

海の幸、山の幸に恵まれた  
山陰ならではの逸品が、  
食卓を贅沢に彩ります。

吾左衛門鮓、あご野焼といった山陰名物から、  
シェフこだわりのビーフシチューまで、  
とっておきのおいしさをご用意しました。



全国の名だたる和牛のルーツと言われる  
銘柄牛「鳥取黒毛和牛」。他の具材  
とも相性よく、とろける食感は絶品!

鳥取黒毛和牛  
すき焼き用  
(500g)

No.5123 3,000ポイント



最もやわらかく、甘い香りを持つ希少  
なお肉。おすすめは塩・こしょうでシン  
プルに。肉本来の旨みを堪能できます。

鳥取黒毛和牛  
ヒレスステーキ用  
(100g×3枚)

No.5122 2,700ポイント



きめ細やかな霜降りにとろける食感。  
かみしめるほどに、肉汁の旨みが口の  
中に広がっていきます。

鳥取黒毛和牛  
ロースステーキ用  
(100g×3枚)

No.5121 2,000ポイント

※写真はイメージです



昆布をたっぷり使ったまろやかで澄ん  
だ風味のだししょうゆです。簡単に使  
えて料理をおいしくする調味料です。

国産丸大豆本醸造醤油使用  
昆布だししょうゆ  
(濃縮タイプ)2本セット  
(360ml×2本)

No.5006 580ポイント



あご(飛魚)のすり身を棒に巻きつけて  
焼き上げた山陰名物「あご野焼」。ご飯  
のおかずやお酒のおつまみにオススメです。

長岡屋茂助  
あご野焼セット

あご野焼約600g、あごす巻約400g、厚焼約500g

No.5120 2,000ポイント



あご(飛魚)のすり身に卵を加えて焼いた  
「厚焼」、蒸した「あごす巻」、さらに「あご  
野焼」を小さいサイズのセットにしました。

長岡屋茂助  
飛魚三昧(あごさんまい)

あご野焼約200g、あごす巻約180g、厚焼約210g

No.5116 700ポイント



搾りたての新鮮な牛乳と「天使のララ」  
の風味豊かなコラーゲンヨーグルト。

コラーゲンヨーグルト  
「天使のララ」(12個)

内容量:(95g×6個入)×2箱

No.0978 750ポイント

グルメ商品のお申し込みは、お電話で!

フリーダイヤル 0120-401-402  
しあわせひとつ しあわせふたつ

■受付時間 午前9時～午後8時(月～土曜日) ※日曜・祝日は受付していません。



日本近海の「天然さば」にこだわった、山陰名物「吾左衛門鮭」。肉厚の天然さばの旨みをお楽しみください。

ごぞえもんずし  
吾左衛門鮭 鯖(さば)

1~2人前(約450g)

No.0974 **700**ポイント



「漬け」という日本の伝統技。そのひとつ手間をかけることで、上品でまるやかな極上の風味が醸し出されました。

ごぞえもんずし  
吾左衛門鮭 漬け鯖(づけあじ)

1~2人前(約450g)

No.0972 **540**ポイント



あっさりとしながらもコクのある背身とやわらかな腹身。薄く切ってオードブルとしても楽しめます。

※背身・腹身ふたつの味をお楽しみください。

ごぞえもんずし  
吾左衛門鮭 鱒(ます)

1~2人前(約450g)

No.0981 **960**ポイント



お祝いの席には欠かせない鯛。素材の旨みを引き出した上品でさっぱりとした味付けです。

ごぞえもんずし  
吾左衛門鮭 鯛(たい)

1~2人前(約450g)

No.0982 **1,000**ポイント

※写真はイメージです

## オススメ



黒毛和牛  
煮込みビーフシチュー  
1箱(約220g×2食)

レトルトパック

通常ポイント750ポイントを

No.5117 **630**ポイント

やわらかな鳥取黒毛和牛と、玉ねぎ、赤カブ、しめじなど山陰産の野菜を、じっくり煮込んだビーフシチューです。



21種類のスパイスを絶妙にブレンドした旨辛カレー。鳥取和牛の牛スジ肉と鳥取県産白ネギがおいしさを引き立てます。

グルメ スパイスカレー  
中辛・1箱(約220g×3食)

レトルトパック

No.5118 **800**ポイント

グルメ スパイスカレー  
辛口・1箱(約220g×3食)

レトルトパック

No.5119 **800**ポイント



おからこんにやくだからできた、栄養豊富で低カロリーのおいしい雑炊。お湯を注ぐだけで簡単にできあがるフリーズドライ商品です。

おからこんにやく  
ヘルシー雑炊 9食セット

たまご(3食入)・鯛(3食入)・えびクリーム(3食入)

No.5073 **900**ポイント

グルメ商品のお申し込みは、お電話で!

フリーダイヤル **0120-401-402**

しあわせひとつ しあわせふたつ

■受付時間 午前9時~午後8時(月~土曜日) ※日曜・祝日は受付していません。