

大自然の恵みをお届けします。

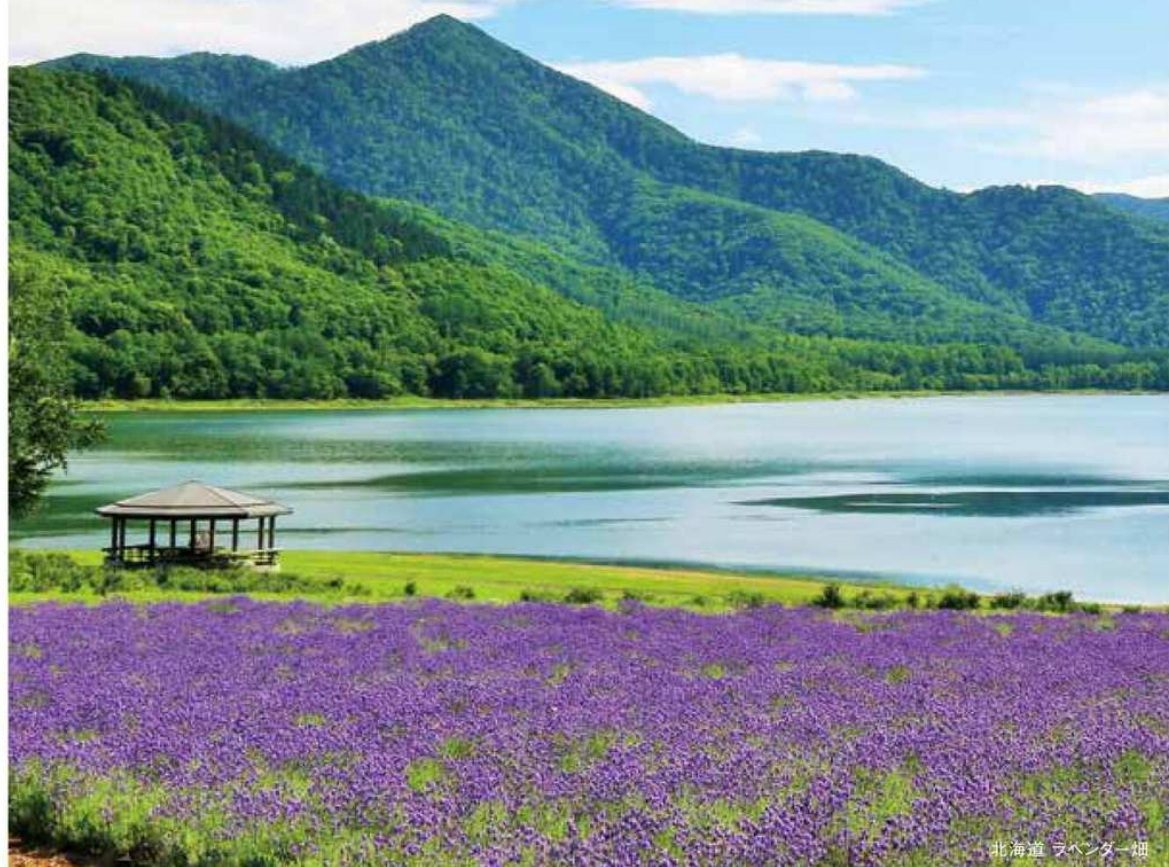
北海道の おくりもの

CATALOG GIFT



HARMONICK

北海道との
新しい出会いを、
あなたへ。



北海道 ラベンダー畑



日々のさまざまな出会いが幸せを呼び込み、そこから幸運が広がっていくと、
毎日のもっと楽しい。そんな出会いをつなぐ役目を担うのが贈り物です。
北海道が誇る海の恵み、広大な牧場で育まれた牛などの肉類、心癒やされる雑貨や体験など、
選ぶだけで旅行気分が味わえ、気持ちがときめくような品々を1冊に集めました。
「北海道との新しい出会い」を、ぜひお楽しみください。



02 北海道の四季を楽しむ

グルメ探訪

四季折々のグルメと魅力的な観光地が多い北海道。新鮮な海の幸、歴史ある街並みが魅了する「函館」。グルメと自然を満喫できる「富良野」。美しい紅葉と、実りの秋が集う街「札幌」。北海道の“心臓”エリア「小樽」でほっこり温まる…。北海道ならではの豊かな自然の恵みと観光地の魅力をご紹介します。

12 海鮮 SEAFOOD SELECTION

豊富な海の幸が揃う、北海道ならではの一品

36 バラエティフード VARIETY FOOD SELECTION

おいしさの秘訣は恵まれた気候と土壌

62 体験 EXPERIENCE

訪れる人を魅了し、心も癒やすひとときを



06 北海道の美食を味わう

Special Selection

芳醇な香り、とろける甘い果肉

函館の老舗レストラン

変わらぬ伝統の味

こだわりの天然鮭

夕張メロン

五島軒

いかめし

佐藤水産

22 肉 MEAT SELECTION

広大な大地で育まれたおいしさ

50 セレクトアイテム SELECTED ITEMS

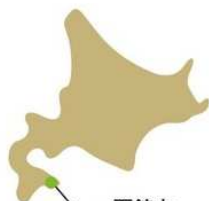
この地だからこそ生み出せるユニークな雑貨

HOKKAIDO

グルメ 探訪

函館

HAKODATE



函館市

五稜郭

幕末期の歴史を刻む西洋式要塞。眼前に広がる四季折々の景色が美しく、春はソメイヨシノが咲き誇り、美しい「星形」を彩ります。

— 新鮮な海の幸、歴史ある街並みが魅了する —

春
SPRING



全国から多くの人が訪れる観光都市

北海道初の国際貿易港でもあり、異国文化が色濃く残る建造物などを眺めながらの街歩きが人気。津軽海峡、太平洋、噴火湾(内浦湾)からの四季折々の海の幸が魅力です。



【イカ】

函館近海はいかの好漁場。漁は夜間に行われ、生け簀に入れたまま漁港に運ばれた「活いか」は、透き通った身のコリコリとした食感を楽しむのが当地流です。



【函館朝市】

蟹や鮭をはじめとした海産物や農園からの直売品など、北海道ならではの商品に出会えます。旬の素材が使われた海鮮丼などが味わえる食堂もあり、函館の代表的なエリアとして賑わっています。

— 北海道の中心で、グルメと自然を満喫 —



富良野

FURANO



ラベンダー畑

美しく広がる紫色の花畑と、風に乗って漂う甘い香り。ラベンダーが一面に咲く景色は、今では富良野の夏の風物詩となっています。



【富良野メロン】

山部地区に数多くあるメロン農家。豊かな土壌と昼夜の寒暖差がある気候で、糖度が高くみずみずしいメロンが栽培されています。



【ラベンダーソフトクリーム
(ファーム富田)】
ラベンダーエキス入りオリジナルソフトクリームです。爽やかなラベンダーの香りが口の中に広がり、後味もすっきりとしています。

写真集のような、田園風景が広がる

季節ごとの美しい景色が魅力的な人気エリア。牛乳・チーズなどの乳製品やワインなどおいしいものが揃う富良野では、ドラマのロケ地を巡る旅も楽しめます。

札幌

SAPPORO



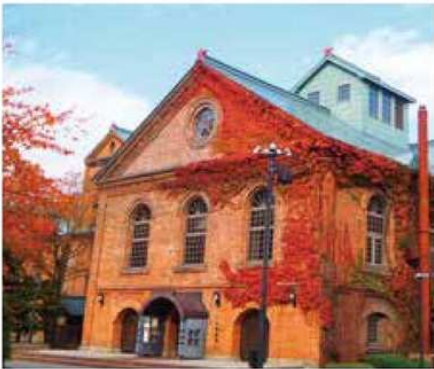
札幌市時計台

レトロな外観の時計台は、国指定の重要文化財。札幌農学校(北海道大学の前身)の演武場として、クラーク博士の構想に基づき建設されました。

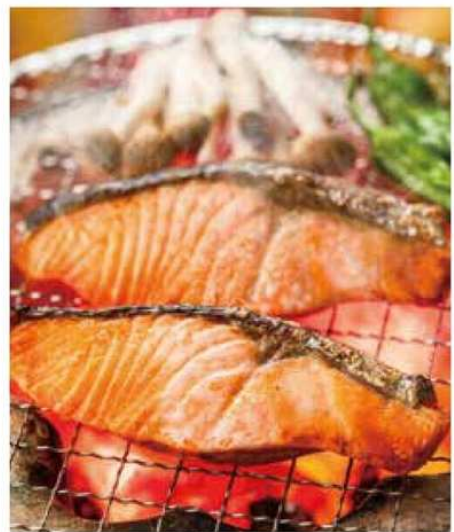


大地の実り、旬の食材を味わいつくす

本州より一足早く紅葉が楽しめる札幌。9月には山や街路樹の木々が色づき、紅葉の季節を迎えます。北海道の旬の食材が揃う「おいしい」季節到来の合図です。



【札幌ビール博物館】
明治の面影を残す北海道遺産に指定されている、ビールに関する博物館。1876年の北海道開拓事業から今に受け継がれる、サッポロビールの歴史を体感できます。



【秋鮭】

鮭は成長後、産卵のために川に戻る習性があり、秋に獲れた鮭を「秋鮭」と呼びます。メスの卵(筋子)は加工し「いくら」に。秋鮭は産卵前なので身が締まり、脂が少なくさっぱりとした味わいが特徴です。

