



ゆうメール

差出人 / MCC
運先 / 株式会社丸信 (WEB制作課内 九州お取り寄せ本舗 発送係)
〒839-0813 福岡県久留米市山川市ノ上町7-20

今年の冬は誰と何食べる？

海の美味しさギュッと凝縮。

「ヒモノノススメ」

みんな大好き海鮮おつまみ - 九州の海鮮ギフト -

牛も田畑も元気いっぱい。サスティナブル農業で生まれた

「里山牛」

グルメと振り返る、2023年の九州

冬ギフト・ベスト3発表

会員様への特別なお知らせ

早得

購入時の獲得ポイント

会員ランクごとに最大 6倍!!

キャンペーン期間：2023年11月30日まで

いつも当店をご利用いただいている会員様へ、
日頃の感謝の気持ちを込めて・・・

会員様への特別なお知らせ

冬ギフトを早期購入いただいた方へのお得な特典です!

早得

特典1

対象商品を期間内にご注文でポイント2倍

特典2

さらに!会員ランク別で最大6倍

※ゴールド・プラチナ会員の場合、最大6倍になります。

会員ランクごとに最大

6倍!!

キャンペーン期間：2023年11月30日まで

早得の対象商品は、こちらのDM内で「早得対象」のマークが付いている商品と、WEBサイトの「冬ギフト特集ページ」に掲載されている商品が対象となります!

※ポイントは「九州お取り寄せ本舗」本店でのみ使用できるポイントです (会員登録必要)
楽天・yahoo! など他モールでは使用できません。



のし対応サービス

お歳暮や冬ギフトにもご利用ください!

当店では商品購入時に、のしのオプションを選択いただくことで、のし紙やのしシールをつけて商品を発送するサービスを行っております。
のし対応サービスの内容は、各商品(メーカー)ごとに異なりますので、WEBサイトの商品ページにてご確認ください。
※のし対応サービスが可能な商品のみ、オプションでのしをご選択いただけます。

のし紙



表書き例 ・御歳暮 ・御年賀 ・お中元
・御祝 ・御礼 ・内祝 ・快気祝 など

※のしの「表書き」「名入れ」の対応の可否については、各商品(メーカー)ごとに異なりますので、商品ページにてご確認ください。のし対応サービスが可能な商品のみ、オプションでのしをご選択いただけます。

のしシール



WEBの場合

のし対応が可能な商品は、商品ページの下部に「のしについて」の選択肢がございます。

ここをチェック! →



※対応できる包装、熨斗の種類は商品(メーカー)ごとに異なります。

カタログ誌面の場合

商品詳細にのし対応についての情報を記載しております。



のし対応可

※対応できる包装、熨斗の種類は商品(メーカー)ごとに異なります。

八穀あまざけ 6本セット
白米、玄米、押麦、赤米、黒米、緑米、もちきび、アマランサスの8つの穀物入り。ノンアルコールで砂糖不使用の優しい味です。

7,080円(税込・送料込)
※送料のし対応可

九州のプレミアムな"食"を産地直送でお届け!

ネットで簡単!「九州グルメ」を豊富に品揃え!



九州お取り寄せ本舗

九州お取り寄せ本舗



で検索!

九州お取り寄せ本舗サイトから
ご注文はこちら ▶▶▶

https://www.otoriyose.site/



お電話でのご注文と
お問い合わせ

TEL. 0120-976-452

※お電話でのご注文の場合、お支払いはNP後払いのみです。(決済手数料がかかります。)
ご注文後、銀行、コンビニなどでお支払いできる用紙を商品発送から一週間程度で送付いたします。

受付時間
平日:
9-12時
13-18時

Eメール▶ otoriyose-customer@maru-sin.net

※土日祝祭日はお休みをいただいています。※メールの返信は当日または翌営業日にさせていただきます。



この印刷物は、二酸化炭素の排出量が実質ゼロの、環境に優しい印刷工場で製造されています。



ミックス
紙に責任ある森林
管理を支えています
FSC® C152228

※全品、消費税込みにて価格を表示しております。 ※販売期間中でも売り切れとなる場合があります。ご了承ください。
※このご案内送付時の商品価格から変更がある場合がございます。お電話、各商品ページにてご確認ください。

海の美味しさをギュッと凝縮。

「ヒモノノススメ」



伝統的な保存食

干物由来書き

天日干しで乾燥させることで保存性を高められた水産加工品のひとつ「干物(ひもの)」。
海の幸のおかずとして最もポピュラーで、日本の伝統的な加工食品のひとつです。一夜干しや丸干しといった魚だけでなく、イカや貝類など素材もさまざま。加工方法や地域性も含めると数知れないほどです。
干物は、家電製品のない時代から保存食として重宝されてきました。では、どのくらい前から食べられていたのでしょうか。
歴史を遡ると、縄文時代の遺跡から、干した貝や魚の跡が確認されていることから、およそ4000年前には、保存食として食べられていたといえます。
書物として残されているもので最も古いのは、正倉院文書。神にささげる貢物として干物が記されているのですが、そこには、小魚を丸ごと干したのや、少し大きめのマスを細かく切って干したのなどが記録されていることから、下処理をした上で乾燥させていたことがうかがえます。

