

※掲載の料理写真は調理例です。商品によっては数に限りがあるため品切れになる場合があります。試食できない商品もございます。ご了承ください。

世界の地方料理 ホテルのレストランクオリティ



New
量り売り

ローストポーク

900g~1.3kg / パック 100gあたり 300円(税込324円)
(目安)1パック 2,700円~3,900円

ロース肉を低温でじっくり加熱しローストポークに仕上げました。隠し味にニンニクで下味を付けていますので食欲をそそります。



大人気
2~3人分

グヤーシュ

(牛肉の煮込みパプリカ風味)

500g 2,000円(税込2,160円)

ハンガリー大使館の全面協力により、さらに美味しくなりました。ハンガリーの国民食。遊牧民が鉄鍋で煮込んだのがルーツです。



数量
限定

再販

合鴨和風ロースト

190g 1,000円(税込1,080円)

合鴨の表面を焼いてから甘い醬油ベースのタレと一緒に真空調理しました。しっとりやわらかロゼ色が最高です。



大人気
2~3人分

マス・リハ

500g 1,800円(税込1,944円)

コナツク風味のまろやかなソースに赤唐辛子のシャープな辛味を加えたモルディブのカツオカレーです。

ワインによく合う! 世界の地方料理



アッシュ・パルマンティエ

2皿分
牛肉のラグー200g×2
マッシュポテト200g×2
アリュイユール 50g×1
3,600円(税込3,888円)

フランス人が大好き「お家の味」的な料理。牛肉のラグー、ポテト、チーズを耐熱皿で焼くだけ。



ハモン・セラノ

2~3人分
200g
2,250円(税込2,430円)

ハモン＝ハム、セラノ＝山で「山のハム」。スペインで長期間熟成させた本場の味。



合鴨 砂肝コンフィ

再販
2~3人分
250g
700円(税込756円)

希少部位をひとつずつ丁寧に調理し、低い温度を保った合鴨の脂でじっくり煮込んで旨みを凝縮。



国産鶏と香辛オレンジマリネ

3~8人分
500g
1,200円(税込1,296円)

お好みのサラダに合わせるだけでオシャレなオードブルに早変わり。



牛タンロースト

量り売り
600g~700g / パック
100gあたり 700円(税込756円)
(目安)1パック 4,200円~5,000円

ここでしか買えない牛タンのローストビーフ。粗挽き黒コショウでパンチのある味わい。



コンビーフ

数量
限定
100g
1,200円(税込1,296円)

「餅のこくなくおいしい!」と評判です。パンにのせるだけでオードブルに。

焼津の網元 港町焼津ならではのおいしさをセレクト



天然南まぐろのたたき 鬼わら焼き®

(中トロ) 量り売り 100gあたり 1,200円(税込1,292円)
(目安)1パック 2,200円~5,000円

原料はグループ会社松友水産(株)が厳選!焼津の網元オリジナル「鬼わら焼き」で表面だけをじっくり焼き上げました。

天然南まぐろのたたき 鬼わら焼き® (赤身) 量り売り 100gあたり 700円(税込756円)
(目安)1パック 1,500円~3,500円

原料はグループ会社松友水産(株)が厳選!焼津の網元オリジナル「鬼わら焼き」で表面だけをじっくり焼き上げました。

120g×4パケット 2,000円(税込2,160円)

NIPPON'S 宝物

弊社所有船第十八松友丸船長の一掃さぐりレシビを再現し船上で実際に食べられている本物の漁師メシを自宅でも味わえます。



天然南まぐろのたたき 鬼わら焼き®

(中トロ) 量り売り 100gあたり 1,200円(税込1,292円)
(目安)1パック 2,200円~5,000円

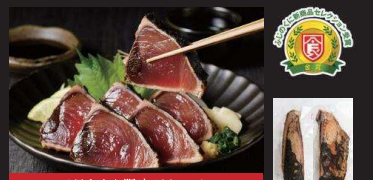
原料はグループ会社松友水産(株)が厳選!焼津の網元オリジナル「鬼わら焼き」で表面だけをじっくり焼き上げました。



