

卵 乳製品 肉
およびその加工品は不使用

曜日コース	注文締切
月曜	12/2 (水)
火曜	3 (木)
水曜	4 (金)
木曜	5 (土)
金曜	7 (月)

No.
250
20/11/30発行

8881 冷蔵
たっぷり 24品目

24袋 19,500円
送料込み・税抜き価格

一の重

紅かまぼこ、白かまぼこ、くるみごまめ、りんごきんとん、りんごゼリー、黒豆甘煮、かぼちゃの伊達巻

二の重

天然ぶりの西京焼き、棒だら煮、ほたての生姜煮、茜テリース、切干大根のはりはり漬け、かぶの甘酢漬、蓮根としめじの胡麻酢和え

三の重

里芋の田舎煮、蓮根味噌印籠、結び昆布煮、煮〆ごぼう、大根と金時人参の柚子煮、こんにゃく煮、花形人参、高野豆腐煮、しいたけ旨煮、くわいの揚げ浸し

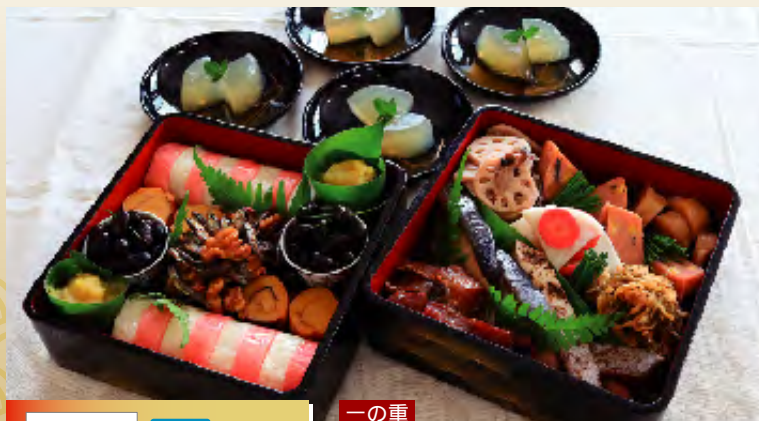
写真は盛り付け例です 重箱や飾りなどは含まれません

いんやん倶楽部の
愛情おせち



個別の真空パックでお届けします

一年の始まりを祝う日本の食文化を、ご自宅で手軽に楽しんでもらえるよう丁寧に作りました。忙しくて手作りする時間がなかなかとれない方、添加物や保存料を使用していないものを食べたい方などから、毎年好評です



8882 冷蔵
たっぷり 14品目

14袋 15,000円
送料込み・税抜き価格

一の重

紅かまぼこ、白かまぼこ、くるみごまめ、りんごきんとん、黒豆甘煮、かぼちゃの伊達巻

二の重

天然ぶりの西京焼き、棒だら煮、ほたての生姜煮、茜テリース、切干大根のはりはり漬け、かぶの甘酢漬、蓮根としめじの胡麻酢和え、りんごゼリー



8883 冷蔵
たっぷり 10品目

10袋 9,100円
送料込み・税抜き価格

一の重

くるみごまめ、かぼちゃの伊達巻、茜テリース、黒豆甘煮

二の重

りんごきんとん、棒だら煮、切干大根のはりはり漬け、高野豆腐煮、重ね煮の煮物、花形人参

ゆうパック冷蔵便で直送 お届け日 **12月30日(水)** 一部地域は31日着 (沖縄諸島 伊豆諸島 長崎の諸島 鹿児島島の諸島)

