

取り寄せ
グルメ

年末

厳選名品

豆吉郎が厳選したバラエティ豊かな「うまいもん」を取り揃えました。

全て数量限定となりますので、期間中に終了する可能性があります。お早めにご注文ください。

ご予約
承って
あります。



予約期間

10月30日(月)~12月27日(水)

お届け期間

11月13日(月)~12月30日(土)

01 02 03 完全予約

【予約締切】12/1(金) ⇒ 【お届け期間】12/18(月)~23(土)

【予約締切】12/8(金) ⇒ 【お届け期間】12/25(月)~30(土)

01 年越しそば(えび天) 2人前

02 年越しそば(ごぼう天) 2人前

※写真はイメージです



風味豊かな国内産のそば粉と小麦粉を使用したコシのあるそばです。

国内産小麦粉・そば粉使用

えび天/336g(麺100g、スープ50g、えび天18g)×2
ごぼう天/346g(麺100g、スープ50g、ごぼう天23g)×2

各1,280円(税込)

03 佐賀県産
きねつき小餅 500g



佐賀県産水稲もち米使用のきねつき餅。

1,280円(税込)

04



甘さ控えめて、なめらかな口どけが特徴のおせち料理に最適な一品です。

栗きんとん

240g

1,480円(税込)

05

※写真はイメージです



海鮮鍋セット
(スープ付き) 約430g

人気の海鮮具材をセットにしました。あごだしつゆ付きです。

【セット内容】鯛カマ2、有頭えび2、かに入りつみれ6、スケソウダラ切身2、銀鮭2、あごだしつゆ150ml

2,000円(税込)

06

※写真はイメージです



かにの甲羅を器にした紅ズワイガニ入りのグラタンです。

かに甲羅グラタン

3個入り

限定
250個
1,340円(税込)

07



4種類の生珍味を彩りよく合わせました。

磯の四珍 約85g

いか明太(約20g)
いか黄金(約20g)
黄金あかにし貝(約20g)
ういくらげ(約25g)

890円(税込)

08 北海道産味付け数の子 100g



しっかりと歯ごたえが特徴の北海道の数の子。

09 北海道産数の子松前漬け 170g



北海道産数の子を使用した本場の松前漬け。各2,200円(税込)

10 ふぐさし数の子 80g



11 ふぐさし松前漬け 80g



お手頃価格で「ちょっぴり贅沢気分」を味わえるふぐさしです!

各880円(税込)

12



新鮮な鯖と生のすり身を合わせ酢でめた極鯖。好評につき、年末も販売!

炙り極鯖 1枚(約200g)

1,950円(税込)



取り寄せグルメ

厳選名品



全て数量限定となりますので、期間中に終了する可能性があります。お早めにご注文ください。

13

身が厚く形の食い
どんこ推賞を選別した
希少価値の高い干し椎茸です。国産(九州産)どんこ
80g

1,900円(税込)

14

濃厚な風味とコクのある
だし汁が特徴の昆布です。北海道産
羅臼昆布
30g

550円(税込)

15



手すきおぼろ昆布 18g

年越しそばの
トッピングに! 400円(税込)

16

すべて九州産の雑穀15種類と
北海道産小豆を“ぜんざい風”に
仕上げました。十五穀米
ぜんざい

180g 630円(税込)

17

スルメイカの旨みをじっくり
熟成させて、まろやかに
仕上げました。しおから屋の
鉄人塩辛

110g 630円(税込)

18

じっくりと熟成した「べにはるか」を
まるごと皮付きのまま仕上げた
もっちり食感の干し芋です。まるごと
もっちりいも100g 770円(税込)
九州産べにはるか使用皿うどんやちゃんぽんを手軽に簡単
食べられる常温保存可能な商品です。

19 レトルトちゃんぽん 340g

中華めん140g、ちゃんぽんの具材(スープ込)200g

20 レトルト皿うどん 175g

めん30g、皿うどんの具材(スープ込)145g

各640円(税込)

21

乾燥米飯100g
だし78g、具材20g

22 レンジで簡単鯛めし

乾燥米飯100g
だし78g、具材25g熱々の
だこめし・鯛めしが
レンジだけで
出来上がります!

各1,100円(税込)

ご注文書

販売員控え

商品名	単価(税込)	数量	小計(税込)
01 年越しそば(えび天)	1,280円		
02 年越しそば(ごぼう天)	1,280円		
03 佐賀県産きねつき小餅	1,280円		
04 栗きんとん	1,480円		
05 海鮮鍋セット(スープ付き)	2,000円		
06 かに甲羅グラタン	1,340円		
07 磯の四珍	890円		
08 北海道産 味付け数の子	2,200円		
09 北海道産 数の子松前漬け	2,200円		
10 ふぐさし 数の子	880円		
11 ふぐさし 松前漬け	880円		
12 炙り極鯖	1,950円		
13 国産(九州産)どんこ	1,900円		
14 北海道産羅臼昆布	550円		
15 手すきおぼろ昆布	400円		
16 十五穀米ぜんざい	630円		
17 しおから屋の鉄人塩辛	630円		
18 まるごともっちりいも	770円		
19 レトルトちゃんぽん	640円		
20 レトルト皿うどん	640円		
21 レンジで簡単 たこめし	1,100円		
22 レンジで簡単 鯛めし	1,100円		

ご注文 合計 円(税込)

お名前 / 様

ご住所 /

お電話番号 /

お渡し予定日 / 月 日 午前 / 午後 頃

●ご記入いただいた個人情報、商品の予約・引き渡しおよび関連するお問い合わせのみに使用しそれ以外の目的には利用いたしません

ご注文書

お客様控え

商品名	単価(税込)	数量	小計(税込)
01 年越しそば(えび天)	1,280円		
02 年越しそば(ごぼう天)	1,280円		
03 佐賀県産きねつき小餅	1,280円		
04 栗きんとん	1,480円		
05 海鮮鍋セット(スープ付き)	2,000円		
06 かに甲羅グラタン	1,340円		
07 磯の四珍	890円		
08 北海道産 味付け数の子	2,200円		
09 北海道産 数の子松前漬け	2,200円		
10 ふぐさし 数の子	880円		
11 ふぐさし 松前漬け	880円		
12 炙り極鯖	1,950円		
13 国産(九州産)どんこ	1,900円		
14 北海道産羅臼昆布	550円		
15 手すきおぼろ昆布	400円		
16 十五穀米ぜんざい	630円		
17 しおから屋の鉄人塩辛	630円		
18 まるごともっちりいも	770円		
19 レトルトちゃんぽん	640円		
20 レトルト皿うどん	640円		
21 レンジで簡単 たこめし	1,100円		
22 レンジで簡単 鯛めし	1,100円		

代金は当日、商品と引き換えになります。ご注文 合計 円(税込)

お名前 / 様

お渡し予定日 / 月 日 午前 / 午後 頃

ご予約
お問い合わせ 担当:

西日本新聞社グループ
豆吉郎 お客様センター
0120-106-561
※受付時間 10:00~17:00(土曜、日曜、年末年始除く)
※一部お届けできない地域もございます