

Gourmet Catalog Gift

ALA
—ア・ラ・グルメ—
GOURMET

SNOW BALL
スノウ ボール

ア・ラ・グルメ

おいしさを選べる
グルメなギフト



HARMONICK

MENU

心を満たす、おいしさがきっとみつかる

いつものテーブルを素敵な空間にする、多彩なグルメセレクション。
新たな美食との出会いは、心を満たす贅沢なひとときを演出します。



SPECIAL SELECTION

スペシャルセレクション K3

TASTE OF A FAMOUS RESTAURANT

名店の味 M1

RESTAURANT

レストラン T1

RESTAURANT À LA MAISON

自宅で贅沢レストラン D1

GOURMET SELECTION

グルメセレクション 1

総ページ / 90ページ

【表紙料理名】フォアグラのソテー 〜スパイス香るブルーベリーのハーモニー〜

酒類販売管理者標識

【販売場の名称及び所在地】株式会社ハーモニック 新潟県三条市北入蔵3丁目10番20号

【酒類販売管理者の氏名】森 順哉

【酒類販売管理研修受講年月日】2023年7月13日 【次回研修の受講期限】2026年7月12日

【研修実施団体名】長岡税務署管内小売酒販組合

※表紙の写真はイメージです。※本カタログの無断転載を禁じます。



きんかん
割烹 なか川


CHEZ MATSUO

ENOTECA
For All Wine Lovers

なだ万


日山


TERAKOYA
TOKYO JAPON

日本の四季折々の
美しさを料理へと
形を変えて表現。

天保から令和へー。1830年(天保元年)初代灘屋萬助が創業し、190年以上受け継がれてきた「なだ万」の日本料理。“老舗はいつも新しい”をモットーに、より深く、より豊かな味を追求し続け、日本の四季折々の美しさを料理へと形を変え表現しています。時代とともにスタイルは変

わっても日本料理の正道を継ぐ料理店としての格調の高さや真心を大切にする姿勢は変わることはありません。

なだ万



〈なだ万〉料亭の味詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 S 3803-31

冷凍

- セット内容:黒豚の角煮200g×4、西京漬(銀鱈70g・鰯70g・金目鯛70g・鮭(サーモントラウト)70g・鰯70g各2)、黒毛和牛ローストビーフ(モモ/国内産)270g・昆布めんたい100g・赤魚西京漬70g各1、ローストビーフソース・レフォール付
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:日本(銀鱈/アメリカ産、鰯/韓国産、金目鯛/クック諸島産、鮭(サーモントラウト)/チリ産、鰯/国内産、スケトウダラの卵/ロシアまたはアメリカ産、赤魚/ノルウェー産)

小麦・卵・カニ

※商品情報等が変更になる場合がございます。



創業以来、
一つの味を守り続ける
こだわりの一品。

創業者が食道楽の末に作り上げた
ふりかけが「錦松梅」。昭和7年の創
業以来、一つの味を守り続けていま
す。「錦松梅」は創業者の趣味であっ
た盆栽から「錦松」と「梅」の名を取

り、商標のマークは瑞鳥である「鳳
凰」としました。材料には鰹節をはじ
め、白胡麻、きくらげ、松の実など山
海の素材を使用し、しっとりとした
独特の風味を作り上げています。

錦松梅



〈錦松梅〉
有田焼容器入(佃煮ふりかけ)

申込番号 S 3845-02

●セット内容:佃煮ふりかけ90g×6、有田焼容器(2段・
約径16.9×蓋含む高さ12.2cm・日本製)×1

●加工地:日本

小麦

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合
がございます。



シェ松尾が贈る
五感で感じる
至福の時間。

東京を中心に、本格フランス料理の名店として名を馳せる「シェ松尾」。グランファミーユ・シェ松尾では晴れた日には富士山も望めるメインディングや屋上庭園に囲まれたテラス席など、自然光いっぱいの解放感あふれる空間で、心安らぐひと時をお愉しみいただけます。やわらか

く仕上げた黒毛和牛のローストビーフと、まろやかな味わいのスモークサーモン、シェ松尾が選び抜いたプロシュート(生ハム)など、レストランの味をご家庭でもお気軽にお楽しみいただけるよう、シェ松尾監修のもと、丁寧な製法で作られたお料理をお届けします。



CHEZ MATSUO



〈シェ松尾〉グルメ・アソート

お届け
ご希望日

申込番号 S 5807-31

冷凍

- セット内容:黒毛和牛ローストビーフ(モモ/国内産)200g×2、グレービーソース・シーズニングソルト付、スモークサーモン(ノルウェー産)100g×3、生ハム(アメリカ産)80g・アサリと野菜のクリームスープ160g・季節の野菜トマトブイヨンスープ160g・若鶏とレンズ豆のココナッツカレースープ160g各2
- 賞味期間:冷凍で85日
- 加工地:日本

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。



武蔵小金井ではじまり、
三代続くモダンな
フレンチの名店。

1954年創業以来、風雅な庭園とシェフによる趣向を凝らしたコース料理のレストランとして約70年にわたり歴史を重ねてまいりました。現オーナーシェフ間 光男(はざま みつお)が手掛ける、先端と伝統が紡ぐ独創の一皿を味わっていただくと共に、旬の素材を美しく美味しい一皿

に仕上げます。贅を尽くした空間ときめ細やかなサービス。・・・ゆるやかに流れる上質な“とき”をお過ごしただけよう、心を込めておもてなしいたします。



〈テラコヤ〉
グルマンディーズセット

お届け
ご希望日

申込番号 S 3809-31

冷蔵

●セット内容:牛ホホ肉のラグー400g・帆立貝とキノコのフリカッセ300g・スモークサーモン(ノルウェー産)200g・生ハム200g(ドレッシング付)・ストラスブルソーセージ160g・鴨のロースト(ハンガリー産他)150g・プロヴァンス風ソーセージ140g・自家製ピクルス80g・黒豚のリエット75g・ショコラベルジュ90g各1

●賞味期間:商品到着後、お早目にお召し上がりください

●加工地:日本

小麦・卵・乳・くるみ

お届け期間:1月15日～8月10日

9月10日～12月24日

※5月1日～5月8日のお届けはできません。

※商品情報等が変更になる場合がございます。





天性の
研ぎ澄まされた
感性を持つ
トップショコラティエ。

故ジョエル・ロブション氏の下で経験を積み、弱冠28歳でフランス最優秀職人章(M.O.F)を1986年に受賞。名実ともに1988年の創業以来トップに君臨するショコラティエ。

現在、パリに店舗を構え、日本・台北でも店舗をオープンし、今もなお世界中のショコラファンを魅了し続けています。



〈ジャン＝ポール・エヴァン〉
チョコレート詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 S 4811-31

冷蔵

- セット内容: ボンボンショコラ(25個入)・トリュフ(6個入)・カレJPH(32枚入)・コフレゴホウビ(26枚入)・パットゥアタルティネノワゼット(ペースト)200g各1
- 賞味期間: 冷蔵で10日
- 原産地: フランス

小麦・卵・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※詰合せの中身は季節により変更になる場合がございます。



Special SELECTION

世界各国の
デ일리ワインから
高級ワインまで。

設立以来、“For All Wine Lovers”を経営理念として掲げ、ワインを愛する全ての人を大切なお客様と考え、できる限りのサービスを提供しています。全国の皆様にワインをお届けするため、年間数千種類ものワインをテイスティングし、選りすぐりのワインをセレクトしています。

ENOTECA
For All Wine Lovers



〈エノテカ〉
スパークリングワイン4本セット

申込番号 S 4813-31

●ルイ・ロデレーン コレクション750ml×2、モンテス
●スパークリング・エンジェル・ブリュット750ml×2



品名	産地	品種	飲み口
1.ルイ・ロデレーン コレクション/白	フランス	シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ	甘●●●●●辛
2.モンテス・スパークリング・エンジェル・ブリュット/白	チリ	ピノ・ノワール、シャルドネ	甘●●●●●辛

生産者との 深い絆から生まれた オリジナルワイン。

英国で320年以上続く、老舗ワイン&スピリッツ商であるベリー・ブラザーズ&ラッド。優れたワイン生産者と良好な関係を築き、その地方の特徴やその生産者の個性を活かして造ったオリジナルワインのセットです。



〈ベリー・ブラザーズ&ラッド〉 フランス・イタリア ワイン5本セット

お届け
ご希望日

申込番号 S 5814-31

冷蔵

●ベリーズ・ユナイテッド・キングダム・キュヴェ・グランクリュ・ブリュット750ml、ベリーズ・シャブリ750ml、ベリーズ・プロヴァンス・ロゼ750ml、ベリーズ・エクストラ・オーディナリー・クラレット750ml、ベリーズ・キャンティ・クラシコ750ml



品名	産地	品種	飲み口
1.ベリーズ・ユナイテッド・キングダム・キュヴェ・グランクリュ・ブリュット/シャンパン 白	フランス	ピノ・ノワール、シャルドネ	甘●●●●●辛
2.ベリーズ・シャブリ/白	フランス	シャルドネ	甘●●●●●辛
3.ベリーズ・プロヴァンス・ロゼ/ロゼ	フランス	グルナッシュ、サンソー他	甘●●●●●辛
4.ベリーズ・エクストラ・オーディナリー・クラレット/赤	フランス	メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン他	軽●●●●●重
5.ベリーズ・キャンティ・クラシコ/赤	イタリア	サンジョヴェーゼ	軽●●●●●重

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。※商品情報等が変更になる場合がございます。



創業以来、日山がお届けしたい牛肉は「食べておいしい牛肉」。芝浦に仕入部門を構え、一頭一頭選び抜いています。また、現地のセリにも参加し、お客様に安心して頂ける上質な牛肉を買付けしています。おいしい牛肉を是非ご家庭でお楽しみください。