— 北海道の「心臓」エリアでほっこり温まる —



小樽

OTARU



小樽市

小樽運河

小樽のシンボルともいえる小樽運河。石造倉庫群は当時の姿のまま、レストランなどに再利用され、昼夜で違う雰囲気演出しています。



【寿司】

小樽は漁場と卸売市場、店舗が近くに揃っていることから、寿司の街として人気があります。「春告魚」とも呼ばれるにしんもこの時期ならではの。散策途中にも立ち寄りやすい寿司店が多数あります。



【小樽三角市場】

土地と屋根が三角の形をしていることから名付けられた小樽三角市場。レトロ感のある市場内には、種類豊富な魚介類はもちろん、海鮮丼や定食などが味わえる食堂も人気です。

歴史的建造物が建ち並ぶ美しい街並み

寒い季節を、ほっこりとロマンチックに。ガス灯や歴史的建造物などのライトアップは、雪景色の街並みを一層引き立てます。港街が誇る魚料理にも舌鼓。

夕張メロン

北海道の大地の恵みをたっぷり受けて
大きく育った夕張メロン。
メロンの中でも果肉が非常に柔らかく、
とってもジューシーな味わいです。





芳醇な香り、とろける甘い果肉

夕張市は周囲を山々に囲まれた、農業を基幹産業とする街です。その夕張市の代表ともいえる夕張メロンは、北海道を代表する地域ブランドとして、昭和35年から生産が続けられてきました。夕張メロンの特徴は、まるでリキュールのような芳醇な香りとコクのある甘み、

そしてとろけるような食感と鮮やかなオレンジ色をした果肉です。地域限定生産のメロンが、今や全国ブランドへと成長し、高級感のあるギフトとして人気を集めるようになったのは生産者の努力の賜物です。

夕張メロン

申込番号 K 4530-71 冷蔵

- セット内容:1.5kg×2玉
- 原産地:北海道

お届け期間:7月上旬～8月上旬

※お届け日の指定はお受けできません。
※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性があります。



※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。

Special
Selection



五島軒 カレーセット

レストランでも一番人気の
イギリス風カレーを含む、
4種のカレーを詰め合わせました。
伝統の味をご賞味ください。



明治12年創業 函館の老舗レストラン

五島軒の店名の由来となった『五島英吉』は、明治12年、創業者である初代若山惣太郎と出会い、『ロシア料理とパンの店・五島軒』の初代コック長に就任しました。これが五島軒の始まりです。明治19年、若山惣太郎が西洋料理

店として改装し、以降様々なメニューを考案。その中でも特にカレーライスは代表的なメニューとして、道内はもちろん道外にも広く知られています。函館の歴史と共に、伝統の味と技を守り抜いた洋食・洋菓子の老舗です。



〈五島軒〉カレーセット

申込番号 K 1530-91

- セット内容:メモリアルリッチ鶏カレー甘口190g×5、イギリス風ビーフカレー中辛190g×2、フランス風ビーフカレー甘口190g・インド風チキンカレー辛口190g各1

●加工地:北海道

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。



歴史のある西洋料理店、五島軒。在留外国人や外国船にパンや西洋料理を納めるレストランとして誕生しました。

Special
Selection

いかめし

駅弁の中でも不動の人気を誇る
阿部商店の「いかめし弁当」を、
美味しさとともに
真空パックにしました。



いかめし

申込番号 K 4531-01

- セット内容:140g(2~3尾入、タレ付)×9
- 加工地:北海道(米/国内産)

小麦



昭和16年に誕生したいかめしは、北海道函館本線森
駅の名物駅弁として販売されています。



いくら醤油漬・
鮭ルイベ漬

皮の柔らかい生筋子をほぐして
仕上げたいくら醤油漬と、
天然鮭といくらを「鮭醤油」でつけこんだ
鮭ルイベ漬をお楽しみいただけます。

佐藤水産



〈佐藤水産〉いくら醤油漬・
鮭ルイベ漬詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 K 1531-11

冷凍

- ・セット内容:いくら醤油漬60g×4、鮭ルイベ漬(鮭といくらの醤油漬)60g×2
- ・賞味期間:冷凍で55日
- ・加工地:北海道(鮭・鮭の卵/北海道産)

小麦

佐藤水産



〈佐藤水産〉珍味詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 K 1531-12

冷凍

- ・セット内容:いくら醤油漬60g・鮭ルイベ漬(鮭といくらの醤油漬)60g・石狩味(鮭といくらの鮭漬)60g・数の子入松前漬60g各2、塩辛職人(イカの塩辛)60g×1
- ・賞味期間:冷凍で55日
- ・加工地:北海道(鮭・鮭の卵/北海道産)

小麦・卵



昭和23年創業の佐藤水産。「天然素材」「本物」「北海道」「職人技」「美味しさ」と「独自性」を追い求めてきた鮭を主とする水産加工メーカーです。

※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。

海鮮

SEAFOOD SELECTION

3つの海から海の幸が揃う

日本の最北端に位置する北海道は、日本海、太平洋、オホーツク海の資源豊富な3つの海に囲まれており、四季を通じてさまざまな魚が獲れる、世界有数の漁場のひとつです。漁業王国である北海道は、日本一の水揚げ量を誇り、その多くは養殖ではなく天然物。豊かな自然に育まれた漁場と四季をもつ北海道ならではの特長といえるでしょう。





かにの濃厚な出汁を味わう
郷土料理ならではのおいしさ。



花咲がにてっぼう汁の素

申込番号 K 1534-33

•セット内容:425g×10

•加工地:北海道

【カニ】

北海道東部特産である「花咲がに」の脚のぶつ切りと、旨味たっぷりの出汁をひと缶に詰めました。地元では味噌汁仕立てにした郷土料理で「てっぼう汁」と呼ばれています。野菜たっぷりの鍋に、またラーメンの汁に、パエリアにしてもおいしく召し上がれます。

プリプリの食感と
濃厚な旨味。



帆立片貝

申込番号 K 1531-51

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容: 20枚
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 北海道



丁寧に仕上げた
まろやかな味。



いくら醤油漬け

申込番号 K 1531-42

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容: 50g×9
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 加工地: 北海道(鮭の卵/北海道産)

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。

磯の香りとバター醤油の
香ばしい風味。



北海道産ホタテ
バター焼きセット

申込番号 K 1531-61

お届け
ご希望日

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

日本海・太平洋・オホーツク海と三つの海に囲まれた北海道ではほぼ全域でホタテ貝が水揚げされます。その北海道産のホタテ貝をバター焼きでお召し上がりいただけるセットです。アスパラとコーンも北海道産を使用。磯の香りとバターの風味、プリプリの食感をお楽しみください。

特製味噌たれが味の決め手
漁師町ならではの郷土料理。



鮭のちゃんちゃん焼き

お届け
ご希望日

申込番号 K 1531-71

冷凍

- セット内容: 秋鮭味噌漬切身80g×16、味噌たれ付
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 加工地: 北海道(秋鮭/北海道産)



じっくり熟成させた
弾ける食感と魚卵の旨味。



国産辛子明太子

お届け
ご希望日

申込番号 K 1531-72

冷凍

- セット内容: 1kg
- 賞味期間: 冷凍で27日
- 加工地: 日本(スケトウダラの卵/北海道産)

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。

糀の甘みと絶妙な塩加減が光る
さざなみ漬。



紅鮭さざなみ漬

申込番号 K 1531-81

お届け
ご希望日

〔冷凍〕

- セット内容: 980g (14切)
- 賞味期間: 冷凍で55日
- 加工地: 北海道(紅鮭/ロシア・カナダ・アメリカ産他)

紅鮭をオリジナルブレンドの糀と塩に漬けじっくり熟成しました。糀の程良い甘みと塩加減が鮭の旨味を引きたてます。

小樽で水揚げされたほっけを
2種の味わいで楽しむ。



小樽産 ほっけ西京漬・
粕漬セット

お届け
ご希望日

申込番号 K 1531-91

冷凍

- セット内容:西京漬120g・粕漬120g各9
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地・加工地:北海道



素材の旨味を味わう
北海道産の一夜干し。



北海道産
一夜干し詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 K 1531-92

冷凍

- セット内容:姫鰯50g×4、ほっけ200g×3、宗
八かれい80g・さんま70g・真いか150g各2
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地・加工地:北海道



※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。

魚介の香りが食欲をそそる
シメまで堪能したい北海鍋。



北海鍋(しお味)

お届け
ご希望日

申込番号 K 1532-01

冷凍

- セット内容:ボイルズワイガニカット500g×1、ボイル甘えび×12、ボイル帆立×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、ツボ抜するめいか100g・ボイルつぶ貝60g各1、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

ズワイガニをはじめ、えびや帆立などの魚介類を、素材の旨味が活きる塩味の鍋でお楽しみいただけます。シメは付属のラーメンを入れてお召し上がりいただくほか、雑炊もおすすです。

多彩な見た目と味、食感も
楽しい海鮮しゃぶしゃぶ。



海鮮しゃぶしゃぶセット

お届け
ご希望日

申込番号 K 1532-11

冷凍

- セット内容:ズワイガニ棒ポーション200g・たこスライス100g・帆立貝柱スライス100g・トラウトサーモンスライス100g各1、甘えび×10、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



4種のつみれが主役の
旨味いっぱいの鍋。



海鮮つみれ鍋

お届け
ご希望日

申込番号 K 1532-12

冷凍

- セット内容:つみれ(かに入えび入・とりごぼう・たこ入各12)、ボイル甘えび×12、ボイル帆立×6、ボイルつぶ貝60g・ツボ抜するめいか100g各3、冷凍うどん250g×1、たれ付
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:日本(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・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。※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。