魚のうまさを知るには

干物を食すべし

新鮮な魚を天日に干し、程よく水分を抜いた「干物」。腹開きにしているのは、鮮度を保ちつつ早めに水分を蒸発させるための工夫です。完全に乾燥させてしまうと美味しさも失われてしまうため、程よい干し加減の見極めが難しいと言います。乾燥前には、塩水に浸すなど日持ちをさせるための工夫も施し、絶妙な塩加減と干し加減が、美味しい「干物」

になるのです。まさに長年の技術と知恵から生まれた伝統食。
水分量が減ることでも味が凝縮されるので、魚本来のうまさが増えるのも魅力です。

まるで鮮魚のような干物 干物づくりの流儀

海に囲まれた九州の干物は、なんととっても鮮度が売ります。豊かな海で育った新鮮な魚は、干物にしても絶品。なかでも、無添加低温熟成にこだわっている福岡市の水産加工会社「博多ウエダ」では、独自製法で「あえて外で干さない干物」を作っています。

脂ののった季節の魚を新鮮なうちに下処理をしたのち、特殊な乾燥シートを用いて魚一枚、一枚を丁寧に冷蔵庫内で乾燥させる手法です。これにより、余分な水分と臭みが取れるので、より一層の美味しさが凝縮されるといわれています。庫内での乾燥は衛生面も万全。しかも風を当てないので、身の水分が多く残り、



より生魚に近い食感と鮮やかな色を保っています。
もうひとつ、鮮度保持に必要なのが塩。塩は、長崎県五島の海水で作られた「いそしお」を使用。素材の味を引き出すこだわりの塩は、風味の持続と丸みのある味を作り出しました。
博多ウエダの干物は冷凍でのお届けとなりますが、冷凍鮮魚のイメージにある水っぽさや、焼いた時の身崩れもありません。

見た目も味も、他の干物とはちょっと違うお勧めの九州の海の幸です。



下ごしらえ不要で簡単調理！
旨味あふれる
干物のアクアパッツア！



干物はあらかじめ塩味がついているため、深い味わいのアクアパッツアに仕上げることができます。初めてのアクアパッツアでも、干物を使えば簡単に作るができますよ！自宅のフライパンや、BBQでホイルに包んでもOK。干物に好きな具材を加えてぜひ作ってみてください！

博多ウエダのオススメ商品！



九州の一夜干し 早得 セット

内容量：真あじの一夜干し 90g×2枚・かますの一夜干し 90g×2枚・れんご鯛のひもの 140g×2枚・あじみりん干し 25g×4枚・あじ丸干し 30g×4枚

3,980円(税込・送料込)

冷凍 のし対応可



博多の豪華海鮮 グルメセット「玄」 早得

内容量：いか丼の素 70g 1食・ごまさば(さばの切身) 80g・いわし明太 70g×2尾・のどぐろ一夜干し 80g 1枚・れんご鯛一夜干し 140g 1枚・たい茶漬 30g 1食・さば茶漬 30g 1食

6,680円(税込・送料込)

冷凍 のし対応可

早得

2023冬ギフト早得キャンペーン
対象商品購入時のポイント獲得 最大6倍！

※キャンペーン期間：2023年11月30日まで ※ポイントは「九州お取り寄せ本舗」本店でのみ使用できるポイントです(会員登録必要)楽天・yahoo!など他モールでは使用できません。

「冬ギフト」特集ページはこちら➡



全国一律送料込！

※国外配送には対応しておりません。

当店は産地直送のため、商品は別々の発送となります。

「九州お取り寄せ本舗」お買い物はこちらから！



みんな大好き

相性最強九州の美味しい

海鮮おつまみ

秋の夜長には、自宅でゆっくりとお酒を楽しみたいですね。今回は当店スタッフの中でも「お酒が大好きな3人が、お気に入りの「お酒に合う海鮮おつまみ」をご紹介します。



内容量：いかの姿造り 200g×1 **早得**
5,280円 (税込・送料込)
冷凍 のし対応可

焼酎に合う!

5種の味わい 蛸福セット

プリプリの真ダコを和洋韓5種の味付けで味わう♡タコ“専門店”のおつまみ詰め合わせ。…美味しいに決まっていますよ!夏は米焼酎炭酸割り、冬は芋焼酎お湯割りが九州民の私の焼酎道ですが、コレは芋焼酎とかちょっと重ためのものと食べたいです!

