

Gourmet Catalog Gift

ALA
—ア・ラ・グルメ—
GOURMET

JACK ROSE
ジャック ローズ

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】牛フィレのパイ包焼き ソース・ヴァン・ルージュ

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。



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 J 4803-31

•セット内容:マスクメロン1.5kg×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。



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、シェ松尾が選り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 J 5805-31

冷凍

- セット内容:黒毛和牛ローストビーフ(モモ/国内産)200g×4、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×6、生ハム(アメリカ産)80g×4、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4
- 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”をお過ごしいただけるよう、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 J 3807-31

冷蔵

- ・セット内容:牛ホホ肉のラグー400g・オマール海老と帆立貝のフリカッセサフラン風味400g・スモークサーモン(サーモン/ノルウェー産)200g・生ハム200g(ドレッシング付)・パテ ドカンパーニュ200g・合鴨のロースト(合鴨/ハンガリー産他)150g・フォアグラのパテ120g・自家製ピクルス80g・ケック オフリユイ80g・トリュフのポタージュ600g各1、ショコラスベシャリテ×20枚
- ・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:ショコラスベシャリテ/ベルギー
- ・加工地:日本

小麦・卵・乳・エビ・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。



伏見が誇る
伝統ある京料理店。

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。創業260余年、京都伏

見の魚三樓が監修した、国産うなぎと特製タレ、柚子の香りがきいた辛子明太子等のセットです。

魚三樓



〈魚三樓〉
うなぎ蒲焼と明太セット

お届け
ご希望日

申込番号 J 3844-01

冷凍

- セット内容:うなぎ蒲焼60g×8、柚子風味辛子明太子235g×5、いか明太140g・数の子明太140g各2、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。



英国の歴史ある ワイン & スピリッツ商。

英国で320年以上の歴史を持つ、世界屈指の老舗ワイン&スピリッツ商であるベリー・ブラザーズ&ラッド。現在3名のマスター・オブ・ワインを

擁しており、信頼されるクオリティを維持しています。選り抜かれた人気生産者のワインを集めたセットです。



BERRY BROS & RUDD
3, ST JAMES'S STREET, LONDON
WINE & SPIRIT MERCHANTS



〈ベリー・ブラザーズ&ラッド〉 赤白ワイン5本セット

お届け
ご希望日

申込番号 J 4811-31

冷蔵

• ブラン・ドゥ・ブラン・グラン・クリュ R&L ルグラ750ml、シャトーヌフ＝デュ＝パプ・ブラン シャトー・ラ・ネルト750ml、ボース・ヴィーニュ・フランシュ・ブルミエ・クリュ ドミニク・ラフォン750ml、ヴォルネイ・タイユピエ・ブルミエ・クリュ フランソワ・ビュッフェ750ml、マールボロ ジ・アビス ピノ・ノワール チャー-ton750ml

品名	産地	品種	飲み口
1. ブラン・ドゥ・ブラン・グラン・クリュ R&L ルグラ/シャンパン 白	フランス	シャルドネ	甘●●●●●辛
2. シャトーヌフ＝デュ＝パプ・ブラン シャトー・ラ・ネルト/白	フランス	グルナッシュ・ブラン、ルーサンヌ他	甘●●●●●辛
3. ボース・ヴィーニュ・フランシュ・ブルミエ・クリュ ドミニク・ラフォン/赤	フランス	ピノ・ノワール	軽●●●●●重
4. ヴォルネイ・タイユピエ・ブルミエ・クリュ フランソワ・ビュッフェ/赤	フランス	ピノ・ノワール	軽●●●●●重
5. マールボロ ジ・アビス ピノ・ノワール チャー-ton/赤	ニュージーランド	ピノ・ノワール	軽●●●●●重





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 すき焼用

申込番号 J 3843-01

- セット内容: リブローズ1.7kg
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 山形県

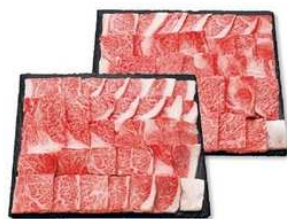
お届け
ご希望日

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 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 J 3814-31

冷凍

- セット内容: ロース1.7kg
- 賞味期間: 冷凍で85日
- 原産地: 日本



with farmers...
 **ミヤチク**

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 J 3843-02

お届け
 ご希望日

冷凍

- セット内容: ロース180g×10枚
- 賞味期間: 冷凍で55日
- 原産地: 日本





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

申込番号 J 4816-31

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:紅焼排翅(ふかひれの姿煮)300g・紅焼鮑魚(あわびのしょう油煮)300g・ふかひれ姿煮麺650g(スープ300g・ゆでめん200g・ふかひれ150g)・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)・牛サーロイン黒胡椒炒め180g・干し貝柱とチンゲン菜のうま煮150g各1
- 加工地:日本