「すき焼割烹日山」を営む
老舗精肉店の日山。



〈日山〉山形牛 ステーキ用

申込番号 S 3815-31

- セット内容:サーロイン680g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:山形県

お届け
ご希望日

冷凍



創業大正十三年。老舗高級精肉店、東京食肉市場の仲卸でもある銀座吉澤では、長年の経験により培われた目利きで、肉質・脂質・血統・飼育法に拘った雌牛を仕入れ、美味しいお肉をお届けします。

東京銀座の地で精肉店と肉割烹を営む「銀座吉澤」。



〈銀座吉澤〉
国産黒毛和牛 すき焼用

申込番号 S 3843-01

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:ロース850g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:日本



魚三樓

江戸時代の明和元年(1764年)創業の「魚三樓」。京の南の玄関口である伏見港に揚がる瀬戸内の魚や京野菜、豊かな湧水を使い、各藩の大名屋敷の料理方などを務めました。伏見が誇る京料理のお店として、その伝統と技を今に生かし輝かせています。



〈魚三樓〉 うなぎ蒲焼と明太セット

申込番号 S 3844-01

お届け
ご希望日

冷凍

- ・セット内容:うなぎ蒲焼60g×4、柚子風味辛子明太子235g×3、いか明太140g×1、タレ・山椒付
- ・賞味期間:冷凍で85日
- ・加工地:日本(うなぎ/国内産、スケトウダラの卵/ロシア・アメリカ産)

小麦



新之助 貝新

「総本家新之助 貝新」は、「時雨煮と言え
ば、桑名の貝新」と称されるほど、全国的
に名を馳せる名店。代々受け継がれてい
る昔ながらの独自の製法で、今も昔も変
わらぬ味を伝えています。



〈総本家新之助 貝新〉 時雨蛤詰合せ

申込番号 S 3817-31

- セット内容:時雨蛤130g・浅利志ぐれ煮130g・白
魚紅梅煮125g・時雨蛤119g・和牛しぐれ110g・
時雨蛤110g・手むき浅利105g・角煮100g・きや
らぶき100g・しらす100g・白魚紅梅煮90g・貝柱
べっこう煮90g・麩の華90g・白魚紅梅煮75g各1
- 加工地:日本

小麦



名
店
の
味

割烹 なか川

京都の四季折々の風情を精妙な味と姿
に息づかせた本格的な板前料理を身上
としご提供しています。常に最高の食材
を吟味し、1年を通して違ったおいしさや
発見をご提供できるよう心がけています。



〈ぎおん割烹 なか川〉 うなぎ蒲焼と柚子風味の辛子明太子

お届け
ご希望日

申込番号 S 3818-31

冷凍

- セット内容:うなぎ蒲焼60g・柚子風味辛子明太子
235g各4、タレ・山椒付
- 賞味期間:冷凍で85日
- 加工地:日本(うなぎ/国内産、スケトウダラの卵/
ロシア・アメリカ産)

小麦



※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届け ご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25~1/10(年末・年始)・5/1~5/8(GW)・8/11~8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



帝国ホテル

帝国ホテルは明治23年、海外からの賓客を迎える「日本の迎賓館」として東京、日比谷の地に開業しました。以来、時代を超えて「おもてなし」を追求し、ご満足いただけるようお客様をお迎えしてきた帝国ホテル伝統の味をご家庭でお楽しみください。



〈帝国ホテル〉グルメセット

お届け
ご希望日

申込番号 S 5819-31

冷凍

- セット内容:黒毛和牛のビーフシチュー210g・黒毛和牛のハッシュドビーフ185g・ハンバーグオニオンソース200g(固形量120g)各3
- 加工地:日本

小麦・卵・乳





Hotel Okura

“世界に通用する、日本独自の国際ホテル”として、昭和37年(1962年)に東京・虎ノ門に開業。随所に日本の伝統美を施した静謐な佇まいと上質な空間、一流の技が光る美味の数々で、世界のさまざまなお客様から高い評価をいただいています。



〈ホテルオークラ〉 スープ・カレー缶詰 詰合せ

申込番号 S 5820-31

●セット内容:ベジタブルチャウダー160g×10、チキンカレー中辛190g・ポークカレー中辛190g各6、8種の野菜ポタージュ160g×5

●加工地:日本

小麦・卵・乳



※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届け 金額目 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



全国に四川料理を広める赤坂四川飯店。今も四川飯店の味を守り伝えている「建民川菜三十式」と呼ばれる三十の調理技法を駆使し、全国に四川飯店・スーツァンレストラン陳・陳建一麻婆豆腐店など四川料理の魅力を伝える店舗を多数展開しています。



〈赤坂四川飯店〉 中華料理セット

申込番号 S 3821-31

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:フカヒレ姿煮蟹みそソース180g×2、国産牛ローストビーフ(モモ/国内産)190g(ローストビーフ150g、特製ピリ辛ソース40g)・つるし焼豚430g・魚翅湯(フカヒレ入りスープ)250g・角煮入りちまき240g(4個入)・ふかひれ入粥200g各1
 - 加工地:日本(米・もち米/国内産)
- 小麦・卵・乳・エビ・カニ





鉄板焼ステーキの店、ミヤチク。黒毛和牛が気軽に味わえます。和牛の中でも、特に黒毛和牛は、霜の降り具合、肉の色味、締まりなど肉質がたいへん良いとされており、口の中に入れると舌の上でとろけるような、まろやかな味わいです。



