

2026年11月3回

今週のお得情報

おすすめコメント

担当：

岩手あい鴨鍋のおいしい作り方

- ①お鍋に鍋つゆ1袋(50g)を入れ、700～900mlの水で希釈して沸騰させる。
※水の量は好みで調整する。
 - ②沸騰したら、鴨肉を2～3枚入れてうまみを出す。**ここがポイント!**
 - ③お好みの野菜(白菜・白ねぎ・ごぼう・椎茸など)や豆腐などを入れる。
 - ④さらに沸騰してきたら、残りの鴨肉を入れてさっと煮立てて完成。
※鴨肉は煮すぎると硬くなって風味が落ちますのでご注意ください。
- 鍋を楽しんだ後は、雑炊・うどん・そばなどでさらにおいしくいただけます。



だし
出汁まで
うまい!

シメは鴨うどんが
おすすめ

鴨のうまみを生かすため、
カツオ・昆布のだしを効かせながらも
あつさりとした醤油ベースのつゆです。

年間
最安値
SALE

岩手県産



岩手あい鴨鍋セット
300g(あい鴨肉200g・
鍋つゆ50g×2)

小麦

あい鴨肉(ロース・モモ・ササミ)(岩手県産)

1

凍 次回 11月4回

※写真は1個です。

1個

200
円引き

08301125

【国内加工品】

SUPER
くらし応援
1,150円
(税込8%1,242円)

次回11月4回予定1,350円(税抜)

年間
最安値
SALE

くらし
応援



岩手県産



08284444【国内パック】

岩手あい鴨ロース鍋セット
300g(あい鴨ロース200g・
鍋つゆ50g×2)

小麦

あい鴨肉ロース(岩手県産)

3

凍 次回 12月1回

2個

1個当たり
1,090円
(税込1,178円)

SUPER
くらし応援
2,180円
(税込8%2,354円)

15%
OFF

SUPER
くらし応援
1,180円
(税込8%1,274円)

11月2回1,450円(税抜)

年間
最安値
SALE

岩手県産



岩手あい鴨鍋セット 2個組
300g(あい鴨肉200g・
鍋つゆ50g×2)×2

小麦

あい鴨肉(ロース・モモ・ササミ)(岩手県産)

2

凍 次回 11月4回

くらし
応援