

大自然の恵みをお届けします。

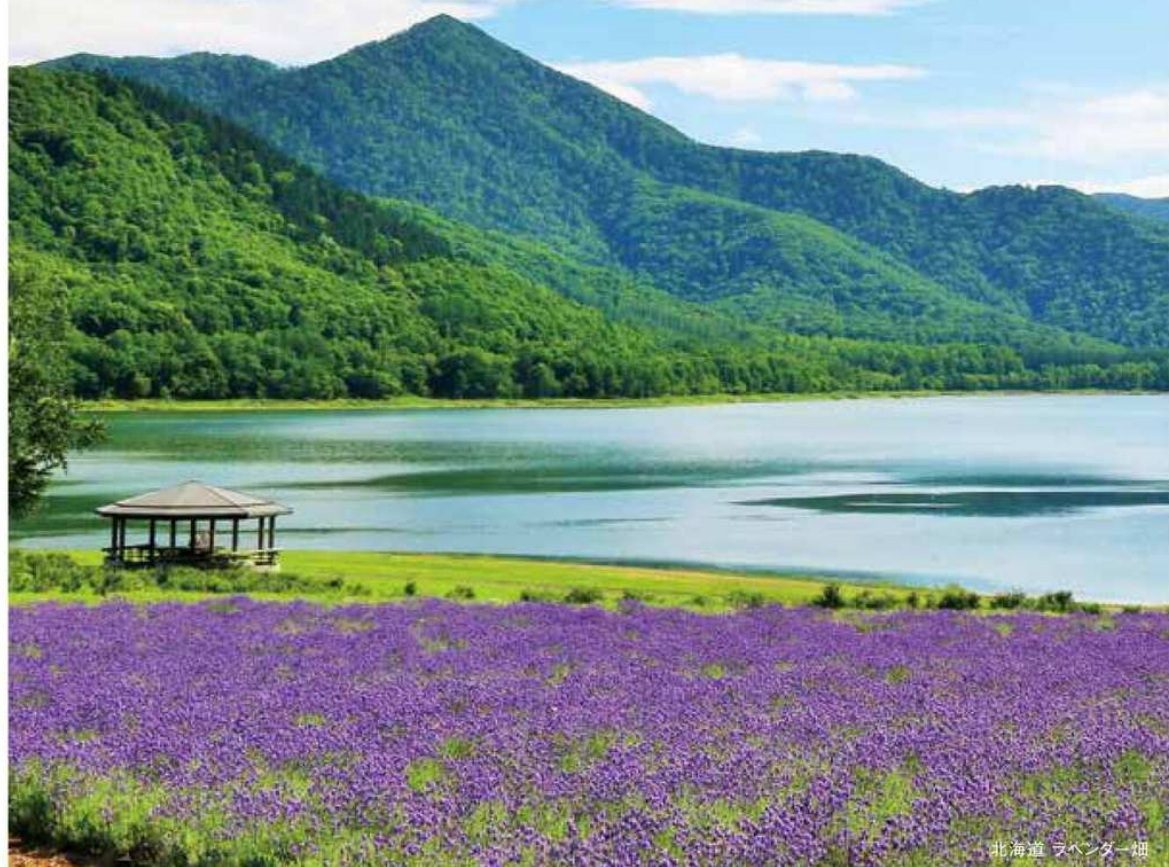
北海道の おくりもの

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、
毎日をもっと楽しい。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

