(麦芽糖、ぶどう糖、砂糖)、食酢(醸造酢、黒酢)、でん粉、しょうゆ、植物油脂(なたね油、ごま油、大豆油)、みりん、中国しょうゆ、紹興酒、鶏卵、チキンエキスパウダー、酒、唐辛子、卵白粉、食塩/増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ/酸等)、カラメル色素、加工でん粉、pH調整剤、乳化剤、(一部に小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)</div> </div>

<div><div></div>P16:大餃子(ダイギョウザ)</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト小麦・乳・えび カロリ94kcal/37g 糖質0.4g/37g 原材料野菜(キャベツ、にら、ねぎ、しょうゆ)(日本)、食肉(豚肉、鶏肉)(日本)、豚脂、おろしんにんにく、砂糖、小麦粉加工品、しょうゆ、食物繊維、干しえび、ごま油、食塩、中華風調味料、香辛料、皮(小麦粉、なたね油、食塩、麦芽糖)/加工でん粉、調味料(アミノ/酸等)、酒精、(一部にえび・小麦・乳成分・オレンジ・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)</div> </div>

<div><div></div>P16:芙蓉焼売(フーンシューマイ)</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト小麦・乳 カロリ241kcal/100g 糖質1.1g/100g 原材料食肉(豚肉(日本)、鶏肉(日本))、たまねぎ、豚脂、つなぎ(パン粉、粉末状植物性たん白)、砂糖、しょうゆ、エキス(ポーク、ほたて)、食塩、ごま油、おろししょうが、ごしょう、皮(小麦粉、粉末状植物性たん白、なたね油、食塩)/加工でん粉、調味料(アミノ/酸)、トレハロース、フラボノイド色素、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)</div> </div>

<div><div></div>P16:蝦仁焼売(ハーンシューマイ)</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト小麦・乳・えび カロリ274kcal/100g 糖質1.0g/100g 原材料豚肉(日本)、えび(ベトナム)、たまねぎ、つなぎ(でん粉、卵白、パン粉、粉末状植物性たん白)、豚脂、砂糖、おろししょうが、酒、食塩、コンソメ、ごま油、ごしょう、皮(小麦粉、粉末状植物性たん白、なたね油、食塩)/加工でん粉、調味料(アミノ/酸等)、トレハロース、酸味料、カラメル色素、(一部にえび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)</div> </div>

<div><div></div>P17:茶碗蒸し</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト卵・小麦・えび カロリ86kcal/180g 糖質1.8g/180g 原材料液卵(国内製造)、だし(しょうゆ、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、アミノ酸/液糖、食塩、米発酵調味料、かつおエキス、しいたけエキス、酵母エキス、昆布)、えび、しいたけ、鶏肉、かまぼこ、銀杏、きぬさや/調味料(アミノ/酸等)、着色料(赤106)、(一部に卵・小麦・えび・鶏肉・大豆を含む)</div> </div>

<div><div></div>P17:富山産白えびかき揚げ</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト小麦・えび カロリ236kcal/100g 糖質0.1g/100g 原材料野菜(玉ねぎ(国産)、人参(国産)、小松菜(国産))、白えび(富山産)、衣(小麦粉(国産)、コーンフラワー、でん粉)、揚げ油(なたね油)/ペーキングパウダー</div> </div>

<div><div></div>P17:大粒かきフライ</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト小麦・乳 カロリ116kcal/100g 糖質1.2g/100g 原材料かき(広島県)、衣(パン粉、小麦粉、小麦粉、でん粉、コーンフラワー、粉末状植物性たん白、食塩、大豆粉、糖類(砂糖、異性化液糖)、植物油脂(なたね油、サブロー油))、ごしょう、かきエキス/加工でん粉、調味料(アミノ/酸)、貝Ca、着色料(コチニール、カロチノイド)、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)</div> </div>

