

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

NF-13
コードNo.65513

1シート
20面

1袋
25シート

1函
20袋

NF-12
コードNo.65512

1シート
20面

1袋
25シート

1函
20袋

U-3
コードNo.52003

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

AK-37
コードNo.50037

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

B-82
コードNo.12082

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

B-76
コードNo.12076

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

B-109
コードNo.12109

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

B-403
コードNo.12403

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

B-23
コードNo.12023

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

G-197
コードNo.17197

1シート
15面

1袋
50シート

1函
10袋

G-105
コードNo.17105

1シート
15面

1袋
50シート

1函
10袋

G-33
コードNo.17033

1シート
25面

1袋
50シート

1函
10袋

AK-215
コードNo.50215

1シート
25面

1袋
40シート

1函
10袋

TK-161
コードNo.49161

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

U-68
コードNo.52068

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

AK-22
コードNo.50022

1シート
25面

1袋
40シート

1函
10袋

TK-9
コードNo.49009

1シート
24面

1袋
50シート

1函
10袋

U-7
コードNo.52007

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

U-10
コードNo.52010

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

AK-21
コードNo.50021

1シート
25面

1袋
40シート

1函
10袋

W-12
コードNo.26012

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

U-56
コードNo.52056

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

YK-25
コードNo.55525

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

TK-106
コードNo.49106

1シート
15面

1袋
67シート

1函
10袋

U-65
コードNo.52065

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

U-72
コードNo.52072

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

U-87
コードNo.52087

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

TK-78
コードNo.49078

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

A-187
コードNo.11187

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

G-126
コードNo.17126

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

K-16
コードNo.21016

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

K-98
コードNo.21098

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

U-52
コードNo.52052

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

W-11
コードNo.26011

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

U-87
コードNo.52087

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

W-11
コードNo.26011

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

NF-11
コードNo.65511

1シート
20面

1袋
25シート

1函
10袋

G-2
コードNo.17002

1シート
25面

1袋
50シート

1函
10袋

TK-20
コードNo.49020

1シート
25面

1袋
50シート

1函
10袋

B-9
コードNo.12009

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

B-70
コードNo.12070

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

B-197
コードNo.12197

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

B-24
コードNo.12024

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

YK-24
コードNo.55524

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

K-46
コードNo.21046

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

K-8
コードNo.21008

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

K-45
コードNo.21045

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

U-52
コードNo.52052

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

W-11
コードNo.26011

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

YK-19

金ツヤ使用

コードNo.55519

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

W-10

金ツヤ使用

コードNo.26010

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

U-53

金ツヤ使用

コードNo.52053

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

TK-103

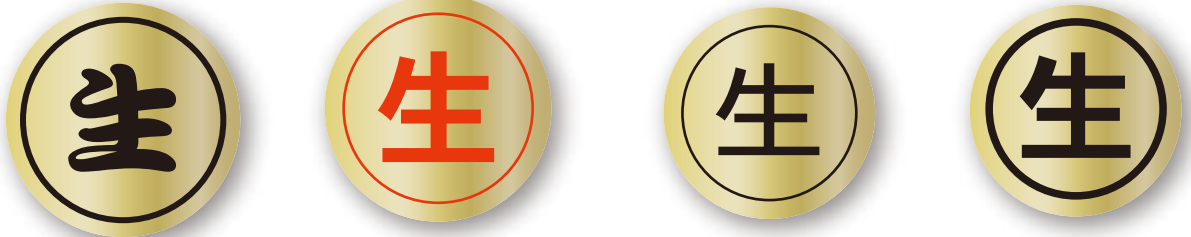
金ツヤ使用

コードNo.49103

1シート
15面

1袋
67シート

1函
10袋



U-59

金ケシ使用

コードNo.52059

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

U-69

金ケシ使用

コードNo.52069

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

AK-23

金ツヤ使用

コードNo.50023

1シート
25面

1袋
40シート

1函
10袋

AK-87

金ケシ使用

コードNo.50087

1シート
20面

1袋
50シート

1函
10袋



YK-55

コードNo.55555

1シート
20面

1袋
25シート

1函
20袋

U-8

銀ケシ使用

コードNo.52008

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

B-8

コードNo.12008

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

B-27

コードNo.12027

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋



TK-18

コードNo.49018

1シート
20面

1袋
50シート

1函
10袋

G-15

コードNo.17015

1シート
15面

1袋
50シート

1函
10袋



U-32

コードNo.52032

1シート
20面

1袋
50シート

1函
10袋

AK-14

コードNo.50014

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋



TK-63

コードNo.49063

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋



TK-109

コードNo.49109

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋



J-171

コードNo.20171

1シート
20面

1袋
50シート

1函
10袋



AK-31

コードNo.50031

1シート
15面

1袋
50シート

1函
10袋



TK-157

コードNo.49157

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋



GB-110

コードNo.56110

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋



B-110

コードNo.12110

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋



F-199

コードNo.16199

1シート
15面

1袋
50シート

1函
10袋



J-126

コードNo.20126

1シート
9面

1袋
50シート

1函
10袋



TK-173

コードNo.49173

1シート
20面

1袋
25シート

1函
20袋



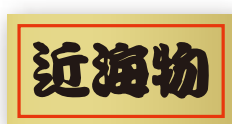
TK-101

コードNo.49101

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋



U-91

コードNo.52091

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋



J-126

コードNo.20126

1シート
9面

1袋
50シート

1函
10袋

YK-23

コードNo.55523

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

YK-21

コードNo.55521

1シート
100シート

1袋
5袋

1函

YK-22

コードNo.55522

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋



TK-11

コードNo.49011

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

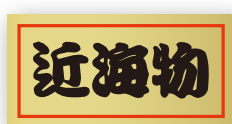
TK-12

コードNo.49012

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋



AK-91

コードNo.50091

1シート
20面

1袋
25シート

1函
20袋

TK-77

コードNo.49077

1シート
20面

1袋
50シート

1函
10袋



U-64

コードNo.52064

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

B-191

コードNo.12191

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋



J-126

コードNo.20126

1シート
9面

1袋
50シート

1函
10袋



NF-44

コードNo.65544

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

C-34

コードNo.13034

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋



鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

金ツヤ使用

U-51
コードNo.52051

U-54
コードNo.52054

活

活

1シート
20面

1袋
25シート

1函
20袋

金ケシ使用

YK-74
コードNo.55574

TK-99
コードNo.49099

活

活

1シート
25面

1袋
40シート

1函
10袋

金ツヤ使用

YK-20
コードNo.55520

TK-100
コードNo.49100

活

活

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

金ケシ使用

YK-20
コードNo.55520

TK-100
コードNo.49100

活

活

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

金ケシ使用

K-134
コードNo.21134

U-70
コードNo.52070

活魚

朝

1シート
9面

1袋
50シート

1函
10袋

金ケシ使用

J-78
コードNo.20078

G-193
コードNo.17193

「活」がから、おすすめします!

