

長崎和牛

キメ細かい肉質にやわらかな赤身、とろけるような食感が味わえるこだわりのA5等級黒毛和牛です。

各店 限定数量に達し次第終了

- 店舗によってご予約締切日が異なります。
- ご注文は商品お渡しの**3日前**までにお願いいたします。

黒色のシックな化粧箱にお入れします



牛肉は、品質と歩留まりの等級に基づいて「A1～A5」「B1～B5」「C1～C5」の15段階に格付けされます。中でも最高ランクのA5等級は、きめ細かな霜降り(サシ)が豊富に入り、非常にやわらかく、香りと味わいが濃厚で、厳しい基準を満たした最高品質の牛肉とされています。

熟練の目利きで品質をチェック！



見た目も鮮やかでやわらかく、肉本来の旨みが口いっぱいに広がります。

きめ細かく、上品な脂身のサーロイン。口の中でとろける肉の旨みをお楽しみください。



美味！と信頼のブランド
長崎和牛
長崎和牛産地振興協会



予約番号 14

長崎和牛
肩ローススライス
すき焼き用

本体価格 **8,000円**
(税率8%込 8,640円)

600g



美味！と信頼のブランド
長崎和牛
長崎和牛産地振興協会



予約番号 15

長崎和牛
サーロインステーキ

本体価格 **10,000円**
(税率8%込 10,800円)

600g

・200g×3枚

焼肉の王道、カルビと赤身のモモを一度に味わえる人気の食べ比べセット。



美味！と信頼のブランド
長崎和牛
長崎和牛産地振興協会



予約番号 16

長崎和牛
食べ比べ焼肉セット

本体価格 **8,000円**
(税率8%込 8,640円)

800g

・バラ(カルビ) 400g
・赤身モモ 400g



美味！と信頼のブランド
長崎和牛
長崎和牛産地振興協会



予約番号 17

長崎和牛
赤身モモしゃぶしゃぶ

本体価格 **5,000円**
(税率8%込 5,400円)

500g

※写真はすべてイメージです。実際の商品の大きさ・色など異なる場合があります。

年末 2025 ご馳走

ご予約
承ります

年末にふさわしい
美味しさを
お届けいたします。

限定数量に達し次第終了となります

- ご予約は、店頭にて承ります。
- 店舗によってご予約締切日が異なります。
- ご注文は商品お渡しの**3日前**までにお願いいたします。
- ご予約の状況によっては3日前でもお申込みいただけない場合がございます。ご了承ください。

- 年末のご予約は大変込み合います。**お早めのお申込み**をお願いいたします。
- ※ご予約商品は、10%割引等の割引対象外です。
- ※「黒糖ぶり」「ずわいがに」はご予約締切日、お渡し日の設定があります。ご了承ください。



※本紙は2025年12月31日まで有効

お刺身

なかよし村
有喜店を除く

厳選した旬の魚をメインに、鮮度抜群の
魚介類を使ってお造りいたします。



予約
番号

1

**お刺身
しっぽく盛り** 本体
価格 **7,980円**
約5~6人前 (税率8%込 8,618円)

各店 限定数量に達し次第終了

- 店舗によってご予約締切日が異なります。
- ご注文は商品お渡しの**3日前**までに
お願いいたします。

予約
番号

2

お刺身盛り 約4~5人前

本体
価格 **5,980円**
(税率8%込 6,458円)

予約
番号

3

お刺身盛り
約3~4人前

本体
価格 **3,980円**
(税率8%込 4,298円)

予約
番号

4

**エレナ
特選盛り合わせ**
4点盛

本体
価格 **2,980円**
(税率8%込 3,218円)
・本まぐろ・ハーフ仕立て真鯛
・九十九島ヒラマサと北極圏サーモン

本まぐろ中トロ入り
三ツ星フィッシュ

エレナいち推しの
三ツ星フィッシュと
大人気の北極圏
サーモンを楽しめる
究極の一品。

お寿司

なかよし村
有喜店を除く

鮮度抜群の寿司ネタに、国内産の良質な
銘柄米をシャリに使用したお寿司です。

予約
番号

6

**海鮮にぎり寿司
盛り合わせ**

3人前(30個入)
本体
価格 **3,000円**
(税率8%込 3,240円)

