有限会社アイエスシー

ご注文期限
12月11日(金)迄
※数量限定・なくなり次第受付終了

お歳暮特別ギフト 2026

日頃のご愛顧に感謝を込めて、今年もこだわりの逸品を取り揃えました

1

新登場

長崎県産 活アワビ(養殖)



九十九島産の海藻を餌に、4～5年かけて手のひらサイズに育てられた長崎県産の活アワビ。
安心・安全な養殖アワビは、肝までおいしく味わえます。新鮮なうちはお刺身で、濃厚な肝醤油とともにぜひご賞味ください。
※冷蔵保存の場合、生食は2日以内、加熱調理は4日以内を目安にお召し上がりください。

¥7,560(税込)
【1kg/箱(約120g×8個)】

産地直送

活アワビならでは！

お刺身や踊り焼きがおすすめ！
素材の旨みを活かした、贅沢な味わいをご堪能ください。

お刺身



アワビを薄くスライスすれば、贅沢なお刺身に。新鮮な活アワビならではのコリコリとした歯ごたえと噛むほどに広がる上品な甘みをお楽しみいただけます。

踊り焼き



下処理したアワビを殻に戻し、バターをのせてフライパンや網でじっくり加熱します。中までしっかり火が通ったら、仕上げに醤油を少々。バター醤油の香ばしい風味と、ふっくら柔らかな食感をお楽しみください。

アワビの下処理方法

①表面の汚れを落とす



アワビを軽く水洗いし、塩をふって、たわしでやさしく汚れやぬめりを落とします。最後に流水で洗い流します。

②殻から身を取り外す



殻と身の隙間にヘラやスプーンを差し込み、貝柱をゆっくり剥がして身を取り出します。

③肝と不要な部分を取り除く



身から肝を丁寧に取り分け、砂袋や硬い口などの不要な部分を取り除きます。最後に汚れを洗い流し水気を切ります。

送料・お届けについてのご案内

【送料について】
本商品は産地直送のため、他の商品とは別便でのお届けとなり、
送料も別途発生いたします。
送料につきましてはカタログ最終ページの送料一覧をご確認ください。
【お届け日について】
土・日曜日は出荷を行っておりません。
商品の鮮度・品質を保つため、月曜日着のご指定はお控えください。
※常温便または冷蔵便でのお届けとなります。



2 北海道産ほたて貝柱

￥4,320(税込)【500g入/箱(4Sサイズ)】

肉厚で大ぶりな貝柱は、濃厚な旨味とコク、上品な甘みが特徴。水揚げ後すぐに工場で加工しているため、鮮度も抜群です。生食用ならではのプリップリの食感と豊かな味わいを、まずはお刺身でお愉しみください。
バター醤油焼きやフライにしても絶品です！
※1箱あたり約25～30粒入り

3 ボイルずわいがに爪

￥6,372(税込)【1kg/袋(21～25本入)】



カニの中でも、爪は特によく動く部位で、筋繊維が発達しています。そのため肉質は締まり、噛むほどに旨味と甘味がじゅわっと広がる濃厚な味わいに。
殻はパキッと外れやすく、小さなお子さまからご年配の方まで、どなたでも食べやすいのが魅力です。
寒さが深まるこの季節、みんなで囲む食卓にぴったりのひと品です。



4 瞬間冷凍クルマエビ

￥3,780(税込)【250g/パック(9-11尾入)】

とれたての活きた車海老を氷水で静かに落ち着かせたあと、すぐに真空パックし、専用の瞬間冷凍機で一気に凍結。
通常の冷凍では、解凍時に水分や旨みが流れ出てしまいますが、瞬間冷凍なら細胞の傷みを抑え、プリッとした歯ごたえと濃厚な味わいをしっかりキープ。
お刺身にすることで、素材本来の旨みと甘みを存分にご堪能いただけます。さらに、焼き・揚げ・蒸しと、どんな調理でも旨みがしっかり際立ちます。

5 Tボーン/Lボーン

￥4,536(税込)【約450g入/袋】



毎年大好評のアメリカ産Tボーンステーキ。
骨付きならではの迫力と、サーロイン＆ヒレの贅沢な組み合わせが魅力の一枚です。ポンドオーバー(453g以上)のボリュームで、しっかりとした食べ応えと満足感をお届けします。
お肉の美味しさをじっくり味わいたい日に、ぜひどうぞ。

ご注文期限 12月11日(金)迄

※数量限定・なくなり次第受付終了

(有)アムフォシー

6 養殖本マグロよかとこセット

￥5,940(税込)【500g入/箱】



養殖本鮪「よかとこ」大トロ100g、中トロ200g、赤身200gの
豪華三種盛りを、年末大感謝価格でご案内いたします。
出荷日から7日間はご家庭の冷凍庫で保存可能。
刺身はもちろん、漬けや炙りでも楽しめる贅沢なセットです。



7 西京漬け4種セット（紅鮭、銀だら、さわら、赤魚）

￥3,078(税込)

【各2～3切(約140g)4パック入/袋】

「やちごや」自慢の漬け魚4種類。
独自ブレンドの京都・西京味噌が、香り豊かでしっとりとした味わいを引き立てます。
72時間の漬け込みで、味噌の風味と旨みがしっかり染み込み、口いっぱいに広がる美味しさに。 日々の食卓に、
そして特別なひとときにも贅沢を添えられる逸品です。

8 味付けかずの子

￥3,780(税込)【280g入/箱】



太平洋の豊かな海から届いた本場の数の子。
特上醤油でシンプルに味付けし、漂白剤・保存料は一切使用していません。
素材の旨みが際立ち、コリコリとした歯切れの
良さが心地よく広がる、上質な味わいです。
ご家庭用はもちろん、心を込めたギフトにも最適です。



