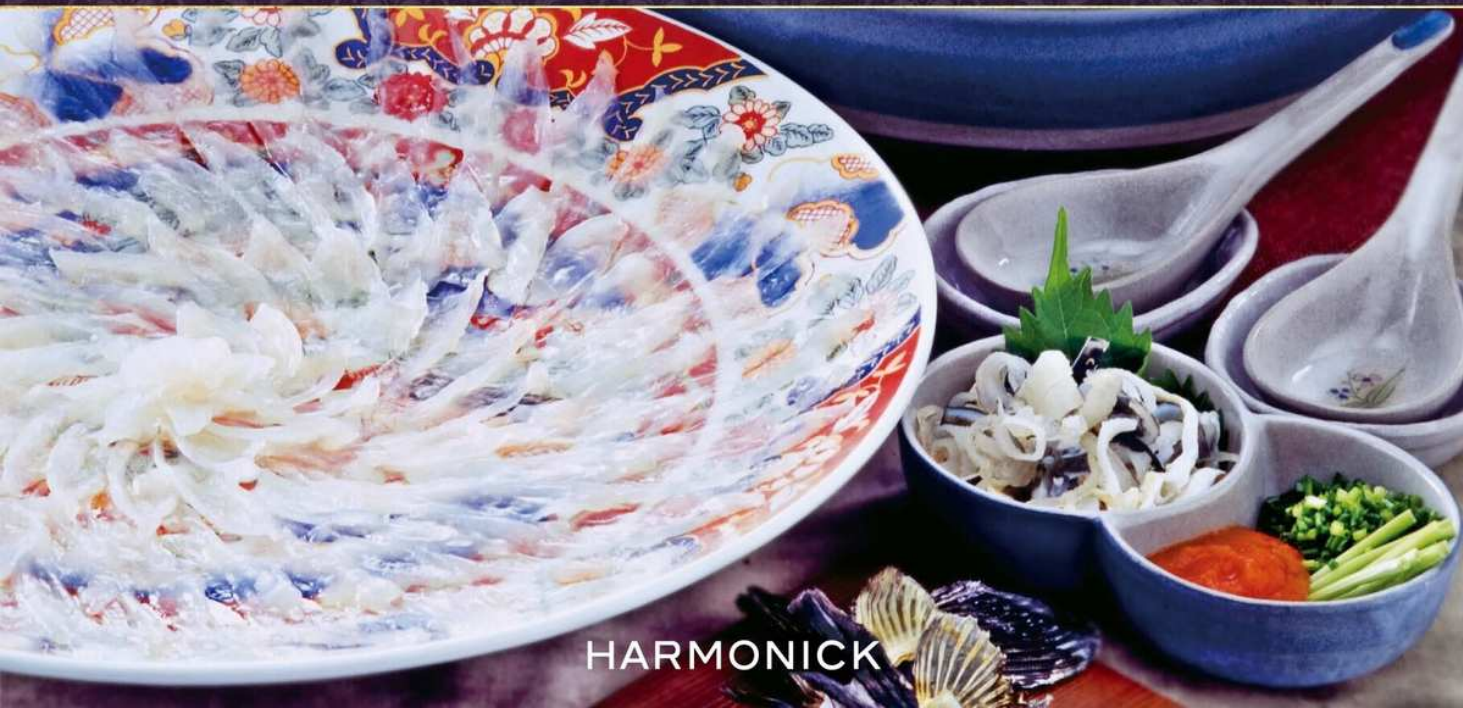


—おいしいひととき—

CB

選べる グルメ50選



HARMONICK



これまで多くのお客様が選んだ、
人気の高い商品を50品集めました。
おいしい食とともに過ごす、あなただけの至福のひととき。
心ゆくまでお楽しみください。



BRAND
ブランド
5-10

和洋中の人気の名店から
イチオシの7品を掲載。



RESTAURANT
レストラン
11-14

話題のレストランで
こだわりの美食と贅沢な
ひとときを味わってみませんか。



MEAT

ミート

15-20



SEAFOOD・JAPANESE FOOD

シーフード・和食

21-26



頒布会 Distribution

27-30



2つ選べるギフト

Let's choice!

