

厳選!産経マルシェ



産経新聞読者のみなさまに、旬な食材・食品や、お役立ち生活用品など、「いいもの情報」をどんどんご紹介してまいります!

「厳選!産経マルシェ」の人気商品がWEBでも買えるようになりました

素敵に、マルシェ。素敵にマルシェ 検索



糖度12度選別 甘さ抜群のみかん

味ロマンの選果条件は糖度12度。味が凝縮する中〜小玉に限定してお届けします。

味ロマンが美味しい3つの理由

- 1 随一の環境
急こう配の地形、岩石質の地盤は抜群の水はけのよさ。みかんの樹を敷く育て、凝縮された美味しさを生み出します。また、傾斜地だからその日当たりのよさに加え、海や石垣からの反射光が、一層美味しさを高めます。
- 2 一流の技術
長崎県の多くの農家が採用する「マルチ栽培」。土にシート(マルチ)をかぶせて水分を抑えることでみかんの生命力を高め、高糖度に仕上げます。
- 3 厳しい選果基準
全量光センサー検品を実施。糖度・酸度の基準をクリアし、果肉のしっとり詰まった、美味な選抜されたみかんしか出荷しません。

今回はちょっと傷やスレがついたものも入ることでお得にご提供できます。見た目よりも味重視で選ばれたみかんをお楽しみください。

長崎県産みかん 訳あり味ロマン

1箱 約2.5kg (2S~M) 3,460円(税込) 商品番号 20037-001	2箱 約2.5kg (2S~M) x2 4,530円(税込) 商品番号 20037-002
--	---

12月上旬から順次出荷予定

受付時間:平日・土/日/祝 10時~18時

TEL: 0120-177-016

FAX: 03-6684-4447

チャラシコード 20037

オペレーターが、以下の内容をお伺いします。

- 1 チャラシコード
- 2 商品名
- 3 数量
- 4 お客様氏名(漢字・ふりがな両方)
- 5 ご住所
- 6 電話番号
- 7 お届け先情報(氏名、住所、電話番号)
- 8 決済方法

「コンビニ後払い決済サービス」をご利用の場合、商品到着後1週間程度で振込用紙をお届けいたします。

■注意事項 (お支払い方法) ●お支払い方法は、現金による代金引換(代引)、コンビニ後払い決済サービス(一部対象外の商品がございます)となります。●代金引換は手数料が必要となります。1万円以下は330円、1万円以上3万円以下は440円、3万円以上10万円以下は660円が掛かります。(コンビニ後払い決済サービスについて) ●購入商品の到着後、コンビニエンスストア・LINE Pay・PayDでお支払いいただくことが出来るサービスです。AGミライバライ(株)から送られる請求書を用いて、請求書記載の支払い期日にお支払いをお願いいたします。お客様は、利用規約に記載の内容をご確認・ご承諾のうえ本サービスのお申し込みを行うものとします。AGミライバライ利用規約(https://www.mirai-barai.co.jp/kyaku/atobarai/) ●ご提供いただいたお客様の情報は審査等目的として使用いたします。審査の結果によってご利用いただけない場合は、引き延ばして発送いたしますのでご了承ください。



冬の食卓を彩る 美味しいを揃えました

そろそろ迎える「小雪」は、二十四節気で冬の入り口の頃。木々は葉を落とし、山は初雪が降り始める季節になりました。冬の食卓を美味しく彩って、心を温めたいものです。



見た目より

味を重視したりんご

こみつの品種名は高徳。色づきの為の「葉摘み」はせず、たっぷりの葉が盛んに光合成をして、その実に栄養を貯めこみます。葉取らず栽培なので葉の陰になった果皮の色むらはありませんが、見た目よりも味重視なのが「こみつ」。小玉で蜜がたっぷり入った美味しいものだけが「こみつ」を名乗れます。切ってみたときの蜜の入りは感動はもちろん、輸送中のトラックがいい香りになると言われるほど香りも大きな魅力です。



