

2020-2021
ポランの
お正月カタログ

ご注文〆切日 12/13(日)

杵搗き餅

のしもち 取扱期間 12月26日(土)～30日(水)

生産者と共に歩む“米屋”中村商店の杵搗き餅



一番人気！
杵で搗き上げた
甘み・コクのあるお餅

のし餅
0001 白米
0002 玄米
各約1.3kg 1,850円

ポランのおすすめ

岩手産有機もち米(ヒメノモチ)をセイロで蒸し、餅のねばりを確認しながら、丹念に臼と杵で搗きあげました

[原]有機もち米(岩手) [製]中村商店(神奈川)
※長期保存の場合は切って冷凍をおすすめします



中村商店
関東・東北の有機米の流通・販売とともに、有機農業や合鴨除草の普及にも尽力しています。また、茨城に農場を持ち、そこで生産した肥料を有機米生産者へ提供
米を仕入れ、優れた精米技術を活かした販売だけではなく、生産者と一緒にお米を作りあげています

岩手・活農集団無天塾
岩手山の麓の盛岡市・八幡平市・少し離れた軽米町で、合鴨除草を主体に有機米(あきたこまち)、有機もち米(ヒメノモチ)などを栽培しています。
生産者は30代～50代の6名
結成当初から合鴨農法を取り入れた有機米の生産をおこない、2000年には岩手県第1号の「有機JAS認証」を取得しました


生産者：岩崎隆さん一家

新潟産コガネモチ使用 “和菓子屋”小山製菓



のし餅・ハーフ
0003 白米
0004 五分米
0005 玄米
各750g 1,450円

新潟産コガネモチを丹念に臼と杵で搗きあげました

[原]もち米(新潟)
[製]小山製菓(東京)
※長期保存の場合は切って冷凍をおすすめします

おせち料理の定番



冷蔵
0006
伊達巻 220g 800円
ふんわりと焼き上げました。しっとりとして、モチモチ
[原]卵(静岡)、スケトウダラすり身(北海道)、洗糖、発酵調味料、馬鈴薯澱粉、鰹だし、自然塩 [賞]冷蔵14日 [製]いちうろこ(静岡)



冷蔵
0007
錦玉子 200g 1,020円
白身と黄身をそれぞれ丁寧に裏ごしして作っています
[原]卵(静岡)、洗糖、魚肉すり身(北海道)、自然塩 [賞]冷蔵14日 [製]いちうろこ(静岡)



0008
丹波種黒煮豆
210g 840円
粒よりの丹波種黒豆をふっくらと炊き上げました
[原]粗糖、黒豆(岡山)、醤油、重曹
[賞]120日 [製]東明(静岡)



冷蔵
0009
蒲鉾・寿 紅
180g 1,530円
澱粉を使わずに作りました。「寿」の細工が好評の品
[原]魚肉(山陰・九州)、再製塩、みりん、菜種油、魚醤、鰹だし、昆布だし、紅麹、甜菜グラニュー糖 [賞]2021/01/10 [製]別所蒲鉾店(島根)

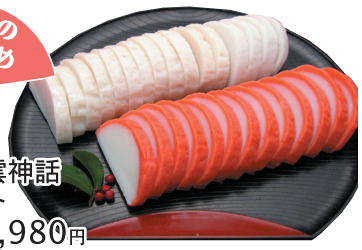


冷蔵
0010
紅白蒲鉾(うろこちゃん)
150g×2 900円
手頃なサイズの蒲鉾の紅白セット
[原]スケトウダラすり身(北海道)、鰹だし、馬鈴薯澱粉、自然塩、卵白(静岡)、発酵調味料、洗糖、紅麹 [賞]冷蔵14日 [製]いちうろこ(静岡)



ポランのおすすめ

冷凍
古式伊達巻
0011
1本(約300g) 1,640円
0012
ハーフ(約150g) 980円
ポランの平飼い卵を使用。職人が火加減を見ながら昔ながらの焼台で1本1本焼き上げました
[原]平飼卵(国産)、スケトウダラすり身(北海道)、甜菜グラニュー糖、大和芋(茨城)、馬鈴薯澱粉、再製塩、昆布だし、ごま油 [賞]冷凍30日 [製]山田屋水産(静岡)