お酒をタラシく楽しむ方は無限大!



内容量：オイルちりめん黒こしょうバジル 80g1缶(固形量30g)・オイルちりめん柚子こしょう80g1缶(固形量30g)・しらすめんたい80g1缶(固形量40g)
常温 のし対応可 2,880円(税込・送料込)

日本酒に合う!

呼子のいかの姿造り

まずは姿造りのインパクト!飲む時はテンション上がるビジュアルも大事ですね。そしてカット済みなのも嬉しい。即食即飲!呼子の甘いイカを九州の甘い醤油でいただく...そこにスッキリ辛口の日本酒でカアーツとキメたらもう優勝です。

ビジュアルだけでお酒が飲める



内容量：たこのねぎ塩風味 150g・たこのバジル風味 150g・たこの梅じそ風味 150g・たこキムチ 150g・たこのカルパッチョ 150g **早得**
5,880円 (税込・送料込)
冷凍 のし対応可

ワインに合う!

3種オイルちりめん

実は「しらす」は地中海沿岸地域でもよく食べられており、洋食・洋酒との相性抜群!パスタに絡めれば軽めの白ワインに、アヒージョにすればスパークリングワインにピッタリです。味付きの「オイルちりめん」は、そのままバケットや豆腐にのせるだけでもOK!手軽におしゃれなおつまみが作りたい方に是非。

のせるだけで映えてさぐ飲める



九州の海鮮ギフト

四方を海に囲まれた九州は、対馬海流と黒潮に挟まれた暖かい海が特徴です。そして九州は全国的にみて海での養殖が盛んな県が多いのも特徴です。福岡・佐賀・熊本では海苔や牡蠣、長崎・大分・鹿児島・宮崎ではまぐろやブリの養殖が盛んに行われています。



ひれ酒用のひれ付き 豪華な二段重箱入り 風呂敷に包んでお届け

玄界灘で育った”天然真鯛”を

一級品の薬味で贅沢に食す

玄界灘の荒波に揉まれた天然真鯛は、活き締めでプリプリの食感に。有名ホテル元シェフが考案した秘伝のごまだれに、大分産の吉四六のり、伊豆天城山の生わさびを合わせたら、究極の鯛茶漬の出来上がり。専用ダシをかけてお召し上がりください。冷凍で保管でき、個包装なので食べたい時にさっと食べられる手軽さも、ギフトとして喜ばれるポイントです。

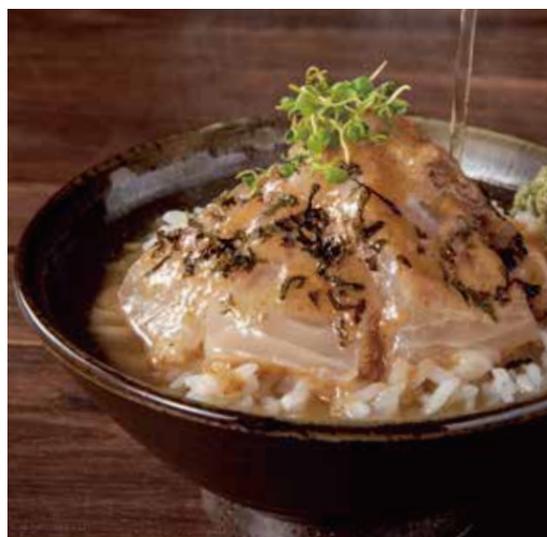
アキラの鯛茶漬 (4食セット) **早得**
内容量：天然真鯛 4貫36g×2・金胡麻のせ天然真鯛4貫36g×2・胡麻だれ 30g×4・茶漬け用ダシ14g×4・生わさび 5g×2・のり0.5g×4
5,480円 (税込・送料込)
冷凍 のし対応可

九州の冬の味覚の王様

”ふく“が溢れる縁起物

九州ではふぐの養殖が盛んに行われています。福岡県のふくます水産では、豊かな栄養を含む九州の海で育てられたとらふぐを、水揚げ後すぐに加工し、最新の急速冷凍3Dフリーザーで新鮮なまま氷結しています。ふぐの刺身、つちり鍋(ふぐ鍋)、ふぐ皮、ひれ酒と、「とらふぐフルコース」を重箱に入れて風呂敷に包んでお届けします。

とらふぐフルコース重 **早得**
(2~3人前)
内容量：トラフグ鍋 500g・薄造り身 60g・ふぐ皮 60g・ボン酢 150ml×1本・鍋用つゆ 50ml×1袋・もみじおろし 16g×2袋・ひれ酒用ひれ 3枚
13,080円 (税込・送料込)
冷凍 のし対応可



冷水解凍で簡単解凍 元シェフの秘伝ごまだれ 上品な箱入りでお届け

九州の海 釣りをするならココ!



