

新 発 売

すべての人々に喜びと感動を

お歳暮に  
おすすめ

「フォアグラ×白味噌」  
また食べたくなる味。



都名物

フォアグラ味噌

名物『フォアグラ味噌』がお持ち  
帰りいただけるようになりました。

世界三大珍味のフォアグラに白味噌のほのかな  
甘みを加えた、焼いて楽しむディップソース。



フォアグラ味噌  
約60g ¥1,000(税別) 冷凍

大人気

フォアグラ味噌セット  
¥1,700(税別) 冷凍

フォアグラ味噌／1個  
ふくら中華パン／3個



フォアグラ味噌  
5個セット  
¥5,000(税別) 冷凍

フォアグラ味噌／5個

フォアグラ味噌  
みやこんぶセット  
¥5,000(税別) 冷凍

フォアグラ味噌／3個  
みやこんぶ／3個

海老と〔調理例〕  
ホタテのソテー

最後に  
ソースを  
かけるだけ



〔魚介のソース〕アレンジレシピ例

Recipe 1

海老と  
ホタテのソテー

新鮮な海老と帆立貝を【魚介のソース】で  
香ばしく炒めたシンプルソテー。表面はこ  
んがり、中はふくらジューシーに仕上げ  
た海老と帆立貝に、うまみと深みをプラス  
する【魚介のソース】を最後に加えて。食欲  
そそるメインディッシュが食卓を賑やかに  
彩ります。

※詳しいレシピは、商品添付の  
【魚介のソース:アレンジレシピ】に記載。

Recipe 2

鯖のムニエル  
～ミニトマトとともに～

鯖のおいしい食べ方のご提案。【魚介のソ  
ース】とトマトの酸味を合わせるだけで、鯖  
の美味しさをさらに引き出すアレンジレシ  
ピです。鯖を蒸し焼きで中までふくらと  
仕上げたら、【魚介のソース】にミニマト  
の酸味をからめた特製ソースをかけて出  
来上がり。

※詳しいレシピは、商品添付の  
【魚介のソース:アレンジレシピ】に記載。

詳しい作り方は  
魚介のソース:アレンジレシピをご覧ください。

〔よく合う食材とお料理〕

魚介類全般をつかった炒め物  
〔貝全般(帆立貝など)・海老・  
その他魚介類(鯖・マグロ・イカ・タコ等)〕  
※ぼん酢の代わりに、刻みトマト・ネギ・  
大根おろしなどの薬味と組み合わせても  
美味しく召し上がれます。



鯖のムニエル〔調理例〕  
～ミニトマトとともに～

都  
魚介のソース

Bourguignon  
sauce



創業して43年、  
守り続ける都の味

創業以来、イセ海老料理の名物ソースが、  
ご家庭でもお楽しみいただけるようになりました。  
醤油をベースに、ケッパー・レモンの酸味を加えた  
特製ソースは、いつもの一皿を更に引き立てます。



1瓶/110g ¥950(税別)

※【魚介のソース】アレンジレシピ付き

他商品との詰め合わせOK