

●慶祥蒲鉾(紅・白) 各1,620円

新鮮で上質なすり身をふんだんに使った蒲鉾(かまぼこ)は一味も二味も違う味わい。うま味と弾力を楽しむには少しのワサビを添えてそのままいただくのが一番!

ヤマサちくわ

TEL.054-273-2351



●いくら醤油漬 1,610円(100g)

国産原料を使って漬けた、まろやかで濃厚なうま味。おもてなしの締めいくら丼や手巻き寿司のネタなどに大活躍!

伸漁丸 TEL.054-271-3443

ごちそうプランお任せください
ニュー・クイック/桜井 亮多

●真澄 純米吟醸「野可勢」
1,969円(720ml)

純米に秘蔵の大吟醸をブレンドした成城石井オリジナル。芳醇な味わいと華やかな香りに切れのある酸がキュッと引き締める自信の一本!

成城石井

TEL.054-652-1027



●勝男屋のだし
594円(10袋入) 1,620円(30袋入)

焼津の老舗が本枯節を使い意地とプライドをかけて作った逸品。おもてなしにはこれ一つで料亭の味が再現できる、ワンランク上のだしをどうぞ!

だし専門店 勝男屋

TEL.054-292-5066



大盤振る舞い おうちで

目利き達人が厳選!
食の都に全国から
食材が続々到着!



●握り鮓 錦(にしき)
5,940円(4人前・36貫)

とろっと甘くとろける本マグロ中トロ入りの豪華版。市外のごひいきも多い北辰ならではの厳選したネタがたっぷり!

魚の北辰 TEL.054-271-9274

魚の多彩なおいしさを楽しんで
魚の北辰/松原弘幸

ベストの状態の商品を並べてます
澤光青果/渡辺 順司

●海王キムチ 399円(100g)

良質な白菜を丸越オリジナルの調味液で漬け込み、海産物をたっぷり加えた豪華キムチ。温かいご飯やチヂミに添えるもよし、キムチ鍋にもオススメ!

御漬物 丸越

TEL.054-253-1005



世界中を飛び回って仕入れてます
成城石井/宮下 和昭

年末年始のおもてなしメニューは何にしましょう。

海の幸も山の恵みもバランス良く組み合わせ腕を振りたいもの。

JR静岡駅ビル パルシェ食彩館「スルガマルシェ」は

鮮魚・精肉・青果をはじめ、
ただいま上質なごちそう用食材で大にぎわい。
プロの目利きが静岡ならではの
「おうちで大盤振る舞い」を応援してくれる。



●国産黒毛和牛すき焼き用 1,382円(100g)
鍋料理の王様すき焼きはお肉が決め手。ニュー・クイック自慢の上質なお肉をたっぷり使って豪勢に味わいましょう!

ニュー・クイック TEL.054-253-4129

●静岡いちご
「紅ほっぺ」[きらび香] 時価
「今が一番おいしい」を提供するのが澤光のモットー。大事に育てられた産地直送品は甘みも風味もとっても豊か!

澤光青果 TEL.054-271-9774

