

お取り寄せして楽しめる 郷土料理 de 秋グルメ!

日本各地でも旬の秋食材を存分に楽しめる料理がたくさん！
お取り寄せして、美味しい幸せ味わおう。

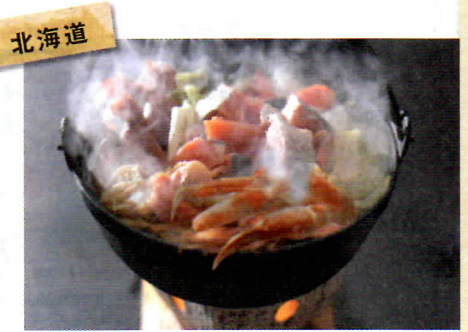
※別途送料がかかります。詳しくは各サイトをご確認ください



石川県
能登産天然ふぐ鍋セット
(3~4人前) 5260円

秋から冬にかけて旬を迎える旨味十分のふぐを贅沢に味わえる鍋。昆布出汁のあっさりしたスープで能登産の野菜と共に豪快にいただく。

のとコム <http://www.notocom.com/>



北海道
石狩鍋セット (4人前)
5300円

秋が旬の北海道産の鮭、ほっけのつみれ、ほたて貝がたっぷり入った石狩鍋。ウニと味噌を合わせたまろやかな出汁に海鮮の旨味が溶け込む。

さかなだネット(嘉楽) <http://www.sakanada.net/>



岡山県

ままかり寿司
1360円

岡山名物ままかりの酢漬けを押し寿司にしたもの。あっさりとした味の美味しい秋のままかりに、生姜が絶妙なアクセント!

押し寿司専門店 美園(美園食品本店)
<http://www.misono3939.com/>



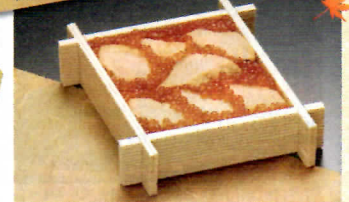
京都府

秋のおたべ (10個入り)
525円

栗粒入り「栗あん」とほくほくと炊き上げた「紫芋あん」が入った秋限定生八つ橋。口にはおぼれば上品な甘さが広がる。

おたべ <http://www.otabe.co.jp/>

宮城県



はらこ飯
1500円

宮城県の郷土料理。炊いたご飯の上に、割り下で煮た脂ののった鮭といくらをたっぷり盛り付けたもの。12月中旬頃までの秋~冬限定メニュー。

あら浜 <http://www.arahama.jp/>



福岡県

博多さば伝説
(創作棒寿司) 2360円

新鮮な旬の鯖をごまと醤油で絡めた、博多名物のゴマさばを棒寿司にアレンジ。香ばしく炙った鯖に濃厚な特製ゴマだれがとろ〜り。

創作寿司工房 竜宮城
http://www.ssk-jp.com/net_shop/

芋ようかん (6本詰)
599円

さつま芋を1本1本手で皮をむき、丁寧に仕上げた芋ようかん。甘さ控えめなので、秋素材が持つ素材で自然な風味が味わえる。

舟和本店 <http://舟和本店.com>

東京都



熊本県

からし蓮根
1本入り(小) 1050円

秋が旬の蓮根の穴に、辛子味噌を詰めて揚げた熊本の歴史ある郷土料理。しびれるような辛さとシャキシャキとした歯ごたえが魅力。

元祖 森からし蓮根(森からし蓮根)
<http://www.karashirenkon.co.jp/>

大阪府



いか焼き
(卵入り、4枚入り) 1050円

大阪で昔から親しまれているいか焼きも、秋に食べたい一品。モチモチとした生地に歯ごたえのある旬のいかをサンド。香ばしいソースが絶妙。

いか焼きのしょうちゃん(八重フード)
<http://www.ikayaki-syouchan.com/>

愛知県



味噌煮込みうどん
(4人前) 3150円

コクのある味噌と硬めのうどんが特徴の、体が温まる愛知県郷土料理。赤味噌の渋みに白味噌の甘みが絶妙に絡みまろやかな味。

山本屋総本家 <http://www.yamamotoya.co.jp/>

高知県



鯉のたたき (2本入り)
4200円

新鮮な1本釣りの本鯉の皮目をパリッと香ばしく焼き上げた。料亭仕込みのゆずぼん酢が脂ののった秋の鯉の美味しさを引き立てる。

土佐料理司こだわりの逸品(加寿齋コーポレーション)
<http://www.tosakatsuo.com/>

広島県



瀬戸内の小鯛の山椒煮
630円

瀬戸内海で獲れた旬の小鯛の山椒煮。山椒のピリッとした辛さが美味。そのままでもいいし、お茶漬けや天ぷらにして食べるのも◎。

おばんざい木むら <http://www.obanzai-kimura.com/>

秋のグルメはホットペッパーのクーポンページで探そう!

← Go! Coupon Page!

クーポンページで、気になるお店をチェック!

秋の旬食材を楽しむなら、「居酒屋」「イタリアン&フレンチ」「中華・韓国・アジア」をCHECK!

秋のグルメを女子会で楽しむなら、「秋のグルメ女子会」「夜長を楽しむゆつたり女子会」「秋限定スイーツを楽しむお店」をCHECK!