〈ミヤチク〉
黒毛和牛 ステーキ用

申込番号 S 3843-02

- セット内容: ロース180g×5枚
- 賞味期間: 冷凍で55日
- 原産地: 日本

お届け
ご希望日

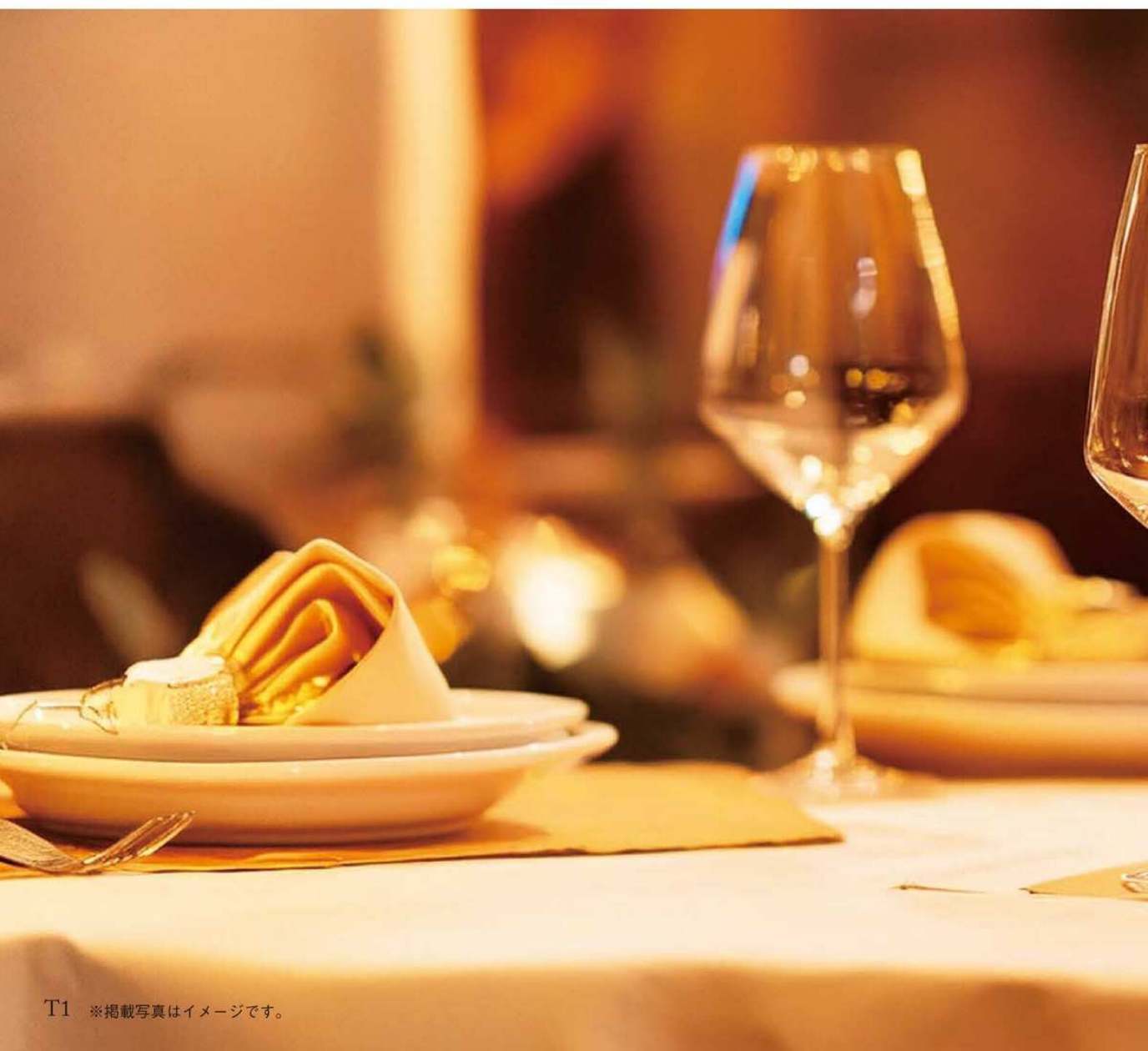
冷凍



※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

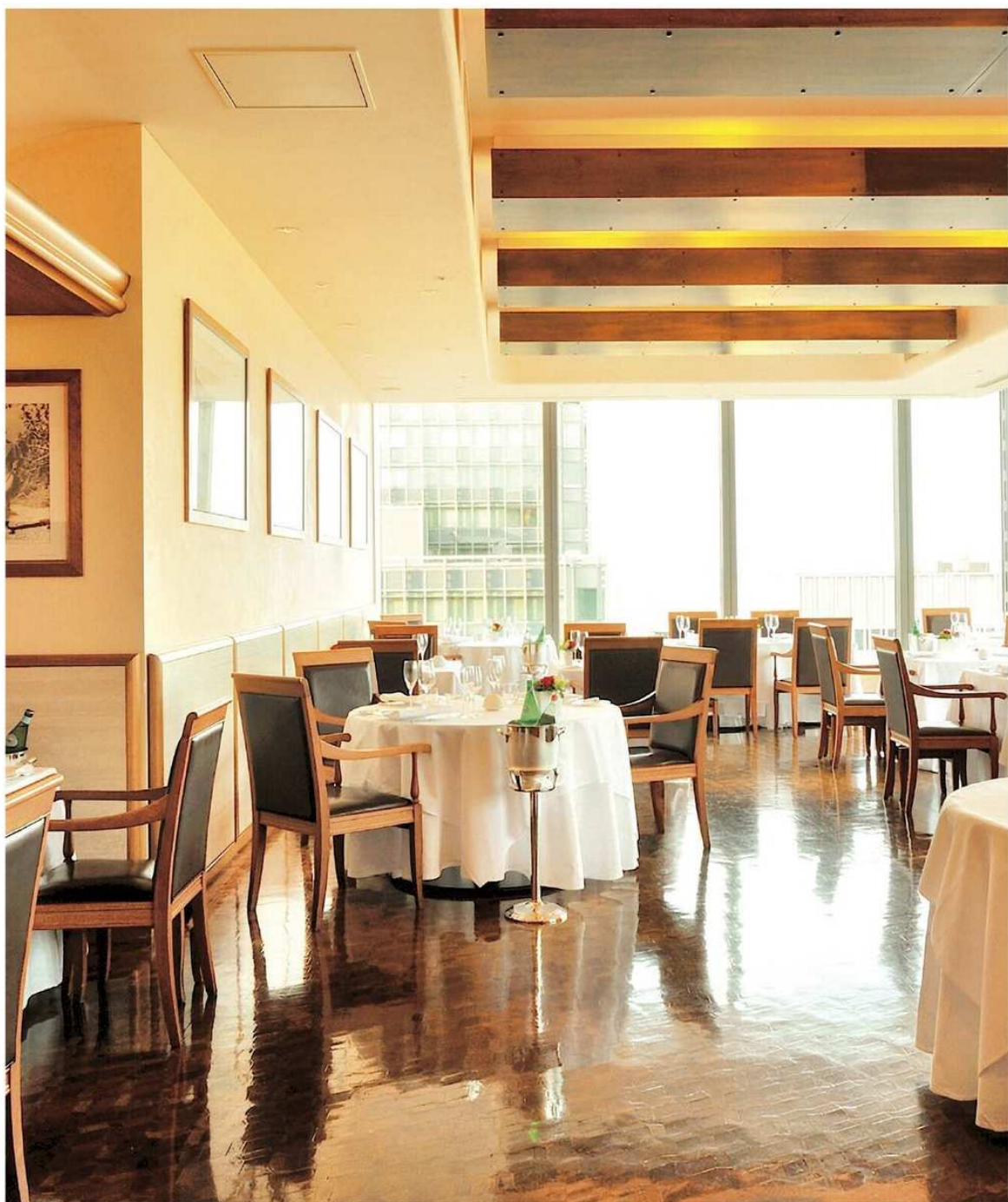
RESTAURANT



特別な時間との出会い、
それは人の心を和ませる至福のひとつ

特別な空間、時間。そこでしか味わえない味覚、香り。
ひとときの贅沢は人の心を豊かにさせ、癒してくれます。
一度は耳にしたことのあるレストランでの至福の時間は、
きっとかけがえない思い出になるはず。
さあ、特別な出会いを求めチケットを手にとりましょう。







東京湾を一望する景色とともに本場ミラノの味と空気を楽しむ

世界中の美食家が称賛してやまない、伝統を守りつつも独創的芸術料理の数々、シェフ エツィオ・サンティンの味わいを再現するのは東京店シェフ ステファノ・ダル・モーロ。東京店は丸の内ビルディング36階。個島界限や遠くに房総半島などが一望できるメインダイニングで、約1万キロ離れたミラノ本店の味をご堪能ください。



〈アンティカ・オステリア・デル・ポンテ〉
ペアランチご利用券 S

予約
必要

申込番号 S 5826-31

- ご利用券有効期限:発行日より6か月間
- 内容:最初のお楽しみ・アミューズ・前菜・パスタ・魚料理・肉料理・デザート・プティフル・コーヒーまたは紅茶・ミネラルウォーター
+おみやげ

※10歳以上の方からご利用いただけます。

※ご来店の際はスマートカジュアルの着用をお願いいたします。

※クリスマス前の土曜日～年末年始・イベント期間・丸の内ビルディング休館日・満席時・貸切時はご利用いただけません。

アンティカ・オステリア・デル・ポンテ
東京都千代田区丸の内 2-4-1
丸の内ビルディング 36 階
ご利用時間:11:30～14:00 (L.O.)
定休日:1/1・丸の内ビルディング休館日に準ずる





トリュフの魅力を生かすトリュフ料理専門店

Terres de Truffles, Tokyoでは、季節ごとに良質なトリュフをふんだんに使用した「シェフのおすすめコース」をご用意しております。料理長考案のトリュフの魅力が伝わる料理をお楽しみください。

テールドトリュフ トーキョー
Terres de Truffles, Tokyo
東京都港区青山 2-27-6
Reve南青山ビル 1 階
ご利用時間:11:30~13:00 (LO)
定休日:無休

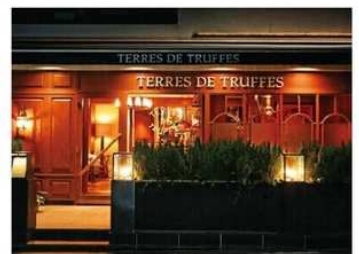


〈テール・ド・トリュフ東京〉
ペアランチご利用券 S

予約
必要

申込番号 S 3827-31

- ご利用券有効期限:発行日より3カ月間
 - 内容:アミューズ・前菜・ポテト・メイン・ライス・デザート・食後の飲み物
- ※小学生以上の方からご利用いただけます。
※ご来店の際はスマートカジュアルの着用をお願いいたします。
※クリスマス期間・年末年始はご利用いただけません。



ご利用方法

Step1. お申し込み

Step2. ご利用券等お届け

Step3. ご予約

Step4. ご利用



PONTE VECCHIO
RISTORANTE ITALIANO



モダンな空間でこだわりのイタリア料理をご堪能ください

ポンテベッキオの基本とする料理の考え方は、素材それぞれに適した調理方法でおいしさを引き出し、イタリア料理として一皿にまとめ上げること。モダンな空間やデザインもお楽しみいただきながら、こだわりのイタリア料理をお召し上がり下さい。

ポンテベッキオ北浜本店
大阪府大阪市中央区北浜 1-8-16
大阪証券取引所ビル 1 階
ご利用時間:11:30~14:00(最終入店)
定休日:水曜日



〈ポンテベッキオ〉
ペアランチご利用券 S

予約
必要

申込番号 S 5828-31

- ご利用券有効期限:発行日より6カ月間
- 内容:前菜・パスタ・メインディッシュ・ドルチェ・カフェ



※ご利用券等の再発行やキャンセルはできません。※掲載内容は変更になる場合がございます。
※改装・メンテナンス等によりご利用いただけない場合がございます。※掲載写真はイメージです。





芳醇にして軽やか、広東料理の神髄をお届けします

伝統とモダンの融合した大人のレストランでは、ゆったりとした時間が流れています。大切な方と語らいながらやさしく、柔らかな「別世界の感動」をお楽しみいただけます。

〈赤坂璃宮〉 ペアご利用券 S

予約
必要

申込番号 S 5830-31

- ご利用券有効期限:発行日より6カ月間
- 内容:前菜・メイン・炒飯・デザート含む コース料理
※季節・仕入れ状況により内容が異なります。
- ※年末年始はご利用いただけません。

2店舗の中よりご利用いただけます。

あかさかりきゅう
赤坂璃宮 赤坂本店
東京都港区赤坂 5-3-1
赤坂Bizタワーatrium 2階
ご利用時間:
ランチ 11:30~13:30(LO)
ディナー 17:30~20:00(LO)
定休日:不定休・年末年始

あかさかりきゅう
赤坂璃宮 銀座店
東京都中央区銀座 6-8-7 交詢ビル5階
ご利用時間:
ランチ 月~土 11:30~13:30(LO)、
日曜・祝日 11:30~14:30(LO)
ディナー 月~土 17:30~20:00(LO)、
日曜・祝日 16:00~19:00(LO)
定休日:不定休・年末年始



なだ万



日本の四季折々の美しさを料理へと昇華させています

1830年創業の老舗日本料理店の「なだ万」。屋号は初代・灘屋萬助に由来し、日本国内だけでなく海外にも店舗を構えます。四季折々の旬の素材を吟味し、なだ万の永い伝統の中にも新しい趣向を取り入れた料理の数々で、皆様をおもてなしいたします。大切なひとときを、調理人が腕を振るったなだ万の日本料理でお楽しみください。



5店舗の中よりご利用いただけます。

〈なだ万〉 ペアディナーご利用券 S

予約
必要

申込番号 S 5831-31

- ご利用券有効期限:発行日より6カ月間
 - 内容:ディナーコース6品※店舗ごと・仕入状況により品数やメニュー内容が異なります。
- ※店舗により、ご利用いただけない時間及び期間がございます。

紀尾井 なだ万

東京都千代田区紀尾井町 4-1
ホテルニューオータニ ガーデントワーロビー階
ご利用時間:17:00~20:00(LO)
定休日:無休

横浜 なだ万

神奈川県横浜市西区みなとみらい 1-1-1
ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル 4 階
ご利用時間:17:00~20:00(LO)
定休日:無休

