

いつもの晩酌が驚くほど楽しくなる!



家呑み達人



カンタン調理の
おつまみ
レシピ



家呑みのお酒を
お店の味に!



全国の
おつまみを
お取り寄せ

酒場の
テイクアウト
メニュー

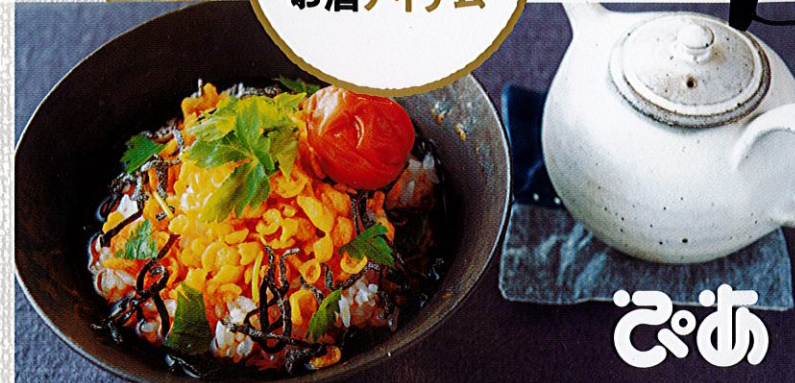
いつもの晩酌が
驚くほど楽しくなる
アイデア満載!



コンビニ・
スーパーで買える
お酒を
呑み比べ



便利な家電
&
お酒アイテム



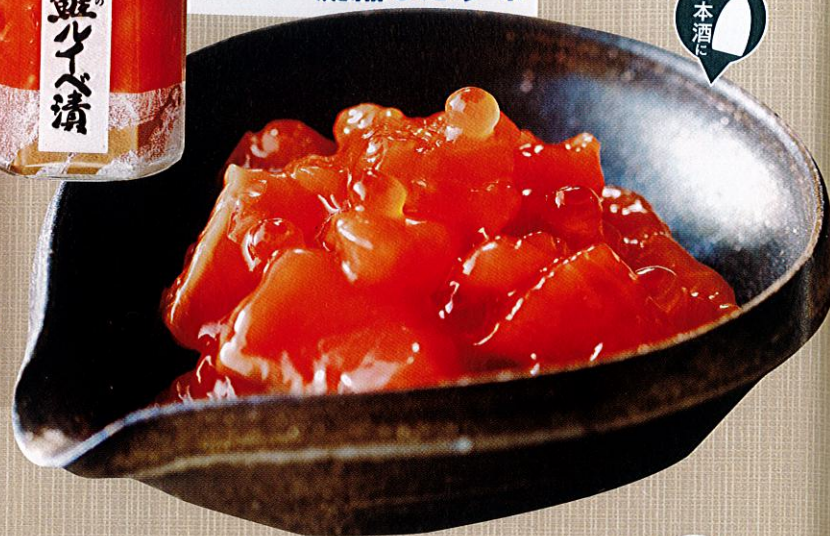
鮭イペ漬 975円～

北海道産天然鮭とイクラを鮭の魚醤が入ったタレで漬けた珍味。身の歯ごたえととろける食感、凝縮された鮭とイクラの旨みでご飯のお供にも、お酒のアテにもなる人気商品。アボカドにあえて食べるなど、ちょっとしたアレンジもおすすめ。



鮭とイクラの旨みを

ひとつに凝縮した珍味



魚介系酒肴

日本酒や白ワインに合う魚介系のおつまみもあつぷり。おつまみ会もあつぷり。おつまみ会もあつぷり。



川魚一筋の老舗魚店による

鮎の風味を丸ごと感じる逸品

鮎の山椒漬 1300円

ニシン独特の味を山椒の風味で引き締め、酸味のある醤油でまとめている。ニシンの身は噛めば噛むほど口の中に旨みが広がるのでそのまま食べても旨いが、さっと火で炙れば香りが豊かになりひと味違ったおいしさに。酒の肴にぴったり一品だ。

ニシンの旨さを引き出した

会津伝統の郷土料理を味わう



鯨屋敷太田 にしんやしきおた

落ち着いた雰囲気の家で会津の郷土料理を提供。会津の家庭の味や海の幸を使った料理は、地元の人々に親しまれている。

☎0242-22-2274 FAX 0242-22-2275

お取り寄せサイト名 鯨屋敷太田 オンラインショップ

お取り寄せサイト URL <https://nishin-oota.raku-uru.jp/>

賞味期限 3週間 発送 冷蔵、冬は常温 発送までの日数 2日～

送料 930円～ ※代金引換手数料324円、クール便代216円(1～2月はクール便代なし)、送料は商品・エリアにより異なる。配達時間は指定を要する

鮎のオイル煮 864円

自社で育てた早月あゆに3種の香草、ニンニク、赤唐辛子、黒胡椒を加えオリーブオイルと米油で長時間煮ることで、川魚特有の臭みを抜きながらも鮎らしい苦みを感じる味わいに仕上げている。丸ごと食べられるので、サラダやパスタとも相性抜群。