ポランのおすすめ

冷蔵
0013
蒲鉾・出雲神話
紅白セット
180g×2 2,980円
九州・山陰近海の魚肉を使用。つなぎの澱粉を使わず石臼でじっくり練り上げました
[原]魚肉(ニュージーランド洋上)、甜菜グラニュー糖、再製塩、みりん、魚醤、昆布だし、鰹だし、紅麹 [賞]2021/01/10 [製]別所蒲鉾店(島根)



冷蔵
0014
のどぐろ入り
紅白蒲鉾
180g 1,900円
ノド黒のすり身を練りこみ、鰹だし、昆布だしと合わせ、石臼製法で丹念に仕上げています
[原]魚肉すり身(国産、ニュージーランド産)、のどぐろすり身(島根)、再製塩、みりん、魚醤、鰹だし、昆布だし、甜菜グラニュー糖、紅麹
[賞]2021/01/10 [製]別所蒲鉾店(島根)

おせち料理の定番

黄金色に輝く財宝に見立てて 豊かな1年を願う栗きんとん



冷蔵
0015
国産栗あん栗きんとん
300g 3,850円
熊本産栗で作った栗あんを使用。直火釜で炊き上げることで、しっとりとなめらかな舌ざわりに仕上げました
[原]栗水煮(熊本/クチナシ色素・ビタミンC)、栗あん(熊本)、グラニュー糖、麦芽水飴、寒天 [賞]冷蔵30日 [製]遠忠食品(東京)

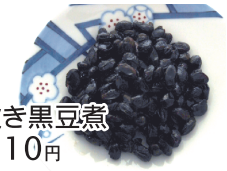
ポランのおすすめ



冷蔵
0016
国産栗きんとん
250g 2,490円
[原]栗甘露煮(熊本/国産レモン果汁・クチナシ色素・ビタミンC)、さつま芋ペースト(千葉)、麦芽水飴、発酵調味料、寒天、グラニュー糖 [賞]冷蔵30日 [製]遠忠食品(東京)



冷蔵
0017
国産豆きんとん
300g 1,120円
北海道産豆を使い、直火釜でじっくり煮上げました
[原]甜菜糖、大福豆・手亡豆(北海道)、麦芽水飴、寒天 [賞]冷蔵30日 [製]遠忠食品(東京)



冷蔵
0018
直火炊き黒豆煮
100g 310円
光黒大豆を上品な甘さに煮上げました
[原]黒豆(宮城)、洗糖、麦芽水飴、再製塩、醤油 [賞]冷蔵90日 [製]遠忠食品(東京)



冷蔵
0019
なます
200g 350円
縁起の良い紅白のなます
[原]大根(滋賀)、甜菜グラニュー糖、再製塩、純米酢、みりん、人参(滋賀)、昆布(北海道) [賞]冷蔵15日 [製]東明(静岡)



冷蔵
0020
千枚漬
100g 390円
聖護院蕪を利尻昆布で漬けました
[原]聖護院蕪(滋賀)、甜菜グラニュー糖、純米酢、みりん、再製塩、利尻昆布(北海道) [賞]冷蔵15日 [製]東明(静岡)



冷蔵
0021
紅千枚漬
100g 390円
千枚漬と合わせて、紅白の彩りに
[原]紅蕪(滋賀)、甜菜グラニュー糖、純米酢、みりん、再製塩、利尻昆布(北海道) [賞]冷蔵15日 [製]東明(静岡)

「よろこぶ」に通じるとされる縁起のよい昆布巻



冷蔵
0022
にしん昆布巻 1本 840円
厳しい北の海で育ったにしんと日高産長昆布を使用した、1本物の太巻昆布。にしんの旨みを肉厚の昆布で包みました
[原]醤油、麦芽水飴、にしん(北海道)、洗糖、昆布(北海道)、発酵調味料、かんぴょう(栃木)、純米酢 [賞]冷蔵60日 [製]遠忠食品(東京)



冷蔵
0023
さけ昆布巻 1本 880円
北海道産、白鮭・日高昆布を使用した、1本物の太巻昆布。伝統の直火釜製法でじっくりと煮ました
[原]醤油、麦芽水飴、白鮭(北海道)、洗糖、昆布(北海道)、発酵調味料、かんぴょう(栃木)、純米酢 [賞]冷蔵60日 [製]遠忠食品(東京)



