

取り寄せグルメ

厳選名品

2024

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。

ご予約
承って
おります。



ご予約・お問い合わせ
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

《予約期間》10月28日(月)~12月17日(火)
《お届け期間》12月2日(月)~12月21日(土)

1 骨抜き 脂ののったさば明太 2枚 1,300円(税込)

脂の乗った鮮度抜群の骨抜きさばを明太子の調味液に漬け込み、開いた背にピリ辛の明太子をたっぷり詰めました。焼いたときに、表面はカリッ、中はやわらかくなるよう仕上げました。

限定 200P

2 三瀬ぜんざい 2個入り 490円(税込)
65g×2

焼きもち風味の『焦がし米粉餅』と優しい甘さの『自家製小豆餡』を手軽に食べられる本格ぜんざいです。そのまま『はたちもち』としても召し上がれます。

限定 280個

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。

10 年越しそば えび天 2人前 1,280円(税込)
336g(麺100g、スープ50g、えび天18g)×2

11 年越しそば ごぼう天 2人前 1,280円(税込)
346g(麺100g、スープ50g、ごぼう天23g)×2

※写真はイメージです

予約締切 12/4

16 お百姓さんのこもち 260g 820円(税込)

ゆっくり弱火で焼いて焼餅やお雑煮などに。杵で搗いた粘り強い煮崩れにくいおもちです。

予約締切 12/10

電子レンジで簡単調理!



3 ゆば屋のおでん 280g 560円(税込)

味がしっかり染み込んだ湯葉入りのおでんが簡単に楽しめます。



4 十六穀がゆ 250g 290円(税込)

ブレンドした国産十六穀を使用。色鮮やかなおかゆです。



5 湯葉がゆ 250g 290円(税込)

国産大豆から作った口当たりのやさしい湯葉入りの珍しいおかゆです。



6 レトルトちゃんぽん 340g 650円(税込)
中華麺140g、ちゃんぽんの具材(スープ込)200g

7 レトルト皿うどん 175g 650円(税込)
めん30g、皿うどんの具材(スープ込)145g

長崎のちゃんぽんと皿うどんを手軽に簡単に食べられる常温保存可能な商品です。



8 ごぼうの醤油漬け 100g 560円(税込)

国産ごぼう使用。カリカリとした適度な歯ごたえとごぼうの香りが豊かな醤油漬です。



9 手すきおぼろ昆布 18g 400円(税込)

お吸い物やうどん、年越しそばのトッピングにもご利用いただけます。

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。

完全予約商品
ご予約締切までにご注文ください
《お届け期間》12月23日(月)~12月30日(日)



12 迎春四色 90g 1,200円(税込)

国産主原料を使用した逸品珍味の詰め合わせ。いか黄金(25g)、味付ほたて(20g)、真鯛黄金(25g)、たこ明太(20g)

予約締切 12/4



13 金柑はちみつ漬 160g(固形量80g) 590円(税込)

国産の温室金柑を煮込んで甘く仕上げました。風邪や喉の痛みにも効果がある旬の食材です。

予約締切 12/4



14 紅白ごぼう 40g×2 590円(税込)

乳酸発酵させたシャキシャキ食感の国産ごぼう漬物を、紅(梅酢味)と白(だし醤油味)で彩り良く詰め合わせた商品です。

予約締切 12/4



15 紅白なます 130g 400円(税込)

九州産(宮崎・鹿児島)の大根と人参を使用した紅白のなます。

予約締切 12/4



17 炙り極鯖 1枚(約200g) 1,950円(税込)

新鮮な鯖と生のすり身を合わせ酢でめた極鯖。

予約締切 12/10



18 北海道産味付け数の子 100g 2,200円(税込)

しっかりとした歯ごたえが特徴の北海道産数の子。

予約締切 12/10



19 羅白昆布 30g 550円(税込)

濃厚な風味とコクのあるだし汁が特徴の昆布です。

予約締切 12/10



食感、うまみ、鮮度にこだわった貴重な「ふるさとの味」をお届けします。



鹿児島県・南薩から取り寄せ

収穫時期だけの極上寒干したくあん

旬寒干大根

期間限定

完全予約

1本入約250g

850円 (税込)



