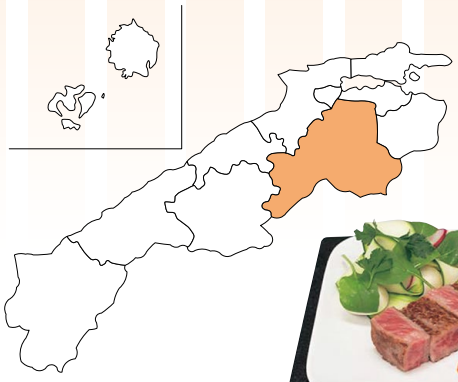
雲南地区本部



奥出雲和牛

※写真はイメージです。

奥出雲和牛サーロインを使用したステーキは鮮やかな色合いときめ細やかな「霜降り肉」、深いコクと風味豊かな味わいが特徴です。

冷蔵

商品番号 **03-001** 11,000ポイント

奥出雲和牛 サーロインステーキ 3枚

200g×3枚

冷蔵

商品番号 **03-002** 7,500ポイント

奥出雲和牛 サーロインステーキ 2枚

200g×2枚

きめ細やかな霜降り、深いコクと風味豊かな味わいが特徴の和牛肩ロースをご堪能ください。

※写真はイメージです。

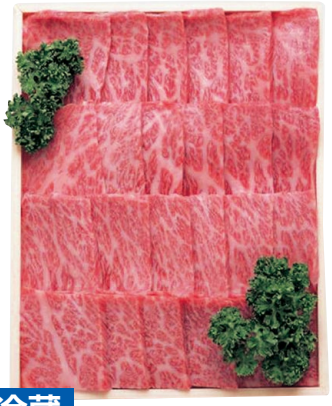
冷蔵

商品番号 **03-003**

6,500ポイント

奥出雲和牛 肩ロース しゃぶしゃぶ用

450g



冷蔵

商品番号 **03-004**

6,500ポイント

奥出雲和牛 肩ロース 焼肉用

450g

※写真はイメージです。

冷蔵

商品番号 **03-005**

6,500ポイント

奥出雲和牛 肩ロース すき焼用

450g

古文書「出雲國風土記」に良質米の産地として記されている島根県仁多郡産のコシヒカリは西の横綱と称され、古くからのブランド米です。精米時の穀温の上昇抑制に気を配り、仁多米本来の食味を損なわないようにていねいに精米したお米をご賞味ください。

商品番号 **03-006** 3,800ポイント

慣行栽培仁多米こしひかり

5kg
15日迄申込⇒発送25日頃、25日迄申込⇒発送翌月10日頃

鮮やかな色合いときめ細やかな「霜降り肉」、深いコクと風味豊かな味わいが特徴の「奥出雲和牛」を使ったこだわりのカレーです。肉の風味だけでなく味わいもお楽しみ頂けるよう肉の形状にもこだわりました。

小麦 牛乳

商品番号 **03-013** 4,000ポイント

奥出雲和牛カレー

215g×6食

島根県飯南町産大豆と国産米、そして昔ながらの製法で仕込み、長期間熟成させた芳醇な味と香りが特長の味噌です。味の均一化及び酵母の増殖を促進させるために人による天地返し（切り返し）を行い品質管理し、添加物を使用していないみそです。

商品番号 **03-008** 1,100ポイント

とんばら生みそ

700g

商品番号 **03-009** 1,100ポイント

とんばら合わせみそ

700g

飯南町産のもち米を使用し、衛生的なクリーンルームにて杵つき製法で丹念に搗き仕上げた「こし」と「ねばり」が良いかき餅です。

商品番号 **03-011** 1,000ポイント

とんばら かき餅（豆）

300g

商品番号 **03-012** 1,000ポイント

とんばら かき餅（ごま）

300g

ふっくらとした炊きあがりで豊潤な粒揃い、つややかでねばりが強く、歯ごたえのある自慢の逸品です。

商品番号 **03-014** 1,900ポイント

**出雲の国特栽
仁多米ごはん**

うるち米（島根県仁多郡産）
150g×6個

島根県仁多郡のもち米で、ふっくらとして、もちもちとした赤飯に仕上げました。

商品番号 **03-015** 1,500ポイント

**出雲の国
仁多のもち米 赤飯**

もち米（島根県仁多郡産）、
小豆（国産）、食塩/重曹 150g×4個