

大自然の恵みをお届けします。

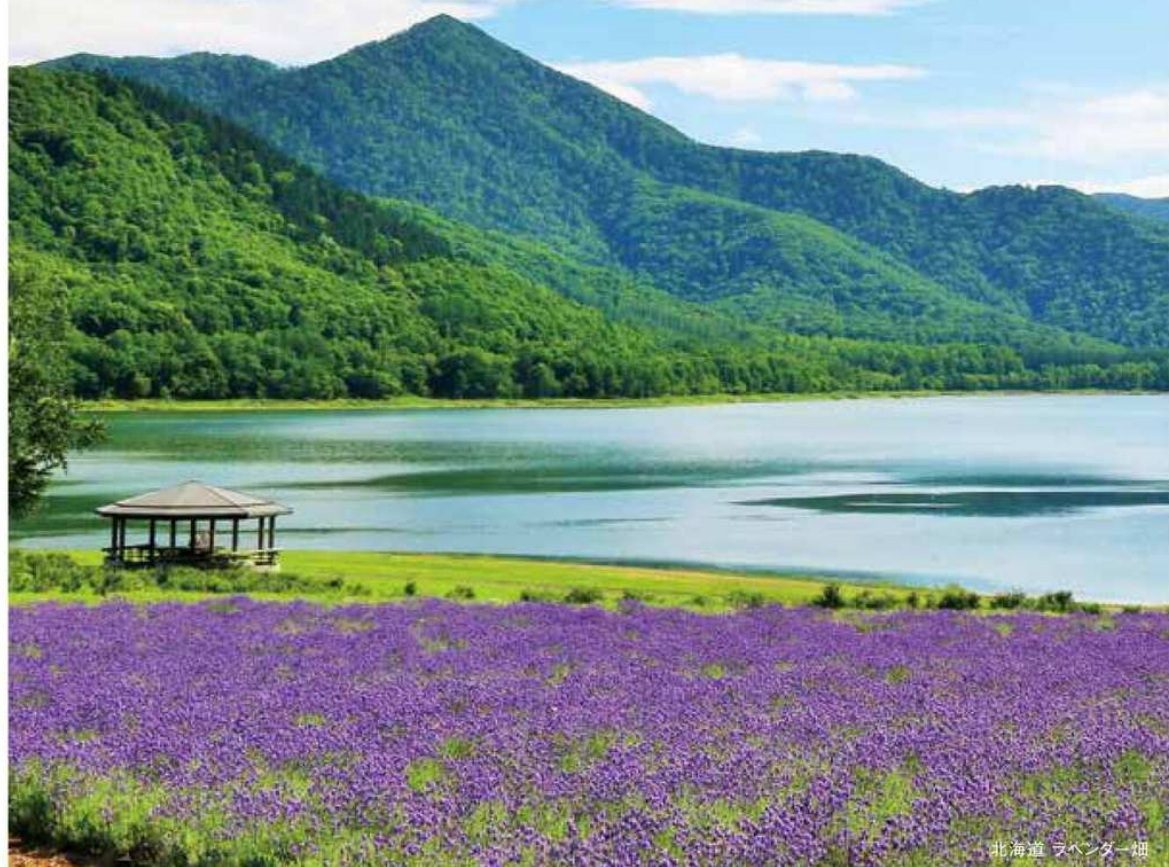
北海道の おくりもの

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

28 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

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

北の大地が育てたみずみずしいメロン	北海道メロン
函館の老舗レストラン	五島軒
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

