

—おいしいひととき—

GO

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〉 うなぎ蒲焼と明太子セット

お届け
ご希望日

申込番号 **O 3750-51**

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 **0 3750-61**

- セット内容:若炊き蛤230g・時雨蛤230g・時雨蛤119g・時雨蛤110g・和牛しぐれ110g・角煮100g・松茸昆布90g・帆立貝柱べつ甲煮90g・貝柱べつこ煮90g・手むき浅利110g・白魚紅梅煮90g・鰻志ぐれ煮85g・白魚紅梅煮75g各1
- 加工地:日本

小麦



名店仕込みの確かな技術に裏打ちされた料理は、遊び心豊かな独自性溢れる品々ばかり。古典に縛られないオリジナル料理を追求。



03 〈鈴なり〉和食セット

申込番号 **0 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)440g(ローストビーフ400g・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前漬200g・岩手かも(合鴨)ロース煮150g・国産豚の角煮150g(固形量100g)・国産豚ロースつけ焼きゆず風味80g・国産豚ロース西京焼80g・国産鶏の佃煮70g・鶏五目炊込みごはんの素(1合用)235g各1
- 加工地:日本(スケトウダラの卵/ロシア)

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。





with farmers...



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。



04 〈ミヤチク〉 グルメセット

お届け
ご希望日

申込番号 **O 3750-71**

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。



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・飼育法に拘った雄牛を仕入れ、美味しいお肉をお届けします。



05 〈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 3750-81** 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



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。



06 〈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 3750-91**

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・特製ビリ辛ソース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

※商品情報等が変更になる場合がございます。

ドイツ岩塩で味付けした農家のベーコンと生ハムスライス、ウインナーなどのセットです。



07 〈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 4751-01** **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インナー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。



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、世代を超えて思い出と共に育んで来たサバティーニ。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

ヒューリックスクエア東京 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

08 〈サバティーニ〉
ペアディナーご利用券 ○

予約
必要

申込番号 **0 3751-11**

- ・ご利用券有効期限: 発行日より3か月間
- ・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



中国旅館
東天閣
SINO-JAPANESE RESTAURANT

異人館が立ち並ぶ神戸アロードに佇む東天閣は、百余年の昔にドイツ人ド・ビショップが家族のために建てた館。創業70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(LO)

定休日: 年末年始

09

〈東天閣〉

ペアディナーご利用券 ○

予約
必要

申込番号 **O 3751-21**

- 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・種飯・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。



《赤坂本店》



10 〈赤坂瑠宮〉
ペアご利用券 ○

予約
必要

申込番号 **○ 4751 - 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。



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

赤坂瑠宮 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 月～土 11:30～13:30 (L.O.)、
日曜・祝日 11:30～14:30 (L.O.)

ディナー 月～土 17:30～20:00 (L.O.)、
日曜・祝日 16:00～19:00 (L.O.)

定休日：不定休

あかさかりきゅう

赤坂瑠宮 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 (L.O.)、
日曜・祝日 11:30～14:30 (L.O.)

ディナー 月～土 17:30～20:00 (L.O.)、
日曜・祝日 16:00～19:00 (L.O.)

定休日：不定休

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



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



11 〈スギモト〉 ペアディナーご利用券 ○

予約
必要

申込番号 **○ 3751-41**

- 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・飲料+おみやげ

※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 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **O 3751-51**

冷凍

- セット内容:肩ロース880g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:三重県



宮崎の自然と太陽が育んだ芳醇な味。



13 宮崎牛 ステーキ用

お届け
ご希望

申込番号 **O 3751-61**

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



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 **O 4751-71**

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



霜降り度合いが高く、特有の香りと柔らかさが特徴。



15 近江牛
しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **O 3751-81**

冷凍

- セット内容: リブローズ870g
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 滋賀県

※ お届けご希望日 2024年12月12日～12月19日(土日祝日を除く)の間に申し込む必要があります。12/25～1/10(年末年始)・2/1～2/5(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。



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 **O 3751-91** **冷凍**

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



穏やかな気候とおいしい水、澄みきった空気のためものです。



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。

17 佐賀牛 すき焼用 お届け
ご希望日
申込番号 **○ 3752-01** 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



18 <ミヤチク>
国産黒毛和牛 ステーキ用 お届け
ご希望日
申込番号 **○ 3752-02** 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。





カニをはじめ海鮮素材をしゃぶしゃぶ用に
むき身・スライスにしました。



19 海鮮しゃぶしゃぶセット

お届け
ご希望日

申込番号 **O 3752-41** 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・カナダ産地、甘えび/ロシア・カナダ・グリーンランド産地、たこ・帆立・昆布/北海道産、トラウトサーモン/チリ産地)

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。



本まぐろの中トロ・大トロの詰め合わせです。お好みの厚さに切り、お刺身や丼で召しあがください。



20

本まぐろ詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 **O 3752-31** 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。



下ふく白毛
関とら本店

ブリッとした食べごたえ、広がる旨味をご家庭でご堪能ください。



21 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 4752-31 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
※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。



