

# 株主の皆様へ、全国の産地から厳選した本物の味をお届けいたします。

●写真の中から好きな商品を1点お選びください。

# 500GIFT CATALOGUE

※冷凍配送の商品は、配送業者の都合によりお届け日の指定ができません。商品のお届けにはご投函日から通常2週間程度かかりますが、宅配便が混み合う時期は若干遅れがりますので、あらかじめ余裕をもってご注文ください。



申込番号 D-1  
株主ご優待ご飲食券 5,000円

●500円券×10枚  
(株)大庄の直営店でご利用いただけるご飲食券(5,000円)です。好きなものをお召し上がりください。使用期限が平成30年11月30日までとなっておりますので、お早めにご注文をお願いします。  
※飲食券から産品への交換はできませんのでご注意ください。



申込番号 D-2 取扱期間:通年  
Sado C50

●Sado C50(500ml)×24本  
新潟佐渡の水深332mから取水した海洋深層水に安定型ビタミンCを配合。アルカリイオン化することにより飲みやすく仕上げました。  
また、アルカリイオン水は旨味を引き出す「抽出力」があるといわれていますので、お料理にもおすすめです。



申込番号 D-3 取扱期間:通年  
インドまぐろサク取りセット【畜養】(冷凍配送)

●中トロ約250g×1本  
●大トロ約250g×1本  
築地・米川水産(株)より厳選されたインドまぐろの中トロ部分及び大トロ部分をサク取りにし、お届けします。まぐろの醒め味を存分に味わえます。



申込番号 D-9 取扱期間:通年  
ボイルズワイガニ(冷凍配送)

●5肩入  
(原材料産地により写真サンプルに比べて大きさが多少変わることがございます)オホーツク海で獲れたズワイガニを船上でただちにボイルし急速凍結しました。びっしり詰まった身は最上級の贅沢。自然解凍して、そのままお召し上がりください。



申込番号 D-12 取扱期間:通年  
(佐渡の自然産米)トキひかり【不耕起栽培】

●(4.5kg)  
トキの野生復帰の為、佐渡の農家が取組み始めた農法です。田んぼを耕さないで生き物が湧き、トキの餌場になります。土や稲の力を活かすので、採れた米は弾力性、香り、甘味と粘りが違います。是非ご賞味ください。



申込番号 D-15 取扱期間:通年  
新潟県魚沼産こしひかり

●1袋 5kg  
水と緑に恵まれた新潟平野、なかでも稲作産地の自然と風土を十分に取り込んだねばり、歯応えとも、バランスのとれた味わいをお届けします。是非ご賞味ください。



申込番号 D-16 取扱期間:通年  
近江牛 霜降り肉(お晩菜用) (冷凍配送)

●近江牛ももバラ スライス 400g  
恵まれた自然と優れた匠の技によって作り上げられた近江牛。きめ細かいこの(霜降り)とそこから表現される肉質の柔らかさ、上質な脂肪と筋肉の間にある霜降りの、なんとも言えない特有の香りと甘さの近江牛をご堪能ください。



申込番号 D-27 取扱期間:通年  
こだわりの食パン「みやび」

●上部に記載  
厳選された素材を贅沢に使い、熟練した職人たちがひとつひとつ心を込めて作り上げたこだわりのパンと、果実を丸ごと入れ歯齧を使い糖度を45%に抑えたヘルシージャムをセットしました。



申込番号 D-29 取扱期間:通年  
やまと豚ロース肉味噌漬け×ステーキ詰合せ(冷凍配送)

●上部に記載  
自社、提携牧場で大切に育てられた「やまと豚」のロース肉を原料に使用しました。1枚80gのロース肉にタレを漬け込んだ厚切りステーキと温州山吹味噌で漬けたやまと豚ロース肉の詰め合わせです。厚切りのやまと豚ロース肉が1パックずつ入った使いきりで便利な一品です。



申込番号 D-30 取扱期間:通年  
探求ギフトカタログ「水仙」

●ギフトカタログカード1セット  
日本全国津々浦々の味を吟味し、本当に美味しいものだけをご用意したグルメギフトカタログです。ご進物として、またはご家族へ、選び抜かれた本場の味をご堪能ください。  
※グルメギフトカタログからお好きな商品を1点お選びいただけます。



