

# 《予約申込書》

## ●店舗提出用

フリガナ		ご住所		電話番号									
お名前		様											
商品お渡しご指定日	商品お渡し時間	ご予約承り日	お渡し店名	受付店名	係員								
月 日	午前・午後 時	月 日											
<b>お渡し日 12/31日(金)</b> <small>松葉ガニは12月30日(木)のお渡し</small>		<b>ご予約締切 12/20日(月)</b>		ふくしまのおせちは12/19日(日)締切 一部精肉は12/15日(水)締切									
番号	商品名	締切	お渡し	本体価格	税込価格	個数	番号	商品名	締切	お渡し	本体価格	税込価格	個数
A-1	三次のおせちオードブル	12/20	12/31	18,000円	19,440円		C-7	ローズすき焼き	12/15	12/31	6,800円	7,344円	
B-1	ふくしまおせちA	12/19	12/31	23,800円	25,704円		C-8	こだわりオードブル	12/20	12/31	5,980円	6,458円	
B-2	ふくしまおせちB	12/19	12/31	19,800円	21,384円		D-1	お魚屋さんの握り寿司盛合わせ	12/20	12/31	3,980円	4,298円	
B-3	ふくしまおせちC	12/19	12/31	16,500円	17,820円		D-2	お魚屋さんの贅沢握り寿司盛合わせ	12/20	12/31	3,980円	4,298円	
B-4	ふくしまおせちD	12/19	12/31	12,800円	13,824円		D-3	大漁刺身盛り	12/20	12/31	3,980円	4,298円	
B-5	ふくしまおせちE	12/19	12/31	10,800円	11,664円		D-4	こだわり刺身盛り	12/20	12/31	3,980円	4,298円	
C-1	かぼすブリ 丸	12/20	12/31	12,800円	13,824円		D-5	国産和牛焼肉セット(カルビ&もも肉)	12/20	12/31	3,980円	4,298円	
C-2	かぼすブリ フィーレ	12/20	12/31	6,800円	7,344円		D-6	和洋中オードブル	12/20	12/31	3,980円	4,298円	
C-3	黒潮マグロ 柵セット	12/20	12/31	4,980円	5,378円		D-7	ワインセットA	12/20	12/31	3,980円	4,378円	
C-4	黒潮マグロ 握りづくし	12/20	12/31	5,800円	6,264円		D-8	ワインセットB	12/20	12/31	3,980円	4,378円	
C-5	活松葉ガニ	12/20	12/30	15,000円	16,200円		D-9	ワインセットC	12/20	12/31	3,980円	4,378円	
C-6	サーロインステーキ	12/15	12/31	10,000円	10,800円		D-10	ワインセットD	12/20	12/31	3,980円	4,378円	
<b>年末3点お買得セット</b>											合計金額		
<small>*このセットにワインセットが入る場合は 税率が違う為、税込の合計金額が変動 いたします。 【例】オードブル(8%)+焼肉セット(8%)+ワインセット(10%)=税抜10,000円(税込10,866円) オードブル(8%)+ワインセット(10%)+ワインセット(10%)=税抜10,000円(税込10,932円) オードブル(8%)+ワインセット(10%)=税抜6,980円(税込7,608円)</small>													

