

2017年1月16日
株式会社ライトアップショッピングクラブ

老舗「有村屋」が手がけた五十二種の多彩な味わいが自宅で楽しめる。

具材を愉しむ練り物 十二ヵ月頒布会



株式会社ライトアップショッピングクラブ(本社:東京都新宿区)では、創業大正元年の老舗「有村屋」が手がけた練り物頒布会を、2017年1月16日より発売開始いたします。

創業大正元年の老舗が製法と素材にこだわった自慢の味を存分に堪能。

大正元年創業の「有村屋」は、鹿児島県内に数多あるさつまあげ店の中でも、全国に名を知られる老舗の「つけあげ屋」。初代、有村末吉氏が蒲鉾店として創業し、二代目の盛吉氏が「味一筋」を信条にさつまあげを極め、現在は三代目、興一氏がその味と伝統を受け継いでいます。

新鮮な魚を使い、地酒とザラメで仕上げた、愛され続ける美味しさ。

今回は、定番のさつまあげやオリジナルの燻製、蒸し蒲鉾のほか、具材を4割近くも使用したライトアップショッピングクラブ「食彩倶楽部」限定で特別仕様の「季節の野菜たっぷりさつま揚げ」と、ザラメの使用を抑えて甘さ控えめに仕上げた「白天」を加えた全52種をご用意しました。保存料を使わず、できたてを急速冷凍するため、電子レンジで温めるか、冷蔵庫で自然解凍するだけで、作りたての味わいに。おでんの具や煮物、甘辛の照り焼き、丼物、味噌汁など、調理の仕方でさまざまな美味しさに出合えるのも魅力です。一年にわたってお届けするライトアップショッピングクラブだけの特別企画です。

■全 12 回お届け内容

第 1 回 2017 年 3 月



- (3)のり巻棒天・しそ巻棒天
- (13)さつまいも入り
- (14)玉ねぎ白天
- (15)ごぼう・にんじん天
- (16)昆布巻蒲鉾

第 2 回 2017 年 4 月



- (4)いか小判揚げ
- (17)そら豆入り
- (18)桜エビ白天
- (19)桜葉天
- (20)祝い蒲鉾

第 3 回 2017 年 5 月



- (1)特揚げ棒天
- (21)とうもろこし入り
- (22)げんこつ白天
- ※いか・ごぼう入り
- (23)たけのこしそ天
- (24)桜島燻煙

第 4 回 2017 年 6 月



- (2)ごぼう天
- (25)グリーンアスパラ入り
- (26)コーン・チーズ入り白天
- (27)きんぴら天のかき揚げ
- (28)蒲鉾の燻製

第 5 回 2017 年 7 月



- (3)のり巻棒天・しそ巻棒天
- (29)にがうり入り
- (30)お茶小判揚げ
- (31)新しょうが天
- (32)燻製珍味

第 6 回 2017 年 8 月



- (4)いか小判揚げ
- (33)枝豆入り
- (34)かぼちゃ・チーズ白天
- (35)ねぎ入りいわし棒天
- (36)きびなご燻製

第 7 回 2017 年 9 月



- (1)特揚げ棒天
- (37)かぼちゃ入り
- (38)しいたけ白天
- (39)きくらげ天(梅おはら)
- (40)枝豆・チーズ・卵入り蒲鉾

第 8 回 2017 年 10 月



- (2)ごぼう天
- (41)紫いも入り
- (42)明太白天
- (43)穴子天
- (44)わかめ入り燻製

第 9 回 2017 年 11 月



- (3)のり巻棒天・しそ巻棒天
- (45)玉ねぎ入り
- (46)黒ごま安納いも白天
- (47)桜玉子
- (48)鮭燻製

第 10 回 2017 年 12 月



- (4)いか小判揚げ
- (49)彩り野菜入り
- (50)いんげん巻天
- (51)れんこん天
- (52)大鯛蒲鉾

第 11 回 2018 年 1 月



- (1)特揚げ棒天
- (5)ごぼう入り
- (6)きくらげ白天
- (7)五目ひじき天
- (8)伊達巻蒲鉾

第 12 回 2018 年 2 月



- (2)ごぼう天
- (9)菜の花入り
- (10)かんぱち団子
- (11)チーズ棒天
- (12)蕪すぼ蒲鉾

■使い勝手のよい、種類ごとの少量パックでお届けします。



■価格: 毎回 4,266 円(税込/配送料込)

■お届け期間: 12 ヶ月/回数: 全 12 回

■お申込み締切日: 2017 年 2 月 28 日(火)/2017 年 3 月下旬よりお届け開始

■冷凍便

■商品 URL: <http://www.lusc.jp/detail/?item=072959>

オンラインショップはこちら → <http://www.lusc.jp>

■本件に関するお問合せ先■

株式会社ライトアップショッピングクラブ

〒169-8228 東京都新宿区北新宿 2-21-1

新宿フロントタワー26F

PR 担当: 池田

TEL 03-6872-5314 / FAX 03-6872-5344

E-mail: mitsuhiro.ikeda@lusc.jp