名古屋 なだ万

愛知県名古屋市中区栄 4-6-8
名古屋東急ホテル 2 階
ご利用時間:17:00~19:30(LO)
定休日:無休

中之島 なだ万

大阪府大阪市北区中之島 5-3-68
リーガロイヤルホテル 地下1 階
ご利用時間:17:00~20:00(LO)
定休日:無休

博多 なだ万

福岡県福岡市博多区中洲 2-3-8
FPG links NAKASU 9階
ご利用時間:17:30~20:00(LO)
定休日:無休

ご利用方法

Step1. お申し込み

Step2. ご利用券等お届け

Step3. ご予約

Step4. ご利用



すき焼きの老舗の味を心ゆくまでご堪能ください

伊勢重が明治2年に日本橋の小伝馬町で牛鍋屋を始めて約160年。当時と変わらぬ製法・手法を守りながら、歴史の長いすき焼き屋として、変わらず伝統の味を受け継いでいます。

いせじゅう
伊勢重

東京都中央区日本橋小伝馬町 14-9
ご利用時間:16:30~20:00(最終入店)
定休日:日曜・祝日



〈伊勢重〉
ペアディナーご利用券 S

予約
必要

申込番号 S 4832-31

- ご利用券有効期限:発行日より3カ月間
 - 内容:お通し三品・魚刺身・ステーキ・すき焼き・うどん・香の物・水菓子
- ※年末年始・お盆期間はご利用いただけません。



Restaurant à la maison

自宅で贅沢レストラン
良い食材には、良い道具を使い、
高級レストランの味覚を堪能しましょう。



OVEN



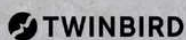
MENU

ノンフライハーブチキン

チキンにハーブを加えて
オーブンで香ばしくヘルシーに調理

POINT

- ノンフライだから油を使わずヘルシー
- 油を使わないので片づけカンタン
- 食材を熱風で包み込むように焼き上げる



〈ツインバード〉
ノンフライオーブン

申込番号 S 3121-02

- 商品:約幅44×奥35×高さ30cm
- 材質:鋼板・冷間圧延鋼板・強化ガラス
- 内容:ワイヤーラック・天板各2・ピザプレート・取っ手・レシピブック各1付
- 機能:ヒーター3段階切替・60分タイマー
- 電源:AC100V-1300W
- 中国製



BAKERY



MENU

彩り食パン

香ばしい出来たてのパンを
家族の食卓に

POINT

- 最短 47 分で食パンが焼き上がる
- 「淡」「標準」「濃」3 タイプの焼き色が選べる
- 21 種類のオートメニュー搭載

PRESSURE COOKER



MENU

ビーフシチュー

短い時間でしっかり煮込んだ
レストランの味

POINT

- 材料を入れたらほったらかしで本格調理
- 煮込み以外の調理も豊富にできる
- 管理栄養士監修のレシピブック付き

siroca

〈シロカ〉
おうちベーカリー ベーシック

申込番号 S 3834-31

- 商品:約幅24.2×奥30.8×高さ25.7cm (1斤用)
- 材質:本体/ポリプロピレン、パンケース/アルミニウム
- 内容:計量カップ・計量スプーン・パンケース・パン羽根・羽根取り棒・ヨーグルト専用容器
- 機能:21メニュー・13時間タイマー
- 電源:AC100V-500W
- 中国製



LIVCETRA

〈リブセトラ〉電気圧力鍋

申込番号 S 3126-01

- 商品:約幅31.5×奥30.6×高さ26.7cm・約2L(調理の場合)・約1L(豆類の場合)
- 材質:ポリプロピレン・ステンレス
- 内容:計量カップ・しゃもじ・蒸気水受け・レシピブック付
- 機能:スライド式開閉蓋
- 電源:AC100V-700W
- 中国製



※商品情報等が変更になる場合がございます。※小物等はイメージです。

MEAT selection





松阪牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 S 3803-01

冷凍

- セット内容:肩ロース750g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:三重県

※ お届け
ご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25~1/10(年末・年始)・5/1~5/8(GW)・8/11~8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



|| 松阪牛 ||



松阪牛 しやぶしやぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 S 3802-01

冷凍

- セット内容: 肩ロース750g
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 三重県



|| 松阪牛 ||



松阪牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 S 3803-02

冷凍

- セット内容: 肩ロース750g
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 三重県

神戸ビーフ



神戸ビーフ
すき焼&しゃぶしゃぶ用 お届け
ご希望日

申込番号 S 5999-01 冷凍

- セット内容: すき焼用・しゃぶしゃぶ用肩ロース各400g
- 賞味期間: 冷凍で55日
- 原産地: 兵庫県



神戸ビーフ



神戸ビーフ ステーキ用 お届け
ご希望日

申込番号 S 3805-02 冷凍

- セット内容: サロイン250g×2枚
- 賞味期間: 冷凍で85日
- 原産地: 兵庫県



※ お届け
ご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



宮崎牛



宮崎牛 すき焼用

申込番号 S 3806-01

- セット内容: 肩ロース1.1kg
- 賞味期間: 冷凍で55日
- 原産地: 宮崎県

お届け
ご希望日

冷凍

宮崎牛



宮崎牛 焼肉用

申込番号 S 3807-01

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容: 肩ロース1.1kg
- 賞味期間: 冷凍で55日
- 原産地: 宮崎県



宮崎牛



宮崎牛 しゃぶしゃぶ用

申込番号 S 3807-02

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容: 肩ロース1.1kg
- 賞味期間: 冷凍で55日
- 原産地: 宮崎県



※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



仙台牛



仙台牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 S 3841-31

冷凍

- セット内容: ロース3枚(合計750g)
- 原産地: 宮城県

仙 台 牛



仙台牛 焼肉用

申込番号 S 3809-01

- セット内容: 肩ロース1kg
- 原産地: 宮城県

お届け
ご希望日

冷凍



仙 台 牛



仙台牛 しやぶしやぶ用

申込番号 S 3808-01

- セット内容: 肩ロース1kg
- 原産地: 宮城県

お届け
ご希望日

冷凍



※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



近江牛



近江牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 S 3810-01

冷凍

- セット内容:サーロイン200g×3枚
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:滋賀県

近江牛



近江牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 S 3811-01

冷凍

- セット内容: 肩ロース1kg
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 滋賀県



近江牛



近江牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 S 3811-02

冷凍

- セット内容: リブロース730g
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 滋賀県



※ このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



米沢牛



米沢牛 しやぶしやぶ用 お届け
ご希望日

申込番号 S 3812-01 冷凍

- セット内容:肩ロース375g、リブロース375g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:山形県

米沢牛



米沢牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 S 3813-01

冷凍

- セット内容: 肩ロース375g、リブロース375g
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 山形県



米沢牛



米沢牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 S 3813-02

冷凍

- セット内容: リブロース240g、モモ300g、肩ロース400g
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 山形県



※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

頒布会

—ブランド牛—

1回のご注文で2回に分けてお届け

松阪牛・神戸ビーフコース

松阪牛と神戸ビーフのブランド牛を2回に分けてお届けします。柔らかな肉質の松阪牛と国際的にも有名な神戸ビーフの2つの味をお楽しみください。

松阪牛・神戸ビーフコース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 S 3816-01



1回目のお届け



松阪牛 しやぶしやぶ用 **冷凍**

- セット内容: モモ730g
- 賞味期間: 冷凍で85日
- 原産地: 三重県



2回目のお届け



神戸ビーフ すき焼用 **冷凍**

- セット内容: 肩ロース350g
- 賞味期間: 冷凍で85日
- 原産地: 兵庫県

- ◎月1回、全2回のお届けになります。
- ◎1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。
- 2回目のお届けは1回目のお届けから約1ヶ月後とさせていただきます。
- ◎お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例：1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目 ➡ 10月15日
お届け
2回目 ➡ 11月15日頃
お届け

※2回目のお届けが年末・年始・GW・夏期休暇にあたる場合、
休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

松阪牛堪能コース

日本を代表するブランド和牛、松阪牛の頒布会コース。口に入れると芳醇な香りと旨味たっぷりの脂がとろけ出し、赤身肉のシャープで深い味わいと絡み合います。

松阪牛堪能コース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 S 3817-01



1回目のお届け



松阪牛 すき焼用

冷凍

- セット内容:肩ロース450g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:三重県



2回目のお届け



松阪牛 しゃぶしゃぶ用 冷凍

- セット内容:モモ500g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:三重県

※ お届け ご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

頒布会

—ブランド牛—

1回のご注文で2回に分けてお届け

近江牛堪能コース

肉のきめ細かさが特徴の近江牛を、焼肉用としゃぶしゃぶ用でお届けします。2種類の近江牛の味を、ご堪能ください。

近江牛堪能コース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 S 3849-31



1回目のお届け



近江牛 焼肉用

冷凍

- セット内容:肩ロース600g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:滋賀県



2回目のお届け



近江牛 しゃぶしゃぶ用

冷凍

- セット内容:肩ロース400g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:滋賀県

- ◎月1回、全2回のお届けになります。
- ◎1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。
2回目のお届けは1回目のお届けから約1ヶ月後とさせていただきます。
- ◎お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例：1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目 ➡ 10月15日
お届け
2回目 ➡ 11月15日頃
お届け

※2回目のお届けが年末・年始・GW・夏期休暇にあたる場合、
休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

宮崎牛堪能コース

宮崎牛は芳醇でジューシーな肉質が特徴。柔らかさと脂の甘さが食欲をそそります。宮崎県の誇る宮崎牛の味をぜひご堪能ください。

宮崎牛堪能コース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 S 3818-01



1回目のお届け



宮崎牛 すき焼用

冷凍

- セット内容:肩ロース650g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:宮崎県



2回目のお届け



宮崎牛 焼肉用

冷凍

- セット内容:肩ロース450g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:宮崎県

※  このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

頒布会

—ブランド牛—

1回のご注文で2回に分けてお届け

仙台牛堪能コース

宮城県の豊かな自然に生まれ、仙台牛生産登録農家が宮城県内で肥育し、日本食肉格付協会がA5・B5に格付した黒毛和牛が仙台牛です。

仙台牛堪能コース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 S 3851-31



1回目のお届け



仙台牛 ステーキ用 冷凍

- セット内容: ロース2枚(合計450g)
- 原産地: 宮城県



2回目のお届け



仙台牛 すき焼用 冷凍

- セット内容: 肩ロース400g
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 宮城県

- ◎月1回、全2回のお届けになります。
- ◎1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。
2回目のお届けは1回目のお届けから約1ヶ月後とさせていただきます。
- ◎お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例：1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目 ➡ 10月15日
お届け
2回目 ➡ 11月15日頃
お届け

