

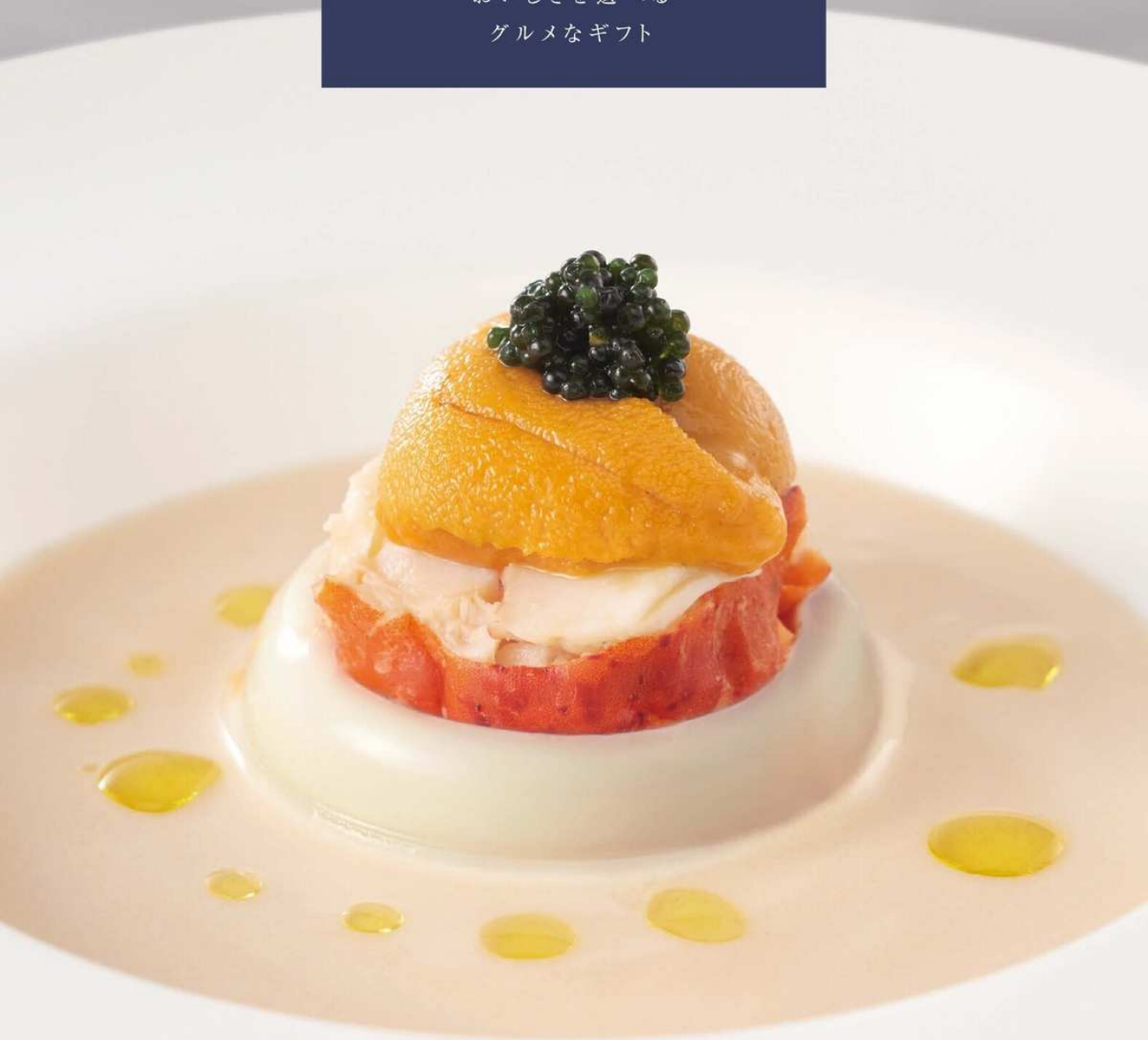
Gourmet Catalog Gift

ALA
ーア・ラ・グルメー
GOURMET

OPEN HEART
オープン ハート

ア・ラ・グルメ

おいしさを選べる
グルメなギフト



HARMONICK

M E N U

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】大海の饗宴 〜ホワイトアスパラガスのムースと甲殻類のエッセンス〜

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。



ENOTECA
For All Wine Lovers

銀座千足屋
Since 1894

Hotel Okura

with farmers...
ミヤ子

魚三樓

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作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 O 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4)、昆布めんたい100g・赤魚西京漬70g各2
- 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。



素材の美味しさと
持ち味を生かした
芳醇な一品。

東京吉兆は「日本料理は世界に類
のないすぐれた料理である」という
吉兆の創業者、湯木貞一氏の思い
を受け継ぎ、四季折々の食材を生か
した味わいを提供しています。きめ

細やかな肉質と美しい霜降り、口の
中に広がる芳醇な旨味が特徴の飛
騾牛を調味した西京味噌に漬け込
みました。ヒレとサーロイン、それぞ
れの味をお楽しみください。

東京吉兆



〈東京吉兆〉
飛騾牛西京味噌漬合せ

お届け
ご希望日

申込番号 O 4805-31

冷凍

- セット内容: 飛騾牛西京味噌漬 (サーロイン100g×3、ヒレ100g×2)
 - 賞味期間: 冷凍で55日
 - 加工地: 日本(牛肉/岐阜県産)
- ※商品情報等が変更になる場合がございます。



一八九四年創業、
老舗果物専門店
旬の味覚を
お届けいたします。

その時期最もおいしい旬の果物を
味わう喜び。それをお届けするのが、
1894年創業 果物専門店「銀座千
疋屋」です。銀座千疋屋 専属の目利
きが触感と味覚を元に一点一点商
品を厳選し、「数を求めず、質を尊ぶ」
という創業当時の思いは今も
脈々と受け継がれています。伝統を

