

C O N T E N T S

目次

こんなの
あるんだ! **4** よんななクラブ
CLUB *Select*

地域をすみずみまで知り尽くした
日本全国の地方新聞社が推薦する
ご当地グルメをご紹介します。

003 日本全国47都道府県から 食の楽しさと、食の喜びを。

005 **技わざ** 〈メロー静岡〉静岡県産 クラウンメロン／〈杏花堂〉杏アイス&味噌くるみア
モラムバオバガダヌカワファームたにぐち〉但馬鴨鍋／〈かねぎち〉近江牛プレ

009 **北海道** 〈カネサン佐藤水産〉ボイルずわいがににハーフカット／〈北の旬彩〉帆立貝柱・
いくら醤油漬セット

011 **東北** 〈タムラファーム〉紅玉のアップルパイ&りんごジュースセット／〈南部食品〉あおも
り倉石牛サーロインステーキ／〈肉のふがね〉岩手短角和牛 ロースステーキ／〈秋
田かまくらミート〉秋田牛 すき焼用／〈肉のいとう〉仙台牛 ランプステーキ／〈くろ
げ〉米沢牛 すき焼セット／〈千駒酒造〉食を彩る、清酒と梅酒の詰合せ

018 **関東** 〈上州ミート〉上州牛肩ロース 焼肉用／〈五代目 常造〉干物職人・常造がつく
る干物と漬け魚の詰合せ／〈千本松牧場〉生乳の味を極めた特撰アイス／〈房
総ジャンボ餃子本舗〉房総ジャンボ餃子と点心の三昧豪華セット／〈コエドブ
ルワリー〉コエドプレミアムセット／〈小島商店〉雪降り和牛 尾花沢 すき焼
用／〈湘南魚類〉金目鯛姿煮

中 部

I N G

Select

有名ブランドと日本全国の名産・名品を揃えた定番グルメをご紹介します。

059	総菜	有名料亭やレストラン、ご当地自慢のお総菜
075	海産物	豊かな日本の漁場からさまざまな海の幸
093	精肉・肉加工品	全国のブランド肉とこだわりの肉加工品
109	果物	旬を待ってお届けするみずみずしいフルーツ
115	ストックフード	米、調味料、麺、乾物常備したい基本の食品
123	ドリンク&リカー	好みとシーンで選べる世界の名産地ワイン

日本全国 47都道府県から 食の楽しさと、 食の悦びを。

九州・沖縄



古くから大陸文化の影響を受けつつ
独特の発展を重ねてきた南の地より、
パワーあふれるおいしさを。

地域をすみずみまで知り尽くした
日本全国の地方新聞社が
推薦するご当地グルメで有名な〈47CLUB〉と、
有名ブランドと日本全国の名産・名品を揃えた
〈リンベル〉が本物のおいしさを求めて
コラボレートしました。
味わいの四季と豊かな風土を食卓に、
贈り主さまの感謝の
気持ちとともに贈ります。



東北

雪深く山深い風土が育んだ豊かな海山の食材、郷土の味覚など。人のぬくもりあふれる、みちのくの味。

日本の文化経済の中核と、清らかで

近畿

いにしえより都の食文化を豊かに支えてきた、近江や瀬戸内の食材や、由緒ある老舗伝統の味わい。

四国

徳島新聞社 四国新聞社
高知新聞社 愛媛新聞社

温暖な気候とふたつの海に恵まれ
食材豊富な四国。土地の歴史と誇りが
伝え継いできたご当地名物。



メロン一筋50年以上の目利きが選りすぐってお届け。「一樹一果」農法で大切に育てあげた良質なクラウンメロン。



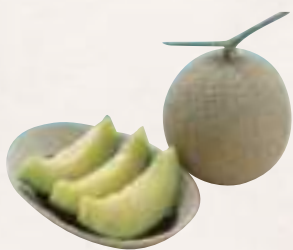
杏(あんず)の里、長野県千曲市の杏菓子専門店がお届け。新鮮な杏の風味を活かした杏アイスと信州味噌の杏仁アイス。



