

美味しい ごちそう

Gourmet Choice Gift



紫のなす
murasaki no nasu

＼さあ、／

やさしい ごちそう

しょう♪

food!!



bow
wow!!

ごちそうをいただきたい時、手軽にすませたい時、
人生にはいろいろな日々があるけれど、
どんな時も「いつでもおいしい」がいい。
さらに求めるなら「やさしいおいしさ」がいい。

丁寧につくられたごちそう、名店のシェフが手掛けたスイーツ、
丹精込めて育てた自然の恵みいっぱいの果物や野菜…
体にやさしい、気持ちにやさしいおいしいものがいっぱいだね。

— (INDEX) —

1品コース



#01 おうちで
贅沢気分
03-23



#02 みずみずしい
時間
24-28



#03 しあわせごはん
29-32

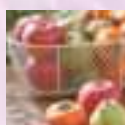
2品コース



#01 おうちで
贅沢気分
35-64



#02 うれしい
ティータイム
65-76



#03 みずみずしい
時間
77-84



#04 ささっとごちそう
85-92



#05 しあわせごはん
93-98

#01

おうちで 贅沢気分



金曜日の夜ごはんは何にしよう。
メインをこれにするなら、ドリンクはワイン、
ちょっとつまむのにあれも食べたいな。

いつもよりちょっと贅沢な1品を
いつものごはんにつけ足すのもいいかも。
思いが自由に膨らむごちそうがいっぱいだね。



お好きなワインやクラフトビール
など、ちょっとおいしいお酒を
準備しておうちでレストランのよ
うなディナーはいかがですか？

老舗精肉店が選んだ黒毛和牛。

創業120年以上のお肉の専門店が選んだ黒毛和牛のロース肉
をステーキ用にカットしました。赤身と霜降りのコクのある旨みと脂
肪の甘みをご堪能ください。

スギモト
黒毛和牛
ロースステーキ

1品選択申込番号 **25601**

計320g(2枚)
●賞味期間:冷凍30日
●国産





6大ブランド和牛 食べくらべひとロステーキ

1品選択申込番号 **25602**

神戸牛もも・松阪牛もも・近江牛もも・
米沢牛もも・宮崎牛もも・仙台牛もも
各60g(計360g)

●賞味期間:冷凍30日

●兵庫県産・三重県産・滋賀県産・
山形県産・宮崎県産・宮城県産



ひとくちサイズで味わう6大ブランド和牛の深み。

日本を代表する6大ブランド和牛の赤身ならではのしっかりとした肉本来の味が楽しめるもも肉を、食べやすいひとくちサイズにカットし、ステーキ用でお届けします。お好みの焼き加減で、それぞれ異なる肉の味わいをご堪能ください。



特別な日のお肉は松阪牛で。

松阪牛でしゃぶしゃぶという贅沢。お肉の旨みのだしに溶け出し、野菜や葛きりに染み込みます。肉と野菜をいっぺんにほおばれば、お口に旨みがジュワッと広がります。

松阪牛 バラしゃぶしゃぶ

1品選択申込番号 **25603**

400g

●賞味期間:冷凍30日

●三重県産



香りと口あたりで神戸牛を味わう幸せ。

モモ肉とバラ肉の2種類をすき焼き用でお届けします。それぞれの旨みをご堪能ください。

神戸牛 すき焼き用

1品選択申込番号 **25662**

モモ・バラ 計450g

●賞味期間:冷凍30日

●兵庫県産





馬刺しと黒毛和牛の専門店「フジタク」オリジナルブランド黒毛和牛「藤彩牛」。

肉質はやわらかく、赤身とサシのバランスの良さが特長。もも肉は赤身のおいしさを存分にお楽しみいただけます。

藤彩牛ももスライス
1品選択申込番号 **25605**

500g
●賞味期間:冷凍30日
●国産





山形の自然が育んだ銘柄牛をすき焼で。

肉質・旨みにこだわり選抜いた米沢牛。きめ細やかでやわらかな肉質の肩ロース肉のすき焼用です。

米沢牛肩ロースすき焼用

1品選択申込番号 **25606**

400g

●賞味期間:冷凍30日

●山形県産



佐賀の自然が育てた和牛を味わう幸せ。

日本全国の銘柄牛の中でもトップクラスの高い評価を受けている「佐賀牛」。きめ細かな美しい霜降り肉を丁寧にカットしてお届けします。

佐賀牛肩ロースうす切り

1品選択申込番号 **25607**

500g

●賞味期間:冷凍30日

●佐賀県産



世界に誇るブランド和牛の代表格。

神戸牛は良質な身の縮まりと脂質のよさが特長。赤身でヘルシーと人気のもも肉と肩肉、ほど良い霜降り肩ロース肉、カルビともいわれるバラ肉を盛り合わせた焼肉セットです。

神戸牛焼肉4種盛

1品選択申込番号 **25663**

もも・肩・肩ロース・バラ 各90g

●賞味期間:冷凍30日

●兵庫県産

和牛のルーツを味わう。

日本が誇るブランド和牛のルーツ“但馬牛”。口どけがなめらかでとろけるような味わいが特長です。

但馬牛 もも焼肉

1品選択申込番号 **25609**

500g

●賞味期間:冷凍90日

●兵庫県産



口どけの良さが特長。

近江牛の口どけの良い脂質と甘さを感じる濃い味わいをご堪能いただけます。

「徳志満」近江牛カルビ焼肉

1品選択申込番号 **25610**

約500g

●賞味期間:冷凍60日

●滋賀県産



焼いて際立つ旨み。

肉質・旨みにこだわり選び抜いた米沢牛バラ肉の焼肉用です。米沢牛ならではの奥深い味わい、旨みをお楽しみいただけます。

米沢牛 バラ焼肉用

1品選択申込番号 **25611**

580g

●賞味期間:冷凍30日

●山形県産



芯までゆっくりと火入れしたジューシーな絶品ビーフ。

西日本を中心に選り抜いた和牛のもも肉を使用し、塩、香辛料のみで下味をつけ、瀬戸内の海水塩で作った塩釜で蒸焼にします。芯までゆっくりと火が通るため、ソフトでジューシーに焼きあがります。

千屋源本多 和牛塩釜焼ローストビーフ

1品選択申込番号 **25612**

和牛もも肉ローストビーフ300g、
ぼん酢しょうゆ120ml
●賞味期間:冷蔵10日
●加工地:日本
特定原材料 / 卵・小麦

※注文日を受けてからお造りしますので、
お届けにお時間をいただく場合がございます。
※配達日のご指定はできません。



じっくりローストした
松阪牛の旨みをどうぞ。



日本三大和牛のひとつ「松阪牛」のもも肉をローストビーフに仕立てました。もも肉は代表的な赤身肉でしっかりとお肉のおいしさをお楽しみいただけます。

スギモト 松阪牛ローストビーフ

1品選択申込番号 **25613**

松阪牛ローストビーフ300g、ロースト
ビーフソース100ml、レホール3g×3
●賞味期間:冷凍30日
●加工地:日本
特定原材料 / 小麦



黒毛和牛にこだわるホテルゴージャスな食卓を。



黒毛和牛を贅沢に使用したローストビーフと、黒毛和牛を包み込んだサクサク食感のビーフパイ。それぞれのおいしさを引き出すソースでお召しあがりください。

ホテルオークラ 黒毛和牛グルメセット

1品選択申込番号 **25664**

黒毛和牛ローストビーフ290g、ローストビーフソース40g、黒毛和牛ビーフパイ135g、マデラソース40g

●賞味期間:冷凍90日

●加工地:日本

特定原材料 / 卵・乳・小麦

湯せん レンジ オーフン



老舗洋食店から自慢の神戸牛ビーフシチュー。



大正12年創業の人気レストラン「伊藤グリル」。ゴロツとしたお肉に濃厚でコクのあるソースがからみ、食べごたえ十分の伝統ビーフシチュー。

伊藤グリル 神戸牛ビーフシチュー

1品選択申込番号 **25665**

180g×3食

●賞味期間：冷凍90日 ●加工地：日本
特定原材料／乳・小麦

湯せん



2017年度全国和牛能力共進会において和牛日本一に輝いた鹿兒島黒牛は、鹿兒島の生産者が食した人のおいしい笑顔を楽しみに、風味にこだわり味を求めた飼料を与えて育っています。鹿兒島黒牛のみで作ったハンバーグはジューシーで食べごたえ充分です。

鹿兒島黒牛の 煮込みハンバーグ

1品選択申込番号 **25616**

200g×9個

●賞味期間：冷凍60日 ●加工地：日本
特定原材料／卵・乳・小麦

湯せん



牛肉の旨み溢れるハンバーグ。



一頭から数キロしかとれない希少部位のヒレ(シャトーブリアン)や上級赤身のローズ等赤身馬刺しのおいしさをお楽しみいただける詰合せです。それぞれのおいしさを食べくらべてみてください。

ふじ馬刺し こだわり赤身の詰合せ

1品選択申込番号 **25652**

ふじ馬刺し ヒレ・ローズ・ランプ 各80g×1、
馬刺しのたれ×6、しょうが×6
●賞味期間：冷凍90日 ●加工地：日本
特定原材料／小麦



こだわりの赤身馬刺しを食べくらべ。



全国的にも名高い、鹿児島黒豚を1枚1枚薄くスライスしました。いろいろな料理に使い勝手が良く、しゃぶしゃぶにしても、焼き風の味付けでもお肉本来の旨みが存分に楽しめます。

南州農場 黒豚スライス

1品選択申込番号 **25618**

肩ローズ250g×2、バラ200g×2
●賞味期間：冷凍90日
●鹿児島県産



歯切れが良く、やわらかい。鹿児島黒豚。



鹿児島の豊かな自然の中で、サツマイモを食べて育った黒豚。その上質なローズ肉を独自でブレンドした味噌に漬込むことで、中までやわらかな味わいに仕上げました。口の中に広がる香ばしい味噌の風味に、白ごはんがすすむ一品です。

南州農場 黒豚ローズ味噌漬け

1品選択申込番号 **25619**

100g×9枚
●賞味期間：冷凍180日
●加工地：日本

焼く



風味豊かでやわらかな黒豚肉。

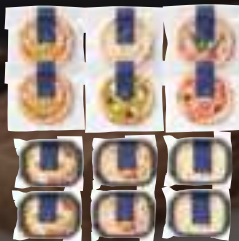


ピザ・ラザニア・ドリアが 揃った贅沢セット。

イタリア酵母種を使用したサクリもちりとした生地が自慢の1人前サイズの「ナポリピッツァ」、生パスタ、ソース、チーズを8層に重ねたボリュームのある「ラザニア」、伊達鶏のひき肉を使ったボロネーゼソースとチーズでいただく「ボロネーゼドリア」、増粘剤を使っていないさらさらとしたソースに「ほうれん草を練りこんだショートパスタが入った「グラタン」は、レンジで温めるだけ。冷凍庫にストックしておけば、いつでも手軽にイタリアンが楽しめるごちそうセットです。

白河高原ナポリ舎 ごちそうイタリアンセット

1品選択申込番号 **25653**



ナポリピッツァ直径約15cm×6枚（マルゲリータ×2枚、クワトロフォルマッジ・ジェノベーゼ・本格ベーコンとアスパラガス・ミラノサラミ×各1枚）、ラザニアボロネーゼ・豆乳とベーコンのグラタン 各210g×2個、伊達鶏のボロネーゼドリア240g×2個

●賞味期間：冷凍240日

●加工地：日本

特定原材料／卵・乳・小麦

トースター レンジ



ウインナークラブ ハムセット

1品選択申込番号 **25621**

ロースハムブロック280g×1、ベーコンブロック170g×1、生ソーセージ150g×2、バイスブルスト150g×1、あらびきソーセージ150g×1、ボークウインナー100g×1、信念スライスロースハム60g×2、信念スライスうず巻ベーコン60g×2

●賞味期間：冷凍180日

●加工地：日本

特定原材料／卵・乳

安心の品質はオリジナル豚から。

標高450mの農場でスクスクと育ったウインナークラブのオリジナル豚は、与える飼料もオリジナル。NON-GMO、ポストハーベストフリーなどにも配慮した安全なものを使用しています。



マイスター山野井の技術が
引き出す素材の旨み。

醤油・味噌ダレに漬け込み、炭火焼き製法で焼きあげた焼豚と山桜の薪で燻製にした山桜燻製ベーコン、ジューシーな口あたりの合鴨スモークブレスト等を味わえるギフトセットです。