守りながら、最上級の果物で多くの
人に喜びと感動をお届けするととも
に、生産者の方々の想いを繋ぎ果物
の新たな魅力をお伝えして参ります。

⊕ 銀座千疋屋
Since 1894



〈銀座千疋屋〉
季節のフルーツ詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 O 4807-31

•セット内容:マスクメロン1.4kg×1玉、季節の果物

※時期により、お届けするフルーツが異なります。

※農作物・果物類については商品の特性上、色・形に差
があります。

※天候不順等により、やむを得ず産地の変更やご注文
の受付中止、商品の変更をさせていただく場合がご
ざいます。

※写真はイメージです。



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 O 4809-31

冷蔵

●セット内容:ボンボンショコラ(25個入)・トリュフ(9個入)・カレJPH(48枚入)・コフレゴホウビ(26枚入)・ショコラショブードルパリジャン(ドリンク用)120g・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:ショコラ/フランス

●加工地:ショコラショブードルパリジャン/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。

※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 O 3811-31

・シャンパーニュ・パロン・ド・ロスチャイルド・ブリュット750ml×3、モンテス・スパークリング・エンジェル・ブリュット750ml



品名	産地	品種	飲み口
1.シャンパーニュ・パロン・ド・ロスチャイルド・ブリュット/白	フランス	ピノ・ノワール、シャルドネ	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 ワイン5本セット

お届け
ご希望日

申込番号 O 4812-31

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・エクストラ・オーディナリー・ホワイト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・ブルゴーニュ・コート・ドール ピノ・ノワール750ml、ベリーズ・シャトーヌフ＝デュ＝パペ ルージュ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・エクストラ・オーディナリー・ホワイト/白	フランス	ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン	甘●●●●●辛
3.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
4.ベリーズ・ブルゴーニュ・コート・ドール・ピノ・ノワール/赤	フランス	ピノ・ノワール	軽●●●●●重
5.ベリーズ・シャトーヌフ＝デュ＝パペ ルージュ/赤	フランス	グルナッシュ、シラー他	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

お届け
ご希望日

申込番号 O 3813-31

冷凍

- セット内容: サーロイン 880g
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 山形県



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

お届け
ご希望日

申込番号 O 3843-01

冷凍

- セット内容: ロース1kg
- 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〉 うなぎ蒲焼と明太子セット

申込番号 O 3844-01

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容: うなぎ蒲焼60g×7、柚子風味辛子明太子235g×3、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





京都 炭屋旅館

京都のにぎやかな店が建ち並ぶ三条界隈で、ひときわ目を引く純和風の造りの炭屋旅館。料理の味わいは勿論のこと、盛り付けや器、室礼にいたるまで茶道の精神を余すところなく取り入れて「もてなしの心」をお届けしています。



〈京都 炭屋旅館〉
国産牛しぐれ煮丼と鯛ごはん

お届け
ご希望日

申込番号 O 5845-01

冷凍

●セット内容:国産牛しぐれ煮丼240g×8、鯛ごはん200g×7、粉山椒付

●加工地:日本(米/国内産)

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。



CHEZ MATSUO

東京各地を中心に、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ダイニ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。



〈シェ松尾〉グルメ・アソート

お届け
ご希望日

申込番号 O 5817-31

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×2、アサリと野菜のクリームスープ 160g・季節の野菜トマトパイونسープ 160g・若鶏とレンズ豆のココナッツカレースープ 160g各4

•賞味期間:冷凍で85日

•加工地:日本

小麦・乳





帝国ホテル

帝国ホテルは明治23年、「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、「おもてなし」を追求しつづけてきた、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 O 5818-31

冷凍

●セット内容:黒毛和牛のビーフシチュー210g・国産鶏のシュブレードソーストリュフ風味210g・黒毛和牛のハンバーグデミグラスソース190g(固形量95g)・黒毛和牛のハッシュドビーフ185g・ブイヤベース220g各2

●加工地:日本

小麦・卵・乳・エビ



名店の味

Hotel Okura

ホテルオークラは“世界をもてなす”を合言葉に1962年に開業。静謐な佇まいと上質な空間、一流の技が光る味の数々で高い評価をいただいています。



〈ホテルオークラ〉

スープ・調理缶詰 詰合せ

申込番号 O 5818-32

●セット内容:8種の野菜ポタージュ160g・ベジタブルチャウダー160g各6、ビーフカレー中辛190g・ポークカレー中辛190g・チキンカレー中辛190g・ビーフストロガノフ190g・ミネストローネスープ160g各3

●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。



赤坂 四川飯店

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

お届け
ご希望日

申込番号 O 3819-31

冷凍

・セット内容:フカヒレの姿煮蟹みそソース180g×2、
乾焼明蝦(エビチリソース)250g・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・牛サーロインの黒胡椒
炒め180g・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〉
国産黒毛和牛 ステーキ用