釣り歴5年 IKKI

のぎた 福岡糸島で釣りといえば「野北漁港」がオススメ!圧巻の大波止で行くだけでも楽しい場所です。愛媛出身の私からすると、四国と比べて福岡の海はとにかく浅くて棚合わせが難しいです。九州はエギング(イカ釣り)の人が多いため自分も今度イカ釣りに挑戦したいと思います。



早得

2023冬ギフト早得キャンペーン 対象商品購入時のポイント獲得最大6倍!

※キャンペーン期間：2023年11月30日まで ※ポイントは「九州お取り寄せ本舗」本店でのみ使用できるポイントです(会員登録必要)楽天・yahoo!など他モールでは使用できません。

「冬ギフト」特集ページはこちら



全国一律送料込!

※国外配送には対応しておりません。

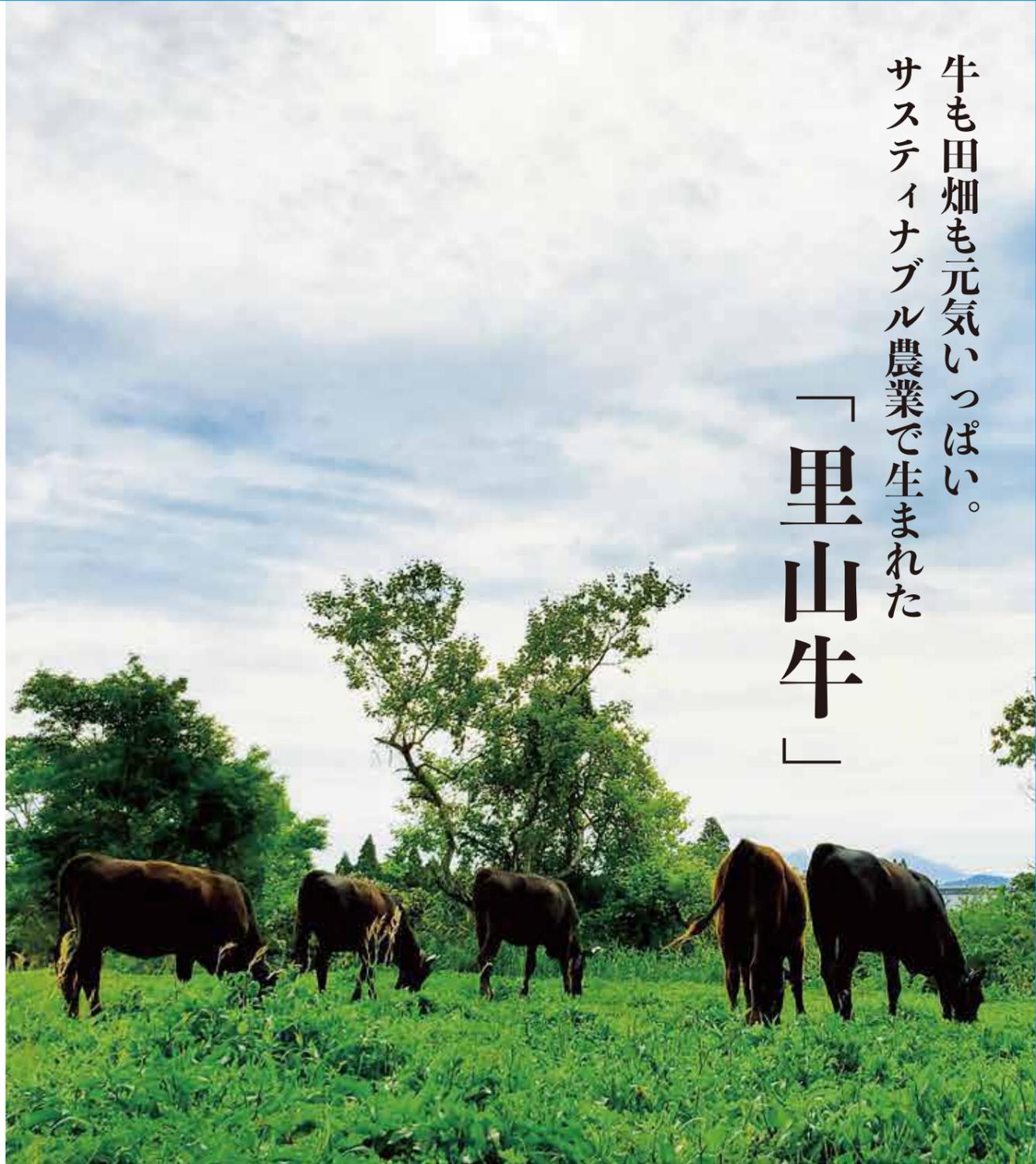
当店は産地直送のため、商品は別々の発送となります。

「九州お取り寄せ本舗」お買い物はこちらから!