小玉で蜜がたっぷり

12月上旬から順次出荷予定

究極の蜜入りりんご「こみつ」約2kg 5,990円(税込)

商品番号 20037-003

送料込み 常温配送

●内容:約2kg(6~12玉) ●賞味期限:できるだけ早くお召し上がりください ●保存方法:冷蔵 ●産地:青森県



とろける食感と

上品な甘さが特徴

「西洋なしの貴婦人」と称される希少品

新潟県は、ル・レクチェ栽培を手掛けて100年余りの歴史ある大産地です。産地で約40日かけて9割程度まで追熟させるので、届いてすぐにお召し上がりになります。上品な香り、心地よい甘さ、そして自然にとろけにくい舌触りは絶品です。

新潟県白根産 ル・レクチェ(秀品) 約2kg(5~7玉) 化粧箱入り

5,200円(税込)

商品番号 20037-004

送料込み 常温配送

11月23日から順次出荷予定

注文受付締切 12月3日

●内容:西洋なし 約2kg(5~7玉) ●賞味期限:できるだけ早くお召し上がりください ●保存方法:常温 ●産地:新潟県

TEL: 0120-177-016

FAX: 03-6684-4447

チャラシコード 20037

送信の際は、送信面にお気をつけください

白紙に下記8項目を漏れなく明記の上、送信ください。

- 1 チャラシコード
- 2 商品名
- 3 数量
- 4 お客様氏名(漢字・ふりがな両方)
- 5 ご住所
- 6 電話番号
- 7 お届け先情報(氏名、住所、電話番号)
- 8 決済方法

寒い日の あったか グルメ & グッズ

お肉のうま味がギュッと詰まった肉厚のハンバーグ

アツアツのお肉にナイフを入れると、「肉汁がジュワッ」。お肉感たっぷりの、まるでレストランのような本格ハンバーグが「お湯で温めるだけ」。食べたい時にいつでも食べられます。まずは何もつけずに、その後は「デミグラス」「たまねぎの和風ジャリアピソース」「トマトイタリアン」3種の自家製ソースで味わってみてください。

12食 4,780円(税込) (130g×12食) 商品番号 20037-018

24食 8,120円(税込) (130g×24食) 商品番号 20037-019

大戸屋人気のメニューをご家庭に商品化しました

鶏もも肉をていねいに下ごしらえしジュースに揚げています。じゃがいも、にんじんは食べ応えのある大きめサイズにカットしています。玉ねぎ、ピーマンも入って具たくさんです。ご家庭用に開発した特製黒酢ソースは甘みと酸味のバランスよくまろやかな美味しさで、ごはんによく合います。

5袋 4,780円(税込) (160g×5袋) 商品番号 20037-020

10袋 8,120円(税込) (160g×10袋) 商品番号 20037-021

<米久>3種のソースが楽しめるハンバーグ

12食 4,780円(税込) (130g×12食) 商品番号 20037-018

24食 8,120円(税込) (130g×24食) 商品番号 20037-019

<大戸屋監修>鶏肉と野菜の黒酢あん

5袋 4,780円(税込) (160g×5袋) 商品番号 20037-020

10袋 8,120円(税込) (160g×10袋) 商品番号 20037-021

ジュシーなさばを甘辛ソースで!

脂のった国産のさばをベトナムでフィレ加工し丁寧に一枚ずつ手作業にて骨取り加工した原料を使用しています。甘辛ソースがおかずにも、おつまみにも、お弁当のおかずにもぴったりです。お勤めは、あったかご飯に千切りキャベツを敷いてその上にレンジで温めた、さばカツをのせてさばカツ丼に!二度揚げしたさばと甘辛ソースとの相性は抜群です。