申込番号 O 3843-02

お届け
ご希望日

冷凍

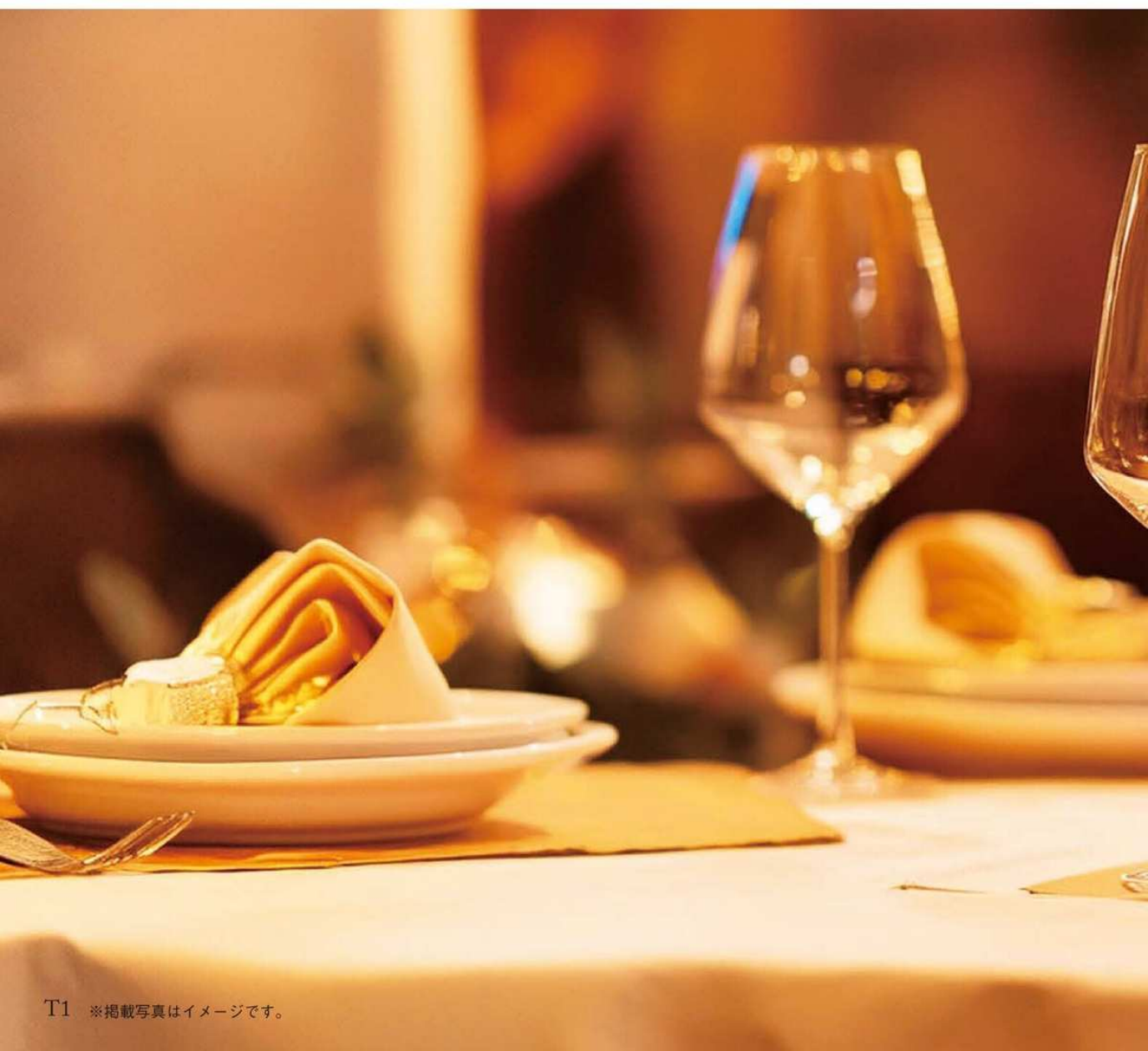
- セット内容: ロース180g×6枚
- 賞味期間: 冷凍で55日
- 原産地: 日本



※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、
きっとかけがえの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〉
ペアご利用券 ○

予約
必要

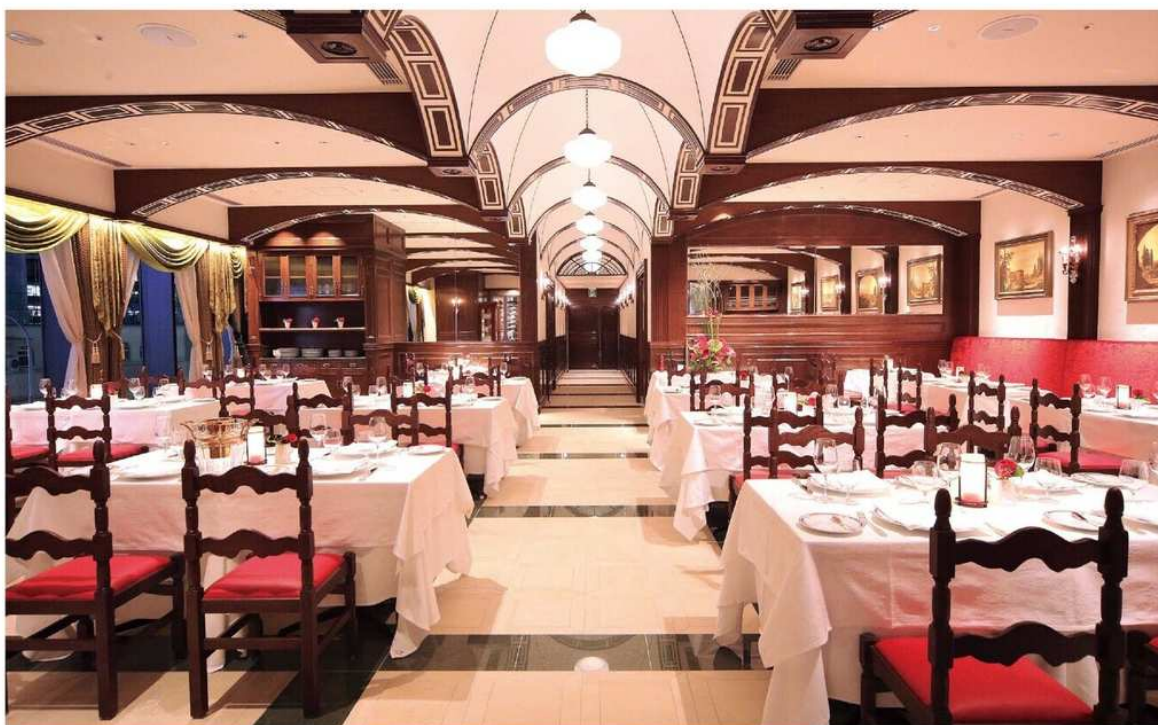
申込番号 O 5824-31

- 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・メイン料理・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
- ※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:ランチ 11:30～14:00(LO)
ディナー 17:30～20:00(LO)
定休日:1/1・丸の内ビルディング休館日に準ずる