牛も田畑も元気いっぱい。
サステイナブル農業で生まれた

「里山牛」



耕作放棄地を活用して
広大な土地で自然放牧

自然放牧で田畑を土壌改良しながら良質な黒毛和牛を飼育する里山牧場。もともと耕作放棄地だった場所を活用して持続可能な循環型農業を実践していることで、国内外より注目を集めています。牛の行動を制限することなく、広大な土地で牛本来の生態に合った自然放牧で飼育している「里山牛」は、下草を食べることで有害鳥獣の住処を無くし、また牛の排泄物は有機肥料として田畑に還元され田畑の再生に役立ちます。農薬の使用量が減らせて、除草にかかる労力や費用も抑えられるためSDGsの取り組みとして推進しているほか、牛が自由にのびのびと生活できることから、アニマルウェルフェア（動物福祉）の観点からも高く評価されている飼育法です。



黒毛和牛本来の旨み

循環型農業の普及へ

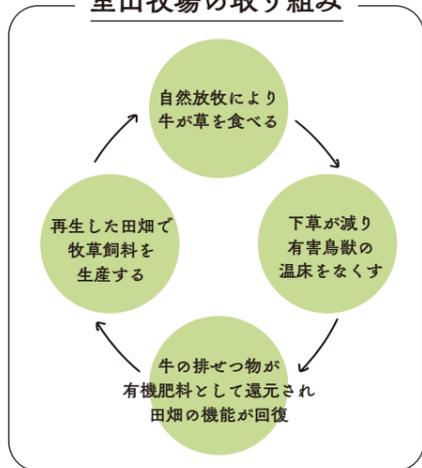
黒毛和牛の放牧飼育を研究している鹿児島大学農学部とともに100年先を考えたサステイナブル農業を実践する里山牧場では、輸入穀物飼料に頼らず、自生している下草と自社生産の牧草をエサとしており、飼育期間中はホルモン剤や抗生物質も一切不使用。良質なたんぱく質やビタミン・ミネラル・オメガ3

脂肪酸・鉄分など栄養素が高いうえに低カロリー。さらに牧草飼料を食べ、健康的に育った里山牛は、赤身とサシのバランスが良く、黒毛和牛の適度な脂と赤身の旨みを味わうことができることから、国産高ランク黒毛和牛を食べつづけた人が最後にたどり着くと言われている良質な最高級黒毛和牛なのです。また、高級和牛にありがちな脂身が少ないため、脂が苦手な人、脂に疲れた人にも適した牛肉です。

里山牛を通じて、黒毛和牛本来の旨みを体験していただくと同時に、持続的な循環型農業が普及拡大するきっかけとなることを願っています。



里山牧場の取り組み



早得 里山牛ステーキ3種 食べ比べセット

内容量：サーロインステーキ
150g・リブロースステーキ：
150g・モモステーキ120g

7,880円(税込・送料込)

冷凍 | のし対応可



早得 里山牛サーロインステーキ & 生ハンバーグセット

内容量：サーロインステーキ
150g×1枚・生ハンバーグ
100g×2個

5,280円(税込・送料込)

冷凍 | のし対応可

九州お取り寄せ本舗の エコ活！

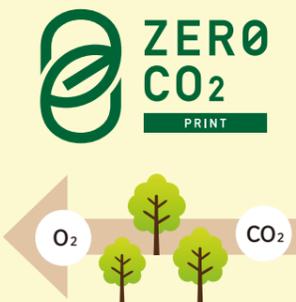
当店からのポスト便はエコ素材の箱で発送しています！



カーボンゼロの印刷工場
で印刷しています。

九州お取り寄せ本舗を運営する株式会社丸信は、印刷事業がメイン業態です。そこでは、実質CO₂排出量ゼロの印刷工場を運用しています。

「丸信カーボンゼロPRINT」



早得

2023冬ギフト早得キャンペーン
対象商品購入時のポイント獲得 最大6倍！

※キャンペーン期間：2023年11月30日まで ※ポイントは「九州お取り寄せ本舗」本店でのみ
使用できるポイントです(会員登録必要)楽天・yahoo!など他モールでは使用できません。

「冬ギフト」特集ページはこちら➡



全国一律送料込！

※国外配送には対応しておりません。

当店は産地直送のため、商品は別々の発送となります。

「九州お取り寄せ本舗」お買い物はこちらから！



佐賀



SAGAアリーナ開業



絶滅危惧種コウノトリが巣作り

鳥栖工業が佐賀県勢で10年ぶり甲子園勝利

九州のイベントが佐賀に集まる!? みんな佐賀に来てみんしゃい!