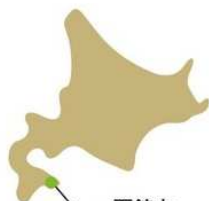
この地だからこそ生み出せるユニークな雑貨

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



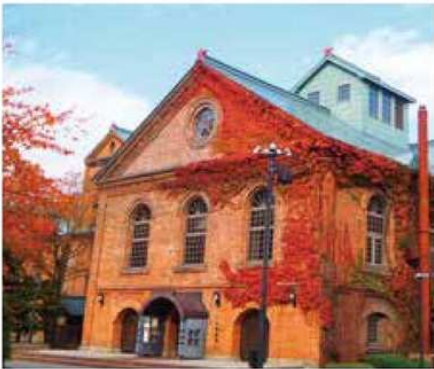
札幌市時計台

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。

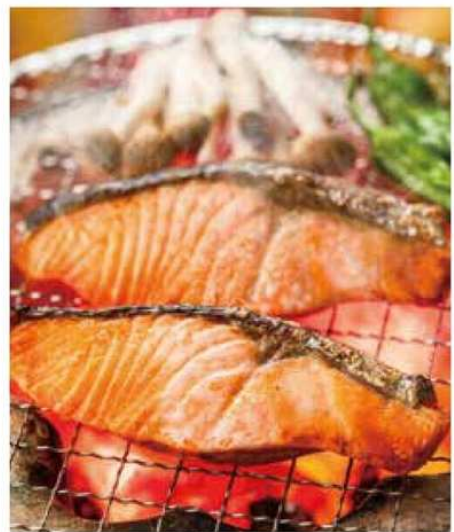


大地の実り、旬の食材を味わいつくす

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】

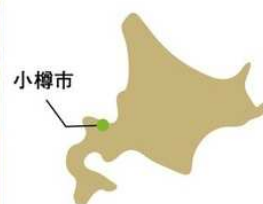
鮭は成長後、産卵のために川に戻る習性があり、秋に獲れた鮭を「秋鮭」と呼びます。メスの卵(筋子)は加工し「いくら」に。秋鮭は産卵前なので身が締まり、脂が少なくさっぱりとした味わいが特徴です。

— 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。

Special
Selection

北海道産メロン

国内有数のメロンの産地として
知られる北海道。北海道の夏の
味覚をお楽しみください。





北の大地が育てたみずみずしいメロン

北の大地の寒暖差により美味しく育てられたメロン。夏のカラッとした爽やかな空気と水はけの良い土地は、メロンをのびのびと成長させます。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。



北海道メロン

申込番号 P 4530-71

- セット内容:1.8kg×2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。

Special
Selection

五島軒 カレー& スープセット

レストランでも一番人気の
イギリス風カレーをメインに、
パンプキンポターージュなどを
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&スープセット

申込番号 P 1530-91

- セット内容:イギリス風ビーフカレー中辛190g×6、パンプキンポタージュ190g×1、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3

●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。

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。





天然鮭にこだわった鮭加工品

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。漁獲される魚介の産地、旬など選び抜いた

原材料を使い、安心してお召しあがりいただける製品を提供できるよう努力しています。北海道の自社工場にて製造し、職人達が丹精込めて作りあげました。



〈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 P 1531-11

冷凍

- セット内容: 鮭ルイベ漬(鮭といくらの醤油漬) 60g×4、いくら醤油漬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〉珍味詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 P 1531-12

冷凍

- セット内容: 数の子入松前漬60g・石狩味(鮭といくらの味噌)60g・塩辛職人(イカの塩辛)60g各2、いくら醤油漬60g・鮭ルイベ漬(鮭といくらの醤油漬)60g各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

※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。





プリプリの食感と
濃厚な旨味。



帆立片貝

申込番号 P 1531-52

- セット内容: 16枚
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 北海道

お届け
ご希望日

冷凍

北海道産の帆立を焼き物で。プリプリとした食感と濃厚な旨味が特徴です。味付けは塩コショウだけでなく、みりん醤油にすりおろした生姜を添えたり、バターと一緒に焼いたり、お好みの味付けでお楽しみください。

引き締まった身が特徴の
礼文・利尻島産のアワビ。



北海道礼文・利尻島産の天然アワビは、引き締まった身でコリコリとした食感をお楽しみいただけます。殻ごと急速冷凍したアワビをお届けいたします。



北海道礼文・利尻島産
天然アワビ

お届け
ご希望日

申込番号 P 4531-52

冷凍

- セット内容:あわび5個(合計400g(殻付重量))
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:北海道

※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。

小樽で水揚げされたほっけを
2種の味わいで漬け込んだ違いを楽しむ。



小樽産 ほっけ西京漬・
粕漬セット

申込番号 P 1531-61

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容: 西京漬120g・粕漬120g各7
- 賞味期間: 冷凍で55日
- 原産地・加工地: 北海道

北海道の小樽港に水揚げされた「ほっけ」を風味豊かな「西京漬」と「粕漬」の二種の漬け込みでお楽しみいただけます。

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 P 1531-71

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:800g
- 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



素材の旨味を味わう
北海道の一夜干し。



北海道産 一夜干し詰合せ

申込番号 P 1531-72

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:姫鱈50g×5、宗八かれい80g・ほっけ200g・さんま70g各2、真いか150g×1
- 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。

※ 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。

北海道産の秋鮭が主役の
郷土料理を食卓で。



石狩鍋

申込番号 P 1531-81

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:秋鮭切身40g×8、ポイル甘えび×12、ポイルズワイガニカット200g×1、ポイル帆立×6、ツボ抜するめいか100g×2、つみれ(かに入えび入・とりごぼう各3)、うどん250g×1、たれ付
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:日本(秋鮭・帆立・いか/北海道産、甘えび/カナダ・グリーンランド産他、ズワイガニ/ロシア・カナダ産他)