マイスター山野井 黒豚焼豚二種と合鴨セット

1品選択申込番号 **25666**

黒豚炭焼き焼豚190g、黒豚炭焼きみそ漬け焼豚190g、炭火釜焼き焼豚190g、合鴨スモークブレスト130g、山桜燻製ベーコン(スライス)50g

●賞味期間：冷蔵60日 ●加工地：日本

特定原材料／小麦



食感・コシを追求したプレミアムうどん。

明治27(1894)年創業、群馬県館林にあるうどんの名店「花山うどん」のプレミアムブランド『花山御膳』から2つの麺を詰合せてお届け。専用の契約栽培で育てた小麦を使用した麺は、もちもち・しっかりとしたコシ・なめらかな口あたりが揃った質を追求した逸品です。「花山御膳うどん」は、あえて麺に角を作らず、つるつるとしたなめらかな食感を最大限に引き出しました。「花山御膳ひも川」は、もちもち感に徹底的にこだわった幅広で透き通るような薄さが特長。太さが異なる2種類の麺をお楽しみください。



花山御膳うどん詰合せ

1品選択申込番号 **25623**

御膳うどん・御膳ひも川 各90g×12

●賞味期間:常温360日

●加工地:日本

特定原材料／小麦



アツアツ揚げたてをどうぞ。



厳選した素材を串に仕立て、生パン粉を使用し、サクサクとした食感に仕上げました。人気の味の中から肉・魚介・野菜9種をセレクト。ご家庭で冷凍のまま揚げただけで、本場大阪の味をお楽しみいただけます。

大阪・あげもん 人気の串揚げ

1品選択申込番号 **25624**

豚ヒレ・えび・鶏チーズ・鶏ねぎ・ちくわチーズ・ほたて・ししとう・アスパラミルフィーユ・豚ロース×各6本(計54本)、串揚げソース20g×18袋

●賞味期間:冷凍90日 ●加工地:日本

特定原材料／卵・乳・小麦・えび

揚げる



本場長崎の味を詰合せ。
餃子は、国産の豚肉・キャベツ・玉ねぎで作った具材をオリジナルの薄皮で包みました。ひとくちタイプは定番の肉・食感豊かな蓮根入・辛口の柚子胡椒入の3種セット。解凍後、水やフタを使わず、油で焼くだけの簡単調理。長崎名物になった角煮まんは、ふっくら生地の中にやわらか角煮を挟んだ逸品、豚まんは独自の味付けをしたたっぷり具材をふっくら生地に包んだ人気商品です。



長崎中華詰合せ

1品選択申込番号 **25625**

長崎ひとくち餃子・長崎ひとくち餃子(蓮根入)・長崎ひとくち餃子(柚子胡椒入) 各540g(54個入)、豚まん×6個、角煮まんじゅう×4個

●賞味期間:冷凍180日 ●加工地:日本
特定原材料/乳・小麦

焼く 蒸す レンジ

北海道の味覚をお届け。

北海道産の新鮮な帆立貝から貝柱だけを急速凍結しました。旨みが凝縮されたブリブリの貝柱は刺身はもちろん、カルパッチョ・バター焼き・天ぷら・フライなど、いろいろな料理でもお楽しみいただけます。



北海道産 帆立貝柱1kg

1品選択申込番号 **25626**

500g(25～30粒)×2箱

●賞味期間:冷凍60日

●北海道産



まぐろ専門卸の目利きが選んだ
天然まぐろ。



築地ホクエイ 天然まぐろ丼セット

1品選択申込番号 **25667**

(本まぐろ中トロ切身120g・本まぐろ赤身切身80g・本まぐろたたき50g)×2トレイ、厚焼玉子27.5g×1個

●賞味期間:冷凍11日 ●加工地:日本

特定原材料/卵・小麦

築地・豊洲(東京都中央卸売市場)で40年以上続くまぐろ専門卸の目利き、ホクエイが厳選した、アイルランド沖の天然本まぐろをお届けします。中トロと赤身は井用にスライスし、本まぐろ100%のたたきを添えました。天然本まぐろならではの香り、上品な旨みをまぐろ丼でお楽しみください。築地場外市場で唯一の手焼きをしている玉八商店の厚焼玉子と一緒にどうぞ。





刺身と鍋でふぐ三昧。

とらふぐならではの深い味わいに舌鼓。一切れずつ美しく盛り付けたとらふぐ刺身に、鍋いっぱい広がるとらふぐちりの旨みをたっぷり堪能ください。



とらふぐ料理セット

1品選択申込番号 **25628**

とらふぐ刺身70g×1(25cmプラ皿)、とらふぐちり200g×1、とらふぐ皮刺30g×1、鍋のつゆ20g×1、ぼん酢15g×5、もみじおろし3g×5

●賞味期間:冷凍90日

●加工地:日本

特定原材料/小麦



7つの「ふく」がお待ちかね。

7種類の「福(ふく)」をセットにした開運招福の新商品。ふくの魅力をご家庭で手軽に楽しめる、この冬一番のおすすめ商品です。



開運招福 七ふく神セット

1品選択申込番号 **25668**

真ふぐたたき刺身(22cmプラ皿)55g×1、とらふぐ皮20g×1、ふぐちり200g(シロサバフグ切身+トラフグアラ)、ふぐ煮こごり100g×1、とらふぐ生白子50g×1、とらふぐ塩辛60g×1、とらふぐヒレ5枚、ふくボン酢100ml×1、もみじおろし10g×4

●賞味期間:冷凍90日 ●加工地:日本

特定原材料/乳・小麦



鮭親子セット

1品選択申込番号 **25630**

北海道産天然鮭塩切身80g×4切、北海道産鮭さざ浪漬70g×4切、鮭ルイベ漬60g×3個、いくら醤油漬60g×1個
●賞味期間:冷凍60日 ●加工地:日本
特定原材料/小麦

焼く



鮭といくらの親子セット。

北海道産の鮭切身2種、物産展で人気の鮭といくらの醤油漬珍味「鮭ルイベ漬」、いくらの醤油漬を詰合せた、まさに鮭といくらずしのセットです。





「下関 音」下関漁港水揚げ
天然真鯛セット

1品選択申込番号 **25631**

真鯛炊き込みご飯の素(3合用)770g×1、真鯛
切り身150g×1、真鯛しゃぶ薄造り100g×2、ば
ん酢30ml×2、もみじおろし5g×2、出し昆布1片
●賞味期間：冷凍30日 ●加工地：日本

特定原材料／小麦

炊く 焼く



山口県産の天然真鯛を味わいつくす。

昆布だしのしゃぶしゃぶ。お米に加えて炊くだけの炊
き込みご飯の素。様々なお料理にご利用いただける
切り身。山口県産天然真鯛のおいしさを存分にお楽
しみください。



数あるかにの中でも
人気が高いずわいかに。

漁獲後すぐに浜ゆでし、急速冷凍
することで旨みと鮮度を封じ込めまし
た。繊細な身質は、甘みがあり上
品な味わいが特長です。ボイル済
みなので、自然解凍するだけでプリ
プリの身と甘いかにみそをお召しあ
がりいただけます。



姿ずわいがに ボイル

1品選択申込番号 **25654**

450g×2

●賞味期間：冷凍60日

●カナダ・ロシア産

特定原材料／かに



肉厚な車えびを産地直送。

古くから車えびの産地として知られる山口県秋穂。早朝に水揚げされた車えびを急速冷凍しました。塩焼きや天ぷらなどでお召しあがりください。

秋穂産 冷凍活き締め車えび

1品選択申込番号 **25633**

300g(10～15尾)×2
●賞味期間:冷凍30日
●山口県産
特定原材料／えび



天然鮮魚を一枚ずつ熟成の開き干しに。



九州各地の漁港で水揚げされた、旬の天然鮮魚を手早く開き加工。五島灘の自然豊かな海水から作った塩で甘塩加工しました。こだわりの開き干しと、独自のみにんに漬込み干しあげたみりん干しの詰合せです。

博多ひもの工房
九州一夜干し8種

1品選択申込番号 **25634**

あらかぶ約100g×2枚、真鯛約130g×2枚、れんこ鯛約130g×2枚、かます約90g×2枚、するめいか約150g×1枚、真さは約160g×1枚、真あじ約70g×4枚、あじみりん約20g×4枚

●賞味期間:冷凍30日 ●加工地:日本

特定原材料／小麦

焼く

こだわりの一夜干し。

博多漁港及び、九州各地の漁港で水揚げされた天然の甘鯛をすぐに開きに加工。五島灘の自然な海水から作った塩で味付けし、一夜干しに仕上げました。

天然甘鯛一夜干し

1品選択申込番号 **25635**

200g×3枚
●賞味期間:冷凍30日 ●加工地:日本
焼く





うなぎ割烹「一慎、」の自慢の味をお楽しみください。

愛知県産の「活うなぎ」を1尾ずつ手にとって上質の鰻だけを丁寧に焼きあげました。香りとコクのある「一慎、」特製の蒲焼のたれは鰻本来の旨みを引き立たせます。

うなぎ割烹「一慎、」
特製串蒲焼

1品選択申込番号 **25655**

蒲焼90g×4袋、山椒×4袋、特製蒲焼のたれ50ml×1本

●賞味期間:冷凍60日

●加工地:日本

特定原材料/小麦

湯せん 焼く



国産の天然真あなごを丁寧に下ごしらえし、たれで煮込んだ後、炙って仕上げました。レンジや湯せんで温め、ごはんのにのせるだけで「煮あなご炙り丼」をお楽しみいただけます。

「下関 音」
天然煮あなご炙り丼の具

1品選択申込番号 **25637**

煮あなご炙り丼の具[煮あなご炙り65g、たれ10g、山椒0.3g]×10袋

●賞味期間:冷凍90日

●加工地:日本

特定原材料/小麦

レンジ 湯せん

国産真あなごのおいしさを簡単調理で。

#02

みずみずしい 時間

手間を惜しまず育てられた豊かなおいしさ、
その時季にしか食べられない旬の味わいなどなど、
みずみずしい実りをじっくり味わいたい。
太陽の恵みをいっぱいに浴びたフルーツは
おいしさにキラメキを
添えてくれるから大好き。

旬のフルーツをどっさりお届け。

食物繊維やビタミン豊富なりんご、大きく甘い
富有柿、香り高くとろける食感のラ・フランス。
旬の熟れごろ果物をご堪能ください。

りんご・富有柿・ラフランスセット

1品選択申込番号 **25638**

りんご・富有柿・ラフランス 各8個(計24個)

●保存方法: 常温

●りんご: 青森県産、富有柿: 島根県産、
ラフランス: 山形県産

お届け期間／11月中旬～12月中旬

お届け希望日不可



250年以上の歴史がある三ヶ日みかんは、静岡県西端、浜名湖の北岸に位置する三ヶ日町で栽培されています。湖の水温の関係で夏は涼しく、冬は暖かい気候風土でつづられます。

静岡県産 三ヶ日みかん

1品選択申込番号 **25656**

8kg(56～80玉)

●保存方法:常温 ●静岡県産

お届け期間／11月中旬～12月15日

お届け希望日不可



甘みと酸味のバランスが程良く、コクがあるみかん。



1本の木に1つの実だけを厳選し育てられるマスクメロンの最高峰「クラウンメロン」の優美な香りと上品な甘み。積丹半島の恵まれた自然環境が育む赤肉メロン「らいでんメロン」の濃厚でとろける甘み。それぞれの個性をお楽しみください。

クラウンメロンとらいでんメロン

1品選択申込番号 **25669**

クラウンメロン(マスクメロン)・らいでんメロン 各1.3kg×1玉

●保存方法:冷蔵

●クラウンメロン:静岡県産、

らいでんメロン:北海道産

お届け期間／8月下旬～9月下旬

お届け希望日不可



青肉と赤肉 2色のメロン。





赤と青、2色のりんごの食べくらべ。



甘みと酸味のバランスが良く、シャキッとした歯ごたえが人気の赤い「サンふじ」と、酸味が少なく甘い「王林」を詰わせてお届けします。2つの味の食べくらべをお楽しみください。

サンふじと王林詰合せ

1品選択申込番号 **25657**

サンふじ・王林×各8～9玉(計4.8kg)

●保存方法:常温 ●青森県産

お届け期間 / 1月中旬～2月中旬

お届け希望日不可

太陽の光をたっぷり浴びて
蓄えられた濃厚な甘み。



アップルマンゴーのその名の通り、熟すと果皮がりんごのように赤くなるのが特長で、アーウィン種は果肉の繊維質が少なく、肉質がとてもめめらか。鮮やかな色に華やかな香り、濃厚な甘み、とろけるような食感をお楽しみください。

宮崎マンゴー

1品選択申込番号 **25642**

1玉(450g)