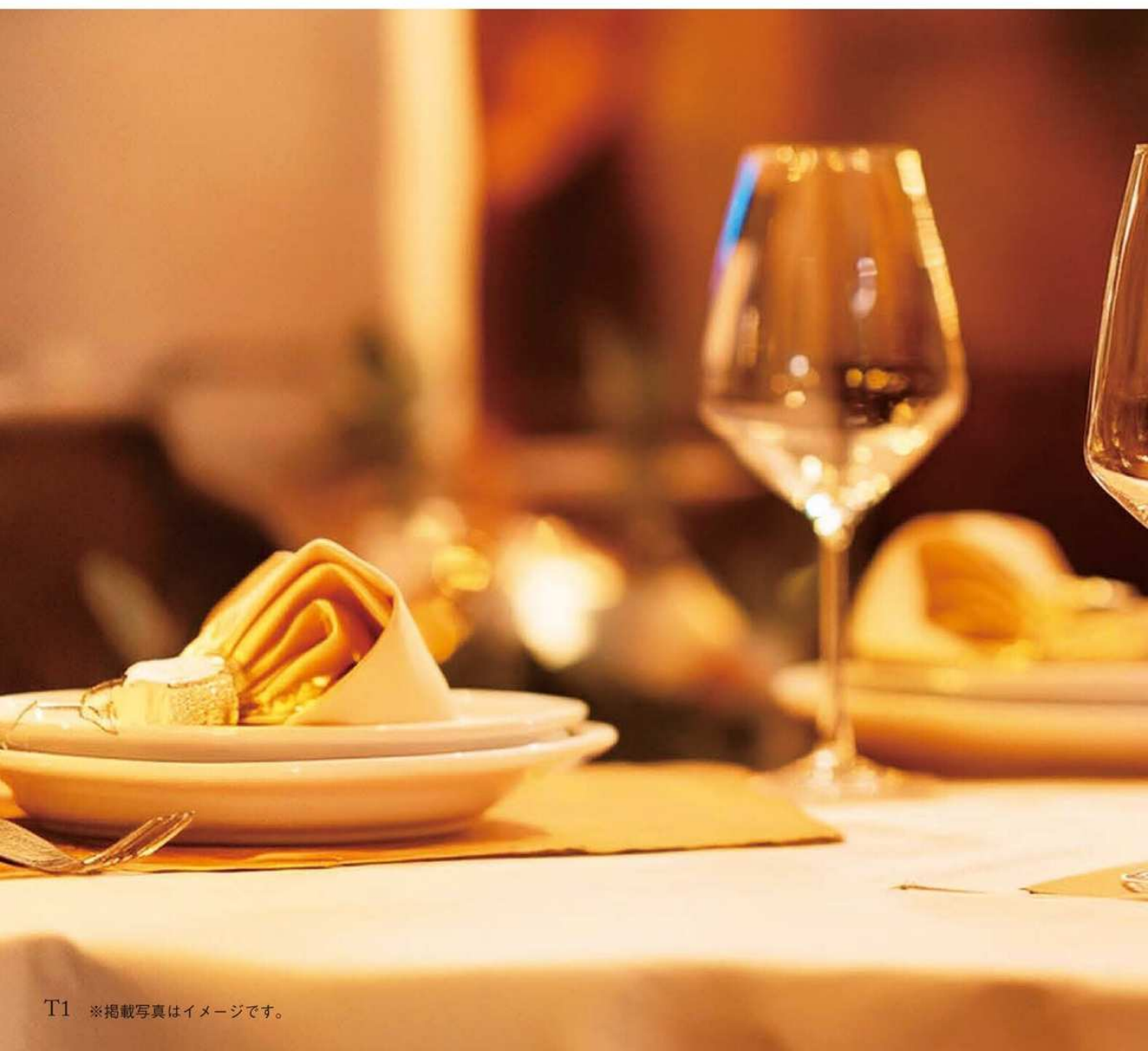
小麦・卵・乳・エビ・カニ



※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ 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。

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〉
ペアディナーご利用券 J

予約
必要

申込番号 J 5820-31

- ご利用券有効期限:発行日より6カ月間
- 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・プレデザート・デザート・プティフール・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: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:17:30~20:00(LO)
定休日:無休



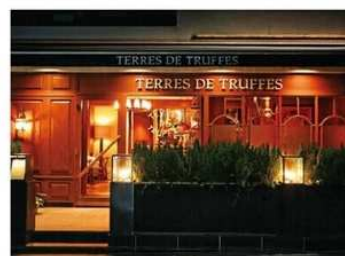
〈テール・ド・トリュフ東京〉
ペアディナーご利用券 J

予約
必要

申込番号 J 3344-01

- 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・フォアグラ・ポテト・メイン・ライス・デザート

※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



四季折々の顔を持つ庭園風景が食の時間を悠然と、華やかに演出します

創業以来、趣向を凝らしたフランス料理と風雅な庭園で皆様をお迎えして参りました。温かで上質な“ひととき”をお過ごしいただけるよう、心を込めておもてなしいたします。素材とシェフのエスプリが構成するオリジナル料理をお楽しみください。

