

写真はイメージです



らびおり餃子

さんて特製の pasta 生地で包んだ 正統派の餃子。餡にはオリーブ豚、あんどう醤油、香川本鷹、タレには仁尾酢など、香川県産の素材をふんだんに使用しています。



さめき骨付鶏

皮はパリッ、中は肉汁たっぷりです。ジューシー、たまねぎの甘さとスパイスのピリッとした辛さが、クセになる味わいです。チキンオイルで焼くと、コクと風味が豊かになります。



渡海屋
TOKEIYA

メンチカツ・至高の鯛めし

国産ハマチと香川老舗の豆腐を使用し、瀬戸内産タコのミンチを合わせたヘルシーメンチカツと、瀬戸内産天然真鯛の濃厚スープで炊き上げた鯛めしで、海の幸の贅沢な旨味を楽しめます。



三豊のイチオシグルメをバラエティ豊かに詰め合わせました。素材・製法にこだわった料理の数々がご家庭の食卓を贅沢に彩ります。冷凍保存して、食べたいときに手軽に調理できるので、ギフトにも最適です！



渡海屋 (藤田水産)

- ヘルシーメンチカツ (2個人) 2袋
- 至高の鯛めし 2袋

さめき鳥本舗

- さめき骨付鶏 (若鶏) 2本
- チキンオイル 2袋

てっばんやきさんて

- ラビオリ餃子 (15個入・タレ付) 2袋

三豊の

玉手箱