30 バラエティフード VARIETY FOOD SELECTION

自然素材を生かした加工食品

48 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

夕張メロン

函館の老舗レストラン

五島軒

特製だれに漬け込んだ羊肉

ジンギスカン

こだわりの天然鮭

佐藤水産

20 肉 MEAT SELECTION

広大な大地で育まれたおいしさ

42 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 —



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)】

ラベンダーエキスを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



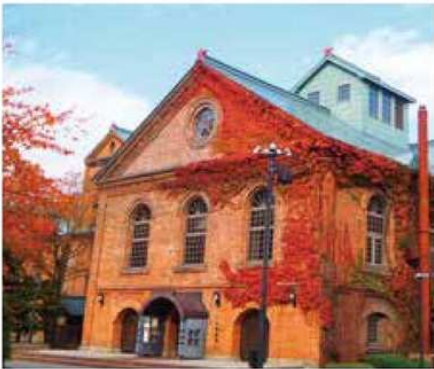
札幌市時計台

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。

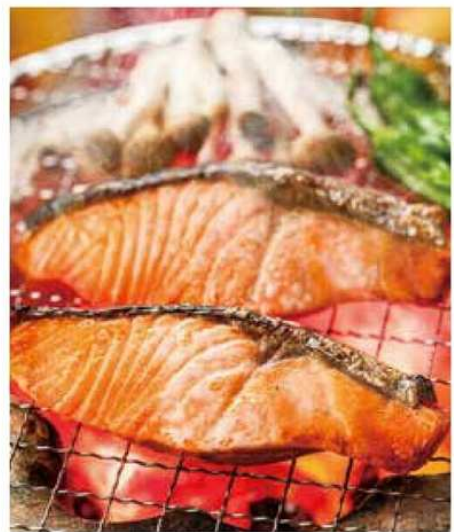


大地の実り、旬の食材を味わいつくす

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】

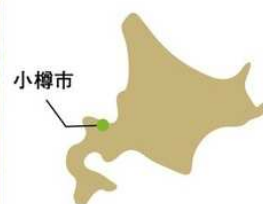
鮭は成長後、産卵のために川に戻る習性があり、秋に獲れた鮭を「秋鮭」と呼びます。メスの卵(筋子)は加工し「いくら」に。秋鮭は産卵前なので身が締まり、脂が少なくさっぱりとした味わいが特徴です。

— 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、昼夜で違う雰囲気を演出しています。



【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 B 4530-71

冷蔵

- セット内容:2kg×3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を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 B 1530-91

- セット内容:メモリアルリッチ鴨カレー甘口190g×10、イギリス風ビーフカレー中辛190g×4、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2
- 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

ジンギスカン セット

野菜や果物を使用した
特製だれに漬け込みました。



味付ジンギスカン&ジンギスカン鍋セット

申込番号 B 1531-02

お届け
ご希望日

冷凍

【ジンギスカン】

- セット内容:300g(肉180g)×15
- 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

【ジンギスカン鍋】

- 商品:約29×33.5×高さ4.5cm・重量約2.7kg・材質:铸铁(厚さ約4mm)・中国製
- 【ガス火専用】[食器洗浄機使用不可]

※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。

※商品のお届け日は別々にご指定いただけません。

※商品のお届けは別送になります。

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。



いくら醬油漬・
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〉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 B 1531-11

●セット内容:いくら醤油漬60g×8、鮭ルイベ漬
(鮭といくらの醤油漬)60g×4

●賞味期間:冷凍で55日

●加工地:日本(鮭・鮭の卵/北海道産)

小麦



〈佐藤水産〉珍味詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 B 1531-12

●セット内容:いくら醤油漬60g×6、鮭ルイベ漬(鮭といくらの醤油漬)60g×3、数の子入松前

漬60g・石狩味(鮭といく

人(イカの塩辛)60g各2

●賞味期限



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。

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。





刺身で味わう弾力と
甘みのある帆立貝柱。



帆立貝柱

申込番号 B 1531-41

- セット内容:350g×7袋
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:北海道

お届け
ご希望日

冷凍

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。その北海道産の帆立貝から貝柱のみを外し、急速冷凍いたしました。お刺身が一番のおすすめです。