テ ラ コ ヤ
TERAKOYA

東京都小金井市前原町 3-33-32
ご利用時間:18:00-19:00(入店時間)
定休日:月曜日・第1火曜日



〈TERAKOYA〉
ペアディナーご利用券 J

予約
必要

申込番号 J 3346-01

- ご利用券有効期限:発行日より6カ月間
 - 内容:アミューズ・オードブル・ポタージュ
魚料理・肉料理・デザート・コーヒーまたは紅茶
※仕入状況により内容が異なります。
- ※中学生以上の方からご利用いただけます。
※夏期休暇・冬期休暇・12月の特別コース期間中はご利用いただけません。





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。

とうてんかく
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(L.O)
定休日:年末年始



〈東天閣〉
ペアディナーご利用券 J

予約
必要

申込番号 J 3347-01

- 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・麺飯・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。

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



《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。

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



《赤坂璃宮》
ペアご利用券 J

予約
必要

申込番号 J 5824-31

- 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。

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》

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 J

予約
必要

申込番号 J 5825-31

- 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



伏見が誇る伝統ある京料理

伏見の銘水「伏水」を使った京料理のお店として歴史を重ねてきました。鳥羽伏見の戦い当時は官軍の台所番を勤めていたほどです。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

京都府京都市伏見区京町3-187
ご利用時間:11:30~13:30(最終入店)、
17:00~19:30(最終入店)
定休日:火曜日



〈京料理 魚三樓〉
ペアご利用券 J

予約
必要

申込番号 J 3826-31

- ご利用券有効期限:発行日より3カ月間
 - 内容:料理5品・御飯・止め碗・水物
- ※年末年始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します。





緑豊かな日本庭園と、数寄屋造の趣

名古屋の街並み保存地区「白壁」に1000坪の敷地を有する創業昭和3年の老舗料亭。庭園の木々や花を眺め、四季の移ろいを感じながらゆったりとした時間をお過ごしください。

料亭 ^{もめ}か茂免
愛知県名古屋市東区白壁 4-85
ご利用時間:17:30~19:30 (L.O)
定休日:不定休



〈か茂免〉
ペアディナーご利用券 J

予約
必要

申込番号 J 4827-31

- ご利用券有効期限:発行日より3カ月間
- 内容:先付・椀物・造里・強肴・温物・留・水物
- ※ゴールデンウィーク・お盆期間・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



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 J

予約
必要

申込番号 J 3350-01

- 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・野菜・食事・飲物+おみやげ



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。



MICROWAVE



MENU

鯛とアサリのアクアパッツァ風

レンジ調理を活かして
風味豊かな魚介をまるごと堪能

POINT

- レンジで時短調理
- メイン料理やデザートまで豊富な自動メニュー
- 低出力でムラなく解凍できる「やさしさ解凍」機能

siroca

〈シロカ〉
おりょうりレンジ

申込番号 J 3108-01

- 商品:約幅49.5×奥37.6×高さ30.2cm
- 材質:SGCC/ABS樹脂
- 内容:庫内フラットタイプ・レシピブック付
- 機能:湿度センサー・オートメニュー・あたため・解凍
- 電源:AC100V-1400W(50/60Hz)
- 中国製



LOW TEMPERATURE COOKER



MENU

ローストビーフ

こだわりの味を
低温調理で実現

POINT

- 手間と時間のかかる低温調理ができる
- 食材がしっとりと柔らかく仕上がる
- アラーム付きで取り忘れなし

Kai (house)

〈カイハウス〉低温調理器

申込番号 J 3113-03

- 商品:低温調理器/約幅19×奥7.7×高さ31cm・最大加温可能水量20L、シーラー/約幅38.2×奥7.5×高さ5cm
- 材質:低温調理器/ポリカーボネート・ステンレス・ABS樹脂、シーラー/ABS樹脂・合成ゴム
- 内容:収納スタンド・専用袋(M・L各10枚)付
- 電源:AC100V-1000W
- 韓国製

※高さ・幅20cm以上の鍋をご使用ください。(加熱できる水の容量は最大20Lです。)



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

- 圧力調理や無水調理を含む1台12役の調理方法
- 100種類のレシピ付き
- 蓋やパッキンが取り外せてお手入れ簡単

siroca

〈シロカ〉電気圧力鍋

申込番号 J 4109-01

- 商品:約幅27.5×奥34.5×高さ28.7cm・約3.5L(調理容量)・約5L(満水容量)
- 材質:ポリプロピレン・ABS樹脂・アルミニウム・SUS304・シリコン
- 内容:計量カップ・蒸しかご・内ふた用パッキン(予備)
- 機能:圧力調理・低温&圧力調理・スロー調理・温度調理・温めなおし・低温調理
- 電源:AC100V-1200W
- 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





