



ご当地鍋領布会

秋田、新潟、青森 各県庁生協自慢の美味しい鍋をお家で楽しもう。
3鍋合計販売価格￥9,980(税込)。毎月ご指定日にお届けいたします。

お申込締切:11月18日(木)まで

秋田比内や きりたんぽ鍋(3~4人前)

12月
お届け

秋田の郷土料理「きりたんぽ鍋」
比内地鶏とあきたこまちの旨味

1回目配送商品



あきたこまちを使用したご飯を秋田杉に巻き付け、1本1丁寧に焼いた「たんぽ」と比内地鶏を使用。

比内地鶏の特徴は野趣あふれる風味と噛むほどに増す味の深みです。
スープはじっくりと比内地鶏のガラからダシをとったストレートガラスープ。
あつたかい秋田の味をたっぷりお楽しみください。

きりたんぽ鍋 調理例
※写真はイメージです

【セット内容】

きりたんぽ×5本
比内地鶏正肉
200g×1

鍋ミンチ肉100g×1
きんかん(もつ)200g×1
ガラスープ1L
鍋っこしょう油200ml

【調理方法はこちら】



きりたんぽ鍋
梱包形態
(イメージ)

冷凍
全国直送

お好みで野菜やマイタケなどを
入れてご賞味ください。



秋田きりたんぽ鍋・新潟地鶏鍋・青森鴨鍋 3つで￥9,980(税込)

3鍋合計¥9,980(税込)お申込締切:11月18日(木)

新潟 地鶏鍋(3人前)+珍味セット

1月
お届け

2回目配送商品

冷凍
全国直送



ば~かうんめ
ねっかて~

【セット内容】
 - 新潟地鶏鍋 - ~新潟県民オススメお酒が進む珍味セット~
 にいがた地鶏(ムネ・モモ)250g 干し肉(ちよい!!ワルおやじの酒の肴)70g×1
 にいがた地鶏濃縮スープ 1L 豚ほほ肉燻製100g×1

8時間じっくり煮込んだ地鶏のコラーゲンたっぷり鍋

新潟県関川村 女川ハム工房が丁寧に仕上げた地元絶賛のごだわり鍋セット!
 生産者の技術と想いがギュッとつまつた新潟県が誇る逸品です。地鶏ならではの濃厚な鶏肉の旨味と8時間かけてじっくり煮込んだ滋味あふれる特製鍋スープをご堪能ください。お酒が進んでしまうがない新潟県民絶賛珍味もセットにしました!鍋と一緒にお楽しみください。

【新潟県民オススメお酒が進む珍味セット】



青森県産 鴨鍋セット(2~3人前)

2月
お届け

3回目配送商品



のれめえ

【セット内容】
 鴨ローススライス 150g×2 鴨つみれ(ねぎ入) 200g×1
 鴨モモスライス 150g×1 鍋スープ 50g×3
 (1袋は鍋のシメに)

【調理方法】

お鍋にスープ2袋を約900mlの水で薄めて沸騰させて下さい。その後、つみれお好みの野菜(長ねぎ、白菜、人参
 みつば、ささがきごぼう)、しいたけ、舞茸
 こんにゃく、豆腐等を入れ、最後に鴨肉を
 さっと煮立ててお召し上がり下さい。
 (煮すぎるとお肉が硬くなります)
 鍋のシメはご飯と卵で雑炊が激ウマ!

青森県産鴨(バルバリー種) 津軽で生まれ育ったフランス鴨

青森の豊かな自然環境の中で採卵・孵化・飼育された青森県産鴨(バルバリー種)を使用。
 鴨特有の臭みが少なく、鴨肉の旨みとコクがありあっさりとした脂肪分が特徴で食べやすく育てています。
 鴨の脂肪は融点が低く、低温で分解するため体内に蓄積しない食材だと言われています。

鴨鍋セット 梱包形態 (イメージ)

冷凍
全国直送



生協へ提出 青森

ご当地鍋領布会お申込書

ご注文はお早めに

ご注文者所属	お名前			TEL
ご注文	□ 領布会に申し込みます。※ <input checked="" type="checkbox"/> チェックしてください			領布会は3回送料込¥9,980 中途解約不可
お支払方法	コープ日専連カード · 現金 · 一括給与引去 · ※分割給与引去 · ※口座引落			

お届け先	フリガナ	お届け月	商品名	着荷日指定	時間帯指定
	お名前	12月	秋田比内や きりたんぽ鍋	12月 日()	
	ご住所	〒	1月 新潟 地鶏鍋+珍味セット	1月 日()	
			2月 青森県産 鴨鍋セット	2月 日()	
	電話番号				
着荷日・時間帯指定 に関するご注意	※重要※ 12月は30~31日、1月は1~3日の宅配はできませんのでご了承ください。				
	「時間帯指定欄」に右記からご希望の時間帯をご記入ください：午前中、14~16時、16~18時、18~20時、19~21時、指定なし				

※写真は全てイメージです。商品によっては調理例としてセット外の食材が含まれていますのでご注意下さい。梱包内容は【セット内容】をご確認ください。
 ※商品の材料、製造ラインでのアレルギー物質に関するご質問は最寄りの生協係員までお尋ねください。