【能登豚（のとぶた）】
天然の水と清潔な環境で育った もちもちとした肉質ジューシーな旨味と甘味を持つ特別な豚肉
ロース＆バラ肉
約3～4人前



美酒鍋セット

・美酒のだし　900ml
・能登豚　約3～4人前

手造りの酒蔵がこだわった日本酒から生まれた奇蹟の旨味「美酒のだし」。最上級「能登豚」との≪美酒鍋セット≫。各種メディアが注目し、食通や食のプロも絶賛する、究極の贅沢な味わいです。

6,400円

美酒鍋〔匠〕セット

・美酒のだし　900ml
・能登豚　約3～4人前
・堅豆腐・あげ　1set



美味しい美酒鍋に欠かせない豆腐とあげ。消泡剤を一切使用せず、国産大豆と自然海塩、天然にがりから作り上げるこだわりのコクと旨味。白山の堅豆腐とあげは最高の鍋素材です‼

7,050円



・ 美酒のだし 単品販売可能　2,700円 ／ 鍋セット＆美酒のだし 8%税込価格
・ 発送には　別途クール送料がかかります（右下参照）

【冬季限定　美酒鍋　販売期間】

2026年 11／6（金）～ 12／22（火） 出荷

2027年　1／15（金）～ 3／5（金） 出荷

※毎週 **金曜**のみ出荷

12月中は **火曜・金曜** 出荷

食のプロも認めた“美酒のだし”･･･とは？

話題騒然の“日本酒から生まれた奇蹟の旨味”。当酒蔵で仕込んだ芳醇な日本酒を煮切って、その旨味を凝縮させた、ナチュラルな最上級の味わい。食のプロも認め、使用する最高品質の調味料！！

特選“美酒のだし”を活かす素材！！

ジューシーな旨味のブランド豚“能登豚（ロース＆バラ）”
“美酒のだし”の真髄を知っていただく為の、最高の鍋素材
妥協を許さない山下ミツ商店こだわりの“堅豆腐・あげ”

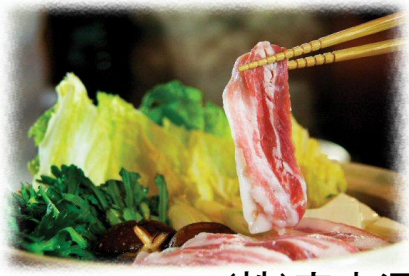


酒蔵直送にて新鮮＆ナチュラルな状態でお届けします‼

※ご注文は、商品到着希望日の1週間前までに、また、1週間前であっても1日あたりの出荷可能枠に達し次第、予約受付終了となりますので、お早めにお申し込みください。

※美酒のだし＆特選素材の至福の旨味をお楽しみ頂くために、冷凍ではなく“クール冷蔵便”にて配送致します。お届け日数やクール便の取扱いは、地域によって異なります。商品の消費期限内にお届け出来ない場合もございますので、事前にお問い合わせ下さい。（基本配送エリア：本州、四国）

※冬季配送のお願い･･･近年、非常に強い寒波の影響により、荷物の集荷・配達に、遅延や配送停止が発生する可能性がございます。大変恐縮ですが、あらかじめご了承頂くとともに、ご注文の際は、余裕を持ったお届け日時のご指定にご協力お願い申し上げます。



【クール送料】
青森・岩手・秋田　2,090円
宮城・山形・福島　1,925円
中国地方および四国地方　1,925円
上記以外の本州都府県　1,760円
(全て税込)
※その他の地域はご相談下さい。

(株)宮本酒造店　TEL：0761-51-3333