肉

MEAT SELECTION

広大な土地でのびのび育てる

牛肉・豚肉・羊肉の生産量が全国トップクラスの北海道。特に牛肉の生産量が多いのは、日本列島で唯一梅雨がなく、四季を通じた低い湿度と適度な気温の賜物です。のびやかに広がる豊かな自然、きれいな空気と澄んだ水、そして栄養豊富な牧草で育てられる環境が、ここ北海道には揃っています。





鍋全体に旨味が絡まる
芸術のような霜降りのブランド和牛。



びらとり和牛
すき焼用

申込番号 K 4532-41

お届け
ご希望日

冷凍

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

北海道の南西部に位置する平取町で生産されるびらとり和牛。丹誠込めて飼育されるびらとり和牛は、北海道の凍てつく冬の寒さを乗り越えることで、濃厚な味わいになると言われています。ぜひ、ご家庭でお楽しみください。

赤身が多いもも肉は
塩胡椒でおいしさを引き出す。



びらとり和牛
ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 K 4532-51

冷凍

- セット内容: モモ4枚(合計440g)
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 北海道



大自然でのびのびと育った
和牛を豪快にステーキで。



びらとり和牛
サーロインステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 K 1532-52

冷凍

- セット内容: サーロイン150g×2枚
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 北海道





溢れ出すまろやかな旨味を
ステーキで楽しむ。



かみふらの和牛
ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 K 1532-61

冷凍

- セット内容:サーロイン160g×2枚
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:北海道



すっきりとクセの少ない
口当たりが特徴。



かみふらの和牛
すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 K 4532-61

冷凍

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

口の中に入れると
旨味が広がります。



北海道産黒毛和牛
すき焼用

申込番号 K 1532-71

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:ロース350g,肩ロース350g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:北海道



大自然が育んだ
クリアな旨味。



星空の黒牛
しゃぶしゃぶ用

申込番号 K 1532-72

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:肩ロース550g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:北海道



あっさりと食べやすい肉質を
好みの調理法でじっくり堪能。



知床ポーク バラエティセット

申込番号 K 4532-81

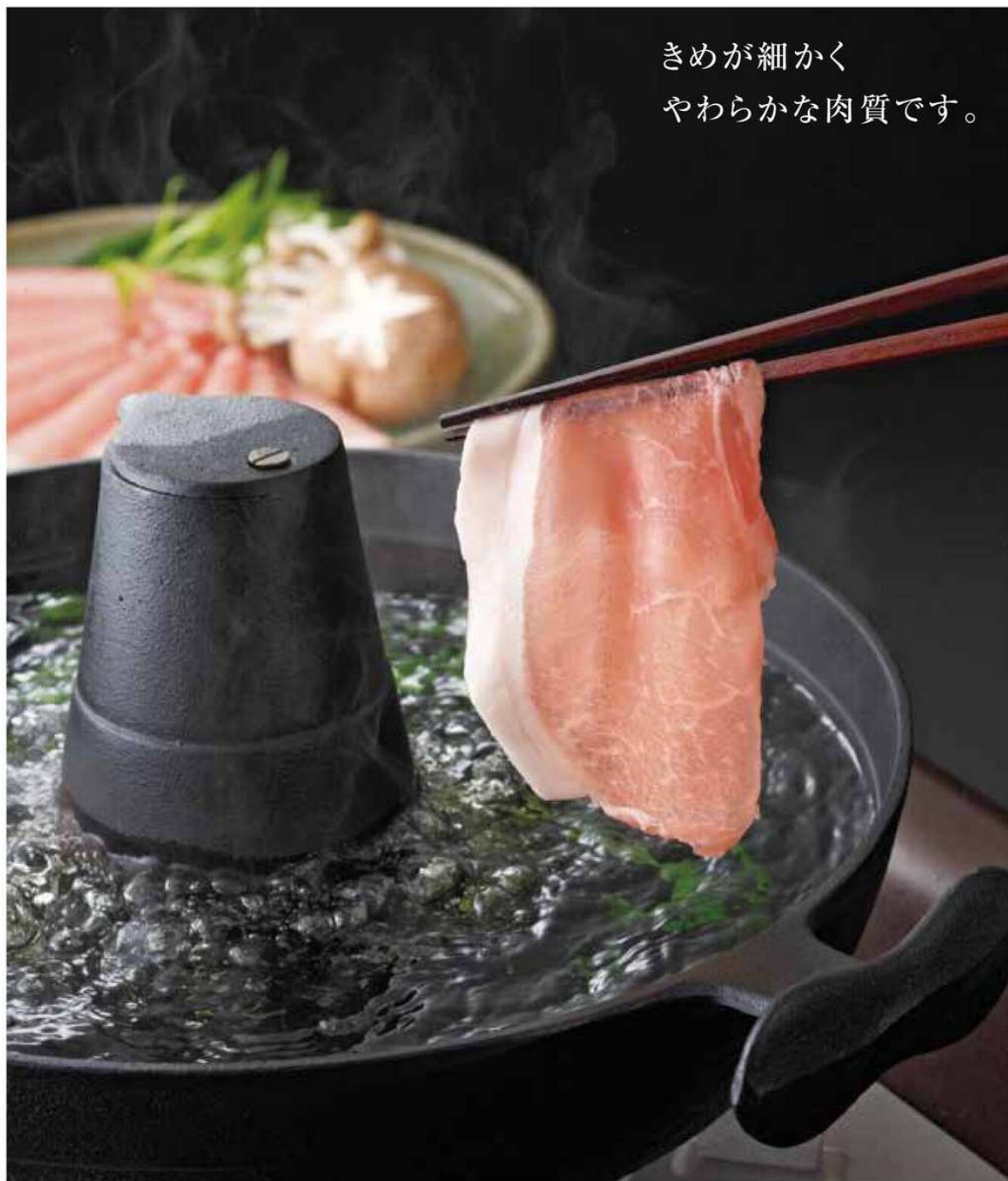
お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:しゃぶしゃぶ用ロース400g、焼肉用ミックス(肩ロース・バラ)400g、ステーキ用ロース100g×5枚
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:北海道

知床の大自然で豚が健康的に育つよう配慮して育てられた「知床ポーク」。きめの細かい上質な肉質で、豚肉特有の臭いも少ないのであっさりと食べやすい旨味いっぱいのおいしい豚肉です。

きめが細かく
やわらかな肉質です。



北海道の恵まれた環境の中で、こだわりの飼育法、徹底した衛生管理のもと、愛情を込めて育てられた北海道産ひこま豚。豚特有の臭みが少なく、きめ細かでしっとりとしたやわらかい肉質が特徴です。



ひこま豚 バラエティセット

申込番号 K 1532-92

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:しゃぶしゃぶ用ミックス(ロース・バラ) 700g、ももスライス700g、ヒレカットブロック 500g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:北海道

※ 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。

肉の旨味たっぷりの
バラエティ豊かなセット。



SAPPORO  ハルナバハム

〈札幌ハルナバハム〉
バラエティセット

お届け
ご希望日

申込番号 K 4533-01

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・北海道産ロースハム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・北海道産ベーコン80g各1

●賞味期間: 冷蔵で10日

●加工地: 北海道

乳

札幌ハルナバハムは、ドイツマイスター直伝の職人技と柔軟な発想の商品開発でおいしさを追求し続ける北海道のハムメーカーです。ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会にて金賞受賞した「農家のベーコン」と、食卓を華やかに彩る「生ハム」、北海道産豚肉の旨味たっぷりの「ウィンナー」などをセットにしました。



厳選した北海道産豚肉で
作った肉惣菜。

SAPPORO  バルナバハム



〈札幌バルナバハム〉
豚肉惣菜セット

お届け
ご希望日

申込番号 K 4533-11

冷凍

- ・セット内容:北海道産豚角煮(味噌)100g・北海道産豚角煮(醤油)100g各3、ローストポーク(肩ロース/北海道産)170g・北海道産無塩せき生ハム40g各2、北海道産煮豚200g×1、たれ付
- ・加工地:北海道

小麦



素材の風味を大切に、
手間を惜しまず作りました。



〈トンデンファーム〉
バラエティセット

お届け
ご希望日

申込番号 K 1533-41

冷蔵

- ・セット内容:生ハムロース(スライス)40g・荒挽ウインナー100g・炭火焼ベーコン(スライス)80g・ガーデンブルスト200g・燻しロースハム300g・燻しモモハム300g・ガーリックブルスト200g・ピルカウインナー120g・炭火焼焼豚200g各1
- ・賞味期間:冷蔵で12日
- ・加工地:北海道

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。



野菜や果物を使用した
特製だれに漬け込みました。



味付けジンギスカン

申込番号 K 1533-21

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容: 300g(肉180g) × 10
- 賞味期間: 冷凍で85日
- 加工地: 北海道(仔羊肉/ニュージーランド産)

小麦

ニュージーランド産の仔羊肉のラムショルダーを使用した味付けジンギスカン。タレは肉の臭みを消すために果物と野菜、ニンニク、生姜を入れた甘めの味付けとなっています。本場北海道の味です。

十勝地方帯広市の
ご当地グルメ「豚丼」。



豚丼の具

申込番号 K 1533-33

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容: 110g×18
- 賞味期間: 冷凍で85日
- 加工地: 北海道(豚ロース肉/北海道産)