活 鮮魚

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

金ツヤ使用

TK-142
コードNo.49142

TK-143
コードNo.49143

さっきまで生きていました。

活

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

銀ツヤ使用

TK-143
コードNo.49143

TK-143
コードNo.49143

生きた魚を調理しました。

活

1シート
20面

1袋
50シート

1函
10袋

金ケシ使用

AK-88
コードNo.50088

AK-89
コードNo.50089

大トロ

中トロ

1シート
20面

1袋
50シート

1函
10袋

金ツヤ使用

AK-69
コードNo.50069

AK-68
コードNo.50068

大トロ

中トロ

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

金ケシ使用

AK-79
コードNo.50079

AK-78
コードNo.50078

大トロ

中トロ

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

金ケシ使用

U-62
コードNo.52062

U-63
コードNo.52063

大トロ

中トロ

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

金ツヤ使用

AK-84
コードNo.50084

GB-77
コードNo.56077

AK-116
コードNo.50116

中トロ

大トロ

中トロ

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

金ツヤ使用

TK-142
コードNo.49142

TK-143
コードNo.49143

さっきまで生きていました。

活

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

U-86
コードNo.52086
1シート 10面
1袋 100シート
1函 5袋
金ツヤ使用



U-74
コードNo.52074
1シート 10面
1袋 100シート
1函 5袋
金箔押



U-89
コードNo.52089
1シート 10面
1袋 100シート
1函 5袋
金ツヤ使用



1シート 40面
1袋 25シート
1函 20袋
金ツヤ使用

GB-395
コードNo.56395



GB-396
コードNo.56396



1シート 40面
1袋 25シート
1函 20袋
金ツヤ使用

AK-83
コードNo.50083



AK-148
コードNo.50148



1シート 20面
1袋 50シート
1函 10袋
金ケン使用

U-13
コードNo.52013



U-17
コードNo.52017



U-12
コードNo.52012



U-14
コードNo.52014



U-16
コードNo.52016



1シート 40面
1袋 25シート
1函 20袋
金ツヤ使用

AK-80
コードNo.50080



AK-81
コードNo.50081



AK-82
コードNo.50082



AK-85
コードNo.50085



AK-86
コードNo.50086



AK-108
コードNo.50108



AK-110
コードNo.50110



AK-109
コードNo.50109



AK-119
コードNo.50119



K-140
コードNo.21140

1シート 18面
1袋 50シート
1函 10袋

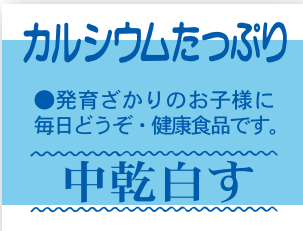


B-404
コードNo.12404



G-183
コードNo.17183

1シート 12面
1袋 50シート
1函 10袋



1シート 40面
1袋 25シート
1函 20袋

B-67
コードNo.12067



B-178
コードNo.12178



B-415
コードNo.12415



B-416
コードNo.12416



B-187
コードNo.12187



B-222
コードNo.12222



B-338
コードNo.12338



B-188
コードNo.12188



B-444
コードNo.12444



B-311
コードNo.12311



B-310
コードNo.12310



B-185
コードNo.12185



B-412
コードNo.12412



B-413
コードNo.12413



B-312
コードNo.12312



B-180
コードNo.12180



B-257
コードNo.12257



B-414
コードNo.12414



B-251
コードNo.12251



B-250
コードNo.12250



B-410
コードNo.12410



B-411
コードNo.12411



B-340
コードNo.12340



B-261
コードNo.12261



B-256
コードNo.12256



B-408
コードNo.12408



B-409
コードNo.12409



B-366
コードNo.12366



B-179
コードNo.12179



B-398
コードNo.12398



B-329
コードNo.12329



B-177
コードNo.12177



B-184
コードNo.12184



B-223
コードNo.12223



B-86
コードNo.12086



B-249
コードNo.12249



B-182
コードNo.12182



B-247
コードNo.12247



B-258
コードNo.12258



B-189
コードNo.12189



B-248
コードNo.12248



B-246
コードNo.12246



B-181
コードNo.12181



B-443
コードNo.12443



鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

NF-3
コードNo.65503
1シート 1袋 1函
