

**か** 小留 ぶち蒲鉾ちーず 3本



プチサイズの蒲鉾ですが、ちゃんと板のついています。とろりとしたチーズとの相性が抜群です。  
[要冷蔵・賞味期間／製造日を含め6日]

**お** 小留 棒天 3本



紅しょうが  
いか  
桜えび青のり  
各2本

小留シリーズから棒天を3種。かわいい大きさ。おやつ、おつまみにも!  
[要冷蔵・賞味期間／製造日を含め6日]

**え** 小留 揚げ天 3本



さつま1枚、やさい1枚、ごぼう巻1本  
小留シリーズの揚げ天を3種類。ソフトなのにハリがある食感で人気があります。  
[要冷蔵・賞味期間／製造日を含め6日]

**け** さしみ蒲鉾 (各80g、白2本+赤1本)



ソフトなのにコシのある食感の焼き抜き蒲鉾です。  
[要冷蔵・賞味期間／製造日を含め12日]

**あ** 焙り焼ちくわ 3本



ていねいに焼き上げた、ぷりぷり食感の上質ちくわです。  
[要冷蔵・賞味期間／製造日を含め8日]

**き** 雑魚揚 2枚入×3袋



一味違う、大留の雑魚天です。カルシウムもたっぷり。  
[要冷蔵・賞味期間／製造日を含め7日]

**す** バイクドケーキ 3種のチーズ(1本200g)



3種のチーズ(チェダーチーズ、クリームチーズ、モッツアレラチーズ)を使用、チーズ感たっぷり。  
深川養鶏農業協同組合謹製  
[常温・賞味期間／製造日を含め60日]

**う** 鶏卵せんべいS (2枚×12袋)



卵のおいしさがたっぷり。まろやかなカステラ風味のせんべいです。  
深川養鶏農業協同組合謹製  
[常温・賞味期間／製造日を含め120日]

**さ** 数の子うに (55g)



数の子を良質の粒うにで和えました。数の子独自の菌ごたと粒うにの風味がマッチした味が楽しめます。  
吉田水産謹製  
[賞味期間／製造日を含め冷蔵で8ヵ月]

**な** 夏みかん マーマレード (160g)



丁寧に手間をかけて加工しました。口にひろがる爽やかな香りに魅了されます。  
\*開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がりください。  
柚子屋本店謹製  
[常温・賞味期間／製造日を含め6ヵ月]

**ち** 荒波のまるごとうるめジャーキー 2袋(1袋25g)



山口県、日本海で獲れたうるめいわしを乾燥させ、焼いてあります。そのままお召し上がりください。  
新友商店謹製  
[常温・賞味期間／製造日を含め90日]

**た** 瀬戸内海産のり佃煮 (110g)



瀬戸内海で採れた原藻だけで作りました。なるべく原藻を生かした形で使用しています。  
山口県漁連販売謹製  
[常温・賞味期間／製造日を含め1年6ヵ月]

**せ** しそいりわかめ 2袋(1袋80g)



適度なやわらかさと歯応えのソフトふりかけです。ご飯がすすむ逸品、おにぎりにもどうぞ。  
国近商店謹製  
[常温・賞味期間／製造日を含め180日]

**せ** 萩夏みかん缶詰 2缶(295g・固形量170g)



山口県萩産の夏みかんをシラップ漬けにしました。果肉のほろ苦さとしっかりとした食感が美味しい!  
日本果実工業謹製  
[常温・賞味期間／製造日を含め3年]

お好きな6品選べるセットです!

あ～ちの17商品の中から  
**6品(種類の違う品)をお選びください。**

いろいろ味わっていただくためのサービス企画となっております。  
[要冷蔵・賞味期間／製造日を含め6日]

何度でもお買い求めいただけます。

# 北浦 チョイス セット6

取扱期間は10月31日まで!

10% OFF



S-2

季節の詰め合せ「北浦チョイスセット6」

通常4,440円を10%OFF → 税込 **3,996円**

ダンボール箱でのお届けです。

他の大留商品といっしょにお届けの場合は大袋になります。できるだけ新鮮なものをお届けするため、お届けがご希望日と前後することがあります。ご了承ください。 ※数に限りがある商品もございますので、お早めにご注文ください。

写真は詰め合せのイメージです。

**ご注意!** 「北浦チョイスセット」はホームページからのご注文はできません。お電話 もしくは 注文用紙 (FAX または 封書) でお申し込みください。

**う** ふく蒲 2本

ふく皮を練り込んだ蒲鉾です。ふく皮に含まれるコラーゲンとコロコロした食感をお楽しみください。



調理例  
[要冷蔵・賞味期間/商品到着後12~28日]

**い** すり身だんご入もずくスープ 3袋

生もずく、すり身だんご、乾燥ねぎ、七味、おすましスープをセットしました。お湯をそそぐだけで簡単。



調理例  
お茶漬けにしても美味。  
[要冷蔵・賞味期間/製造日を含め20日]

**あ** 特撰玄海 1本(200g)

仙崎蒲鉾の伝統素材「エソ」を使い、焼き抜き製法で作っています。大留を代表する蒲鉾です。



調理例  
[要冷蔵・賞味期間/製造日を含め12日]