SAGAサンライズパークに、九州最大規模の「SAGAアリーナ」が2023年5月に開業!初の音楽公演は、なんとB'zのツアー初日のコンサートが開催されました!レストランやショップも併設され、佐賀牛、肥前さくらポーク、みつせ鶏など、佐賀の食材を使った料理を楽しむことができます。

イベントと佐賀グルメ、両方楽しめる新スポットが! やつと佐賀にも出来ました!



佐賀出身 ACCO

有名ミュージシャンも食べたかも!? 佐賀名物のブランド鶏「みつせ鶏」



みつせ鶏 レンジでどぶ漬から揚げ

内容量: から揚げ 280g×3袋

4,380円(税込・送料込)

冷凍 のし対応可

豊かな自然で育った阿蘇のあか牛は黒毛和牛よりも希少でグルメな方にオススメ



あか牛 生ハンバーグ **早得**

内容量: 150g×6個

5,430円(税込・送料込)

冷凍 のし対応可

長崎

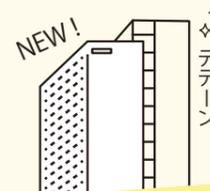


「長崎くんち」が4年ぶりに開催

みんなありがとう!!



とんかつ「濱かつ」本店が歴史に幕



NEW! 長崎市役所が新庁舎に移転

進化が止まらない!長崎が九州の勢力図をひっくり返す時が来た!?

「長崎くんち」がよいよ復活し、いつもの長崎がやつと戻ってきました!

新幹線も開通し、長崎は駅前を中心に絶賛進化中!街並みがどんどん生まれ変わっております!昔の景色が無くなる寂しさが少しありつつも、長崎で作られるグルメや食材はいつまでも変わらず美味しいまなので、これからもずっと長崎グルメを味わっていきましょう!

来年は大規模な複合施設もオープン予定なので、ますます長崎が活気に湧きそう!



長崎出身 MATSU

今では珍しい、昔からの「手焼き製法」を守り続ける「変わらぬ」美味しさをぜひ!



長崎カステラ0.5号2本セット (和三盆・抹茶カステラ各1本) **早得**

内容量: 0.5号(290g)×2

2,800円(税込・送料込)

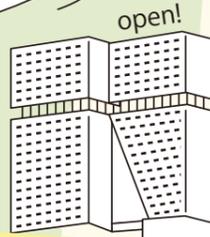
常温 のし対応可

福岡

2023年福岡の記憶に残った出来事!



世界水泳開催!



open! 大名ガーデンシティ開業



博多どんたく 4年ぶりに通常規模開催

博多グルメの魅力が海を越えた! 世界水泳で世界が福岡に注目!

世界最大級の水泳大会「世界水泳選手権」が福岡で開催!世界各国から選手やメディアが集まる中、日本は合計10個のメダルを獲得!選手たちの活躍に、日本中が湧きました。

このとき、日本愛で有名な海外記者が2年ぶりに来日し、福岡の博多ラーメンをSNSでアップしたところ、海外ファンからの反響が話題になりました。

タイムズ誌が「2023年に行くべき52カ所」で福岡の屋台を高評価したとか。屋台グルメはやっぱりアツい!



福岡在住 YUKA

世界の選手も食べたかも!? 福岡屈指の人気屋台『花山ラーメン』



屋台「花山」とんこつラーメン

内容量: めん 80g×3、スープ 60g×3、香味オイル 5.5g×3

2,290円(税込・送料込)

常温 のし対応可

熊本



TSMC 新工場 完成へ



「HAB@熊本」オープン!

open! ロアソン熊本 天皇杯準決勝進出

世界的な半導体メーカーが熊本を選んだ理由に納得!

台湾の世界的な半導体メーカー「TSMC」の工場がよいよ完成へ!「半導体生産には純度の高い超純水が大量に必要」なTSMCが熊本に進出を決めた理由のひとつ。阿蘇山からの豊富な地下水は沢山の美味しい野菜や米、牛や馬などを育てています。自然豊かで今後より活気あふれることが期待できる熊本に注目です。

熊本の野菜のおいしさがついに県外・台湾の人にバレちゃう!?



熊本出身 MOMO

大分

・14年ぶりホーバー復活!来春運航
・日田祇園山鉦、4年ぶり集団顔見世
・フェリーさんふらわあ世代交代

大分空港と大分市を結ぶ交通手段として、ホーバークラフトが14年ぶりに復活することに!全国で唯一の公共交通「ホーバー」の復活に地元の期待が高まっています。これに乗って大分グルメを目指す観光客が今後増えそうです!

県外では希少な名物だんご汁。実はホーバーに乗らずともお取り寄せでもいただけます!