10面 50シート 10袋



NF-2
コードNo.65502
1シート 1袋 1函
10面 50シート 10袋



NF-41 金箔押
コードNo.65541
1シート 1袋 1函
20面 25シート 10袋



NF-42 金ケシ使用
コードNo.65542
1シート 1袋 1函
20面 50シート 10袋



AK-149 金ツヤ使用
コードNo.50149
1シート 1袋 1函
40面 25シート 20袋



AK-210 金ツヤ使用
コードNo.50210
1シート 1袋 1函
25面 40シート 10袋



B-234
コードNo.12234
1シート 1袋 1函
40面 25シート 20袋



B-221
コードNo.12221
1シート 1袋 1函
40面 25シート 20袋



1シート 1袋 1函
60面 20シート 10袋 金ツヤ使用

AK-301
コードNo.50301
あわび

AK-302
コードNo.50302
つぶ貝

AK-303
コードNo.50303
みる貝

AK-304
コードNo.50304
やりいか

AK-305
コードNo.50305
あいなめ

AK-306
コードNo.50306
あかい

AK-307
コードNo.50307
あじ

AK-308
コードNo.50308
あま鯛

AK-309
コードNo.50309
いさき

AK-310
コードNo.50310
いわし

AK-311
コードNo.50311
えんがわ

AK-312
コードNo.50312
かんぱち

AK-313
コードNo.50313
金頭

AK-314
コードNo.50314
黒鯛

AK-315
コードNo.50315
こち

AK-316
コードNo.50316
さんま

AK-317
コードNo.50317
せいご

AK-318
コードNo.50318
そい

AK-319
コードNo.50319
とび魚

AK-320
コードNo.50320
ひらめ

AK-321
コードNo.50321
びんちょう

AK-322
コードNo.50322
ほっけ

AK-323
コードNo.50323
ぼっけ

AK-324
コードNo.50324
まこかれい

AK-325
コードNo.50325
真鯛

AK-326
コードNo.50326
めじまぐろ

AK-327
コードNo.50327
めぬけ

AK-328
コードNo.50328
めばる

AK-329
コードNo.50329
釣あじ

AK-330
コードNo.50330
いなだ

AK-331
コードNo.50331
いとより

AK-332
コードNo.50332
かすご

AK-333
コードNo.50333
皮はぎ

AK-334
コードNo.50334
きはだまぐろ

AK-335
コードNo.50335
さぎえ

AK-336
コードNo.50336
すずき

AK-337
コードNo.50337
たい

AK-338
コードNo.50338
とろ

AK-339
コードNo.50339
はまち

AK-340
コードNo.50340
ほたて

AK-341
コードNo.50341
本まぐろ

AK-342
コードNo.50342
めじな

AK-343
コードNo.50343
めばちまぐろ

AK-344
コードNo.50344
金目鯛

AK-346
コードNo.50346
生まぐろ

AK-347
コードNo.50347
中とろ

1シート 1袋 1函
10面 20シート 20袋 マットベット使用

NF-14
コードNo.65514



NF-15
コードNo.65515



NF-16 金箔押
コードNo.65516
1シート 1袋 1函
10面 50シート 10袋



J-81
コードNo.20081
1シート 1袋 1函
8面 50シート 10袋



NF-17
コードNo.65517
1シート 1袋 1函
20面 25シート 20袋 金ツヤ使用



NF-18
コードNo.65518
1シート 1袋 1函
20面 25シート 20袋



B-108
コードNo.12108
1シート 1袋 1函
40面 25シート 20袋



鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

B-224
コードNo.12224

B-399
コードNo.12399

サーモン

トラウト
サーモン

B-406
コードNo.12406

B-407
コードNo.12407

サーモン
生

サーモン
解凍

B-183
コードNo.12183

B-400
コードNo.12400

紅とろ

スモーク
サーモン

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

金 刷

TK-231
コードNo.49231

TK-230
コードNo.49230

たらば
がに

ずわい
がに



もがに

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

K-136
コードNo.21136

K-169
コードNo.21169

紅じゃけ

塩鮭

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

B-463
コードNo.12463

B-464
コードNo.12464

オス

メス

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

TK-61
コードNo.49061

TK-62
コードNo.49062

カルシウムがたっぷり

さつとあぶって召し上がれ

J-103
コードNo.20103

1シート
9面

1袋
50シート

1函
10袋

★レモン汁やクリームソースで…★

鮭ステーキ

▶ポイント◀
鮭は火を通しすぎるとパサパサになるので、焼きすぎないように注意しましょう。

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

K-142
コードNo.21142

K-141
コードNo.21141

腹

背

A-135
コードNo.11135

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

骨の
強い子
カルシウム
源!