糀の甘みと絶妙な塩加減
紅鮭の色鮮やかな一品。



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
味を引きだします。



紅鮭さざなみ漬

申込番号 B 1531-51

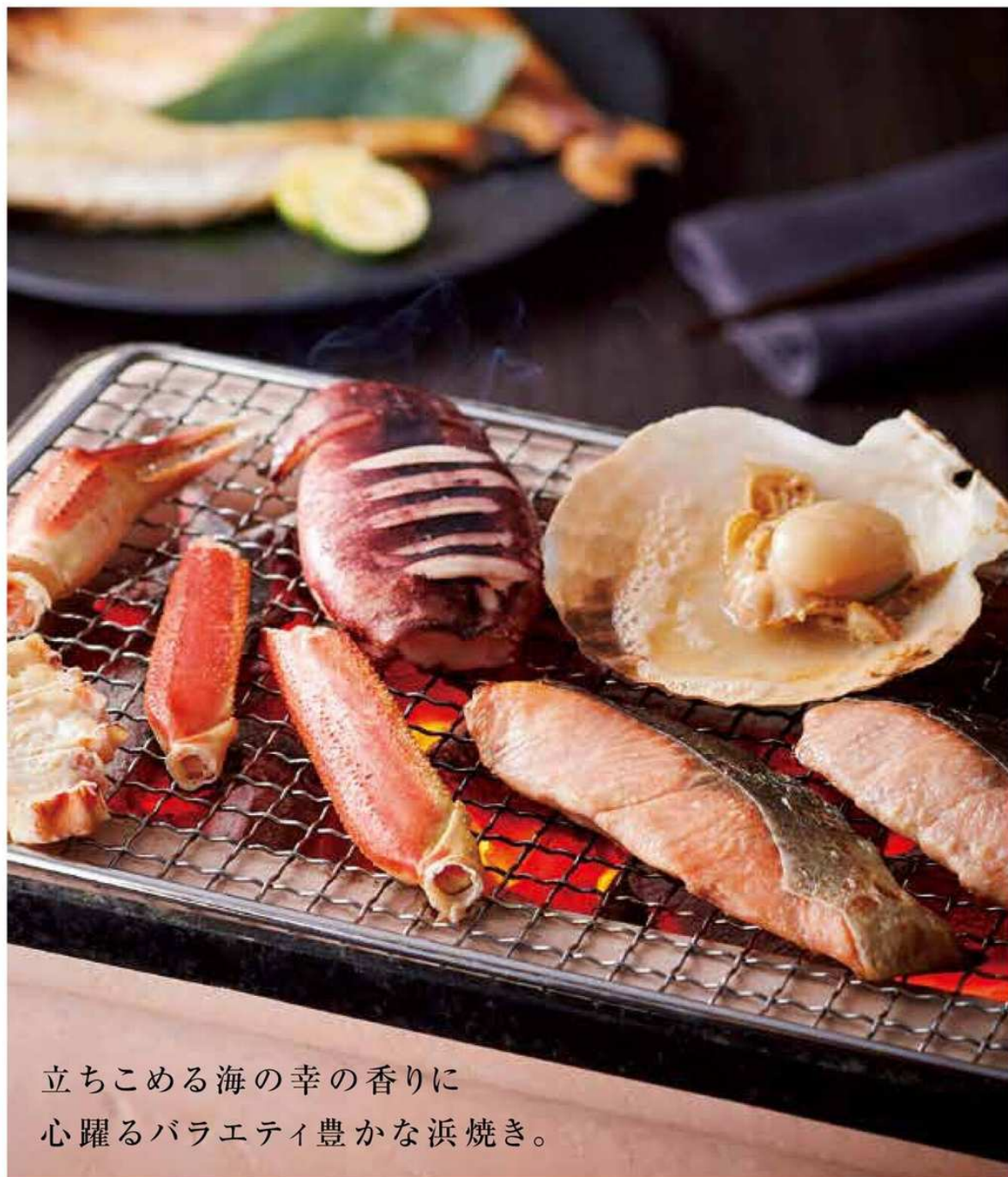
- セット内容:1.96kg(28切)
- 賞味期間:冷凍で55日
- 加工地:北海道(紅鮭/ロシア・カナダ・アメリカ産他)

お届け
ご希望日

冷凍

※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。



立ちこめる海の幸の香りに
心躍るバラエティ豊かな浜焼き。



海鮮浜焼きセット

申込番号 B 1531-61

お届け
ご希望日

冷凍

- 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、たこ入つまれ×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

ズワイガニやタラバガニなどのカニをはじめ、帆立や鮭のちゃんちゃん焼き、真いか、一夜干しなど、多彩な海の幸を焼き物でお楽しみください。

かに好きには堪らない
醤油仕立ての海鮮鍋。



ズワイガニをはじめ、えびや帆立などの魚介類を、
素材の旨味を引き立てる醤油仕立ての鍋でお楽し
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、雑炊もおおすすめです。



海鮮かに鍋

お届け
ご希望日

申込番号 B 1531-71

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各1、ボイルえび×12、かに入つみれ・ボイル帆立・助宗鱔切身各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:北海道(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・助宗鱔・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。

※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

紅鮭さざなみ漬・北海道産ホタテバター焼きセット

柑の甘みと絶妙な塩加減が光る紅鮭さざなみ漬と、磯の香りとバターの風味が食欲をそそるホタテバター焼きセットをお届けします。

紅鮭さざなみ漬・
北海道産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 4531-81



1回目のお届け



紅鮭さざなみ漬

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/アメリカ・ロシア・カナダ産)