キリトリ線

## ●お客様控え

フリガナ		ご住所		電話番号									
お名前		様											
商品お渡しご指定日	商品お渡し時間	ご予約承り日	お渡し店名	受付店名	係員								
月 日	午前・午後 時	月 日											
<b>お渡し日 12/31日(金)</b> <small>松葉ガニは12月30日(木)のお渡し</small>		<b>ご予約締切 12/20日(月)</b>		ふくしまのおせちは12/19日(日)締切 一部精肉は12/15日(水)締切									
番号	商品名	締切	お渡し	本体価格	税込価格	個数	番号	商品名	締切	お渡し	本体価格	税込価格	個数
A-1	三次のおせちオードブル	12/20	12/31	18,000円	19,440円		C-7	ローズすき焼き	12/15	12/31	6,800円	7,344円	
B-1	ふくしまおせちA	12/19	12/31	23,800円	25,704円		C-8	こだわりオードブル	12/20	12/31	5,980円	6,458円	
B-2	ふくしまおせちB	12/19	12/31	19,800円	21,384円		D-1	お魚屋さんの握り寿司盛合わせ	12/20	12/31	3,980円	4,298円	
B-3	ふくしまおせちC	12/19	12/31	16,500円	17,820円		D-2	お魚屋さんの贅沢握り寿司盛合わせ	12/20	12/31	3,980円	4,298円	
B-4	ふくしまおせちD	12/19	12/31	12,800円	13,824円		D-3	大漁刺身盛り	12/20	12/31	3,980円	4,298円	
B-5	ふくしまおせちE	12/19	12/31	10,800円	11,664円		D-4	こだわり刺身盛り	12/20	12/31	3,980円	4,298円	
C-1	かぼすブリ 丸	12/20	12/31	12,800円	13,824円		D-5	国産和牛焼肉セット(カルビ&もも肉)	12/20	12/31	3,980円	4,298円	
C-2	かぼすブリ フィーレ	12/20	12/31	6,800円	7,344円		D-6	和洋中オードブル	12/20	12/31	3,980円	4,298円	
C-3	黒潮マグロ 柵セット	12/20	12/31	4,980円	5,378円		D-7	ワインセットA	12/20	12/31	3,980円	4,378円	
C-4	黒潮マグロ 握りづくし	12/20	12/31	5,800円	6,264円		D-8	ワインセットB	12/20	12/31	3,980円	4,378円	
C-5	活松葉ガニ	12/20	12/30	15,000円	16,200円		D-9	ワインセットC	12/20	12/31	3,980円	4,378円	
C-6	サーロインステーキ	12/15	12/31	10,000円	10,800円		D-10	ワインセットD	12/20	12/31	3,980円	4,378円	
<b>年末3点お買得セット</b>											合計金額		
<small>*このセットにワインセットが入る場合は 税率が違う為、税込の合計金額が変動 いたします。 【例】オードブル(8%)+焼肉セット(8%)+ワインセット(10%)=税抜10,000円(税込10,866円) オードブル(8%)+ワインセット(10%)+ワインセット(10%)=税抜10,000円(税込10,932円) オードブル(8%)+ワインセット(10%)=税抜6,980円(税込7,608円)</small>													

キリトリ線



# 令和3年 年末商品のご予約カタログ

家族団らんメニューご注文承ります。

◆予約締切日: 2021年12月20日(月) ※ふくしまのおせちは12月19日(日)で締め切らせて頂きます。  
◆商品お受渡し日: 2021年12月31日(金) ※松葉ガニは12月30日(木)のお渡しとなります。 午後6時まで



営業時間

**生鮮市場ベジタ**  
☎ (0824) 62-5430  
AM9:30~PM8:00  
土 AM9:00~PM8:00  
日 AM10:00~PM7:00

**フードオアシスみよし**  
☎ (0824) 66-3300  
AM9:30~PM8:00  
日 AM9:30~PM7:00



※お持ちのスマートフォンでも見れます。  
※詳しくは、三次フードセンター各店舗までお尋ねください。





お持ちのスマートフォンでも見れます。

# おせち

## 三次の

### 【三次の味】

三次の飲食店12店舗の料理人が心を込めて作り上げました。和・洋・中と多彩な逸品がお楽しみいただけるオードブルです。

商品番号 **A-1**

### 三次のおせち オードブル

◆2段12マス ◆1段約縦20×横29×高さ5  
◆数量:50セット ◆消費期限:2022年1月1日

**18,000**円 (税抜)  
税込価格 19,440円

限定  
50個

弍の重



吉の重



クズシカッポウ サクラエン  
**くずし割烹 さくら縁**

- 鰻巻サンド
- 蟹カマ奉書巻
- 栗甲州煮

【鰻巻サンド】  
鰻の蒲焼をカツにして玉子焼きと一緒にサンド。  
【蟹カマ奉書巻】  
蟹カマを大根の酢漬けで巻きました  
【栗甲州煮】  
栗を赤ワインを使って炊き上げました。