大分名物 だんご汁・やせうま8点セット

内容量: だんご汁 200g×2、やせうま 8点セット

4,480円(税込・送料込)

常温 のし対応可

鹿児島

・H2A ロケット 打ち上げ
・4年ぶりの鹿児島マラソン
・世界遺産「屋久島」30周年

これまで3度延期されていましたが、種子島でついに「H2Aロケット47号機」の打ち上げが成功!近年、発展している宇宙食にも注目!うなぎ蒲焼も宇宙食としてJAXAの認可を取得しました。進化し続ける科学と食文化に期待が膨らみます。

「日本一のうなぎ大国」鹿児島産のうなぎも宇宙に飛び立つ日は近い!?



きざみうなぎ蒲焼 **早得**

内容量: きざみうなぎ 200g×2、蒲焼 200g×2

7,080円(税込・送料込)

冷凍 のし対応可

宮崎

・G7 宮崎農業大臣会合が開催
・プロ野球ファーム日本選手権が開催
・「なばっち」宮崎空港で販売中

4月にG7宮崎農業大臣会合が開催され、宮崎の食の豊かさ、農業の重要性が再認識されました。食が豊かな宮崎ではプロ野球2軍日本一を決める「プロ野球ファーム日本選手権」が開催!スポーツチームの試合やキャンプ地に選ばれる宮崎は宮崎牛やマンゴーなど有名ですが、辛麺も外せません!野球選手は合間を縫って辛麺を食べに行くとか...

野球選手が大好きな宮崎名物の辛麺と湯布院町 こだわりストレート細麺がコラボ!



ゆふいん辛麺

内容量: ゆふいん 200g×2、細麺 200g×2

3,180円(税込・送料込)

常温 のし対応可

早得

2023冬ギフト早得キャンペーン
対象商品購入時のポイント獲得 最大6倍!

※キャンペーン期間: 2023年11月30日まで ※ポイントは「九州お取り寄せ本舗」本店でのみ
使用できるポイントです(会員登録必要)楽天・yahoo!など他モールでは使用できません。

「冬ギフト」特集ページはこちら



全国一律送料込!
※国外配送には対応しておりません。

当店は産地直送のため、商品は別々の発送となります。

「九州お取り寄せ本舗」お買い物はこちらから!



グルメと振り返る、2023年の九州



2023年も残すところあとわずか。九州でも色々なことがありました。そんな九州各県のニュース、グルメが気になりましたか? 皆さんはどのニュース、グルメが気になりましたか?

みんなが認めた「これを贈れば間違いはないっ！」

冬ギフト・ベスト3発表

九州お取り寄せ本舗では、商品を購入されたお客様より、レビューを多くいただいております。今回はその中から、冬季商品のなかで特に評価の高い3商品をご紹介します！お歳暮に、お年賀に、「これ贈れば間違いはないっ！」という商品です！

1 福岡県を代表する銘柄鶏 “はかた一番どり”を食べ尽くす！

一般的な鶏肉に比べ、旨み成分が約15%も多い「はかた一番どり」の水炊きセット。
博多っちはまずはスープから味わうのが定番！臭みが少なく食べやすいブリブリの鶏肉、口の中でほろっとほどけるつくね。締めは米と卵を入れて雑炊をどうぞ！



はかた一番どり 本格水炊き鍋セット(5人前) **早得**
内容量：もも切身 300g×2・鶏団子 180g×2・とりからスープ 200g×2・おろしポン酢 170ml
冷凍 **のし対応可** 5,800円(税込・送料込)

おすすめポイント /

冷凍なので長期保存ができ、具材が小分けなので1人～家族向けに幅広い方にプレゼントできます。
特製のポン酢が本当に合う！九州ならではの当地お鍋です！



実家の母に！ /

実家にお歳暮で送りました。みんなで食べたようです。鶏肉の苦手な母が、全然臭みがなくておいしかったと言ってくれました。特につみれがおいしかったようです。

投稿者：肉球小豆さん

お歳暮で送りました /

以前お歳暮で利用し、自分でも食べてみようと思購入しました。鶏肉、濃縮出汁、つみれ、ポン酢付きでした。鶏肉を湯煎した時や鶏肉の匂いが強いと思いましたが、鍋にすると逆に肉の味がしっかりしました。鍋の作り方レシピ付きで良かったです。

投稿者：izu3469さん

2 美しい大隅半島で育った養殖うなぎを 鹿児島県民が愛する甘いタレで焼き上げた逸品



おすすめポイント /

九州の醤油は甘口で有名ですが、うなぎのタレも甘いんです！だからご飯が進む進む～！

うなぎ好きの父が認めた！ /

うなぎ好きな父親なのでうなぎならまず間違いなく喜んでくれます。浜松なので浜名湖うなぎを食べ慣れていますが、鹿児島県のうなぎもとても美味しかったです。母と一緒に美味しく食べたよと報告がきました。

