

鬼は外、福は内 2月3日は「節分」



【鬼を追い払う】いわし

ひいらぎの小枝に焼いた鰯の頭をさしたものを戸口につけておくと鬼の目を突き、鰯の臭いで鬼を追い払うといわれています。家族みんなが食べやすい“いわしアイテム”で、現代風に。



骨まで柔らか

22402<千葉産直>

とろイワシ水煮

貴重な脂ののった真イワシを、塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。食べやすいブツ切りカット。<190g>

400円
(本体価格)
432円
(税込価格)



恵方巻に添えて

鰯と根菜の具だくさんみそ汁



鍋に水と根菜、とろイワシ水煮を缶の煮汁ごと加え、お酒を加えて水から煮ます。根菜が柔らかくなったら豆腐と長ねぎ、おろし生姜を加えて火を止め、味噌を溶かし入れて出来上がり。(レシピ・画像提供:千葉産直サービス)

お洒落な食卓に

22339<千葉産直>

オイルサーディン

“そのまま食べて美味しい”くせのない“まいわし”の国産オイルサーディンです。<100g>

380円
(本体価格)
410円
(税込価格)



カナッペに



パスタにも



「山陰味自慢」の 人気商品

22370<角屋>

真いわしの水煮

20cm以上の脂ののったマイワシに、海の精の塩を入れて煮込んだ水煮です。<100g>

380円
(本体価格)
410円
(税込価格)



22371<角屋>

いわし日和 生姜風味

鳥取県境港産のうるめいわしを使用。加圧加熱処理により身が柔らかく食べやすくなっています。<2尾(100g)>

380円
(本体価格)
410円
(税込価格)




【節分の売れ筋】蒸し大豆

節分に大豆を食べたい方は多いものの、やはり煎り大豆は硬い…というお年寄りの方には、ふっくら柔らかく甘い「蒸し大豆」がぴったり。蒸し大豆の売れ時のピークは蒸し豆の日(6/4)、それに次ぐのが1月末から節分(2/3)なのです。

21712<だいずデイズ>

有機蒸し大豆

<100g> 

250円(本体価格) 270円(税込価格)

2020年1月末頃パッケージリニューアル予定



やわらかいから、
家族みんなが
食べられる！

歳の数だけ、
おいしく食べよう



この他にも毎年人気の恵方巻を始め、福豆、いわし塩焼きなどを取り揃えております。詳しくは別紙「節分チラシ」をご覧ください。



注文締切日: 1月14日(火)

出荷開始日: 常温品1月7日(火)、冷凍品1月17日(金)より

●冷凍品のご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。※冷凍品受注単位: 各商品取り合わせて合計30個以上でご注文ください(冷凍DEグルメ商品も混載可能です) ●常温品は別途注文書をご利用ください。