

★東京 日本橋 三代目 たいめいけん

★茂出水 浩司シェフ監修 オムライス

【電子レンジ】600w 約4分30秒



200g×2個単位

円(税抜)

★注目!

手軽に簡単調理でお店の味を楽しめます。

お昼ごはんや冷凍ストックにもピッタリです

お好みてケチャップやデミグラスソースを

かけてお召し上がり下さい♪

GOOD!

円(税抜)

老舗洋食店監修の本格オムライス♪

バター・ブイヨン・トマトの風味が

広がるチキンライスを、厚めの

ふんわり卵シートで手包みしました。

★特撰中華直火炒めチャーハン

【電子レンジ】600w 約2分30秒



250g×3個単位

円(税抜)

★おすすめ

香ばしくて脂感のある香り。

段違いのパラパラ感。

鉄鍋を使い、直火で炒めたパラパラ感が特徴の香ばしい

チャーハンです！自家製の焼豚とその煮汁も味付けに

加え、味の深みと一体感を追求しました。自家製の香味油

を使用し、風味豊かに仕上げております♪

★JGハンバーグロッッシュ

【電子レンジ】600w 約2分30秒



120g×3個単位

円(税抜)

★お買得品

粗挽きのゴツゴツした肉感がたまらない、肉肉しい食感が

特徴のハンバーグです。牛肉・鶏肉・豚肉をバランスよく

配合し、ひき肉の旨みがたまらなく、美味しく手作り風に

仕上げております。卵黄との相性もバッチリです！

GOOD!

円(税抜)

★海老ニラ焼きまん

【電子レンジ】500w (3個) 約2分



600g(20個入)

円(税抜)

★大人気!

海老とニラの旨味がぎゅっと詰まった、本格中華の味！

調理方法フライパンに油をひき、

強火で約1分焼いたあと、水を入れ

約5分30秒蒸し焼きにし、裏返し

色がつくまで焼いて下さい。

こんがり焼いた皮と海老のプリプリ食感！

ヘルシーで新鮮なニラがアクセントとなり、

絶妙なハーモニーを奏でます♪

★もつマニア [豚]

【電子レンジ】600W (6個) 約3分30秒



400g

円(税抜)

★もつ好きも唸る！酒好きおやじも虜にする♪

そのまま食べても絶品です！クセになる最高の食感！

濃厚ニンニクみそ味“豚もつミックス”のご紹介です♪

☑鮮度の良い国産の豚ホルモンを丁寧に下処理。

臭みが少なく、ホルモン本来の食感が楽しめます。

☑味に深みを出すため豆味噌をブレンドし、ニンニクと

唐辛子の辛みを効かせたコクのある味に仕上げてます。

☑3種の部位(大腸・小腸・ガツ)の美味しさと食感が

楽しめます。

炒める・煮る・焼くなどのアレンジで もつ好きも唸るはず！

【もつ煮・味噌もつ炒め・もつ焼うどん】が美味しい！

【簡単調理】流水解凍後、加熱調理をして下さい。

乾杯!

★匠の大粒たこ焼き

【電子レンジ】600W (6個) 約3分30秒



1,080g(36個入)

円(税抜)

★人気!

☑ボリューム満点!

大粒のたこを使用しているため、

食べ応えと食感が抜群です♪

☑とろ〜り食感!

生地配合“とろみ”にこだわり、

オーブン調理でも舌ざわりが

なめらかで、口当たりの良い食感

に仕上げております♪

☑ダシが決め手!

かつおのダシを効かせた生地に

味のアクセントとして紅生姜を

入れております♪

★居酒屋 餃子

【電子レンジ】500w (3個) 約2分



540g(18個入)

円(税抜)

★おススメ!

☑豚肉とえびの旨味が食欲をそそります!

☑このサイズとボリュームは大満足間違いなし!

手包みで焼きたての餃子を一つ一つ丁寧に

包み込みました。一つ一つ丁寧に

包み込みました。一つ一つ丁寧に

★数量限定 お家で本格的な美味しい焼き鳥を愉しめます♪

【電子レンジ】600W (6個) 約3分30秒



400g

円(税抜)

★ラストチャンス!在庫が無くなり次第、終了となります。

☑肉を捌く技術 ☑串を刺す技術 ☑ふっくら焼き上げるためのバランス

職人さんが丁寧に串に刺し、見栄え良く、焼きやすく仕上げております。

★北海道産 鶏もも串 (長ねぎ付) 40g×30本 箱 円(税抜)

★スペイン産 豚 串 (玉ねぎ付) 40g×30本 箱 円(税抜)

★国産 美唄やきとり (4種類付) 40g×30本 箱 円(税抜)

★お好み焼き(豚玉)ハーフ

【電子レンジ】500w/約7分 600w/約6分30秒



720g(240g×3枚入)

円(税抜)

★人気!

使いやすい抜群 GOOD!

1/2(ハーフ)に分割が

でき、状況に応じて

召し上がれます♪

国産のキャベツを使い、山芋を加えたやわらかな生地を

丁寧に焼き上げました。卵の配合を増やし、ふんわりとした

食感を味わうことが出来ます。また自然解凍でもOK♪

★黒糖風味の豚角煮

【電子レンジ】500w/約7分 600w/約6分30秒



500g

円(税抜)

★50パック限定

【おすすめ調理】冷蔵解凍後、湯煎で温める

沖縄特産の黒糖で甘味をつけた特製醤油だれを使用し、

柔らかくなるまでじっくりと煮込んだ逸品になります。

旨味のあるスペイン産の豚肉と黒糖の上品な香りと甘さが、

特徴の豚角煮です♪