小麦

北海道産の豚ロース肉を使用した豚丼の具。調理してありますので湯煎するだけで本場十勝の豚丼をお召し上がりいただけます。

※ 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。

ご飯のおともやおつまみにピッタリ。



〈トンデンファーム〉
お肉のお惣菜セット

申込番号 K 1533-43

お届け
ご希望日

冷蔵

- セット内容:炭火焼焼豚200g・豚角煮160g・コンビーフ100g各3
- 賞味期間:冷蔵で15日
- 加工地:北海道

小麦・乳

トンデンファームがおすすめする「お肉のお惣菜セット」。コンビーフは北海道産牛肉を主原料に仕上げた噛むほどに味わえる一品。焼豚、角煮はご飯のおともにピッタリです。

北海道産牛モモ肉の
旨味あるローストビーフ。



北海道ローストビーフ

申込番号 K 1533-53

お届け
ご希望日

冷蔵

- セット内容:400g×2、ソース付
- 賞味期間:冷蔵で9日
- 加工地:日本(モモ/北海道産)

小麦



手ごねが決め手の
ジューシーな味わい。



びらとり和牛生ハンバーグ&
黒豚生ハンバーグ

申込番号 K 4533-51

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:びらとり和牛生ハンバーグ120g・
びらとり黒豚生ハンバーグ120g各8
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:北海道

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。

バラエティ フード

VARIETY FOOD SELECTION

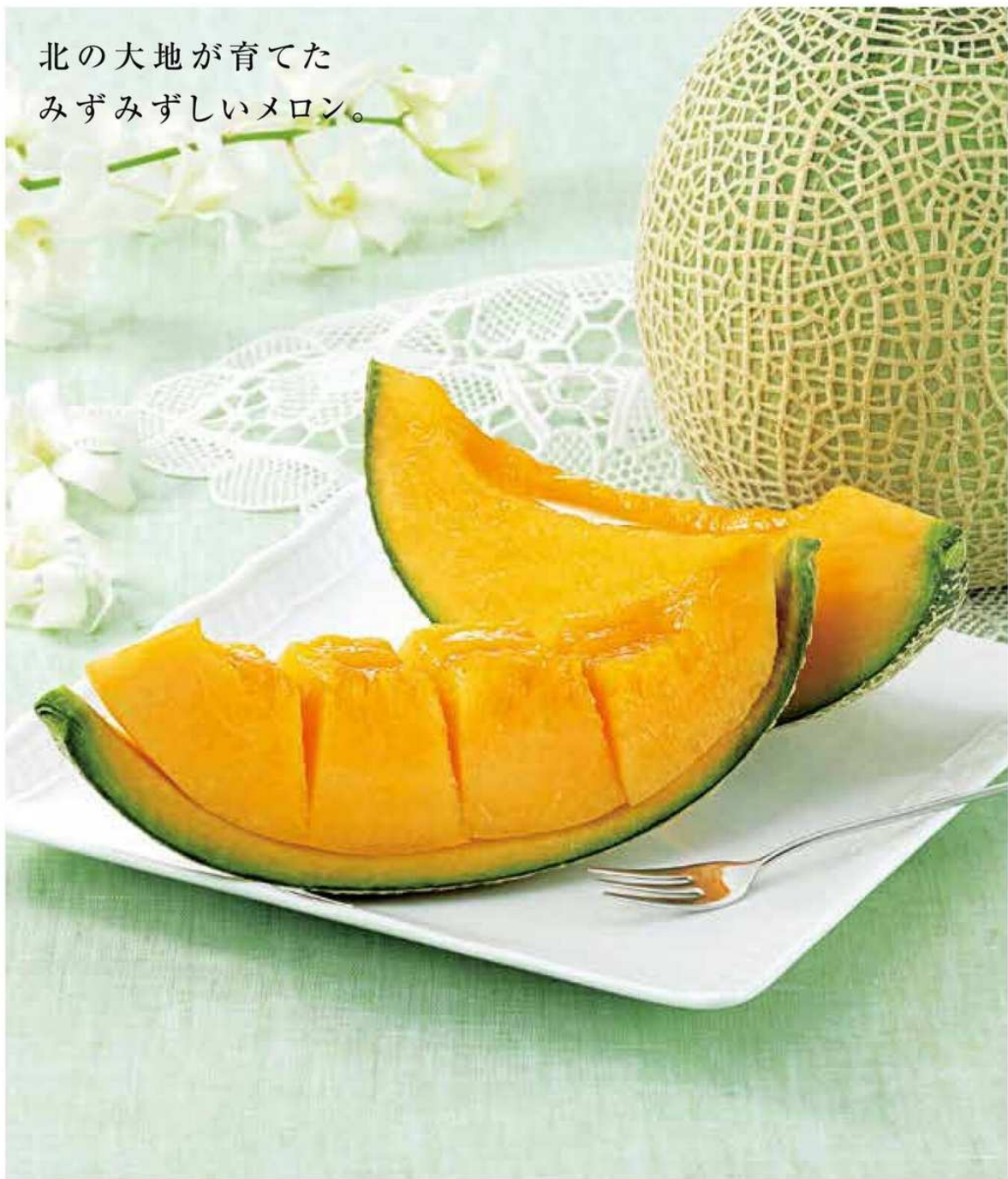
「おいしい」は風土が決め手

国土面積の約22%を占める北海道は、耕地面積も日本全体の約25%の広さを誇ります。北海道内でも気候や土壌などの環境が多様なため、その地に適した農産物が季節ごとに作られています。その結果として北海道の農畜産物は全国で多くのシェアを占めています。南東部では、夏でも海から霧が流れ込むことから、涼しい気候を活かした酪農が発展しました。





北の大地が育てた
みずみずしいメロン。



北海道メロン

申込番号 K 4533-81

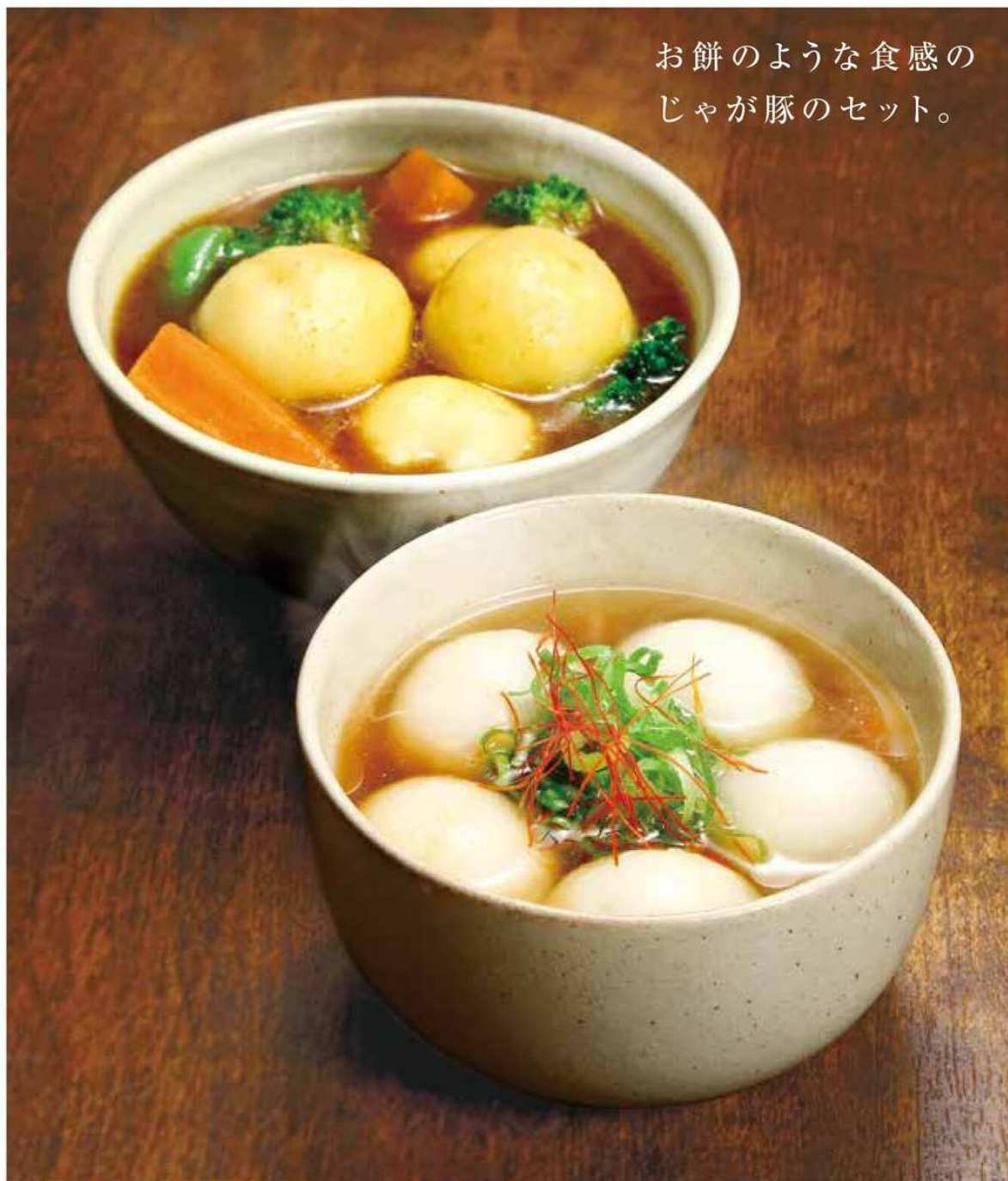
- セット内容:1.3kg×4玉
- 原産地:北海道

【お届け期間:8月下旬～9月上旬】

※お届け日の指定はお受けできません。
 ※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性があります。
 ※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。

