

おうちで
味わえる
よこごど

本場大館よりお届け

きりたんぽ鍋

セット

比内地鶏の旨味がおりなす
きりたんぽ鍋
地元の恵みを
ひと鍋に!

商品番号①～⑥の消費期限は発送日から4日以内となります。

※写真はすべてイメージです。

商品番号 **1**

送料別途

**きりたんぽ鍋
セット 2人前**

本体価格 **3,980円**
(税込価格 4,299円)

きりたんぽ90g×3、比内地鶏スープ(濃縮2倍)250g×2、
比内地鶏150g、舞茸100g、セリ60g、長ネギ1本分、
ささがきゴボウ100g、糸こんにゃく120g

商品番号 **2**

送料別途

**きりたんぽ鍋
セット 3~4人前**

本体価格 **7,480円**
(税込価格 8,079円)

きりたんぽ90g×6、比内地鶏スープ(濃縮2倍)250g×4、
比内地鶏300g、舞茸200g、セリ120g、長ネギ2本分、
ささがきゴボウ200g、糸こんにゃく240g

商品番号 **3**

送料別途

**きりたんぽ鍋
セット 5~6人前**

本体価格 **9,980円**
(税込価格 10,779円)

きりたんぽ90g×9、比内地鶏スープ(濃縮2倍)250g×6、
比内地鶏450g、舞茸300g、セリ180g、長ネギ3本分、
ささがきゴボウ200g、糸こんにゃく360g

商品番号 **4**

送料別途

**秋田ふるさと
セット 2人前**

本体価格 **4,980円**
(税込価格 5,379円)

きりたんぽ鍋セット(2人前)1セット、
稀庭うどん300g、いぶりがかこ(大根)200g、
比内地鶏入りつまみれ80g

商品番号 **5**

送料別途

**秋田ふるさと
セット 3~4人前**

本体価格 **8,480円**
(税込価格 9,159円)

きりたんぽ鍋セット(3~4人前)1セット、
稀庭うどん300g、いぶりがかこ(大根)200g、
比内地鶏入りつまみれ160g

商品番号 **6**

送料別途

**秋田ふるさと
セット 5~6人前**

本体価格 **10,980円**
(税込価格 11,859円)

きりたんぽ鍋セット(5~6人前)1セット、
稀庭うどん300g、いぶりがかこ(大根)200g、
比内地鶏入りつまみれ240g

商品番号 **7**

送料別途

**冷凍きりたんぽ鍋
セット 野菜なし
3~4人前**

本体価格 **4,980円**
(税込価格 5,379円)

きりたんぽ90g×6、比内地鶏スープ(濃縮2倍)250g×4、
比内地鶏300g、比内地鶏入りつまみれ160g

全国送料一律価格で 発送いたします。

商品1セットごとに別途送料がかかります。
ご注文の際に係員にご確認ください。



※商品は発送日の翌日、又は翌々日の配達になります。(地域によって異なります)
商品鮮度の関係上、沖縄及び離島、日本国外には配達できません。
※お届け先様の不在・悪天候や災害などの影響で消費期限内にお届けできない場合は、送り主様の受け取りとなります。
※上記事由による消費期限切れについての返金・交換はいたしかねますのでご了承ください。

※複数個のご購入で、お支払い金額が「税込価格」の合計金額と異なる場合がございます。

厳選材料

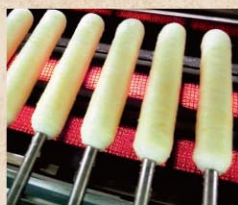


じっくり焼き上げた肉厚きりたんぽ



秋田県産あきたこまち100%使用。
つなぎを一切使用しない昔ながらの製法で、本場こだわりの肉厚たんぽをじっくり焼き上げました。当社のきりたんぽは、秋田県HACCP認証をされた衛生管理を実施している自社工場で製造されています。

こだわりの鶏ガラスープ



日本三大美味鶏である本場秋田の比内地鶏のガラを炊き出して旨味をじっくり引き出したスープに、創業明治5年の地元醤油蔵の本醸造醤油で味付けしたこだわりのスープです。国際規格ISO22000を秋田県で最初に取得した工場で製造されています。



白神舞茸

白神山地の広葉樹原木で栽培された原木舞茸は、独特の歯ざわりと風味、深山の香りがそのまま味わえます。



※時期により産地が異なる場合があります。

セリ

一定の品質基準を設けて、お客様にお届け致します。独特のシャキシャキ食感とほろ苦さをお楽しみください。



※時期により産地が異なる場合があります。

いとくのこだわり!

秋田まるごとふるさとセット

秋田の有名なふるさと商品をきりたんぽに追加したセットです。

商品番号 **4 5 6** のみ

稲庭うどん

300年以上もの歴史を持つこのうどんは、日本三大うどんのひとつに数えられ、秋田県南部の手延べ製法による干しうどんです。なめらかな喉ごしと独特のコシを持つ上品で繊細な逸品です。



いぶりがっこ

いぶりがっこは大根をいぶし燻煙乾燥させて漬込んだ秋田県内陸南部地方に伝わる特産食品で、パリパリとした食感です。地域の農林水産物や食品のブランドを守る地理的表示 (GI) 保護制度の対象になりました。

比内地鶏入り 鶏つみれ

自然豊かな環境の中で放し飼いで飼育されたので、適度な脂肪と歯ごたえを味わえます。つみれからでる旨味で更にコクが増します。



ご注文方法

店舗でのご注文・お問い合わせはサービスカウンターにて承っております

WEBからもご注文できます!

いとく きりたんぽ で検索



コードを読み取り



秋田県HACCP認証 きりたんぽ製造業
(株)伊徳 デリカセンター

〒018-5751秋田県大館市二井田字前田野37番地29
TEL.0186-44-5577 FAX.0186-44-6650
〈電話でのお問い合わせ〉受付時間 9:00~17:00

■HACCP(ハセップ)とはHazard Analysis-Critical Control Pointsの略。HACCPは1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の「衛生管理の方式」で、プロセス段階での衛生面の危害予防を達成する為の基準管理を言います。

※写真はすべてイメージです。 22-10