骨取り国産さばカツ

8袋 5,320円(税込) (160g×8袋) 商品番号 20037-022

16袋 9,290円(税込) (160g×16袋) 商品番号 20037-023

新鮮な朝獲れだから味わえる漁師めしの味

鹿児島県阿久根漁港に水揚げされた朝獲れの新鮮なうめいわしを使用。食べやすくカットしたいわしをこまの風味が効いた甘口醤油だれに漬けました。あったかごはんのせて漁師風のつけ丼をご堪能ください。九州特有の甘口で旨みのある醤油だれがいわしの味わいと相性がよくクセになるおいしさ。ごはんによく合います。袋のまま冷蔵庫又は流水解凍後、ごはんの上にかけてお召し上がりください。

朝獲れいわしの漁師丼の具

12袋 4,580円(税込) (60g×12袋) 商品番号 20037-024

24袋 7,680円(税込) (60g×24袋) 商品番号 20037-025

あったか毛布

5層構造

- 1.毛布
- 2.中わた
- 3.毛布
- 4.中わた
- 5.毛布

①グリーン系 ②ワイン系

毛布3枚+中わた2層の5層構造でほかほか暖かなお部屋が素敵です。5層構造ボリューム毛布ふとん 1枚

①グリーン系 4,530円(税込) 商品番号 20037-026

②ワイン系 4,530円(税込) 商品番号 20037-027

ダブルウォーム 2way 寝袋

5,440円(税込)

商品番号 20037-028

保温綿と蓄熱シートのダブル効果で寒い夜も快眠! 寝袋としても、ひろげて掛布団としても使える2way使用

ひろげればダウン調のケットとして使えます。

ダブルウォーム 2way 寝袋

5,440円(税込)

商品番号 20037-028

受付時間:平日・土/日/祝 10時~18時

TEL: 0120-177-016

FAX: 03-6684-4447

チャラシコード 20037

送信の際は、送信面にお気をつけください

白紙に下記8項目を漏れなく明記の上、送信ください。

- 1 チャラシコード
- 2 商品名
- 3 数量
- 4 お客様氏名(漢字・ふりがな両方)
- 5 ご住所
- 6 電話番号
- 7 お届け先情報(氏名、住所、電話番号)
- 8 決済方法

「コンビニ後払い決済サービス」をご利用の場合、商品到着後1週間程度で振込用紙をお届けいたします。

ちょっと贅沢なご自宅用に、笑顔を贈るお取り寄せグルメまでいろいろ揃えています!!



鮮度抜群の船凍品限定。1肩正味800gの特大サイズ
甘さや風味だけでなく、太く肉厚で食べ応え抜群の特大サイズでお届けします。獲れたてのカニを船の上で茹で上げ、すぐに冷凍する「船凍品」が美味しさの秘訣です。

豊洲のセリ人が厳選した特大サイズ
甘く香り高い、蟹の女王の異名をとるズワイガニ。届いたら表面の水を水で流して、冷蔵庫で5~6時間程解凍すればそのまま食べることができます。

ロシア産ボイルタラバ蟹 脚シュリンク
1肩(総重量約1kg/正味約800g)【冷凍】
10,980円(税込) 送料込み 冷凍配送
商品番号 20037-005

ロシア産ボイルズワイ蟹 船凍品
総重量約2kg(解凍後正味約1.6kg)【冷凍】
16,400円(税込) 送料込み 冷凍配送
商品番号 20037-006



広島県産レモン配合のエサで育てたレモンサーモン
給餌時に広島県産レモンを配合し、魚の臭みを少なくしました。骨を取ってあり、お刺身はもちろん、カルパッチョ、マリネ、ムニエルなど様々な料理でおいしく召し上がれます。

ミシュラン掲載店のお取り寄せグルメ
点心師が手作りで一個一個丁寧に包みました。肉まんは、なかに肉汁がたっぷり入っていて食べ応え抜群。野菜まんは、野菜の甘みと旨味が小ぶりの饅頭にたっぷり入っています。