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

- ◎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日以内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。

ほっけ・かれい堪能コース [頒布会]

申込番号 B 1531-91

お届け
ご希望日

ほっけ・かれい堪能コース

ほくほくな焼き上がりのほっけの2種セットと、小樽産の浅羽かれいの煮つけ。
ご飯が進む組み合わせです。

1回目のお届け



小樽産 ほっけ西京漬・ 粕漬セット

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



2回目のお届け



小樽産 浅羽かれいの煮つけ

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



※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。

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。





北海道を代表する銘柄牛
3種の味の違いを食べ比べ。



北海道産和牛3種
すき焼用

申込番号 B 1532-21

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:知床牛リブロース280g、十勝和牛リブロース280g、ふらの和牛リブロース280g
- 賞味期間:冷凍で40日
- 原産地:北海道

富良野盆地でおから・ビール粕等を加えたこだわりの飼料を与え、丹念に飼育されたふらの和牛。道内で生まれ十勝で肥育され成長にあわせた飼料を与え、愛情を注いで育てられた十勝和牛。こだわり抜いた飼料と牧草、地元の湧き水を与えられて育った知床牛。それぞれの味わいをお楽しみください。

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 B 4532-31

冷凍

- セット内容:サーロイン200g×3
- 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 B 4532-32

冷凍

- セット内容:肩ロース900g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:北海道



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

申込番号 B 4532-41

お届け
ご希望日

冷蔵

・セット内容: 燻しロースハム600g・燻しモモハム600g・炭火焼ベーコン(ブロック)300g・炭火焼焼牛250g・ガーデンブルスト200g・ガーリックブルスト200g・炭火焼焼豚200g・荒挽ウインナー100g・荒挽ソーセージ70g各1

・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製品づくりの中でなによりも大切にしているのは素材そのものが持つ風味。できるだけ機械に頼らず、納得のいく品物をつくりあげたい、そんな思いを込めて作り上げています。燻しロースハムや炭火焼焼牛などバラエティ豊かなセットにしました。

肉の旨味を存分に生かした
バラエティ豊かなセット。

SAPPORO  バルナバハム



〈札幌バルナバハム〉
オードブルセット

お届け
ご希望日

申込番号 B 4532-51

冷凍

- セット内容: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・農家のベーコンステーキカット126g・北海道産バラエティウインナー(4種)100g各3、しばれ生ハムスライス80g・しばれ生サラミスライス80g・牛生ハムエック56g(牛生ハム40g、タレ・ゴマ付)各2、タレ付
- 加工地:北海道

小麦・卵・乳



素材と製法で本来の
旨味を引き出しました。

SAPPORO  バルナバハム



〈札幌バルナバハム〉
札幌開拓使ハムセット

お届け
ご希望日

申込番号 B 4532-52

冷蔵

- セット内容:ロースシンケン(生ハム)40g×3、北海道チーズウインナー100g・北海道玉葱ウインナー100g・北海道産ベーコン80g・北海道産ロースハム65g・農家のベーコン400g・農家の白いベーコン400g各2、ボンレスハム300g・サッポロ焼豚300g各1
- 賞味期間:冷蔵で10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。

※ 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

—肉—

1回のご注文で2回に分けてお届け

北海道和牛堪能コース

北海道の広大な自然で育まれた旨味たっぷりのブランド牛、かみふらの和牛とびらとり和牛を、それぞれの食べ方でご堪能ください。

北海道和牛堪能コース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 B 4532-61



1回目のお届け



かみふらの和牛 すき焼用

冷凍

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



2回目のお届け



びらとり和牛

サーロインステーキ用

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

- ◎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。

トンデンファーム バラエティコース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 B 1532-72

トンデンファーム バラエティコース



素材そのものが持つ風味を大切に、手間を惜しまず作り上げたこだわりの
バラエティセットをお楽しみください。

1回目のお届け



〈トンデンファーム〉
バラエティセット

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・ガーデンプルスト200g・燻しロースハム300g・燻しモモハム300g・ガーリックプルスト200g・ビルカウインナー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



