分県日出町の特産品の

地元日出町の食材をふんだんに使った「ふるさとづくし」の「おせち」です。

大分地場産品

※画像はイメージです。

【おおいた和牛ローストビーフ】

豊かな自然が育んだ大分が誇る極上の豊後牛をローストビーフにした逸品 です。口の中でとろける贅沢な味わいと甘くまろやかな風味をお楽しみいた だけます。そのままお召し上がりください。



【おおいた和牛牛ハム】

全国的にも珍しい牛肉の牛ハムの中でも更に貴重な、国産の黒毛和牛で 作った生ハムです。おおいた和牛の旨味と絶妙な塩加減を贅沢に味わえる 一品です。そのままお召し上がりください。



【おおいた冠地どりかぼす岩塩焼】

大分県を代表するブランド地鶏「冠地どり」を焼き上げました。 岩塩で旨味をつけ、大分特産のかぼすで爽やかな風味をきかせた逸品です。 一般的な地鶏よりもお肉が柔らかいので、幅広い年代の方に美味しく召し 上がっていただけます。



【豊後ふぐ刺し】

この道30年の社長が自ら捌いて刺身にした、大分県産の「とらふぐ」です。 解凍してお召し上がりください。



【からあげ】

人気の醤油味の冷凍からあげです。 加熱調理してあるので、電子レンジやオーブンで温めるだけで お召し上がりいただけます。



【別府蒲鉾さつま揚げ(海老入り椎茸・ネギ)】

大正8年創業のかまぼこ店が、昔ながらの製法で一つずつ手作 業で作る、人気のさつま揚げです。

すり身に新鮮なスケトウダラを使用しているので、魚の旨味が ギュッと詰まっています。解凍してお召し上がりください。







した覚えがないのにお礼品が送られてきた」とのお問い合わせが寄せられております) にお住まいの方からのご寄附に対しては、お礼品の送付をいたしておりません。