※2回目のお届けが年末・年始・GW・夏期休暇にあたる場合、
休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

佐賀牛堪能コース

佐賀の肥沃な大地と肥育牛農家の愛情によって育まれる佐賀牛。すき焼とステーキで佐賀牛の味わいをたっぷりご堪能ください。

佐賀牛堪能コース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 S 3852-31



1回目のお届け



佐賀牛 ステーキ用 冷凍

- ・セット内容: ロース2枚(合計510g)
- ・賞味期間: 冷凍で55日
- ・原産地: 佐賀県



2回目のお届け



佐賀牛 すき焼用 冷凍

- ・セット内容: 肩ロース250g、モモ250g
- ・賞味期間: 冷凍で55日
- ・原産地: 佐賀県

※ お届け
ご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



with farmers...
ミヤチク

〈ミヤチク〉グルメセット

お届け
ご希望日

申込番号 S 3821-01

冷凍

- セット内容: ローストビーフ(モモ/宮崎県産) 400g・合挽チーズハンバーグ2個入(合計200g) 各2、焼豚230g・フライッシュステーキ400g各1、ローストビーフソース・ハンバーグソース付
- 賞味期間: 冷凍で55日
- 加工地: 日本

小麦・卵・乳



珍味グルメセット

お届け
ご希望日

申込番号 S 5854-31

冷蔵



- セット内容:ジャンボンセックスライス20g(2枚入り)×3、サマートリュフ50g×2、オセトラキャビア30g×1
- 賞味期間:冷蔵で25日
- 原産地:ジャンボンセックスライス・サマートリュフ/フランス、キャビア/中国(チョウザメの卵(中国(養殖)))

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

SEAFOOD selection





〈かいは〉
あわび煮貝・あわび磯煮詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 S 4856-31

冷蔵

●セット内容:あわび煮貝3粒(合計210g)・器(約14×10.5×高さ3cm・日本製)付、あわび磯煮4粒(合計240g)

●賞味期間:冷蔵で55日

●加工地:山梨県(あわび/オーストラリア産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
(但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。)



姿ズワイガニ

お届け
ご希望日

申込番号 S 3822-01

冷凍

- セット内容: ボイル4杯(合計2.56kg)
- 賞味期間: 冷凍で85日
- 原産地: カナダ・ロシア他

カニ



ズワイガニ半むき身 うなぎ蒲焼セット

お届け
ご希望日

申込番号 S 5823-01

冷凍

- セット内容: ボイルズワイガニ半むき身420g、うなぎ長蒲焼110g各2、うなぎ蒲焼きざみ(たれ込み)70g×4、たれ・山椒付
- 賞味期間: 冷凍で85日
- 原産地: ズワイガニ/ロシア・カナダ他、うなぎ/鹿児島県
- 加工地: 日本
- 小麦・カニ

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



ホタテバター焼きセット&
いくら醤油漬け

お届け
ご希望日

申込番号 S 5859-31

冷凍

- セット内容: ホタテバター焼きセット (ホタテ・バター各1、カットアスパラ10g・コーン10g) × 10、いくら醤油漬け40g × 12
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 加工地: 北海道 (ホタテ・鮭の卵/北海道産)

小麦・乳



ボイル松葉がに姿

申込番号 S 3825-01

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:800g、かに三杯酢付
- 賞味期間:冷凍で10日
- 原産地:松葉がに/兵庫県

小麦・カニ

お届け期間:11月20日~3月20日

※12月25日~1月10日のお届けはできません。



活メ冷凍伊勢海老

申込番号 S 3861-32

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:2~4尾(合計1.5kg)
- 原産地:千葉県

エビ



※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25~1/10(年末・年始)・5/1~5/8(GW)・8/11~8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



下町ふく
関とら本店



〈関とら本店〉
とらふぐ料理セット

お届け
ご希望日

申込番号 S 4861-31

冷凍

- セット内容: 刺身155g・皮100g・ふぐちり300g
- ふぐひれ(5枚)各1、ふぐポン酢・もみじおろし
- かばす果汁付
- 賞味期間: 冷凍で75日
- 加工地: 山口県(ふぐ(養殖)/国内産)

小麦



天然本まぐろ・ 南まぐろ詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 S 3827-01

冷凍

- セット内容:本まぐろ(大トロサク100g・中トロサク100g各2)、南まぐろ(大トロサク100g・中トロサク100g各1)
- 賞味期間:商品到着後、お早目にお召し上がりください
- 原産地:本まぐろ/スペイン・モロッコ他、南まぐろ/台湾・韓国他



本まぐろ詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 S 3827-02

冷凍

- セット内容:中トロサク200g×1・大トロサク200g×2
- 賞味期間:商品到着後、お早目にお召し上がりください
- 原産地:本まぐろ(養殖)/マルタ・スペイン他



※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



海鮮かに鍋

お届け
ご希望日

申込番号 S 3828-01

冷凍

●セット内容:ボイルズワイガニカット400g・ツボ抜いか・ラーメン各2、生ズワイガニ棒ポーション200g×1、ボイル甘えび×24、ボイル帆立・かに入つみれ各12、助宗鱈切身×6、たれ付

●賞味期間:冷凍で25日

●加工地:日本(ズワイガニ/ロシア・カナダ産他、甘えび/カナダ・グリーンランド産他、帆立いか・助宗鱈/北海道産)

小麦・卵・エビ・カニ



はもづくしセット

申込番号 S 3829-01

お届け
ご希望日

冷凍

- ・セット内容:はも身(骨切済)400g、はも団子×12、はも湯引き50g(梅肉付)・はもひつまぶし50g各4、出し汁・はも骨付
- ・賞味期間:冷凍で85日
- ・加工地:徳島県(はも/徳島県産)

小麦



海鮮しゃぶしゃぶセット

申込番号 S 3829-02

お届け
ご希望日

冷凍

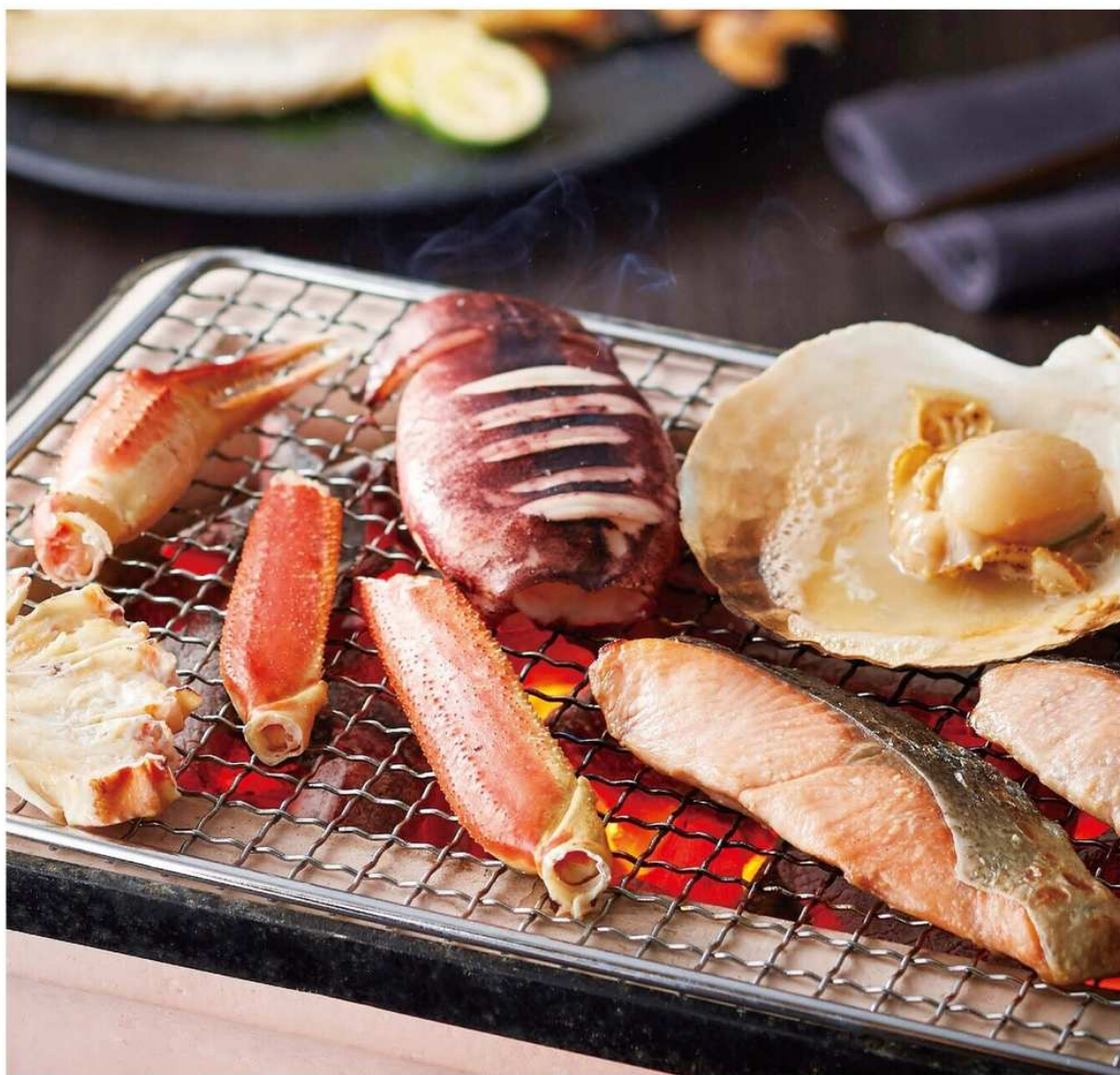
- ・セット内容:ズワイガニ棒ポーション400g、たこスライス300g、帆立貝柱スライス300g、トラウトサーモンスライス300g、甘えび×30、だし用昆布、たれ付
- ・賞味期間:冷凍で25日
- ・加工地:日本(ズワイガニ/ロシア・カナダ産他、甘えび/ロシア・カナダ・グリーンランド産他、たこ・帆立・昆布/北海道産、トラウトサーモン/チリ産他)