2回目のお届け



〈トンデンファーム〉
お肉のお惣菜セット

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



※ 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

—肉—

1回のご注文で2回に分けてお届け

びらとり和牛・ハムバラエティコース

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と肉の旨味たっぷりのバラエティ豊かなセット。

びらとり和牛・ハムバラエティコース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 B 4532-81



1回目のお届け



びらとり和牛 すき焼用

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



2回目のお届け

SAPPORO  ハルナバハム



〈札幌ハルナバハム〉
バラエティセット

冷蔵

- セット内容:ロースシンケン(生ハム)40g×3、北海道チーズウィンナー100g、北海道玉葱ウィンナー100g、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

- ◎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。

星空の黒牛・ローストビーフコース [頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 B 4532-91

星空の黒牛・ローストビーフコース

大自然が育んだクリアな旨味の星空の黒牛と
北海道産牛モモ肉の旨味あるローストビーフのセットです。

1回目のお届け



星空の黒牛 しやぶしやぶ用

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



2回目のお届け



北海道ローストビーフ

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



※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

自然素材を生かした加工食品

雄大な大地と澄んだ海に育まれた北海道の恵みは、自然の力を活かして多彩な加工食品へと姿を変えます。穀物や野菜、海の幸や畜産物など、それぞれの素材が持つ豊かな風味を引き出し、食卓に寄り添う味わいに仕上げられました。保存や調理の工夫によって、北海道ならではの美味しさをいつでも手軽に、贅沢に楽しむことができます。





3種の味わいで漬け込んだ
魚介類をたっぷり詰め合わせました。



漬け魚切身詰合せ

申込番号 B 1533-41

お届け
ご希望日

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:北海道(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)

多彩な海の幸を、それぞれの素材に合うように、「甘味噌漬け」・「粕漬け」・「西京漬け」の3種の漬け込みで仕上げました。それぞれの素材の持つ旨味の違いをお楽しみいただけます。

天日干しした貝柱の
噛むほどに広がる旨味。



〈釧路 おが和〉帆立干し貝柱

申込番号 B 1533-51

- セット内容: 100g×8
- 原産地・加工地: 北海道



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

申込番号 B 1531-52

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容: 2kg
- 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。

※ 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。

選り抜いた豆を北海道の地で
焙煎・ブレンドしました。





軽やかな酸味とコク、甘い香りが特徴のブルーマウンテンに、焙煎した豆を北海道の木で燻製することで、豊かな味わいと香りが楽しめる燻製珈琲をセットにしました。コーヒー豆をご自宅で挽いていただくことで、挽きたての香りを楽しむこともできます。



〈リタルコーヒー〉
コーヒー豆セット

申込番号 B 1533-61

- セット内容:ブルーマウンテン500g・燻製珈琲500g各1
- 生豆生産国:ブルーマウンテン/ジャマイカ、燻製コーヒー/タンザニア・グアテマラ他

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



おたる特撰ナイヤガラ / 白

産 地 北海道
品 種 ナイヤガラ
適 温 6～8℃
飲み口 甘●●●●●辛
お料理 スイーツ、チーズと蜂蜜のピザ



北海道ワインセット

申込番号 B 4533-71

●セット内容:ツヴァイゲルトレーベ720ml×5、
おたる特撰ナイヤガラ720ml×4、ソムリエナイ
フ付

おたる特撰ナイヤガラ / 白

産 地 北海道
品 種 ナイヤガラ
適 温 6～8℃
飲み口 甘●●●●●辛
お料理 スイーツ、チーズと蜂蜜のピザ



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



おたるワインセット

申込番号 B 4533-72

●セット内容:おたる特撰ナイヤガラ720ml×
5、北海道ケルナードライ720ml×4、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^{モリ ジュンヤ}
【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

頒布会

—肉・海鮮—

1回のご注文で2回に分けてお届け

鍋堪能コース

素材の旨味をたっぷりと堪能できる鍋セット。きめが細かく豊かな味わいの黒毛和牛のすき焼肉と、海鮮の旨味が楽しめる鍋のセットをお届け。

鍋堪能コース[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 B 1533-81



1回目のお届け



北海道産黒毛和牛 すき焼用 **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



2回目のお届け



北海道鍋(しお味) **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

- ◎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。

かみふらのステーキ
ホタテバター焼きコース[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 B 1533-91