※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。



トスカーナ料理の神髄を味わう、正統派イタリアン

1980年の開業以来、多くのお客様の人生に寄り添い、世代を超えて思い出と共に育んで来たサバティーニ。2018年に装いも新たに有楽町にて生まれ変わりリニューアルオープンしました。遙か遠く離れたイタリア本店の味やトスカーナの郷土料理を通じて、大切な食事の場を演出します。

サバティーニ ディ フィレンツェ 東京
東京都千代田区有楽町 2-2-3
ビューリックススクエア東京 3 階
ご利用時間:月～土 17:30～20:00(LO)、
日曜・祝日 17:30～19:30(LO)
定休日:ビル休館日に準ずる



〈サバティーニ〉
ペアディナーご利用券 ○

予約
必要

申込番号 ○ 3825-31

- ご利用券有効期限:発行日より3カ月間
- 内容:前菜・パスタ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー

※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・イベント時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



六本木で味わう素材を活かしたフレンチ

素材本来のおいしさを引き出すために、バターや生クリームをほとんど使わずに仕上げた、軽やかでエレガントなフランス料理をご堪能ください。

エディション・コウジ シモムラ
東京都港区六本木 3-1-1
六本木ティーキューブ 1 階
ご利用時間:12:00~13:00(LO)
定休日:不定休



〈エディション・コウジ シモムラ〉
ペアランチご利用券 ○

予約
必要

申込番号 ○ 4826-31

- ご利用券有効期限:発行日より3か月間
- 内容:アミューズ・ブッシュ・前菜・魚料理・肉料理・デザート1品・コーヒー・小菓子・ドリンク1杯

※10歳以上の方からご利用いただけます。

※クリスマス期間・年末年始・夏季休業日及びイベント期間はご利用いただけません。

※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。





《赤坂本店》

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 ○

申込番号 ○ 5827-31

- 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。

予約
必要

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



《銀座店》

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



神戸の異人館で贅沢なひとときを

異人館が立ち並ぶ神戸トアロードに佇む東天閣は、百余年の昔にドイツ人 F・ビショップが家族のために建てた館。創業80余年、引き継がれてきた王宮料理をお楽しみください。

とうでんかく
東天閣 本店
兵庫県神戸市中央区山本通 3-14-18
ご利用時間:17:00~20:00(LO)
定休日:年末年始



〈東天閣〉
ペアディナーご利用券 ○ **予約必要**

申込番号 ○ 3828-31

- ご利用券有効期限:発行日より3カ月間
- 内容:前菜・ふかひれ姿煮・海鮮料理・北京ダック・肉料理・麵飯・デザート+おみやげ ※仕入状況により内容が異なります。

※ゴールデンウィークはご利用いただけません。



なだ万



《紀尾井 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 ○

予約
必要

申込番号 ○ 5829-31

- 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

下鴨茶寮



世界遺産 下鴨神社のそばで歴史と伝統に彩られた老舗のおもてなし

創業安政3年(1856年)より続く歴史と伝統に彩られた老舗の暖簾。下鴨茶寮では、京都だけが持つ独自の文化や美しさを、お料理やおもてなしの心を通じて、世界中に発信していくことを信条としています。

しもがも さりょう
下鴨茶寮

京都府京都市左京区下鴨宮河町 62
ご利用時間:11:30~13:30(LO)
定休日:火曜日・不定休



〈下鴨茶寮〉
ペアランチご利用券 ○

予約
必要

申込番号 ○ 3830-31

- ・ご利用券有効期限:発行日より3カ月間
- ・内容:先附・向附・椀物・八寸・焼物・鉢物・食事・水物・甘味+おみやげ

※メニュー内容は一例です。

※中学生以上の方からご利用いただけます。
※5/15・8/16・年末年始はご利用いただけません。

※お部屋は個室ではございません。





選りすぐりの和牛霜降り肉をご堪能ください

「スギモト」では、黒毛和牛を使用したすき焼、しゃぶしゃぶ等をお楽しみいただけます。口の中で優しくとろける、旨味たっぷりの柔らかな和牛霜降り肉をご堪能いただけます。

スギモト
愛知県名古屋市中区栄3-1-35
ご利用時間:16:00~21:00(LO)
定休日:12/31~1/2



〈スギモト〉
ペアディナーご利用券 ○ 予約
必要

申込番号 ○ 5831-31

- ご利用券有効期限:発行日より3カ月間
- 内容:先付・季節の料理・肉料理・野菜・食事・デザート



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



江戸の下町文化が集う浅草、明治から続く老舗の味に舌鼓

明治28年の創業以来、浅草の地ですき焼・しゃぶしゃぶの老舗として親しまれてきた浅草今半。全国から選りすぐった黒毛和牛を「浅草今半流」の味でご堪能いただけます。

浅草今半 国際通り本店
東京都台東区西浅草 3-1-12
ご利用時間:16:30~19:00(入店時間)
定休日:無休



〈浅草今半〉
ペアディナーご利用券 ○ **予約必要**

申込番号 ○ 3999-31

- ご利用券有効期限:発行日より3カ月間
 - 内容:先付・前菜・すき焼またはしゃぶしゃぶ・食事・デザート
- ※12/15~1/10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

鮭とじゃがいものチーズ焼き

オーブントースターでつくる
こだわりのメインディッシュ

POINT

- 9つのマイコン自動コース搭載
- 冷凍クロワッサンも上手に焼き上げる
- 前面の扉は外してお手入れ可能



STAN.