<div><div></div>P17:レストランえびフライ</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト卵・小麦・えび カロリ143kcal/100g 糖質0.6g/100g 原材料えび(ベトナム)、えびスープ、食塩、衣(パン粉、えびスープ、小麦粉、卵白粉、でん粉、パーム油、食塩、粉末状植物性たん白、ごしょう)/加工でん粉、ペーキングパウダー、pH調整剤、焼成Ca、調味料(アミノ/酸)、香辛料抽出物、(一部にえび・小麦・乳・大豆を含む)</div> </div>

<div><div></div>P17:鶏唐揚げ</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト小麦・小麦・乳 カロリ245kcal/100g 糖質1.0g/100g 原材料鶏肉、しょうゆ、おろししょうが、塩こうじ、砂糖、おろしんにんにく、おろしたまねぎ、食塩、果汁(りんご、マンゴー)、ごしょう、衣(小麦粉、でん粉、植物油脂、食塩、ホエイパウダー、乾燥卵白、揚げ油(大豆油)/加工でん粉、調味料(アミノ/酸等)、ポリリン酸Na、乳化剤、増粘剤(メチルセルロース、グアー)、ペーキングパウダー、カロチノイド色素、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・りんごを含む)</div> </div>

<div><div></div>P17:蟹クリームコロッケ</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト小麦・乳・かに カロリ139kcal/100g 糖質0.6g/100g 原材料乳等を主要原料とする食品(国内産)、かに(国産)、ヘルシヤメルソースペース(小麦粉、パーム油)、ソテーオニオン、チーズフード、ワイン、繊維状植物性たん白、食塩、砂糖、チキンエキスパウダー、ほたてエキスパウダー、ごしょう、衣(パン粉、米粉、小麦粉、コーンリッツ、粉末油脂)/香料、調味料(アミノ/酸等)、着色料(紅麹、カロチノイド)、(一部にかに・小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)</div> </div>

<div><div></div>P18:北海道産 牛ローストビーフ(ロース)</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト176kcal/100g 糖質1.5g/100g 原材料牛ロース肉(北海道)、食塩、香辛料</div> </div>

<div><div></div>P18:かぼちゃとポテトのチーズ焼</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト小麦・卵・乳成分 カロリ130kcal/1個 糖質0.4g/1個 原材料野菜(かぼちゃ、じゃがいも(遺伝子組換えでない))、マヨネーズ、チーズ、濃縮乳、小麦粉、バター、パン粉、りんご、ペーコン、食塩、香辛料/加工でん粉、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・りんごを含む)</div> </div>

<div><div></div>P18:チキンクリームスープのバイ包み</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト小麦・乳成分 カロリ184kcal/1個 糖質0.6g/1個 原材料牛乳(国内製造)、パイ皮(パイ(小麦粉、マーガリン、食塩)、加糖卵黄)、ソテーオニオン、マッシュルーム、鶏肉、にんじん、小麦粉、マーガリン、食塩、チキンエキス、ごしょう、(一部に小麦・卵・乳成分・鶏肉を含む)</div> </div>

<div><div></div>P18:北海道牛肉ハンバーグ(デミグラスソース)</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト小麦・乳 カロリ284kcal/150g 糖質1.9g/150g 原材料牛肉(北海道)、たまねぎ(北海道)、卵(鶏卵)、パン粉)、牛脂、ソテーオニオン、牛乳、砂糖、食塩、ビーフエキス、しょうゆ、香辛料、植物油脂(大豆油、なたね油)、ソース(たいこんおろし(国産)、しょうゆ、酒、みりん、魚介エキス、おろしんにんにく、りんご酢/増粘剤(加工でん粉))、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・さば・大豆・りんごを含む)</div> </div>

<div><div></div>P18:北海道牛肉ハンバーグ(和風おろしソース)</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト小麦・乳 カロリ210kcal/150g 糖質2.1g/150g 原材料牛肉(北海道)、たまねぎ(北海道)、つなぎ(液卵白、液卵、パン粉)、牛脂(北海道)、ソテーオニオン、牛乳、砂糖、食塩、ビーフエキス、しょうゆ、香辛料、植物油脂(大豆油、なたね油)、ソース(たいこんおろし(国産)、しょうゆ、酒、みりん、魚介エキス、おろしんにんにく、りんご酢/増粘剤(加工でん粉))、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・さば・大豆・りんごを含む)</div> </div>