アレルギー表示:小麦、かに、大豆、卵

イザカヤ ダイダイ  
**居酒屋 橙**

- 自家製さつまあげ
- 鯖の幽庵焼き

オープン当初より人気のふわふわ自家製さつまあげと鯖の幽庵焼きです。お正月の日本酒によく合うように仕上げています！

アレルギー表示:エビ・卵・小麦・大豆

アジコウボウ マサ  
**味工房まさ**

- 自家製ローストビーフ

国産牛もも肉をじっくり低温で仕上げました。自家製ダレをかけてお召上がりください。

アレルギー表示:牛、小麦、大豆

ササキトウフテン  
**佐々木豆腐店**

- がんもどきと生湯葉の煮物

ふわり仕上げた自家製がんもどきと、生湯葉、昆布を煮合わせました。大豆の風味と旨味をお楽しみください。

アレルギー表示:小麦、大豆

トリゴヤ  
**鳥小屋**

- 鳥小屋5品

- ・鶏チリソース
- ・手羽甘酢照焼
- ・八幡巻
- ・塩そばろ入玉子
- ・蒸し鶏とチーズのピンチョス

アレルギー表示:小麦、大豆、鶏肉、乳成分

ネコノアシト  
**ネコのおし音**

- 濃厚バイクチーズケーキ

北海道クリームチーズとサワークリームをたっぷり使用した濃厚で口どけの良いチーズケーキです。低温でじっくり焼き上げました。

アレルギー表示:乳成分、卵、小麦

イコイシヨクドウ  
**いこい食堂**

- 小豆入り芋きんとん ■黒豆
- 大学芋ロール ■田作り

【小豆入り芋きんとん】  
砂糖を控えて米麹の甘酒を加え自然な甘さにしています。  
【大学芋ロール】  
薄く切ったサツマイモに大学いもの味付けをして巻きました

アレルギー表示:小麦、大豆、くるみ

レストランカホク  
**レストラン華北**

- エビグラタン

長年にわたりお客様から愛して頂いているグラタンです。エビ・魚介の味わいが特徴的なシーフードグラタンに仕上げています。

アレルギー表示:エビ、卵、小麦、乳成分

マチカドチュウカ バイフォン  
**まちかど中華 白鳳**

- 蜜汁叉焼 ■油爆大蝦 ■熨黄瓜
- 糖醋海蜇 (クラゲの甘酢漬)
- 寿桃糯米糍 (寿桃ローミツ)

【蜜汁叉焼】(香港風チャーシュー)  
特製のタレに漬け込み、丁寧に自家製の蜜を塗りながら焼き上げたチャーシュー。  
【油爆大蝦】(有頭海老の甘煮)  
殻まで食べられる脱皮直後の海老を、甘辛いタレで煮絡めた一品。  
【熨黄瓜】(胡瓜の甘酢漬)  
胡瓜を甘酢に漬込み、香味野菜や香辛料の香りを加えました。

アレルギー表示:えび、小麦、大豆、豚肉

ビストロ・ラ・ジビエ  
**Bistro la Gibier**

- 三次産ジビエのパテ
- 猪のトマト煮

【三次産ジビエのパテ】  
三和町産のジビエ肉(猪・鹿)を赤ワインでじっくり煮込んだパテです。  
【猪のトマト煮】  
猪肉を香味野菜とトマトで煮込みました。

アレルギー表示:小麦

モリノフクロウホンテン  
**森のふくろう本店**

- パイ貝旨煮
- 真鯛砵巻
- 海老の芝煮

【パイ貝旨煮】  
三重県産パイ貝をじっくりと煮ました。  
【真鯛砵巻】  
真鯛、大葉、ガリを錦紙玉子で巻いています。  
【海老の芝煮】  
有頭パナメイ海老をだして強火で煮ました。

アレルギー表示:卵、えび、大豆、小麦

コウフクテイ  
**口福亭**

- う巻

炭火でじっくり焼き上げたうなぎを、出汁っぱいの玉子で巻きました。

アレルギー表示:卵、小麦、大豆



お持ちのスマートフォンでも見れます。

### くずし割烹 さくら縁 ☎0824-53-1715



住所 三次市十日市東1丁目3-2 1 蜂郷ビル1F  
営業時間 昼11:30~14:00 夜17:30~22:00 ラストイン21:30  
日曜日の昼はご予約のみ営業(2日前まで)  
定休日 火曜日、月に1回日曜日  
年末年始店休日 12月28日~1月5日  
駐車台数 4台  
お店の説明 五島列島直送の鮮魚と農家さんから直接仕入れた野菜でおいしいを演出。三次の食を盛り上げていきます。