かみふらのステーキ・ホタテバター焼きコース

溢れ出すまろやかな旨味が特徴のかみふらの和牛のステーキと、磯の
香りとバター風味が食欲をそそるホタテのバター焼きのセット。

1回目のお届け



かみふらの和牛 ステーキ用

〔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



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〕



※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

頒布会

— 海鮮・肉 —

1回のご注文で2回に分けてお届け

いくら醤油漬け・知床ポークコース

醤油たれに漬け込んだいくら醤油漬けと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」。

いくら醤油漬け・知床ポークコース
[頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 B 1534-03



1回目のお届け



いくら醤油漬け

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



2回目のお届け



知床ポーク パラエティセット

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

- ◎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。

豚井の具・国産辛子明太子コース [頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 B 1534-13

豚井の具・国産辛子明太子コース

本場十勝の豚井の味付けをした豚ロース肉とじっくり熟成させた
弾ける食感の国産辛子明太子のセットです。

1回目のお届け



豚井の具

- 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

冷凍



2回目のお届け



国産辛子明太子

- 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

冷凍



※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。

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。





レトロな雰囲気漂う
小樽ガラス。



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
感じられるボウルをお楽しみください。

すずかぜ ボウル4個セット

申込番号 B 4534-41

●商品:ボウル(約径14.5×高さ5cm)×4●材質:
ガラス●日本製
[食器洗浄機使用不可]

ご指定商品



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

（ワイヤードビーンズ）

ロックタンブラー アイスクラック 3個セット

申込番号 B 4534-51

●商品:ロックタンブラー(約口径10.4×高さ9cm:370ml)×3 ●材質:クリスタルガラス ●日本製
[食器洗浄機使用不可]

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。



木製ラック5段

申込番号	B 1534-54	ブラウン
	B 1534-55	ナチュラル

●商品:約60×37×高さ105cm ●材質:天然木
(水性ス테인塗装) ●内容:耐荷重約10kg(棚
板1枚あたり)、移動棚5枚 ●日本製
[組立式]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異
なる場合がございます。



ブラウン



ナチュラル

北海道の間伐材を使用し水性塗料で
仕上げた、環境にやさしい木製ラック
です。棚は高さが9cm間隔で変えられ
るので、収納するものに合わせてレイ
アウトできます。

サンプル作りから型抜き、縫製、仕上げを手を抜くことなく丁寧なものの作りを貫いています。革職人たちの誇りとともにある誠実さは彼らが生み出すひとつひとつに込められています。



ブラウン



グレージュ

手提げバッグ

申込番号	B 4534-71	ブラウン
	B 4534-72	グレージュ

•商品:約横幅25(最小幅22)×高さ26×マチ12cm(約370g) •材質:牛革(北海道産、シュリンク型押し) •内容:内部/オープンポケット・ファスナーポケット各1、前面/ファスナーポケット×1、開閉部マグネット式 •日本製

1964年創業の馬具と革製品メーカーが仕立てた発色の良いオレンジが目を引く、牛革を使用した長財布です。丈夫でしっかりとした作りはひとつひとつ手作りしているから。シンプルなデザインで性別問わず使えるのでオススメです。

〈ソメスサドル〉長財布

申込番号 B 1534-71

•商品:約19.5×10×2.5cm •材質:表面/牛革、中側/綿 •内容:札入2室・ファスナー式小銭入1室・カード入×12・ポケット×2、開閉部ファスナー式 •色:オレンジ •日本製



