



毎日特売

丸丸太った特大サイズのしまほっけは肉厚で脂ののりが良く大変人気の干物です。
しまほっけ特大
【アメリカ産・釧路加工・1枚】
本体価格 **825円**
税込 **891円**



毎日特売

いくら当社の看板商品です。薄口醤油で仕上げたいくらはまるでサーモンルビーのよう!
いくら醤油漬【北海道産・100g】
本体価格 **908円**
税込 **980円**



毎日特売

天然の旨味を美味しく召し上がって頂く為に塩分控えめの甘塩でじっくり熟成させ、旨味のある味わいを淡着色でかつ生臭くなく仕上げました。
甘塩たらこ大
【アメリカ産原料・釧路加工・100g】
本体価格 **463円**
税込 **500円**



毎日特売

北太平洋を回遊し、豊富な栄養分を蓄え千島海域まで南下した北洋産、天然紅鮭です。こだわりの薄塩で大変美味です。
紅鮭(甘塩)
【ロシア原料・釧路加工・1切】
本体価格 **167円**
税込 **180円**

北海道味自慢

【札幌】
北海道
ヤマテツ
食の逸品会



お刺身で食べる北海道のたこ足を食べやすく薄めにスライスして長野産のワサビの茎と混ぜ合わせ辛みを効かせたワサビ風味にしました。
北海たこ足わさび漬
【北海道産・100g】
本体価格 **778円**
税込 **840円**



函館など道南地域で受け継がれて来た伝統食「松前漬」。上品な出汁がとれる「白口昆布」にスルメイカを、機械に頼らず丁寧に混ぜ合わせました。
数の子松前漬【数の子ドイツ産・100g】
本体価格 **630円**
税込 **680円**



お刺身で食べられる北海道産のつづ貝と長野産のワサビの茎を辛味の効いたわさび風味に仕上げました。
つづわさび
【北海道産・100g】
本体価格 **630円**
税込 **680円**



新鮮な北海道産の真いかの胴身のみを使い、羅臼のミネラル豊富な塩で低温でじっくり熟成しました。生臭さもなく、肉厚で食べ応えがあります。
手造りいか塩辛
【北海道産・100g】
本体価格 **436円**
税込 **470円**



北海道産の秋鮭を皮をはぎ、冷風でじっくり干し上げ、鮭の旨味を濃縮させました。
ソフト鮭とば
【北海道産・100g1袋】
本体価格 **815円**
税込 **880円**



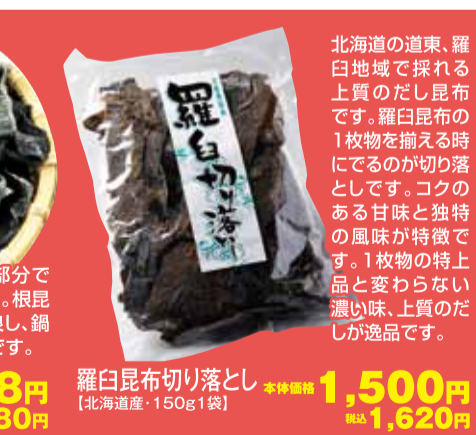
脂ののった丸丸太ったにしんはネギと一緒に焼いたり、大根おろしを添えても美味。
子持ちにしん丸干し
【ロシア原料・北海道加工・1尾】
本体価格 **546円**
税込 **589円**



【札幌】
北海道
ヤマテツ
厳選しました!
ミネラルや食物繊維が豊富な北海道の昆布を厳選しました!
【昆布の大様】と言われる羅臼昆布は濃い出汁がとれる香り高い高級昆布です。この羅臼昆布をふんわりととろろ昆布にしました。
【札幌/北海道ヤマテツ】
羅臼とろろ昆布
【1袋/70g】
本体価格 **1,200円**
税込 **1,296円**



北海道産!希少品!天然物!
海から採取してそのまま乾燥させて調味料、添加物を一切使わず細切りにしました。天然塩分のみの味わいでミネラルたっぷり! 酢の物、サラダ、味噌汁などにおすすめの天然自然食品です。
メカブスライス
【北海道茅部産・100g】
本体価格 **1,200円**
税込 **1,296円**



根室歯舞産のあつば昆布の頭部分です。肉厚で濃いめのだしがでます。根昆布水としてそのまま飲まれてもよし、鍋物のおだしとしても上質のお味です。
歯舞産根昆布
【北海道産・100g】
本体価格 **908円**
税込 **980円**
羅臼昆布切り落とし
【北海道産・150g1袋】
本体価格 **1,500円**
税込 **1,620円**

●商品は豊富に用意しておりますが、万一売り切れの際はご容赦くださいませ。●一部内容が写真と異なる場合がございます。あらかじめご容赦くださいませ。

会場/ **1階センターぱーく**

売り出し期間/ **2月17日(水)~2月29日(月)**

催事営業時間/ **10:00~19:00** ※最終日は17:00までの開催とさせていただきます



営業時間 10:00~21:00 (※一部店舗は異なります。年中無休)

〒458-0847 名古屋市区浦里3-232
<http://www.narupark.jp/>



【京都】逸品堂

一度食べたなら忘れられない美味しさ!