小麦・卵・乳・エビ・カニ

味噌仕立てのたれでいただく「石狩鍋」は北海道でお馴染みの郷土料理です。秋鮭をはじめ、えびや帆立、いかなどをお好みの野菜と一緒に煮込んでお召し上がりください。体の芯から温まる一品です。

魚介の香りが食欲をそそる
シメまで堪能したい北海鍋。



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、雑炊もおおすすめです。



北海鍋(しお味)

お届け
ご希望日

申込番号 P 1531-91

冷凍

●セット内容:ポイルズワイガニカット400g×1、ポ
イル甘えび×6、ポイル帆立×3、つみれ(かに入
えび入各4)、油揚げ×2、ツボ抜するめいか100g
・ポイルつぶ貝60g・ラーメン80g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・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日以内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 P 4532-21

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

お届け
ご希望日

冷凍

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。

噛むほどに増す旨味を
焼肉でシンプルに味わう。



かみふらの和牛
焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 P 4532-31

冷凍

- セット内容: ミックス(モモ・バラ)580g
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 北海道



大自然が育んだ
赤身の味わい。



星空の黒牛
すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 P 1532-32

冷凍

- セット内容: モモ480g
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 北海道



しっとりとしたやわらかい肉質で
しゃぶしゃぶにぴったり。



ひこま豚
しゃぶしゃぶ用

申込番号 P 1532-41

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:ロース1.2kg
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:北海道

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。

歯切れの良い食感を
焼肉でお楽しみください。



知床ポーク 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 P 4532-51

冷凍

- セット内容: ミックス(肩ロース・バラ) 1.3kg
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 北海道



ステーキで知床ポーク
本来の味を楽しむ。



知床ポーク ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 P 1532-52

冷凍

- セット内容: ロース100g×10枚
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 北海道



肉の旨味たっぷりの
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〉
バラエティセット

お届け
ご希望日

申込番号 P 4532-61

冷蔵

●セット内容:ロースシンケン(生ハム)40g×3、
農家のベーコンステーキカット126g・ポークロー
フ170g・ポークグルメフランク120g・北海道チー
ズウインナー100g・北海道玉葱ウインナー100g・
レバーペースト100g・ベーコン80g・ロースハム
65g各1

●賞味期間:冷蔵で10日

●加工地:北海道

 乳

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」。北海道産豚肉の旨味を
引き出した「ロースハム」、「ベーコン」、「ウインナー」。
食卓を華やかに彩る「ロースシンケン(生ハム)」な
ど、選りすぐりの品々をお楽しみいただけます。

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 P 1532-71

冷蔵

- セット内容: 燻しロースハム300g・燻しモモハム300g・ガーデンブルスト200g・荒挽ウインナー100g・炭火焼ベーコン(スライス)80g・荒挽ソーセージ70g・生ハム ロース(スライス)40g・ペーパー生ハムロース(スライス)40g各1
- 賞味期間: 冷蔵で10日
- 加工地: 北海道



ご飯のおともや
おつまみにぴったり。



〈トンデンファーム〉
お肉のお惣菜セット

お届け
ご希望日

申込番号 P 1532-73

冷蔵

- セット内容: 炭火焼焼豚200g・豚角煮160g各2、コンビーフ100g×3
- 賞味期間: 冷蔵で15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。