北の大地の寒暖差がメロンをおいしく育てます。しっかりした甘い果肉、みずみずしく濃い果汁、目にも鮮やかなオレンジ色は、メロンが元気いっぱいに育った証です。美しいネット模様が特徴の、愛情を込めて育てられたメロンです。

お餅のような食感の
じゃが豚のセット。



北海道産のじゃがいもでんぷんを原料に作った、もちもちとした食感の皮で野菜と北海道産豚肉を包み込みました。スープはもちろん、お鍋やおでんの具材にもおすすめです。



〈佃善〉じゃが豚
じゃが豚チーズカレーセット

お届け
ご希望日

申込番号 K 1533-93

冷凍

●セット内容:じゃが豚(具材336g(12個入)・スープ56ml(2袋入))・じゃが豚チーズカレー(具材336g(12個入)・スープ70g(2袋入))各5・加工地:北海道

小麦・乳・落花生

※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。

噛むほどに実感する肉の旨味。
北海道だからこそ生まれた丼セット。



北海道産
牛ステーキ丼&豚丼

お届け
ご希望日

申込番号 K 4534-01

冷凍

- セット内容: 牛ステーキ丼200g・豚丼200g各5
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 加工地: 北海道(牛肉・豚肉・米/北海道産)

小麦・乳

旨味のある北海道産牛肉の「ステーキ丼」と北海道名物「豚丼」。特製タレが食欲をそそる北海道の大地の恵みを使用した丼ぶりセットです。電子レンジで温めるだけの簡単調理で、食べたい時にすぐ食べられるので忙しい毎日の食卓にもおすすめです。

道内外のこだわり食材を盛り込んだ
新千歳空港の“空弁”を食卓で。



北海道の空の玄関口「新千歳空港」で地の利を活かし、道内外の選り抜かれた食材を使用し、四季折々の和風海鮮・肉弁当を販売する「美食千歳」。「かにめし」や「帆立弁当」など冷凍用にアレンジした5種の空弁セットです。ご家庭の電子レンジで加熱するだけでお手軽にお楽しみいただけます。



美食千歳 空弁めぐり

お届け
ご希望日

申込番号 K 1534-11

冷凍

- セット内容:昔ながらのかにめし260g・バターコーン帆立弁当260g・北海道産牛弁当260g・豚井260g・炭火焼鶏めし260g各2
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:北海道(米/北海道産)

小麦・卵・乳・カニ

※ 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。



ほたての旨味を存分に
引き出した一品。



ほたてご飯

お届け
ご希望日

申込番号 K 1534-21

冷凍

- セット内容:160g×10
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:日本(ほたて/北海道産、米/国内産)

小麦・卵



小樽港で水揚げされた
浅羽かれいを使用。



小樽産 浅羽かれいの煮つけ

お届け
ご希望日

申込番号 K 1534-22

冷凍

- セット内容:130g×18
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:北海道

小麦

北海道を代表する海の幸と
お米を使用したおこわ。



北海道産の鮭、帆立、毛蟹を使用し、もち米と合わせて丁寧に炊き上げた海鮮おこわの詰め合わせです。素材の旨みを活かしながら、ふっくらと仕上げしており、電子レンジで温めるだけでお手軽に北海道の海の幸の味わいをお楽しみいただけます。



海鮮おこわ詰合せ

申込番号 K 4534-32

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容: 鮭おこわ130g・帆立おこわ130g
各6、毛がにおこわ130g×2
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 加工地: 北海道(米・鮭・帆立・毛蟹/北海道産)

小麦・卵・カニ

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※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。



北海道小麦を使用した
なめらかでもっちりとしたそうめん。



手延そうめん

申込番号 K 4534-41

•セット内容:3.4kg(50g×68束)

•加工地:日本

小麦

※各箱麺2段入です。



ご当店ラーメン店の味を
自宅で手軽に楽しむ。



味噌ラーメン「小樽桂苑」36食

申込番号 K 1534-43

•セット内容:味噌(乾麺80g×2、スープ付)×18

•加工地:日本(店主監修)

小麦

※写真はイメージです。

コーンの濃厚な味わいと
滑らかな舌触り。

shohachi
SHOHACHI FUKUSIMA



〈福島正八〉
クリームコーンスープ

申込番号 K 1534-51

- セット内容:160g×20
- 加工地:北海道

小麦・乳



チキンが1本入った
エビ風味のスープカレー。



〈奥芝商店〉
えびだしスープカレー中辛

申込番号 K 4534-51

- セット内容:300g×10、辛味ペースト付
- 加工地:北海道

小麦・乳・エビ・カニ



選り抜いた豆を北海道の地で
焙煎・ブレンドしました。



〈リタルコーヒー〉 コーヒー豆

申込番号 K 1534-62

- セット内容: 焙煎珈琲500g×2
- 生豆生産国: タンザニア・グアテマラ他

焙煎した豆を北海道の香りの優しいプナやミズナラ、エンジュのチップを使用して温燻にすることで、豊かな味わいの中にほのかな燻香を感じさせる珈琲です。

カジュアルながらも本格的な
“日本人の味覚に合った”ワイン。



ツヴァイゲルトレーベ / 赤

産 地 北海道
品 種 ツヴァイゲルトレーベ
適 温 15～18℃
飲み口 軽●●●●●重
お料理 ステーキ、もつ煮



北海道100 ナイアガラ / 白

産 地 北海道
品 種 ナイアガラ
適 温 7～12℃
飲み口 甘●●●●●辛
お料理 海鮮マリネ、カマンベールチーズ

はこだてわいん赤白セット

申込番号 K 4534-71

●セット内容:ツヴァイゲルトレーベ720ml×3、北海道100 ナイアガラ720ml×3、ソムリエナイフ付



北海道キャンベルアーリーレッド / 赤

産 地 北海道
品 種 キャンベルアーリー
適 温 10～12℃
飲み口 軽●●●●●重
お料理 さんまのフライ、サバの竜田揚げ



北海道ケルナードライ / 白

産 地 北海道
品 種 ケルナー
適 温 8～10℃
飲み口 甘●●●●●辛
お料理 天ぷら、お寿司

おたるワイン赤白セット

申込番号 K 4534-72

●セット内容:北海道キャンベルアーリーレッド720ml×3、北海道ケルナードライ720ml×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。

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

十勝産の生乳をアイスクリームで。



十勝スイーツアイス

申込番号 K 1534-82

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:バニラ80ml・ストロベリー80ml・
クリームチーズ80ml・赤肉メロン80ml・チョコ
レート80ml各6

●加工地:北海道

卵・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

十勝産の生乳を使用したアイスクリーム。ストロベリーや赤肉メロンなど5種類の味をお楽しみいただけます。

北海道北斗市に店舗を構える
ジョリ・クレールのスイーツ。

JOJOLIE
Jeli Creolen
北海道北斗市



〈ジョリ・クレール〉
ケーキセット

お届け
ご希望日

申込番号 K 1534-91

冷凍

- セット内容:恋苺フロマージュ直径約12cm・魅惑のフロマージュ直径約12cm・クラシックショコラ直径約12cm各1
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:北海道

小麦・卵・乳



北海道産の原料を使用した
4種のスイーツ。

乳蔵



〈乳蔵〉
プリン&ケーキセット

お届け
ご希望日

申込番号 K 1534-92

冷凍

- セット内容:木苺プリン100g・マンゴープリン100g各3、焼きプリンケーキ100g・レアチーズケーキ100g各4
- 賞味期間:冷凍で80日
- 加工地:北海道

小麦・卵・乳



※ 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。

セレクト アイテム

SELECTED
ITEMS

多種多様な木材の未来

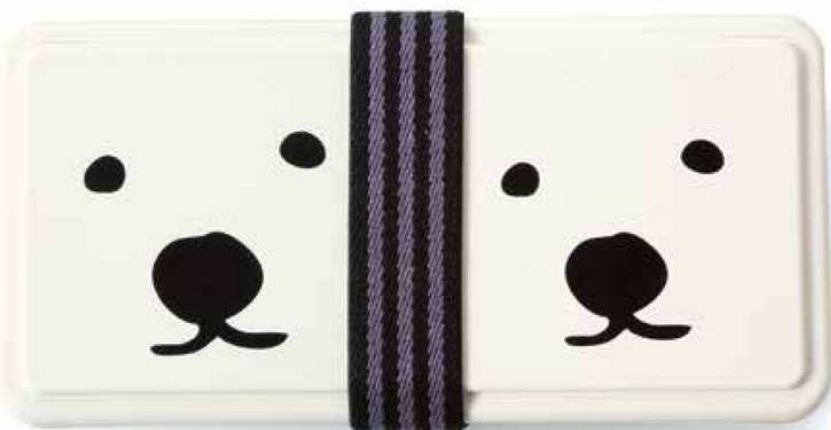
北海道には、今もなお手つかずの原生林が残っています。広大な大地にひろがるアサダ・カエデ・クリなどは厳しい自然の中で育つことで、希少性の高い上質な木となり、長く使える住居や家具などに形を変えて、次の世代へと生き続けます。グルメが注目されがちな北海道ですが、作り手の思いが宿った工芸品や、この地だからこそ生み出せるユニークな雑貨も魅力のひとつです。





キュートな表情でほっこり和む
笑顔で食べるランチタイム。





札幌市円山動物園応援企画で誕生した保冷ができる弁当箱「じえるく〜ま」。売上の一部が動物園に寄付され、絶滅危惧種に指定されたホッキョクグマのごはん代として役立てられます。蓋と保冷剤の一体型構造なので、冷凍庫で凍らせて持ち歩けば、サラダやフルーツなど保冷ができるお弁当箱です。