〈中側〉

体験

EXPERIENCE

訪れる人を魅了し、心も癒やす

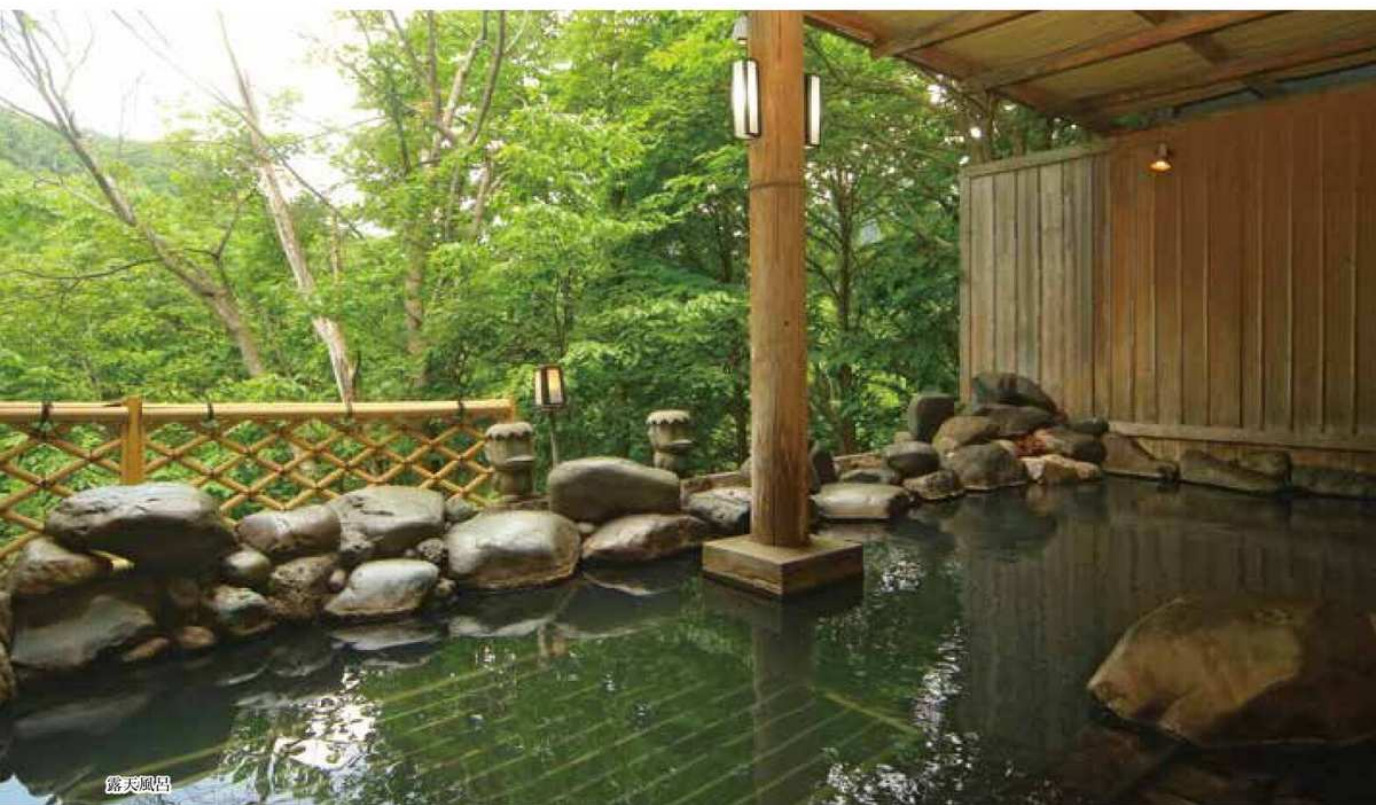
四季の変化が本州とは異なる雄大な自然景観に恵まれた道内には数多くの温泉があることで知られています。温泉地数は全国1位、総湧出量も全国2位を誇る北海道の温泉は、古くから多くの人に親しまれてきました。温泉郷の中には全国的にも珍しい、ユニークな泉質や秘湯もあります。観光、グルメ、スノースポーツに並び、大きな魅力のひとつとなっています。





じょうざんけい
定山溪

しょうげつ 章月グランドホテル



湯の優しさと安らぎが
体と心にしみ渡ります

定山溪の溪谷に佇む老舗温泉旅館です。自慢のお風呂は約75℃の源泉かけ流し。源泉ならではの豊かな効能となめらかな肌触りをお愉しみてください。



大浴場



外観

章月グランドホテル
(ペア日帰り温泉お食事付) B

予約
必要

申込番号 B 4535-01

- 日帰り温泉利用券
- 休憩場所:客室(洋室)
- ご夕食:和食会席(18:00~19:00)
- 泉質:塩化物泉

information

露天風呂あり

駐車場無料

◆ 住 所

北海道札幌市南区定山溪温泉東3-239

◆ アクセス

JR「札幌駅」から車で約55分

◆ 施設利用時間／13:00~21:00

◆ 浴場利用時間／13:00~19:00

※客室(洋室)のご利用は15:00からとなります。
※連休・12月下旬~年始・ゴールデンウィーク・8月
上旬~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

