

# 北海道が忘れられない【大事なあの方へ】

## 至高の海の幸 北海道グルメの決定版！

### 北海道といえばやはり【海鮮】

北海道の海鮮は「なぜ美味しい」のかご存じでしょうか？

北海道は「オホーツク海」「日本海」「太平洋」と三つの海に囲まれており、それぞれの海から豊富な海の幸が獲れます。

また北に位置することから海水が冷たいので、身が締まり脂がのるといわれています。



### 知床羅臼産 いくら醤油漬け

雄大な大自然が残る知床半島。その付け根に位置する羅臼町は秋になれば秋鮭魚一色。沖獲り銀毛鮭の薄皮原卵を丁寧にもみほぐし、こだわりの醤油たれに漬け込みました。

【送料込み】 **¥5,400** 税込

### 年配にも喜ばれる伝統の味



### 樽入りお宝松前漬

北海道伝統の松前漬に数の子と帆立、いくら、本ずわいがに棒肉、紅鮭、エンガワなど様々な海の幸を入れ豪華で旨味ある松前漬です。ご飯に盛りつけ海鮮丼にも御利用戴けます。

【送料込み】 **¥4,860** 税込

ご予約の際は、下記の旅行代理店へお問い合わせください。

(株)アール・ティー・エス ニシキトラベル  
広島県知事登録旅行業 第3-386号  
総合旅行業務取扱管理者 平川 美智男  
〒730-0051  
広島市中区大手町1-1-20 相生橋ビル7階  
TEL: 082-236-1688 FAX: 082-236-8618  
nishiki@rts-jpn.com

【いくら醤油漬け】 50g×4パック  
賞味期限：30日間 保存方法：冷蔵  
アレルギー：小麦・大豆・いくら

【お宝松前漬】 300g (樽入り)  
賞味期限：30日間 保存方法：冷蔵  
アレルギー：小麦・大豆・いくら