●保存方法:冷蔵 ●宮崎県産

お届け期間 / 5月下旬～6月下旬

お届け希望日不可



1品
コース

3～32ページの中から1品お選びいただけます。



甘い果汁溢れる
夏の旬果、桃。

名産地として知られる山梨・長野・
福島の中から品質の良いものを厳
選してお届けします。

旬の桃

1品選択申込番号 **25643**

2.4kg(8～9玉)

●保存方法:冷蔵

●山梨県又は長野県又は
福島県産

お届け期間/7月下旬～8月上旬

お届け希望日不可



辛水、豊水に続く
赤梨の最終ランナー。

南水は、茶褐色の滑らかな肌
に、やわらかで白い果肉はサ
クッと歯ざわりの良さが特長
です。糖度が高いうえに酸味が
少ないため、甘みは格別。たっ
ぷりの果汁と共にジューシーな
甘みをお楽しみください。

長野県産 南水梨

1品選択申込番号 **25670**

3kg(7～11玉)

●保存方法:冷蔵

●長野県産

お届け期間/10月上旬～10月中旬

お届け希望日不可





とろけるような食感にうっとり。

せとかはトロリととろけるような食感で濃厚な味わいが特長。みずみずしい香りがあり、ジューシーな果汁を含んでいます。外皮・内皮ともに薄く、手でむいて丸ごと食べられる食べやすさも魅力です。「柑橘の太トロ」とも称されるせとかの芳醇なおいしさをお楽しみください。

愛媛県産 せとか

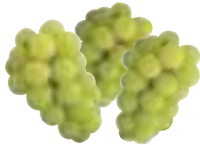
1品選択申込番号 **25659**

3kg(11～14玉)

●保存方法:常温 ●愛媛県産

お届け期間 / 3月上旬～3月中旬

お届け希望日不可



種なしの大粒を
ほおぼる幸せ。

ぶどうの中でも人気の高いシャインマスカット。エメラルドグリーンの大粒の実をひとつくちほおぼると、上品なマスカットの香りと甘さを存分に味わうことができます。種なしで皮ごとパリッと食べられる手軽さも魅力です。

シャインマスカット

1品選択申込番号 **25671**

3房(計1.4kg)

●保存方法:冷蔵

●山梨県又は長野県産

お届け期間 / 8月下旬～10月上旬

お届け希望日不可



#03

しあわせ ごはん

もうちょっと何かがあれば…

そんな時に手に取るのがごはんのお供。

こだわりの産地の恵み、

お取り寄せしたかった老舗や人気店の味、

納得の名脇役たちを

ごはんのある食卓にいろいろ用意しておきたいな。

人気洋食店の和牛すじカレー。

大阪を中心に洋食店・精肉店を構え、黒毛和牛を一頭買いする洋食屋「REVO」の牛すじカレーは、上質の和牛すじのみをじっくり煮込んだコクと絶妙なスパイシー感がたまらないおいしさです。

大阪 洋食REVO

じっくり煮込んだ和牛すじカレー

1品選択申込番号 **25647**

230g×7袋

●賞味期間:冷凍60日

●加工地:日本

特定原材料/乳・小麦

湯せん





じっくりと煮込んだカレーが、温めるだけでいつでも簡単に食べられます。家庭では難しい本格的な洋食屋さんの味をどうぞ。





10余年の歳月をかけて誕生した
ブランド米「つや姫」。

その名の通り米粒にツヤがあり、甘みや旨み、粘り気など全てのバランスが良いのが特長です。

山形県産
つや姫 5kg

1品選択申込番号 **25672**

5kg
●保存方法:常温
●山形県産



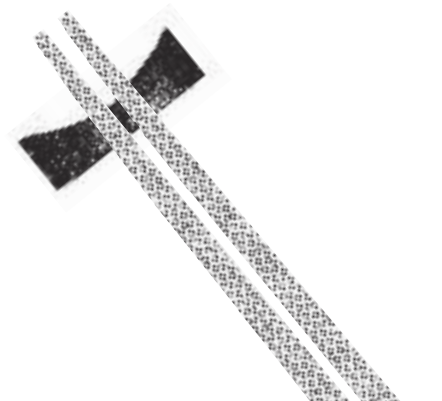
豊潤な香りと格別な旨み、魚沼産こしひかり。

お米の横綱と呼ばれ続けている新潟県産
魚沼地区限定のお米です。こしひかりの特
長である、粘り・甘み・艶・香りと四拍子揃った
お米です。

新潟県
魚沼産こしひかり 5kg

1品選択申込番号 **25673**

5kg
●保存方法:常温
●新潟県産





本場、和歌山の紀州南高梅。驚くほどやわらかな果肉から、酸っぱさと天日塩の旨みが口の中に広がります。さわやかなしその香りも豊かで、ごはんの上へのせれば、食欲をそそります。

丸惣 しそ風味梅干

1品選択申込番号 **25650**

800g×2(塩分約7%)

●賞味期間:常温180日

●加工地:日本



酸っぱさとしその香りのごちそう、南高梅。



博多土産として、多くの人に選ばれる「福さ屋」の明太子です。独自に調合した香辛調味液に厳選たらのこを漬込むこと三昼夜。そこからさらに熟成し、こだわりの明太子になります。ピリッとした辛さと、まろやかなたらこの旨みが溶け合う、本場の味を、ぜひ一度。

福さ屋 無着色辛子めんたい

1品選択申込番号 **25651**

800g(400g×2)

●賞味期間:冷凍60日

●加工地:日本



本場の博多っ子が認めたこだわりを尽くす明太子。



1品コース

3～32ページの中から
1品お選びいただけます。

1品コースもしくは2品コース、
どちらかよりお申し込みください。



2品コース

35～98ページの中から
2品お選びいただけます。



#01

おうちで 贅沢気分



金曜日の夜ごはんは何にしよう。

メインをこれにするなら、ドリンクはワイン、

ちょっとつまむのにあれも食べたいな。

いつもよりちょっと贅沢な1品を

いつものごはんにつけ足すのもいいかも。

想いが自由に膨らむごちそうがいっぱいだね。



一流ホテルならではの品質と満足をお届け。

牛肉は国産黒毛和牛のみを使用し、パイ生地で包んで、じっくり焼きあげ旨みをとじ込めたビーフパイです。パイ生地のサクサクした食感と黒毛和牛と野菜の旨みが味わえます。フォンドボーで作るマデラソースはマデラ酒の上品な甘みと香りのあるソースに仕上がっています。



ゆでた野菜と一緒に盛り付けて、マデラソースをシュッと筆で描くように添えると、まるでフレンチレストランのような一皿に。



ホテルオークラ
黒毛和牛ビーフパイ

2品選択申込番号 **26730**

黒毛和牛ビーフパイ135g×2、
マデラソース40g×2

●賞味期間:冷凍90日

●加工地:日本

特定原材料/卵・乳・小麦

レンジ オープン

解凍してトースターで温めるだけの簡単調理で片付けも手間いらず。
レストランでしか味わえないようなやわらかく旨みあるステーキをご家庭でお楽しみください。



簡単調理で本格ステーキ。

デリシャール 焼けるサーロインステーキ

2品選択申込番号 **26731**

焼けるサーロインステーキ
150g×2、オニオンソース40g×2

●賞味期間:冷凍90日

●加工地:日本

特定原材料/小麦

トースター



point

切って盛り付けるだけで、豪華なパーティーメニューのできあがり。家族のお祝いやちょっとした集まりが華やきます。

氷温熟成でお肉の旨みを引き出しました。

玉ねぎの旨みとフルーツやハチミツの程よい甘みが溶け込んだ醤油ベースのオニオンソースでお召しあがりください。



素材のおいしさを引き出したローストビーフ。

デリシャエール
氷温熟成ローストビーフ

2品選択申込番号 **26732**

氷温熟成ローストビーフ400g、
オニオンソース40g

●賞味期間:冷凍90日

●加工地:日本

特定原材料/小麦





馬刺しと黒毛和牛の専門店「フジチク」オリジナルブランド黒毛和牛「藤彩牛」。

肉質はやわらかく、赤身とサシのバランスの良さが特長。もも肉は赤身のおいしさを存分にお楽しみいただけます。

藤彩牛ももスライス
2品選択申込番号 **26604**

200g
●賞味期間: 冷凍30日
●国産





赤身の割合が多く肉本来の旨みが味わえると人気高い牛もも肉。
毎日の食卓にちょっとした贅沢な一品としてお楽しみください。

国産牛もも焼肉用

2品選択申込番号 **26605**

300g

●賞味期間:冷凍30日

●国産



すき焼きにおすすめの 神戸牛バラ肉。

味わい深いバラ肉は濃厚ながらしつこくないので、すき焼きにピッタリです。



神戸牛 バラすき焼き

2品選択申込番号 **26606**

300g

●賞味期間:冷凍30日

●兵庫県産



パーティーにもぴったり。

霧島黒豚の肩ロース、もも肉をしゃぶしゃぶ用にスライスし、華型に盛り付けました。お好みのつけダレでお召しあがください。

霧島黒豚しゃぶしゃぶセット(2段重)

2品選択申込番号 **26607**

霧島黒豚肩ロース200g、
霧島黒豚もも180g
●賞味期間:冷凍180日
●宮崎県産





こだわりの飼料で大切に
育てられたさくらポーク。

三重県産のさくらポークは、さくら色のきめ
細やかな肉質でやわらかく、豚特有の臭
みが少ないのが特長です。人気のヘル
シーなもも肉をしゃぶしゃぶでお召しあがり
ください。

さくらポークももしゃぶしゃぶ

2品選択申込番号 **26705**

550g

●賞味期間:冷凍30日

●三重県産



お肉のおいしさを左右する仕上げ用の飼
料に、植物性の原料だけを与えて育てら
れた三重県産銘柄豚「さくらポーク」。シ
ンプルに焼いてステーキとしてお楽しみく
ださい。

さくらポーク肩ロースステーキ

2品選択申込番号 **26609**

3枚(計360g)

●賞味期間:冷凍30日

●三重県産





お肉はやわらかくじっくり
煮込んだ本格派の味わい。

牛肉は箸を入れるとほろっと崩れるほどやわらかく、長期熟成の八丁味噌と洋食の風味を融合させた一品はどこか懐かしも新しい味わい。和のビーフシチューやごはんのお供としておいしくお召しあがりいただけます。

みのり 牛肉の蒸し煮

2品選択申込番号 **26733**

105g×4袋

●賞味期間:冷凍90日 ●加工地:日本

特定原材料／小麦

湯せん



食卓でそのまま
専門店の牛すきを。

国産の牛肉を特製の割り下で煮込みました。醤油ベースに少し甘めな味付けなので、そのままでも温かいごはんの上に盛り付けて牛丼にしてもおいしくお召しあがりいただけます。

名古屋「スギモト」
国産牛牛すきの具

2品選択申込番号 **26611**

130g×7袋

●賞味期間:冷凍180日

●加工地:日本

特定原材料／小麦

湯せん



肉と舞茸の名コンビ。

北海道産の牛肉を柔らかく炊きあげました。同じく北海道産の舞茸を加え、肉の味を引き立てています。

北海道産 北の美味牛 牛肉しぐれ煮

2品選択申込番号 **26612**

60g×4袋

●賞味期間:常温120日

●加工地:日本

特定原材料/小麦



人気レストランの味を ご家庭でも。

黒毛和牛と国産豚を合挽きにした、お肉の旨みが味わえるハンバーグ。黄木直営レストランのレシピで3種のソースに仕上げました。

黄木の黒毛和牛入り ハンバーグセット

2品選択申込番号 **26706**

デミグラス・イタリアン・和風ハンバーグ
各110g×2個

●賞味期間:冷凍30日 ●加工地:日本

特定原材料/卵・乳・小麦

湯せん





多彩な味わいで笑顔が
こぼれるみつせ鶏セット。

みつせ鶏の切り身を、玄界灘に浮かぶ加唐島で採れる海水塩「一の塩」を使用したオリジナルの塩だれに漬込んだ、塩角のないすっきりとした塩焼。柚子胡椒の爽やかさに加え、柚子感の感じられる柚子チップを入れ、香り豊かに仕上げた柚子胡椒焼き。塩こうじ漬け・黒胡椒焼きとあわせてお楽しみください。

みつせ鶏よりどり焼セット

2品選択申込番号 **26734**

みつせ鶏塩焼200g×2、みつせ鶏柚子胡椒焼き・みつせ鶏塩こうじ漬け・みつせ鶏黒胡椒焼き 各180g×1

●賞味期間：冷凍360日

●加工地：日本

特定原材料／小麦

焼く



やわらかな手羽煮は
おかずにピッタリ。

国産若鶏の手羽先を大きな釜でじっくり煮込みました。甘辛い醤油の味付けが手羽先の中まで染み込み、とってもやわらか。少し濃いめの味付けで、ごはんのおかずにピッタリです。