広島県産レモンサーモン 約950g~1,050g【冷凍】
5,000円(税込) 送料込み 冷凍配送
商品番号 20037-007

中国飯店 点心師手作り 肉まん野菜まんセット【冷凍】
5,500円(税込) 送料込み 冷凍配送
商品番号 20037-008

宇治茶とともに八百年。宇治茶のなかでも、とくに香りが良いお茶として名高い銘茶

京都和束町は、800年以上の昔から、和束茶を作り続けている古くからの銘茶の里です。京都で作られているお茶の約半数が、ここ和束町で作られています。和束町の中心を流れる和束川と豊かな森林による影響で霧が立ちやすく、この霧がお茶の旨味を引き出しています。

京都宇治和束茶お手軽セット 送料込み 常温配送
急須でもお茶の香りや旨みを存分に味わっていただけますが、水出しにも最適で、苦みのもととなる成分が出づらく、より茶葉の旨味を楽しんでいただけます。

ティーバックセット 5,300円(税込) 商品番号 20037-009
内容:煎茶ティーバック5g×20個×2袋、ほうじ茶ティーバック5g×20個×2袋 ※原材料:緑茶 ※賞味期限:製造日より約9か月(パッケージに記載)

ティーバック&ペットボトルセット 6,500円(税込) 商品番号 20037-010
内容:煎茶280mlペットボトル1ケース(24本入)、煎茶ティーバック5g×20個×1袋、ほうじ茶ティーバック5g×20個×1袋 ※原材料:緑茶 ※賞味期限:【ティーバック】製造日より約9か月(パッケージに記載)、【ペットボトル】製造日より約12か月

高級玄米茶 爽やかな花のような香り、濃厚な味わいに仕上げられています

品質にとことんこだわった、安政元年創業 漢製茶が誇る和束茶

漢製茶 京都宇治和束茶味わいセット 送料込み 常温配送 5,300円(税込) 商品番号 20037-011
内容:プレミアム煎茶50g、特上煎茶(かぶせ茶)50g、高級ほうじ茶50g、高級玄米茶50g ※原材料:緑茶・玄米茶 ※賞味期限:製造日より約6か月(パッケージに記載) ※保存方法:直射日光・高温多湿を避けて保存してください ※産地:京都和束町 ※加工地:京都和束町

受付時間:平日・土/日/祝 10時~18時 (チラシコード 20037)