林屋 はやしや

創業以来、50年以上川魚一筋で店を構えている老舗。店先では鮎を焼く芳ばしい香りと鮎を焼く煙が四六時中立ち込めている。

☎0287-96-3222 FAX 0287-96-3208

お取り寄せサイト名 林屋 お取り寄せサイト URL <https://www.nasu-hayashiya.co.jp> 賞味期限 90日 発送 常温

発送までの日数 3～5日 送料 670円～ ※エリアにより異なる

丸ごと食べられるのでカルシウムをたっぷり摂取できる



自家製レバーのパテ 1296円

日本で初めてミシュランで星を獲得した焼き鳥店「バードランド」で修業を積んだ店長が開発した鶏の旨み際立つひと品。水郷どりと地場の醤油を使用し、ひとつひとつ丁寧に手作りしている。1か月分の予約が数日で埋まり切ってしまうほどの人気。

水郷のとりやさん すいごうのとりやさん

1921年創業の鶏肉専門店。ストレスのない環境で、飼育日数やエサにこだわって育てたブランド鶏「水郷どり」を取り扱う。

☎0478-83-2347 FAX 0478-82-2531 お取り寄せサイト名 水郷のとりやさん お取り寄せサイト URL <https://www.suigo.co.jp/>

賞味期限 冷蔵10日、冷凍30日 発送 冷蔵or冷凍

発送までの日数 予約販売 送料 900円～

※送料は商品・エリアにより異なる。北海道・九州は送料1200円、沖縄は送料1500円

丁寧な手作業で

水郷どりの旨みを引き出す



トロトロなんこつ 440円

トロトロになるまで煮込んだ豚のなんこつを枳元オリジナルのポン酢で頂く人気のサイドメニューをレトルト化。プルプルのなんこつはコラーゲンやカルシウムもたっぷり女性や子どもにも人気。お好みでネギや唐辛子を添えればお店の味わいに。

枳元 ますもと

ニンニクと唐辛子が効いた真っ赤なスープが特徴的な辛麺を提供する「元祖辛麺」発祥のラーメン店。九州他、関西や関東にも出店中。

☎0982-31-4841 FAX 0982-31-4848 お取り寄せサイト名 元祖辛麺枳元

公式オンラインショップ お取り寄せサイト URL <https://karamenmasumoto.shop-pro.jp/> 賞味期限 パッケージに記載 発送 常温 発送までの日数 7日以内

送料 970円 ※送料は商品・エリアにより異なる。離島の場合中継料が発生する。

最高品質のイベリコ豚の

長期熟成生ハムは絶品



株式会社エルパソ かぶしがいいしゃエルパソ

放牧によりストレスを減らし、木の葉や土に含まれる栄養分を摂取することで豚特有の臭みを抑え、肉質と味を高めたどろぶたを取り扱う。

☎0155-34-3493 FAX 0155-34-3494

お取り寄せサイト名 だろぶた 十勝の森の放牧育ち(エルパソ牧場)

お取り寄せサイト URL <https://elpaso.jp/>

賞味期限 発送より30日 発送 冷蔵 発送までの日数 7日

送料 990円～ ※送料は商品・エリアにより異なる。沖縄は別料金



カマンベールのような風味が

白サラミ 756円 どろぶたの旨みとマッチ

十勝の広大な大地でのびのびと育てられたエルパソ豚牧場オリジナルの放牧豚・どろぶたのサラミ。白カビを付けて熟成させていて、カマンベールチーズのような味わいが特徴だ。



辛麺屋の人気サイドメニュー

宮崎では知らない人はいない

イベリコ豚の肴 (イベリコ豚おつまみ5種セット) 5980円

イベリコ豚の中でもレア・ベジョータと呼ばれる、全体の2%しか存在しないイベリコ豚を使ったおつまみのセット。4年間熟成させたスペイン王室献上の生ハム、30か月熟成の生ハム、セラーノ、サラミ、チョリソーの5種類が一度に堪能できる。

イベリコ豚専門店 イベリコ屋 イベリコふたせんもんでん イベリコや大阪と六本木に店舗のあるイベリコ豚専門のレストラン。スペイン現地に直営牧場をもち、生産から販売まですべてを行っている。

☎06-6656-3116 FAX 06-6627-9711 お取り寄せサイト名 公式

イベリコ屋サイト お取り寄せサイト URL <https://www.iberico.co.jp/>

SHOP/shammini.html 賞味期限 発送日から60日 発送 冷蔵

発送までの日数 3日以内 送料 無料

※送料は商品・エリアにより異なる。5500円以上のご注文で送料無料