32-36



魚三樓



江戸時代の明和元年(1764)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。



01 〈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 **B 3750-51**

冷凍

- セット内容: うなぎ蒲焼60g×6、柚子風味辛子明太子235g×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。



時雨蛤をメインに、佃煮等の商品を製造・販売している「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。



02 (総本家新之助 貝新) 時雨蛤詰合せ

申込番号 B 3750-61

- ・セット内容:時雨蛤230g・若炊き蛤230g・時雨蛤119g・和しぐれ110g・貝柱べっ甲煮90g・白魚紅梅煮90g各1
- ・加工地:日本

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



東京都新宿区の日本料理「鈴なり」は2005年創業。確かな技術で伝統を守りながらも、四季折々の素材に遊び心豊かにモダンな試みを施し、古典に縛られないオリジナル料理を追求しています。本格的なコースを提供し、老若男女から支持されています。



03 (鈴なり) 和食セット

申込番号 B 3750-62

お届けご希望日

冷凍

- ・セット内容:国産牛ローストビーフ(モモ)190g(ローストビーフ150g・ごぼうソース40g)・国産鶏の八幡巻250g・昆布ゆず入り辛子明太子200g・サーモンいくら入り数の子松茸漬200g・若手がも(合鴨)ロース煮150g・国産鶏の角煮150g(固形量100g)・和風ハンバーグひじきソース150g(固形量100g)・和風ハンバーグきのこソース150g(固形量100g)・和風ハンバーグ豆乳ソース150g(固形量100g)・ふかひれのに玉子焼110g(卵だし75g・あんかけ35g)・国産鶏ロースつけ焼きゆず風味80g・国産鶏ロース西京焼80g・国産鶏の佃煮70g・国産鶏のつけ焼きゆず風味70g・ではの西京焼60g・アサリとゴボウ炊込みごはんの素(1合用)246g各1
- ・加工地:日本(牛肉/国産、スケトウダラの卵/ロシア産)

小麦・卵・乳・カニ

※商品情報等が変更になる場合がございます。





銀座 梅林



昭和2年に銀座で初めてのとんかつ専門店として創業して以来、そののれんと味を頑なに守り続ける銀座梅林。このお店は初代創業者の澁谷信勝氏が日本で最初に一口カツを考案したことで有名な店舗です。カツ丼も地元のみならずファンが多いことも知られています。



04 〈銀座梅林〉 とんかつセット

お届け
ご希望日

申込番号 **B 3750-71**

冷凍

- セット内容: ロースカツ260g(2枚入)・ヒレカツ280g(8枚入) 各8、ソース付
- 加工地: 日本

小麦・卵

※商品情報等が変更になる場合がございます。



東京 日本橋 三代目
たいめいけん

昭和6年(1931年)創業、今でも行列ができる洋食屋「たいめいけん」。初代茂出木心護氏からの味を守り続けながら新しい料理にも挑戦する三代目茂出木浩司氏。ずっと愛され続ける本格的な洋食や料理はおいしさだけでなく、懐かしさも感じることができます。



05 **「たいめいけん」**
二種のローストビーフと二種のハンバーグセット **お届けご希望日**

申込番号 **B 3750-81** **冷凍**

- セット内容: 黒毛和牛ローストビーフ(モモ/国内産) 500g×1、ローストビーフ(トモサンカク/オーストラリア・アメリカ産) 220g×2、黒毛和牛ハンバーグ 110g×3、チーズハンバーグ 110g×2、ローストビーフソース・ホースラディッシュ・デミグラスソース付
- 賞味期間: 冷凍で85日
- 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。



銀座 嘉祥
Ginza Kaicho



築田料理長監修のご家庭で味わう贅沢なラーメン。喉ごしの良い極細ストレート麺と旨みの凝縮された特製白湯スープ。三陸産のふかひれ鰓が麺と良く絡みます。



× 8

06

〈銀座 嘉祥〉

ふかひれらーめん「銀座 嘉祥」16食

申込番号 B 3750-91

- セット内容: 醤油(生麺110g・スープ30g・ふかひれ鰓100g各2) × 8
- 賞味期間: 常温で15日
- 加工地: 日本(料理長監修)

小麦・卵・乳

※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。



赤坂 四川飯店



赤坂四川飯店では、本場四川料理のおいしさを大切に、きめ細やかなサービスを添えて、料理を通じて広がる豊かな食の世界をお届けしています。



07 〈赤坂四川飯店〉
中華料理セット

お届け
ご希望日

申込番号 **B 3751-01**

冷凍

- セット内容: フカヒレの姿煮蟹みそソース180g・乾燥明蝦(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・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

