



## 日本各地の高級魚と、お好み野菜を煮込むだけの時短鍋 頒布会商品『暖か鍋めぐり』を販売開始

らでいっしゅぼーや株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：国枝俊成）は、2017年11月27日（月）から頒布会商品“おいしい定期便めぐりシリーズ”『暖か鍋めぐり』を販売します。調理に手間がかかるイメージから、特に若い世代の魚離れが顕在化していますが、当商品は、面倒な下処理が不要なカット済みの高級魚と、化学調味料不使用の鍋つゆをセットにしています。11月より2018年4月まで毎月1回 計6回お届けします。



調理イメージ

### ■第1回 11月4週お届け：鱧すきセット

鱧の旬は、初夏というイメージが強いですが、冬の間冬眠に入る際、一冬を越すために餌をたくさん食べるため、11月の鱧は身がこえて脂が乗っています。瀬戸内海産の骨切り処理をした鮮度のよい鱧と特製タレをセットに。  
 内容量：鱧150g／つゆ100g  
 価格（初回のみ）1,200円（税込1,296円）



お届けイメージ

### 『暖か鍋めぐり』商品特徴

▼ご家庭ではあまり食す機会が少なく、秋から冬にかけて旬を迎える高級魚**鱧・牡蠣・あんこう・ふぐ・のどぐろ・ぶり**を月に1回特製鍋つゆとセットにしてお届けします

▼お好みの**野菜と一緒に煮込むだけの時短鍋！**共働きのご夫婦や、お子さんのいるご家庭など、調理に時間をかけずに、手抜きせず本格的な味を楽しみたい方におすすめ

◆商品概要◆

販売開始日（お届け日）：2017年11月27日（月）～

価格：初回1,200円（税込1,296円）2回目以降1,380円（税込1,490円）

購入方法：らでいっしゅぼーやHP（<http://www.radishbo-ya.co.jp>）

専用URL：http://www.radishbo-ya.co.jp/item/cc/meguri\_nabe\_2017.html

お届けラインナップ

■第2回 12月4週お届け：三重県産ぶりとかきの生姜鍋

旬の寒ブリと牡蠣を生姜味の鍋に 内容量：220g（ぶり、かき）／生姜鍋の素1袋

■第3回 1月4週お届け：下関産あんこう鍋

水揚げ量日本一の下関産あんこうでヘルシー鍋 内容量：380g（あんこう）／鍋の素2袋

■第4回 2月3週お届け：島根のだんだん鍋

冬の山陰ならではの旬の魚の旨みが凝縮 内容量：のどぐろブツ切り50g×2P、きすミンチ100g、あんこう身100g、あんこうアラ60g／濃縮つゆ2袋

■第5回 3月3週お届け：三重県産ぶりとかきの甘辛コチュジャン鍋

天然ブリと旬の牡蠣をピリ辛味の鍋で 内容量：220g（ぶり、かき）／鍋の素100g

■第6回 4月3週お届け：ふぐちりセット

下処理をした徳島産シロサバフグと特製つゆをセット／内容量：220g（ふぐ）／鍋の素100g



ふぐちりセット調理イメージ



ふぐちりセットお届けイメージ

商品開発担当者



■めぐりシリーズについて

当シリーズは「地域」「旬（季節）」「人（職人）」をめぐり、地域を超えて味わい比べ楽しむことで、作る人と食べる人が元気になるというコンセプトの頒布会商品です。



＜商品担当者＞  
らでいっしゅぼーや 商品課  
水産担当 伊藤  
・水産バイヤー歴15年



＜らでいっしゅぼーや株式会社について＞

らでいっしゅぼーや株式会社は1988年創業。有機・低農薬野菜、無添加食品、環境にやさしい日用品などの商品の宅配サービスを展開しています。独自の商品取り扱い基準を設け、安心・安全な商品の提供に取り組んでいます。お客様の声を大事にし、さまざまなサービス提案を実施しています。（<http://www.radishbo-ya.co.jp>）

お問い合わせ先

らでいっしゅぼーや株式会社 広報課 田嶋

〒163-1416 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティビル16階

TEL：03-6731-4528 FAX：03-6731-4521