スギモト

〈スギモト〉 松阪牛
すき焼&しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 J 3832-31

冷凍

- セット内容:すき焼用肩ロース肉725g、しゃぶしゃぶ用肩ロース725g
- 賞味期間:冷凍で24日
- 原産地:三重県

※ 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。



|| 松阪牛 ||



松阪牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 J 3802-01

冷凍

- セット内容: リブローズ550g、肩ローズ800g
- 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

申込番号 J 3803-01

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:サーロイン200g×5枚
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:三重県



松阪牛



松阪牛 すき焼用

申込番号 J 3803-02

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:肩ロース1.45kg
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:三重県



※ 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。



「神戸ビーフ」



神戸ビーフ
ステーキ&しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 J 3804-01

冷凍

- セット内容: ステーキ用モモ150g×5枚、しゃぶしゃぶ用リブロース700g
- 賞味期間: 冷凍で85日
- 原産地: 兵庫県

「神戸ビーフ」



神戸ビーフ すき焼用

お届け
ご希望日

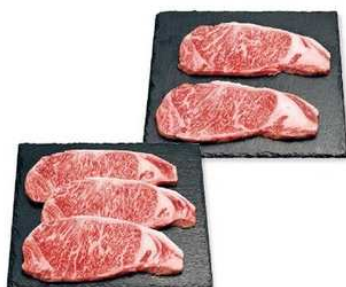
申込番号 J 3805-01

冷凍

- セット内容:肩ロース1.8kg
- 賞味期間:冷凍で85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 J 3805-02

冷凍

- セット内容:サーロイン200g×5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。



近江牛



近江牛
ステーキ&すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 J 3806-01

冷凍

- セット内容:ステーキ用サーロイン250g×3枚、すき焼用リブロース580g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:滋賀県

米沢牛



米沢牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 J 3807-01

冷凍

- セット内容:肩ロース650g、リブロース650g
- 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 J 3807-02

冷凍

- セット内容:リブロース460g、肩ロース450g、モモ350g、バラ350g
- 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。



宮崎牛



宮崎牛
すき焼&焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 J 3808-01

冷凍

- セット内容: すき焼用肩ロース1.1kg、焼肉用肩ロース1.1kg
- 賞味期間: 冷凍で55日
- 原産地: 宮崎県

仙台牛



仙台牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 J 3999-31

冷凍

- セット内容:ロース6枚(合計1.5kg)
- 原産地:宮城県



仙台牛



仙台牛
しゃぶしゃぶ&焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 J 3999-32

冷凍

- セット内容:しゃぶしゃぶ用肩ロース1kg、焼肉用肩ロース1kg
- 原産地:宮城県



※ 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 J 5841-31



1回目のお届け



松阪牛 しゃぶしゃぶ用 **冷凍**

- セット内容:肩ロース600g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地: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1.05kg
- 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。

近江牛堪能コース

肉のきめ細かさが特徴の近江牛を、ステーキ用としゃぶしゃぶ用でお届けします。2つのおいしい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 J 3842-31



1回目のお届け



近江牛 ステーキ用 [冷凍]

- セット内容:サーロイン3枚(合計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: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。

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 J 3814-01



1回目のお届け



仙台牛 すき焼き用

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



2回目のお届け



仙台牛 しabuしabu用

冷凍

- セット内容:肩ロース800g
- 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。

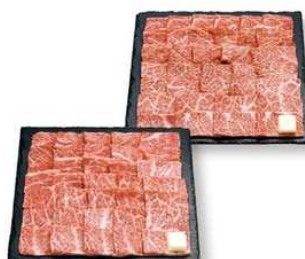
佐賀牛堪能コース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 J 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1.2kg
- 賞味期間:冷凍で25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800g
- 賞味期間:冷凍で25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—

1回のご注文で3回に分けてお届け

松阪牛三昧コース

銘柄牛として知名度の高い松阪牛をすき焼、焼肉、しゃぶしゃぶ用で3回に分けてお届けします。3つのおいしい松阪牛の味をご堪能ください。

松阪牛三昧コース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 J 3816-01



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600g
- 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 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730g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:三重県

- ◎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。

神戸ビーフ三昧コース

細やかな霜降りにとろけるような独特の味わいが特徴で、世界が認める美味として名高いブランド和牛です。



神戸ビーフ三昧コース [頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 J 5846-31

1回目のお届け



神戸ビーフ 焼肉用

冷凍

- ・セット内容:バラ1kg
- ・賞味期間:冷凍で55日
- ・原産地:兵庫県

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

3回目のお届け



神戸ビーフ ステーキ用

冷凍

- ・セット内容:モモ140g×4枚
- ・賞味期間:冷凍で85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。

