

Dコース

秋冬限定

お品書き

二〇二年度版

語らう、笑う、励まし合う…。

人と人との温もりが、ことのほか

大切に感じる、この国の、この季節。

ごつお便は今回、そんなにつぼんの

おいしく、懐かしい味わいを集めました。

郷土色豊かな鍋から、旬の素材まで。

秋冬ならではの、特別限定品です。

美味しいを、**囲**もう。

松茸の香り、飛騨牛の旨みをすき焼きで。

昭和55年に松茸料理の専門店として創業し、現在では飛騨牛料理指定店として認定されている「赤坂松葉屋」。松茸を飛騨牛肉で包んだ松茸飛騨牛肉巻を、わりしたでお召しあがりいただく「赤坂松葉屋」人気の逸品です。

商品番号 D-760

新登場

東京「赤坂松葉屋」／松茸飛騨牛肉巻のすき焼き

松茸飛騨牛肉巻（飛騨牛は岐阜産、松茸は中国産）40本、わりした90m²×4本（4人前）

お届け期間：11月1日（火）～12年3月31日（土）

※12月29日（木）～12年1月11日（水）の期間はお届けできません。

冷蔵便 消費期限：出荷日を含め冷蔵4日





鯛しゃぶのあとは、 京風うどんすきを。

一の段には瀬戸内産の鯛を用いたしゃぶしゃぶ、二の段には権太呂の冬の名物・京風うどんすきを楽しむ二段鍋です。肉厚の羅臼昆布でだしをとっています。



商品番号 D-264

京都「権太呂」／味かさね二段鍋
【一の段:鯛しゃぶ】真鯛、帆立、京人参、生湯葉、京かぶら、レモン 【二の段:うどんすき】車海老、鶏肉、穴子、蒲鉾、白板、生麩、筍、蛤、京湯葉、餅麩、白菜、うどん、出汁ほか(3人前)
お届け期間:11月1日(火)～12年3月31日(土)
冷蔵便 消費期限:出荷日を含め冷蔵3日



くえの旨みを、
鯛のだしが引き立てます。
冬のご馳走・くえをご堪能いただける鍋セット。鯛の旨みあふれる割烹「平家」特製の塩スープでお楽しみください。締めくくりには五穀米ご飯で雑炊をどうぞ。



商品番号 D-267

大分 割烹「平家」／くえ鍋
くえ鍋用ぶつ切り700g(国産・養殖)、はもつみれ250g、鯛塩だし500ml、生ぼん群180ml、もみじおろし20g、柚こしょう10g、クロメこんぶ1枚、五穀米ご飯200g(約4人前)
お届け期間:11月1日(火)～12年3月31日(土)
冷蔵便 消費期限:出荷日を含め冷蔵3日



知床前浜で水揚げされ、幻の鮭とよばれる鮭児は、数万尾に一尾しか獲れない希少な逸品。魚体が大きな北海道産キングサーモン・大助も脂の乗りが絶妙です。

商品番号 D-122

北海道／鮭児・大助

鮭児(北海道産)約80g×2切、大助(北海道産)

約100g×3切

お届け期間:11月1日(火)～12年3月20日(火・祝)

冷蔵便 賞味期限:出荷日を含め冷凍60日、
解凍後冷蔵3日



シャンパンの聖地といわれるオーヴィレール村のメゾンから、白とロゼを。ヨーロッパの高い養殖技術により、風味も粒感も優れたキャビアとともにお届けいたします。

商品番号 D-815

新登場

シャンパン&キャビア

ゴビヤール プレステージ750ml(白・辛口)、ゴビヤール
プレステージロゼ750ml(ロゼ・辛口)、キャビア(ドイツ
産・養殖)25g

※ビンテージはお届け時期により異なる場合がございます。

冷蔵便 賞味期限:製造後冷蔵540日(キャビア)



たらばがにの一番脚肉のみを丁寧に詰めた缶詰と、脚肉とほぐし肉などをバランスよく詰めた缶詰です。サラダやパスタなどにアレンジしてお楽しみいただけます。

商品番号 D-814

新登場

たらばがに缶詰

金線たらばがに缶詰165g×1缶、特選たらばがに

缶詰125g×2缶

お届け期間:12年3月31日(土)まで

常温便 賞味期限:製造後常温3年



2種の果実を2回に分けてお届けいたします。1回目は甘みと酸味のバランスのよい味まるみかん、2回目は上品な甘みとさわやかさを持つ水晶文旦となります。

商品番号 D-162 頒布(2回)

長崎／味まるみかん

高知／水晶文旦

〈1回目〉味まるみかん(長崎産)約10kg(秀品 M～Lサイズ)

〈2回目〉水晶文旦(高知産)約5kg(8～10個)

お届け期間:11月20日(日)～12年2月15日(水)

常温便 食べごろの目安:到着後常温4日



脂の乗った寒鰯を、
しゃぶしゃぶで。

富山湾で水揚げされた脂乗りのよい寒鰯を、富山の割烹料理店「五万石」の料理人が薄造りにしてお届けします。サッと湯通してポン酢でお召しあがりください。



商品番号 D-262

富山「五万石」/
越中富山の鰯しゃぶ

鰯切身(富山産)36切、水菜100g、生椎茸3個、白ねぎ50g、人参50g、黄人参50g、巻き湯葉50g、すだち1.5個、薬味(もみじおろし10g、刻みねぎ10g)、スープ500ml×3袋、ポン酢50ml(3~4人前)

お届け期間:12月1日(木)~12年2月29日(水)

冷蔵便 消費期限:出荷日を含め冷蔵3日



黒毛和牛を、
特製のわりしたで。

岡山の日本料理店「岡山浜作」の黒毛和牛すき焼きです。霜降りのロース肉を、特製のわりしたとご一緒に。鍋のあとは肉や野菜の旨みあふれるだしうどんをどうぞ。



商品番号 D-266

岡山「岡山浜作」/
国内産黒毛和牛すき焼

黒毛和牛ロース(国産)600g(解凍)、季節の野菜700g、わりした180ml×2本、うどん120g×2玉(約3人前)

冷蔵便 消費期限:出荷日を含め冷蔵5日