〈象印〉オーブントースター

申込番号 O 3108-01

- 商品:約幅33.5×奥30×高さ26.5cm
- 材質:塗装鋼板・強化ガラス
- 内容:トレイ・レシピブック付・はずせる扉・はずせる焼き網
- 機能:スライド式くず受皿・温度調整(約80~250℃)
- 電源:AC100V・1000W
- 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 58 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
- 30 種類のオートメニュー搭載

HOT PLATE



MENU

鯛とアサリのアクアパッツァ風

ホットプレート調理を活かして
風味豊かな魚介をまるごと堪能

POINT

- 深型プレートでは「煮る」調理も可能
- プレートのフチに手が触れにくい本体ガードで安心設計
- プレートと本体ガードは丸洗い可能なのでお手入れ簡単

siroca

〈シロカ〉おうちベーカリー

申込番号 O 3105-02

- 商品:約幅23.3×奥29.7×高さ29.4cm (1斤・1.5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:30メニュー・13時間タイマー
- 電源:AC100V-550W
- 中国製



〈象印〉ホットプレート

申込番号 O 3107-02

- 商品:プレート3枚重ね時/約幅48×奥33×高さ18cm、深型プレート/約幅40.5×奥27×高さ3.5cm、焼肉プレート/約幅40.5×奥27×高さ2cm、たこ焼きプレート/約幅40.5×奥27×高さ1.5cm
- 材質:本体/ポリプロピレン、プレート/アルミダイカスト(深型プレート/遠赤トリプルチタンセラミックコート、焼肉プレート/たこ焼きプレート/遠赤チタンセラミックコート)
- 内容:プレート着脱式
- 電源:AC100V-1300W
- 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

申込番号 O 3803-02

- セット内容:リブローズ700g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:三重県

お届け
ご希望日

冷凍

※ 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 O 3803-01

冷凍

- セット内容: リブローズ700g
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 三重県



|| 松阪牛 ||



松阪牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 O 3802-01

冷凍

- セット内容: サロイン200g×3枚
- 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 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 O 5999-01

冷凍

- セット内容:肩ロース1.05kg
- 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
しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 O 5999-02

冷凍

- セット内容:肩ロース1.05kg
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:兵庫県



※ 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。



近江牛



近江牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 O 3806-01

冷凍

- セット内容: サーロイン 250g×3枚
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 滋賀県

仙台牛



仙台牛 すき焼用

申込番号 O 3807-01

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:肩ロース1.2kg
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:宮城県



仙台牛



仙台牛 しやぶしやぶ用

申込番号 O 3807-02

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:肩ロース1.2kg
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:宮城県



※ 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。



米沢牛



米沢牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 O 3808-01

冷凍

- セット内容: リブローズ350g、モモ350g、バラ350g
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 山形県

宮崎牛



宮崎牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 O 3809-01

冷凍

- ・セット内容: ロース200g×4枚
- ・賞味期間: 冷凍で55日
- ・原産地: 宮崎県



宮崎牛



宮崎牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 O 3809-02

冷凍

- ・セット内容: 肩ロース1.35kg
- ・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。



|| 佐賀牛 ||



佐賀牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 O 3810-01

冷凍

- セット内容: 肩ロース1.2kg
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 佐賀県

佐賀牛



佐賀牛 焼肉用

申込番号 O 3811-01

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容: 肩ロース1.2kg
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 佐賀県



佐賀牛



佐賀牛
しゃぶしゃぶ用

申込番号 O 3811-02

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容: 肩ロース1.2kg
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 佐賀県



※ 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。

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 O 5845-31



1回目のお届け



松阪牛 焼肉用

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



神戸ビーフ すき焼用

冷凍

- セット内容: 肩ロース500g
- 賞味期間: 冷凍で55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。

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 O 3813-01



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 しやぶしゃぶ用

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

※  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に肥育し、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 O 3847-31



1回目のお届け



仙台牛 しやぶしやぶ用 [冷凍]

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



2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

- ◎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

佐賀県の豊かな自然の中で、丹念に育まれた佐賀牛を、焼肉用とすき焼
用で2回に分けてお届けします。柔らかな肉質をじっくりご堪能ください。

佐賀牛堪能コース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 O 3815-01



1回目のお届け



佐賀牛 焼肉用 冷凍

- セット内容:肩ロース370g、モモ370g
- 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370g、モモ370g
- 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。

頒布会

—ブランド牛・肉加工品—

1回のご注文で3回に分けてお届け

ブランド牛三昧コース

ブランド牛を3回に分けてお届け。柔らかな肉質の松阪牛、きめ細やかな肉質の佐賀牛、豊かな風味が特徴の宮崎牛の3つの味をお楽しみください。

ブランド牛三昧コース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 O 3816-01



1回目のお届け



松阪牛 すき焼用

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



2回目のお届け



佐賀牛 焼肉用

冷凍

- ・セット内容:ミックス(肩 ロース・モモ) 500g
- ・賞味期間:冷凍で25日
- ・原産地:佐賀県



3回目のお届け



宮崎牛 ステーキ用

冷凍

- ・セット内容:サーロイン170g×2枚
- ・賞味期間:冷凍で55日
- ・原産地:宮崎県

- ◎月1回、全3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。
3回目のお届けは2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 3回目 ➡ 12月15日頃
お届け

※2・3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。

バラエティミートコース

プリマハムのボリューム満点のハムセット、ふんわり焼き上げたチーズインハンバーグ、バルナバハムのバラエティセットを3回に分けてお届けします。



バラエティミートコース [頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 O 5850-31

1回目のお届け

プリマハム



〈プリマハム〉バラエティハムセット [冷蔵]

- セット内容:ホワイトロースハム400g・ボンレスハム340g・焼豚300g・パストラミボーク280g・ミートローフ280g各1
- 賞味期間:冷蔵で15日
- 加工地:日本
- 小麦・卵・乳

2回目のお届け



チーズインハンバーグ

[冷凍]

- セット内容:110g×20
- 加工地:日本
- 小麦・卵・乳

3回目のお届け

SAPPORO バルナバハム



〈札幌バルナバハム〉バラエティセット [冷蔵]

- セット内容:ロースシンケン(生ハム)40g×3、北海道チーズウィンナー100g、北海道玉葱ウィンナー100g、ロースハム65g各2、ポークローフ170g、農家のベーコンステーキカット126g、ポークグルメフランク120g、レバーペースト100g、ベーコン80g各1
- 賞味期間:冷蔵で10日
- 加工地:北海道
- 乳