忘年会・新年会のご予約承り中。仕出し弁当・オードブル・お家鍋など、テイクアウト多数あります。当店手作りおせち(限定30個)もご予約承り中です。

### 居酒屋 橙 ☎0824-63-3007



住所 三次市十日市中2丁目11-3 2  
営業時間 ランチ(平日のみ)11:30~13:30  
夜17:30~23:00 (L.O)22:00  
定休日 日、他不定休  
年末年始店休日 12月31日~1月3日(4日夜から営業)  
駐車台数 なし  
お店の説明 三次の地酒をはじめ、県内外の日本酒を豊富に取り揃え、お酒に合う料理を提供しています。

忘・新年会コース70種類飲み放題付きコース(内、日本酒8種類)をご用意しております。ランチで忘・新年会もおススメです。年末のオードブルのご予約も承ります。店舗情報は橙ホームページ(<https://www.izakaya-daidai.com>)をご覧ください。

### いこい食堂 ☎0824-53-1945



住所 三次市三次町139-7  
営業時間 ランチタイム11:00~14:30  
カフェタイム14:30~16:00  
定休日 日曜日  
年末年始店休日 12月30日~1月6日  
駐車台数 お問合せください  
お店の説明 昭和女子のための古くて新しい食堂がコンセプト。



忘・新年会など、2名~20名様までご予約できます。コース・飲み放題などできるだけご希望にお応えします。EXTRA COLDスーパードライ -2.2℃、フリージング氷点下ハイボール -2.2℃あります。

### レストラン華北 ☎0824-62-3489



住所 三次市十日市東2丁目2-13  
営業時間 昼11:30~14:30 夜17:00~21:00  
定休日 不定休  
年末年始店休日 12月30日ランチ営業まで(31日 予約オードブル受取のみ)  
駐車台数 5台  
お店の説明 創業50年の洋食専門店。ご飯に合う洋食料理をコンセプトにコース料理、一品料理など取り揃えております。気軽に洋食を楽しんで頂けるように心がけています。

ランチ、ディナー、食事会、テイクアウトなど幅広く対応。広島県コロナウイルス感染予防対策協力店ですので、安心して来店頂けます。忘・新年会も承っておりますので、少人数からでもお気軽にお問い合わせください。

### 味工房まさ ☎0824-62-7567



住所 三次市南畑敷町349-5  
営業時間 昼11:30~14:00(L.O)13:30 夜17:30~22:00(L.O)21:00  
定休日 日曜日  
年末年始店休日 30日まで営業  
駐車台数 8台  
お店の説明 料理とお酒の美味しい店。ランチ営業もしております。お気軽にお越しください。

忘年会・新年会など各種ご宴会や少人数でのお食事など何でもご相談下さい！お待ちしております。

### 佐々木豆腐店 ☎0824-44-2662



住所 三次市三良坂町三良坂2610-16  
営業時間 売店10:00~18:00 食堂11:00~(L.O)14:30  
定休日 月曜日  
年末年始店休日 2021年12月30日(木)まで営業  
駐車台数 25台  
お店の説明 創業明治27年 佐々木豆腐店は手作りにこだわり、大豆の風味豊かなお豆腐の製造を心掛けています。

12月30日(木)までの営業となります。年末年始用のお豆腐や油揚げを、ぜひお買い求めください。お正月は少し贅沢なお豆腐で！

### まちかど中華 白鳳 ☎0824-53-1630



住所 三次市十日市中3丁目15-52  
営業時間 ランチ11:30~15:00 (L.O)14:00  
ディナー17:00~22:00 (L.O)21:00  
定休日 月曜日(臨時休業あり)  
年末年始店休日 12月30日~1月5日、30日、31日は年末オードブル・おせちお渡しをのみの営業  
駐車台数 6台  
お店の説明 中国四川料理をベースに、どなたでもお気軽に食事を楽しんでいただける中国料理を提供しています。