冷蔵
0026
酢れんこん(手切り)
150g 630円
[原]蓮根(国産)、玄米黒酢、洗糖、発酵調味料、再製塩 [賞]冷蔵20日 [製]遠忠食品(東京)



冷蔵
0027
味付けにんじん
100g 435円
[原]有機人参(北海道・山梨・長野・茨城)、鰹だし、発酵調味料、醤油、洗糖 [賞]冷蔵30日 [製]遠忠食品(東京)



冷蔵
0028
里芋煮
150g 600円
[原]有機里芋(鹿児島・山梨・茨城・長野・高知)、鰹だし、発酵調味料、醤油、洗糖、再製塩 [賞]冷蔵30日 [製]遠忠食品(東京)



冷蔵
0029
味付けごぼう
100g 560円
[原]有機ごぼう(茨城・山梨)、鰹だし、発酵調味料、醤油、洗糖 [賞]冷蔵30日 [製]遠忠食品(東京)



冷蔵
0030
れんこん煮
100g 660円
[原]蓮根(国産)、鰹だし、発酵調味料、醤油、洗糖 [賞]冷蔵30日 [製]遠忠食品(東京)



冷蔵
0031
たけのこ煮〆
100g 500円
[原]たけのこ(和歌山)、発酵調味料、洗糖、醤油、鰹だし、再製塩 [賞]冷蔵90日 [製]遠忠食品(東京)

豊年豊作、五穀豊穣を願う田作り



冷蔵
0024
田作り(調理済み)
50g 395円
伝統の直火釜製法で上品な味に炊き上げました
[原]カタクチイワシ(千葉・茨城)、醤油、洗糖、麦芽水飴、寒天 [賞]冷蔵90日 [製]遠忠食品(東京)



冷蔵
0025
田作り(未調理)
50g 485円
カタクチイワシの幼魚を乾燥。田作りや佃煮づくりにどうぞ
[原]カタクチイワシ(高知ほか) [賞]冷蔵40日 [製]三陸水産(福島)



冷蔵
0032
椎茸含め煮
100g 560円
[原]鰹だし、乾椎茸(大分)、発酵調味料、醤油、洗糖 [賞]冷蔵30日 [製]遠忠食品(東京)



冷蔵
0033
味付け高野豆腐
100g 435円
[原]高野豆腐、発酵調味料、洗糖、醤油、鰹だし、再製塩 [賞]冷蔵30日 [製]遠忠食品(東京)



冷蔵
0034
味付けこんにゃく
100g 435円
[原]こんにゃく(群馬)、鰹だし、発酵調味料、醤油、洗糖 [賞]冷蔵30日 [製]遠忠食品(東京)

年末年始のご馳走！海産品



冷凍
0052 中トロサク2本セット 150g×2 3,150円
0053 中トロ赤身セット 350g 2,800円
0054 天然本マグロ中トロ 約200g 3,600円
神奈川・三崎港に水揚げされたまぐろから、長年の経験を活かした目利きで選びました
[原]中トロ・赤身:メバチマグロ(中部太平洋)／本マグロ(大西洋) [賞]冷凍30日 [製]シープロダクト(神奈川)



冷凍
0055
ズワイガニ足 1.5kg 9,000円
ロシア産ズワイガニをボイルし、急速冷凍しました。身がしっかり締まった肩から足の部分。刺身、鍋、ピラフ、グラタンなどに
[原]ズワイガニ(ロシア)、自然塩 [賞]冷凍60日 [製]三陸水産(福島)



0056 冷凍
特上新巻鮭切身
2kg 6,000円
北海道釧路沖で捕獲した、身のしまりの良い特上品の鮭を使用。食べやすい切身にし、4等分の小分けパックにしました
[原]鮭(北海道)、自然塩 [賞]冷凍60日 [製]三陸水産(福島)



冷凍
0057
箱入り 特上紅鮭フィーレ半身
850g 3,250円
身が真っ赤で、腹の肉が厚く、脂がのった、一番旨みがある時期の紅鮭のみを厳選しました
[原]紅鮭(ロシア)、自然塩 [賞]冷凍60日 [製]三陸水産(福島)