頒布会

—ブランド牛—

1回のご注文で3回に分けてお届け

宮崎牛三昧コース

宮崎牛は芳醇でジューシーな肉質が特徴。それでいてさっぱりとしてしつこくない、豊かな風味があります。宮崎県の誇る宮崎牛の味を、ぜひご堪能ください。



宮崎牛三昧コース [頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 J 3847-31

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900g
- 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650g
- 賞味期間: 冷凍で55日
- 原産地: 宮崎県

3回目のお届け



宮崎牛 しゃぶしゃぶ用

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

◎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。

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。きめ細やかな霜降りの佐賀牛、豊かな風味が特徴の宮崎牛、肉のきめ細かさが特徴の近江牛の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 J 5817-01

1回目のお届け



佐賀牛 しゃぶしゃぶ用 **冷凍**

- ・セット内容:肩ロース800g
- ・賞味期間:冷凍で25日
- ・原産地:佐賀県

2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

3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

※ **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 J 3831-01

冷凍

- セット内容:ローストビーフ(モモ/宮崎県産) 400g×4・合挽チーズハンバーグ2個入(合計 200g)・焼豚 230g・フライッシュケーズ400g 各2、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

申込番号 J 5830-01

お届け
ご希望日

冷蔵

- セット内容:サマートリュフ50g・オセトラプレミアムキャビア50g・バルサミコ酢トラディツィオナーレ100ml各1
- 賞味期間:冷蔵で25日
- 原産地: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)))、バルサミコ酢/イタリア



1983
JCAVIAR



〈宮崎キャビア1983〉 キャビア

申込番号 J 5850-31

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:キャビア100g、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。※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〉
黒あわび煮貝・
あわび磯煮詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 J 5852-31

冷蔵

- セット内容:黒あわび煮貝4粒(合計240g)×2、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(黒あわび煮貝/国内産、あわび磯煮/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。



松葉がに
しゃぶしゃぶセット

お届け
ご希望日

申込番号 J 3819-01

冷凍

- セット内容: 1.5kg
- 賞味期間: 冷凍で10日
- 原産地: 兵庫県

カニ

お届け期間: 11月20日～3月31日

※12月25日～1月10日のお届けはできません。



下町ふぐ屋
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 J 4854-31

冷凍

- セット内容: 刺身(天然)160g・ふぐヒレ5枚(養殖)各1、皮(養殖)60g・ふぐちり(養殖)300g各2、ふくポン酢・もみじおろし・かばす果汁・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/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。



天然まぐろ
食べ比べセット

お届け
ご希望日

申込番号 J 3821-01

冷凍

- セット内容:本まぐろ(大トロサク200g・中トロサク200g各2、赤身サク200g×1)・南まぐろ(大トロサク200g・中トロサク200g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 J 3821-02

冷凍

- セット内容:赤身サク200g×1、中トロサク200g・大トロサク200g各3
- 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。



一夜干し&明太子

お届け
ご希望日

申込番号 J 4857-31

冷凍

- セット内容:甘鯛300g・赤むつ(のどぐろ)200g・真あじ200g・れんこ鯛200g各3枚、辛子明太子760g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:日本(甘鯛・赤むつ・真あじ・れんこ鯛/国内産、スケトウダラの卵/ロシア・アメリカ産)



長崎県産倭物からすみ

お届け
ご希望日

申込番号 J 4858-31

冷蔵

- セット内容: 230g×2
- 加工地: 長崎県(ぼらの卵/長崎県産)

※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。

頒布会

— 海鮮 —

1回のご注文で2回に分けてお届け

かに&うなぎコース

そのままでも、料理にしても喜ばれるボイルガニと、殻を半分剥いて食べやすくしたズワイガニとうなぎの蒲焼をセットにした贅沢なコース。

かに&うなぎコース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 J 5824-01



1回目のお届け



姿ズワイガニ

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



2回目のお届け



ズワイガニ半むき身・
うなぎ蒲焼セット

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
- 加工地:日本

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。

海の幸堪能コース

海の幸を2回に分けてお届け。刺身や丼で味わえるまぐろの詰合せと
様々な種類の海の幸が楽しめる海鮮しゃぶしゃぶのセットです。

海の幸堪能コース [頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 J 3825-01



1回目のお届け



天然本まぐろ・南まぐろ詰合せ [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



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

※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。

※ 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

海鮮三昧コース

ボリュームたっぷりの一夜干しと明太子セットとはもづくしセットをお届け。
独特の食感のはもは、鍋やひつまぶしでお楽しみください。

海鮮三昧コース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 J 4861-31



1回目のお届け



一夜干しと明太子セット

冷凍

- セット内容: 甘鯛3枚(合計900g)、真あじ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・真あじ/国内産、スケトウダラの卵/ロシア・アメリカ産)