鶏三和 国産鶏の手羽煮 〔醤油味〕

2品選択申込番号 **26615**

3本入×8袋

●賞味期間：常温360日

●加工地：日本

特定原材料／小麦

湯せん レンジ



京都の西京味噌を使用し、程よい甘みと風味が楽しめる西京味噌漬と、大分の米麹味噌を使用し、深い旨みで香り豊かな米麹味噌漬です。

霧島黒豚もも肉 味噌漬セット

2品選択申込番号 **26707**

霧島黒豚もも肉 米麹味噌漬・霧島黒豚もも肉 西京味噌漬 各150g×3

●賞味期間:冷凍360日

●加工地:日本

特定原材料／小麦

焼く



霧島黒豚を
2種類の味噌で味わう。



天然ハーブ入り飼料を与え、平飼いでのびのびと育てた長州どりを使用。ジューシーな2種類の唐揚げと、お料理に便利な精肉のセットです。

長州どり焼肉・長州どり唐揚げ

2品選択申込番号 **26617**

鶏肉250g×2、鶏とごぼうの唐揚げ・ささみサクサク揚げ 各300g×1

●賞味期間:冷凍180日 ●加工地:日本

特定原材料／乳・小麦

揚げる

レンジ



長州どりをいろんな
楽しみ方で。



油でカリッと揚げたか、レンジやオーブントースターで加熱した後、甘辛いタレとスパイスをからめ、ゴマをふってできあがり。豪快にかぶりつけば皮のカリッとした食感と、中のお肉のジューシーな旨みかやみつきに名古屋定番の味をご家庭で簡単にお楽しみいただけます。

鶏三和 名古屋名物 手羽唐

2品選択申込番号 **26708**

[手羽先唐揚げ用270g(6～8本)・たれ20g×2・ごま1g×2・スパイス0.6g×2]×3袋

●賞味期間:冷凍180日 ●加工地:日本

特定原材料／乳・小麦

レンジ

トースター

揚げる



大人気の名古屋めし!



牧場直送のおいしさ。

ソーセージにウインナーなど、厳選4種を詰合せました。お野菜と一緒に炒めたり、煮込んだり。牧場のおいしさをお召し上がりいただけます。

鹿野牧場ハムセット

2品選択申込番号 **26619**

ボロニアソーセージ・ボンレスハム 各250g、ベーコン・あらびきボークウインナー 各200g

●賞味期間：冷蔵30日 ●加工地：日本
特定原材料／乳



安心の肉だけを使い 旨みと風味も大切に。

標高450mの農場でスクスクと育ったウインナークラブのオリジナル豚は、与える飼料もオリジナル。NON-GMO、ポストハーベストフリーなどにも配慮した安全なものを使用しています。

ウインナークラブ ハムセット

2品選択申込番号 **26620**

バイスブルスト・あらびきソーセージ・生ソーセージ 各150g、ボークウインナー100g、信念スライスロースハム・信念スライスうず巻ベーコン 各60g

●賞味期間：冷凍180日
●加工地：日本
特定原材料／卵・乳



野菜の甘みと柔らかかな チーズクリームが相性抜群。

徳島を代表する鳴門金時芋をはじめ、色鮮やかな紫芋や濃厚な味わいの人参などの素材の持ち味を活かし、やさしい甘さのチーズクリームを加えて手包みで仕上げました。300℃で一気に焼きあげて旨みを凝縮し、おいしさをそのままに瞬間冷凍するため、レンジでもっちり、トースターでカリッとした食感が楽しめます。

3種のドルチェ風 カルツォーネピザセット 4袋

2品選択申込番号 **26735**

鳴門金時芋とアップルシナモンチーズクリーム 150g (50g×3個入) ×2袋、紫芋とアップルシナモンチーズクリーム・濃蜜キャロットとチーズクリーム 150g (50g×3個入) ×各1袋

●賞味期間：冷凍180日 ●加工地：日本
特定原材料／卵・乳・小麦

レンジ トースター



食べたい時に袋のまま
レンジで加熱するだけ。

北海道産牛肉を使用したビーフシチューとビーフストロガノフに、北海道産の海老の旨みかきいたトマトクリームソース・北海道産の帆立とまいたけを使った食欲をそるペペロンチーノ、茹でたパスタに絡めていただく2種のパスタソースを組合せました。どれも袋のままレンジで加熱するだけの簡単調理でお召し上がりいただけます。

北海道の具材がおいしい洋食セット

2品選択申込番号 **26736**

北海道産牛肉にこだわったビーフシチュー230g×1袋、北海道ビーフストロガノフ200g×1袋、海老とまいたけのトマトクリームソース・帆立とまいたけのペペロンチーノ 各150g×2袋

●賞味期間：常温360日 ●加工地：日本

特定原材料／乳・小麦・えび・かに

レンジ



point

レンジで温めるだけの簡単調理で、本格的なイタリアンを。冷凍庫にストックしておけば、ランチなどにも便利です。

電子レンジで本格イタリアン。

生パスタ・ソース・チーズを8層に重ねたボリュームのある「ラザニア」、伊達鶏のひき肉を使ったボロネーゼソースとチーズでいただく「ドリア」、増粘剤を使っていないためさらさらとした「グラタン」の3種セットです。「グラタン」にはほうれん草を練りこんだショートパスタが入っています。



白河高原ナポリ舎 ラザニアセット

2品選択申込番号 **26622**

ラザニアボロネーゼ210g×2個、ドリア 伊達鶏のボロネーゼ240g×1個、豆乳とベーコンのグラタン210g×1個

●賞味期間：冷凍240日

●加工地：日本

特定原材料／卵・乳・小麦

レンジ

かに・えび 2種のグラタン。

レンジで加熱するだけで食べられるお手軽な海鮮グラタンを詰わせてお届けします。鳥取県大山乳業の牛乳を使用したソースに国産紅ずわい蟹と3種類のチーズをトッピングした「国産紅ずわい蟹とチーズのグラタン」。同じ大山乳業の牛乳を使ったベシャメルソースに旨みのある海老と3種類のチーズをトッピングした「ぶり海老とチーズのグラタン」。2つの味をお楽しみください。



point

2種ともマカロニ入りで
食べごたえも十分です。

海のグラタンセット

2品選択申込番号 **26737**

国産紅ずわい蟹とチーズのグラタン
200g×5個、ぶり海老とチーズ
のグラタン200g×4個

●賞味期間：冷凍360日

●加工地：日本

特定原材料／乳・小麦・えび・かに

レンジ





直径15cmの1人前サイズが嬉しい。



白河高原ナポリ舎
ナポリピッツァ
セット

2品選択申込番号 **26710**

マルゲリータ×2枚、クワトロ
フォルマッジ・ジェノベーゼ・
ミラノサラミ・本格ベーコンと
アスパラガス×各1枚（すべ
て直径約15cm）

●賞味期間：冷凍240日

●加工地：日本

特定原材料／卵・乳・小麦

トースター

イタリア酵母種を使用したサクリもちりとした生
地が自慢のごちそうピッツァ。定番の「マルゲリー
タ」、4種のチーズを使った「クワトロフォルマッジ」、
バジルの香り豊かな「ジェノベーゼ」に、「本格
ベーコンとアスパラガス」「ミラノサラミ」を加えた
6枚セットでお届けします。



北海道産のじゃがいもを原料に作ったもちもちとした食感の皮で、数十種類のスパイスをブレンドしたコクのあるカレーとチーズを包み込みました。

佃善のじゃが豚チーズカレー

2品選択申込番号 **26711**

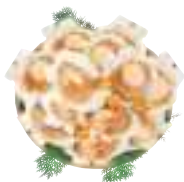
じゃが豚チーズカレー1kg(35～36個)、スープ35g×4袋

●賞味期間:冷凍360日 ●加工地:日本
特定原材料/乳・小麦・落花生

ポイル



北海道物産展で人気の
じゃが豚をカレー味で。



北海道産の帆立を使用。バターをのせて、殻ごと直火であぶると、帆立とバターの香りが濃厚に広がります。

帆立片貝バター付

2品選択申込番号 **26626**

帆立片貝(バター8g付)×12枚

●賞味期間:冷凍90日 ●加工地:日本
特定原材料/乳

焼く オープン



帆立とバターの香り。



大阪を中心に洋食店・精肉店を構え、黒毛和牛を一頭買いする洋食屋「REVO」。お店でも人気のお惣菜を3種セットにしました。

大阪 洋食REVO 惣菜3種詰合せ

2品選択申込番号 **26627**

黒毛和牛メンチカツ85g×5個、牛スジコロシ
ケ80g×5個、エビクリームコロッケ70g×5個

●賞味期間:冷凍60日 ●加工地:日本
特定原材料/卵・乳・小麦・えび

揚げ



洋食店の本格的な味をご自宅で味わえます。



ふぐ刺身セット

2品選択申込番号 **26628**

まふぐ刺身60g(22cmプラ皿)、とらふぐ
皮刺20g、もみじおろし付ぼん酢16.5g×3
●賞味期間:冷凍90日
●加工地:日本
特定原材料／小麦



本場山口の天然ふぐ。

山口県の萩沖で獲れる、ふぐの女王と呼ばれる天然のまふぐ。下関の熟練ふぐ処理師が一切れずつ丁寧に薄造りしています。淡白で上品な味わいと、プリッとした弾力のある食感を堪能ください。



ふぐの旨さを唐揚げで。

しろさふくをおいしく唐揚げ用に調理しました。
ふぐの食感と旨みをお楽しみください。

ふぐ唐揚げ

2品選択申込番号 **26738**

ふぐ唐揚げ(骨付)300g
●賞味期間:冷凍90日 ●加工地:日本
揚げる





料亭でいただくようなふくの一品料理を。

料亭の上品な出汁とたっぷりの具材で、贅沢な炊き込みご飯が手軽につくれます。天然真ふくの表面をこんがり炙り、丁寧に炙った「たたき刺し」は、ふく刺しとはひと味違った食感、味わいをお楽しみいただけます。



「下関 音」天然ふくセット

2品選択申込番号 **26630**

ふく炊き込みご飯の素515g(2合用)、真ふくたたき刺し60g、ぼん酢30ml、もみじおろし5g

●賞味期間:冷凍30日 ●加工地:日本

特定原材料/小麦

炊く





まぐろを上質の赤身で堪能。

上質な甘みともっちりとした食感が特長である南まぐろの赤身燗です。お刺身はもちろん、塩焼・照焼でもおいしくお召しあがりいただけます。

静岡焼津 天然南まぐろ赤身

2品選択申込番号 **26631**

150g×2

●賞味期間:冷凍14日

●日本又は台湾(インド洋)





日本の東沖で獲れた
まぐろとかつおのお刺身。

秋の訪れとともに黒潮によって北上し、冬に備えて良質なエサをたくさん食べているので脂質が高い、日本の東沖で獲れたまぐろとかつおのお刺身です。

焼津石原水産
戻りかつおまぐろ詰合せ

2品選択申込番号 **26632**

とろかつお刺身170g×2、とろびん長まぐろ刺身140g×2

●賞味期間:冷凍35日
●静岡県産(太平洋)



お茶請けやおつまみにおすすめ。

燻した生利節をこだわりのたれにじっくり漬込み、さらに燻しを重ねました。
手間ひまかけて燻しを繰り返すことで、まぐろとかつおの旨みを内部にギュッととじ込み、さらに、こだわりのタレとの馴染みを良くし、やわらかな味わいに仕上がります。

焼津石原水産
魚屋がつくった食べるおだし

2品選択申込番号 **26633**

食べるおだしかつお50g×3、食べるおだしまぐろ35g×4

●賞味期間:常温300日 ●加工地:日本
特定原材料/小麦





いかとかかにを包んだ海鮮しゅうまいの詰合せ。ふっくらした口あたりと、鮮やかな彩りで、楽しい食卓を演出します。

木屋 潮彩しゅうまい詰合せ

2品選択申込番号 **26635**

いかしゅうまい(8個・たれ付)×2、かにしゅうまい(8個・たれ付)×1

●賞味期間:冷凍60日 ●加工地:日本
特定原材料 / 卵・小麦・かに

レンジ 蒸す

彩りもうれしい
ふっくら海鮮しゅうまい。



餃子職人がこだわる逸品の餃子。

新鮮な国産野菜と良質な国産SPF豚の旨みに、一年以上熟成させた青森県産にんじくの芳醇な香りが相まって、ひとくち食べたらおいしさでお箸が止まらない！
2種類の餃子詰合せです。

八王子「信念フーズ」 信念手造り餃子

2品選択申込番号 **26636**

野菜餃子260g(12個入り)×3パック、肉餃子222g(12個入り)×2パック

●賞味期間:冷凍180日 ●加工地:日本
特定原材料 / 小麦

焼く ボイル





野菜と肉たっぷりでジューシー。
コシの強い小麦粉や豚肉、キャベツなど主原料はすべて国産。機械に頼ることなく、要所所で人の手を介しながらつくられることもあって、安全面も万全の体制。野菜の甘みや肉の旨みがいっしょに引き出された餃子は、一度にいくらでも食べられそうなおいしさです。

ヨコハマの餃子

2品選択申込番号 **26713**

360g(18g×20個)×4袋

●賞味期間:冷凍360日 ●加工地:日本
特定原材料/小麦

焼く ボイル



溢れ出る原木乾しいたけと
九州産若鶏の旨み。

山師の言葉で椎茸のことを指す「なば」。
宮崎県産原木しいたけのミンチを九州産若鶏の手羽に詰込みました。焼いてよし、揚げてもよしのなば手羽餃子を一口はおぼると、若鶏の肉汁と椎茸だしの旨みが口の中に広がります。

岡田商店 なば手羽餃子

2品選択申込番号 **26714**

5本×3袋

●賞味期間:冷凍180日

●加工地:日本

特定原材料/卵

焼く 揚げる



餃子やしょうまいは家族みんなが大好きな定番。いつでもストックがあれば、おかずにもお弁当にもおつまみにも大活躍!