子孫繁栄や子宝を祈る縁起物



ポランのおすすめ

冷蔵

特上数の子

0035 150g 1,950円
0036 300g 3,800円
0037 500g 5,800円

化粧箱入り贈答用にも

北太平洋産の特上品を厳選。
淡い黄金色、パリパリとした歯ごたえの良さが特長

[原]数の子(カナダ・アメリカ)、自然塩　[賞]冷蔵60日　[製]三陸水産(福島)

おめでたい紅白のつみれ



冷蔵

0040 出雲の紅白つみれ

200g 980円

上品な味わい。お吸い物や鍋に

[原]魚肉すり身(山陰・九州)、スケトウダラすり身(北海道)、馬鈴薯澱粉、甜菜グラニュー糖、再製塩、みりん、魚醤、鰹だし、昆布だし、紅麹　[賞]冷蔵20日
[製]別所蒲鉾店(島根)

お雑煮やお吸い物などに



冷蔵

0041 鳴門巻 120g 360円

スケトウダラの無リン・全糖すり身使用。
紅麹で色づけました。お雑煮に

[原]スケトウダラすり身(北海道)、馬鈴薯澱粉、自然塩、発酵調味料、洗糖、鰹だし、紅麹　[賞]冷蔵14日
[製]いちうろこ(静岡)



冷凍

0038 味付け数の子

120g 1,190円

上品な薄味仕立て

[原]数の子(アメリカ)、醤油、発酵調味料、純米酒、鰹節(鹿児島)、昆布(北海道)、再製塩
[賞]冷凍90日　[製]鐘千(福岡)



冷凍

0039 かつお風味数の子

150g 950円

自社製調味液で味付け

[原]数の子(アメリカ・カナダ)、醤油、発酵調味料、洗糖、純米酒、鰹エキス　[賞]冷凍60日
[製]三陸水産(福島)



冷凍

0042 身欠きにしんソフト

3枚 600円

戻さずそのまま調理に使え、昆布巻き作りに重宝します

[原]にしん(アメリカ)　[賞]冷凍60日
[製]三陸水産(福島)



冷蔵

0043 北海するめ(お徳用)

3枚 2,300円

北海道産イカを天日干しにしました。飾り用、松前漬け作りに

[原]スルメイカ(北海道)　[賞]冷蔵60日
[製]三陸水産(福島)



冷凍

0044 小肌酢漬

100g 500円

長崎・唐津沖で獲れた新鮮なコノシロを自家製調味酢に漬け込みました

[原]コノシロ(長崎)、有機純米酢、洗糖、再製塩、昆布(北海道)　[賞]冷凍90日　[製]鐘千(福岡)



0045 冷凍

シメサバのたたき 120g 640円

シメサバを炙ることで、香ばしさと脂の旨みを引き出しました

[原]真サバ(長崎)、有機純米酢、洗糖、再製塩、昆布(北海道)　[賞]冷凍90日　[製]鐘千(福岡)



冷凍

0046 真ダコの酢漬け

150g 1,140円

身しまりの良い足の部分を、特製調理酢に漬け込みました

[原]真ダコ(長崎)、有機純米酢、洗糖、再製塩、昆布(北海道)　[賞]冷凍90日　[製]鐘千(福岡)



冷凍

0047 長崎県産ボイル真だこ(刺身用)

200g 1,550円

塩加減・歯応え抜群に茹でました

[原]真ダコ(長崎)、再製塩　[賞]冷凍90日
[製]鐘千(福岡)



冷凍

0048 鶏モモ肉の八幡巻き

180g 825円

タレに漬けた鶏モモ肉でごぼうを巻き、蒸し焼きにしました。上品な甘辛味

[原]鶏肉(茨城)、ごぼう(千葉)、醤油、粗糖、みりん、昆布だし、鰹節エキス、椎茸エキス　[賞]冷凍180日
[製]千葉産直サービス(千葉)



冷凍

0049 鶏八幡巻き

1本(約175g) 1,390円

ごぼうの煮付けを鶏モモ肉で巻き込み、照り良く焼きました

[原]鶏肉(山形)、ごぼう(国産)、醤油、酒、みりん、洗糖
[賞]冷凍90日　[製]クックたかくら(東京)



冷凍

0050 ブリの照り焼き(未調理)

140g 545円

長崎産ブリの切り身を、吟味した調味料で作った漬けタレで味付けしました

[原]ブリ(対馬沖)、発酵調味料、洗糖、醤油、鰹節(国産)、昆布(北海道)、純米酒　[賞]冷凍90日　[製]鐘千(福岡)