オーガニックファームたにぐちが「自然循環農法」に取り組む、農薬や化学肥料不使用で育てた米を与え育てた但馬鴨鍋。



いいものを仕入れる眼力、それをさばく技術。両方を兼ね備えた「近江牛専門店」が選り抜いた、脂の甘みを楽しむ近江牛。





兵庫県北部
但馬地方にある
オーガニックフ
アームたにぐち
は「自然循環農
法」に取り組み、
農薬や化学肥料不使用でお米と鴨を育
てています。また、飼育から食肉加工
まで一貫しているため、高品質な商
品をお届けしています。「自然循環農
法」に取り組むことで、飼料用米は農
地の保全につながり、鴨肉を食べてく
れる人がいることで作り手のいなくな
った農地も守ることができます。また
鴨の糞は田んぼに返すことで肥料とな
り次のお米作りに繋がっていきます。
但馬鴨は衛生管理と適正羽数で自然の
たにぐち



01.〈オーガニックファームたにぐち〉 但馬鴨鍋

申込
番号 **US007-001**

但馬鴨肉360g、但馬鴨つくね130g、鴨ダシ
1.2L／鴨肉:兵庫県産

※冷凍便にてお届け。

小 卵





大正十年創業
 の老舗近江牛専
 門店へかねきち。か
 ねきちでは
 契約農場から直
 接枝肉（骨付き
 肉）を仕入れています。枝肉をお店で
 さばくことは少なくなったと聞きます
 が、かねきちでは品質管理のためにも



02.〈かねきち〉

近江牛プレミアムハンバーグステーキ

申込
番号 US 008-001

ハンバーグステーキ100g×7、ステーキソース20g×
 7／賞味期間は冷凍で30日

※冷凍便にてお届け。

※生もののため、必ず加熱してお召しあがりください。

小 卵







02.〈南部食品

溢れ出る赤身肉の旨みをお楽しみください！

「岩手短角和牛」は、一般的な黒毛和牛の霜降り肉と比べて赤身の割合が多いのが特徴です。鮮やかな赤身に自然のサシが入ったロースは、噛むほどに深いコクが溢れ、素材の旨みを感じることができます。岩手短角和牛専門店の自慢の味をお楽しみください。



01.〈肉のふがね〉

岩手短角和牛 ロースステーキ

申込
番号 **US013-002**

ロースステーキ(3枚)計330g／岩手県産

※冷凍便にてお届け。

大自然の中で育った 秋田牛を、すき焼で

秋田の自然の恵みを受け、秋田のお米をいっぱい食べて育った秋田牛。肉質のやわらかさ、旨みの強さ、脂の口どけの良さが評価されています。中でも肩ロースは、きめが細かくやわらかで、適度な霜降りがあり、濃厚な旨みと風味が口いっぱいに広がります。



02.〈秋田かまくらミート〉 秋田牛 すき焼用

申込
番号 **US014-218**

肩ロース550g／賞味期間は冷凍で30日／
秋田県産
※冷凍便にてお届け。

ステーキに適したランプ。 誰もが頷ける味わいです

ランプは、サーロインに続く腰の部分の希少な赤身肉です。一番ステーキに適しているのがランプといわれ、風味にも優れ肉汁あふれる味わいを楽しめます。また、ロースに比べ脂肪が少なくヒレのようなやわらかさを持つので、お子さまや高齢の方でもおいしくご賞味いただけます。



01.〈肉のいとう〉
仙台牛 ランプステーキ
申込番号 **US015-002**

ランプステーキ(3枚)計300g／宮城県産
※冷凍便にてお届け。

本気で吟味した米沢牛を ご自宅でご賞味ください

一頭買いた米沢牛を、一定期間熟成させて切り出し一枚一枚丁寧にシートで包みお届けしています。適度に脂の乗った肩ロースは甘みがあり、やわらかくとろける米沢牛の旨みを味わえます。 割り下もセットなので届いてすぐお召しあがりいただけます。ぜひ、ご堪能ください。