<div><div></div>P18:海老とチーズのグラタン</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテトえび・小麦・卵・乳 カロリ282kcal/200g 糖質1.4g/200g 原材料マカロニ(国内製造)、牛乳、チーズ、脱脂濃縮乳、むきえび、乳等を主要原料とする食品(乳製品、植物油脂、乳糖)、バター(小麦粉、バター)、乳等を主要原料とする食品(全粉乳、砂糖、デキストリン)、乳等を主要原料とする食品(植物油脂、でん粉、チーズ、ホエイパウダー、その他)、生クリーム、マーガリン、乳等を主要原料とする食品(植物油脂、デキストリン、脱脂粉乳、その他)、小麦粉、パン粉、植物油脂、食塩、魚介エキス、デキストリン、乳等を主要原料とする食品(クリームチーズ、乳糖、ホエイパウダー、その他)、ほたてパイヨシ、チキンブイヨン、ぶどう糖、香辛料、ワイン、酵母エキス/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、乳化剤、香料、グリセリン脂肪酸エステル、着色料(カラメル、カロチノイド、紅麹)、酵素、酸味料、炭酸Na、重曹、クワン酸、リンゴ酸Na、(一部にえび・小麦・卵・乳成分・ざけ・大豆・鶏肉を含む)</div> </div>

<div><div></div>P18:7種のチーズのグラタン</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト小麦・卵・乳 カロリ268kcal/200g 糖質1.9g/200g 原材料マカロニ(国内製造)、チーズ、脱脂濃縮乳、牛乳、バター(小麦粉、バター)、乳等を主要原料とする食品(植物油脂、でん粉、チーズ、ホエイパウダー、その他)、小麦粉、乳等を主要原料とする食品(全粉乳、砂糖、デキストリン)、パン粉、食塩、植物油脂、チーズ加工品、ワイン、デキストリン、乳等を主要原料とする食品(クリームチーズ、乳糖、ホエイパウダー、その他)、生クリーム、ぶどう糖、香辛料、チキンブイヨン/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ/酸等)、pH調整剤、グリシン、乳化剤、香料、着色料(カロチノイド、カラメル)、グリセリン脂肪酸エステル、酸味料、酵素、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)</div> </div>

<div><div></div>P11:うす皮むき紋甲いか</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト66kcal/100g 糖質0.7g/100g 原材料紋甲いか(ヨーロッパコウイカ)(モロッコ)</div> </div>

<div><div></div>P11:生うに</div>
<div> <div></div> <div></div> </div> <div> <div></div> <div>ポテト123kcal/</div></div>

早期ご注文特典

12月5日までに お歳暮ギフトをご注文いただくと

※京のおせち、お煮しめも
早期特典対象商品です。



お歳暮ギフトは
25ページから
ご覧ください

特典

26~35ページに掲載されている お歳暮ギフトが 全国送料無料!

早期特典対象
このマークが
目印です



通常、各温度帯(常温・冷蔵・冷凍)1件につき、「5,800円(税込)以上送料無料」が、「早期特典対象」の商品に限り全品送料無料!
※早期ご注文特典の対象期間が過ぎても、カタログ掲載商品のご注文は2020年1月31日(金)まで承っております。

① ご注意ください

対象は26~35ページ
掲載商品

対象期限は
12月5日(木)まで

FAXでご注文の場合は、12月5日(木)の24時までに届いたもの、郵送でのお申込みは12月5日(木)消印のものまでを早期ご注文の対象とさせていただきます。対象期限を過ぎると、お届け先1件につき5,800円(税込)未満のご購入の場合、全国一律常温580円(税込)、冷蔵780円(税込)、冷凍780円(税込)の送料をご負担いただきます。

