

静岡県

サンタリア オノライノシヨツ
魚貝のミツクスバエリア
2人前 3618円

創業50年のスペイン料理店の人気メニューは、国際バエリアコンクールで受賞歴もある本格派。フライパンに乗せ、弱火で15分ほど蒸し焼きにすれば完成。お米に魚介の風味と秘伝のスープがたっぷり染み込み絶品!



世界が認めた本格ハエリア
魚介の旨味が染み渡る



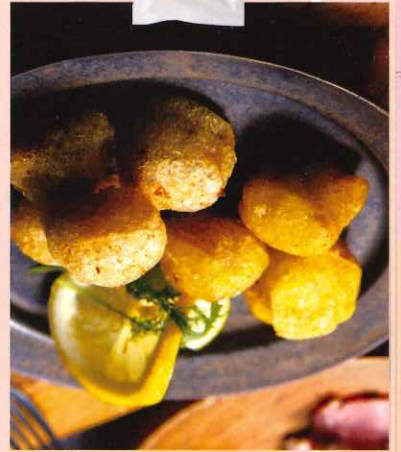
フライパンで
の簡単調理だが
本格的な味わい



ココから注文

賞味期限 製造日から170日
発送時期 5営業日以内
054-204-0307
お取り寄せサイト サンタリア
オノライノシヨツ
到着後の保存方法 冷蔵
送料 1150円～

お味は「うま塩」
と「がっつりガリツク」の2種類



青森県

ほたて屋だいいい
止まらないおいしさ
サツサタの新食感!

クリスピーボール
うま塩フレンチ
1袋(130g入り) 648円

陸奥湾産のハピーホタテを皮で包んだクリスピー揚げ。カリッと揚げれば、外はサクサク、中はジューシー。噛むほどにホタテの旨みがじゅわっと広がります。おやつやおつまみにストックしておきたい一品。



ココから注文

賞味期限 製造日から1年
発送時期 10営業日以内
017-739-5653
お取り寄せサイト ほたて屋だいいい
ホームページ
到着後の保存方法 冷蔵
送料 関東以北1650円～

兵庫県

淡路島熟成魚屋 FUKUototo
お造りアソート
2人前 4400円

魚が本来持つ酵素の働きを活かし、旨みを引き出した「熟成魚」の盛り合わせ。独自の製法で仕上げられた魚は、もっちり柔らかな舌触りと奥深い味で刺身の常識を覆す。冬には「淡路島三年トラフク」の熟成てっさが登場する。



ココから注文

賞味期限 製造日から3日
発送時期 7営業日以内
お取り寄せサイト
FUKUototo
到着後の保存方法 冷蔵
送料 1400円～

魚の魅力的な新境地！
“熟成”魔法で旨み倍増！

匠が作る魔法のステーキ
旨味と香りを閉じ込めた



大阪府

Kaoriの選べるステーキ
5種セット 5400円

創業60年の焼製専門店。時間をかけて作られた焼製は、魚本来の旨味が凝縮。一口食べれば、口いっぱいに味と香りが広がる。定番のサーモンから、うなぎや明太子などの変わり種まで、11種から好みの5品を選べる。ベテランの職人が丁寧に作る焼製は、化学調味料や保存料不使用



解凍すればそのまま使うことができ、和洋さまざまな料理に活用可能



ココから注文

賞味期限 製造日から6ヶ月
発送時期 3営業日以内
072-829-2334
お取り寄せサイト Kaori-薫
到着後の保存方法 冷蔵
送料 商品代に含む
(一部地域を除く)