バラエティ フード

VARIETY FOOD SELECTION

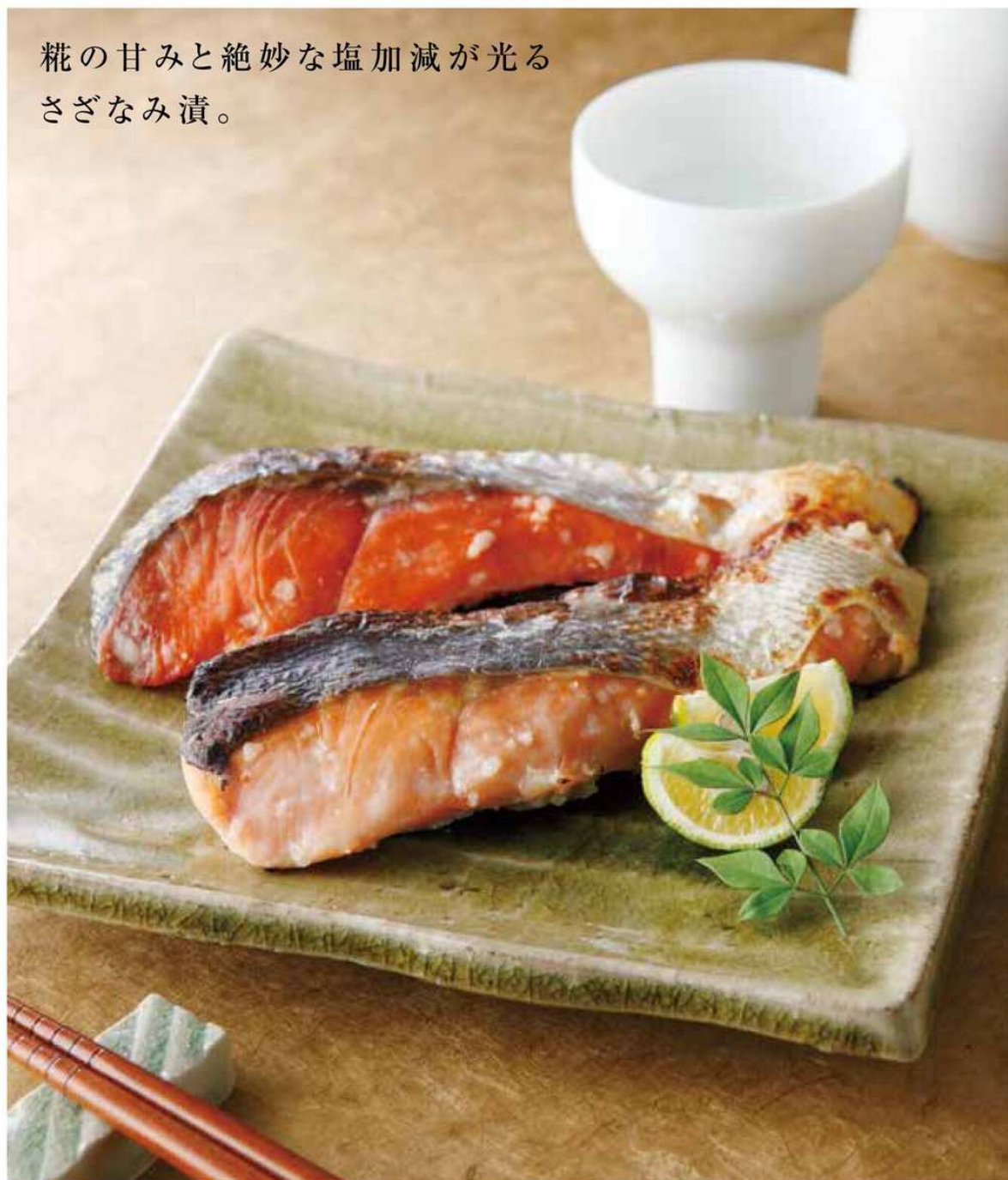
「おいしい」は風土が決め手

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。





糀の甘みと絶妙な塩加減が光る
さざなみ漬。



さざなみ漬

申込番号 P 1533-21