K-189
コードNo.21189

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

カルシウム
いっぱい

F-168
コードNo.16168

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

いさなづくし

今晚は魚料理で

AK-93
コードNo.50093

1シート
20面

1袋
50シート

1函
10袋

金ケシ使用

要冷蔵
生食用ためこ

AK-111
コードNo.50111

1シート
5面

1袋
50シート

1函
10袋

金ケシ使用

釣り



1シート
20面

1袋
25シート

1函
10袋

マットペット使用

NF-19
コードNo.65519

NF-20
コードNo.65520

たらこ

辛子明太子

J-125
コードNo.20125

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

朝網

B-315
コードNo.12315

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

子持ち

K-49
コードNo.21049

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

子もち

NF-8
コードNo.65508

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

金 刷

鮭たたき

NF-9
コードNo.65509

1シート
20面

1袋
25シート

1函
20袋

鮭たたき



U-113
コードNo.52113

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

金ツヤ使用

トロかつお

NF-10
コードNo.65510

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

かつおたたき



1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

B-113
コードNo.12113

B-114
コードNo.12114

B-226
コードNo.12226

B-255
コードNo.12255

B-94
コードNo.12094

養殖

海の幸

お早目に
解凍品

砂ぬき

砂ぬき

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

AK-35
コードNo.50035



AK-36
コードNo.50036



G-1
コードNo.17001



TK-65
コードNo.49065

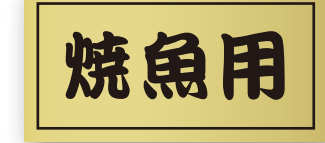


J-102
コードNo.20102

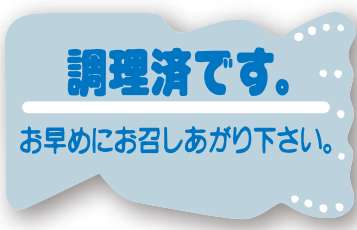


U-66
コードNo.52066

金ケシ使用



G-223
コードNo.17223



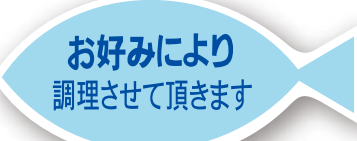
K-29
コードNo.21029



K-15
コードNo.21015



G-186
コードNo.17186



G-188
コードNo.17188



AK-213
コードNo.50213

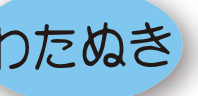
金ツヤ使用



B-243
コードNo.12243



B-115
コードNo.12115



C-80
コードNo.13080



YK-40
コードNo.55540



G-187
コードNo.17187



B-334
コードNo.12334



TK-23
コードNo.49023

緑蛍光紙使用



B-88
コードNo.12088



B-343
コードNo.12343



G-245
コードNo.17245



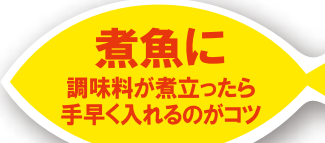
TK-160
コードNo.49160



TK-162
コードNo.49162



G-189
コードNo.17189



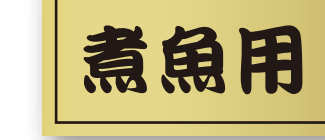
G-283
コードNo.17283

金ケシ使用

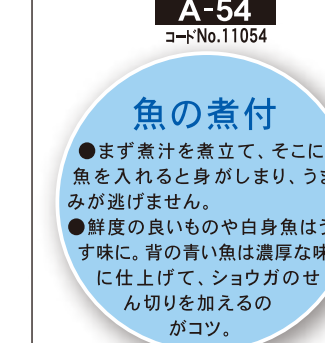


U-67
コードNo.52067

金ケシ使用



A-54
コードNo.11054



U-2
コードNo.52002



U-5
コードNo.52005



AK-222
コードNo.50222

金ツヤ使用



K-182
コードNo.21182

金ツヤ使用

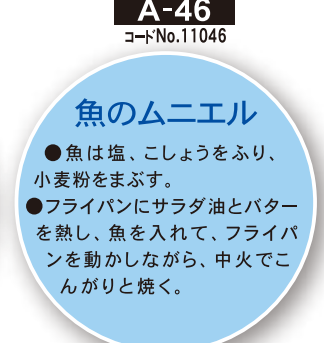


G-246
コードNo.17246

金ツヤ使用



A-46
コードNo.11046



TK-22
コードNo.49022



B-336
コードNo.12336



B-69
コードNo.12069



B-58
コードNo.12058

金ツヤ使用



B-68
コードNo.12068

金ツヤ使用



TK-141
コードNo.49141

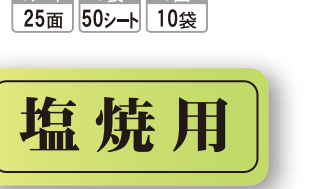


AK-211
コードNo.50211

金ツヤ使用



G-282
コードNo.17282



B-337
コードNo.12337



B-89
コードNo.12089



B-13
コードNo.12013

金ツヤ使用



B-60
コードNo.12060

金ツヤ使用



AK-211
コードNo.50211



金ツヤ使用



鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

NF-29
コードNo.65529

NF-23
コードNo.65523

NF-30
コードNo.65530

NF-24
コードNo.65524

NF-27
コードNo.65527

NF-22
コードNo.65522

NF-31
コードNo.65531

NF-25
コードNo.65525

NF-26
コードNo.65526

NF-34
コードNo.65534

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

NF-43
コードNo.65543

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

NF-21
コードNo.65521

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

TK-59
コードNo.49059

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

J-38
コードNo.20038

1シート
8面

1袋
50シート

1函
10袋

TK-163
コードNo.49163

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

TK-115
コードNo.49115

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

J-60
コードNo.20060

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

J-36
コードNo.20036

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

J-172
コードNo.20172

1シート
10面

1袋
100シート

1函
5袋

A-49
コードNo.11049

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

うなぎ 蒲焼き

土用丑の日はうなぎの日

鰻の蒲焼き

鰻

あたためるだけで
専門店の味が
楽しめます。

鰻の簡単な作り方

①フライパンに皮を上にしてうなぎを入れる
②お酒をひたひたになるまで入れ、おとしぶたをして中火で約5分蒸す
③うなぎのたれを同量の酒かみりんできき、フライパンの中でからめるようにして弱火で5〜10分焼く
④おいしい蒲焼のできあがりです

うなぎ亭

明日のスタミナ
うなぎで補給!