投稿者：ぱんやさん

3 佐賀牛の希少な“雌牛”を厳選！ 絹のように滑らかな肉質を、こだわりの割り下で。



おすすめポイント /

佐賀牛の赤身の中でも「ウデ」「モモ」は、アミノ酸が多く、肉の味が濃いのが特徴です！

グルメな主人も認めた！ /

主人が出張に毎月行くんですが、そんな各地色々食べる主人が届いた佐賀牛のすき焼きが本当に美味しかったと喜んでいて家族一同感激しました！またよろしくお願いします！！

投稿者：匿名さん

佐賀牛A5等級すき焼き赤身 500g

内容量：佐賀牛A5赤身(ウデもしくはモモ)うす切り 500g(250g×2P)・すき焼き割り下 500ml 1本

冷凍 **のし対応可** 9,290円(税込・送料込)

鹿児島県大隅産うなぎ蒲焼き2尾 **早得**

内容量：うなぎ140g×2尾・たれ10ml×4袋・山椒0.2g×4袋

冷凍 **のし対応可** 6,580円(税込・送料込)

皆様と企業の出会いに繋がりますように。
私たちは九州の企業を支援しています。



若竹屋酒造場も大雨被害 贈答用のお酒ケースが水没

福岡県田主丸地区は、フルーツの産地として知られ、特に巨峰に関しては栽培発祥の地で、日本で初めてぶどう狩りを導入した地域と言われています。久留米市からうきは市にかけて連なる耳納連山から湧き出る良質な水源と、適度な傾斜、水はけのよい土壌、昼夜の寒暖の差などが、ぶどうの栽培に適している証。また、良質な水源は、農作物全般や苗木・植木、そして酒造りにも利用されています。
そんな自然の恵み豊かなこの町は、2023年7月、大雨災害に見舞われました。特に土石流が発生した地区の被害状況はテレビや新聞等を通じてご覧になられた方も多いかと思いますが、実は今回の大雨災害は町内を流れる巨瀬川の氾濫など、それ以外の地域にも広範囲にわたって被害をもたらしました。久留米市東部からうきは市全域に至る所で大雨による影響がありました。



ボランティアで復旧作業 酒蔵の事業再開を支援

当店を取り扱う日本酒の酒蔵である若竹屋酒造場も被害を受けた1社。創業300年の若竹屋は田主丸地区の中心地に酒蔵を構えています。ほど近い巨瀬川の氾濫により倉庫が浸水、酒ケースなど保管していた資材等が使えなくなりました。この資材は数日後に控えていた行事で使用する予定だったため、代わりの資材を至急発注したものの、浸水した汚泥等の掃き出しなど復旧作業のため手が回らず。そこで当社では代替資材の到着にあわせて本社から総勢10数名を若竹屋酒造場に派遣し、ボランティアで梱包のお手伝いをさせていただきました。また、同じ田主丸地区に構える紅乙女酒造にも敷地に土砂が流れ込む被害があったため、こちらにも人員を派遣して酒造会社のスタッフとともに土砂の掃き出し作業をさせていただきました。
当社では取引先企業のお困りごとを徹底的に解決する方針を取っているため、以前より災害復旧支援に積極的に取り組んできました。九州が誇る酒造メーカーが今後も積極的に素晴らしいお酒を提供していただけるよう今後も全力で支援してまいります。



純米吟醸「溪」720ml

米の味わいを追求した、若竹屋の代表的なお酒。辛口で香り高く、軽やかで柔らかい喉ごしの純米吟醸酒です。

3,050円(税込・送料込)

常温 **のし対応可**



博多練酒 500ml

滑らかなど越して優しい味わい。アルコール度数も3%と低く、食後のデザート代わりに。年末年始のお祝いの席にもぴったりです。

2,860円(税込・送料込)

常温 **のし対応可**



八穀あまざけ6本セット

白米、玄米、押麦、赤米、黒米、緑米、もちぎび、アマランサスの8つの穀物入り。ノンアルコールで砂糖不使用の優しい味です。

7,080円(税込・送料込)

常温 **のし対応可**

早得

2023冬ギフト早得キャンペーン
対象商品購入時のポイント獲得 最大6倍！

※キャンペーン期間：2023年11月30日まで ※ポイントは「九州お取り寄せ本舗」本店でのみ使用できるポイントです(会員登録必要)楽天・yahoo!など他モールでは使用できません。

「冬ギフト」特集ページはこちら



全国一律送料込！

※国外配送には対応しておりません。

当店は産地直送のため、商品は別々の発送となります。

「九州お取り寄せ本舗」お買い物はこちらから！