中華おせち12,960円(税込)、年末中華オードブル5,400円(税込)・3,780円(税込)を承っております。

### Bistro la Gibier ☎0824-55-6622



住所 三次市十日市東1丁目16-5  
営業時間 10:00~18:00  
定休日 不定休  
年末年始店休日 12月30日~1月4日  
駐車台数 4台  
お店の説明 ビストロKから「ビストロ・ラ・ジビエ」に店名を一新し、ジビエ料理を中心としたお惣菜・加工品等の販売を始めました。

三次産のジビエ肉と飲食店で培った技術を活かし、遠くの方にも三次の美味しいジビエ肉料理をお届けできるように加工品の販売を始めました。昔食べた臭いジビエ肉を想像されるかもしれませんが、今は肉の処理技術も確立され、とても美味しく味わえるので是非お試しください。

### 鳥小屋 ☎0824-62-2948



住所 三次市十日市中3丁目13-5  
営業時間 17:00~22:30 (L.O)22:00  
定休日 日曜日  
年末年始店休日 12月30日~1月3日(30日はテイクアウトのみ)  
駐車台数 3台  
お店の説明 おかけ様で創業66年。当時から変わらない製法で作る名物とり足をはじめ一品料理を取り揃えております。

◎真空冷凍で地方発送承っております。お歳暮、お年賀にいかがですか？  
ご注文詳細はホームページで<https://www.torigoya-344.com/>  
◎忘年会・新年会承っております。お食事コース、フリードリンクコースなどございますのでご相談ください。

### ネコのおし音 ☎0824-62-0126



住所 三次市十日市中2丁目8-1 8  
営業時間 昼11:30~16:00 ランチ(L.O)14:00  
カフェ(L.O)15:30  
定休日 日・月 不定休あり  
年末年始店休日 12月31日~1月4日  
駐車台数 なし  
お店の説明 自家製食パンで作るサンドイッチやスープ、お菓子のお店。三次の野菜や果物を使ったジャムやピクルスも販売しています。



クリスマスケーキのご予約承り中！  
写真のケーキは一例です。詳しくはお問い合わせください。

### 森のふくろう本店 ☎090-7377-8149



住所 三次市十日市中3丁目2-10  
営業時間 18:00~22:00  
定休日 火、日曜日、祝日  
年末年始店休日 12月31日~1月5日  
駐車台数 2台  
お店の説明 日替わり小鉢300円~。刺身・鉄板焼・揚げ物等リーズナブルな価格でご提供しています。

忘・新年会など、2名~20名様までご予約できます。コース・飲み放題などできるだけご希望にお応えします。EXTRA COLDスーパードライ -2.2℃、フリージング氷点下ハイボール -2.2℃あります。

### 口福亭 ☎090-1353-5029



住所 三次市三良坂町三良坂5043-8  
営業時間 12:00~14:00  
定休日 火・水曜日  
年末年始店休日 2台  
お店の説明 あなごめし・うなぎの専門店として、日々真心を込めて料理を作っています。あなご、うなぎを一本ずつ炭火で丁寧に手焼きをしています。アットホームな雰囲気のお店で最高に美味しい鰻・穴子をご賞味ください。

うなぎ重、あなご飯のランチ、テイクアウト承ります。  
また、夜は完全予約制ではありますが、旬の素材を使ったコース料理もしていますので、お気軽にご予約・お問い合わせください。

# 島根県 ふくしまのおせち

商品番号 B-1

## 三重おせちA

7寸(21cm×21cm/三段重)

23,800円 (税抜) 税込価格 25,704円

◆巻の重

天然ぶりの照焼/柚子釜かきの紅白なます/煮あわび/紅白かまぼこ(山口県産)/ふき煮/鎌倉ハム自家製チャーシュー/有頭海老煮/天然ホワイト大海老の冷製/子持昆布/さんかん

◆式の重

数の子/栗きんとん/田作り/う巻玉子/海老のバジルソース/黒毛和牛ローストビーフ(ブロック)/丹波黒豆煮/黒毛和牛ローストビーフとセロリのマリネ/鰹黒酢あなかげ

◆参の重

合鴨ロースオレンジソース/竹の子煮/椎茸煮/黒毛和牛赤ワイン煮/地養鶏筑前煮【里芋】/赤なまこりんご酢/地養鶏八幡巻/帆立幽庵焼/柚子甘露煮



素材からこだわった  
手づくりの  
おせち料理です。



商品番号 B-3

## 三重おせちC

6.5寸(19.5cm×19.5cm/三段重)

