

とろっと牛スジが絶品。
ボリューム満点の山形名物芋煮

柔らかく煮込んだ国産牛のすじ肉と、たっぷりの里芋、舞茸、こんにゃく、長ネギが入った具だくさんの芋煮。内容量は250gで、満足感たっぷりの一品です。味付けは山形の内陸地方で主流の醤油味。甘辛い醤油の風味が、具材の旨味を引き立てます。
またレンジアップ対応の袋に入っているので、袋ごと電子レンジで温めるだけで簡単にお召し上がりいただけます。

早割対象



T132



T132-5

国産牛スジ 山形の芋煮

内容量/1袋 250g
賞味期間/常温 365日

商品番号 **T132** <1袋>

702円(税込)

商品番号 **T132-5** 5袋以上ご注文で (1袋当り)

650円(税込) **7% Off**

アレルギー:小麦・牛肉・大豆



ブランド豚「米沢豚一番育ち」と地元高畠ワイナリーの赤ワインを使用。とろりとした食感と豚肉の旨味がたっぷりつまったこだわりの豚角煮です。



ジューシーでしっかりと味付けの豚の角煮の為パンズと合わせて食べても大変美味しくお召し上がり頂けます。



通常の豚の角煮の2.7倍のビタミンEを含む豚一番育ち。みずみずしい肉質とそのうま味が特徴です。

早割対象



M087



S0324

米沢豚一番育ち 豚の角煮

冷蔵

内容量/1袋170g
賞味期間/冷凍90日

商品番号 **T087** <1袋>

1,080円(税込)

商品番号 **T087-3** 3袋以上ご注文で (1袋当り)

1,000円(税込) **7% Off**

商品番号 **S0324** <4袋>化粧箱入

4,350円(税込) **7% Off**

アレルギー:小麦・豚肉・大豆

※化粧箱代¥350を含みます

※常温、冷蔵商品との同時注文不可。常温、冷蔵商品との同時注文の際は追加送料発生致します。



謹製 鯉屋

since1849

国産うなぎの蒲焼き

川魚料理の老舗が
50年来守り続けてきた味

みやさかやの鰻の蒲焼きはタレ作りから始まります。炒った鰻の中骨から出汁をとり厳選した醤油と酒、砂糖でタレを作り上げます。
鰻は機械に頼らず職人が一串一串手焼きで仕上げます。
ほかほかご飯の上のせてお楽しみください。

早割対象



M061



S0389

うなぎ蒲焼き(真空パック)

冷蔵

内容量/1袋 100g
賞味期限/冷蔵 7日

商品番号 **M061** <1袋>

2,500円(税込)

商品番号 **S0389** <4袋化粧箱入>

10,000円(税込)

アレルギー:小麦・大豆



「材料」2人分

- ご飯茶碗2杯 ●卵2-3個 ●塩少々
- 鰻のタレ(本製品付属) ●ごま油 適量
- うなぎ(本製品1袋) ●砂糖小さじ2
- たくあん2〜3切 ●みつば1/2束
- サラダ油少々 ●甘酢生姜 適量

一口大に切った本製品にごま油を薄く塗り、トースターで軽く焼く。みじん切りにしたみつばとたくあんをタレ、ご飯と混ぜる。卵に砂糖、塩を加えフライパンに油を敷き、卵を半量流し入れ、鍋全体に広げる。恥が焼けてきたら中央、縦方向にご飯を置く。手首を返すようにお皿にオムライスをのせる。お好みで甘酢生姜を添えて完成。



「材料」2人分

- 稲庭うどん ●本製品1袋
- 山芋10cm ●みょうが ●きゅうり1/3本
- プチトマト4個 ●おくら 2本
- 大葉5枚

一口大に切った本製品をトースターで軽く焼きタレをからめる。山芋は摩り下ろしてだし汁でうす味の味付け。みょうが、きゅうり、大葉は千切り、プチトマトは湯剥き、おくらのはぐの周りを切り落として茹でて輪切りに。器に茹でて水で冷やし稲庭うどんを盛ってだし汁をひたひたにかけ、山芋をかける。その上にうなぎ、みょうが、プチトマト、きゅうり、おくら、大葉を飾って完成です。

老舗の味・手軽さで人気の商品を集めました。