冷凍

0051 帆立うま煮

5個(100g) 1,090円

北海道産の帆立を、生姜醤油で照り良く、ふっくらと炊きあげました

[原]帆立(北海道)、生姜(高知)、醤油、酒、洗糖
[賞]冷凍90日　[製]クックたかくら(東京)

冬の集いのご馳走 鍋セット

約4〜5人前



冷凍

0058 八甲鴨鍋セット・大

4〜5人前 4,570円

鴨ロース肉・モモ肉：各200g×1
鴨つくね：150g×2
濃縮スープ：200g×2

青森産バルバリー種鴨肉のみを使用。合鴨に比べ皮下脂肪が少ないので、鴨特有の臭みがなく、しっかりとした旨みがあります。鴨つくねは、肩肉とモモ肉をブレンドし、最高の旨みが出るよう練り方を工夫しました

[原]鴨肉(青森)、長ねぎ(国産)、卵(千葉)、パン粉、馬鈴薯澱粉、生姜(国産)、海の精、粗糖、醤油、発酵調味料、昆布だし、鰹節エキス　[賞]冷凍180日　[製]千葉産直サービス(千葉)

長寿祈願や厄払いに 年越しそば

2人前



冷凍

0059 だしを味わう本格鴨せいろ

ポランのおすすめ

520g(麺260g、つゆ260g)／2人前 1,480円



青森産八甲鴨の炙り鴨ロースが入った蕎麦つゆと、北海道産そば粉使用の十割そばのセットです。本格的な鴨南蛮そばや鴨せいろが手軽に食べられます。つゆは、鴨ガラだしに本鰹枯れ節と真昆布のだし、厳選調味料でつくった本がえしを合わせ、最後に柚子果汁で香りを付けた、上品で澄んだ味わい

[原]そば(北海道)、鴨ロース肉(青森)、醤油、みりん、砂糖、柚子果汁(九州)、鴨ガラだし(鴨ガラ、ネギ、生姜)、鰹本枯れ節(鹿児島)、真昆布(北海道)　[賞]冷凍180日　[製]千葉産直サービス(千葉)

ホームパーティー、祝膳、オードブルなどに

ドイツの伝統的製法でじっくりと時間をかけて熟成
無塩せき(亜硝酸ナトリウム等の発色剤不使用)の自然な色合い
防腐剤、増量剤、保存料等の添加物不使用です



0060 冷蔵
保美豚ロースハムブロック
400g 2,100円
保美豚ロース肉の味わいを活かしました。そのままでも美味。フライパンでサッと炒めると風味が増します
[原]豚肉(愛知)、自然塩、香辛料 [賞]冷蔵18日
[製]和広(愛知)

0061 冷蔵
保美豚ベーコンブロック・大
400g 2,680円
保美豚バラ肉の味わいを活かしました。桜のチップで燻製しています
[原]豚肉(愛知)、自然塩、香辛料 [賞]冷蔵18日 [製]和広(愛知)

筑波山麓にある農場で十分に運動し、
自家配合飼料で健康に育った鴨の肉惣菜
スライスしてオードブル・サラダに



0062 冷凍
合鴨スモーク・モモ
120g 925円
充分な時間をかけて熟成させ、桜の木のチップで燻煙、鴨肉の濃厚な旨味が、噛むほどに味わえます
[原]合鴨モモ肉(茨城)、再製塩、甜菜糖、タイム
[賞]冷凍35日 [製]西崎ファーム(茨城)

ポランのおすすめ

0063 冷凍
合鴨ロースト・ムネ
150g 1,950円
鴨肉を十分な時間をかけ熟成させロースト。やわらかくしっとりとした味わい、鴨肉の濃厚な旨味が楽しめます
[原]合鴨ムネ肉(茨城)、再製塩、甜菜糖 [賞]冷凍35日 [製]西崎ファーム(茨城)

日本酒にもワインにも合う和風ロース煮



0064 冷凍
八甲鴨のロース煮
240g 2,320円
青森県で飼育した純血のフランス鴨(バルバリー種)を使用した和風ロース煮。厳選した調味料でじっくり煮込みました。低温で煮込むことで、奥深い旨みとコクのある味に仕上がっています
[原]鴨ロース肉(青森)、醤油、酒、みりん、砂糖、柚子果汁(大分)、たまり醤油、鰹節(鹿児島)、昆布(北海道)
[賞]冷凍180日 [製]千葉産直サービス(千葉)