申込番号 D-71 取扱期間:通年  
本枯節・和風だしパック・鯉そぼろセット

●上部に記載  
老舗節店の本枯節パックと、化学調味料不使用の佃煮ふりかけ、さば・かつお・椎茸などをブレンドし、化学調味料や食塩を無添加で仕上げたお汁パックのセットです。全て個別包装ですので、風味を損なわず最後までおいしくお召し上がりいただけます。



申込番号 D-72 取扱期間:通年  
とり家系び寿 大人の辛口チキンカレー

●1箱200g×10箱  
絶品鶏肉でおなじみの大衆酒場「とり家系び寿」が生み出したこだわりカレー。鶏肉の旨味、爽やかな辛さと奥深いコクが絶妙に調和した、クセのない美味です。



申込番号 D-74 取扱期間:通年  
帯広・江戸屋の豚丼の具(冷凍配送)

●豚丼の具 135g×6袋  
北海道・帯広で古くから愛されてきた「豚丼」。北海道産の豚肉に甘辛のタレが絡み合い、ご飯との相性も抜群。豚肉はロースとバラ肉を使用し、程よい厚さの厚さにスライス。香ばしく炙りを入れています。



申込番号 D-75 取扱期間:通年  
生ラム肉食べ比べセット(冷凍配送)

●上部に記載  
ラム肉とは、生後一年未満の仔羊肉で、肉質は柔らかく、クセがありません。人気のお肉です。赤身と脂身のバランスのよい肩ロースと丁寧に一枚一枚手切りしたショルダーをじっくりと熟成させ、ラム自体が持つ旨味と柔らかさを引き出しました。



申込番号 D-78 取扱期間:通年  
本格漬魚セット(冷凍配送)

●上部に記載  
独自の漬込みで切身に味がしみ込んだ宮城味噌漬けと独自で調合したものを氷温冷蔵庫で丹念に漬込み、切身に味がむらなく付いている西京漬・本粕漬のセットです。



申込番号 D-80 取扱期間:通年  
中硬水300

●中硬水(500ml)×24本  
新潟佐渡の海洋深層水を100%使用。ボトル1本に32mlのマグネシウムのほか、カルシウム、カリウム等、人に最適なミネラルを含んだ飲料水です。炊飯水としても最適です。



申込番号 D-84 取扱期間:通年  
蔵元きつづくのあま酒

●470g×8袋  
「飲む点滴」と云われるほどに栄養素をもつ滋養飲料としての「あま酒」です。添加物は一切使用しており、麹の甘味のみで柔らかくさっぱりしており、麹の粒々が程良い感触に召し上がれます。季節を問わずにお楽しみください。



申込番号 D-86 取扱期間:通年  
小豆島・銀四郎の手延素麺「蔵越品」

●50g×51束  
温度・湿度が保たれた素麺蔵の中で上手に寝かすことにより、小麦タンパクが硬化しコシの強い素麺になります。じっくりと蔵で越した素麺は古来より珍重されてきました。その逸品を専用ダンボールに詰めてお届けします。ご自宅用にはもちろん、ギフトにもどうぞ。



申込番号 D-87 取扱期間:通年  
秀麗豚と三河赤鶏Wかつ

●とんかつ(150g×3) チキンかつ(150g×3)  
愛知県ブランドの競渡カツづくし。秀麗豚と三河赤鶏のセット。パン粉付けの油漬漬み商品です。シャキッパツで衣サクサク、ジュシーで香りがするほどの柔らかなさ。味わい深い2種がお楽しみいただけます。



申込番号 D-88 取扱期間:通年  
わじまの朝干物詰合せ(冷凍配送)

●上部に記載  
※原料不足のため、前回は内容の一部変更しております。国産原料を使用し、塩のみで仕上げました。じっくり干すことで、魚の旨みが凝縮された干物セットとなっております。一枚一枚個別包装してあるので、冷凍保管しても風味を損なわず美味しく召し上がれます。