16,500円 (税抜) 税込価格 17,820円

◆巻の重

有頭海老煮/天然ぶりの照焼/あわび煮/田作り/かに爪フライ/穴子巻玉子/紅白かまぼこ(山口県産)/丹羽黒豆煮

◆式の重

数の子/赤なまこの紅白なます/牛肉の赤ワイン煮/連子鯛南蛮漬/蜜汁チャーシュー/赤なまこりんご酢/海老のオーロラソース/さんかん

◆参の重

合鴨ロースオレンジソース/竹の子煮/椎茸煮/地養鶏八幡巻/柚子甘露煮/帆立幽庵焼/ローストビーフ(ブロック)/牛肉とこんにゃくの煮物/栗きんとん/たこ黒酢



商品番号 B-4

## 三重おせちD

6.5寸(19.5cm×19.5cm/二段重)

12,800円 (税抜) 税込価格 13,824円

◆巻の重

有頭海老煮/丹羽黒豆煮/たたき牛蒡/天然ぶりの照焼/あわび煮/穴子巻玉子/海老のオーロラソース/田作り/赤なまこりんご酢

◆式の重

数の子/竹の子煮/椎茸煮/ローストビーフ(ブロック)/地養鶏筑前煮/合鴨ロースオレンジソース/連子鯛南蛮漬/子持昆布/紅茶鶏/紅鮭塩麹漬

商品番号 B-2

## 三重おせちB

7寸(21cm×21cm/三段重)

19,800円 (税抜) 税込価格 21,384円

◆巻の重

天然ぶりの照焼/柚子とかきの紅白なます/あわび煮/紅白かまぼこ(山口県産)/有頭海老煮/丹波黒豆煮/海の幸和風あなかげ/ふき煮/赤なまこりんご酢

◆式の重

数の子/牛肉の赤ワイン煮/穴子巻玉子/鰹黒酢あなかげ/田作り/蜜汁チャーシュー/地養鶏筑前煮/子持昆布

◆参の重

合鴨ロースオレンジソース/竹の子煮/椎茸煮/地養鶏八幡巻/栗きんとん/たこ梅酢/黒毛和牛ローストビーフ(ブロック)/帆立幽庵焼/海老といかのマスタードソース/さんかん



商品番号 B-5

## 三重おせちE

8.5寸(25.5cm×25.5cm/平重)

10,800円 (税抜) 税込価格 11,664円

◆巻の重

有頭海老煮/ローストビーフ(ブロック)/あわび煮/合鴨ロース/帆立幽庵焼/丹波黒豆煮/数の子/椎茸煮/田作り/天然ぶりの照焼/竹の子煮/穴子巻玉子/地養鶏筑前煮/連子鯛黒酢あなかげ/牛肉の赤ワイン煮/たたき牛蒡/赤なまこの紅白なます



当社の惣菜づくり  
基本方針である「素材の産地と収穫時期を徹底的に吟味し、余分なものは極力使わず、家庭の味・手づくりの味を大事にする」というこだわりを大事に守り続けています。  
長年の製造経験から得られたノウハウを活かし、美味しく召し上がっていただくための一手間を惜しまず、「おいしかったよ」の一言を、一人でも多くのお客様からいただけるよう、まごころを込めて製造致します。