2回目のお届け



はもづくしセット

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

- ◎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。

ふぐ&海鮮かに鍋コース

とらふぐをたっぷり堪能できるとらふぐ料理セットと、ボリューム満点の
海鮮かに鍋をお楽しみください。



ふぐ&海鮮かに鍋コース [頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 J 4862-31

1回目のお届け



〈関とら本店〉 とらふぐ料理セット

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
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



海鮮かに鍋

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、助宗鱧切身×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・
助宗鱧/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。※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。

頒布会

— 海鮮 —

1回のご注文で3回に分けてお届け

海鮮堪能コース

ズワイガニとうなぎ蒲焼セット、海鮮浜焼きセットと無着色甘塩たらこをお届け。心ゆくまでご堪能ください。



海鮮堪能コース[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 J 5863-31

1回目のお届け



ズワイガニ半むき身・うなぎ蒲焼セット [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、うなぎカット蒲焼(たれ込み)60g×1、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

2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600g・生タラバガニカット500g各1袋、たこ入つみれ×18、帆立片貝・姫鰯一夜干し50g各8、鮭のちゃんちゃん焼き(秋鮭味噌漬切身80g・味噌たれ付)×4、ほっけ一夜干し200g・ツボ抜するめいか100g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

3回目のお届け



〈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)

- ◎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。

魚介バラエティコース

いろいろな魚介が味わえるセットです。おかずだけでなく、お酒のおつまみとしても楽しめます。



魚介バラエティコース [頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 J 5864-31

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

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×4
- 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

3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

魚介堪能コース

おかずだけでなく、お酒のおつまみとしても楽しめる頒布会です。



魚介堪能コース [頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 J 4865-31

1回目のお届け

とらふぐ本店



〈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

2回目のお届け



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回目のお届け



博多味ざんまい

冷凍

- セット内容:まふぐのたたき50g×6(ばん酢・もみじおろし付)、しろさばふぐ一夜干し720g・辛子明太子960g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:日本(まふぐ/国内産、しろさばふぐ/中国産、スケトウダラの卵/ロシア・アメリカ産)

小麦

◎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。

海鮮鍋三昧コース

一回目は海鮮かに鍋、二回目にはももセット、三回目はとらふぐのちり鍋が楽しめる、盛り沢山の海鮮鍋三昧コースです。



海鮮鍋三昧コース [頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 J 3866-31

1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600g、生ズワイガニ棒ポーション200g、ボイルえび×12、ボイル帆立・かに入つみれ・助宗鰯切身各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・助宗鰯・いか/北海道産)

小麦・卵・エビ・カニ

2回目のお届け



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

3回目のお届け



〈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つみれ160g・ひれ(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:山口県(ふぐ(養殖)/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。

※ 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 J 3867-31

- セット内容: はちみつ梅 550g (塩分約8%)・しそ風味 550g (塩分約10%) 各5
- 加工地: 和歌山県 (梅/和歌山県産)



紀州梅四段重ね

申込番号 J 3867-32

- 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2
- 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 J 4868-31

- セット内容: 125粒 (合計3.1kg・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 J 4868-32

- セット内容: 1kg×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)

頒布会

—梅干・お茶—

1回のご注文で2回に分けてお届け

梅干堪能コース

バラエティ豊かな梅干を二回に分けてお届けいたします。味の違いを楽しめる梅干セットをぜひご堪能ください。



梅干堪能コース[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 J 5869-31

1回目のお届け



南高梅干 木箱入

- 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)

2回目のお届け



梅四段重ね

- 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)

- ◎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。

静岡煎茶・宇治茶コース

静岡煎茶と宇治茶を2回に分けてお届けいたします。
日本三大茶の静岡茶と宇治茶をお楽しみください。

静岡煎茶・宇治茶コース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 J 5870-31



1回目のお届け



静岡特上煎茶詰合せ

- セット内容:特上煎茶160g×3
- 茶葉原産地:静岡県



2回目のお届け



京都府産宇治茶詰合せ

- セット内容:特上煎茶120g×2、玉露120g×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。

※ 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

—梅干・お茶—

1回のご注文で3回に分けてお届け

紀州南高梅・静岡茶コース

日本三大茶の一つの静岡茶とかつおとこんぶの紀州南高梅をお届けいたします。

紀州南高梅・静岡茶コース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 J 5871-31



1回目のお届け



かつお梅干

- 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



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)

3回目のお届け



静岡銘茶詰合せ

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



- ◎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。

日本茶・紀州南高梅コース

様々な産地で作られた日本茶と紀州南高梅をお楽しみいただけるコース。
1回目は八女茶、2回目は嬉野茶、3回目は紀州南高梅をお届けいたします。

日本茶・紀州南高梅コース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 J 5872-31



1回目のお届け



八女銘茶詰合せ

- セット内容:八女煎茶150g×2、八女玉露150g×1
- 茶葉原産地:福岡県



2回目のお届け



嬉野銘茶詰合せ

- セット内容:玉緑茶(梅)100g×1、玉緑茶(竹)100g・玉緑茶(松)100g各2
- 茶葉原産地:佐賀県



3回目のお届け



紀州南高梅はちみつ味45粒

- 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)