一人前(10個)当たり 本体価格1,000円(税率8%込 1,080円)

予約
番号

8

**エレナ特選
にぎり寿司盛り合わせ**
2~3人前(20個入)

本体
価格 **3,000円**
(税率8%込 3,240円)
・本まぐろ
・ハーフ仕立て真鯛
・九十九島ヒラマサと
北極圏サーモン

本まぐろ中トロ入り
三ツ星フィッシュ

予約
番号

5

**にぎり寿司
盛り合わせ 松**

3人前(30個入)
本体
価格 **4,500円**
(税率8%込 4,860円)

・北海道産のイクラと大粒ホタテを使用

一人前(10個)当たり 本体価格1,500円(税率8%込 1,620円)

予約
番号

7

**まぐろ三昧!
三ツ星フィッシュ
本まぐろづくし**
2~3人前(15個入)

本体
価格 **3,000円**
(税率8%込 3,240円)

・大トロ、中トロ、
赤身の盛り合わせ

長崎県産
養殖

赤身から大トロまで
部位ごとの旨味を
堪能できます。

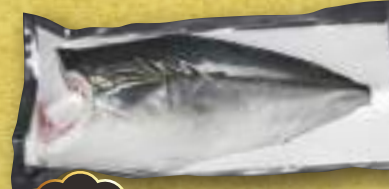
各店 限定数量に達し次第終了

- 店舗によってご予約締切日が異なります。
- ご注文は商品お渡しの**3日前**までに
お願いいたします。

黒糖ぶり



"日本本土最西端の地、長崎県小佐々町の海で
育った黒糖ぶり。魚の養殖に適した豊かな海で、
飼料に天然の黒糖を混ぜ与えることで魚の健康を保ちながら、
臭みがなく身がしっかりと締り、良質な脂と深い旨味をもつ
美味しいぶりです。"



予約
番号

9

黒糖ぶり 1枚1.4~1.6kg

本体
価格 **6,500円**
(税率8%込 7,020円)

カマや皮取りなどの調理はできません。

背身・腹身・カマの
セットでお得!
塩焼、照り焼き、
お刺身など
いろいろな料理で
お楽しみいただけます。

この形で
お渡しします
鮮度そのまま!
真空パックの状態でお届け!

蟹かに

数量
限定

甘みが強く大型のバルダイ種と
旨味が強いオビリオ種。
おもてなしに最適な
バイヤーこだわりの商品です。

ご予約締切日

2025年

12月20日土

※締切日前でも限定数量に達し次第
終了となります。

店頭お渡し日

2025年

12月29日月

30日火

31日水

予約
番号

10

原産国名ロシア

**ボイルずわいがに
ハーフポーション化粧箱**

1箱1.6kg(冷凍)・オビリオ種

本体
価格 **12,000円**
(税率8%込 12,960円)

自然解凍後そのままお召し上がり頂けます

ご
贈
答
に
喜
ば
れ
る
化
粧
箱
入
ボ
リ
ユ
ー
ム
パ
ッ
ク。

化粧箱入



食
べ
応
え
あ
り
!
特
大
サ
イ
ズ
の
ズ
ワ
イ
ガ
ニ
を
厳
選
。

予約
番号

12

原産国名ロシア

ボイルずわいがに

3肩入(冷凍)・オビリオ種

自然解凍後そのままお召し上がり頂けます

本体
価格 **7,800円**
(税率8%込 8,424円)

特大サイズ

予約
番号

11

原産国名ロシア

ボイルずわいがに 爪

750g(冷凍)・バルダイ種

本体
価格 **5,500円**
(税率8%込 5,940円)

自然解凍後そのままお召し上がり頂けます

大型で肉厚な
バルダイ種。



焼
き
が
に、
銅
物、
か
に
す
き
に
!

予約
番号

13

原料原産地ロシア

**生ずわいがに
ハーフポーション**

700g(冷凍)・オビリオ種

本体
価格 **4,500円**
(税率8%込 4,860円)

加熱調理用