じえるく〜ま MARUYAMA ZOO
GEL-COO ま



〈じえるく〜ま〉 保冷ランチボックスセット

申込番号 K 4535-31

●商品:ファミリー(約17.8×17.8×高さ6cm・1.1L)
・ツインズ(約17.8×8.6×高さ6cm・500ml)・オス(約11×9×高さ5.5cm・220ml)・メス(約11×9×高さ5.5cm・220ml)・箸(全長約19cm)・ケース(約19.7×2.3×高さ1.1cm)各1 ●材質:ファミリー/ABS樹脂・ポリプロピレン、ツインズ・オス・メス/(本体)ポリプロピレン・(蓋)ABS樹脂、箸/PBT樹脂、ケース/ABS樹脂 ●内容:ファミリー・ツインズ/ゴムバンド付 ●日本製

[ファミリー・保冷蓋・ケース/食器洗浄機使用不可]

※ファミリー・保冷蓋は、電子レンジの使用はできません。



「レトロな雰囲気」
漂う小樽ガラス。



すずかぜ タンブラーペア

申込番号 K 4535-41

•商品:タンブラー(約口径8×高さ12cm・約250ml)×2 •材質:ガラス •日本製
[食器洗浄機使用不可]

指定商品



小樽の海や自然の景色・凍てつく氷の肌をイメージし、熱く溶けたガラスと共に一つ一つ心を吹き込み創作しています。手造りの温もり・趣のある透明感を感じられるタンブラーをお楽しみください。

氷の輝きを
閉じ込めたグラス。

美しい氷のひび割れ紋様を表現した「アイスクラックシリーズ」。氷の輝きをグラスに閉じ込めました。飲み口に向けて広がる曲線がデザインを際立たせており、どんな飲み物にもおすすめのグラスです。



Wired Beans

職人のお客様をいなく

〈ワイヤードビーンズ〉
タンブラー アイスクラック ペア

申込番号 K 4535-51

●商品:タンブラー(約口径9×高さ12.6cm・340ml)×2 ●材質:クリスタルガラス ●日本製
[食器洗浄機使用不可]

ずっと触れていたくなる温もり。
木のある暮らしを食卓から。



北海道の森からやってきたこども椀が、アイヌ文様をまといました。赤ちゃんが健やかに育ちますように、という願いのこもった文様です。安心安全で汚れに強いガラスコーティングを施しています。



こども椀&スプーンセット

申込番号 K 4535-71

•商品:こども椀(約径8.4×高さ4.4cm)・スプーン各1
•材質:天然木(液体ガラス塗装)・日本製
[食器洗浄機使用不可]



使用しているのは、北海道下川町産のハンノキ。ハンノキの柔らかくなめらかな肌触りは、いつまでも触っていたくなる心地よさです。ぽってりと厚くすこし丸みを帯びたフォルムのマグとスプーンはガラス塗装を施すことで水などはじきやすいため、汚れを気にせずお使いいただけます。



マグ&デザートスプーンセット

申込番号 K 1535-73

•商品:マグ(約口径7×高さ8.3cm・200ml)・デザートスプーン各1
•材質:天然木(液体ガラス塗装)・日本製
[食器洗浄機使用不可]

ユニークなミルク缶入り。
衣類や環境への
優しさも入った洗剤です。



創業から65年以上の歴史をもち、衣類や布団のクリーニング業を営む「とみおかクリーニング」。クリーニング工場でも使用しているプロ仕様の洗剤で、特殊酵素がイヤな臭いや皮脂汚れを分解・除去します。界面活性剤の使用を抑え、泡立ちが少ないのです。ぎやすいです。

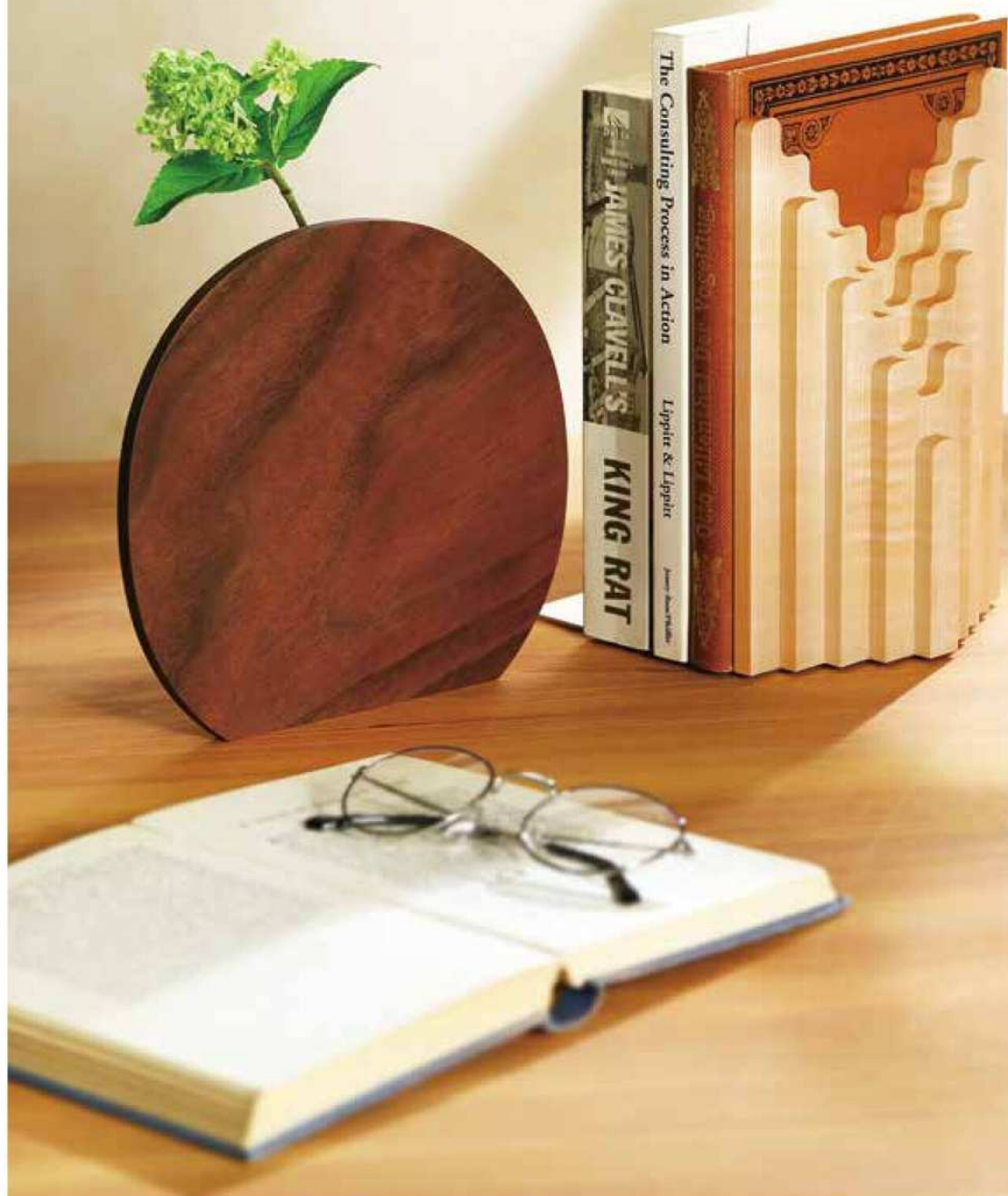


洗濯洗剤セット

申込番号 K 4535-91

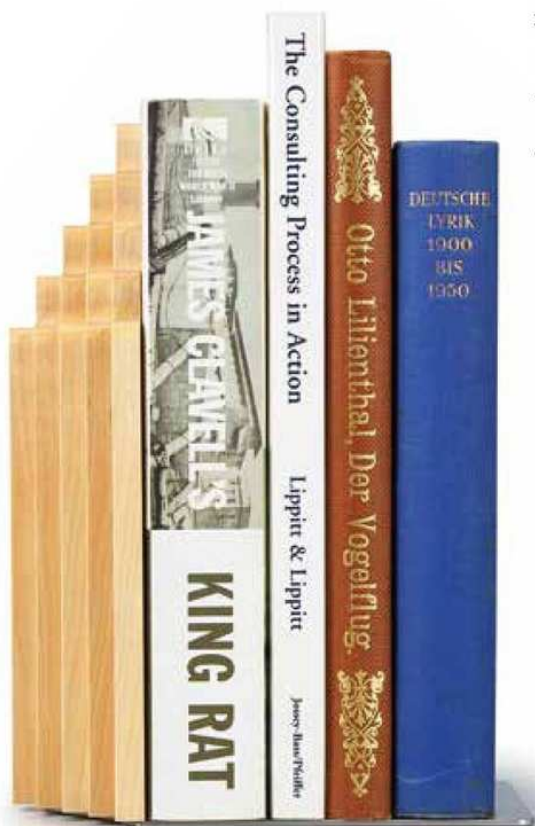
- 商品:ミルク缶入洗濯洗剤オリジナル800g・衣類のコンディショナー350ml・おしゃれ着用洗剤350ml・せんたくせっけん(えり・そで・泥汚れ用)120g・携帯用洗濯板(約6×12×厚さ1.5cm)各1、洗濯洗剤オリジナル詰替用800g×2
- 材質:洗濯板/桜・内容:ステンレス製計量スプーン付・日本製

空間に溶け込む、
ナチュラルな雰囲気。
時が経つほど味わいが生まれる。



cosine

「TORIDE」の意味は砦。砦は本城を離れた要所に築いた小さな城。本の置き場を人から離れたところにある知の砦と捉えてみました。存在感のある城壁のような木部がしっかりと本を支えます。木の風合いを保つオイル仕上げが施されているので、長く使用できます。