長崎中華詰合せ

2品選択申込番号 **26715**

長崎ひとくち餃子・長崎ひとくち餃子(蓮根入)
各190g〔餃子180g(18個入)・たれ10g〕、長崎
ひとくち餃子(柚子胡椒入)180g(18個入)、黒
豚餃子196g(14個)、角煮まんじゅう×2個、豚ま
ん×2個

●賞味期間:冷凍180日 ●加工地:日本

特定原材料／乳・小麦

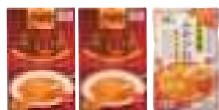
レンジ 焼く 蒸す



名物の人気中華を一堂に。

国産豚肉・キャベツ・玉ねぎで作ったジューシー
な具材を、オリジナルの薄皮で包んだひとくちサイ
ズの餃子3種と黒豚餃子。長崎名物の角煮ま
んじゅう、さらに人気の豚まんを詰合せました。

豚と鶏がらのスープに魚介スープをブレンド。高級ふかひれを贅沢に。



水を加えて鍋で調理する濃縮ふかひれスー
プです。細く長い金糸の舌ざわりを、高級中
華のふかひれスープでご堪能ください。

気仙沼産

ふかひれスープセット

2品選択申込番号 **26639**

気仙沼産 ふかひれ胸びれスープ(3～4人
前)200g×2、リアスの国から気仙沼ふか
ひれスープ(2～3人前)200g×1

●賞味期間:常温360日 ●加工地:日本

特定原材料／乳・小麦・かに





伝統の大和煮。

鯨本来の旨みを活かした大和煮です。臭みもなく昔ながらの味でかむほどに旨みができる鯨肉。醤油と砂糖で甘辛く味付けし、生姜の風味を加えました。

鯨大和煮缶詰

2品選択申込番号 **26640**

170g×6缶

●賞味期間:常温1080日 ●加工地:日本
特定原材料/小麦



温めるだけの簡単調理 ふっくらやわらか。

国産の天然真あなごを丁寧に下ごしらえし、たれで煮込んだ後、炙って仕上げました。レンジや湯煎で温め、ご飯にのせるだけで「煮あなご炙り丼」をお楽しみいただけます。

「下関 音」天然煮あなご 炙り丼の具

2品選択申込番号 **26641**

煮あなご炙り丼の具[煮あなご炙り65g、たれ10g、山椒0.3g]×4

●賞味期間:冷凍90日 ●加工地:日本
特定原材料/小麦

レンジ 湯せん





老舗が極めた旨みと甘み。

薩摩揚げの老舗「小田口屋」から。魚肉をブレンドして旨みを引き出し、豆腐と山芋を練り込み、ふんわり揚げました。隠し味は薩摩の地酒「灰持酒」。魚の旨みに甘みが加わり、具材との相性も抜群です。



鹿児島「小田口屋」 彩りさつま揚げ9種27個

2品選択申込番号 **26642**

つけあげ20g×5、しそ天20g×4、さつま芋天43g×2、
海老さつま・れんこん天 各30g×2、紅生姜揚げ・ごぼ
う天・かぼちゃ天・黒ゴマチーズ天 各25g×3

●賞味期間：冷蔵8日 ●加工地：日本

特定原材料／卵・乳・えび





だし粉仕上げの個性派。

焼津ならではのかつおだしベースに、黒はんぺん、なると等の練り物を加え、じっくり煮込みました。仕上げにだし粉をかけていただくのが、焼津流です。

静岡焼津おでん

2品選択申込番号 **26716**

焼津おでん(具7種)360g×6袋、だし粉×6袋
●賞味期間:常温270日 ●加工地:日本
特定原材料/卵・小麦

湯せん



肉汁たっぷりのおいしい主役。

黒毛和牛と国産豚を独自の比率で混ぜ合わせたこだわりのハンバーグです。ひとくち食べると旨みたっぷり。ジューシーな肉汁が、口いっぱいに広がります。

名古屋「スギモト」 黒毛和牛入り生ハンバーグ

2品選択申込番号 **26717**

生ハンバーグ100g×9個
●賞味期間:冷凍180日 ●加工地:日本
特定原材料/卵・小麦

焼く



歴史と文化が息づく里で
育まれた永平寺伝統の味。

770年以上ある歴史と伝統を受け継いでいる禅の道場・曹洞宗大本山永平寺。精進料理の代表格として、永平寺に受け継がれてきた胡麻豆腐は、良質のごまと葛粉を丹念に練ってつくられています。濃厚で香ばしい風味の「濃厚白・黒ごまどうふ」に、胡麻の中でも特に香りがよく深い味わいの金胡麻を使用した「濃厚金ごまどうふ」の詰合せです。



永平寺御用達 團助ごまどうふ

2品選択申込番号 **26645**

濃厚白ごまどうふ(90g×2個入・みそたれ付)・濃厚黒ごまどうふ(90g×2個入・みそたれ付)・濃厚金ごまどうふ(90g×2個入・みそたれ付) 各2袋

●賞味期間:常温120日 ●加工地:日本
特定原材料/乳・小麦



そのままでも温めてもおいしい。

国産のいわし・さばを使用。少し甘めの醤油味にアクセントとして七味唐辛子を加えた、甘さの中にピリッとした辛味のある「いわし七味」上、白味噌ベースのタレで煮込んだ優しい甘みの「さば白味噌煮」、トマトソースにハーブが香る洋風の「いわしトマトバジル」のセットです。

国産骨までやわらか 煮魚セット

2品選択申込番号 **26718**

いわし七味[2尾入(90g)×2連/パック]・さば白味噌煮[1切入(70g)×2連/パック]・いわしトマトバジル[2尾入(75g)×2連/パック]×各2

●賞味期間:常温240日 ●加工地:日本
特定原材料/小麦

湯せん



山口県産の魚で仕上げた 干物とフライをお届け。

山口県産の魚を山口の海水と塩をブレンドした塩水で調味する「潮返し」製法で仕上げた干物と、同じく山口県産の魚を外はカリッと、中はフワッとした食感に仕上げたフライをお届け。フライは油調済みなので、レンチンするだけの簡単調理でお召しあがりいただけます。

魚健 油調済みフライと干物セット

2品選択申込番号 **26739**

油調済み(あじフライ2枚入り・さわらメンチカツ2個入り)×各1パック、あじ開き2尾入り・塩さば干物2枚入り×各1パック

●賞味期間:冷凍180日 ●加工地:日本
特定原材料/卵・乳・小麦

焼く レンジ



漁港で水揚げした 天然鮮魚の開き干し。

九州各地の漁港で水揚げされた旬の天然鮮魚を手早く開き加工。五島灘の自然豊かな海水からつくった塩で、甘塩加工に仕上げたこだわりの開き干しです。みりん干しは、独自のみりに漬込み干しあげました。5種類のそれぞれの味わいをお楽しみください。

博多ひもの工房 九州一夜干し5種

2品選択申込番号 **26648**

真鯛約140g×1枚、れんご鯛約130g×1枚、かます約90g×2枚、真あじ約90g×2枚、あじみりん約25g×4枚

●賞味期間:冷凍30日 ●加工地:日本
特定原材料/小麦

焼く



#02

うれしい ティータイム

久々にお友だちが集まる日、
見た目も可愛いアイスにしようかな。
パティシエこだわりのホールケーキも捨てがたい。
一人でゆっくりお茶する時は、
職人の技が織りなす和菓子を堪能したい。
さあ、どのシチュエーションで食べるのをチョイスする？
いろいろ迷うのが楽しいね。



ホシフルーツの
フルーツたっぷりタルト。

7種類のフルーツ(苺、黄桃、洋梨、オレンジ、
キウイ、ピンクグレープフルーツ、ブルーベ
リー)をたっぷりと贅沢に盛り付けサクサクの
パイを側面に散りばめたフルーツタルトです。

ホシフルーツ
贅沢フルーツのタルト

2品選択申込番号 **26649**

フルーツタルト直径約15cm×1台

●賞味期間:冷凍30日

●加工地:日本

特定原材料/卵・乳・小麦



お友だちが集まる日は、こんな
フルーツタルトがあるとおいしい
だけでなく、見た目も華やかで
会話が弾みそうですね。

35～98ページの中から2品お選びいただけます。

2品
コース





北海道製造の生クリームと
いろいろな味が楽しめる
魅惑のケーキ。

北海道産生クリームとマダガスカル産バニラ
が香る「バニラプリン&カタラーナ」は、半解凍
で濃厚カタラーナ、全解凍でとろけるプリンの2
通りの味わいが楽しめます。しっとりチーズブラ
ウニーに、生チーズケーキと特製チョコソースを
重ねた「チーズブラウニー」は、三層が織りな
す贅沢なハーモニー。素材と食感にこだわっ
た、贈り物にも喜ばれるスイーツ詰合せです。

**ル・カレン バニラプリン&
カタラーナとチーズ
ブラウニーセット**

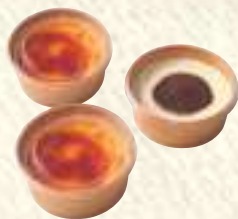
2品選択申込番号 **26740**

バニラプリン&カタラーナ×2個、
チーズブラウニー×1個

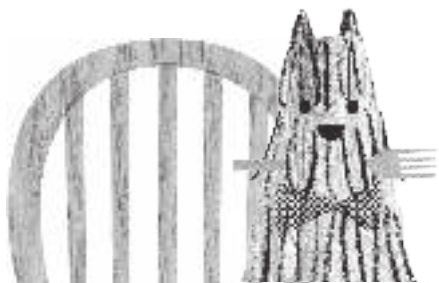
●賞味期間:冷凍240日

●加工地:日本

特定原材料/卵・乳・小麦



好きなお菓子をお気に入りのお
皿とテーブルクロスでテーブル
コーディネートすれば、ティータイム
がもっとうれしい1時間にお



ふわふわでしっとりとしたワッフル生地に、やさしい味わいのクリーム。

彩りも鮮やかなふんわりワッフル。ふんわり仕上げた香ばしいワッフル生地に、フルーツのジャムやクリームをサンド。味わいも彩りも鮮やかなワッフルを詰合せました。

ボンパティ バラエティワッフル

2品選択申込番号 **26651**

生クリーム&はっさく・生クリーム&いちご・
コーヒークリーム&シナモンアップル・抹茶
クリーム&小豆あん・生クリーム&ショコラ・
生クリーム&バナナ×各2個(計12個)

●賞味期間:冷凍30日 ●加工地:日本
特定原材料 / 卵・乳・小麦

お取り寄せの人気店から
3種のこだわりくりむパンを。



柔らかくって、頬張るとしっとりふんわり。程よい甘さのクリームもたっぷりと、何度食べてもはっとする、とろける食感。カスタード、チョコレート、ストロベリーの3種類を詰合せ。