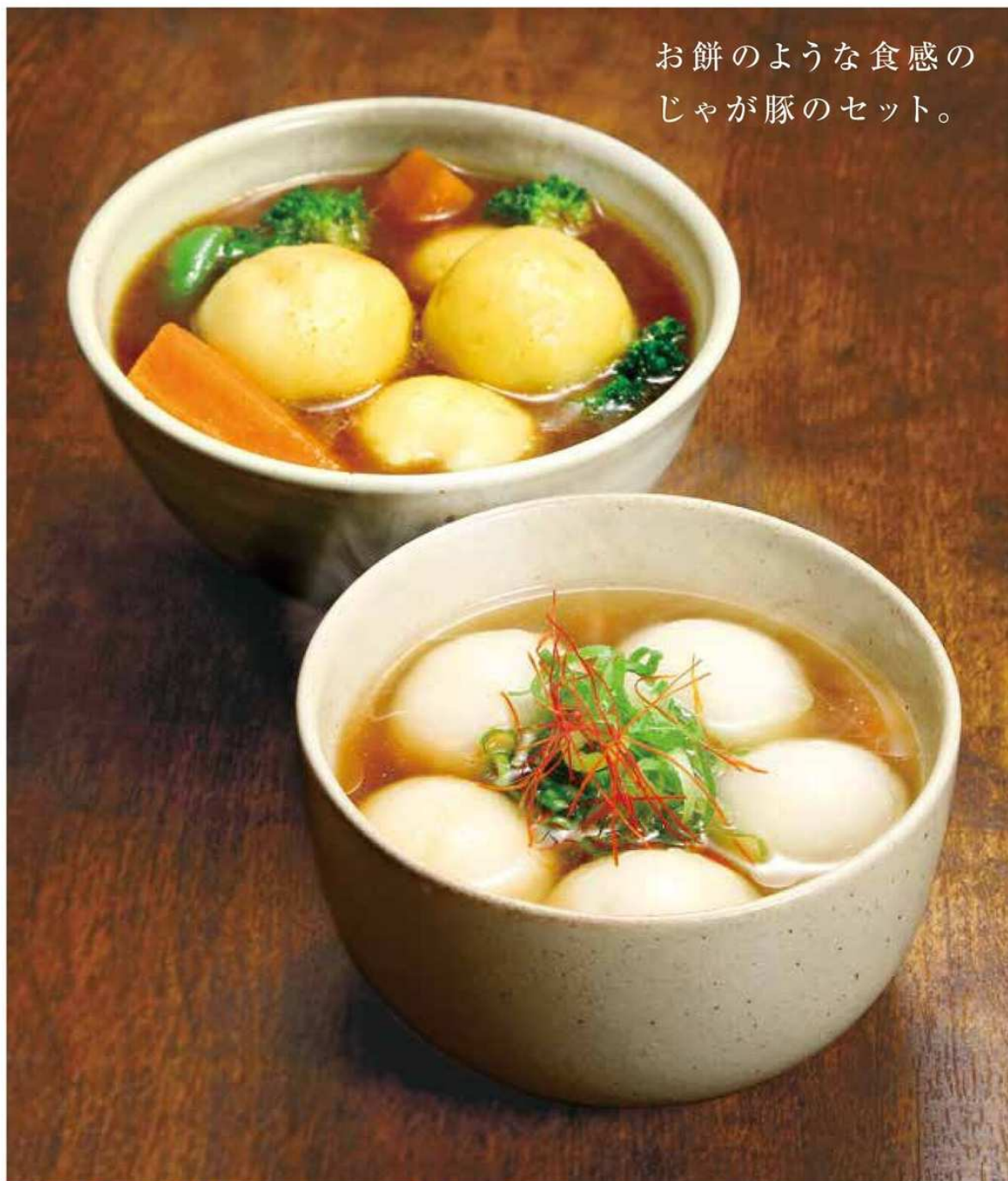
お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:秋鮭さざなみ漬280g(4切)×2、
紅鮭さざなみ漬490g(7切)
- 賞味期間:冷凍で55日
- 加工地:北海道(秋鮭/北海道産、紅鮭/ロシア
・カナダ・アメリカ産他)