〈コサイン〉ブックエンド

	K 4536-11	TORIDE(M)
申込番号	K 4536-12	TORIDE(O)
	K 4536-13	TORIDE(A)

●商品:約15×13.5×高さ20cm ●材質:メープル
(オイル仕上げ)・ステンレス・日本製

キャンバスに花を描くように、無垢板に花を挿して楽しむ花器。二つとして同じものの無い天然の木目で、一輪を活けてもボリューム感のあるインテリアオブジェになります。

※ sasaki

(SASAKI)
Palette vase(L)一輪挿し

申込番号 K 4536-14

●商品:約18.6×6.3×高さ17.3cm ●材質:ウォルナット(ウレタン塗装) ●内容:ガラス瓶付 ●日本製



体験

EXPERIENCE

訪れる人を魅了し、心も癒やす

四季の変化が本州とは異なる雄大な自然景観に恵まれた道内には数多くの温泉があることで知られています。温泉地数は全国1位、総湧出量も全国2位を誇る北海道の温泉は、古くから多くの人に親しまれてきました。温泉郷の中には全国的にも珍しい、ユニークな泉質や秘湯もあります。観光、グルメ、スノースポーツに並び、大きな魅力のひとつとなっています。





のぼりべつ
登別

のぼりべつせきすいてい
登別石水亭



露天風呂

登別の景色を眺めながら 心和む湯浴み

四季の大自然がパノラマでご覧いただける大浴場。空中露天風呂はその大自然に包まれたかのような開放感。登別のお湯を存分にご満喫ください。



大浴場(秋頃)



外観

登別石水亭 (ペア日帰り温泉お食事付) K

予約
必要

申込番号 K 4536-41

- ・日帰り温泉利用券
- ・休憩場所:ロビー
- ・ご昼食:和食会席膳(11:30~12:30)
- ・泉質:硫黄泉

※清掃のため次の浴槽は14:00からのご利用となります。

月曜日:女性「空中露天風呂」
火曜日:男性「空中露天風呂」
水曜日:男性「空中大浴場」
木曜日:女性「空中大浴場」
金曜日:男性「空中露天風呂」

JTB
感動のそばに、いつも。

information

露天風呂あり

駐車場無料

サウナあり

◆住 所

北海道登別市登別温泉町203-1

◆アクセス

JR「登別駅」から車で約25分

◆施設利用時間／11:00~18:00

◆浴場利用時間／11:00~18:00

※連休・休前日・年末年始・雪まつり期間・ゴールデンウィーク・お盆期間はご利用いただけません。

■ご不明な点は下記へお問い合わせください

JTBギフト予約センター

TEL:0120-919-285

69頁の「ご利用券について」をお読みの上、お申し込みください。

はこだて ゆ かわ
函館湯の川温泉

はこだて ゆ かわおんせん ゆ もと たくぼくてい
函館湯の川温泉 湯元 啄木亭



展望露天風呂(女性用)



館内中庭



大浴場

函館の景色と名湯を楽しむ

湯の川温泉中心部に位置する純和風のホテルです。約1200坪の日本庭園と最上階の展望浴場・空中露天風呂が自慢です。天然温泉ならではのやわらかなお湯でゆったりとおくつろぎください。

◆ 住 所

北海道函館市湯川町1-18-15

◆ アクセス

JR「函館駅」から車で約15分

◆ 施設利用時間／13:00～21:00

◆ 浴場利用時間／13:00～21:00

※休前日・年末年始・4月下旬～5月上旬・7月中旬～8月中旬はご利用いただけません。

■ ご不明な点は下記へお問い合わせください

JTBギフト予約センター
TEL:0120-919-285

69頁の「ご利用券について」をお読みの上、お申し込みください。

information

露天風呂あり

駐車場無料

サウナあり

函館湯の川温泉 湯元 啄木亭
(ペア日帰り温泉お食事付) K

予約
必要

申込番号 K 4536-51

- 日帰り温泉利用券
- 休憩場所:ロビー
- ご夕食:ブッフェ(18:00～20:00)
- 泉質:塩化物泉

JTB

感動のそばに、いつも。



360度地平線が見えるレストラン

地上115m、ホテルの最上階にある「スカイレストラン ハレアス」。四季折々の北海道の景色を眺めながら、お食事をお楽しみいただけます。



〈スカイレストラン ハレアス〉 ペアディナーご利用券 K

予約
必要

申込番号 K 4536-61

- ご利用券有効期限:発行日より6カ月間
- 内容:サラダ・肉料理・パンまたはライス・デザート
- ※仕入状況により内容が異なります。
- ※3日前までにご予約ください。
- ※クリスマス期間・年末年始・ゴールデンウィークはご利用いただけません。

スカイレストラン ハレアス (ホテルエミシア札幌)

北海道札幌市厚別区厚別中央2条5丁目
ホテルエミシア札幌31階
ご利用時間:17:30~21:30(LO)
定休日:不定休

■ ご不明な点は下記へお問い合わせください

JTBギフト予約センター
TEL:0120-919-285

69頁の「ご利用券について」をお読みの上、
お申し込みください。

和乃八窓庵



地上97m、札幌で一番空に近い 日本料理店

北海道をはじめ、全国から旬の素材を取り寄せて、職人の技を尽くしたお料理を地上24階・97mから望む絶景とともにお楽しみいただけます。時の流れがゆったりと感じられる伝統息づく和の空間は、人生の節目節目に寄り添い、様々なシーンにお応えいたします。

和乃八窓庵
(プレミアホテル 中島公園 札幌)
北海道札幌市中央区南10条西6-1-21
プレミアホテル 中島公園 札幌24階
ご利用時間:11:50~14:00(LO)
定休日:不定休

■ ご不明な点は下記へお問い合わせください

JTBギフト予約センター
TEL:0120-919-285

69頁の「ご利用券について」をお読みの上、
お申し込みください。

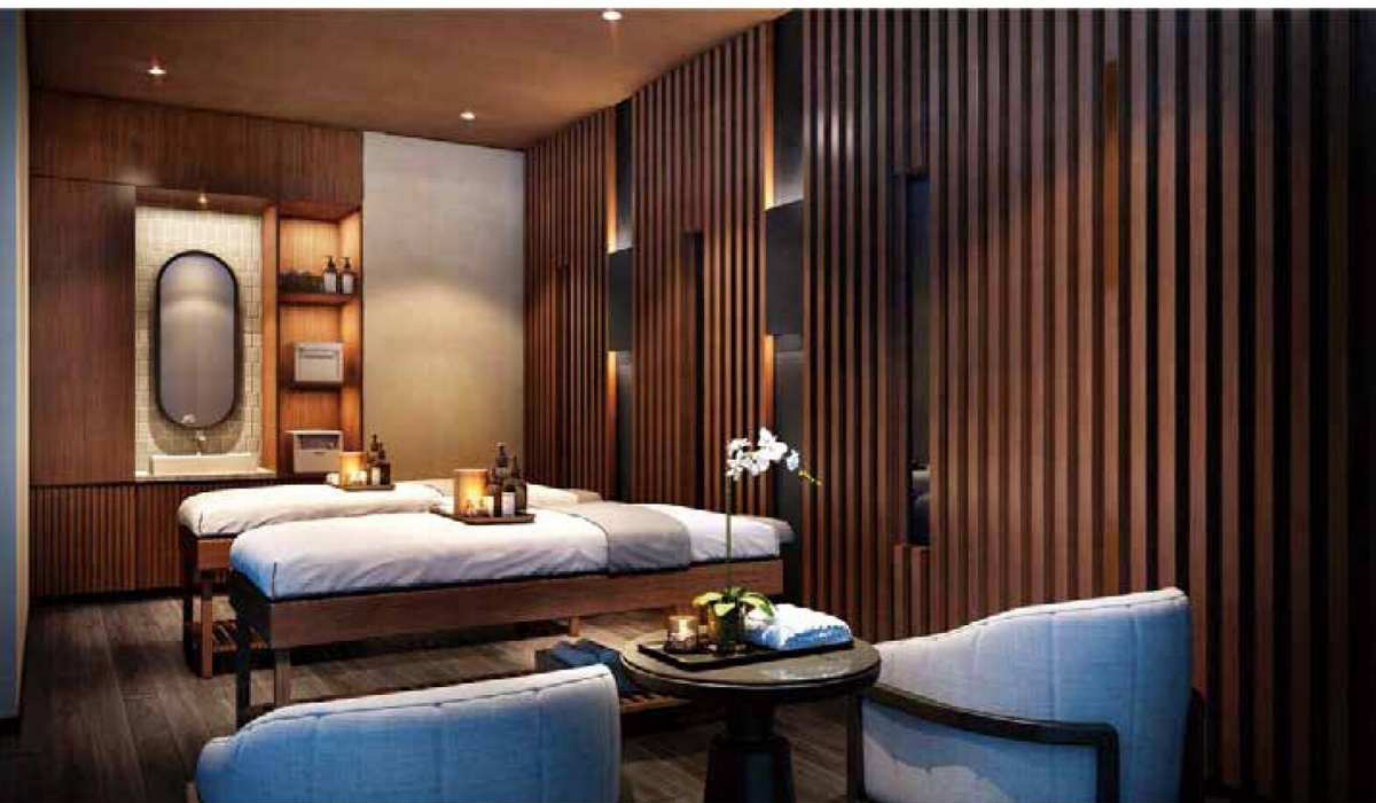
〈和乃八窓庵〉
ペアランチご利用券 K

予約
必要

申込番号 K 4536-71

- ご利用券有効期限:発行日より6カ月間
- 内容:前菜・温物・刺身・メイン料理(3種から1品チョイス)・
ご飯・留碗・水果子

※画像はメイン3種になります。
※仕入状況により内容が異なります。
※3日前までにご予約ください。
※貸切日はご利用いただけません。



日常を離れた安らかなひととき

四季折々の大自然の懷に身をゆだね、心と身体、精神のバランスを取り戻します。肩や背中、お足元などお疲れのパーツを重点的に凝りほぐしていくトリートメントです。



〈スパ・チャシ・ラ・ソティス〉

エステティック1名様ご利用券(約40分) K

予約
必要

申込番号 K 4536-81

●内容:所要時間約40分(ボディーパートトリートメント)

