

コロナ禍が長く続く毎日ですが、お家にいながらでも旅へ出掛けた気分を味わえるお取り寄せグルメ。
前回ご好評をいただいた北海道グルメの第2弾です。今回も札幌市中央卸売・場外市場より北の幸の数々をお届けします。

詰合せ商品



春うらら[A]

税込 9,980円

ボイルずわいがに足 800g 前後 (2~3 肩前後)
いくら正油漬 (昆布だし) 90g
ほたんえびオス 500g 前後 (10 尾前後) 刺身用
サーモン西京味噌漬 3切 (加熱用)
あわび松前漬 170g
紅鮭重ね巻きハーフサイズ

送料と保冷 BOX 代として別途 1,820 円を申し受けます

※上記料金は全国一律で、大きさ・重さの制限はございません



春うらら[B]

税込 7,980円

ずわいがに足半殻むき 700g 前後
帆立貝柱 (3S サイズ) 200g 前後 (刺身用)
北海お刺身たこ 150g 前後 (刺身用) たれ付
いかさし松前 200g
サーモン重ね巻きハーフサイズ



春うらら[C]

税込 4,980円

しまほっけ (真空包装) M サイズ 1 枚 (加熱用)
帆立貝柱 (サイズ不揃い) 500g 前後 (刺身用)
時鮭親子漬 90g
ほっき貝サラダ 250g

【ご注文に関して】

①ご注文の際は、別紙ご注文書に必要事項をご記入の上、FAX または E メールにてダイヤモンドソサエティーズまでお送りください。 ②ご注文書を確認後、費用請求書をお送り致しますので、銀行振込にてお支払いをお願いします。 ③お届け希望日は、お申込日より 7 日~10 日後を目安にご記入ください。 ④チラシに掲載されている画像は全て盛付イメージです。使用されている食器等は商品には含まれておりません。 ⑤商品は北海道からの発送となります。天候悪化や交通機関の乱れによりお届け日が順延となる場合がございますので予めご了承ください。 ⑥ご注文のキャンセルは、商品お届け予定日の 5 日前までにご連絡をお願い致します。 ⑦商品到着後、お客様のご都合によるキャンセル・返品はできませんので予めご了承ください。 ⑧その他ご不明な点がございましたら、ダイヤモンドソサエティーズまでお問合せください。(電話:06-6765-6000)

お申込み・お問合せ

ダイヤモンドソサエティーズ 大阪市中央区粉川町 2-9

TEL:06-6765-6000 FAX:06-6765-6013 e-mail: nyoko@d-society.com

営業時間:9 時 30 分~18 時 00 分(土・日・祝日を除く)

単品

送料と保冷 BOX 代として別途 1,820 円を申し受けます
※上記料金は全国一律で、大きさ・重さの制限はございません



オホーツク海沿岸 海明け毛がに

オホーツク海の流氷が引くと、春の訪れと共に美味しい毛がにがやって来ます。

500g 前後 1 尾 税込 6,080 円



噴火湾産 活〆ほたんえび

ボタンエビは夏の脱皮時期にむけ栄養を蓄えるため、身の締まった弾力ととろけるような味わいを堪能できます。

500g 前後 税込 6,980 円
(14 尾前後)



生うに

しっとりとした食感の、最上級ランクのエゾバフンウニです。

120g 前後 税込 5,980 円



活〆時しらず とろルイベ

北海道沿岸で獲れる時鮭を厳選。口の中でとろける極上の味わいです。半解凍で食べるのがポイントです。

220g 前後 税込 3,750 円



刺身用たこ足

水だこの足をお手頃の量で。身の締まりが良く、噛むほどに甘みが増します。

450g 前後 税込 1,980 円



つぼだい

脂のりが良く肉厚で食べごたえ抜群。どなたにでも好まれる白身魚です。

1 枚入 (加熱用) 税込 2,380 円



銀だら西京味噌漬

脂のりが良い銀だらを風味豊かな味噌漬けに仕上げました。香ばしい西京味噌と銀だらは絶妙な組合せです。

3 切 (加熱用) 税込 2,480 円



つぶ貝のガーリックバター

電子レンジで加熱するだけ。つぶ貝とガーリックバターの相性は抜群です。

100g 前後 (加熱用) 税込 1,050 円



帆立貝柱松前漬

旨味が凝縮された北海道産の帆立干し貝柱を使用。松前漬との相性も抜群！

180g カップ 税込 1,080 円