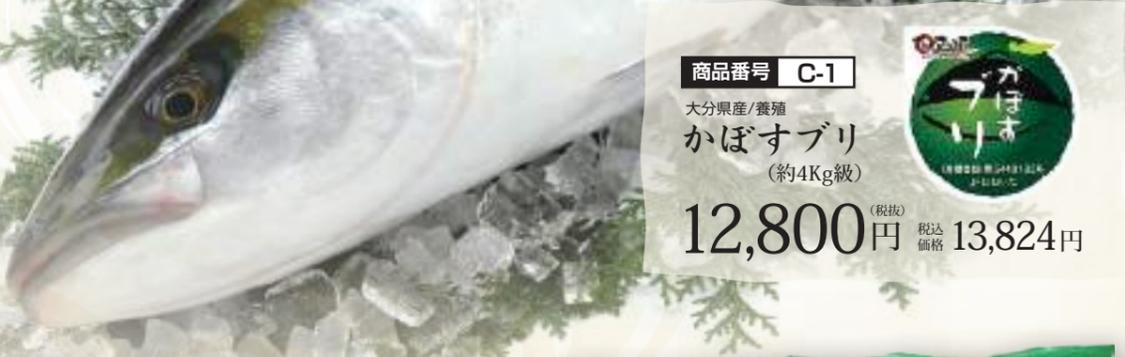
お持ちのスマートフォンでも見れます。

# 鮮魚

柑橘系の「かぼす」をエサに入れることで、かぼすに含まれるリモネンの効果により魚臭さが抑えられ、脂がのってさっぱりとした肉質に仕上がります。脂がのって美味しさのピークを迎える冬限定の「かぼすブリ」です。

獲れたての脂がのったブリとまぐろを新鮮そのままでお届けします。

**商品番号 C-1**  
大分県産/養殖  
**かぼすブリ**  
(約4Kg級)



12,800円 (税抜) 税込価格 13,824円

**商品番号 C-2**  
大分県産/養殖  
**かぼすブリ(真空フィーレ)**  
(約1.5Kg級)



6,800円 (税抜) 税込価格 7,344円

## 養殖マグロ日本一

全国養殖クロマグロ品評会で最優秀賞を受賞した本まぐろ

黒潮が流れ込む綺麗な環境でのびのびと成長し、エサは近海で取れた新鮮な魚をこだわって与えています。天然ものを超えるような旨みと風味のまぐろです。

**商品番号 C-4**  
高知県産/生本まぐろ使用  
**贅沢生本まぐろ握りづくし**



5,800円 (税抜) 税込価格 6,264円

大トロ5貫、中トロ10貫、赤身5貫

**商品番号 C-3**  
高知県産/養殖  
**生本まぐろ贅沢3種柵セット** (約3人前)



4,980円 (税抜) 税込価格 5,378円

赤身・中トロ・大トロ柵

**商品番号 C-5** **数量限定 20パイのみ**  
鳥取県境港産  
**活松葉ガニ**



15,000円 (税抜) 税込価格 16,200円

※活松葉ガニは30日(木)のみのお渡しとなります。

# お肉

県内産のA4ランク以上の精肉をボリュームたっぷりでお届けします。



**商品番号 C-6**  
**広島和牛サーロインステーキ**  
(約250g×4枚) **A4ランク以上**

10,000円 (税抜) 税込価格 10,800円

広島和牛のサーロインは適度な歯ごたえとサシのバランスが良く、和牛の風味と脂の甘いが広がる最高の部位です。1枚250gのボリュームでご賞味ください。  
※12/15日(水)の締切となります。

**商品番号 C-7**  
**広島和牛ロースすき焼き用**  
(500g) **A4ランク以上**

6,800円 (税抜) 税込価格 7,344円

牛肉の中でも柔らかく、霜降りが多い極上の部位です。すき焼き用に厚すぎず薄すぎず、当社精肉スタッフが1枚1枚丁寧にカットしております。 ※12/15日(水)の締切となります。



**商品番号 C-8**  
**こだわりオードブル**

5,980円 (税抜) 税込価格 6,458円

FOODのオードブルは手作りにこだわっています。更に今年は、三次青陵高校3年生の皆さんとの共同開発商品「生姜がうま猪(いの)メンチカツ」「カーターピーナッツ衣の鶏の唐揚げ」も入っています。

生姜がうま猪メンチカツ・カーターピーナッツ衣の鶏の唐揚げ・レンコンはさみ揚げ・かぼすブリの照り焼き・有頭えびのポイル・自然の味の無鱗がまぼこ・北海道紋別さつま・北海道産ホタテの照り焼き・エビフライ・豚角煮・海老チリ・野菜の炊き合わせ・ブロッコリーとエビのテリーヌ・数の子・ポテトサラダ・枝豆



