

2025年9月3回

今週のお得情報

おすすめコメント

担当：

食欲の秋を満喫

子持ちししゃも

水揚げ地アイスランドへ直接
赴き、目で見て触って検品した
カラフトししゃもを使用

持続可能な漁業を証明する
MSC 認証を取得した原料を主体に採用し、
地球環境にも配慮しています。



香川県坂出産の塩を使用

角のないまろやかな塩味で、
ししゃものうまみが引き立ちます。

昔ながらの「つるし干し」を採用

魚同士の間隔を空けることで、お腹の中から
頭・尻尾まで均一に水分を飛ばし、うまみを
最大限に凝縮。3～4時間かけて、職人が
目で見て触って乾き具合を確認しています。

年間
最安値
SALE



1尾当たり15g以上の食べ応えのある
サイズを使用

CS開発商品 シーサット

子持ちカラフトししゃも

08289328【国内加工品】

25%
OFF

120g(6～8尾)

塩分:1.69g/100g 151kcal/100g

カラフトシシャモ(アイスランド)

2

298円

(税込8%321円)

9月1回398円(税込)



凍 次回
10月1回