※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。



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 **〇 3828-02**

冷凍

- セット内容:ローストビーフ(モモ/宮崎県産) 300g×3、合挽チーズハンバーグ2個入(合計 200g)×2、焼豚230g・フライシュケーズ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



SAPPORO **バルナバハム**



〈札幌バルナバハム〉
バラエティセット

お届け
ご希望日

申込番号 O 4852-31

冷凍

●セット内容:農家のベーコンステーキカット126g
×6、北海道産バラエティウィンナー4種100g×
4、しばれ生ハム冊取り200g・ローストポーク(肩
ロース/北海道産)170g・北海道産豚角煮(醤油)
100g・北海道産豚角煮(味噌)100g・しばれ生ハ
ムスライス80g・しばれ生サラミスライス80g・牛
生ハムユッケ56g(牛生ハム40g、タレ・ゴマ付)各
3、タレ付

小麦・卵・乳

※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。



珍味グルメセット

お届け
ご希望日

申込番号 O 5853-31

冷蔵

- セット内容:ジャンボンセックスライス20g(2枚入り)×6、ジャンボンセックダイス100g・サマートリュフ50g・オセトラプレミアムキャビア50g各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・ジャンボンセックダイス・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)))



キャビアセット

お届け
ご希望日

申込番号 O 5829-02

冷蔵

- セット内容:オセトラロイヤルキャビア50g・オセトラプレミアムキャビア50g各1
- 賞味期間:冷蔵で25日
- 原産地:オセトラロイヤルキャビア/マダガスカル(チョウザメの卵<マダガスカル(養殖)>)),オセトラプレミアムキャビア/中国(チョウザメの卵<中国(養殖)>))



1983
J.CAVIAR



〈宮崎キャビア1983〉 キャビア

お届け
ご希望日

申込番号 O 5854-31

冷凍

- セット内容:シベリアチョウザメキャビア30g×2、スプーン付
- 加工地:宮崎県(チョウザメの卵/宮崎県産養殖)



※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





〈かいや〉
あわび煮貝

お届け
ご希望日

申込番号 O 3856-31

冷蔵

- セット内容:あわび煮貝3粒(合計210g)×2、器(約14×10.5×高さ3cm・日本製)付
- 賞味期間:冷蔵で85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。

※ 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。



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 O 5819-01

冷凍

- セット内容:ボイルズワイガニ半むき身420g×3、うなぎ長蒲焼110g×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



海鮮堪能セット

お届け
ご希望日

申込番号 O 5858-31

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40g・ほっけ西京漬120g・ほっけ粕漬120g各9
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:北海道(ホタテ・鮭の卵・ほっけ/北海道産)

小麦・乳

※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。



下町ふぐ白尾
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 O 4859-31

冷凍

- セット内容:刺身160g・皮100g・ふぐちり300g・ひれ(5枚)各1、ふくポン酢・もみじおろし・かぼす果汁・陶器絵皿(約径33cm)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



海鮮かに鍋

お届け
ご希望日

申込番号 O 3821-01

冷凍

- セット内容:ボイルズワイガニカット400g×3、生ズワイガニ棒ポーション200g×1、ボイル甘えび×24、かに入つみれ・ボイル帆立各12、助宗鱈切身×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、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



海鮮しゃぶしゃぶセット

お届け
ご希望日

申込番号 O 3821-02

冷凍

- セット内容:ズワイガニ棒ポーション600g、たこスライス400g、帆立貝柱スライス400g、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。



本まぐろ詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 O 3822-01

冷凍

- セット内容: 中トロサク200g・大トロサク200g 各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。



海鮮浜焼きセット

お届け
ご希望日

申込番号 O 3823-01

冷凍

- セット内容:ボイルズワイガニカット500g・生タラバガニカット500g各2、帆立片貝×10、姫鰯一夜干し×8、たこ入つみれ×18、鮭のちゃんちゃん焼(秋鮭味噌漬切身80g・味噌たれ付)・ツボ抜するめいか100g・ほっけ一夜干し各4
- 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・白鮭・いか・ほっけ/北海道産)

小麦・カニ



漬け魚切身詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 O 5862-31

冷凍

- セット内容:アラスカ吉次西京漬100g・秋鮭甘味噌漬80g・しまほっけ甘味噌漬80g・紅鮭粕漬80g・銀鮭粕漬80g・真鮭粕漬80g・トラウトサーモン粕漬80g・紅鮭西京漬80g・キングサーモン西京漬80g・真いか粕漬150g各4
- 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・真鮭・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。



※ 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

海鮮堪能コース

そのままでも、料理にしても喜ばれるボイルガニと
具だくさんの海鮮かに鍋をお楽しみください。

海鮮堪能コース[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 O 3824-01



1回目のお届け



姿ズワイガニ

冷凍

- セット内容:ボイル3杯(合計1.5kg)
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:カナダ・ロシア他

カニ



2回目のお届け



海鮮かに鍋

冷凍

- セット内容:ボ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、ボイルえび×12、ボイル帆立・かに入つみれ各6、助宗鱧切身×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、いか・帆立・助宗鱧/北海道産)

小麦・卵・エビ・カニ

※写真はイメージです。

- ◎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。

海鮮三昧コース

ボリュームたっぷりの浜焼きセットと海鮮しゃぶしゃぶセットをお届け。
海の幸を存分にお楽しみください。



海鮮三昧コース[頒布会] お届け ご希望日

申込番号 O 3825-01

1回目のお届け



海鮮浜焼きセット

冷凍

- 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、たこ入つまみ×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

2回目のお届け



海鮮しゃぶしゃぶセット

冷凍

- セット内容:ズワイガニ棒ポーション300g、たこスライス200g、帆立貝柱スライス200g、トラウトサーモンスライス200g、甘えび×10、だし昆布・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