八天堂 くりむパン

2品選択申込番号 **26652**

ストロベリー×4個、カスタード・チョコレート×各3個

●賞味期間:冷凍180日 ●加工地:日本
特定原材料/卵・乳・小麦



生地は和菓子屋ならではの太福のようなもちっとした食感を再現しております。その風味豊かなクレープ生地には、甘さ控えめのホイップクリームを包みました。7種類のクレープとバラエティ感のあるセット。

和田又 7種の手包みもちっとクレープ

2品選択申込番号 **26741**

カスタード&ホイップ・抹茶ホイップ&粒あん・ストロベリー&粒あん・チョコホイップ&チョコチップ・ストロベリー&ホイップ・ティラミス×各2個、白いちごクレープ×1個

●賞味期間:冷凍360日

●加工地:日本

特定原材料/卵・乳・小麦

和菓子屋職人が手包みした、
太福のようなもちっとした食感のクレープ。



焼芋の旨みを引き出した濃厚プリンと3種の芋アイス。



黄色と紫色の2層に分けて上に蜜漬したサツマイモダイスをのせて食味・食感にもアクセントをつけたプリンです。焼いもアイスには、熊本県産牛乳を使用し焼芋の風味たっぷりに仕上げました。安納芋アイスは、おもち・紅茶を加え、意外な組合せをお楽しみください。

芋屋長兵衛 焼芋プリン&アイスセット

2品選択申込番号 **26654**

焼芋プリン120ml・焼いもアイス75ml・安納芋アイス(おもち)90ml・安納芋アイス(紅茶)90ml×各2個

●賞味期間:冷凍90日 ●加工地:日本
特定原材料 / 卵・乳



素朴で懐かしい味。



あっさりしている後口の良さが、
特長のアイスモナカです。

高知アイス あいすくりんもなか

2品選択申込番号 **26742**

あいすくりんもなか×11個

●保存方法:冷凍

●加工地:日本

特定原材料 / 卵・乳・小麦



和栗のモンブランケーキ。

和栗とこだわりの洋素材でつくり上げた、栗好きな方に贈る贅沢な栗ケーキです。ベースは国産小麦粉を使用してふんわりと焼きあげた、ほんのり洋酒の香るスポンジ生地。刻み栗を散りばめた濃厚な純生クリームと、絹のように繊細でなめらかな口あたりのパティシエ特製クリームを丁寧に重ね、最後に渋皮付きの和栗を1粒飾っています。

菓心谷常 和栗 綾織

2品選択申込番号 **26656**

和栗モンブランケーキ
(約16×16cm)×1個
●賞味期間:冷凍30日
●加工地:日本
特定原材料 / 卵・乳・小麦





MAISON LANDEMAINE

ARTISAN BOULANGER PATISSIER



石川芳美シェフ

メゾン・ランドゥメンスは2007年にパリでスタートし、伝統的な味にこだわり、その日の気温に合わせて職人が手作業で粉や酵母を混ぜ合わせるなど職人の手仕事を大切にしています。フランスと日本で25店舗展開する石川芳美監修のオリジナルカスレ。外はカリッ、中はもっちり食感の「カスレエクセロン」。お子様からご年配の方まで楽しんでいただけるフランスのエスプリを再現した逸品です。

カスレエクセロン

2品選択申込番号 26657

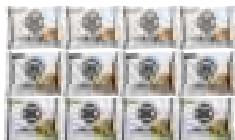
バニラ・チョコ・抹茶 各4個

●賞味期間:冷凍30日

●加工地:日本

特定原材料 / 卵・乳・小麦

本場パリで活躍するパン職人で
メゾン・ランドゥメンスオーナー、石川芳美監修カスレ。



おいしさを求めて生地から
クリームまでこだわり抜いた上品さ。

サクサクと軽い食感のクロワッサンに口だけの良いカスタードクリーム、なめらかな抹茶クリーム、濃厚なチョコクリームを使用し、満足感のある品に仕上げました。3つの味が楽しめるセットです。

蔵家
クリームクロワッサン

2品選択申込番号 26719

カスタード・チョコクリーム・
抹茶クリーム×各4個

●賞味期間:冷凍360日

●加工地:日本

特定原材料 / 卵・乳・小麦



伝統の製法でひとつひとつ
丁寧に職人の手で作る菓子。

北海道十勝産小豆のこしあんとしっとりやわらかな求肥餅を風味豊かに焼きあげた生地で作さしく包み、清流を泳ぐ鮎の姿そのままに、ひとつひとつ丁寧に仕上げた鮎のささやきとふくらばしく焼きあげた生地で作自家製の餡をたっぷり挟んだどら焼きとのセットです。

菓心谷常
鮎のささやき&どら焼き

2品選択申込番号 **26659**

鮎のささやき×5本、どら焼き(小豆・栗×各2個)

●消費期間:常温10日 ●加工地:日本
特定原材料/卵・乳・小麦

葛の中でも特に高級品として広く知られている吉野葛を、本場・奈良県吉野の地で50余年間、昔ながらの寒晒(かんざらし)製法を守り、吉野葛製品をつくり続けている「亀久堂(かめくどう)」。「吉野葛水」は、まるで水滴を食べているような、すっきりとした透明感のある不思議な食感とさわやかな喉ごしに仕上げており、同封の黒蜜をかけて楽しむことができます。「葛ぶりん」は吉野葛の特性を活かし、しっかりとした舌ざわりと喉ごしの、どこか懐かしい味わい。2種類のセットです。



亀久堂 吉野葛すい一つ
(吉野葛水・葛ぶりん)
詰合せ2段

2品選択申込番号 **26660**

吉野葛水75g(黒蜜5g)・葛ぶりん(ブレン)75g×各4個

●賞味期間:常温150日
●加工地:日本

特定原材料/卵・乳

吉野葛を使った、涼しげな和のスイーツ。





熊本お国自慢の芋スイーツ。

「熊本いきなり団子」は、ホクホクのさつま芋とコクのある餡をモチモチとした特製生地で包んだ素朴な郷土のお団子です。アイス感覚で食べられる新食感の冷凍焼き芋「おやついも」とセットでお届けします。

芋屋長兵衛 熊本お芋便り

2品選択申込番号 **26661**

熊本いきなり団子 プレーン・紫芋・よもぎ・黒糖・さくら 各80g×3個(計15個)、おやついも(新感覚冷凍焼き芋)500g×1袋
●賞味期間:冷凍90日
●加工地:日本
特定原材料/小麦



お酒のお供やおやつなどに、
国産大豆100%のゆばを
油で揚げたチップスは
いかがですか。

国産大豆を使用した、かんそうのゆばを油で素揚げしました。
塩こしょう味とのり塩味で味付けしました。そのままお召し上がりください。

ゆばチップス 詰合せ 16袋

2品選択申込番号 **26720**

ゆばチップス(塩こしょう・のり塩)×各8袋
●賞味期間:常温120日
●加工地:日本



ドトールこだわりのコーヒーと
紅茶を氷の中へ凝縮した
新しいおいしさ。

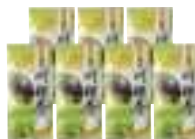
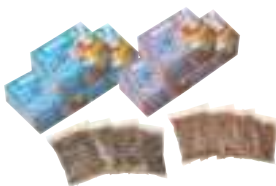
こだわりコーヒーと香り豊かな紅茶、氷の中
に、ギュッと凝縮。直火でじっくり焼きあげた豆
から抽出したこだわりのコーヒーと、香り豊かな
紅茶をそのまま氷に。ミルクを注ぐだけで、お
いしい時間のはじまり。

ドトール
氷deアイスカフェ・オ・レ&
氷deアイスロイヤルミルクティー

2品選択申込番号 **26663**

氷deアイスカフェ・オ・レ60g×4袋×3箱、
氷deアイスロイヤルミルクティー60g×4袋
×3箱

●保存方法:冷凍 ●加工地:日本



南アルプスが育んだ
香り高い上質なお茶を。

静岡県のはば中央に位置する川根本町は、お茶どころ
静岡の中でも銘茶と言われる「川根茶」の生産地。ア
ルプス連峰がもたらす昼夜の温度差と麓の雨。大井川
の雄大な流れが生む、日光を適度に遮る川霧。この自
然環境が、茶葉をやわらかく、しなやかに育みます。川
根茶は、さわやかな香り、甘みと旨みに加え、すっきりとし
た渋みを持ち合わせ、余韻が長く、一煎、二煎と味わい
の変化も楽しめます。ぜひゆっくりと味わってください。

川根茶

2品選択申込番号 **26664**

60g×7袋

●賞味期間:常温360日 ●加工地:日本





みかんの香りに包まれる
小さな島からの贈り物。

山口県南東部に浮かぶ周防大島町は、山口県のみかん生産量の約80%を担い、「みかんの島」とも呼ばれています。瀬戸内の温暖な気候、太陽の光と潮風をいっぱいを受けて育った島のみかん。その中でも基準をクリアした「島ぞだち」だけを使った、特別なジュースをお届けします。

ホシフルーツ
にほんのご馳走果実ジュース
山口島ぞだち(蜜柑) 8本

2品選択申込番号 **26665**

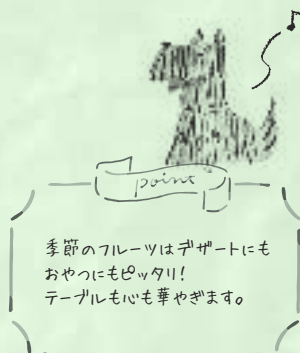
山口島ぞだち(蜜柑) 180ml×8本
●賞味期間:常温360日 ●加工地:日本



#03

みずみずしい 時間

手間を惜しまず育てられた豊かなおいしさ、
その時季にしか食べられない旬の味わいなどなど、
みずみずしい実りをじっくり味わいたい。
太陽の恵みをいっぱいに浴びたフルーツは
おいしさにキラメキを
添えてくれるから大好き。



季節のフルーツはデザートにも
おやつにもピッタリ！
テーブルも心も華やきます。



フレッシュな
果実が盛りだくさん。

食物繊維やビタミン豊富なりんご、大きく
甘い富有柿、香り高くとろける食感のラ・
フランス。旬の甘さが盛りだくさんです。



りんご・富有柿・
ラ・フランスセット

2品選択申込番号 **26667**

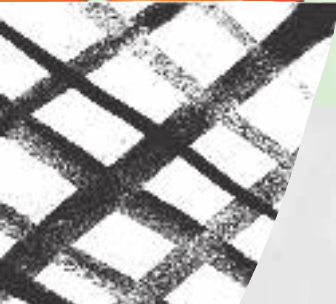
りんご・ラフランス・富有柿 各3個(計9個)

●保存方法:常温

●りんご:青森県産、ラ・フランス:山形県産、
富有柿:島根県産

お届け期間 / 11月中旬～12月中旬

お届け希望日不可



甘み・酸味・菌ごたえの三拍子が揃った人気品種。

甘みと酸味のバランスが良く、ジューシーでシャキッとした菌ごたえが人気のサンふじ。名産地として知られる長野県からお届けします。



サンふじ

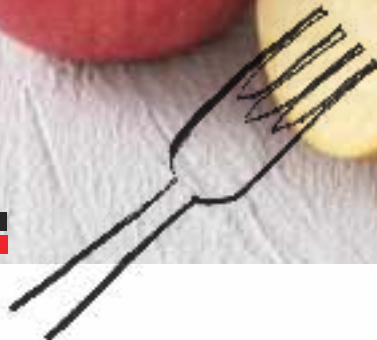
2品選択申込番号 **26668**

5kg (14～20玉)

●保存方法:常温 ●長野県産

お届け期間 / 11月15日頃～12月中旬

お届け希望日不可



有機栽培の甘みたっぷり
さわやかな酸味も自慢。

国の有機栽培認証を取得したJAS
認証マークつき甘夏です。宇和海の
潮風と陽光を受け、甘みたっぷり、酸
味がさわやかな甘夏に育ちました。

愛媛県無茶々園
有機JAS認証 甘夏

2品選択申込番号 **26669**

7kg

●保存方法:常温 ●愛媛県産

お届け期間 / 4月中旬～5月中旬

お届け希望日不可



※無茶々園の柑橘類は、環境にやさしく自然に近い環境で栽培しているため、形が不揃いであったり、表面にキズがある場合がございます。

秋の味覚ぶどう。

つややかな漆黒の実をつるんとむいて、そのま
まどうぞ。大粒果肉の濃厚な甘さを余すところ
なく味わえる種なしぶどうです。



ニューピオーネ

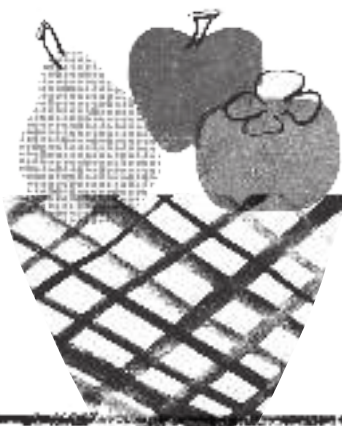
2品選択申込番号 **26743**

400g×2房

●保存方法:冷蔵 ●広島県又は岡山県産

お届け期間 / 9月上旬～10月下旬

お届け希望日不可





大玉にも負けないおいしさ。

皮が薄く、甘い果肉がぎゅっしりつまっています。
丸のまま冷蔵庫で冷やすことができる嬉しいサイズです。

小玉すいか

2品選択申込番号 **26722**

1.5kg×2玉

●保存方法:常温

●熊本県又は茨城県又は静岡県
又は愛知県産

お届け期間 / 6月中旬～6月下旬

お届け希望日不可



9月まで楽しめる山形の白桃。

桃の産地の中で北限に位置する山形県では、8月の後半～9月の半ばに白桃の最盛期を迎えます。年間を通して涼しく、桃の生育に時間がかかる分、他の産地よりもじっくり育てられています。芳醇な香りと甘みと緻密な果肉をお楽しみください。