重要なお知らせ

年末のご注文・お届けについて

年内のお届けを希望される場合

ご注文
締切 2019年 **12月25日(水)**まで
郵送でのご注文は12月23日(月)
お客様センター着までとなります。

お届け
指定日 2019年 **12月30日(月)**まで

京のおせち・お煮しめをご注文の場合

ご注文
締切 2019年 **12月5日(木)**まで

お届け
日 2019年 **12月29日(日)・30日(月)**

営業期間のご案内 年内は2019年12月28日(土)まで、年始は2020年1月4日(土)から、ご注文を承ります。
※12月29~31日は商品やサービスに関するお問い合わせ日とさせていただきます。

商品のお届けについて ●12月31日~1月10日のお届け指定はご容赦ください。
●ご注文の商品は、温度帯(常温・冷蔵・冷凍・まぐろ、えびなどの超低温品)ごとに出荷するため、別送となる場合がございます。
●12月下旬は配送品の量が大幅に増えるため、ご希望の時間にお届けできない場合がございます。予めご了承ください。

お客様アンケート 抽選で10名様にプレゼント

本年もマルハニチロダイレクト「海のあじわい便」をご愛顧いただき、誠にありがとうございました。お声の数々は、より良い商品開発、サービスのご提供に生かしていきたいと思っております。これからも皆様からの率直なご意見やお声をお待ちしております。



バラエティに富んだ7種類
赤坂璃宮飲茶セット

2,500円
相当

①~⑥の設問にお答えください。

- ①お名前 ()
②電話番号 ()
③性別 男性 女性
④年代 20代 30代 40代 50代
 60代 70代 80代 90代
⑤ご自宅を訪問してお話をお聞きすることは可能ですか。
 はい いいえ

⑥「わが家の常備食品」を教えてください。(生鮮品、加工品なんでも結構です)

(例)さば缶詰。レシピを工夫して毎日食べるようにしています。
お好みソース焼そば。飽きのこない味が大好きです。

ご協力ありがとうございました。

※カタログ掲載商品をご購入いただいた上で、アンケートにご協力いただいた方を抽選の対象にさせていただきます。
※プレゼントの発送は2月上旬ごろになります。 ※当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。
※本アンケートは、マルハニチロダイレクトの参考にさせていただいたためのものです。
いただいた個人情報は、プレゼントの発送や、よりよい商品・サービスをご提供するためのマーケティング活動に活用させていただきます。

アンケートご回答期限
2020年1月24日(金)まで

次のいずれかの方法でお送りください。
FAXの場合 0120-19-3708 郵送の場合 注文専用封筒に同封
切らずにそのままお送りください。



年末年始の
おもてなし料理に

人気の海鮮品が
1,800円も
お得!



14756 冷凍 生

年末年始ご準備セットA

アレルギー 小麦・乳

(通常価格) 10,700円 → **8,900円**
(本体 9,908円) (本体 8,241円)

【セット内容】

- 味付けの子(昆布味) 120g
- 味付け子持ち昆布 130g
- うす皮むき紋甲いか 250g
- 生うに 100g
- からし明太子(小切れ) 400g
- ソフトスモークサーモン 42g
- まぐろたたき 250g
- 刺身さんま 4枚



みんなで囲む
にぎやかな食卓に

手軽な調理品が
900円も
お得!



14757 冷凍

年末年始ご準備セットB

アレルギー 小麦・卵・乳・えび

(通常価格) 7,600円 → **6,700円**
(本体 7,038円) (本体 6,204円)



【セット内容】

- 茶碗蒸し 180g×10袋
- シェフのえびカツ 1kg(10枚)
- 鶏唐揚げ 500g
- 黒酢豚 500g
- かぼちゃとポトのチーズ焼 288g(4個)×2袋

「年末年始ご準備セット」のご注文・お届けについて

ご注文
締切 2019年 **12月24日(火)**まで

お届け
指定日 2019年 **11月18日(月)~12月29日(日)**まで

※お届け指定日がない場合は12月23日~29日のお届けとなります。また他の商品と一緒にご注文の場合も同じお届け日となります。

毎年ご好評

年末年始に

めでたさと華やかさを演出する海鮮品に、
にぎやかな「集い」の席にぴったりの調理品。
年末年始のさまざまな食のシーンを盛り上げる
2つのセットをお買い得価格でご用意しました。

「あれば便利」を集めました。