※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

本まぐろ&とらふぐコース

天然本まぐろと、とらふぐの刺身がお召し上がりいただける頒布会です。
素材そのものの味をお楽しみいただけます。

本まぐろ&とらふぐコース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 O 5865-31



1回目のお届け



天然本まぐろセット

冷凍

- セット内容:中トロサク180g×1、赤身サク180g×2
- 賞味期間:冷凍で6日
- 原産地:大西洋他



2回目のお届け

下町・白毛
関とら本店



〈関とら本店〉

とらふぐ刺身セット

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

- ◎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。

干物&漬魚コース

ボリューム満点の一夜干しと、粕漬・西京漬切身詰合せの頒布会。
お腹も心も満たされるおいしい海の幸をお楽しみください。

干物&漬魚コース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 O 5866-31



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、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



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。

※ 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3回に分けてお届け

明太子・たらこ・紅鮭さざなみ漬コース

無着色で仕上げた明太子とたらこ、特製の糠に漬けた紅鮭のさざなみ漬。
ご飯にもお酒にも合う魚介の美味しさをじっくりお楽しみいただけます。



明太子・たらこ
紅鮭さざなみ漬コース[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 O 5826-01

1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

2回目のお届け

 **博多紀久屋**



〈博多紀久屋〉無着色甘塩たらこ 冷凍

- セット内容: 950g
- 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)

3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)

◎月1回、全3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。

3回目のお届けは2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 3回目 ➡ 12月15日頃
お届け

※2・3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。

海の幸食べ比べコース

まぐろ、真鯛、ふぐを3回に分けてお届けします。
さまざまな料理でお楽しみください。



海の幸食べ比べコース [頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 O 5868-31

1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

2回目のお届け

鯛一郎クン



〈鯛一郎クン〉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)

3回目のお届け

ふぐちり
関とら本店



〈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)

※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。



南高梅干 木箱入

申込番号 ○ 3869-31

- セット内容: うす塩味 550g (塩分約 11%) ・ はちみつ梅 550g (塩分約 8%) ・ しそ風味 550g (塩分約 10%) 各 2
- 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 ○ 4869-31

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



梅五段重ね

申込番号 ○ 3830-03

- 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%)・白干し梅300g(塩分約18%)各1
- 賞味期間:常温で60日
- 加工地:和歌山県(梅/和歌山県産)



紀州南高梅 蜂蜜一粒梅

申込番号 ○ 4870-31

- セット内容:75粒(合計1.8kg・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)



紀州三年梅干 木箱入

申込番号 ○ 4870-32

- セット内容:600g×6(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)

※写真はイメージです。

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& 京都府産宇治煎茶・玉露詰合せコース

程よい酸味のはちみつ梅干と香り豊かな京都府産宇治煎茶・玉露をお届けします。

はちみつ梅干&
京都府産宇治煎茶・玉露
詰合せコース[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 O 5871-31



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



京都府産宇治煎茶・玉露詰合せ
•セット内容:煎茶120g×2、玉露120g×1
•茶葉原産地:京都府

- ◎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 O 5872-31



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(松)100g×1、玉緑茶(竹)
100g・玉緑茶(梅)100g各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 O 3831-02

- セット内容: 煎茶180g×3
- 茶葉原産地: 静岡県

|| 静 岡 ||



静岡煎茶

申込番号 O 3831-01

- セット内容: 煎茶230g×2
- 茶葉原産地: 静岡県



|| 宇 治 ||



木箱入 宇治銘茶詰合せ

申込番号 O 3874-31

- セット内容: 煎茶(松)180g・深蒸し茶(松)180g・手摘み玉露(松)180g各1
- 茶葉原産地: 京都府

|| 宇 治 ||



京都府産宇治茶詰合せ

申込番号 O 3831-03

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

指定商品

|| 鹿 児 島 ||



鹿児島銘茶詰合せ

申込番号 O 3874-32

- セット内容: 上煎茶(松)180g・深蒸し茶(松)180g・煎茶(松)180g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。



※写真はイメージです。

01

冷凍



〈 北海鍋(しお味) 〉

+



〈 南部鉄 割烹丸鍋27cm 〉

北海鍋(しお味)と
南部鉄 割烹丸鍋27cm

お届け
ご希望日

申込番号 O 4878-31

【北海鍋(しお味)】

- セット内容:ポイル甘えび×12、ポイル 帆立×6、つみれ(かに入えび入・とりごぼう各4)、油揚げ・ラーメン80g各2、ポイルズワイガニカット500g、ツボ抜するめいか100g、ポイルつぶ貝60g、たれ付
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:北海道(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/北海道産、つぶ貝/カナダ・デンマーク・アイスランド産他)

小麦・卵・乳・エビ・カニ

※商品情報等が変更になる場合がございます。

【南部鉄 割烹丸鍋27cm】

- 商品:約径27×高さ9.5cm・重量約3.2kg
- 材質:鋼/鋳鉄(南部鉄器・底厚4mm)、蓋/焼杉
- 日本製
- 直火・IH可

※鉄製品のため、保管状態などにより錆び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。

静岡茶 + 急須



※写真はイメージです。

02

食器洗浄機使用不可



〈静岡銘茶詰合せ〉

+



〈織部 急須茶器揃〉

静岡銘茶詰合せと
織部 急須茶器揃

お届け
ご希望日

申込番号 O 5878-31

【静岡銘茶詰合せ】

- ・セット内容:深蒸し茶(秀)180g×3
- ・茶葉原産地:静岡県

※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。

※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。



03

冷凍



〈 海鮮浜焼きセット 〉

+



〈 両面焼きマルチロースター 〉

海鮮浜焼きセット& 両面焼きマルチロースター

お届け
ご希望日

申込番号 O 5879-31

【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、たこ入つまみれ×12、帆立片貝×6、姫鱈一夜干し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・姫鱈・ほっけ・いか・シロザケ/北海道産)

小麦・カニ

【両面焼きマルチロースター】

・商品:本体/約幅46×奥29.6×高さ19.8cm

・材質:スチール

・機能:両面焼き・30分タイマー・脱煙・消臭セラミックフィルター

・電源:AC100V-1100W

・中国製[焼き網/フッ素樹脂加工]

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



04

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 O 3877-31

【宮崎牛 焼肉用】

- 商品: 肩ロース900g
- 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、プレートは丸洗いができません。