紅鮭と北海道産の秋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。

お餅のような食感の
じゃが豚のセット。



〈佃舎〉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 P 4533-31

冷凍

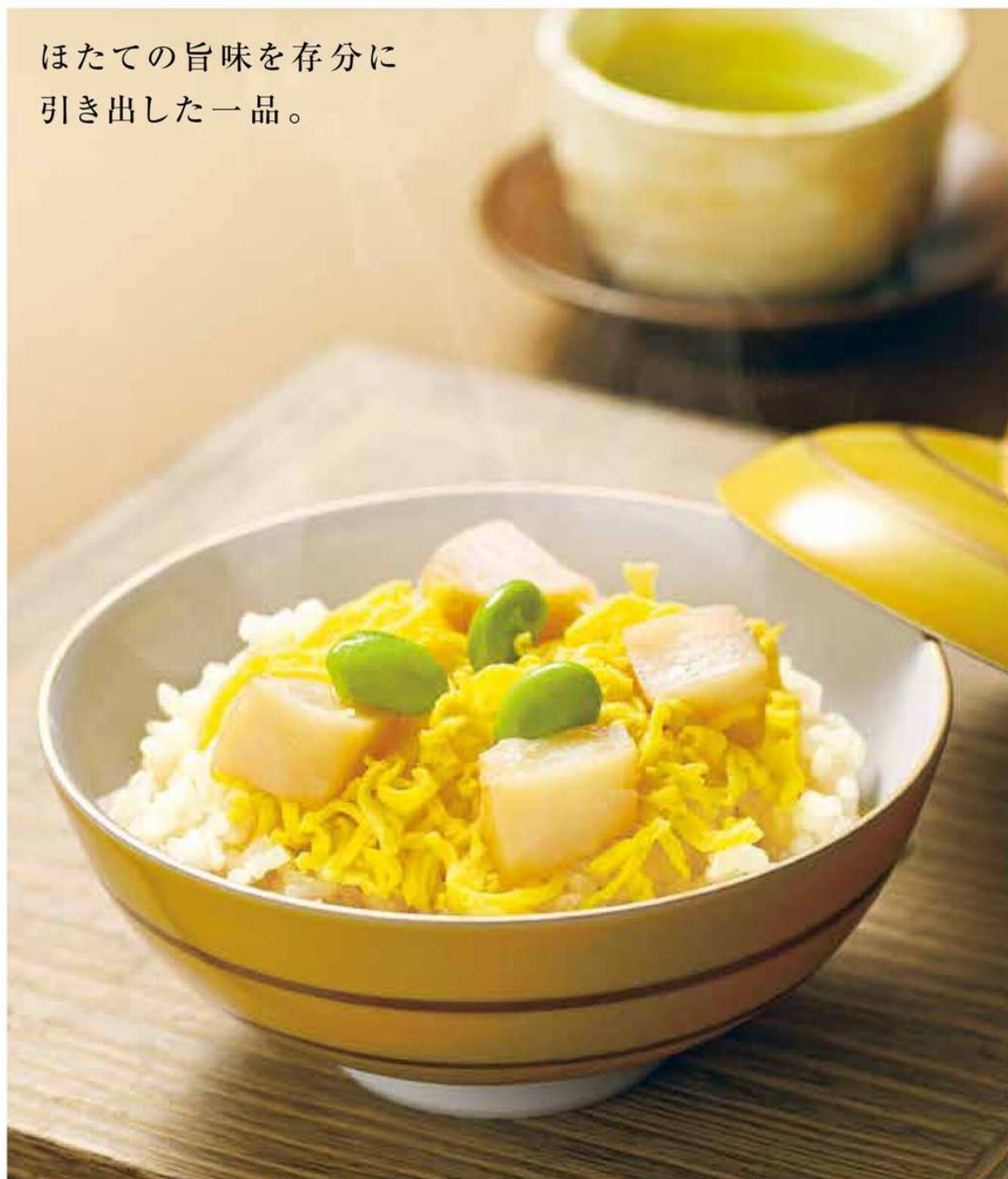
- セット内容:じゃが豚(具材336g(12個入)・スープ56ml(2袋入))×4、じゃが豚チーズカレー(具材336g(12個入)・スープ70g(2袋入))×4
- 加工地:北海道

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。

ほたての旨味を存分に
引き出した一品。



ほたてご飯

申込番号 P 1533-41

- セット内容:160g×8
- 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

お届け
ご希望日

冷凍

北海道産のほたての貝柱を醤油や本みりん、清酒、鰹のだしで煮込みました。和風だしで炊き上げたご飯との相性が良く、ほたての旨味を堪能できる小井です。

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 P 1533-51

冷凍

- セット内容:130g×14
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:北海道

小麦



北海道産小麦を使用した
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 P 4533-51

- セット内容:900g(50g×18束)、1.7kg(50g×34束(麺2段入))
- 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。

※ 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。

スイートコーンの濃厚な味わいと
滑らかな舌触り。



Shohachi
SHOHACHI FUKUSHIMA



〈福島正八〉
クリームコーンスープ

申込番号 P 1533-61

●セット内容:160g×16

●加工地:北海道

小麦・乳

ホテルニューオータニ東京 総料理長を務めた福島正八氏監修。北海道産のスイートコーンを使用したコーンスープは、一流ホテルさながらの味わいを楽しめます。

繁盛ラーメン店の味を
自宅で手軽に楽しむ。



味噌ラーメン「小樽桂苑」28食

申込番号 P 1533-73

- セット内容:味噌(乾麺80g×2、スープ付)×14
- 加工地:日本(店主監修)

小麦

※写真はイメージです。



フレンチの巨匠・三國監修の
ディナーセット。



三國監修
北海道黒毛和牛ディナーセット

申込番号 P 4533-71

- セット内容:黒毛和牛カレー(辛口)180g・黒毛和牛シチュー200g・黒毛和牛ストロガノフ180g・黒毛和牛ハヤシ180g各2
- 加工地:北海道

小麦・乳



選り抜いた豆を北海道の地で
焙煎・ブレンドしました。





焙煎した豆を北海道の香りの優しいブナやミズナラ、
エンジュのチップを使用して温燻にかけることで、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。