※商品情報等が変更になる場合がございます。



Ristorante
SABATINI
di Firenze

1980年の開業以来、多くのお客様の人生に寄り添い、世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リ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
ヒューリックスクエア東京 3 階
ご利用時間:11:30~14:00(LO)
定休日:ビル休館日に準ずる

08 〈サバティーニ〉
ペアランチご利用券 B **予約必要**

申込番号 **B 3751-11**

- ご利用券有効期限:発行日より3か月間
 - 内容:スパークリングワイン・前菜・パスタ・メイン・デザート・コーヒー
- ※ノンアルコールのお飲み物もご用意しております。
※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



《赤坂本店》



09 〈赤坂璃宮〉
ペアランチご利用券 B

予約
必要

申込番号 **B 4751-21**

- 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。



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:月～土 11:30～13:30(LO)、
日曜・祝日 11:30～14:30(LO)

定休日:不定休

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:月～土 11:30～13:30(LO)、
日曜・祝日 11:30～14:30(LO)

定休日:不定休

※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。



スギモト

「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



10 〈スギモト〉 ペアディナーご利用券 B

予約
必要

申込番号 **B 4751-31**

- ・ご利用券有効期限:発行日より3カ月間
- ・内容:先付・すき焼またはしゃぶしゃぶ・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



日本橋人形町のすき焼割烹 日山。1912年に創業し、牛肉料理がまだ日常的ではなかった時代から、お客様とともに和牛文化を育んできました。伝統のすき焼は、和牛のおいしさを引き出す日山の真骨頂です。

すき焼割烹 ひやま 日山

東京都中央区日本橋人形町 2-5-1

ご利用時間:11:30~14:00(LO)

定休日:日曜・祝日



11 くすき焼割烹 日山 ペアランチご利用券 B 予約必要

申込番号 **B 3751-41**

- ご利用券有効期限:発行日より3カ月間
- 内容:すき焼・お食事・ローストビーフ・香の物・季節の果物
- ※ 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。



明治33年に名古屋市中区で精肉店として創業したスギモト。明治から大正、昭和から平成・令和へ、時代の変化に応じて流通形態も変わってきました。もちろん人々の嗜好も変化。求められるお肉の品質・価格も様変わりしています。そうした変化をとらえながら、スギモトは生産から加工、卸、小売、外食まで手がけ、時代に沿ったサービスを展開してきました。これからもスギモトは挑戦と進化を続けます。



12 〈スギモト〉
松阪牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **B 3751-51**

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



琵琶湖を囲む、澄んだ水と自然環境のもと
で育まれた旨味。



13

近江牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 **B 3751-61**

冷凍

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



仙台牛は脂肪が適度に入りやすい霜降りの柔らかな肉質と濃厚な味わいが特徴です。口の中でとろけ出すような食感の仙台牛をお楽しみください。



14 仙台牛 すき焼用

お届け
ご希望日

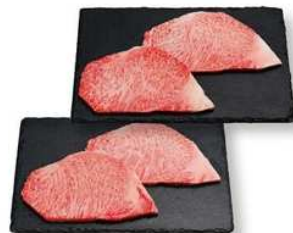
申込番号 **B 4751-71**

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



やわらかさと脂の甘さが食欲をそそります。



15

宮崎牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **B 3751-81**

冷凍

- セット内容: サロイン170g×4枚
- 賞味期間: 冷凍で55日
- 原産地: 宮崎県



豊かな自然と作り手の努力が生み出した
味わい。



16 米沢牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 **B 3751-91**

冷凍

- セット内容: リブローズ300g、モモ200g、バラ200g
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 山形県



甘く上品な風味。そのきめ細かくやわらかい肉質は、さわやかでジューシーな肉汁もあ
いまって、食欲を刺激します。



口の中でとろける甘みのある脂とあふれる肉汁。

17

佐賀牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 **B 3752-01**

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



18

仙台牛
しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **B 3752-02**

冷凍

- セット内容:肩ロース800g
- 原産地:宮城県





かにと魚介を詰め合わせた醤油仕立ての
海鮮かに鍋。



19 海鮮かに鍋

お届け
ご希望日

申込番号 **B 4752-11** **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・助宗鱈切身各6、ツボ拔するめいか・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・助宗鱈いか/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。
※写真はイメージです。



国産のうなぎをじっくり深蒸ししたのち、特製のたれで香ばしく焼き上げました。ふっくらやわらかなうなぎ蒲焼です。



20

うなぎ蒲焼

お届け
ご希望日

申込番号 **B 3752-21**

冷凍

- セット内容: 100g×6、山椒・たれ付
- 賞味期間: 冷凍で85日
- 加工地: 静岡県(うなぎ/国内産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