栄養満点で常温で保存が効きます。毎日の食卓に、熱々のご飯はもちろん冷めても美味しいのでおにぎり、お弁当に最適です。
【京都/逸品堂】
梅しそひじき [100g] 本体価格 600円 税込 648円



【福井】若狭街道 美浜宿 郷

若狭の旬を詰め合わせた福井の代表的な棒寿司です。

美浜宿 郷 特製の国産の鯖を丁寧に焼き上げた押し寿司と若狭小浜産の小鯛、すわいがにの押し寿司の3品です。是非ともお薦めの逸品です。
【福井/若狭街道 美浜宿 郷】
若狭三味 [6切れ1パック] 本体価格 1,200円 税込 1,296円



【大阪】西村食品

ミネラル! 植物繊維が豊富!

ドライフルーツはフレッシュフルーツの水分を飛ばして出来ている為、全体のかさや重量は減るもの含まれる栄養価はほとんど変わらず、栄養成分はそのまま凝縮された形で残っています。少ない量で効率的に栄養を取る事ができます。
【大阪/西村食品】
ドライマト [100g] 本体価格 538円 税込 581円
丹波黒豆 [100g] 本体価格 584円 税込 630円



いくら醤油、ホタテ、エビ、かにほぐし身、スモークサーモン、辛子明太子、鮭ほぐし身などの魚介類を当店自慢の酢飯で挟みこみました。

【札幌/海北亭】
海鮮ミルフィーユ [1折]
本体価格 1,600円 税込 1,728円

【札幌】海北亭

どこを食べても北海道の美味!

食の逸品会。全国味街道

こんな贅沢弁当は今しかない!

いくら醤油、カニ棒肉、カニほぐし身、うに、エビ、ホタテ、サーモンなどの7品の魚介類を酢飯の上に盛り付けました。

【札幌/海北亭】
海北亭
スペシャル弁当 [1折]
本体価格 1,600円 税込 1,728円



【大阪】ヨイヨイ亭

厳選された食材と、アツアツでふわふわな生地が人気の本格広島焼きはボリューム満点!!
【大阪/ヨイヨイ亭】
広島焼き (いか、肉)[1枚] 本体価格 各600円 税込 各648円



【焼津】ヤマモ水産

EPA・DHAが沢山!!

いわし団子汁は生臭い印象がありますが新鮮ないわしと白身のエンにネギ、馬鈴薯のつった団子なので全く生臭くないです。味噌汁、鍋物、生姜をたっぷり入れて団子汁など!お子様にも最適!
【焼津/ヤマモ水産】
焼津いわし団子 [10玉/1パック] 本体価格 1,000円 税込 1,080円



【大阪】とも屋

オリジナルの生地を使い、7種類の味をふんわり柔らかく丁寧に焼き上げました。
【大阪/とも屋】
ミニたいやき [14個] 本体価格 463円 税込 500円



【京都】逸品堂

新鮮な国産の真いかを当店自慢の味付けにして旨味を凝縮したまま乾し上げました。当日売り場にてプレスして手造りにて販売いたします。出来立ての風味豊かな手造りのさきいかをお召し上がりください。
【京都/逸品堂】
手造りさきいか [100g] 本体価格 1,167円 税込 1,260円



【沖縄】あつまり屋

あぐー豚は沖縄固有の島豚です。旨味成分グルタミン酸とビタミンB1が豊富、一般の豚肉よりコレステロールが少ない、柔らかくて美味しい甘味のある脂身です。あぐー豚の旨味が皮の中に凝縮し食べると沢山の肉汁がでてきます。
【沖縄/あつまり屋】
あぐー餃子 [1パック(12個入)] 本体価格 1,167円 税込 1,260円
お肉たっぷり肉ニラバーグ [1パック(8個入)] 本体価格 1,000円 税込 1,080円



【大阪】深川よろしく屋

お刺身でも食べられる、青森八戸産の新鮮な真いかを使用して熟練の職人が上下でプレスし焼き上げました。ジュウシーに焼き上げるとも柔らかく塩味と醤油味が楽しめます。
【大阪/深川よろしく屋】
いか姿焼き [100g] 本体価格 370円 税込 399円



【京都】逸品堂

めかぶ茶は、一つまみのめかぶを湯呑みにいれ熱湯を注ぎ軽く混ぜるだけです。又飲み終わった後のめかぶもお召し上がり頂けます。めかぶ茶にはカルシウム、ミネラルが豊富に含まれ、育ち盛りのお子様から中高年の方までおすすめです。
【京都/逸品堂】
めかぶ茶 [100g] 本体価格 1,000円 税込 1,080円



【名古屋】ぴかいち本舗

カリッと揚がった皮に、ジューシーな肉厚。これぞ名古屋の旨いもの!ぴかいち本舗独自の製法により、揚げたてはもちろん、「冷めても美味しい手羽」を、ご家族でお召し上がりください。
【名古屋/ぴかいち本舗】
のり塩手羽・鶏皮コラーゲンチップ 本体価格 580円 税込 626円
味噌手羽・ピリ辛手羽 本体価格 各380円 税込 各410円



【大阪】和菓子の小松

生地に果汁の入った当店オリジナルの大幅。和菓子のような洋菓子のような不思議で美味しい大幅です。
【大阪/和菓子の小松】
フルーツ大幅 [1個] 本体価格 231円 税込 250円