冬に吹き込む強い北風と南国の天日のおかげで、最高級品質の寒干し大根ができる鹿児島県・南薩地域。この地で4代にわたり、漬物作りを営む水溜食品の希少な新物「旬寒干大根」を期間限定で販売します。収穫時期にしか手に入らないプレミアムな逸品です。

予約受付期間 11月1日(金)～11月19日(火)まで

予約締切までにご注文ください。

お届け期間 12月16日(月)～12月30日(月)

「このおいしさを届けたい」の
想いから完成させました。
厳選した寒干し大根を使用し、
塩漬けや熱殺菌を行わずに新鮮な
おいしさを閉じ込めた商品です。
サラダ感覚で楽しめる漬物として
毎年好評です。



契約農家さんと水溜食品水溜光一代表取締役社長

「こだわり1」 信頼できる契約農家の原料
契約農家さんの原料のみを使用することで高い品質を維持しています。
「こだわり2」 気候を生かした自然乾燥
南薩地域の土地自体が乾燥機の役割を果たし、
食感、味、見た目の良いたくあんに仕上がります。
「こだわり3」 たくあんの可能性を追求
漬物の塩分や香りが苦手な人にも食べやすく、
短期間熟成ならではの真っ白な色が食卓を彩ります。



ご注文書

お客様控え

商品名	単価(税込)	数量	小計(税込)
1 骨抜き 脂ののったさば明太	1,300円		
2 三瀬せんざい	490円		
3 ゆば屋のおでん	560円		
4 十六穀がゆ	290円		
5 湯葉がゆ	290円		
6 レトルトちゃんぽん	650円		
7 レトルト皿うどん	650円		
8 ごぼうの醤油漬	560円		
9 手すきおぼろ昆布	400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)

お渡し予定日 / _____ 月 _____ 日

ご予約お問い合わせ _____ 営業所 担当: _____

ご注文書

お客様控え

商品名	単価(税込)	数量	小計(税込)
10 年越しそば えび天	1,280円		
11 年越しそば ごぼう天	1,280円		
12 迎春四色	1,200円		
13 金柑はちみつ漬	590円		
14 紅白ごぼう	590円		
15 紅白なます	400円		
16 お百姓さんのこもち	820円		
17 炙り極鯖	1,950円		
18 北海道産味付け数の子	2,200円		
19 羅臼昆布	550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)

お渡し予定日 / _____ 月 _____ 日

ご予約お問い合わせ _____ 営業所 担当: _____

ご注文書

お客様控え

商品名	単価(税込)	数量	小計(税込)
旬 寒干大根	850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)

お渡し予定日 / _____ 月 _____ 日

ご予約お問い合わせ _____ 営業所 担当: _____

予約受付期間 11月1日(金)～11月19日(火)まで
予約締切までにご注文ください。

お届け期間 12月16日(月)～12月30日(月)

●ご記入いただいた個人情報は、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

販売員控え

商品名	単価(税込)	数量	小計(税込)
1 骨抜き 脂ののったさば明太	1,300円		
2 三瀬せんざい	490円		
3 ゆば屋のおでん	560円		
4 十六穀がゆ	290円		
5 湯葉がゆ	290円		
6 レトルトちゃんぽん	650円		
7 レトルト皿うどん	650円		
8 ごぼうの醤油漬	560円		
9 手すきおぼろ昆布	400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

-----キリトリ線-----

ご注文書

販売員控え

商品名	単価(税込)	数量	小計(税込)
10 年越しそば えび天	1,280円		
11 年越しそば ごぼう天	1,280円		
12 迎春四色	1,200円		
13 金柑はちみつ漬	590円		
14 紅白ごぼう	590円		
15 紅白なます	400円		
16 お百姓さんのこもち	820円		
17 炙り極鯖	1,950円		
18 北海道産味付け数の子	2,200円		
19 羅臼昆布	550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

-----キリトリ線-----

ご注文書

販売員控え

商品名	単価(税込)	数量	小計(税込)
旬 寒干大根	850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

ご予約・お問い合わせ

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

