

## 最高級ランクの生鮮品ネット通販 西武・そごう目利き直送に冬の新商品登場

そごう・西武は本年 11 月、とびきり上質な生鮮品だけを選びすぐって、ネット通販サービスをスタートさせました。高級鮮魚専門店、築地仲卸鮮魚店、黒毛和牛専門店、青果専門店の4人の目利き専門家を集め、彼らを選んだ一品を「西武・そごう目利き直送」としてご紹介。独自ルートで仕入れた希少な素材や、旬彩を、バラエティ豊かにとりそろえました。12 月中旬からは、年末年始向け新商品を投入してまいります。市場や産地直送の一級品を、ご家族、お仲間が集う特別な食卓で楽しんでいただきたいと思います。

### 展開概要

- サービス名称: 西武・そごう 目利き直送 ■扱い商品: 約 40 アイテム
- 展開商品: 根津松本(高級鮮魚専門店)、尾辰商店(築地仲卸鮮魚店)、肉匠もりやす(黒毛和牛専門店)、ころくや(青果専門店)
- 配送日数: 最短でご注文の 2 日後(発送当日) ※商品により異なります。
- お届けエリア: 東京 23 区限定～全国配送まで ※商品により異なります。

### 「根津松本」→いま築地でもっともおいしい魚を仕入れる男、松本秀樹氏の鮮魚店

築地で「一の線」と呼ばれる最高級ランクの鮮魚。この「一の線」だけを扱う鮮魚店として食通の間で有名なのが文京区根津に店を構える根津松本。ライバルは銀座の一流鮨店と語る通り、松本氏が築地市場に足を運び、自ら選び抜いた品は、普通の魚屋では手に入らない逸品ばかり。「この値段を出す価値がある」と思える本物の高級鮮魚をご提供いたします。

■品揃え約 15 アイテム／中心価格 13,000 円

【からすみ(150 グラム)】33,000 円 (画像上)

長崎、宮崎産のボラ子から、美しい色合いと、触れたときに張りのある、良質なものを、松本氏自らが選定。針を使って手作業で血栓を取ることで苦みの原因を除いた後、塩漬け、塩出し、乾燥など日々手をかけ、完成までに約 1 カ月。出来上がったからすみは、ほんの少しだけ水分が残り、ねっとりとした舌にからむ極上の味わいに。

【海鮮よせ鍋セット(2 人前)】18,000 円 (画像中)

厳寒の網走で獲れた脂乗り抜群のキンキは航空便で運搬後、自家製湯引き処理。キンメ鯛は皮が薄く脂乗りがよい銚子産に限定。身が締まってふくよかな甘みのある明石産のサワラ、国産芝海老を店頭で皮むきし、手作業でまとめた海老つみれなど、鍋に最適な素材を厳選。

【干しししゃも(550 グラム)】10,000 円 (画像下)

釧路産のししゃもの中でも「6 特」といわれる最高級品のみ厳選。大きめサイズながら骨が気にならず、焼き上げたときのホクホクした味わいが魅力。

※上記価格はすべて税抜き／いずれも、12 月 15 日(火)より取り扱い開始