小麦・エビ・カニ



※商品情報等が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

※ このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



海鮮浜焼きセット

お届け
ご希望日

申込番号 S 3830-01

冷凍

- セット内容:ポイルズワイガニカット500g×2、生タラバガニカット500g、鮭のちゃんちゃん焼き(秋鮭味噌漬切身80g・味噌たれ付)×4、たこ入つまみ×18、帆立片貝・姫鱈一夜干し50g各8、ツボ抜いか100g・ほっけ一夜干し200g各3
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:日本(ズワイガニ/ロシア・カナダ産他、タラバガニ/ロシア・アラスカ産他、帆立・シロザケ・いか・姫鱈・ほっけ/北海道産)

小麦・カニ



一夜干しと 明太子セット

お届け
ご希望日

申込番号 S 4866-31

冷凍

- ・セット内容:甘鯛3枚(合計900g)、まあじ3枚(合計600g)、辛子明太子500g
- ・賞味期間:冷凍で25日
- ・加工地:日本(甘鯛・まあじ/国内産、スケトウダラの卵/ロシア・アメリカ産)



漬け魚切身詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 S 5866-31

冷凍

- ・セット内容:紅鮭粕漬80g・銀鮭粕漬80g・キングサーモン西京漬80g・アラスカ吉次西京漬100g各4、秋鮭甘味噌漬80g・しまほっけ甘味噌漬80g・トラウトサーモン粕漬80g・真鱈粕漬80g・紅鮭西京漬80g・真いか粕漬150g各3
- ・賞味期間:冷凍で85日
- ・加工地:日本(アラスカ吉次/ロシア・アラスカ産他、紅鮭/ロシア産他、しまほっけ/ロシア・アメリカ産他、銀鮭/アメリカ産他、トラウトサーモン/チリ産他、キングサーモン/カナダ・ニュージーランド産他、秋鮭・真鱈・真いか/北海道産)



※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ 2024年12月25日～2025年1月10日(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

頒布会

— 海鮮 —

1回のご注文で2回に分けてお届け

海鮮素材堪能コース

ズワイガニや海鮮素材を醤油仕立てのお鍋でいただく海鮮かに鍋と、脚肉とカニ味噌の両方を楽しめる姿ズワイガニのセットです。

海鮮素材堪能コース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 S 3832-01



1回目のお届け



海鮮かに鍋

冷凍

- セット内容:ポイルズワイガニカット400g・生ズワイガニ棒ポーション200g・ツボ抜するめいか各1、ポイルえび×12、ポイル帆立・かに入つみれ各6、助宗鱈切身×4、ラーメン80g×2、たれ付
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:日本(ズワイガニ/ロシア・カナダ産他、えび/カナダ・グリーンランド産他、帆立:助宗鱈・いか/北海道産)

小麦・卵・エビ・カニ

※写真はイメージです。



2回目のお届け



姿ズワイガニ

冷凍

- セット内容:ポイル2杯(合計1kg)
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:カナダ・ロシア他

カニ

- ◎月1回、全2回のお届けになります。
- ◎1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。
2回目のお届けは1回目のお届けから約1ヶ月後とさせていただきます。
- ◎お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例：1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目 ➡ 10月15日
お届け
2回目 ➡ 11月15日頃
お届け

※2回目のお届けが年末・年始・GW・夏期休暇にあたる場合、
休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

海の幸堪能コース

海の幸を2回に分けてお届け。プリプリの食感が楽しめるたらふぐの刺身
と刺身や丼で味わえるまぐろのセットをお届けします。



海の幸堪能コース [頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 S 4868-31

1回目のお届け



〈関とら本店〉

たらふぐ刺身セット

冷凍

- セット内容:刺身135g・皮100g各1、ふくポン酢・もみじおろし・かぼす果汁付
- 賞味期間:冷凍で75日
- 加工地:山口県(ふぐ(養殖)/国内産)

小麦



2回目のお届け



天然本まぐろ・南まぐろセット 冷凍

- セット内容:本まぐろ(中トロサク100g・赤身サク100g各1)、南まぐろ(中トロサク100g・赤身サク100g・たたき身100g各1)
- 賞味期間:商品到着後、お早目にお召し上がりください
- 原産地:本まぐろ/スペイン・モロッコ他、南まぐろ中トロ・南まぐろ赤身・たたき身/台湾・韓国他

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

頒布会

— 海鮮 —

1回のご注文で2回に分けてお届け

ご飯のお供コース

ご飯のお供にぴったりの2品。おかずだけでなく、お酒のつまみとしても楽しめる一度で二度おいしい頒布会コースです。

ご飯のお供コース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 S 4869-31



1回目のお届け



一夜干し詰合せ

冷凍

- セット内容: 甘鯛250g・れんこ鯛180g・真あじ70g各2、かます150g・真さば230g・真鯛130g各1
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地・加工地: 日本



2回目のお届け

かねふく



〈かねふく〉

かねふくの無着色辛子明太子

冷凍

- セット内容: 450g×2
- 賞味期間: 冷凍で85日
- 加工地: 日本(スケトウダラの卵/アメリカ・ロシア産)

小麦

- ◎月1回、全2回のお届けになります。
- ◎1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。
2回目のお届けは1回目のお届けから約1ヶ月後とさせていただきます。
- ◎お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例：1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目 ➡ 10月15日
お届け
2回目 ➡ 11月15日頃
お届け

※2回目のお届けが年末・年始・GW・夏期休暇にあたる場合、
休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

海鮮鍋コース

鍋セットを2回に分けてお届け。まふぐち鍋と海鮮キムチ鍋をお届けします。

海鮮鍋コース[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 S 3870-31



1回目のお届け



まふぐち鍋セット 冷凍

- セット内容:まふぐち身800g、ぼん酢・もみじおろし付
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:日本(ふぐ/国内産)

小麦

※写真はイメージです。



2回目のお届け



海鮮キムチ鍋 冷凍

- セット内容:ボイルズワイガニカット300g×1、白菜キムチ100g×8、ボイル海老×12、ボイル帆立・助宗鰯切身40g各6、つみれ(かに入えび入・とりごぼう各6)、ツボ抜いか100g・油揚げ・ボイルつぶ貝60g・ラーメン80g各2、たれ付
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:日本(ズワイガニ/ロシア・カナダ産他、キムチ/韓国産、甘えび/カナダ・グリーンランド産他、つぶ貝/カナダ・デンマーク・アイスランド産他、帆立・いか・助宗鰯/北海道産)

小麦・卵・乳・エビ・カニ

※写真はイメージです。

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届け
ご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

頒布会

— 海鮮 —

1回のご注文で2回に分けてお届け

紅鮭さざなみ漬&明太子・たらこコース

紅鮭を秬と塩に漬け込んださざなみ漬と明太子とたらこの両方をお楽しみいただけるコースです。

紅鮭さざなみ漬&明太子・
たらこコース[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 S 5871-31



1回目のお届け



紅鮭さざなみ漬

冷凍

- セット内容:14切(合計840g)
 - 賞味期間:冷凍で55日
 - 加工地:北海道(紅鮭/アメリカ・ロシア・カナダ産)
- ※商品情報等が変更になる場合がございます。



2回目のお届け

博多
紀久屋



博多辛子明太子・たらこセット 冷凍

- セット内容:無着色辛子明太子615g・無着色甘塩たらこ615g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 加工地:福岡県(スケトウダラの卵/ロシア・アメリカ産)

小麦・カニ

- ◎月1回、全2回のお届けになります。
- ◎1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。
- 2回目のお届けは1回目のお届けから約1ヶ月後とさせていただきます。
- ◎お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例：1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目 ➡ 10月15日
お届け

2回目 ➡ 11月15日頃
お届け

※2回目のお届けが年末・年始・GW・夏期休暇にあたる場合、
休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

真鯛詰合せ&漬魚コース

1度目は真鯛詰め合わせ、2度目は粕漬・西京漬の2通りの漬魚をお楽しみいただける切身の詰め合わせの頒布会です。

真鯛詰合せ&漬魚コース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 S 5872-31



1回目のお届け

鯛一郎くん



〈鯛一郎くん〉

真鯛詰合せ

冷凍

- セット内容:皮無ロイン半身260g、皮付フィレ半身330g、アラ1尾分
- 賞味期間:冷凍で30日
- 原産地・加工地:愛媛県(養殖)



2回目のお届け



粕漬・西京漬切身詰合せ 冷凍

- セット内容:アラスカ吉次西京漬100g・銀鱈粕漬80g各4、紅鮭粕漬80g・キングサーモン西京漬80g各3
- 賞味期間:冷凍で85日
- 加工地:日本(アラスカ吉次/ロシア・アラスカ産他、紅鮭/ロシア産他、銀鱈/アメリカ産他、キングサーモン/カナダ・ニュージーランド産他)

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



南高梅干 木箱入

申込番号 S 3873-31

- セット内容:しそ風味550g×3(塩分約10%)、はちみつ梅550g×2(塩分約8%)
- 加工地:和歌山県(梅/和歌山県産)



うす塩梅干セット

申込番号 S 4873-31

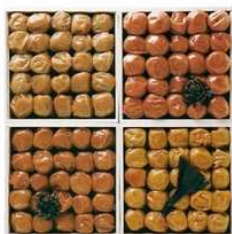
- セット内容:はちみつ梅干900g×3(塩分約3%)、しそ漬梅干900g×2(塩分約3%)
- 賞味期間:常温で55日
- 加工地:和歌山県(梅/和歌山県産)



