

食

材

syokuzai souko
2016.11

倉

庫

N 岩国本町1丁目102番10号
0118 TeL (0827) 28-1155
FaX (0827) 28-1616

・浜蒸しカキ (広島県産)

規格：L (65粒) /3050円

M (90粒) /2600円

旬の時期に水揚げされたカキをスチーム加熱しています。

一度加熱している為、型崩れせず流水解凍でそのまま召上げられます。*各サイズ1kgです。



・殻付カキ (広島県産)

(加熱用)

規格：L (10個) /1200円

M (10個) /1050円

水揚げ直後に生きたまま殻をはずして凍結してあるので鮮度バツグンです。



・冷凍スチームムール貝 (広島県産)

規格：500g

価格：560円

身入りの良い時期の広島県産ムール貝を真空し、スチーム処理をしているので、ドリッスを逃しません。*解凍後、即食可です。



・カキフライ (広島県産)

規格：40g /1300円

2L (35g) /1200円

L (30g) /1020円

M (25g) /820円

エキスを逃がさないノンドリッス製法で製品化した最上品です。*各サイズ20粒入りです。

・カキむき身IQF (広島県産)

規格：2L (30±5個) /1550円

L (40±5個) /1550円

M (50±5個) /1550円

旬のかきを更に厳選し、最上質な物だけを使用しています。*各サイズ1kgです。



・広島もち豚 (ロース・モモ・バラ)

規格：ロースとんかつ用 100g /10枚

モモしゃぶしゃぶ用 500g (約1.5mm~1.8mm)

バラしゃぶしゃぶ用 500g (約1.5mm~1.8mm)

価格：ロースとんかつ用 2400円

モモしゃぶしゃぶ用 850円

バラしゃぶしゃぶ用 1100円

広島県西北部の丘陵地でストレスの少ない環境で育ち専用飼料にこだわり肉締り、脂締りの良い美味しい豚肉に仕上がっています。



・広島菜刻み (広島県産)

規格：1kg

価格：730円

わさびのような特融の風味がある広島菜を浅漬けにして刻んであります。

浅漬けならではのみずみずしいシャキシャキ食感をお楽しみください。



・岩国レンコン

規格：1kg /1300円

500g /700円

掘りたての種根を真空パックにしてあるので、岩国レンコンならではのモチモチとした食感や風味が十分に感じられる土落とし、皮付の商品です。

*賞味期限 約1ヵ月

・紅ズワイ棒肉チルド

規格：100g (約20串)

価格：550円

新鮮な紅ズワイを蒸して殻を剥いてあります。

*毎週金曜日入荷。限定20p (予約可)

賞味期限は4日となります。



・海鮮漁師つみれ (国産とらふく皮)

規格：50粒

価格：800円

国産のトラフグ皮とすり身を合わせたつみれです。

シャキシャキとしたトラフグ皮と柔らかいすり身の食感がマッチした逸品です。



・ポートワインダービー

規格：不定貫 (約200g~)

価格：k5600円

ポートワインが練り込まれた、大理石模様が特徴のチーズです。

ワインのフルーティーな香りをお楽しみ下さい。

原産国：イギリス 乳種：牛 タイフ：セミハード



・フリーカットケーキ

①アップル&ピーチ 530g /1050円

②洋梨とぶどう 515g /1270円

③ダブルベリー 495g /1050円

④パイン&マンゴー 495g /1050円

果肉を贅沢に使用したフリーカットケーキです。コースのデザートやバイキング等あらゆるシーンを引き立てます。

*表示価格は消費税別価格です。