APiTA https://www.uny.co.jp

広告商品売り出し期間 5/16(木)▶20(月)

人気&話題の北海道スイーツを満喫!
北海道うまいっしょ市

※催事企画「北海道うまいっしょ市」の商品は現金のみでのお支払いとなります。ご了承くださいませ。

arles 江別市「アルル」

ナチュラルチーズと道産生クリームを贅沢に使用、チーズケーキの上に甘酸っぱいいちごをたっぷりとトッピング。

※写真はイメージです

売切れ次第終了となります

Ⓚたっぷりいちごの贅沢レアチーズ(1箱)
¥1,200 税込¥1,296

濃厚スイーツ 広大な大地が育てた

北海道産フレッシュチーズを使用し、くちどけ優しく、なめらかな食感に仕上げた、ふわふわ幸せのくちどけレアチーズです。

※写真はイメージです

売切れ次第終了となります

[札幌・わらく堂]
㋐北海道のわた雪みたいなレアチーズ(1個) ¥300 税込¥324

こだわりの食材[生クリーム、砂糖、卵黄、バニラビーンズ]だけでつくった上質・濃厚・本格派イタリアンドルチェ。

売切れ次第終了となります

※写真はイメージです

[十勝・花畑牧場]
Ⓚ十勝カタラーナ(260g)
¥1,300 税込¥1,404

売切れ次第終了となります

※写真はイメージです

札幌「みれい菓」

スペインのバスク地方で生まれた、ふわとろ食感の黒焦げチーズケーキです。

[札幌市・みれい菓]
㋐バスクチーズケーキ(1個) ¥1,500 税込¥1,620

売切れ次第終了となります

※写真はイメージです

香ばしいパイ生地で北海道産のりんごをたっぷりと包み込んだ、シナモン香るアップルパイです。

[江別市・ベイクドアルル]
㋐りんごの窯焼きアップルパイ(1個) ¥800 税込¥864

売切れ次第終了となります

※写真はイメージです

メロンパンのビスケット生地をのせて、丁寧に焼き上げたシュー皮に、富良野メロン果汁を使用したメロン風味のクリームをたっぷりと詰め込みました。

[江別市・ベイクドアルル]
㋐富良野メロンパンシュー(2個) ¥550 税込¥594

売切れ次第終了となります

※写真はイメージです

クリームチーズと北海道産生クリームを、ふんわりスフレでやさしく包みこみました。

[函館・昭和製菓]
㋐函館スフレ(5個) ¥1,000 税込¥1,080

売切れ次第終了となります

※写真はイメージです

厳選された2種類のチーズを使用し、チーズの独特な濃厚な味わいが楽しめます。

[函館・昭和製菓]
㋐函館スティックフロマージュ(5本入) ¥1,100 税込¥1,188

売切れ次第終了となります

※写真はイメージです

北海道産の小麦、卵、砂糖、バターを使い、しっとりやわらかのバウムクーヘンの中に特製のカスタードクリームを入れ、表面にグラニュー糖をかけキャラメリゼしました。

[小樽・円甘味]
㋐プリュレカスタードインバウム(2個入) ¥900 税込¥972

クリームチーズととれたての牛乳を使って焼き上げ、味わいまろやか。

[函館・昭和製菓]
Ⓚ酪農牛乳チーズケーキ(230g) ¥800 税込¥864

夕張メロンの完熟果肉を贅沢に使用し、美味しさを余すことなく愉しむ。

[砂川・(株)ホリ]
㋮夕張メロンピュアゼリー(3個入) ¥600 税込¥648

※写真はイメージです

噛むたびに海の幸の旨味が口いっぱいに広がるフリッターおせん。

[北海道福太郎]
㋮ほがじゃ(ほたて)(2枚×8袋) ¥750 税込¥810

税込価格は、対象商品別にそれぞれ標準税率10%と軽減税率8%で記載しています。※管理栄養士(栄養一部の食品を除きます)が監修を行う献立(味つけ・いただくことを基本に組織標準外で記載しています。)※日配の都合上、実際の商品とは多少の異なることがあります。表示価格は、特に表示がない場合について、お店舗での販売価格です。※写真等のものの立体感のためまとめ買いはお断りさせていただきます。※掲載のモデル写真はすべてイメージです。