9 冷凍ボイルあわび

￥1,620(税込)【約80～100g/袋 (4個入)】

韓国産の冷凍あわびを、旨みと食感を存分に堪能できる身だけに仕上げ、贅沢な4個セットでお届けします。
解凍するだけで手軽に味わえ、日々の食卓にも特別感を添えてくれます。
前日を目安に冷蔵庫で自然解凍し、そのまま薄くスライスしてお楽しみください。バターで軽く焼き、醤油をひとたらしすれば香ばしいバター醤油焼きに。酒蒸しなどのアレンジもおすすめです。

ご注文期限 12月11日(金)迄

※数量限定・なくなり次第受付終了

(有)アイエスシー



※明太子商品は全てメーカー直送、
冷凍便（送料別途）です
※ご注文は通年受け付けております

“蔵出しめんたい本舗”の名品が今年も勢ぞろい。
多くの方にご支持いただいている美味しさを、ぜひご賞味ください。



10 めんたいもつ鍋

【2～3人前/袋】**￥4,536**（税込）

九州産の和牛もつと明太子の濃厚な旨味を味わえる贅沢なもつ鍋セット。冬の食卓にそっと寄り添う美味しさです。

【 セット内容 】
◆九州産和牛もつ(小腸)…300ｇ
◆特製もつ鍋用明太だれスープ
(醤油/希釈タイプ)
◆ちゃんぽん麺　◆赤唐辛子　◆にんにく



11 切れ子

【1kg入/箱】**￥3,780**（税込）

蔵出しめんたい本舗秘伝の調味液で3日間低温熟成した、味わい深い明太子。
じっくりと旨みを引き出すことで、素材本来の風味が際立ちます。
ささやかな贅沢としても、大切な方への心づかいとしてもおすすめです。



12 コロコロ明太

【1kg入/箱】**￥2,700**（税込）

コロコロと小さく食べやすいサイズの明太子を特別に、ボリュームたっぷりお届けします。
一粒一粒のうまみを大切に、素材の良さを十分に引き出した上品な味に仕上げました。



13 手羽明太

【8本入/袋】**￥1,620**（税込）

若鶏の手羽先の中骨を取りのぞき、蔵出しめんたいを挟み込みました。
外はパリッと、中はジューシー。手羽肉の旨みと明太子の辛味がマッチして、何度も手に取りたくなる美味しさです。



14 明太しゅうまい

【6個入/箱】**￥864**（税込）

ふっくらとした食感に、明太子のピリッとした辛味がアクセント。明太子屋さんだからこそ出来る、旨みが凝縮されたとっても贅沢なしゅうまいです。
口に運べば、旨みがふわりと広がります。



めんたいピザ
15 ホワイトソース
16 トマトソース

【1枚入/箱】**各￥1,053**（税込）

たっぷりのチーズと明太子をトッピングした蔵出しオリジナルの贅沢なピザ。
マイルド仕立てのホワイトソースとピリ辛がクセになるトマトソースの2種類からお選びください。

明太製品について

年内のお届けをご希望の際は
12/18(金)までにご注文ください。

■FAX注文の方はこちらに注文用紙をご送信ください。

FAX：092-586-5183

※お支払いにつきましては、ご注文後、弊社担当者よりご連絡させていただきます。

FAX注文申込用紙

※お電話でもご注文いただけますが、なるべくFAXにてご注文をお願いいたします。
（ご注文内容を正確にするため、ご協力をお願いいたします。）

ご依頼主				
	フリガナ		TEL	
	お名前		FAX	
	ご住所	〒		

有アルファシー
担当：萩原 ・ 江藤 ・ 松吉
連絡先：092-586-5170
E-mail：company@isc1960.co.jp

お支払い方法：銀行振込
※お振込確認後発送

お届け先								
	フリガナ		のし	【 あり　なし 】	商品番号	商品名	個数	お届け日
	お名前		表書き	【　　】				12月　日
	ご住所	〒						12月　日
		電話番号：						12月　日

お届け先								
	フリガナ		のし	【 あり　なし 】	商品番号	商品名	個数	お届け日
	お名前		表書き	【　　】				12月　日
	ご住所	〒						12月　日
		電話番号：						12月　日

お届け先								
	フリガナ		のし	【 あり　なし 】	商品番号	商品名	個数	お届け日
	お名前		表書き	【　　】				12月　日
	ご住所	〒						12月　日
		電話番号：						12月　日

【送料(税込表記)】 ※送料は変更になる可能性がございます。
変更の際は必ず担当者よりご連絡差し上げますので、何卒ご了承ください。

九州・中国	四国・関西	中部・北陸	関東・信越	東北	北海道	沖縄
¥1,430	¥1,540	¥1,650	¥1,980	¥2,200	¥2,970	¥2,310

地域詳細
【九州・四国：福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、愛媛、香川、高知、徳島】
【四国・関西：島根、鳥取、山口、広島、岡山、大阪、京都、奈良、滋賀、兵庫、和歌山】 【東北： 宮城、山形、福島、青森、秋田、岩手】
【中部・北陸：静岡、愛知、三重、岐阜、富山、石川、福井】 【関東・信越：群馬、栃木、山梨、茨城、千葉、埼玉、神奈川、東京、新潟、長野】

●ご注文の受付は、**12月11日(金)**までとさせていただいております。
※数量限定のため、期間内でも受付を終了する場合がございます。
●複数商品ご注文いただく際の送料につきましては、都度弊社担当までお問い合わせください。
●商品は冷凍便でのお届けとなります。（活アワビを除く）
●年末年始は荷物過多により、到着日が遅れる場合がございます。予めご了承ください。
●お届け先が離島の場合、別途追加料金を実費にて頂戴する場合がございます。
●活アワビは産地直送のため、別途送料が発生いたします。