紀州南高梅蜂蜜一粒梅

申込番号 S 4873-32

- セット内容:60粒(合計1.5kg・塩分約6%)
- 賞味期間:常温で55日
- 加工地:和歌山県(梅/和歌山県産)



木箱入 梅セット

申込番号 S 5874-31

- セット内容:しそ漬梅750g(塩分約14%)・はちみつ梅750g(塩分約8%)・昆布梅750g(塩分約8%)・しそ漬うす塩味梅750g(塩分約8%)各1
- 加工地:和歌山県(梅/和歌山県産)



梅四段重ね

申込番号 S 3834-03

- セット内容:青しそ包み梅300g(塩分約8%)・こんぶ包み梅300g(塩分約8%)・はちみつ梅300g(塩分約8%)・しそ漬うす塩味梅300g(塩分約8%)各1
- 賞味期間:常温で60日
- 加工地:和歌山県(梅/和歌山県産)



紀州三年梅干 木箱入

申込番号 S 4874-31

- セット内容:600g×5(塩分約20%)
- 賞味期間:常温で55日
- 加工地:和歌山県(梅/和歌山県産)

頒布会

—梅干・お茶—

1回のご注文で2回に分けてお届け

はちみつ梅干& 静岡茶詰合せコース

程よい酸味のはちみつ梅干と茶葉の渋みと甘みのバランスのとれた静岡茶をお届けします。

はちみつ梅干&
静岡茶詰合せコース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 S 5875-31



1回目のお届け



はちみつ梅干(塩分約6%)

- セット内容: 900g×3(塩分約6%)
- 賞味期間: 常温で55日
- 加工地: 和歌山県(梅/和歌山県産)



2回目のお届け



静岡茶詰合せ

- セット内容: 煎茶130g×2、玉露130g×1
- 茶葉原産地: 静岡県

- ◎月1回、全2回のお届けになります。
- ◎1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。
2回目のお届けは1回目のお届けから約1ヶ月後とさせていただきます。
- ◎お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例：1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目 ➡ 10月15日
お届け

2回目 ➡ 11月15日頃
お届け

※2回目のお届けが年末・年始・GW・夏期休暇にあたる場合、
休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

こんぶ梅干& 嬉野銘茶詰合せコース

こんぶの旨味を加えた紀州産南高梅と爽やかな香りとお茶本来の素朴な味わいの嬉野茶をお楽しみください。

こんぶ梅干&
嬉野銘茶詰合せコース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 S 5876-31



1回目のお届け



こんぶ梅干

- セット内容:720g×3(塩分約8%)
- 賞味期間:常温で55日
- 加工地:和歌山県(梅/和歌山県産)



2回目のお届け



嬉野銘茶詰合せ

- セット内容:玉緑茶360g×2
- 茶葉原産地:佐賀県

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



静岡



静岡銘茶詰合せ

申込番号 S 5877-31

- セット内容:深蒸し茶(秀)180g×3、深蒸し茶(秀)150g×2、深蒸し茶(香)120g×1
- 茶葉原産地:静岡県

静岡



静岡特上煎茶詰合せ

申込番号 S 3835-01

- セット内容:特上煎茶160g×3
- 茶葉原産地:静岡県

宇治



京都府産宇治茶詰合せ

申込番号 S 3835-02

- セット内容:特上煎茶120g×2、玉露120g×1
- 茶葉原産地:京都府

ご指定商品



八女



八女銘茶詰合せ

申込番号 S 3835-03

- セット内容:八女煎茶170g×2、八女伝統本玉露170g×1
- 茶葉原産地:福岡県

嬉野



嬉野銘茶詰合せ

申込番号 S 3878-31

- セット内容:玉緑茶(梅)150g・玉緑茶(竹)150g・玉緑茶(松)150g各1
- 茶葉原産地:佐賀県

鹿児島



鹿児島銘茶詰合せ

申込番号 S 3878-32

- セット内容:上煎茶(松)150g・深蒸し茶(松)150g・煎茶(松)150g各1
- 茶葉原産地:鹿児島県

a la gourmet
Gourmet + Dining Goods

グルメを通じて
食のライフスタイル
をご提案



2 1回のご注文で
つのアイテム
をお届けします。



※ 商品のお届け日は別々にご指定いただけません。また、商品のお届けは別送になります。



食品 × 日用品



2つのアイテムをお届けします

※商品のお届け日は別々にご指定いただけません。また、商品のお届けは別送になります。



01

冷凍



〈海鮮浜焼き〉

+



〈炬ばた焼器 炙りやⅡ〉

海鮮浜焼きセットと 炬ばた焼器 炙りやⅡ

お届け
ご希望日

申込番号 S 5881-31

【海鮮浜焼きセット】

・セット内容:ボイルズワイガニカット400g・生タラバガニカット400g各1袋、たこ入つみれ×12、帆立片貝×6、姫鰯一夜干し50g×4、ほっけ一夜干し200g・ツボ抜するめいか100g・鮭のちゃんちゃん焼き(秋鮭味噌漬切身80g・味噌たれ付)各2

・賞味期間:冷凍で25日

・加工地:日本(ズワイガニ/ロシア・カナダ産他、タラバガニ/ロシア・アラスカ産他、帆立・姫鰯・ほっけ・いか・シロザケ/北海道産)

小麦・カニ

【カセットガス 炬ばた焼器】

・商品:約40.9×21.4×高さ13.4cm・内容:最大発熱量2.3kW(2000kcal/h)・日本製

※本体・U字バーナーは丸洗いができません。

※熱源はカセットガスです。

※商品情報等が変更になる場合がございます。

食品 + 日用品

Gourmet

Dining goods

グルメを通じて
食のライフスタイルを
ご提案します。

宮崎牛 + ホットプレート



02

冷凍



〈宮崎牛〉

内面フッ素樹脂加工

+



〈ホットプレート〉

宮崎牛 焼肉用と
ホットプレート

お届け
ご希望日

申込番号 S 3881-31

【宮崎牛 焼肉用】

- セット内容:肩ロース650g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:宮崎県

【ホットプレート】

- 商品:本体/約幅33×奥41×高さ13.7cm、プレート/約径28×高さ2.5cm・材質:本体/ポリプロピレン・ステンレス鋼、プレート/アルミニウム合金、蓋/強化ガラス・内容:プレート着脱式・機能:自動温度調節・電源:AC100V-1200W・日本製
- ※裏面にヒーターがあるため、プレートは丸洗いできません。
- ※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届け
ご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日以内のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

2つのアイテムをお届けします

※商品のお届け日は別々にご指定いただけません。また、商品のお届けは別送になります。



海鮮
かに鍋 + 卓上鍋

※写真はイメージです。

03

冷凍



〈 海鮮かに鍋 〉



+



〈 ステンレス卓上鍋26cm 〉

海鮮かに鍋と
〈匠弥〉ステンレス卓上鍋26cm

お届け
ご希望日

申込番号 S 3882-31

【海鮮かに鍋】

- セット内容:ポイルズワイガニカット600g・生ズワイガニ
棒ポーション200g各1、ポイルえび×12、ポイル帆立・か
に入つみれ・助宗鱧切身各6、ツボ抜するめいか・ラーメン
80g各2、たれ付
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:日本(ズワイガニ/ロシア・カナダ産他、えび/カナ
ダ・グリーンランド産他、帆立・助宗鱧・いか/北海道産)

小麦・卵・エビ・カニ

※商品情報等が変更になる場合がございます。

【ステンレス卓上鍋26cm】

- 商品:約径26×高さ6.8cm・満水容量3L・重量約800g
- 材質:18-0ステンレス(底厚1mm)・日本製・ガス火・
IH200V可

食品 + 日用品

Gourmet

Dining goods

グルメを通じて
食のライフスタイルを
ご提案します。

宇治茶 + 急須



04



〈宇治茶詰合せ〉

食器洗浄機使用不可

+



〈織部 急須茶器揃〉

宇治茶詰合せと
織部 急須茶器揃

お届け
ご希望日

申込番号 S 5884-31

【京都府産宇治茶詰合せ】

・セット内容:玉露120g・特上煎茶120g・上煎茶120g
各1

・茶葉原産地:京都府

※商品情報等が変更になる場合がございます。

【織部 急須茶器揃】

・商品:急須(約径10.5×蓋含む高さ8.5cm・330ml)×
1・湯呑(約口径9.5×高さ6.7cm・220ml)×2

・材質:陶器(瀬戸焼)

・日本製

※商品の性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合が
ございます。

※ お届け
ご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

組合せ

—和食・洋食—

お好みの組合せで2点お選びいただけます

左ページから1点、右ページから1点、計2点お届けします

こちらから1点お選びいただけます



一夜干し詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 S 5991-1□

冷凍

- セット内容:甘鯛250g・れんご鯛180g・真あじ70g各2、真さば230g・かます150g・真鯛130g各1
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地・加工地:日本



京都府産
宇治煎茶・玉露詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 S 5991-2□

- セット内容:煎茶120g×2、玉露120g×1
- 茶葉原産地:京都府



紀州南高梅はちみつ味45粒

お届け
ご希望日

申込番号 S 5991-3□

- セット内容:45粒(合計1.1kg・塩分約6%)
- 加工地:和歌山県(梅/和歌山県産)



キッチン
飛驒

〈キッチン飛驒〉
黒毛和牛ビーフカレー中辛

お届け
ご希望日

申込番号 S 5991-4□

- セット内容:290g×15
- 加工地:日本

小麦



申込番号ご記入方法 商品をお申し込みの際は下記の方法で番号をご記入ください。

申込番号 S 5991 -

左ページから選んだ商品の申込番号

右ページから選んだ商品の番号

(例) 左ページの「京都府産宇治煎茶・玉露詰合せ」と
右ページの「播州そば」の場合

申込番号 S 5991 - 2 1

商品名 「京都府産宇治煎茶・玉露詰合せ」+「播州そば」

※商品のお届け日は別々にご指定いただけません。また、商品のお届けは別送になります。

こちらから1点お選びいただけます



1



播州そば

- セット内容:3.6kg(45g×80束)
 - 加工地:兵庫県
 - 小麦・そば
- ※各箱麺2段入です。



2



静岡茶詰合せ

- セット内容:煎茶130g×2、玉露130g×1
- 茶葉原産地:静岡県



3



はちみつ梅干(塩分約6%)