山形県産 白桃

2品選択申込番号 **26744**

秀品4～7玉(計1.4kg)

●保存方法:常温 ●山形県産

お届け期間 / 8月下旬～9月中旬

お届け希望日不可



甘くてジューシーな
甘柿の代表品種。

『富有はあごで食べ、次郎は歯で食べる』と言われるように、富有柿は果肉がやわらかくジューシー。少し時間を置くことで、ねっとりけるような食感をお楽しみいただけます。

富有柿

2品選択申込番号 **26673**

15個

●保存方法:常温 ●島根県産

お届け期間 / 11月上旬～12月中旬

お届け希望日不可



シャキッとした歯ごたえが醍醐味。

次郎柿は、四角く側面にくぼみがある形が特長。果肉は果汁が少なく固めで、サクサクとした食感が楽しめます。『富有はあごで食べ、次郎は歯で食べる』と言われるように、その歯ごたえこそが、次郎柿の醍醐味。種がほとんどなく食べやすいことも魅力です。

次郎柿

2品選択申込番号 **26674**

2.5kg (10～13個)

●保存方法:常温

●静岡県又は愛知県又は三重県産

お届け期間 / 11月上旬～11月下旬

お届け希望日不可





上品な甘さ、歴史ある大玉梨。

大玉品種の新高梨は、上品な甘さがあり、酸味は少なめ。シャリシャリした食感の果肉は、果汁をたっぷり含んでいます。栽培の歴史は古く、1927年に名付けられてから長く栽培されている人気の和梨のひとつです。

新高梨

2品選択申込番号 **26745**

3玉(計2.1kg)

●保存方法:冷蔵

●大分県又は高知県又は新潟県産

お届け期間／10月上旬～10月下旬

お届け希望日不可



群馬生まれの有望黄色品種。

果皮は黄緑から黄色で、陽があたった部分がほんのり赤くつく「ぐんま名月」。酸味が少なくとても甘く感じる上、ジューシーで蜜が入りやすいのが魅力。近年人気が高まっているりんごをお楽しみください。

ぐんま名月(りんご)

2品選択申込番号 **26676**

8玉(2.4kg)

●保存方法:常温 ●青森県又は長野県産

お届け期間／11月上旬～11月中旬

お届け希望日不可





まろやかで甘み引き立つ 貯蔵みかん。

静岡県の西端、浜名湖の北岸に位置する三ヶ日町で栽培される「三ヶ日みかん」。11月からクリスマス頃までに収穫されたみかんを貯蔵した「青島」は、12月中旬ごろから出回り、「早生」とはまた違う味わいを楽しめます。貯蔵により熟成された芳醇な甘みと、濃厚でコクのある味わいをお楽しみください。

三ヶ日みかん(青島)

2品選択申込番号 **26677**

2.5kg(15～25玉/L～2Lサイズ)

●保存方法:常温 ●静岡県産

お届け期間 / 1月中旬～1月下旬

お届け希望日不可



佐賀県で「さがほのか」以来、 20年ぶりに誕生した いちごの新ブランド「いちごさん」。

佐賀県、JAグループ佐賀、いちご農家が協力し、7年の歳月をかけ、15000株の中から選抜して生み出した自慢のいちごです。美しい形につややかな紅色、ややしっかりとした果肉には飽きのこないやさしい甘みがたっぷり。心地よい香りも魅力です。

佐賀県産 いちごさん

2品選択申込番号 **26746**

240g(8～10粒)×2パック

●保存方法:冷蔵 ●佐賀県産

お届け期間 / 2月下旬～3月下旬

お届け希望不可

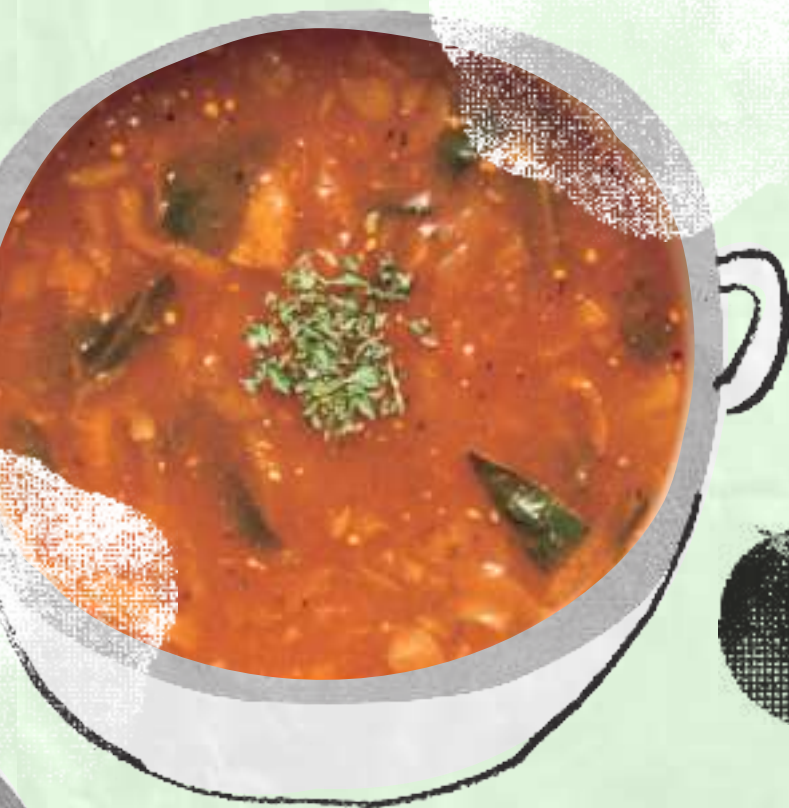


#04

ささっと ごちそう

ちょっと小腹が空いた時、
あるものでささっと
済ませるのもいいけれど、
こだわりの素材でつくった一杯や上質のひと皿で、
お腹を満たせるとうれしいな。
満足感やしあわせ感がすこし違う気がする…
また軽い足どりで前へ進めそう。





素材にこだわったフリーズドライスープ。

生姜スープには高知県産生姜や九州産銘柄鶏「華味鳥」を使用するなど、味だけでなく素材にもこだわったフリーズドライスープ。お湯を注いで混ぜるだけで本格スープができあがり。時間のない朝や、もう一品欲しい昼にどうぞ。

NATURE FUTURE フリーズドライスープセット

2品選択申込番号 **26747**

生姜スープ×8個、和だし玉子・ミネストローネ×各6個

●賞味期間：常温540日

●加工地：日本

特定原材料／卵・乳・小麦

point

ごはん・ミネストローネとろける
チーズをのせて焼けば、簡単ト
マトリゾットといったアレンジも
楽しめます。

牧園自慢の鶏肉・牛乳・ヨーグルトを使ったこだわりのレトルト。

「口に入るものは間違っはいけない」という理念の下、健康で安全な食づくりを徹底して行っている秋川牧園から、温めるだけの簡単調理が嬉しいカレーとスープをお届けします。



秋川牧園 カレー・スープセット

2品選択申込番号 **26724**

バターチキンカレー・鶏キーマカレー 各180g×2袋、瀬戸内レモンのチキンカレー・ミネストローネ 各180g×1袋、コーンポタージュ160g×1袋

●賞味期間：常温360日 ●加工地：日本

特定原材料／乳・小麦

湯せん レンジ



素材の食感と味を活かした、具だくさんの食べるスープ。



国産かぼちゃの甘みと、いんげんまめの食感がちょうどいいかぼちゃチャウダーと国産とうもろこしと野菜を使ったコーンチャウダー、国産トマトと野菜を使ったトマトチャウダーの3種類。

Forecipe もぐもぐお野菜スープセット

2品選択申込番号 **26681**

国産コーンのチャウダー・国産かぼちゃのチャウダー 各160g×4個、国産トマトのチャウダー160g×3個

●賞味期間：常温360日 ●加工地：日本

特定原材料／乳・小麦

湯せん



飼育環境や飼料に配慮して育てられる秋川牧園のたまごと鶏肉。しっかりと旨みある鶏むね肉に、とろりと絡む黄金色のたまごがおいしさを引き立てる親子丼をどうぞ。

秋川牧園 親子丼の具

2品選択申込番号 **26682**

180g×6食

●賞味期間:冷凍360日 ●加工地:日本

特定原材料／卵・小麦

湯せん



牧園内で育つたまごと鶏肉の上質丼。



徳島県産地鶏・阿波尾鶏使用の カレーとガパオのセット。

使用する鶏肉はすべて徳島県産地鶏・阿波尾鶏というこだわりのシリーズから、クリーミーでまろやかな味わいの甘口の「バターチキンカレー」、スプーンでほぐれるほどに煮込んだ手羽元を1本まるごと使用し数種類のスパイスをブレンドした「骨付カレー」、アジアンテイストな味付けでピリ辛な「ガパオ」の3種類をお届けします。

AWAODORI LAB 阿波尾鶏カレー&ガパオセット

2品選択申込番号 **26725**

バターチキンカレー180g×3袋、ガパオ130g×2袋、骨付カレー190g×1袋

●賞味期間:常温540日 ●加工地:日本

特定原材料／卵・乳・小麦・落花生

湯せん レンジ



天然海鮮のおいしい贅沢。

博多漁港で水揚げされた天然の真鯛・真さば・真あじを贅沢にお茶漬けにしました。天然鮮魚ならではの食感と旨みをお楽しみいただけます。

海鮮茶漬けセット

2品選択申込番号 **26685**

たい茶漬け・あじ茶漬け 各30g×2袋、
さば茶漬け30g×3袋、茶漬け用あら
れ3g×7袋

●賞味期間：冷凍30日

●加工地：日本

特定原材料／乳・小麦



天然まぐろの赤身を堪能。

全国有数の遠洋漁業の港町焼津より、天然キハダまぐろを甘醤油のタレに漬込みました。あたたかいごはんのにせてお召しあがりください。

静岡焼津 まぐろ丼

2品選択申込番号 **26686**

(90g×2)×3袋

●賞味期間：冷凍45日

●加工地：日本

特定原材料／小麦





食べ方も楽しいひつまぶし。

鰯だしとお茶をブレンドした蒲焼タレでふっくらと焼きあげた鰻をひつまぶしにしました。そのままあたためたいごはんのせて丼物としてもおいしくいただけます。最後のメは薬味と一緒にお茶漬けで。

うなぎ 静岡焼きひつまぶし
(薬味付)

2品選択申込番号 **26687**

70g×3袋

●賞味期間：冷凍35日 ●加工地：日本

特定原材料／小麦

湯せん





伝統製法のコシを
5つのおいしさで。

慶長3年から伝わる古式手延製法で仕上げました。2日にわたり熟成させた生地を、丁寧に手延べ。コシの強い麺にしました。小豆島の本醸造醤油と、だしを合わせたつゆでどうぞ。

うす家 讃岐手延べうどんセット

2品選択申込番号 **26689**

えび手延べうどん580g、牛肉手延べうどん・カレー手延べうどん・きつね手延べうどん各540g、鴨南蛮手延べうどん520g
●賞味期間:冷凍360日 ●加工地:日本
特定原材料／卵・乳・小麦・えび





お湯をかけるだけでできあがり。

国産小麦粉を使用し丁寧に手延べした素麺をフリーズドライ加工。昆布・かつお・あご粉末を加えた上品な和風だしと、鶏肉・白菜・ねぎ・わかめ・チンゲン菜など具だくさんのかやく、ごぼう・ゆずの隠し味も加わり、大満足の一品です。

