

2020 SUMMER

HALAL FOOD

SELECTION

ハラール・フード セレクション

安心と安全はおいしいにつながっている



from the farm
to the table



選りすぐりの品々を取り揃えたこだわりの特別企画です。シャリーア法で食することを許された食材（ハラール）で作られた品々。自然に近い環境で育った食材は、安全性はもちろんのこと、素材本来の味わいが活きていて、おいしさも格別です。この機会にぜひお試しください。



MITSUKOSHI

www.mitsukoshi.co.jp

ISETAN

www.isetan.co.jp



海と大地の恵み

新鮮な魚や野菜に、その美味しさを引き立てる地域ならではの調理法。日本各地から、この夏おすすめの味わいを選びました。



1 食べやすく3cm四方にカットした彩り豊かな押し寿司です。サーモントラウト、ツブ貝、甘エビ、イタヤガイ小柱、ズワイガニなど10種の味が楽しめます。

冷凍便 注 品質情報 WEB 全国550店

〈海星〉寿司ダイスカット10種詰合せ

C 350-163 m 3,240円 (本体3,000円)

押し寿司(サーモントラウト・エビ×各2、ツブ貝・枝豆・甘エビ・イタヤガイ小柱・ズワイガニ・黒豆・真鯛・椎茸×各1、計290g)×2
※賞味期間 / 冷凍で30日



4 油揚げ消費量全国1位の福井県で作ったいなりすし5種のセット。プレーン(白ごま)・エビマヨ・五日・鶏そぼろ・とみつ金時(さつま芋)と、多彩な味わい。

冷凍便 注 品質情報 WEB 全国550店

〈三丹本店〉福乃井いなりすし美味5種

X 350-183 m 3,240円 (本体3,000円)

いなりすし(プレーン×4、エビマヨ・五日・鶏そぼろ・とみつ金時×各2)



2 牛肉と玉ねぎのシンプルな牛丼、椎茸と長ねぎが色を添える焼き鶏丼、唐揚げカレー丼や天丼。こだわり抜いたタレとソースが決め手の4つの味わいです。

冷凍便 注 品質情報 WEB 全国550店

〈三田見野屋〉和の味わいミニ丼セット

X 350-153 m 5,400円 (本体5,000円)

牛丼・唐揚げカレー丼・天丼・焼き鶏丼各150g×各2
※三田見野屋は、日本ハラル協会より、ハラルキッチン認証を取得しております。



5 九州天草の魚介を昆布締め仕上げました。旨みが凝縮した味わいは、そのままでも海鮮丼にしても美味しくいただけます。

冷凍便 注 品質情報 WEB 全国550店

天草の海の幸 昆布締めお刺身7種セット

C 350-203 m 5,400円 (本体5,000円)

鯛・鯖・助八・車海老各4切入×各2、蛸・烏賊各6切入×各1、海藻60g×1
※限定100点
※賞味期間 / 冷凍で30日



3 高知県でハレの日にふるまわれる「血鉢料理」に欠かせない蒲鉾。昔ながらの職人製法で新鮮な魚や高知県産野菜の素材の旨みを詰め込みました。

冷凍便 注 品質情報 WEB 全国550店

〈山本かまぼこ店〉

高知室戸いごっそう蒲鉾セット

C 350-193 m 3,240円 (本体3,000円)

かまぼこトーフ・板付かまぼこ・いわし天ぷら・野菜天×各1、玉子入りだんご・丸天×各2
※賞味期間 / 冷蔵で7日



6 西京風の甘味噌に金目鯛やサバなど5種類の魚を48時間漬け込み、焼きあげました。スチーム加熱することで、ふっくらした食感に仕上げています。

冷凍便 注 品質情報 WEB 全国550店

〈海星〉甘みそ焼き魚5種詰合せ

X 350-173 m 5,400円 (本体5,000円)

金目鯛・サバ・赤魚・マス各50g×各2、カラスカレイ45g×2