TEL 0120-177-016

オペレーターが、以下の内容をお伺いします。

① チラシコード ② 商品名 ③ 数量 ④ お客様氏名(漢字・ふりがな両方) ⑤ ご住所 ⑥ 電話番号 ⑦ お届け先情報(氏名、住所、電話番号) ⑧ 決済方法

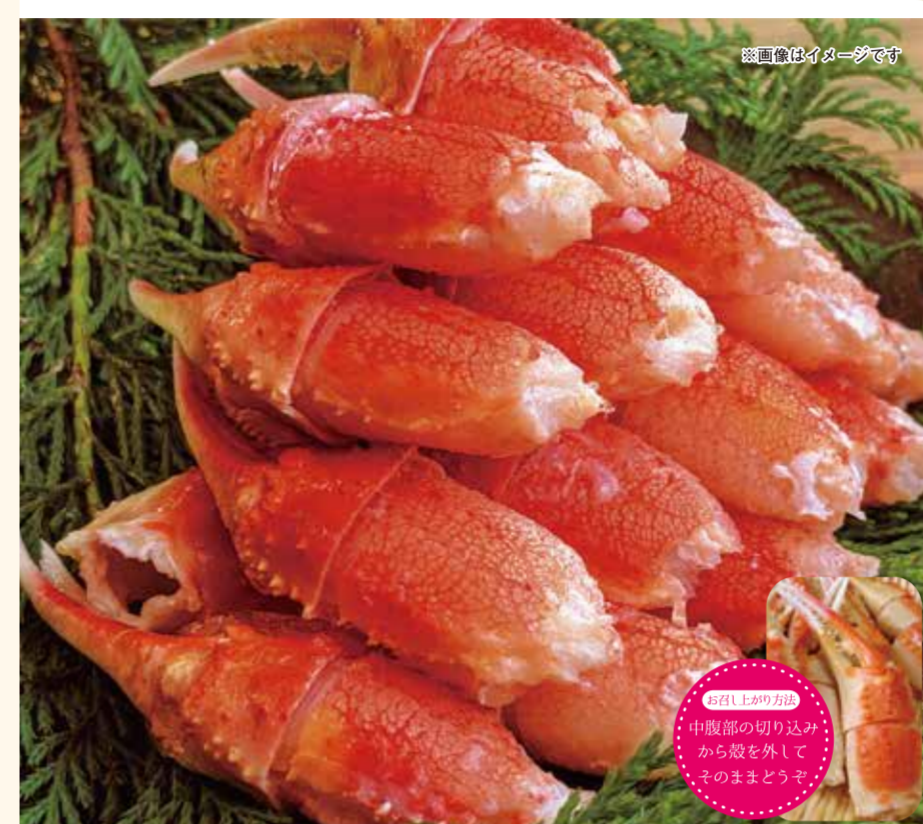
FAX 03-6684-4447

白紙に下記8項目を漏れなく明記の上、送信ください。

① チラシコード ② 商品名 ③ 数量 ④ お客様氏名(漢字・ふりがな両方) ⑤ ご住所 ⑥ 電話番号 ⑦ お届け先情報(氏名、住所、電話番号) ⑧ 決済方法

「コンビニ後払い決済サービス」をご利用の場合、商品到着後1週間程度で振込用紙をお届けいたします。

ぜいたくグルメ



先まで肉がぎっしり詰まった、プリッとジューシーなカニ爪。甘み強い肉質から食通が好むカニ爪。全身の中で最も動かす部分だからこそ、先端までぎゅっと身が詰まり、プリプリとジューシーなおいさを存分にお楽しみいただけます。

焼きガニに鍋、お好きな調理方法で楽しめる生タラバカニの王様「たらば蟹」。その味わいをより深く味わっていただくために、生をご用意しました。焼きガニにカニ鍋、お好きな食べ方で楽しみいただけるのも生ならではの贅沢です。

ボイルずわいがに爪 (M~Lサイズ) 送料込み 冷凍配送
500g(正味400g) 5,390円 商品番号 20037-012
1kg(正味800g) 8,120円 商品番号 20037-013

生たらばかに殻付きハーフポーション800g(正味640g)
14,060円(税込) 送料込み 冷凍配送
商品番号 20037-014



果汁たっぷり、あま〜くとろける西洋梨
今や人気の果実となった西洋梨ブームの火付け役は、山形県産「ラ・フランス」。梨とは思えないほどにたっぷりした果汁と、甘くとろけていく舌触りをぜひ、お楽しみください。

アワビを思わせる、希少な原産生いたけ
原木の栄養だけでじっくり1年半かけて育つ対馬産「原木生いたけ」。コリコリ食感と、あふれ出る滋味深いうま味はまさに「森のアワビ」。これまでの椎茸の概念を覆すおいしさです。

山形県産ラ・フランス 2kg(5~7個) 送料込み 常温配送 後払いのみ
4,060円(税込) 商品番号 20037-015

長崎県対馬産 原産生いたけ1kg 送料込み 常温配送 後払いのみ
4,880円(税込) 商品番号 20037-016

受付時間:平日・土/日/祝 10時~18時 (チラシコード 20037)

TEL 0120-177-016

オペレーターが、以下の内容をお伺いします。

① チラシコード ② 商品名 ③ 数量 ④ お客様氏名(漢字・ふりがな両方) ⑤ ご住所 ⑥ 電話番号 ⑦ お届け先情報(氏名、住所、電話番号) ⑧ 決済方法

FAX 03-6684-4447

白紙に下記8項目を漏れなく明記の上、送信ください。

① チラシコード ② 商品名 ③ 数量 ④ お客様氏名(漢字・ふりがな両方) ⑤ ご住所 ⑥ 電話番号 ⑦ お届け先情報(氏名、住所、電話番号) ⑧ 決済方法

「コンビニ後払い決済サービス」をご利用の場合、商品到着後1週間程度で振込用紙をお届けいたします。