冷凍



〈宮崎牛〉

内面フッ素樹脂加工

+



〈ホットプレート〉

※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。

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



1

粕漬・西京漬切身詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 O 5991-1□

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)



2

静岡銘茶詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 O 5991-2□

- セット内容:特上煎茶150g×2、上煎茶150g×1
- 茶葉原産地:静岡県



3

紀州南高梅はちみつ味45粒

お届け
ご希望日

申込番号 O 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)



4

〈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 O 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 ○ 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「静岡銘茶詰合せ」と
右ページの「松阪牛 焼肉用」の場合

申込番号 ○ 5991 - 2 2

商品名「静岡銘茶詰合せ」+「松阪牛 焼肉用」

※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

博多の味
やまや

〈やまや〉
辛子明太子(無着色)

冷凍

- ・セット内容:400g×3
- ・賞味期間:冷凍で85日
- ・加工地:福岡県(スケトウダラの卵/ロシア産)

小麦



2

松阪牛 焼肉用

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



3

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)



4

キッチン
飛騨

〈キッチン飛騨〉
黒毛和牛カレー中辛&ビーフシチュー

- ・セット内容:カレー290g×8、ビーフシチュー290g×7
- ・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

— 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

下ねふくむ
関とら本店

〈関とら本店〉
とらふぐ刺身セット

お届け
ご希望日

申込番号 O 5992-1□ 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(ふく(養殖)/国内産)

小麦



2

粕漬・西京漬切身詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 O 5992-2□ 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/ロシアアラスカ産地、紅鮭/ロシア産地、銀鱈/アメリカ産地、キングサーモン/カナダ・ニュージーランド産地)



3

海鮮かに鍋

お届け
ご希望日

申込番号 O 5992-3□ 冷凍

- ・セット内容: ボ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、ボイルえび×12、ボイル帆立・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・カナダ産地、えび/カナダ・グリーンランド産地、帆立・助宗鱈い/北海道産)

小麦・卵・エビ・カニ



4

〈博多紀久屋〉
博多辛子明太子・たらこセット

お届け
ご希望日

申込番号 O 5992-4□ 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

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 ○ 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「海鮮かに鍋」と
右ページの「はもセット」の場合

申込番号 ○ 5992-34

商品名「海鮮かに鍋」+「はもセット」

※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



〈関とら本店〉 とらふぐちり鍋詰合せ

【冷凍】

- ・セット内容:ふぐちり500g・皮100g・とらふぐ皮入り生つみれ160g・ヒレ(5枚入)各1、ふくポ
ン酢・もみじおろし付
- ・賞味期間:冷凍で75日
- ・加工地:山形県(ふぐ(養殖)/国内産)

小麦



天然本まぐろセット

【冷凍】

- ・セット内容:中トロサク180g×1、赤身サク180g
×2
- ・賞味期間:冷凍で6日
- ・原産地:大西洋他



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、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



はもセット

【冷凍】

- ・セット内容:はも身300g、はも団子×8、はもひ
つまふし50g×4、はもの骨・昆布付
- ・賞味期間:冷凍で85日
- ・加工地:徳島県(はも/徳島県産、昆布/国内産)

小麦

※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。

※ 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

—ブランド牛—

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

お届け
ご希望日

申込番号 O 5993-1□

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 しやぶしやぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 O 5993-2□

冷凍

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



3

宮崎牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 O 5993-3□

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



4

近江牛 しやぶしやぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 O 5993-4□

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 ○ 5993-□□

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「松阪牛 すき焼用」と
右ページの「宮崎牛 焼肉用」の場合

申込番号 ○ 5993-13

商品名「松阪牛 すき焼用」+「宮崎牛 焼肉用」

※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



佐賀牛 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:佐賀県



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



宮崎牛 焼肉用

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



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

※ 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

—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

お届け
ご希望日

申込番号 O 5994-1□

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

お届け
ご希望日

申込番号 O 5994-2□

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

お届け
ご希望日

申込番号 O 5994-3□

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



4

近江牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 O 5994-4□

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 ○ 5994-□□

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「仙台牛 ステーキ用」と
右ページの「粕漬・西京漬切身詰合せ」の場合

申込番号 ○ 5994-24

商品名「仙台牛 ステーキ用」+「粕漬・西京漬切身詰合せ」

※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

かねふく

〈かねふく〉かねふくの
無着色色辛子明太子

冷凍

- ・セット内容:450g×3
- ・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



2

天然本まぐろ・
南まぐろ食べ比べセット

冷凍

- ・セット内容:本まぐろ(中トロサク100g・赤身サク200g)・南まぐろ(中トロサク100g・赤身サク200g・たたき身100g)
- ・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(本まぐろ/スペイン・モロッコ他、南まぐろ/台湾・韓国他)



3

下町、白名
関とら本店

〈関とら本店〉
とらふぐ刺身セット

冷凍

- ・セット内容:刺身135g・皮100g各1、ふくボン酢・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

※写真はイメージです。



4

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。

コント・レミイ・ド・ヴァリクール・
ブリュット / シャンパン白

産地 フランス シャンパーニュ
品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、
ピノ・ムニエ
飲み口 甘●●●●●●●●●●辛



ルイジョセ
コトー・ブルギニオン / 赤

産地 フランス ブルゴーニュ
品種 ガメイ、ピノ・ノワール
飲み口 軽●●●●●●●●●●重

フランス シャンパーニュ&
赤ワイン4本セット

申込番号 O 3889-31

●コント・レミイ・ド・ヴァリクール・ブリュット750ml×2、ルイジョセ コトー・ブルギニオン750ml×2、ソムリエナイフ付

パローロ / 赤

産地 イタリア ピエモンテ
品種 ネッビオーロ
飲み口 軽●●●●●●●●●●重



イタリア
赤ワイン3本セット

申込番号 O 3889-32

●パローロ750ml×3、ソムリエナイフ付

【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



OPEN HEART
オープン・ハート