特製
手作りの味
蒲焼

鰻蒲焼

蒲焼

うなぎ蒲焼のおいしい召上り方
調理例1. あたたかいご飯にうなぎをのせ、タレを半分かけ、ラップをして約五分間待ちます。
調理例2. フライパンに皮を下にして入れ、酒又はみりんを少々加え、フタをして1〜2分間むし焼きにしてください。

うなぎの蒲焼き(白焼き)

●フライパンにタレを入れて煮立て、うなぎを加えて、タレをからめるようにして焼き上げます。
●タレは、酒・みりん・醤油同量に対し砂糖をその1/3の割合であわせ少し煮つめるとよい。

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

1シート
5面

1袋
40シート

1函
10袋

T-50
コードNo.25050

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

T-51
コードNo.25051

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

T-52
コードNo.25052

1シート
15面

1袋
50シート

1函
10袋

T-53
コードNo.25053

1シート
15面

1袋
50シート

1函
10袋

T-54
コードNo.25054

1シート
15面

1袋
50シート

1函
10袋

T-41
コードNo.25041

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

金箔押

T-42
コードNo.25042

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

T-43
コードNo.25043

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

T-44
コードNo.25044

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

■このカタログのサンプルにないシールでも既製品としてすこしづつ増えております。
■一度お問い合わせ下さればお役に立てると存じます。

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

T-40
コードNo.25040

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

J-82
コードNo.20082

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

G-222
コードNo.17222

1シート
15面

1袋
50シート

1函
10袋

NF-35
コードNo.65535

1シート
20面

1袋
50シート

1函
10袋

金ケシ使用

T-28
コードNo.25028

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

T-20
コードNo.25020

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

T-22
コードNo.25022

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

T-21
コードNo.25021

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

K-216
コードNo.21216

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

K-56
コードNo.21056

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

K-188
コードNo.21188

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

B-259
コードNo.12259

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

B-314
コードNo.12314

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

B-313
コードNo.12313

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

B-186
コードNo.12186

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

B-402
コードNo.12402

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

B-364
コードNo.12364

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

B-227
コードNo.12227

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

B-87
コードNo.12087

1シート
40面

1袋
25シート

1函
20袋

※カタログの見本は実際のシールの色とは多少異なる場合もあります。

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

J-52
コードNo.20052
1シート 1袋 1函
8面 50シート 10袋



J-53
コードNo.20053
1シート 1袋 1函
10面 50シート 10袋



J-54
コードNo.20054
1シート 1袋 1函
8面 50シート 10袋



J-68
コードNo.20068
1シート 1袋 1函
8面 50シート 10袋



J-55
コードNo.20055
1シート 1袋 1函
8面 50シート 10袋



J-127
コードNo.20127
1シート 1袋 1函
12面 50シート 10袋



G-175
コードNo.17175
1シート 1袋 1函
15面 50シート 10袋



W-8
コードNo.26008
1シート 1袋 1函
12面 50シート 10袋



J-181
コードNo.20181



J-182
コードNo.20182



J-183
コードNo.20183



G-140
コードNo.17140
1シート 1袋 1函
10面 50シート 10袋



NF-36
コードNo.65536
1シート 1袋 1函
10面 100シート 5袋



U-58
コードNo.52058
1シート 1袋 1函
10面 100シート 5袋



U-50
コードNo.52050
1シート 1袋 1函
10面 100シート 5袋



GB-20
コードNo.56020
1シート 1袋 1函
40面 25シート 20袋



1シート 1袋 1函
20面 50シート 10袋

TK-15
コードNo.49015



TK-14
コードNo.49014



TK-13
コードNo.49013



1シート 1袋 1函
18面 50シート 10袋

K-170
コードNo.21170



K-48
コードNo.21048



K-52
コードNo.21052



1シート 1袋 1函
25面 40シート 10袋

金ツヤ使用

AK-217
コードNo.50217



AK-223
コードNo.50223



1シート 1袋 1函
40面 25シート 20袋

B-436
コードNo.12436



B-36
コードNo.12036



B-20
コードNo.12020



B-5
コードNo.12005



B-284
コードNo.12284



B-107
コードNo.12107



B-193
コードNo.12193



B-59
コードNo.12059



B-79
コードNo.12079



B-21
コードNo.12021



B-6
コードNo.12006



鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

金ケシ使用

G-275
コードNo.17275

北海名産
粒うに

G-61
コードNo.17061

北海名産
うに

G-288
コードNo.17288

味付
数の子

G-57
コードNo.17057

北海名産
いくら

G-276
コードNo.17276

正油漬
いくら

G-60
コードNo.17060

北海名産
数の子

G-59
コードNo.17059

北海名産
たら子

G-127
コードNo.17127

北海名産
紅葉子

G-58
コードNo.17058

北海名産
筋子

1シート
20面

1袋
25シート

1函
20袋

金箔押

G-201
コードNo.17201

特撰
辛口筋子

G-202
コードNo.17202

特撰
甘塩筋子

G-203
コードNo.17203

特撰
甘口筋子

G-204
コードNo.17204

特撰
ます筋子

G-205
コードNo.17205

特撰
明太子

G-206
コードNo.17206

特撰
サーモンスターキ

G-207
コードNo.17207

特撰
シーフードステーキ

G-294
コードNo.17294

トラウトハラス

SK-578
コードNo.30578

1シート
12面

1袋
20シート

金ケシ使用

数の子

K-76
コードNo.21076

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

数の子

1シート
10面

1袋
25シート

1函
10袋

金ケシ使用

G-141
コードNo.17141

特撰
塩紅鮭

特撰
新巻鮭

その他の品名	品番	コードNo.
特撰 塩紅鮭	G-142	17142
特撰 新巻鮭	G-143	17143
特撰 めじか	G-144	17144
特撰 時 鮭	G-278	17278

G-249
コードNo.17249

特撰
塩紅鮭

特撰
新巻鮭

その他の品名	品番	コードNo.
特撰 塩紅鮭	G-250	17250
特撰 新巻鮭	G-251	17251
特撰 めじか	G-252	17252
特撰 時 鮭	G-281	17281