〈リタルコーヒー〉
コーヒー豆セット

申込番号 P 1533-82

- セット内容: 燻製珈琲500g・マルヤマブレンド500g各1
- 生豆生産国: 燻製珈琲/タンザニア・グアテマラ他、マルヤマブレンド/グアテマラ・ブラジル他

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。



おたるロゼ / ロゼ

産地	北海道
品種	キャンベルアーリー主体
適温	6~8℃
飲み口	甘●●●●●辛
お料理	フルーツの盛り合わせ、アイスクリーム

おたるナイアガラ / 白

産地	北海道
品種	ナイアガラ
適温	6~8℃
飲み口	甘●●●●●辛
お料理	冷製ポタージュ、フルーツコンポート



おたるワインロゼ白セット

申込番号 P 4533-91

●セット内容:おたるロゼ720ml×3、おたるナイアガラ720ml×3、ソムリエナイフ付

北海道100 キャンベルアーリー / 赤

産地	北海道
品種	キャンベルアーリー
適温	15~18℃
飲み口	軽●●●●●重
お料理	ロールキャベツ、エビチリ

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、カンパニールチーズ



はこだてわいん赤白セット

申込番号 P 4533-92

●セット内容:北海道100 キャンベルアーリー720ml×3、北海道100 ナイアガラ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



十勝産の小豆を使用した
和風のプリン。



十勝小豆
ミルクプリンセット

お届け
ご希望日

申込番号 P 1534-03

冷凍

- セット内容: ミルク80g×8、抹茶ミルク80g×7
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 加工地: 北海道

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。



十勝スイーツアイス

お届け
ご希望日

申込番号 P 1534-04

冷凍

- セット内容: バニラ80ml・チョコレート80ml・
クリームチーズ80ml各5、赤肉メロン80ml・スト
ロベリー80ml各4
- 加工地: 北海道

卵・乳

北海道産の原料を使用した
5種のスイーツ。

乳蔵



〈乳蔵〉
プリン&ケーキ詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 P 1534-11

冷凍

- セット内容:木苺プリン100g・マンゴープリン100g・北海道プリン100g各2、焼きプリンケーキ100g・レアチーズケーキ100g各3
- 賞味期間:冷凍で80日
- 加工地:北海道

小麦・卵・乳



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。

PAISERIE Joli Creux



〈ジョリ・クレール〉
スイーツセット

お届け
ご希望日

申込番号 P 1534-12

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各1、スフレ(チーズ・チョコ各4)
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:北海道

小麦・卵・乳



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。





無垢材から削り出され、かかとへの当たりや滑り具合、持ち手の握り心地を考え抜いた靴べらは、彫刻を思わせるなめらかなフォルム。持ち手部分には牛革の革紐がついており、フックなどに掛けておくのに役立ちます。木材も革紐も使い込むことで表情を変えていき、手になじんでいくのを実感できます。

曲線を描く滑らかな
フォルムの機能美に
日々、愛着が増します。

cosine

〈コサイン〉靴べら(メープル)

申込番号 P 1534-52

•商品:全長約38cm •材質:メープル材(オイル仕上げ)・牛革 •日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。

北海道産木材使用の
温かい木目と
手触りが特徴の
名刺入れ。



スライドすると名刺がふわっと持ち上がる、遊び心ある木製の名刺入れ。北海道産木材を使用し、細部まで丁寧に仕上げられています。木の温もりと機能美が調和した、ワンランク上のビジネスツールです。



木の名刺入れ

申込番号 P 4534-51

•商品:約10.3×7×1.7cm •材質:表面/天然木、中側/アクリル •内容:名刺入×1 •色:ブラウン
•日本製

※天然木を使用しているため、色彩・木目等が多少異なる場合がございます。

レトロな雰囲気
漂う小樽ガラス。



すずかぜ カップペア

申込番号 P 4534-61

・商品: カップ(約口径7×高さ7.5cm・100ml)×
2・材質: ガラス・日本製
[食器洗浄機使用不可]

ご指定商品

※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。



ブルー



グリーン

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・趣のある透明感な
どを感じられるカップをお楽しみくだ
さい。

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「じえるくーま」と箸のセット。「じえるくーま」は売り上げ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。

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。

GEL-COO ま

〈じえるくーま〉
保冷ランチボックスセット

申込番号 P 1534-73

・商品:ファミリー(約17.8×17.8×高さ6cm・約1100ml)・ツインズ(約8.7×17.8×高さ6cm・約500ml)各1、箸・ケース各2
・材質:ファミリー/ABS樹脂・ポリプロピレン、ツインズ/(本体)ポリプロピレン・(蓋)ABS樹脂、箸/PBT、ケース/ABS樹脂
・内容:ゴムバンド付・日本製
[ファミリー・保冷蓋・箸ケース/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。

