



株式会社 ごっつお便

## ごっつお便 2011年度人気商品ランキング

(ごっつお便調べ 2011年3月～2011年12月)

Sコース人気 BEST 3

### ☆第1位☆



#### 【商品番号S-272】 国産鰻串焼詰合せ

鮮度のよい国産のうなぎを、熟練した職人がうなぎのエキスの入った伝統のたれを使い蒲焼に仕上げました。  
焼きあげたあとは、旨みが逃げないように、まだ熱い状態で真空包装に。  
袋のまま熱湯でボイルするだけでお召しあがりいただけます。温かいご飯にのせてうなぎをお楽しみください。

### ☆第2位☆



#### 【商品番号S-127】 福岡 博多「やまや」/ 北海道産辛子明太子

北海道のすけどうだらの卵を、昆布と日本酒を加えた調味液に7日間漬け込み熟成させた辛子明太子です。  
柔らかで芳醇なコクと、ピリッとした辛みが特長です。

### ☆第3位☆



#### 【商品番号S-140】 鹿児島「マイスター山野井」/ 炭焼き黒豚の焼豚

鹿児島県の温暖な気候ですくすく育った黒豚は繊維の細かさが特長。  
創業以来こだわり続けている醤油だれに漬け込み、炭火で1本1本、じっくりと焼きあげました。

Aコース人気BEST3

☆第1位☆



【商品番号A-140】 鹿児島「マイスター山野井」／炭焼き黒豚の焼豚

鹿児島県の温暖な気候ですくすく育った黒豚は繊維の細かさが特長。  
創業以来こだわり続けている醤油だれに漬け込み、炭火で1本1本、じっくりと焼きあげました。

☆第2位☆



【商品番号A-123】 福岡 博多「福さ屋」  
／無着色辛子めんたい

福岡・博多を代表する辛子明太子の「福さ屋」から。  
北海道産のすけとうだらの卵巣を調味液に漬け込み、  
無着色で仕上げました。素材を生かした「福さ屋」  
ならではの味わいをお楽しみください。

☆第3位☆



【商品番号A-344】 魚沼産こしひかり

魚沼地方の自然の恵みをたっぷり受けたコシヒカリ  
です。ご注文をいただいてから精米してお届けします。

Bコース人気BEST3

☆第1位☆



【商品番号B-140】 キルンハム

フランス アルザス地方にある創業 1904 年のキルン社が監修して造ったロースハム、  
ローストポーク、ベーコン。3種類の味わいをお楽しみください。

### ☆第2位☆



**【商品番号B-271】 鹿児島／大すみうなぎ**  
日本料理の名店「分とく山」の野崎洋光料理長が  
おいしさと安全性に太鼓判を押し、自ら「大すみ鰻」  
と命名した名品。  
温暖な大隅半島で、無投薬で育てました。

### ☆第3位☆



**【商品番号B-130】 飛騨牛ももすき焼き用**  
黒毛和牛の中でも特に優れた風味を持つ銘柄「飛騨牛」。  
キメが細かく、柔らかな肉質が特長です。  
香ばしく、ジューシーな旨みをすき焼きでお楽しみ  
ください。

### ☆第1位☆

Cコース人気BEST3



**【商品番号C-271】 高知／四万十うなぎ長焼き**  
清流四万十川で獲れた稚魚を育てた養殖うなぎを使用。  
しっかりした肉質と食感が特長です。

### ☆第2位☆



**【商品番号C-135】 佐賀「松尾勝馬牧場」／  
伊万里牛肩ロースすき焼き**  
しっかりとした肉の味わいと舌のうえで溶けるきめ細や  
かな脂質を持つ肩ロースは、すき焼きとして味わうには  
最適な部位です。

### ☆第3位☆



**【商品番号C-132】 京都「モリタ屋」／  
黒毛和牛ロースステーキ**  
味はもちろん、真心こもったサービスから京都の銘店と  
名高い「モリタ屋」。血統にこだわった黒毛和牛を  
ステーキでお召しあがりください。