

# あったか お鍋にしよう

1/13 木 ~ 2/1 火

## お鍋のための 鍋つゆ・スープ・味変調味料



浅利佐助  
比内地鶏鍋つゆ 醤油  
化学調味料不使用の自然なうまみが凝縮されています。

¥ 540 (税込)



浅利佐助  
比内地鶏鍋つゆ 塩  
比内地鶏の鶏ガラのうまみと男鹿半島の塩を使用。化学調味料不使用で安心。

¥ 540 (税込)



馬路村  
ゆず鍋すーぷ (かつお・ごま)  
ゆずの香りであったかほくほく食欲そります。鶏肉やキャベツ、ニラなどが相性バッチリ。みはラーメンなどがオススメ。寒い冬は家族みんなであったかお鍋3~4人分です。

¥ 505 (税込)



豆乳+おから  
のむ大豆 900  
無調整タイプの大豆丸ごと飲料です。食物繊維、大豆イソフラボン、大豆たんぱく、レシチンが含まれています。豆乳鍋におすすめです。

¥ 260 (税込)



にんにくのよしだや  
七味にんにく  
にんにくを使ったピリ辛香味料。様々な葉味の入った万能調味料!お鍋のお供におすすめです。

¥ 648 (税込)

## お鍋に入れると実はおいしい



フレッシュミルクモッツアレラ  
出来立て0日でスーパー凍結。鮮度にこだわったもちもち食感とフレッシュミルクの甘み。お鍋にさっとくぐらせると、とろーりとろけて最高のお鍋に。

¥ 486 (税込)



マルヌシ  
八戸サバ缶バー (津軽海峡の塩味)  
津軽海峡の塩は、沖合 80mの岩盤下から組み上げた地下水を 20 時間かけてじっくり煮詰めた塩を使用。お味噌ベースのスープに鯖缶とお野菜で手軽に鯖鍋が。

¥ 410 (税込)



APPLE PORK  
ホルモン焼肉用カットもみだれ(3ヶ入)  
アップルポークの味付ホルモン。自社オリジナルの調味料にしっかり漬け込み、加熱済なので、使い勝手◎。キャベツやニラと合わせて手軽にホルモン鍋が完成!

¥ 1,058 (税込)

## いつでも冷凍庫にあるから安心!



APPLE PORK  
ミルフィーユ鍋  
アップルポークと白菜の鍋。アルミ鍋をそのまま火にかけられる手軽さ。

¥ 538 (税込)



APPLE PORK  
しゃぶしゃぶ鍋  
野菜を揃える手間もいらない。アルミ鍋をそのまま火にかけられてとっても便利。

¥ 538 (税込)



奥入瀬フーズ  
十和田おいらせ水餃子  
十和田市で栽培されている「もち小麦(もち姫)」と言う小麦で作った皮で包みました。モチモチ、ツルツルの食感が特徴です!

¥ 756 (税込)



## THE GRILL レストランメニュー

大好評!  
とろーりチーズとろける  
チーズしゃぶしゃぶ (2人前~)

内重 アップルポーク豚バラしゃぶしゃぶスライス 200g  
お野菜・フレッシュミルクモッツアレラチーズ

¥ 1,800 (税込)

## 期間限定!!

大好評のチーズしゃぶしゃぶがお手軽に召し上がれます。りんごを食べて育った「アップルポーク」と、モッツアレラチーズしゃぶしゃぶ。とろりとしたチーズとお肉の絶妙な美味しさをこの機会に味わってください。

オプション追加  
・アップルポーク豚バラしゃぶしゃぶスライス 100g / 300円  
・おいらせ水餃子 1個 / 90円  
・フレッシュミルクモッツアレラチーズ 1個 / 540円  
・お野菜盛り 200円  
・メバスタ 300円