特別大放出決定！

日頃のご愛顧に感謝し、皆様の招福を願いながら藤三の水産バイヤーが、採算度外視で厳選10品の美味しさを詰込みました♪

限定400セット限り！

冬の海鮮 福箱

18 冬の海鮮 福箱

ロシア産 ボイルずわいがに（400g）／タイ産 カクテルシュリンプリング（180g）／北海道産 ほたて貝柱（12粒）／チリ産 刺身用サーモントラウト（1節）／マリンフレッシュ まぐろたたき（300g）／いちみね 味付け数の子（150g）／エクアドル産 バナメイ海老（16尾）／銀座伴助 縞ほっけ開干し（1枚）／マルケー食品 銀たら西京漬け2切（約140g）／カネタ 海鮮漬 八代目（280g）

これだけ入ってズバリ！

10,000円

（税込10,800円）

冷凍でのお渡しとなります。
のし・包装は出来かねますのであらかじめご了承くださいませ。
※早々に売切れる事が予想されます。売切れの際はご了承下さいませ。
※写真は全てイメージです。

※写真は全てイメージです。

一 ロシア産 ボイルずわいがに

選別をして太脚のみを使用しているので食べ応えがあります。
自然解凍後にそのまま召し上がっても良し、鍋物や焼きかにでも美味しくいただけます。

かに

二 マリンフレッシュ まぐろたたき

たっぷり300g入りで、ご家族みんなで楽しめるまぐろたたき。
丼や軍艦、手巻き寿司など、お好みのメニューでどうぞ。

三 北海道産 ほたて貝柱

肉厚でしっかりとした身質、ぷりぷりとはじける弾力が特徴の北海道産ほたて貝柱を使用。
お刺身の他にバター醤油、しゃぶしゃぶなどにもおススメ。

四 チリ産 刺身用サーモントラウト

脂のりの良いトラウトサーモンをスキンレス加工。
とろけるような食感と濃厚な旨みでカルパッチョ・手巻き寿司などに。

五 タイ産 カクテルシュリンプリング

カクテルソースやレモンなどを添えれば見栄えも良く豪華な前菜として提供できるので、手間いらずでパーティにも最適です。

えび

六 いちみね 味付け数の子

太平洋西海岸（本ちゃん）の原料を使用し、上品なかつお風味に仕上げバリバリの食感を楽しめます。

七 エクアドル産 バナメイ海老

プリプリした食感と海老本来の旨味が凝縮しています。
天ぷら・フライ・エビチリに最適です。

えび

八 銀座伴助 縞ほっけ開干し

500gアップの脂の乗った大型原料を使用。
長年引き継がれた秘伝のタレに漬け込み、長時間干し込むことで美味しく仕上げてます。

九 マルケー食品 銀たら西京漬け2切

脂のり抜群の銀鱈を、甘みとコクのある西京味噌にじっくり漬け込みました。焼き上げれば、ふっくらと上品な味わいが広がります。

十 カネタ 海鮮漬 八代目

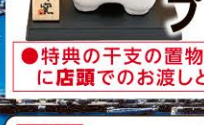
独自の調味液を使用した松前漬の上に、いくら、ほたて、数の子をトッピング。酒の肴や海鮮丼におススメです。

小麦

ご予約特典

福箱についてくる！

かわいい縁起物！ **干支の置物プレゼント**



●特典の干支の置物は、福箱と一緒に店頭でのお渡しとなります。

予約締切日 12/16（水）

商品受渡日 12/27（日）▶12/31（木）

●ご予約はレジまたはサービスカウンターにてお申し込み下さい。●商品の内容が一部変更になる場合がございます。予めご了承下さい。●締め切り後のキャンセルは受け付けておりません。
●商品のお渡し時にはご予約申込書お客様控えをご持参下さい。●代金は商品お渡し時にお支払い下さい。●商品価格は本体価格（税込価格）です。
●お電話でのご予約は承りかねますので予めご了承下さい。※詳しくは売り場係員までお気軽にお尋ね下さい。