※写真はイメージです

極旨 海産物 北の漁場から食卓へ

琥珀色の白醤油で漬け込み、あっさりとした旨味と甘さを引き出した松前漬けに仕上げました。

[函館・丸心]
Ⓚ数の子松前漬(100gあたり) ¥800 税込¥864

※写真はイメージです

Ⓚいくらしょうゆ漬(100gあたり) ¥1,600 税込¥1,728

※写真はイメージです

[函館・波座物産]
Ⓚ生造り塩辛(100gあたり) ¥600 税込¥648

蛟甲いかにトビウオの卵と生昆布を加え薄口しょうゆで仕上げ、味わいさっぱり。

[函館・布目]
㋐こいかとびランラン(100gあたり) ¥1,000 税込¥1,080

紅鮭といくらを「こうじ」にじっくり漬け込み、素材のうまみを引き出しました。すべてを手作業で手間ひまかけて、丹念に作りました。

※写真はイメージです

㋐紅鮭しぐれ(100gあたり) ¥800 税込¥864

大地と海の恵みを食卓へ 北海道うまいっしょ市

料理の名脇役 昆布・醤油

※写真はイメージです

[函館・南かやべ漁業共同組合]
㋐函館真昆布(一番切り)(40g) ¥500 税込¥540

[函館・かまだ商店]
■早煮昆布(210g) ¥1,800 税込¥1,944

日高昆布の味わい豊かなだし醤油。

[札幌・福山醸造]
㋐根昆布醤油(1ℓ) ¥900 税込¥972

生醤油に根昆布エキスをプラス。みりんを加えてまろやか仕立て。

㋐丸ごと根昆布醤油(300mℓ) ¥800 税込¥864

北海道日高産昆布のうまみを存分に引き出しました。

㋐日高産根昆布だし(300mℓ) ¥850 税込¥918

札幌が発祥! スープカレー

※写真はイメージです

玉ねぎとトマトのコクにオリジナルスパイスが香る深みあるスープがクセになる旨さです。丸ごと1本チキンレッグ入です。

[札幌・SAMA]
㋐チキンスープカレー(320g) ¥1,100 税込¥1,188

絶品ラーメン 名店の味、大競演

各種 ¥1,100 税込¥1,188

※写真はイメージです

※写真はイメージです

あっさり澄んだ塩スープにウェーブ麺がよくあいます。

㋐函館塩ラーメンおんじき庭本(4人前)

※売り切れ次第終了致します

各種 ¥350 税込¥378

※写真はイメージです

㋐けやき(みそ)(1人前)

特長である濃厚スープの表面を覆うラードが熱をとじ込め、最後まで熱々のおいしさを味わえるのが人気の秘密です。

※写真はイメージです

㋐さっぽろ純連(みそ)(1人前)

ポークの旨味をベースに、コリアンダー、クミンなどのスパイスを効かせた、麺によく絡むとろみのある中辛タイプです。

※写真はイメージです

㋐味の大王元祖カレーラーメン(1人前)

魚介のうまみと、香ばしい焦がしラードの風味がきいたスープです。

※写真はイメージです

㋐蜂屋(醤油)(1人前)

※写真はイメージです

㋐らーめん山頭火(旭川とんこつ塩)(1人前)

チキンガラスープに昆布エキスやかつお節エキスの魚介の旨味をきかせた味わいに仕上げました。

※写真はイメージです

㋐函館麺や一文字(塩)(1人前)

純正天然味噌を使い3ヶ月もかけたタレを使ったオリジナル味噌スープ。

㋐札幌桑名(3人前)

創業昭和22年、伝統を守り続ける旭川を代表する醤油ラーメン。

㋐旭川らうめん青葉(3人前)

1階 食品催事場

催事営業時間/9:00~20:00
※最終日は都合により開催時間が短くなります。ご了承ください

期間 5/16(木)▶20(月)

桑名店

0570-009375

営業時間/9:00~21:45

こころ躍る毎日を。

APiTA

ユニー株式会社

税込価格は、対象商品別にそれぞれ標準税率10%と軽減税率8%で記載しています。※管理栄養士(栄養一部の食品を除きます)が監修を行う献立(味つけ・いただくことを基本に組織標準外で記載しています。)※日配の都合上、実際の商品とは多少の異なることがあります。表示価格は、特に表示がない場合について、お店舗での販売価格です。※写真等のものの立体感のためまとめ買いはお断りさせていただきます。※掲載のモデル写真はすべてイメージです。