※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 ||



静岡銘茶セット

申込番号 J 3873-31

- セット内容:煎茶250g×3
- 茶葉原産地:静岡県

ご指定商品

|| 八女・静岡 ||



八女銘茶・静岡茶詰合せ

申込番号 J 3833-01

- セット内容:八女煎茶170g×2、八女伝統本玉露170g×1、静岡特上煎茶160g×3
- 茶葉原産地:日本



静岡・宇治



静岡銘茶・京都府産宇治銘茶詰合せ

申込番号 J 3833-02

- セット内容:静岡玉露150g×2、静岡上煎茶150g×1、宇治玉露120g×2、宇治特上煎茶120g×1
- 茶葉原産地:日本

宇治



京都府産宇治茶詰合せ

申込番号 J 3874-31

- セット内容:上煎茶120g×2、玉露120g×3、特上煎茶120g×1
- 茶葉原産地:京都府

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。



海鮮
かに鍋 + 割烹
丸鍋

01

冷凍



〈 海鮮かに鍋 〉

+



〈 南部鉄 割烹丸鍋27cm 〉

海鮮かに鍋と
南部鉄 割烹丸鍋27cmセット

お届け
ご希望日

申込番号 J 4878-31

【海鮮かに鍋】

- セット内容:ボイル甘えび×24、かに入つみれ・ボイル帆立各12、助宗鱧切身×6、ボイルズワイガニカット400g×3、ツボ抜するめいか100g、ラーメン80g各2、生ずわいがに棒ポーション200g、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・助宗鱧/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。

【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。

宇治茶 + 茶器揃



02



〈宇治煎茶・玉露詰合せ〉

+



〈番茶器揃〉

宇治煎茶・玉露詰合せと 番茶器揃

お届け
ご希望日

申込番号 J 5878-31

- ・【宇治煎茶・玉露詰合せ】
- ・セット内容:上煎茶120g×2、玉露120g×1
- ・茶葉原産地:京都府
- ・【番茶器揃】
- ・商品:土瓶(約径12×蓋含む高さ9cm・450ml)×1・湯呑(約口径8.3×蓋含む高さ7cm・140ml)×5
- ・材質:陶磁器(波佐見焼)
- ・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。
- ※食器洗浄機をご使用の際は、土瓶のつるを外してご使用ください。

※ 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。

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 〉

siroca

+



〈 おうちいろいろ 〉



海鮮浜焼きセットと
〈シロカ〉 おうちいろいろ

お届け
ご希望日

申込番号 J 5879-31

【海鮮浜焼きセット】

- ・セット内容:ポイルズワイガニカット600g・生タラバガニカット500g各1袋、たこ入つみれ×18、帆立片貝・姫鰯一夜干し50g各8、鮭のちゃんちゃん焼き(秋鮭味噌漬切身80g・味噌たれ付)×4、ほっけ一夜干し200g・ツボ抜するめいか100g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

【おうちいろいろ】

- ・商品:使用時/(本体)約幅29.3×奥34.3×高さ9.6cm・(焼き網)約径23.9×高さ1.8cm・(深皿)約径28.9×高さ6.9cm・(ボールプレート)約径23×高さ4.3cm、収納時/約幅29.3×奥34.3×高さ17.2cm
- ・材質:本体/ABS樹脂・ガラス・アルミニウム・ステンレス、焼き網/ステンレス、深皿・ボールプレート/アルミニウム、蓋/強化ガラス
- ・内容:焼き網・深皿(蓋付)・ボールプレート・取っ手・焼き網アタッチメント・レシピブック付
- ・機能:5段階温度調節
- ・電源:AC100V-1200W
- ・中国製

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 + 焼肉
グリル



04

冷凍



〈宮崎牛〉

+

内面フッ素樹脂加工



〈吸煙焼き肉グリル〉

宮崎牛 焼肉用と
吸煙焼き肉グリル

お届け
ご希望日

申込番号 J 4877-31

【宮崎牛 焼肉用】

- ・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

【吸煙焼き肉グリル】

- ・商品:本体/約幅51.5×奥29×高さ14.5cm、プレート/約幅35.5×奥22.2cm
- ・材質:ナイロン樹脂・アルミニウム
- ・内容:プレート着脱式
- ・機能:温度調節(保温・140℃・170℃・200℃・230℃)・安全スイッチ・温度ヒューズ
- ・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。

