西日本新聞社グループ

# 豆吉郎通信

2026年 特別号

# 12月を彩る、極上の味

この時期だけのとっておき。
売り切れ御免、早いもの勝ちの逸品をどうぞ。

お届け期間 12月1日(火)～






※パッケージデザインは変更となる場合がございます。

## ①炙り極鯖 1本(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。



## ②脂ののった さば明太(骨抜き)

2枚入り 1,380円(税込)

脂ののった九州産骨抜きさばにピリ辛の明太子を詰めました。焼くと表面はカリッ、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。



## ③かに甲羅グラタン

3個入り 1,400円(税込)

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。



簡単レンジ調理 500Wで1個約1分半




## ④帆立塩辛

130g 950円(税込)

国産の帆立貝ひもに唐辛子を加えピリ辛仕上げに。帆立貝ひもの歯ごたえとうま味をご賞味ください。




## ⑤うにくらげ

130g 950円(税込)

うにの風味がコリコリのくらげを包み込む、まろやかな味に仕上げました。




## ⑥松前漬

130g 980円(税込)

プチプチ数の子とイカの食感、がごめ昆布のねばりと真昆布のうま味を醤油だれでじっくり漬け込みました。



## ⑦三瀬ぜんざい 590円(税込)

65g×2

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。そのままぽたもち風にも楽しめます。



簡単レンジ調理

レンジ(500W)で2個(水100ml)約2分30秒



## ⑧天然ふくのぶっかけめし

40g 500円(税込)

日本海産の天然まふく使用。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くいただけます。








## ⑨穴子丼の素 75g 780円(税込)

甘めの醤油ベースたれでじっくり煮込みました。そのままご飯にのせるだけで穴子丼の出来上がり。

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。



西日本新聞社グループ
# 豆吉郎通信
2026年 特別号

年末年始のおすすめグルメ

# 期間限定 完全予約

**予約締切** ※一部商品除く
**12月1日(火)**

**お届け期間**
**12月21日(月)～12月30日(水)**

**予約方法** 右記お問い合わせフォーム、もしくは 0120-106-561まで。予約締切までにご注文ください。


イメージ

## ⑫御蒲鉾
1本(約180g) 800円(税込)
予約締切 12/1

上質なすり身を贅沢に使用した、格別の味わい。
年末年始の晴れやかな食卓に、いつもより少し贅沢な御蒲鉾を。



年越しそばやおせちに添えて
お正月の食卓を華やかに
彩ります。



## ⑩年越しそば えび天
336g(麺100g、スープ50g、えび天18g)×2人前
予約締切 12/1

## ⑪年越しそば ごぼう天
346g(麺100g、スープ50g、ごぼう天23g)×2人前
各1,500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。





## ⑬彩りかまぼこ
1本(約120g)
540円(税込)

赤は「幸せ」、白は「清らか」、緑は「健やか」。
3つの願いを込めた、彩りかまぼこ。
予約締切 12/1



## ⑭杵つきおもち
8個入り 1,380円(税込)

国産もち米使用。杵つきの食べやすいサイズのお餅です。お雑煮の具材としてご使用ください。



予約締切 11/12(木)



## ⑮伊達巻
1本(約200g)
1,080円(税込)

甘すぎず食べやすい、魚の風味を味わえる伊達巻です。
予約締切 12/1



## ⑯金柑はちみつ漬
160g(固形量80g)
600円(税込)

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。





予約締切 12/1

## ⑰北海道産味付数の子
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です。





予約締切 12/1