- セット内容:900g×2(塩分約6%)
- 賞味期間:常温で55日
- 加工地:和歌山県(梅/和歌山県産)



4



〈キッチン飛驒〉 黒毛和牛ビーフシチュー

- セット内容:290g×10
- 加工地:日本
- 小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届け 商品名 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
ご希望日 但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

組合せ

—ブランド牛&海鮮—

お好みの組合せで2点お選びいただけます

左ページから1点、右ページから1点、計2点お届けします

こちらから1点お選びいただけます



1



松阪牛 すき焼用

申込番号 S 5992-1 ☐

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:肩ロース450g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:三重県



2



仙台牛 ステーキ用

申込番号 S 5992-2 ☐

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:ロース2枚(合計450g)
- 原産地:宮城県



3



宮崎牛 焼肉用

申込番号 S 5992-3 ☐

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:肩ロース650g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:宮崎県



4



近江牛 しゃぶしゃぶ用

申込番号 S 5992-4 ☐

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:肩ロース600g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:滋賀県

申込番号ご記入方法 商品をお申し込みの際は下記の方法で番号をご記入ください。

申込番号 S 5992-□□

左ページから選んだ商品の申込番号

右ページから選んだ商品の番号

(例) 左ページの「宮崎牛 焼肉用」と
右ページの「姿ズワイガニ」の場合

申込番号 S 5992-31

商品名 「宮崎牛 焼肉用」+「姿ズワイガニ」

※商品のお届け日は別々にご指定いただけません。また、商品のお届けは別送になります。

こちらから1点お選びいただけます



姿ズワイガニ

冷凍

- ・セット内容:ポイル2杯(合計1kg)
- ・賞味期間:冷凍で85日
- ・原産地:カナダ・ロシア

カニ



〈関とら本店〉ふぐちり・刺身詰合せ 冷凍

- ・セット内容:ふぐちり(とらふぐアラ200g・しろさばふぐ切身160g(合計360g))・とらふぐ刺身45g
- ・とらふぐ皮30g各1、ふぐ醤油・もみじおろし付
- ・賞味期間:冷凍で75日
- ・加工地:山口県(とらふぐ(養殖)・しろさばふぐ(国内産))

小麦

※写真はイメージです。



〈博多紀久屋〉
昆布漬辛子明太子

冷凍

- ・セット内容:494g×2
- ・賞味期間:冷凍で55日
- ・加工地:福岡県(スケトウダラの卵/ロシア・アメリカ産)

小麦・カニ



漬魚切身詰合せ

冷凍

- ・セット内容:秋鮭甘味噌漬80g・しまほっけ甘味噌漬80g・銀鱈粕漬80g・真鱈粕漬80g・紅鮭西京漬80g・トラウトサーモン粕漬80g・キングサーモン西京漬80g・真いか粕漬150g各2
- ・賞味期間:冷凍で85日
- ・加工地:日本(秋鮭・真鱈・いか/北海道産、しまほっけ・紅鮭/ロシア産他、銀鱈/アメリカ産他、トラウトサーモン/チリ産他、キングサーモン/カナダ・ニュージーランド産他)

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

ヴァーヴ・フルニ キュヴェR
ブランドブラン プリュット
／ シャンパン 白

産 地 フランス シャンパーニュ
品 種 シャルドネ
飲み口 甘●●●●●辛



フランス シャンパーニュ

申込番号 S 3889-31

●ヴァーヴ・フルニ キュヴェR ブランドブラン
プリュット750ml、ソムリエナイフ付

シャトー・レオン / 赤

産 地 フランス ボルドー
品 種 メルロー、
カベルネ・ソーヴィニヨン、
カベルネ・フラン
飲み口 軽●●●●●重



ガストン グラヴ / 白

産 地 フランス ボルドー
品 種 ソーヴィニヨン・ブラン、
セミヨン
飲み口 甘●●●●●辛

フランス 赤白ワインセット

申込番号 S 5848-01

●シャトー・レオン750ml×4、ガストン グ
ラヴ750ml×3、ワインツールセット・ソ
ムリエナイフ付



【ワインツールセット】

●商品:ワインラック(約27×8.8×高さ18.5cm)・カッティングボード
(約21.5×15×厚さ0.2cm)・チーズナイフ(刃渡り12.5cm・全長約23
cm)・ボトルストッパー各1●材質:ワインラック/鉄(クロムメッキ)・天然
木、カッティングボード/ポリプロピレン、チーズナイフ/ステンレス刃物
鋼・ポリプロピレン、ボトルストッパー/亜鉛合金(クロムメッキ) ●カッ
ティングボード/日本製、その他/中国製
※ワインはイメージです。



【ソムリエナイフ】

●商品:約10.8×2.5×1cm
●材質:ステンレス
●中国製

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。
※商品情報等が変更になる場合がございます。

〔商品をお申し込みの方は〕

2通りの中からお申し込み方法をお選びください。

※お電話での商品のお申し込みはできません。

A 「インターネット」でお申し込み

●24時間お申し込み受付。

●商品が早く届きます。

下記にアクセスして案内に従ってお申し込みください。

パソコン・スマートフォン共通

<https://order.harmonick.co.jp>

または

ハーモニック 申込

検索



パソコン スマートフォン



※お申し込みハガキに記載の「受付番号」「パスワード」が必要となります。

※お申し込みハガキに「パスワード」がない場合は、インターネットでのお申し込みができません。

お手数ですが、お申し込みハガキにてお申し込みください。

B 「郵便」でお申し込み

お申し込みハガキに必要事項をご記入の上、ご投函ください。



郵便

お願い

「カタログ」と「お申し込みハガキ控え」は
商品到着まで、必ず保管してください。

※カタログギフトには申込期限がございます。お申し込みハガキに記載された期限を過ぎてしまいますと、無効になりますので、期限内にお申し込みください。

※商品は2週間前後でお届けします。

〔ハガキを無くされてお困りの方は〕

お申し込みハガキを紛失された場合は、下記の①～⑥までの必要事項をご確認の上、お問い合わせください。お問い合わせ方法は、下記の3種類よりお選びください。

〔必要事項〕

- ①カタログをお受取りになられた年月日
- ②カタログをお受取りになられた行事・会場名
- ③贈り主様のお名前
- ④このカタログのコース名(表紙右上に記載)
- ⑤お名前・ご住所・ご連絡先電話番号
- ⑥ご希望商品の申込番号・商品名

※必要事項に不備がございますと、商品をお届け出来ない場合がございますので、正確をお願いいたします。

※お電話でのハガキ紛失のお問い合わせは、お受け出来ませんので、ご了承ください。

〔お問い合わせ方法は3通り〕

① インターネット

下記のアドレスにアクセスし、専用フォームに①～⑥の必要事項をご入力の上、ご送信ください。

〔パソコン・スマートフォン共通〕

<https://contact.harmonick.co.jp>



② FAX

①～⑥の必要事項をご記入の上、下記FAX番号へご送信ください。

FAX受付番号 **0256-31-5013**

③ 郵便

①～⑥の必要事項をご記入の上、郵便にて下記宛にご投函ください。

〒955-8787

三条郵便局 私書箱第22号

「ハーモニック コールセンター」

お知らせ

※商品のお届けは日本国内に限らせていただきます。 ※商品と印刷物に色味の差が生じる場合がございます。予めご了承ください。 ※万一、ご希望商品がメーカー事情により品切れ・製造中止の場合は、同等以上の代替商品をお送りすることがあります。また、状況により、カタログの中から別商品をお選び直しいただく場合もございます。 ※生産国・原産地・パッケージ等に変更になる場合がございます。 ※体験施設はメンテナンス等により予告なくご利用いただけない場合がございます。 ※環境保護に基づく資源節約のため、簡易包装にてお届けいたします。

内容表示について

美味しく安心してお召し上がりいただくために、賞味期間の表示をしております。賞味期間が6日以上90日以内の食品については保存方法(常温・冷蔵・冷凍)と賞味日数を表示しております。 ※農作物・果物類については商品の特性上、賞味期間を表示していません。

食品アレルギー物質8品目(小麦・卵・乳・そば・落花生・エビ・カニ・くるみ)を含む食品には、食品衛生法に基づいてその表示をしております。

掲載商品について

生鮮食品は基本的に産地より直接発送いたしますが、一部出荷場所が異なる場合がございます。

※ **冷蔵**・**冷凍**・**お届けご希望日** マーク付きの食品以外はお届けご希望日をご指定できません。

※ **冷蔵**・**冷凍** マークのない商品に関しては基本的に常温便でお届けします。

※ **お届けご希望日** のついた商品、生鮮、冷凍、冷蔵および日持ちの短い商品は、一部離島などへのお届けは承ることができない場合がございます。

個人情報の取扱いについて

商品のお申し込みの際に、お客様からお預かりいたしました個人情報は、商品の発送に関わる業務や、このカタログの贈り主様への発送報告など、弊社の業務目的以外には使用いたしません。また、お預かりいたしました個人情報は、一定期間厳重に保管・管理し、その後、適切に廃棄し、第三者への提供や譲渡することはありません。商品をメーカーから直送あるいは産地直送をするために業務委託する場合は、個人情報保護契約を締結した業者に委託し、適切に管理いたします。なお、お客様の個人情報の開示・訂正または削除等についてのお問い合わせは、フリーコールまでご連絡をお願いいたします。

ハーモニック コールセンター



0120-977-777

※番号のお掛け間違いにご注意ください。

受付時間:9時～17時
月～土曜日(祝日を除く)

ALA
—ア・ラ・グルメ—
GOURMET



SNOW BALL
スノウ ボール