■ 縮小見本

※実物はG-141のサイズ:80%角です。

G-142
コードNo.17142

特撰
塩紅鮭

G-143
コードNo.17143

特撰
新巻鮭

G-144
コードNo.17144

特撰
めじか

G-278
コードNo.17278

特撰
時 鮭

※実物はG-249のサイズ(60%角)です。

G-250
コードNo.17250

特撰
塩紅鮭

G-251
コードNo.17251

特撰
新巻鮭

G-252
コードNo.17252

特撰
めじか

G-281
コードNo.17281

特撰
時 鮭

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

A-98

コードNo.11098

ほんまぐろ

本鮪

- 調理のポイント
生で食べるのがいちばん。体ギ、ワカメとみそで和えた「ぬた」もおいしいもの。
- 調理法
さしみ・すし・ねぎま・ぬた・山かけ

A-106

コードNo.11106

かつお

鰹

- 調理のポイント
料理法が多いので、いろいろ目先をかえて下さい。鮮度が大切です。
- 調理法
たたき・刺身・すし・照り焼き・煮付

A-95

コードNo.11095

まなかつお

鰯

- 調理のポイント
淡白な味の高級魚……みそ漬は塩をしてからみりんでゆるめたみそをつけます。
- 調理法
刺身・照り焼・みそ漬が特においしい

A-97

コードNo.11097

たい

鯛

- 調理のポイント
祝い物に欠かせません。淡白な白身魚なので洋風料理にもむきます。
- 調理法
刺身・なます・ちり鍋・あら煮・たい飯・たい茶漬・照り焼

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

A-102

コードNo.11102

さわら

鯖

- 調理のポイント
肉質が白いのを生かして、ムニエルにもお使いください。尾の方がおいしい…。
- 調理法
一夜うす塩をあてて照り焼・塩焼・フライ・酒蒸し

A-87

コードNo.11087

はぜ

沙魚

- 調理のポイント
味が淡白で特有の香りがあるので、雑煮や鍋料理にどうぞ……。
- 調理法
天ぷら・甘露煮・こぶ巻き・つくだ煮・南ばん漬

A-94

コードNo.11094

わかさぎ

鰯

- 調理のポイント
特有の生臭みがありますが、熱をかけるときれいに消えます。
- 調理法
天ぷら・つけ焼き・南蛮づけ・つくだ煮・塩焼・からあげ

A-91

コードNo.11091

あんこう

鮫鰐

- 調理のポイント
味はあまり濃くないので調理しましょう。鰐物にはキモも一緒に……。
- 調理法
なべもの・赤みそ仕立のあんこう汁、ゆでて酢みそ和え

A-93

コードNo.11093

きんめだい

金目鯛

- 調理のポイント
特にちり鍋がおいしく、皮がトロリとしていて舌ざわりが良い。
- 調理法
さしみ・塩焼・煮付・フライ・なべもの

A-103

コードNo.11103

ひらめ

鰺

- 調理のポイント
フライやグラタンなど洋風料理に……白身でやわらかく、クセのない味。
- 調理法
さしみ・すし・吸物・フライ・バター焼

A-90

コードNo.11090

いしがれい

石鰈

- 調理のポイント
小さいものはカラ揚げや塩焼に……煮付けは味を辛目に。
- 調理法
刺身・あらい・煮付・からあげ

A-86

コードNo.11086

まかれい

真鰈

- 調理のポイント
白身の魚なので年配の方にもよるこばれます。茶わん蒸しなどにもお使い下さい。
- 調理法
煮付・からあげ・さしみ・蒸し物・バター焼

A-109

コードNo.11109

あじ

鰺

- 調理のポイント
脂肪が少なくクセのない味、ゼイゴをとってから料理して下さい。
- 調理法
煮付・からあげ・フライ・天ぷら・塩焼き・みりん干し

A-79

コードNo.11079

さば

鯖

- 調理のポイント
生臭みを消すのはショウガが最適です。煮付けの味は甘辛くします。
- 調理法
塩焼き・煮付・みそ煮・ユズみそ煮・しめさば・フライ

A-82

コードNo.11082

いわし

鰯

- 調理のポイント
一夜干して軽く焼くと、おいしく召し上がれます。
- 調理法
塩焼き・酢の物・フライ・魚団子・オイルサーデン・からあげ

A-80

コードNo.11080

さんま

秋刀魚

- 調理のポイント
新鮮なサンマはワタごと食べるとおいしく召し上がれます。ビタミンB₆が豊富です。
- 調理法
塩焼き・みそ焼き・かばやき・酢の物・フライ

A-96

コードNo.11096

ぶり

鰹

- 調理のポイント
冬がおいしい時……新鮮なものより少し時間のたったほうがおいしい。
- 調理法
さしみ・照り焼・塩焼・酢の物・その他洋風料理に

A-85

コードNo.11085

しらうお

白魚

- 調理のポイント
味がきわめて淡白なので、料理も薄味に調理しましょう。
- 調理法
たまごとじ・すし・天ぷら・フライ・酢の物

A-100

コードNo.11100

ほうぼう

魴鰯

- 調理のポイント
味がきわめて淡白なので、小骨もないので食べやすい魚です。
- 調理法
塩焼が特に美味・さしみ・吸物・種・からあげ・鍋物

A-111

コードNo.11111

いさき

鶏魚

- 調理のポイント
大きいものほど味がよい。煮付にすると磯臭いのが難点です。
- 調理法
刺身・塩焼き・煮付・フライ・からあげ・あらい

A-114

コードNo.11114

とびうお

飛魚

- 調理のポイント
塩をして生干しにして使うとおいしいです。
- 調理法
塩焼・煮付・酢の物・フライ・から揚げ

A-112