三次青陵高校共同開発商品

【生姜がうま猪(いの)メンチカツ】  
三次ジビエ工房さんのイノシシ肉と、農縁たねまきさんの三次産生姜を使い、生姜の風味が良く、臭みのないジビエ肉の美味しさと食感がたまらないメンチカツです。

【カーターピーナッツ衣の鶏の唐揚げ】  
甲奴町名産のカーターピーナッツを、FOOD特製の唐揚げのタレ(無添加)に漬け込んだ完全味鶏の唐揚げの衣に贅沢に使用しました。

# 惣菜

お正月の食卓の彩りに…



お持ちのスマートフォンでも見れます。

# 寿司

商品番号 D-1

お魚屋さんの握り寿司盛合わせ  
(36貫/約4~5人前)

3,980円 (税抜) 税込価格 4,298円

本マグロ、ロイヤルサーモン、かぶすブリ、活メ本鯛、イカ、生たこ、ポイルえび、いくら、玉子



年末3点セット

新鮮素材を使った作りたてのお寿司をお届けします。

商品番号 D-3

迎春! 大漁刺身盛り  
(約4~5人前)

3,980円 (税抜) 税込価格 4,298円

本マグロ赤身、活メ本鯛、かぶすブリ、ロイヤルサーモン、イカ、ほっき貝、たこ



年末3点セット

商品番号 D-2

お魚屋さんの贅沢握り寿司盛合せ  
(23貫 / 約3人前)

3,980円 (税抜) 税込価格 4,298円

本マグロ(中トロ)、かぶすブリ、活メ本鯛、ロイヤルサーモン、有頭えび、数の子、ウニ、いくら

年末3点セット

# 刺身

新鮮な海の幸をご堪能ください。

商品番号 D-4

迎春! こだわり刺身盛り  
(約3人前)

3,980円 (税抜) 税込価格 4,298円

本マグロ(中トロ)、本マグロ(赤身)、活メ本鯛、かぶすブリ、龍馬のかつおタタキ、サザエ、有頭えび

年末3点セット



商品番号 D-5

国産和牛カルビ・もも肉 焼肉用セット  
(500g)

3,980円 (税抜) 税込価格 4,298円

国産和牛のカルビ肉・もも肉を各250gずつセットにしたお買得な商品です。

年末3点セット



# お肉

# 惣菜



商品番号 D-6

和洋中オードブル  
(500g)

3,980円 (税抜) 税込価格 4,298円

若鶏の唐揚げ・焼鳥・エビチリ・ハムカツ・出汁巻き玉子・エビフライ・レンコンはさみ揚げ・手羽先の唐揚げ・スモークサーモン・ポテトサラダ・枝豆

年末3点セット

※3点お買得セットにワインセットが入る場合は税率が違う為、税込の合計金額が変動いたします。  
【例】オードブル(8%)+焼肉セット(8%)+ワインセット(10%)=税抜10,000円(税込10,866円)  
オードブル(8%)+ワインセット(10%)+ワインセット(10%)=税抜10,000円(税込10,932円)  
オードブル(8%)+ワインセット(10%)=税抜6,980円(税込7,608円)

商品番号 D-7

ワインセットA

【スパークリング&赤】  
■マス・オリベル カバ フリュット レセルバ  
■ドメーヌ・アルノー グランレゼルブ シラー

3,980円 (税抜) 税込価格 4,378円



年末3点セット

商品番号 D-9

ワインセットC

【赤&白】  
■ドメーヌ・アルノー グランレゼルブ シラー  
■ドメーヌ・アルノー グランレゼルブ シャルドネ

3,980円 (税抜) 税込価格 4,378円



年末3点セット

商品番号 D-8

ワインセットB

【スパークリング&白】  
■マス・オリベル カバ フリュット レセルバ  
■ドメーヌ・アルノー グランレゼルブ シャルドネ

3,980円 (税抜) 税込価格 4,378円



年末3点セット

商品番号 D-10

ワインセットD

【スパークリング&おつまみ】  
■マス・オリベル カバ フリュット レセルバ  
■弥之助れんこんチップス/牛タンデミグラスソース煮込み缶/グリルドチキン骨付鳥/スイス焼き缶/コリコリホルモンせんじ揚げ

3,980円 (税抜) 税込価格 4,378円



年末3点セット

# ワイン