本まぐろの大トロ、中トロ、赤身をサクでお届けします。



21 本まぐろ詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 **B 3752-51**

冷凍

- セット内容: 赤身サク 100g×1、中トロサク 100g×2、大トロサク 100g×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。



下ねふく百毛
関とら本店

とらふくを素早く捌き、お刺身と鍋用にとらふくちりを詰め合わせました。とらふく料理をご家庭でお楽しみください。



22 関とら本店
とらふく料理セット

お届け
ご希望日

申込番号 B 3752-41 冷凍

- セット内容: 刺身 120g・皮 60g・ふくちり 300g
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(ふく(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。



さまざまな海の幸を「甘味噌漬」、「粕漬」、「西京漬」の3通りの漬け込みで仕上げました。



23

漬け魚切身詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 B 3752-62

冷凍

・セット内容: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・トラウトサーモン粕漬80g・真鮭粕漬80g・紅鮭西京漬80g・キングサーモン西京漬80g・アラスカ吉次西京漬100g・真いか粕漬150g各3

・賞味期間:冷凍で85日

・加工地:日本(秋鮭・真鮭・真いか/北海道産、しまほっけ/ロシア・アメリカ産他、紅鮭/ロシア産他、アラスカ吉次/ロシア・アラスカ産他、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)

※商品情報等が変更になる場合がございます。



上品な香りと旨み・甘み・渋みのバランスのとれた、京都府産宇治茶の詰め合わせです。

24 京都府産宇治茶詰合せ

申込番号 **B 4752-61**

- セット内容: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。
- ※写真はイメージです。

ご指定商品



作り手の熱い想いがつまった「新之助」。コシの強さや程よい粘りがあり、噛むほどに増していく甘味が特徴です。

25 新潟県産新之助

申込番号 **B 4752-62**

- セット内容:10kg(2kg×5)
- 原産地:新潟県
- ※商品情報等が変更になる場合がございます。
- ※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。

お届け期間:2025年4月20日～



× 5



肉用牛としての歴史が長く、三大和牛の1つとされる近江牛。肉質はきめ細かく、脂は甘くて口の中でとろけるほどおいしいといわれる近江牛を堪能できるコースです。

26 近江牛堪能コース 【頒布会】

お届け
ご希望日

申込番号 **B 4752-71**

1回目のお届け

【近江牛 焼肉用】

- 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

冷凍



2回目のお届け

【近江牛 しゃぶしゃぶ用】

- 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

冷凍



○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・夏季休暇にあたる場合、休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

頒布会

∞
Distribution



※写真はイメージです。



ご自宅で楽しめるふぐ鍋用切身とふぐ詰合せの贅沢なコース。様々なふぐの味をご堪能いただけます。

27 ふぐ三味コース 【頒布会】

お届け
ご希望日

申込番号 **B 4752-81**

1回目のお届け

【まふぐちり鍋セット】

冷凍

- セット内容:まふぐ切身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



2回目のお届け

【ふぐ詰合せ】

冷凍

- セット内容:しるさばふぐ一夜干し720g、まふぐのたたき50g×6、ボン酢・もみじおろし付
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:日本(しるさばふぐ/中国産、まふぐ/国内産)

小麦



※ 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(夏季休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



バラとモモの2種類の部位をお楽しみいただける国産黒毛和牛焼肉用と、醤油をたらせば、バター醤油の香ばしい風味をお楽しみいただけるホタテバター焼きのセットです。

28

国産黒毛和牛焼肉用&
ホタテバター焼きセット
【頒布会】

お届け
ご希望日

申込番号 B 4752-91

1回目のお届け

【国産黒毛和牛 焼肉用】

- セット内容:バラ500g、モモ500g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:日本

冷凍



2回目のお届け

【北海道産ホタテバター焼きセット】

冷凍

- セット内容: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)×16
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:北海道(ホタテ/北海道産)

乳



◎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・夏季休暇にあたる場合、休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

頒布会

∞
Distribution



その時期の旬のフルーツを詰め合わせました。2回に分けてお届けします。

29 フルーツ詰合せコース 【頒布会】

お届け
ご希望日

申込番号 B 3752-91

1回目のお届け

【フルーツ詰合せ】

冷蔵

・セット内容:その時期の旬のフルーツ5〜7品目
をお届けいたします。

※時期により、お届けするフルーツが異なります。
※時期により、配送温度帯が変更になる場合が
ございます。
※写真はイメージです。



2回目のお届け

【フルーツ詰合せ】

冷蔵

・セット内容:その時期の旬のフルーツ5〜7品目
をお届けいたします。

※時期により、お届けするフルーツが異なります。
※時期により、配送温度帯が変更になる場合が
ございます。
※写真はイメージです。



※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。

※商品情報等が変更になる場合がございます。※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きます。

※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(夏季休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



2つ選べるギフト

Let's choice!