コードNo.11112

さより

針魚

- 調理のポイント
腹の黒い部分をていねいにとり除いて下さい。酢の物とよく調和します。
- 調理法
吸物・酢の物・刺身・塩焼

A-108

コードNo.11108

にしん

鰺

- 調理のポイント
見欠の黒い部分をていねいにとり除いて下さい。酢の物とよく調和します。
- 調理法
塩焼・みそ煮・酢の物・みそ汁・かば焼

A-83

コードNo.11083

あわび

鮑

- 調理のポイント
水貝は塩をふり、タワシでこすると身がしまっておいしくなります。
- 調理法
酢の物・塩蒸しすし・酢みそ・雄貝は水貝にする。

A-92

コードNo.11092

まだら

真鰯

- 調理のポイント
鍋料理に欠かせない魚。ビタミンAも多く含んでいます。
- 調理法
なべ物・煮付・なます・ムニエル・そばろ・干物・粕漬

A-88

コードNo.11088

あまだい

甘鯛

- 調理のポイント
少し水っぽいので、みそ漬や粕漬、干物にするとおいしく召し上がれます。
- 調理法
粕漬・塩漬・酒蒸し

A-78

コードNo.11078

かます

鰻

- 調理のポイント
水っぽいので、干物にするとおいしく召し上がれます。
- 調理法
塩焼き・フライ・ムニエル・干物

A-81

コードNo.11081

にじます

虹鰯

- 調理のポイント
塩焼きは身がぐずれやすいので、ていねいに……。
- 調理法
塩焼き・照焼・フライ・ホワイトソースを使う料理

A-110

コードNo.11110

さざえ

栄螺

- 調理のポイント
水をはった器の上にハシを2本のせ貝をうつぶせにし、出てきたところをひき抜いて下さい。
- 調理法
つぼ焼・刺身・酢の物・甘から煮

A-113

コードNo.11113

あかがい

赤貝

- 調理のポイント
肉とヒモは分けて使います。すし種は美味で有名です。
- 調理法
酢の物・すし・甘煮・あえ物

A-89

コードNo.11089

はまぐり

蛤

- 調理のポイント
たんぱく質、ビタミンA・B₂を多く含んでいます。バター焼や吸い物類にピッタリ。
- 調理法
焼はま・なべ物・酒蒸し・バター焼・佃煮・吸物類

A-107

コードNo.11107

あさり

浅蛸

- 調理のポイント
春が一番おいしい時で栄養も豊富です。
- 調理法
汁物・ぬた・かきあげ・佃煮・シチュー

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

A-99
コードNo.11099

かき

牡蠣

●調理のポイント
大根おろしに同量の水をまぜたもので洗うときれいになります。

●調理法
酢の物・なべもの・フライ・かきごはん・オードブル・土手鍋

A-101
コードNo.11101

たけのこ

平貝

●調理のポイント
食べるところは大きい貝柱……味も良いのでたっぷりお召し上がり下さい。

●調理法
さしみ・酢の物・すし・なべ物・洋風料理

A-84
コードNo.11084

しばえび

芝蝦

●調理のポイント
淡白なおいしさ……。さっとゆでると赤くなるので、色どりに使えます。

●調理法
天ぷら・すし・つけ焼き・酢の物・サラダ・サンドイッチの色どり

A-105
コードNo.11105

いか

烏賊

●調理のポイント
刺身で召し上がるときは卵の黄身をつけると醤油がよくつきます。

●調理法
さしみ・照り焼・すみそあえ・天ぷら・汁・フライ・塩辛

A-104
コードNo.11104

なまこ

海鼠

●調理のポイント
新鮮なものはブツ切りにし、酢洗した後、おろし大根でお召し上がりください。

●調理法
酢の物・中華料理

A-205
コードNo.11205

めばる

目張

●調理のポイント
濃厚な味とよく合うので、から揚げの時は甘酢あんかけをかけるとおいしいです。

●調理法
刺身・煮つけ・塩焼き・照り焼・から揚げ・酒蒸し

A-206
コードNo.11206

あかしたびらめ

赤舌鰾

●調理のポイント
白身で柔らかいので、フライかムニエルに調理するとおいしく召し上がれます。

●調理法
フライ・ムニエル・塩焼き・素焼き

A-207
コードNo.11207

かわはぎ

皮剥

●調理のポイント
白身でよくしまり、くせがなく美味です。肝も美味しく召し上がれます。

●調理法
煮つけ・フライ・ムニエル・ちり鍋

A-208
コードNo.11208

はも

鰻

●調理のポイント
味は濃厚ですが熱湯にくぐらせて梅肉醤油でさっぱりとお召し上がりください。

●調理法
湯引き・焼き物・揚げ物

A-209
コードNo.11209

いとよりだい

糸燃鯛

●調理のポイント
白身でよくしまり、くせがなく美味です。肝も美味しく召し上がれます。

●調理法
煮つけ・フライ・ムニエル・ちり鍋

A-210
コードNo.11210

うおぜ

疣鯛

●調理のポイント
梅干、にんにく、生姜、酒、味噌を混ぜたものをかけて蒸してお召し上がり下さい。

●調理法
煮つけ・照り焼き・バター焼き・ムニエル・フライ・酒蒸し

A-211
コードNo.11211

たちうお

太刀魚

●調理のポイント
身に塩がしみ込みやすいので、塩は焼く直前にふってお召し上がり下さい。

●調理法
塩焼き・照り焼き・バター焼き・から揚げ・フライ

A-212
コードNo.11212

たこ

蛸

●調理のポイント
たんぱく質豊富で、タウリンが多く疲労回復に効果的です。

●調理法
刺身・酢の物・煮物・おでん・から揚げ

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

A-42
コードNo.11042

あら煮
(タイ、ブリ、ハマチ)