ズワイガニやタラバガニをはじめ、各種魚介をお楽しみください。



22

海鮮浜焼きセット

お届け
ご希望日

申込番号 **O 3752-62** 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



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 **O 3752-61**

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)



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 京都府産宇治茶詰め合せ

申込番号 **○ 4752-61**

- セット内容:玉露120g×2、特上煎茶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



全国でも有数の米どころ、新潟魚沼。その魚沼で、節減対象農薬や化学肥料の使用を減らして栽培されたこしひかりです。

25 魚沼産特別栽培米こしひかり

申込番号 **○ 4752-62**

- セット内容:15kg(3kg×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きます場合がございます。



× 5



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。

26 宮崎牛堪能コース 【頒布会】

お届け
ご希望日

申込番号 O 4752-71

1回目のお届け

【宮崎牛 すき焼用】

- 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

冷凍



2回目のお届け

【宮崎牛 しゃぶしゃぶ用】

- 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

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



ボリューム満点の一夜干しと、粕漬・西京漬切身詰め合わせの頒布会。お腹も心も満たされるおいしい海の幸を味わってください。

27 干物&漬魚コース [頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 ○ 4752-81

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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

冷凍

【粕漬・西京漬切身詰合せ】

●セット内容:アラスカ吉次西京漬100g・銀鮭粕漬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)



※ 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

∞
Distribution

1回のご注文で2回に分けてお届け

〇1回目、全2回のお届けになります。

〇1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。



宮崎牛の旨味をお楽しみいただけるステーキと3通りの漬け込みで仕上げた漬け魚切身詰め合わせです。

28 宮崎牛&漬け魚切身詰め合せ
【頒布会】

お届け
ご希望日

申込番号 O 4752-91

1回目のお届け

【宮崎牛 ステーキ用】

- 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

冷凍



2回目のお届け

【漬け魚切身詰め合せ】

冷凍

- セット内容:秋鮭甘味噌漬80g・しまほっけ甘味噌漬80g・紅鮭粕漬80g・銀鱈粕漬80g・トラウトサーモン粕漬80g・真鱈粕漬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・真鱈・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)



○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 フルーツ詰め合せコース 【頒布会】

お届け
ご希望日

申込番号 **O 3752-91**

1回目のお届け

【フルーツ詰め合せ】

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

【フルーツ詰め合せ】

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。

※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 -

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** 「〈リストランテ・サバティエニ青山〉アイスセット」と
35ページの **4** 「〈キッチン飛騨〉黒毛和牛ビーフカレー中辛」の場合

申込番号 -

商品名 「〈リストランテ・サバティエニ青山〉アイスセット」と
「〈キッチン飛騨〉黒毛和牛ビーフカレー中辛」

※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 ○ ○ 4760-14
× ○ 4760-41



SABATINI

青山通りに面した階段を降りエントランスをくぐればそこは日本に居ながらにしてローマの雰囲気が漂う1981年創業当時と変わらないラグジュアリーな空間のレストラン・サバティーニ。イタリアでレストランとは、上位に格付けされたレストランのこと。格式を守るため使用する食材はもちろん、こと細かく決められた規則を、頑なに貫いています。そのレストラン・サバティーニが監修する人気のデザートをお届けします。



× 8

1 〈レストラン・サバティーニ青山〉
アイスセット 冷凍 お届け
ご希望日

- セット内容: ミルク120ml・マンゴー120ml・チョコ120ml・イチゴミルク120ml各8
- 加工地: 日本

卵・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。



しっとりとしたきめ細やかな舌触りでとろける美味しさ。



2

松阪牛 すき焼用 [冷凍]

お届け
ご希望日

- 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



一味唐辛子をベースにした調味ダレにじっくり2度漬け。中辛でまろやかな味。



3 〈かねふく〉 かねふくの
無着色辛子明太子 [冷凍] お届け
ご希望日

- 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



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。

4 〈キッチン飛驒〉
黒毛和牛ビーフカレー中辛

- セット内容: 290g × 19
- 加工地: 日本

小麦



× 19



国産のあわびをじっくり煮込みやわらかく仕上げました。小振りながら旨みの詰まったあわびの風味をお楽しみいただけます。

5 〈海商〉
あわびのやわらか煮

- セット内容: 70g (股付重量) × 6
- 原産地・加工地: 日本

小麦



× 3



紀州南高梅のうす塩味とはちみつ、しそ風味の3種類が味わえる、木箱入のセットです。



甘味・粘り・香り・つやのある「新潟県産こしひかり」を節減対象農薬と化学肥料の使用量を地域慣行の半分に抑えて栽培した特別栽培米です。

6 南高梅干し 木箱入

- 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1
- 加工地:和歌山県(梅/和歌山県産)



7 新潟県産特別栽培米こしひかり

- 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きます場合がございます。



× 5

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。商品が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
フリーコール 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）



4 523291 055550



4 523291 058582

No.2527