



株式会社 ごっつお便

## ごっつお便 お取り寄せ「こだわり鍋」人気商品 BEST10

(ごっつお便調べ 2011年11月~2011年12月)

好きなものを、好きな時に。

贈られる人が選べる「ごっつお便」が、ご自宅用にもお楽しみいただけます。

こちらのお鍋のご注文は、そごう西武各店 食品ギフトサロンよりお申し込みください。



1位 B-260 **秋田/きりたんぼ鍋** 8,400円

ボリュームたっぷりの鶏肉と肉厚のきりたんぼを、鍋に欠かせない4種類の野菜とともに詰め合せました。コクと旨みあふれ鶏肉、じっくりと味の染みたきりたんぼを堪能できる、秋田県の冬の名物です。



2位 B-113 **紋別産 本ずわいのかにしゃぶ** 8,400円

身が締まって甘みのある紋別産の本ずわいがにを選別し、急速冷凍しました。素材の良さが生きる旨み、食感をご堪能ください。



3位 B-265 **名古屋コーチン鍋セット** 8,400円

名古屋コーチン骨付き肉やつみれ、スープを鍋用にご用意。名古屋コーチンならではのコクのある味わいを堪能できます。鍋のあとはきしめんをお楽しみください。



4位 D-267 **大分 割烹「平家」/くえ鍋** 21,000円

冬のご馳走・くえをご堪能いただける鍋セット。鯛の旨みあふれる割烹「平家」特製の塩スープでお楽しみください。締めくくりには五穀米ご飯で雑炊をどうぞ。



5位 C-267 **福岡 水炊き専門店「博多華味鳥」** 10,500円

／水たき詰合せ

銘柄鶏「華味鳥」を、独自の製法で炊きあげたスープとさわやかな風味のオリジナルポン酢でお楽しみください。



6位 B-266 茨城「水戸山翠」／あんこう鍋セット 8,400円

茨城の郷土料理店「水戸山翠」のあんこう鍋。  
国産のあんこうを吊るし切りにし、丁寧に処理しました。  
白味噌にあん肝を練り込んだ焼きそが隠し味です。



7位 C-268 福岡「日本料理 たら岡」／とらふぐちり 10,500円

博多の老舗「日本料理 たら岡」のとらふぐちり鍋。  
身の締まったとらふぐを、自家製ポン酢でお召しあがりください。



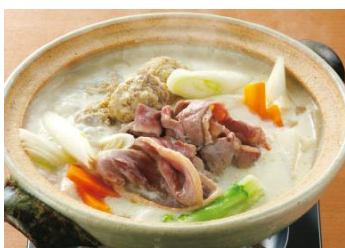
8位 A-263 京都／「花かがみ」監修の豚しゃぶ 5,250円

京都の料亭「花かがみ」監修の豚しゃぶしゃぶです。  
山形産のブランド豚・米沢三元豚を使用しました。  
自慢のごまだれ、ポン酢でお召しあがりください。



9位 C-264 石川／「加賀屋」監修海鮮鍋 10,500円

石川県の旅館「加賀屋」監修の海鮮鍋。国産のずわいがにのほか、  
能登産の真鯛、石川産のぶりやいかなど地元の素材をたっぷりと。  
隠し味には伝統調味料・いかいしるを使用しました。



10位 A-262 滋賀「鮎家」／豆乳合鴨鍋 5,250円

豆乳を温め、湯葉ができればはじめたら箸で引きあげてお召しあがりください。  
湯葉のあとは、合鴨肉のジューシーさを引き立てる鰹だしベースの  
スープを入れて豆乳合鴨鍋をどうぞ。

■詳しくはコース別に下記をクリックしてご覧ください。

Aコース [http://www2.seibu.jp/gottsuobin/pdf/A\\_gentei.pdf](http://www2.seibu.jp/gottsuobin/pdf/A_gentei.pdf)

Bコース [http://www2.seibu.jp/gottsuobin/pdf/B\\_gentei.pdf](http://www2.seibu.jp/gottsuobin/pdf/B_gentei.pdf)

Cコース [http://www2.seibu.jp/gottsuobin/pdf/C\\_gentei.pdf](http://www2.seibu.jp/gottsuobin/pdf/C_gentei.pdf)

Dコース [http://www2.seibu.jp/gottsuobin/pdf/D\\_gentei.pdf](http://www2.seibu.jp/gottsuobin/pdf/D_gentei.pdf)