ホームパーティーの前菜や一品料理に



0067 冷凍
洋風オードブルセット
5種セット 3,555円
[原]エビグラタン:牛乳(島根)、玉ねぎ(国産)、シチュールゥ、マカロニ(国産)、生クリーム(北海道)、芝エビ(福岡)、シュレッドチーズ(北海道)、パセリ(国産)／タコとブロッコリーのマリネ:真ダコ(長崎)、ブロッコリー(国産)、植物性油脂、オリーブ油、にんにく(国産)、バジル(沖縄)、塩、胡椒／海の幸のバジルオイル焼き:ブロッコリー(九州)、エビ(インドネシア)、スルメイカ(長崎)、ベビー帆立(北海道)、オリーブ油、菜種油、にんにく(国産)、醤油、塩、バジル(エジプト)／帆立と3色野菜のテリーヌ:帆立貝柱(北海道)、生クリーム(福岡)、白身魚(国産)、パプリカ(国産)、クリームチーズ(国産)、ブロッコリー(国産)、卵(福岡)、片栗粉、白ワイン、ゼラチン、南瓜パウダー、塩、人参パウダー、ほうれん草パウダー、胡椒／チキンの香草焼き:鶏モモ肉(山口、福岡、島根、熊本)、蜂蜜(北海道)、玉ねぎ(北海道)、赤ワイン、醤油、菜種油、発酵調味料、にんにく(徳島)、パン粉、塩、オリーブ油、ミックスハーブ、胡椒
[賞]冷凍90日 [製]鐘千(福岡)

食べやすい骨なしタイプ
オードブルなどに



0065 冷凍
鴨骨無
モモコンフィー
150g 925円
バルバリー鴨を塩・胡椒・ハーブでマリネし、旨みを外へ逃がさないように真空パックし、低温で長時間煮込みました。バルサミコソースなどをかけ一品料理に
[原]鴨モモ肉(茨城)、再製塩、胡椒、ハーブ、にんにく(青森) [賞]冷凍35日 [製]西崎ファーム(茨城)

しっとりやわらかい
鶏ムネ肉のチャーシュー



0066 冷凍
チキン
チャーシューブロック
210g 600円
ポラーノの鶏ムネ肉をシンプルな味付けでチャーシュー風に煮込みました
[原]鶏ムネ肉(愛知)、調味液(たまり醤油、醗酵調味料、砂糖、濃口醤油、澱粉)、醗酵調味料、澱粉、醤油加工品、にんにく、生姜、胡椒、塩、菜種油 [賞]冷凍180日
[製]シガポートリー浜松支店(静岡)

取扱店

販売者
POD (株)ポラン オーガニックフーズ デリバリ
〒198-0052 東京都青梅市長渕4-393-11
tel 0428-24-9700 fax 0428-25-1880
https://www.e-pod.jp

カタログ有効期間:2020年12月6日まで
印刷の特性上、実際の色と若干異なる場合があります
＊禁無断転載

ポラン広場東京 http://www.polan.tokyo.jp

表示価格は税抜き商品本体価格
掲載商品は軽減税率8%対象です

産地直送 石川県能登半島より



天然ならではの程よい脂のり

0068 冷蔵
天然ぶり片身
約1.5kg 送料込み 8,300円
[原]天然ぶり(日本海近海) [賞]冷蔵1～2日 [製]能西水産(石川)

お届け日 12月30日(水)
□ヤマト宅急便クール便にてご自宅に直送
□専用注文書でお申し込みください

刺身、寿司種、塩焼き、照り焼き、煮付け、西京漬け、雑煮の具などにどうぞ

富山湾の寒ブリは多くが七尾湾沖に仕掛けられるブリ漁専用の定置網にかかり、七尾港へと水揚げされます。漁師たちは、決してブリを傷つけることなく、回遊するブリを巧みに網へと誘い込み、生きたまま捕らえます。その殆どが丸々と身が張り、脂ののりが一目でわかる良質ぞろい。最高級とされる“寒ブリ”を港よりご自宅へ直送します