●頭は出刃包丁で2つに割り、その他のあらはぶつ切りにして熱湯に通す。

●鍋に水、酒、みりん、醤油、砂糖を煮立て、あらを入れて、落としぶたをして中火で煮る。

A-43
コードNo.11043

アジのたたき

●新鮮なアジを三枚におろし、小骨をとって頭のほうから皮をむく。

●よく切れる包丁でトントンたたくように刻み、みじん切りのねぎ、しょうがをのせる。醤油または酢醤油で。

A-44
コードNo.11044

カツオのたたき

●カツオの半身は金串を刺して塩をふり、強火でサッと焼いて、氷水につける。

●厚切りにして、ねぎ、にんにくなどの薬味をのせ、包丁の腹でたたいて味をしみこませる。しょうが醤油で。

A-45
コードNo.11045

天ぷらの揚げ方

●卵黄1個分をボールに入れ、冷たい水カップ1で溶き、ふるいにかけて小麦粉カップ1の割合で、ざっと混ぜる。

●揚げ油の温度は、新鮮な白身魚、えびは170度、アジや野菜は160度位で。

A-51
コードNo.11051

カレイのおろし煮

●ウロコとワタを除き、皮を斜めに包丁を入れ、水分をよくふきとる。

●片栗粉をうすく名ぶして中火でじっくり揚げ、だし、酒、醤油、砂糖の煮汁で煮て、最後に大根おろしを加える。

A-52
コードNo.11052

サバ味噌煮

●鍋にだし、または水をカップ1、酒大さじ4、砂糖大さじ3を煮立てて、サバの切り身を皮を上にして入れる。

●再び煮立ったら、みそを煮汁で溶いて加え、煮えたらしょうがの絞り汁を。

A-53
コードNo.11053

イワシの唐揚げ

●イワシは頭とワタを除き、開いて中骨を取り、塩、こしょうをして、片栗粉か小麦粉をうすくまぶす。

●油の温度は160～170度が適温。もみじおろしとポン酢を添えて…。

F-133
コードNo.16133

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

本日のおすすめ品

魚の日

G-192
コードNo.17192

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

F.I.S.H SALE

G-287
コードNo.17287

1シート
10面

1袋
50シート

1函
10袋

本日はお刺身の日

G-3
コードNo.17003

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

魚の日

A-28
コードNo.11028

1シート
12面

1袋
50シート

1函
10袋

魚の日

サービス品

GC-29
コードNo.13829

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

お魚

今日のお買得品

C-29
コードNo.13029

1シート
18面

1袋
50シート

1函
10袋

お魚

今日のお買得品

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

1シート
15面

1袋
50シート

1函
10袋

F-155
コードNo.16155

北海道産

NF-39
コードNo.65539

宗谷産

NF-38
コードNo.65538

稚内産

NF-40
コードNo.65540

利尻産

1シート
15面

1袋
50シート

1函
10袋

F-218
コードNo.16218

三浦産

F-230
コードNo.16230

湘南産

F-158
コードNo.16158

小田原産

F-217
コードNo.16217

伊豆産

F-160
コードNo.16160

留萌産

NF-37
コードNo.65537

増毛産

F-224
コードNo.16224

小樽産

F-159
コードNo.16159

釧路産

F-162
コードNo.16162

沼津産

F-163
コードNo.16163

焼津産

F-239
コードNo.16239

御前崎産

F-222
コードNo.16222

浜名湖産

F-161
コードNo.16161

函館産

F-233
コードNo.16233

陸奥湾産

F-221
コードNo.16221

小泊産

F-265
コードNo.16265

三陸産

F-225
コードNo.16225

舞阪産

F-228
コードNo.16228

紀州産

F-227
コードNo.16227

淡路産

F-211
コードNo.16211

舞鶴産

F-223
コードNo.16223

宮古産

F-212
コードNo.16212

気仙沼産

F-264
コードNo.16264

女川産

F-215
コードNo.16215

石巻産

F-156
コードNo.16156

日本海産

F-229
コードNo.16229

氷見産

F-234
コードNo.16234

若狭湾産

F-157
コードNo.16157

瀬戸内産

F-220
コードNo.16220

松島産

F-214
コードNo.16214

塩釜産

F-232
コードNo.16232

小名浜産

F-231
コードNo.16231

霞ヶ浦産

F-238
コードNo.16238

境港産

F-237
コードNo.16237

穴道湖産

F-216
コードNo.16216

下関産

F-219
コードNo.16219

山陰産

F-164
コードNo.16164

銚子産

F-213
コードNo.16213

勝浦産

F-236
コードNo.16236

八丈島産

F-235
コードNo.16235

相模湾産

F-226
コードNo.16226

鹿児島港産

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子

鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

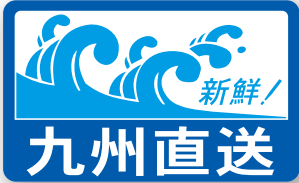
菓子

1シート
15面

1袋
50シート

1函
10袋

F-190
コードNo.16190



F-191
コードNo.16191



F-192
コードNo.16192



F-193
コードNo.16193



F-194
コードNo.16194



F-195
コードNo.16195



F-196
コードNo.16196



F-197
コードNo.16197



F-198
コードNo.16198



F-266
コードNo.16266



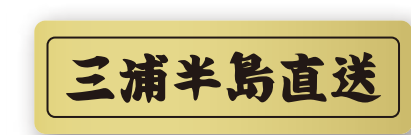
AK-90
コードNo.50090

和紙箔もよう使用



U-92
コードNo.52092

金ケシ使用



F-200
コードNo.16200



1シート
20面

1袋
50シート

1函
10袋

金ケシ使用

U-26
コードNo.52026



U-27
コードNo.52027



U-28
コードNo.52028



U-30
コードNo.52030

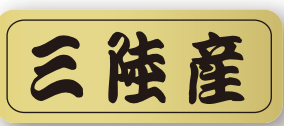


U-31
コードNo.52031



AK-113
コードNo.50113

金ケシ使用



G-129
コードNo.17129

銀ケシ使用



鮮魚シール

鮮魚

精肉

青果

惣菜

共通

サービス

プライス

季節

ギフト

菓子