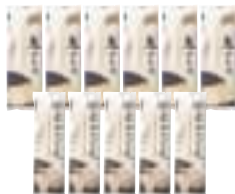
坂利製麺所 鳥菜にゅう麺

2品選択申込番号 **26726**

65g (麺48g・かやく・スープ)×6袋

●賞味期間:常温210日 ●加工地:日本

特定原材料/小麦



約5cmの幅広麺は
一食の価値あり。

創業明治27年の花山うどん自慢の麺をお届けします。ご当地うどん日本一を決める大会で三年連続優勝に輝いた茹で上がり約5cm幅の「鬼ひも川」とやや細く仕上げた看板商品「花山うどん」。もちもちつんとした太さが異なる麺を、温冷お好みの味でお楽しみください。

花山うどん うどんセット

2品選択申込番号 **26691**

鬼ひも川200g×6袋、花山うどん200g×5袋

●賞味期間:常温360日 ●加工地:日本

特定原材料/小麦



#05

しあわせ ごはん

もうちょっと何かがあれば…
そんな時に手に取るのがごはんのお供。
こだわりの産地の恵み、
お取り寄せしたかった老舗や人気店の味、
納得の名脇役たちを
ごはんのある食卓にいろいろ用意しておきたいな。



秋田県を代表する
ブランド米、あきたこまち。

秋田の気候風土に育てられたツヤツヤ
と輝く米粒は、水分が多くもちもちとした食
感が特長です。

秋田県産
あきたこまち 2kg

2品選択申込番号 **26748**

2kg
●保存方法:常温
●秋田県産



米のおいしさがさらに
引き立つ雪温精法。

新潟米を代表する「こしひかり」は、旨みと粘りが魅力
の定番品種。新潟平野の阿賀北地区で米杜氏裁
培会が栽培した「こしいぶき」は、しっかりした食感と
甘みが特長です。

雪温精法
新潟産こしひかり・
新潟産こしいぶきセット

2品選択申込番号 **26749**

新潟県産こしひかり・
新潟県産こしいぶき 各1kg
●賞味期間:常温180日
●新潟県産



point

食事の基本となる白い炊きたてごはんを、ちょっとこだわって選んでみませんか？お米が違えば、グンとおいしさがアップします。





具材たっぷり体にやさしい まぜごはん。

脂がのったのどぐろやふぐ、さけを、それぞれ人
参・竹の子・ごぼう・しいたけ・ひじきをじっくり炊
いたまぜご飯の素です。炊き上がったごはん
にまぜるだけの簡単調理。

井上商店 まぜご飯の素セット

2品選択申込番号 **26695**

のどぐろ150g×2、さけ140g×2、ふぐ
140g×1 (各2合用)

●賞味期間:常温180日 ●加工地:日本
特定原材料/小麦



希少な黒千石大豆を加えた ヘルシー志向の雑穀米。

国内産の雑穀を配合しました。国内の農家
が丹精込めてつくった、太陽の光と大地の栄
養分をしっかりと吸収した色鮮やかな16種類
の雑穀を使用しています。

国内産十六雑穀米(黒千石入)

2品選択申込番号 **26696**

200g×4袋

●賞味期間:常温540日 ●加工地:日本



SAUCE DELI

2品選択申込番号 **26750**

とちぎトマトの贅沢デミトマトソース・ごはんが
すすむ♪生薑焼きのたれ 各200g×2、熱い
情熱♪サルサソース・無敵のうまさ♪にんに
く醤油たれ 各200g×1、3種のいちごソース
180g×1

●賞味期間：常温120日 ●加工地：日本
特定原材料／乳・小麦



時短で調理が楽しくなる、
便利で優秀な隠し技。

「おしゃれでおいしい料理をつくりたい」と思いな
がらも、なかなかひと手間かける時間がない。そ
んな時でも簡単に調理ができ、いつもの料理に
かける・混ぜるだけで、料理のレパートリーが広
がる優れものです。使いやすく保存もしやすい
便利なスタンドバックなのうれしい。



老舗が伝統を守る
まろやかな薄塩みそ。

北原白秋の詩にも詠まれた老舗、鶴味噌醸
造。趣のある木樽に詰まった甘口の合わせ味噌
は、創業以来のまろやかな口あたりです。さ
らに現代の食卓に合わせ、塩分を控えめにし
ました。昔も今も、食卓を温めるやさしい味わ
いを、ぜひお味噌汁でどうぞ。

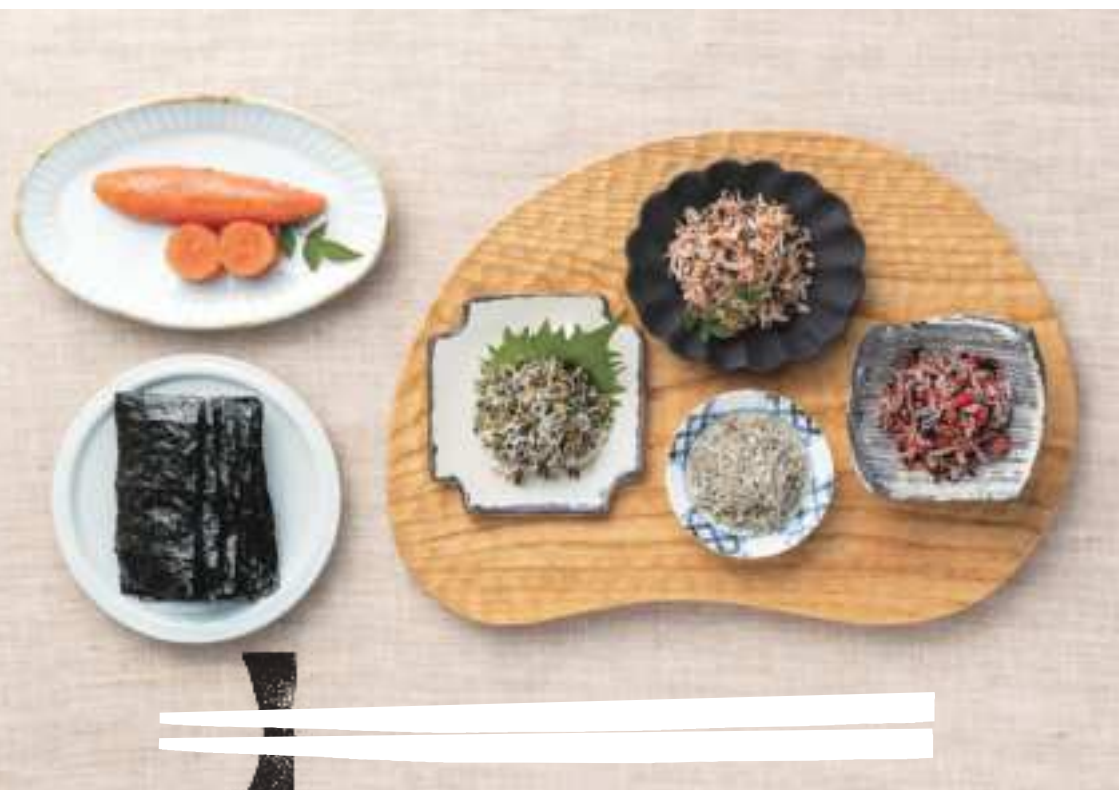
鶴味噌醸造 柳川あわせ味噌

2品選択申込番号 **26751**

3kg

●賞味期間：常温180日 ●加工地：日本





プチプチの食感と
ふくよかな熟成した味。

「かねふく」の明太子は、「粒立ち」と呼ばれる独特の塩漬け製法が自慢。1粒1粒に、プチプチの食感が楽しめるよう仕上げられています。炊きたてごはんと一緒に、お楽しみください。

かねふく 無着色辛子明太子

2品選択申込番号 **26699**

400g
●賞味期間：冷蔵14日 ●加工地：日本
特定原材料／小麦



香り豊かに焼きあげた海苔。

明石海峡で採れる一番摘み海苔だけを使用、じっくり丹念に焼きあげ秘伝のタレで味付しています。

明石の風

2品選択申込番号 **26752**

味付の1/8切48枚×3本入
●賞味期間：常温300日 ●加工地：日本
特定原材料／小麦・えび



ごはんにか合う九州の味。

別府湾で漁獲した片口いわしの稚魚(ちりめん)を熟蒸気処理し、天日乾燥しました。そのちりめんにはほぐした鮭、カリカリの梅、大根の葉をそれぞれ混ぜて詰合せにしました。

九州ちりめんセット

2品選択申込番号 **26701**

別府湾ちりめん50g×1袋、梅ちりめん・大根葉ちりめん・鮭ほぐしちりめん 各50g×2袋
●賞味期間：冷凍30日 ●加工地：日本
特定原材料／小麦



全国区の博多明太子。
本場の味を、ぜひ一度。

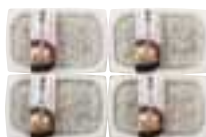
独自に調合した調味液で、厳選たらこを漬込み熟成。こだわりの辛子明太子になります。ピリッとした辛さと、まろやかな旨みが溶け合う味わい深い一品。

福さ屋 無着色辛子めんたい

2品選択申込番号 **26702**

240g

●賞味期間：冷蔵14日 ●加工地：日本



網元自慢の鮮度と風味。

ふっくらとしたやわらかい食感とちりめん本来の味を感じられ、口に入れると磯の香りが広がります。網元ならではの鮮度を活かした自慢の味をお楽しみください。

別府湾 釜揚げちりめん

2品選択申込番号 **26703**

85g×4パック

●賞味期間：冷凍30日 ●加工地：日本



ごはんにもお酒にも合う
北海道の郷土料理。

数の子をたっぷり使い、昆布、いかと特製醤油だれにじっくりと漬込んだ、豊かな風味と食感の松前漬です。

数の子松前

2品選択申込番号 **26704**

数の子松前160g×2

●賞味期間：冷凍90日 ●加工地：日本
特定原材料／小麦



お申し込み方法

1. お申込み

カタログ掲載商品の中から
お好みの商品をお選びください。

2. 予約

お好みの品が決まりました《WEB》
もしくは、《お申込みハガキ》からお申込みください。

3. お届け

ご希望の商品をお届けします。

スペックのご案内

A 伊藤グリル 神戸牛ビーフシチュー

B 1品選択申込番号 **25665**

C 180g×3食

D ●賞味期間：冷凍90日

D ●加工地：日本

E 特定原材料／乳・小麦

F 湯せん

A 商品を表示しています。

B 申込番号です。

C 商品内容です。お届けする商品の種類、量、数等を表示しています。

D 保存方法と賞味(消費)期間※・加工地もしくは産地を表示しています。

※美味しく安心して召し上がいただくために、保存状態(常温・冷蔵・冷凍)と賞味日数を表示しております。賞味(消費)期間は目安ですので、お届け商品に記載されている表示をご確認の上、その期間中にご賞味ください。魚介類・農作物・果物類等の生もの・アイスクリーム類につきましては、商品の特性上賞味期間を表示しておりません。

E 特定原材料8大アレルゲンを表示しています。

卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみを含む商品には該当のアレルゲンを表示しています。

●お届け期間を表示している商品について。 **お届け期間／5月下旬～6月中旬**

生産時期・収穫時期が限定されているものにお届け期間を設けております。

天候不順・天災等でやむをえず出荷時期・ご指定日を変更させていただく場合もございます。

F 調理方法の一例を表示しています。

詳細な調理方法については、お届け後に商品をご確認ください。

お問合せ先

ハウメッセお客様センター 受付時間／平日10時～17時(土・日・祝・年末年始・お盆・GWを除く)

0120-771-162

●商品のお届けは、WEB注文又はハガキ申込み後約1～3週間前後です。ハガキのご投函から1ヶ月以上が経過しても商品がお手元に届かず、連絡もない場合は、何らかの事故等が考えられますので、ハウメッセお客様センターまでお問合せください。(期間限定商品を除く。)●商品のお届け先は、日本国内に限らせていただきます。●お申込み有効期限がございますので、期限内にお早めにお申込みください。●お申込み後の商品の取消しや、他の商品への変更はできません。●お届け期間が限定されている商品がございますのでご注意ください。●カタログの写真は、イメージおよび盛りつけ例です。●産地の天候や収穫・漁獲量等により、ご希望日にお届けできない場合があります。また、産地変更あるいは生産を中止させていただく場合もございます。●予告なく、商品名やパッケージが変更になる場合がございます。●運送事情により配達遅延の制限がございます。(商品・産地によってはお届けできない場合がございます。)●年末年始、お盆、GWは出荷元休業のため出荷・お届けできません。●お中元・お歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。