※ 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

—日本茶・和食—

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



京都府産
宇治茶詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 J 5991-1□

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

2



鹿児島銘茶詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 J 5991-2□

- 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

3



静岡銘茶詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 J 5991-3□

- セット内容: 煎茶 180g×3
- 茶葉原産地: 静岡県

4



静岡煎茶

お届け
ご希望日

申込番号 J 5991-4□

- セット内容: 煎茶 230g×2
- 茶葉原産地: 静岡県

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 J 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「紀州南高梅2種」の場合

申込番号 J 5991 - 3 1

商品名「静岡銘茶詰合せ」+「紀州南高梅2種」

※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



紀州南高梅2種

- セット内容:しそ風味900g(塩分約10%)・はちみつ梅900g(塩分約8%)各2
- 加工地:和歌山県(梅/和歌山県産)

2



紀州南高梅
はちみつ味60粒

- セット内容:60粒(合計1.5kg・塩分約6%)
- 加工地:和歌山県(梅/和歌山県産)

3



紀州三年梅干 木箱入

- セット内容:600g×4(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)

4



かつお梅干・
こんぶ梅干セット

- セット内容:かつお梅干720g(塩分約8%)・こんぶ梅干720g(塩分約8%)各2
- 賞味期間:常温で55日
- 加工地:和歌山県(梅/和歌山県産)

※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。

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

博多味ざんまい

お届け
ご希望日

申込番号 J 5992-1□

冷凍

- セット内容:まふぐのたたき50g×6(ばん酢・もみじおろし付)、しろさばふぐ一夜干し720g・辛子明太子960g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:日本(まふぐ/国内産、しろさばふぐ/中国産、スケトウダラの卵/ロシア・アメリカ産)

小麦



2

一夜干し詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 J 5992-2□

冷凍

- セット内容:真あじ70g×4、甘鯛250g・れんこ鯛180g・あらかぶ150g各2、真さば230g・かます150g各1
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地・加工地:日本



3

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 J 5992-3□

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、うなぎカット蒲焼(たれ込み)60g×1、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



4

かねふく

(かねふく) かねふくの
無着色辛子明太子

お届け
ご希望日

申込番号 J 5992-4□

冷凍

- セット内容:450g×4
- 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

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 J 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「博多味ざんまい」と
右ページの「海鮮かに鍋」の場合

申込番号 J 5992- 1 4

商品名 「博多味ざんまい」+「海鮮かに鍋」

※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



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



漬け魚切身詰合せ 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)



〈関とら本店〉 とらふぐ料理セット 冷凍



- ・セット内容:刺身160g・皮100g・ふぐちり300g・ひれ(5枚)各1、ふくボン酢・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 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、助宗鮭切身×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・助宗鮭/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。※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。

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

申込番号 J 5993-1□

お届けご希望日
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



2



仙台牛 しやぶしやぶ用

申込番号 J 5993-2□

お届けご希望日
冷凍

- セット内容:肩ロース1kg
- 原産地:宮城県



3



米沢牛 すき焼用

申込番号 J 5993-3□

お届けご希望日
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



4



近江牛 しやぶしやぶ用

申込番号 J 5993-4□

お届けご希望日
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

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 J 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 J 5993- 1 3

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



1

神戸ビーフ ステーキ用

冷凍



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



2

仙台牛 ステーキ用

冷凍



- セット内容:ロース3枚(合計750g)
- 原産地:宮城県



3

宮崎牛 焼肉用

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



4

米沢牛 焼肉用

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。

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 J 5994-1

冷凍

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



2



宮崎牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 J 5994-2

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



3



近江牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 J 5994-3

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



4



佐賀牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 J 5994-4

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

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 J 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「松阪牛 すき焼用」と
右ページの「博多味ざんまい」の場合

申込番号 J 5994- 1 3

商品名「松阪牛 すき焼用」+「博多味ざんまい」

※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



本まぐろ・
南まぐろ詰合せ

冷凍

- セット内容:本まぐろ(大トロサク100g・中トロサク100g・赤身切落し80g各1)・南まぐろ(大トロサク100g・中トロサク100g・赤身切落し80g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



〈関とら本店〉
とらふぐ料理セット

冷凍

- セット内容:刺身120g・皮60g・ふぐちり300g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

※写真はイメージです。



博多味ざんまい

冷凍

- セット内容:まふぐのたたき50g×6(ぼん酢・もみじおろし付)、しろさばふぐ一夜干し720g・辛子明太子960g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:日本(まふぐ/国内産、しろさばふぐ/中国産、スケトウダラの卵/ロシア・アメリカ産)
- 小麦



〈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×4
- 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

※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。

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2本セット

申込番号 J 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×2、ソムリエナイフ付

コント・レミィ・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 ビノ・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・ブルギニヨン / 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



バローロ / 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

シャンパーニュ&赤ワイン6本セット

申込番号 J 3889-32

●コント・レミィ・ド・ヴァリクール・ブリュット750ml×2、ルイジョセ コトー・ブルギニヨン750ml×2、バローロ750ml×2、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



JACK ROSE
ジャック ローズ