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。





あさりかわ
朝里川

おたるあさり
小樽朝里クラッセホテル



露天風呂(女性用)

癒やしの森に包まれる時間

女性風呂に2箇所、男性風呂に1箇所ずつある岩作りの露天風呂が好評です。森林浴気分を存分にお楽しみいただけます。ゆったりとした癒やしのひとときをお過ごしください。



大浴場(女性用)



外観

小樽朝里クラッセホテル
(ペア日帰り温泉お食事付) P

予約
必要

申込番号 P 4535-01

- ・日帰り温泉利用券
 - ・休憩場所:大広間
 - ・ご昼食:洋食または中華(11:30~14:00)
 - ・泉質:塩化物温泉-カルシウム・ナトリウム
- ※3日前までにご予約ください。

information

露天風呂あり

駐車場無料

サウナあり

ドリンク付

◆ 住 所

北海道小樽市朝里川温泉2-676-1

◆ アクセス

JR「小樽築港駅」から車で約15分

◆施設利用時間／11:00~17:00

◆浴場利用時間／平日:11:00~18:00

(最終受付17:00)

土日祝:11:00~16:00

(最終受付15:00)

※12月下旬~年始、4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

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。

JTB
感動のそばに、いつも。

Sky Restaurant Hareus



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 (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

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。

〈スカイレストラン ハレアス〉 ペアディナーご利用券 P

予約
必要

申込番号 P 4535-11

- ご利用券有効期限:発行日より6か月間
- 内容:ビストロ風大皿メニュー
※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。

※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。

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

ノーザンホースパーク



ひき馬(イメージ)

さまざまな馬とのふれあいが
楽しめる大自然の中のテーマパーク

約15万坪の広さを誇る園内でひき馬や観光
馬車など様々なアクティビティをお楽しみい
ただけます。また、ポニーたちによるショーも
ご覧いただけます。



ハッピーポニーショー(イメージ)



放牧風景

〈ノーザンホースパーク〉
アクティビティ体験ペアご利用券 P

予約
必要

申込番号 P 4535-21

- 内容:入園券・アクティビティパスポートご利用券
- ソフトクリーム付
- ご利用券有効期限:発行日より6カ月間

※前日までにご予約ください。

※11/6~4/9、その他イベント開催日はご利用いただけま
せん。

ノーザンホースパーク

北海道苫小牧市美沢114-7

ご利用時間:9:00~17:00

定休日:4/10~14

■ 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。

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

お申し込みの手順のご案内

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



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・鮭ルイベ漬合せ	11	フルーツ	北海道メロン	7
	〈佐藤水産〉珍味詰合せ	11			
	帆立片貝	14	加工品	〈五島軒〉カレー&スープセット	9
	北海道礼文・利尻島産天然アワビ	15		さざなみ漬	30
	小樽産 ほっけ西京漬・粕漬セット	16		〈佃善〉じゃが豚・じゃが豚チーズカレーセット	31
	国産辛子明太子	17		ほたてご飯	32
	北海道産 一夜干し詰合せ	17		小樽産 浅羽かれいの煮つけ	33
	石狩鍋	18		手延そうめん	33
	北海鍋(しお味)	19		〈福島正八〉クリームコーンスープ	34
				味噌ラーメン「小樽桂苑」28食	35
				三國監修 北海道黒毛和牛ディナーセット	35
			ドリンク	〈リタルコーヒー〉コーヒー豆セット	36
肉	びらとり和牛 すき焼用	22		おたるワインロゼ白セット	39
	かみふらの和牛 焼肉用	23		はこだてわいん赤白セット	39
	星空の黒牛 すき焼用	23		十勝小豆ミルクプリンセット	40
	ひこま豚 しゃぶしゃぶ用	24		十勝スイーツアイス	40
	知床ポーク 焼肉用	25		〈乳蔵〉プリン&ケーキ詰合せ	41
	知床ポーク ステーキ用	25		〈ジョリ・クレール〉スイーツセット	41
	〈札幌バルナバハム〉バラエティセット	26	スイーツ		
	〈トンデンファーム〉バラエティセット	27			
	〈トンデンファーム〉お肉のお惣菜セット	27			

雑貨

〈コサイン〉靴べら(メープル)	44
木の名刺入れ	45
すずかぜ カップペア	46
〈じえるくーま〉保冷ランチボックスセット	47

体験

小樽朝里クラッセホテル(ペア日帰り温泉お食事付) P	50
〈スカイレストラン ハレアス〉ペアディナーご利用券 P	51
〈ノーザンホースパーク〉アクティビティ体験ペアご利用券 P	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)