●ご利用券有効期限:発行日より6カ月間

※入れ墨、ボディアート(タトゥー・ペイント・シール等)のある方はご利用いただけません。

※通院中や持病のある方、妊娠中の方、お肌の状態、疾病などで施術をお断りする場合がございます。

※男性もご利用いただけます。



※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。

スパ・チャシ・ラ・ソティス
(東山ニセコビレッジ、
リッツ・カールトン・リザーブ)

北海道虻田郡ニセコ町字曾我919-28
東山ニセコビレッジ、リッツ・カールトン・リザーブ1階
営業時間:13:00~22:00(最終受付20:00)
定休日:火曜日・木曜日(祝日は営業)
12月下旬~3月は定休日なし

■ご不明な点は下記へお問い合わせください

JTBギフト予約センター
TEL:0120-919-285

69頁の「ご利用券について」をお読みの上、
お申し込みください。

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

ご利用券について

お申し込みの手順とご案内

1

お申し込み



インターネット・郵便(ハガキ)でお申し込みいただけます。

※電話での商品のお申し込みはできません。

JTBギフト予約センターより「目録(ご利用券)」を送付いたします。

※「目録(ご利用券)」の有効期限は、発行日より約6カ月間となります。

(一部プランでは有効期限が異なる場合がございます。詳しくは各商品の注意事項をご確認ください。)

※「目録(ご利用券)」を紛失、または有効期限を経過した場合、「目録(ご利用券)」は無効となり、再発行はいたしません。

※「目録(ご利用券)」をお届けまでに、約2～3週間お時間を頂きます。

2

ご予約



ご利用券

「目録(ご利用券)」到着後、「目録(ご利用券)」記載のご利用施設の電話番号へ直接お電話にてご予約ください。

ご不明な点は下記「JTBギフト予約センター」へお問い合わせください。

3

ご利用

ご利用券

「目録(ご利用券)」をお持ちになりご出発ください。

施設利用時に必ず「目録(ご利用券)」をお渡しください。

お問い合わせ先



株式会社JTB 大阪第三事業部
観光庁長官登録旅行業第64号 一般社団法人日本旅行業協会正会員
大阪府大阪市中央区久太郎町2-1-25 JTBビル5階
営業日・営業時間:平日10:00～17:00(休業日:土・日・祝日・12/30～1/3)

総合旅行業務取扱管理者:谷口 純

総合旅行業務取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う営業所での取引に関する責任者です。

この旅行契約に関してご不明な点があれば、ご遠慮なく上記の総合旅行業務取扱管理者にお尋ねください。

JTBギフト予約センター TEL 0120-919-285

受付時間:月曜～金曜(10:00～17:00)

※土・日・祝日・12/30～1/3を除く



ボンド保証会員
日本旅行業協会正会員



旅行業公正取引
協議会 会員



■ 商品内容について

- ・カタログに掲載されているサービスには、サービス料・消費税が含まれております。
- ・現地までの交通費、入湯税および個人的な諸費用は含まれておりません。
- ・お客様の都合により、一部のサービスをご利用されなくとも差額分としての払い戻しはいたしません。
- ・また、それに伴う代替のサービスの提供もございません。
- ・他の割引券または、クーポン券との併用はできません。
- ・温泉施設はご利用時間帯によって大浴場、露天風呂が清掃等のためお待ちいただく場合がございます。
- ・カタログ掲載の施設等の写真は一例であり実際と異なる場合がございます。
- ・ご利用の季節により客室、料理内容が変更になる場合がございます。

■ 変更について

- ・お申し込み後、他の商品への変更はできません。

■ お申し込みについて

- ・大人2名様のご予約となります。
- ・お子様も大人の方の扱いとなります。
- ・人数追加をご希望の方は、各プランのご予約先へご相談ください。

■ その他

- ・団体予約・旅行シーズン等で満員の場合、ご予約がお取り出来ない場合がございます。
- ・施設のHP等で空きがある場合でもご利用できない場合がございます。
- ・ご利用可能日および時間帯は、施設によって異なります。ご予約の際お確かめください。
- ・イベント開催期間中およびその前後の期間はご予約がお取り出来ない場合がございます。あらかじめご了承ください。
- ・当プランの最少催行人員は2名です。
- ・添乗員は同行いたしません。
- ・有償での譲渡は禁止しております。

索引 INDEX

グルメ

海鮮	〈佐藤水産〉いくら醤油漬・鮭レイベ漬詰合せ.....	11
	〈佐藤水産〉珍味詰合せ.....	11
	花咲がにてっぼう汁の素.....	14
	帆立片貝.....	15
	いくら醤油漬.....	15
	北海道産ホタテバター焼きセット.....	16
	鮭のちゃんちゃん焼き.....	17
	国産辛子明太子.....	17
	紅鮭さざなみ漬.....	18
	小樽産 ほっけ西京漬・粕漬セット.....	19
	北海道産 一夜干し詰合せ.....	19
	北海道鍋(しお味).....	20
	海鮮しゃぶしゃぶセット.....	21
海鮮つみれ鍋.....	21	
肉	びらとり和牛 すき焼用.....	24
	びらとり和牛 ステーキ用.....	25
	びらとり和牛 サーロインステーキ用.....	25
	かみふらの和牛 ステーキ用.....	26
	かみふらの和牛 すき焼用.....	26
	北海道産黒毛和牛 すき焼用.....	27
	星空の黒牛 しゃぶしゃぶ用.....	27
	知床ポーク バラエティセット.....	28
	ひこま豚 バラエティセット.....	29
	〈札幌バルナバハム〉バラエティセット.....	30
	〈札幌バルナバハム〉豚肉惣菜セット.....	31
	〈トンデンファーム〉バラエティセット.....	31
	味付けジンギスカン.....	32

肉	豚井の具.....	33
	〈トンデンファーム〉お肉のお惣菜セット.....	34
	北海道ローストビーフ.....	35
	びらとり和牛生ハンバーグ&黒豚生ハンバーグ.....	35
フルーツ	夕張メロン.....	7
	北海道メロン.....	38
加工品	〈五島軒〉カレーセット.....	9
	いかめし.....	10
	〈佃善〉じゃが豚・じゃが豚チーズカレーセット.....	39
	北海道産牛ステーキ井&豚井.....	40
	美食千歳 空弁めぐり.....	41
	ほたてご飯.....	42
	小樽産 浅羽かれいの煮つけ.....	42
	海鮮おこわ詰合せ.....	43
	手延そうめん.....	44
	味噌ラーメン「小樽桂苑」36食.....	44
ドリンク	〈福島正八〉クリームコーンスープ.....	45
	〈奥芝商店〉えびだしスープカレー中辛.....	45
	〈リタルコーヒー〉コーヒー豆.....	46
	はこだてわいん赤白セット.....	47
スイーツ	おたるワイン赤白セット.....	47
	十勝スイーツアイス.....	48
	〈ジョリ・クレール〉ケーキセット.....	49
	〈乳蔵〉プリン&ケーキセット.....	49

雑貨

〈じえるく〜ま〉保冷ランチボックスセット.....	53
すずかぜ タンブラーヘア.....	54
〈ワイヤードビーンズ〉タンブラー アイスクラック ヘア.....	55
こども椀&スプーンセット.....	57
マグ&デザートスプーンセット.....	57
洗濯洗剤セット.....	59
〈コサイン〉ブックエンド.....	61
〈SASAKI〉Palette vase(L)一輪挿し.....	61

体験

登別石水亭(ヘア日帰り温泉お食事付) K.....	64
函館湯の川温泉 湯元 啄木亭(ヘア日帰り温泉お食事付) K.....	65
〈スカイレストラン ハレアス〉ヘアディナーご利用券 K.....	66
〈和乃八窓庵〉ヘアランチご利用券 K.....	67
〈スバチャシ・ラ・ソティス〉エステティック1名様ご利用券(約40分) K.....	68

北海道の 特色マップ

地域の季候を生かして

北海道は土地面積が大きく、日本の国土の約22%を占めています。更に、国内耕地面積の4分の1を有している一大農業地帯です。この広い農地では、地域によって気候や土地の状態が異なることから、それぞれの地域で特徴ある農業が展開されています。





読むだけでも散策気分を楽しめる

北海道の魅力が詰まった一冊です。

出会ったことのない多彩な品々に触れる感動を、

ゆっくりと巡るように選ぶよろこびを

皆様に届けたいという思いから生まれました。

北海道の地を一步一步知りながら、

あれこれと悩む楽しいひとときを過ごせますように。

HARMONICK

〔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」

お知らせ

グルメページ 内容表示について

※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、新モデルあるいは、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。

食品は美味しく安心して召し上がりにいただくために、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。

グルメページ掲載商品について

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)