53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

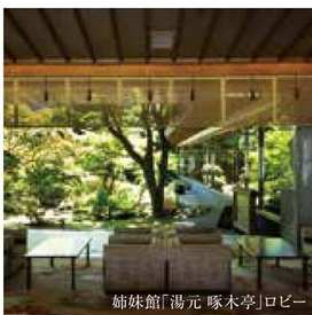
HAKODATE 海峡の風



姉妹館「湯元 啄木亭」展望露天風呂(女性用)



夕食buffet(イメージ)



姉妹館「湯元 啄木亭」ロビー

スタイリッシュでありながらも
寛ぎがある空間でお迎え

お食事はお肉を使わず、海鮮に拘ったブッフェをご提供。函館の町並みを眼下に望む隣接する姉妹館「湯元 啄木亭」の空中大浴殿も好評です。

◆ 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

※連休・年末年始・ゴールデンウィーク・7月中旬～8月中旬はご利用いただけません。

※ご入浴は隣接する姉妹館「湯元 啄木亭」の大浴場のご利用となります。

information

露天風呂あり

駐車場無料

サウナあり

HAKODATE 海峡の風
(ペア日帰り温泉お食事付) B

予約
必要

申込番号 B 4535-11

- 日帰り温泉利用券
- 休憩場所:「湯元 啄木亭」1階 ロビー
- ご夕食:ブッフェ(18:00～20:00)
- 泉質:塩化物泉(湯元啄木亭)

■ 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

53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。

※ご利用時間・ご利用いただけない日・サービス内容が変更になる場合がございます。※掲載写真はイメージです。

JTB
感動のそばに、いつも。



日常を離れた安らかなひととき

ニセコのシンボル羊蹄山を望み自然の美しい風景に身を置きながら、本来のあなたを輝かせる贅沢なひとときを。ボディトリートメントでは、深いリラクゼーション効果を与えるよう施術いたします。フェイシャルトリートメントでは、季節に応じて肌が必要とするケアを施すことで、ワントーンクリアな素肌に導きます。



〈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75分) B

予約
必要

申込番号 B 4535-21

- 内容:所要時間約75分
(フェイシャルまたはボディトリートメント)
- 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

53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



感動のそばに、いつも。

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	加工品	〈五島軒〉カレーセット.....	9
	〈佐藤水産〉珍味詰合せ.....	11		漬け魚切身詰合せ.....	32
	帆立貝柱.....	14		〈釧路 おが和〉帆立干し貝柱.....	33
	紅鮭さざなみ漬.....	15		国産辛子明太子.....	33
	海鮮浜焼きセット.....	16			
海鮮かに鍋.....	17	ドリンク	〈リタルコーヒー〉コーヒー豆セット.....	34	
			北海道ワインセット.....	36	
肉	味付ジンギスカン&ジンギスカン鍋セット.....	10		おたるワインセット.....	36
	北海道産和牛3種 すき焼用.....	22		紅鮭さざなみ漬・北海道産ホタテバター焼きセット〔頒布会〕.....	18
	かみふらの和牛 ステーキ用.....	23		ぼっけ・かれい堪能コース〔頒布会〕.....	19
	かみふらの和牛 すき焼用.....	23		北海道和牛堪能コース〔頒布会〕.....	26
	〈トンデンファーム〉バラエティセット.....	24		トンデンファーム バラエティコース〔頒布会〕.....	27
	〈札幌バルナバハム〉オードブルセット.....	25		びらとり和牛・ハムバラエティコース〔頒布会〕.....	28
〈札幌バルナバハム〉札幌開拓使ハムセット.....	25	頒布会	星空の黒牛・ローストビーフコース〔頒布会〕.....	29	
			鍋堪能コース〔頒布会〕.....	38	
夕張メロン.....	7		かみふらのステーキ・ホタテバター焼きコース〔頒布会〕.....	39	
			いくら醤油漬・知床ボークコース〔頒布会〕.....	40	
			豚井の具・国産辛子明太子コース〔頒布会〕.....	41	

雑貨

すずかぜ ボウル4個セット.....	44
〈ワイヤードビーンズ〉ロックタンブラー アイスクラック 3個セット.....	45
木製ラック5段.....	46
手提げバッグ.....	47
〈ソメスサドル〉長財布.....	47

体験

章月グランドホテル(ヘア日帰り温泉お食事付) B.....	50
HAKODATE 海峡の風(ヘア日帰り温泉お食事付) B.....	51
〈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75分) B.....	52

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)