32～36ページに掲載の商品は
2つお選びいただけます

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

B	4	7	6	0	-		
---	---	---	---	---	---	--	--

1つ目の商品の番号 —————

2つ目の商品の番号 —————

例 32ページの **1** 「(ビエール・エルメ・パリ) グラス エソルベ・ミス グラグラ詰合せ」と
35ページの **4** 「(ミヤチク) グルメセット」の場合

申込番号

B	4	7	6	0	-	1	4
---	---	---	---	---	---	---	---

商品名 「(ビエール・エルメ・パリ) グラス エソルベ・ミス グラグラ詰合せ」と
「(ミヤチク) グルメセット」

※同じ商品は2つお選びいただけません。

※左側の

--

 は小さい方の番号をご記入ください。

例 ○ B 4760-14
× B 4760-41



PIERRE HERMÉ

PARIS



ピエール・エルメは21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛されました。“味覚の喜びだけが唯一の指針”をモットーとし、真に独創的な「味覚・感性・歓喜の世界」を構築しています。



〈ピエール・エルメ・パリ〉

1 グラス エ ソルベ・ミス
グラグラ詰合せ **冷凍** お届け
ご希望日

- セット内容:グラス エ ソルベ(アイスパン120ml・ショコラ120ml・アンフィニマン テーブル マッチャ 120ml・アンフィニマン ヴァニリー120ml各2)、ミス グラグラ(ショコラ55g×2、アイスパン55g・サティース55g・フリーズ ビスターシュ55g各1)
- 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。



生産農家の愛情を一身に受けて健やかに育てられた「宮崎牛」。宮崎の自然と太陽が育んだ芳醇な香りと味。



2 宮崎牛
ステーキ用

冷凍

お届け
ご希望日

- 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



国産の黒毛和牛と淡路島産玉ねぎを使用したまろやかでほど良い辛さのビーフカレーです。



× 12

3 〈キッチン飛驒〉
黒毛和牛カレー中辛

- セット内容: 290g×12
- 加工地: 日本

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。





素材の味を生かして丁寧にじっくり焼き上げたローストビーフが入ったグルメセットです。

4 <ミヤチク>
グルメセット **冷凍** お届けご希望日

• セット内容: ローストビーフ(モモ/オーストラリア産) 250g×3、合挽チーズハンバーグ 2個入(合計200g)×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

※商品情報等が変更になる場合がございます。



吟味を重ねた調味液に168時間漬け込みました。コクがあり、まろやかな中にも、ピリリとした辛みがあります。

5 <やまや>
辛子明太子(無着色) **冷凍** お届けご希望日

• セット内容: 800g

• 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





南高梅を使用し、はちみつ漬けに仕上げました。ほんのりとした甘さが特徴です。



豊かな旨味のある、上品な香りの宇治茶。

6 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)



8 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。



大切なあなたへ
おいしいひとときの贈り物



【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(表紙右側に記載)
- 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、商品をお送り出来ない場合がございますので、正確にお願いいたします。
※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」**

個人情報取扱いについて

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。商品や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。

〈徹底管理によるセキュリティシステム〉

お客様の個人情報は商品の受発注やアフターフォローで利用させていただきます。また、個人情報の管理システムは万全の体制を敷いておりますので、お客様に安心してご利用いただけます。



〈企画開発から、物流まで安心の一括システムで、品質と信頼も贈ります〉

カタログの企画から販売、商品の受注、発送、アフターフォローに至るまで、本社に集約させて一括管理を行っております。この一元化システムにより効率アップがはかれ、ご注文からお届けまでがよりスピーディになり、多くのお客様の信頼をいただいております。

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・パッケージ等は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おりません。
- 食品アレルギー物質8品目(小麦・卵・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]・[常温] 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、冷蔵、冷凍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。

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)

—おいしいひととき—

選べる グルメ 50選



ハーモニック

HARMONICK

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

お問い合わせは



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）



GB

4 523291 055543



商品管理コード

4 523291 058575

No.2527