天然南まぐろのたたき 鬼わら焼き®

(赤身) 量り売り 100gあたり 700円(税込756円)
(目安)1パック 1,500円~3,500円

原料はグループ会社松友水産(株)が厳選!焼津の網元オリジナル「鬼わら焼き」で表面だけをじっくり焼き上げました。



焼津式 かつおのたたき 鬼わら焼き®

2本(大) 1,852円(税込2,000円)

美味しくずきてもっとたくさん食べたい!という声が多く、大ぶりなかつおをご用意しました。



天然まぐろ三種の生タタキ

80g×4袋 1,000円(税込1,080円)

メバチまぐろときハダママグロとビンチョウマグロの美味しさを活かした黄金比率で配合。あっさりしてて、粒感のあるまぐろが美味しいと評判です。



天然まぐろ三種の生タタキ

80g×4袋 1,000円(税込1,080円)



天然まぐろ三種の生タタキ

80g×4袋 1,000円(税込1,080円)



天然まぐろ三種の生タタキ

80g×4袋 1,000円(税込1,080円)



天然まぐろ三種の生タタキ

80g×4袋 1,000円(税込1,080円)



きのご風味のチキンシチュー

2~3人分
500g 1,300円(税込1,404円)

低温で加熱し、隠し味を入れお召し上がりください。



ポークヒレロースト 味噌漬け

数量
限定
100gあたり 350円(税込378円)
(目安)1パック 2,000円

ポークヒレをじっくりと焼いた後、味噌で味付けし、低温でじっくりと煮込みました。



チキンのトマトクリーム煮

2~3人分
500g 1,300円(税込1,404円)

ニンニクをたっぷり入れ、生クリームで旨味と甘味を加えました。



シュクメルリ

2~3人分
500g 1,500円(税込1,620円)

「世界一ニンニクを美味しく食べるための料理」として人気のジョージア料理。在日ジョージア人のお墨つき!



ビーフシチュー

2~3人分
500g 1,850円(税込1,998円)

十数時間煮込みでホロホロに柔らかく食べられます。ソースをフランスパンにつけてお召し上がりください。



赤ワイン風味ビーフシチュー

2~3人分
500g 1,850円(税込1,998円)

十数時間煮込みでホロホロに柔らかく食べられます。



ローストビーフ

量り売り
300g~600g / パック
100gあたり 470円(税込507円)
(目安)1パック 1,400円~3,000円

ローストビーフをじっくりと焼いた後、塩で味付けし、低温でじっくりと煮込みました。



ホワイトチキン

量り売り
170g~450g / パック
100gあたり 150円(税込162円)
(目安)1パック 400円~700円

鶏ばら肉を専用タレで長時間煮込んだ鶏煮。ごはんや肉をのせて、洋風や和風、白飯や茶碗蒸しなど美味しい豚の煮物に!



豚ばら角煮

2~3人分
500g 1,500円(税込1,620円)

豚ばら肉を専用タレで長時間煮込んだ鶏煮。ごはんや肉をのせて、洋風や和風、白飯や茶碗蒸しなど美味しい豚の煮物に!



豚ばらチャーシュー

量り売り
400g~600g / パック
100gあたり 260円(税込280円)
(目安)1パック 1,000円~1,600円

豚ばら肉を専用タレで長時間煮込んだ鶏煮。ごはんや肉をのせて、洋風や和風、白飯や茶碗蒸しなど美味しい豚の煮物に!

オンラインショップ絶賛運営中! おいしい贈り物にもどうぞ!

平日も営業中!



焼津の網元

創業明治初年
人々のつながりを大切に、地元でも評判の本店においしい食材を集めました。さらにどの商品にも物語と作り手の誇りがあふれます。ぜひ、本物の焼津産物の味をご堪能ください。



いちまる厨房

料理研究のために世界中を歩き回る中から地方の歴史や文化・風土によって育まれた美味しい料理を日本の皆様にも知っていただく改良を重ね商品化しています。



食品工場直販ショップ

静岡県熱海市浜田目1-3-23(駐車場有)
営業時間/月~金(9:00~16:00)
定休日/土・日・祝日・夏季休業日
Tel.054-628-4115 Fax.054-628-8134

人気の定番料理!