【原材料】 紅かまぼこ：魚肉、洗糖、自然塩、馬鈴薯澱粉、味醂、紅麴色素 / 白かまぼこ：魚肉、洗糖、自然塩、味醂 / くるみごまめ：くるみ、ごまめ、甜菜糖、だし鰹節、昆布 / 麦芽水飴：醤油、梅酢 / りんごきんとん：さつま芋、りんご、甜菜糖、梅酢、りんご酢、着色料(クチナシ) / りんごゼリー：りんご果汁、甜菜糖、りんご酢、寒天、梅酢、こんにゃく粉 / 黒豆甘煮：黒大豆、甜菜糖、塩 / かぼちゃの伊達巻：魚肉すり身、魚肉、洗糖、自然塩、馬鈴薯澱粉、味醂 / さつま芋、南瓜、長芋、馬鈴薯澱粉、だし鰹節、昆布 / 甜菜糖、味醂 / 天然ぶりの西京焼き：ぶり、西京風白味噌(味噌、粗糖、発酵調味料、麦芽水飴、塩) / 塩 / 棒だら煮：棒だら、だし鰹節、昆布 / 醤油、甜菜糖、味醂、生姜 / ほたての生姜煮：ほたて貝柱、醤油、味醂、甜菜糖、生姜、茜 / 茜テリース：魚肉すり身、魚肉、洗糖、自然塩、馬鈴薯澱粉、味醂 / 人参、長芋、とうもろこし、馬鈴薯澱粉、ひじき / 切干大根のはりはり漬け：切干大根、醤油、味醂、昆布 / りんご酢、米酢、昆布 / かぶの甘酢漬：かぶ、金時人参、米酢、甜菜糖、梅酢、生姜、塩 / 蓮根としめじの胡麻酢和え：蓮根、しめじ、米酢、味醂、練り胡麻、だし鰹節、昆布 / 醤油、胡麻、梅酢 / 里芋の田舎煮：里芋、だし鰹節、昆布 / 味醂、醤油、塩 / 蓮根味噌印籠：蓮根、麦味噌、さつま芋、玉ねぎ、練り胡麻、醤油、塩、柚子、梅酢 / 結び昆布煮：だし鰹節、昆布 / 昆布、醤油、甜菜糖、味醂、麦芽水飴 / 煮〆ごぼう：ごぼう、だし鰹節、昆布 / 味醂、醤油、梅酢 / 大根と金時人参の柚子煮：大根、金時人参、だし鰹節、昆布 / 味醂、醤油、柚子、塩 / こんにゃく煮：こんにゃく、だし鰹節、昆布 / 醤油、味醂、甜菜糖、こんにゃく用凝固剤 / 花形人参：人参、だし鰹節、昆布 / 味醂、塩 / 高野豆腐煮：だし鰹節、昆布 / 高野豆腐、甜菜糖、味醂、醤油、塩 / 豆腐用凝固剤 / しいたけ旨煮：だし鰹節、昆布 / 干し椎茸、醤油、甜菜糖、味醂 / くわいの揚げ浸し：くわい、だし鰹節、昆布 / 醤油、味醂、塩、菜種油 / 重ね煮の煮物：こんにゃく、大根、蓮根、だし鰹節、昆布 / ごぼう、しめじ、甜菜糖、醤油、味醂、昆布、塩、梅酢、こんにゃく用凝固剤 / 消費期限：紅白かまぼこは2021年1月4日、その他は1月15日 / 製造者：いんやん倶楽部(大阪)

価格は本体価格(税抜き) 軽減税率8%対象商品です

年末特別企画



産地直送

天然ぶり片身

一年の締めくくりのご馳走に、正月の祝い膳に...

No. 250 20/11/30発行	曜日コース	注文締切
	月曜	12/2 (水)
	火曜	3 (木)
	水曜	4 (金)
	木曜	5 (土)
	金曜	7 (月)



8868

冷蔵

天然ぶり片身

約 1.5kg 8,300円

送料込み・税抜き価格)

[原 天然ぶり(日本海近海)] [賞 冷蔵1~2日] [製 能西水産(石川)]

お届けは12月30日(水)

ヤマト運輸・クール宅急便にて直送

時間指定を承ります。ご希望の方は宅配窓口までご連絡ください

大海原を回遊し、能登で水揚げされた新鮮な“天然ぶり”です。ご家庭でも調理しやすいよう、丁寧にワタを除去したものを産地より直送でお届けします。冬の日本海を自在に泳ぐ天然ぶりは、養殖物と違った自然な脂のりと、身の締まりが最大の特長です。刺身、寿司種、塩焼き、照り焼き、煮付け、西京漬け、汁の実(雑煮の具)などにどうぞ

厳寒の日本海、能登半島の旬の味

富山湾の寒ブリは、その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たりすることなく、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

刺身、寿司種、塩焼き、照り焼き、西京漬け、ブリしゃぶ、煮付け、唐揚げ、粕汁、雑煮の具などに



価格は本体価格(税抜き) 軽減税率8%対象商品です