



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。

全品数量限定

お届け期間 12月1日~

売り切れ御免



簡単レンジ調理 500Wで約5分

1 長崎あごだしおでん

7個入り 850円(税込)
限定数 1,200

焼あごだしへースで
あつさり味。袋のまま、
レンジで温められます。

2 炙り極鯖

1枚約200g 1,950円(税込)

新鮮な鯖と生のすり身を
合わせ酢で〆た極鯖。
限定数 500



3 ハンバーグステーキ (ソース付き)

2個入り 1,250円(税込)
限定数 400

やわらかくて
旨みあふれる
ジューシーなハンバーグです。

簡単レンジ調理 600Wで1個約1分20秒、2個約2分



4 かに甲羅グラタン

3個入り 1,400円(税込)
限定数 500

カニの甲羅に
グラタンを詰めました。見た目も
華やかで冬の食卓を彩ります。



脂の乗った九州産骨抜きさばに
ピリ辛の明太子を詰めました。焼ぐと表面はカリッ、中はふっくら。
弱火でじっくり焼いてお召し上がりください。



5 骨抜き 脂ののったさば明太

2枚入り 1,300円(税込)

限定数 600

脂の乗った九州産骨抜きさばに
ピリ辛の明太子を詰めました。焼ぐと表面はカリッ、中はふっくら。
弱火でじっくり焼いてお召し上がりください。



6 豆乳入り 五島うどん

200g 750円(税込)
限定数 800

福岡県産豆乳入りの五島うどんは、
モチモチ食感とほのかな甘みが魅力。
“地獄炊き”で、あごだしや薬味、
生卵を絡めていただきます。



7 三瀬ぜんざい

2個入り 65g×2 490円(税込)
限定数 1,000

焼き餅風味で香ばしい
焦がし米粉餅と自家製
小豆餡の本格ぜんざいです。
そのままばたもち風にも楽しめます。



9

ごぼうの醤油漬

100g 570円(税込)
限定数 600

国産ごぼう使用。
カリカリと適度な
歯ごたえと、ごぼうの
香りが豊かな醤油漬です。

10 炙りかわはぎ

42g 670円(税込)
限定数 500

香ばしく焼き上げたかわはぎは
ふんわり食感と旨みが魅力。
丁寧な仕上げで、素材の味を
引き立てています。



40g 490円(税込)

日本海産の
天然まく使用。
温かいご飯やお茶漬けに、
そのままおつまみとしても
美味しいいただけます。

限定数 500



イメージ

全て数量限定です。なくなり次第、終了いたします。
予めご了承ください。





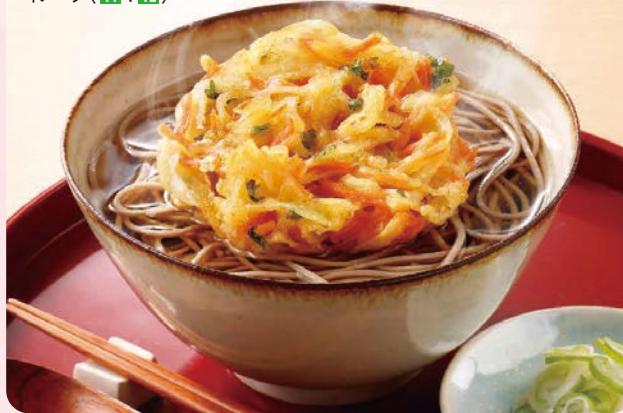
年末年始のおすすめグルメ



期間限定完全予約

予約
締切12月1日月
(※一部商品除く)お届け
期間12月22日月
~12月30日火

イメージ(11+12)



※そばとかき揚げは別売りです。

11 年越そば(スープ付き)

2食入り・300g
(麺100g・スープ50g)×2

1,000円(税込)

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。

予約締切 12/10

13 北海道産
味付数の子100g
2,200円(税込)予約締切
12/1

しっかりとした歯ごたえが特徴の北海道産数の子です。



14 紅かまぼこ

1本 800円(税込)

予約締切 12/15

正月にふさわしい、特別仕立てのかまぼこです。上質なすり身を使用したしなやかでソフトな食感に。



15 にしん昆布巻

1本 1,200円

手作業で巻いた昆布巻をじっくり煮込みました。昆布とにしんの旨味で風味豊かに仕上げています。

予約締切
12/1

16 さつまいも甘露煮

100g 490円(税込)

予約締切
12/1

着色料不使用のさつまいもの甘露煮は、上品な甘さと自然な色合いでおせちに彩りを添えます。



17 金柑はちみつ漬

160g(固形量80g) 600円(税込)

予約締切
12/1

国産の温室金柑をじっくり煮込み、さっぱりとした甘さに仕上げました。風邪や喉の痛みの回復をサポートしてくれる、旬の食材です。



18 金ごま入り味付けたつくり

40g 640円(税込)

予約締切
12/1

金ごまが香ばしい味わい深いたつくり。日本古来のおせち料理の一品で、五穀豊穣を願う祝い肴です。



19 北海道産羅臼昆布

30g 650円(税込)

予約締切
12/1

濃厚な風味と深いコクが特徴の昆布です。素材の味を引き立てるまろやかな旨味が広がります。