02.〈くろげ〉 米沢牛 すき焼セット

申込
番号 **US016-210**

肩ロース280g、割り下150ml／牛肉：山形県産

※冷凍便にてお届け。

小



思わず興奮!上州牛の 焼肉で祝宴を張る

群馬にも「上州牛」というブランド牛があります。〈上州ミート〉はもともと肉問屋。高い品質を誇る上州牛肉を取り揃え提供しています。群馬県は、利根川水系の豊富な水資源と大きな山に囲まれた畜産が盛んな地域。この豊かな環境で育てられた「上州牛」



02.〈上州ミート〉上州牛 肩ロース 焼肉用

申込
番号 **US018-001**

肩ロース660g／賞味期間は冷凍で30日／群馬
県産

※冷凍便にてお届け。

干物職人・常造の 厳選干物と漬け魚詰合せ

素材・塩・干しにこだわった干物ブランド「五代目常造」を展開する檜村水産の干物と漬け魚の詰合せです。干物職人が選び抜いた金目鯛やサバ、真ほっけ、サンマを、30年



01.〈五代目常造〉 干物職人・常造がつくる 干物と漬け魚の詰合せ

申込
番号 **US 019-002**

金目鯛開き・真ほっけ開き・さば酒干し・さんま開き×各2枚、銀鱈味噌漬・サーモン西京漬×各4切／金目鯛：青森県産、真ほっけ：北海道産、さば：ノルウェー産、さんま：宮城県産、銀鱈：アメリカ産、銀鱈：チリ産、トラウトサーモン：宮城県・ノルウェー産

※冷凍便にてお届け。

小







02.〈コエドブルワリー〉 コエドプレミアムセット

申込
番号 **US 022-002**

瑠璃-Ruri・伽羅-Kyara・稗花-Marihana-各333ml×4、白-Shiro・漆黒-Shikkoku・紅赤-Beniaka-各333ml×3、COEDOオリジナルグラス3脚、COEDOオリジナルコースター6枚

※冷蔵便にてお届け。

〔伽羅-Kyara〕

原材料：麦芽、ホップ

アルコール度数：5.5度

〔稗花-Marihana〕

原材料：麦芽、ホップ

アルコール度数：4.5度

原材料：麦芽、ホップ

アルコール度数：5.5度



ふわっと口の中で お肉がとろけます

「雪降り和牛 尾花沢」は、牛が厳しい冬の寒さと夏の暑さから身を守るために、自然にまとった口どけのフワッと軽やかな優しい脂質が特徴。32ヵ月以上飼育した未経産の尾花沢産牛のみが「雪降り和牛 尾花沢」と呼ばれます。老舗和牛卸〈小島商店〉が自信をもってお届けする味をご堪能ください。



01.〈小島商店〉 雪降り和牛 尾花沢 すき焼用

申込
番号 **US023-218**

肩ロース600g／賞味期間は冷凍で30日／
山形県産

※冷凍便にてお届け。

一本釣りで
丁寧に加工
おすすめです。



02.〈湘南魚類〉 金目鯛姿煮

申込
番号 **US 024-001**

金目鯛の煮付け2尾／金目鯛：千葉・東京・
静岡県産

※冷凍便にてお届け。

小

果樹、ワイン王国 山梨が生んだブランド牛

ワイン王国山梨が生み出したブランド牛「甲州ワインビーフ」のすき焼セットです。甲州ワインビーフは、ワインを搾ったぶどう粕を飼料とし、広大な自然の中で育ち、肉のおいしさを赤身に詰め込み、地元でも愛され続けています。この機会にぜひお試しください。



01.〈甲州ワインビーフ〉 すき焼セット

申込
番号 **US025-004**

肩ロース・ロース・モモ各300g／賞味期間は冷凍で30日／山梨県産

※冷凍便にてお届け。

※お届けは2026年1月18日～12月10日。

自慢のイカ商品を選びすぐった 人気の詰合せ

漁師の家として70年続いてきた歴史と、さらに40年以上にわたり磨いてきた水産加工の技術で、鮮度抜群の海の幸を絶品グルメに高めてお届けする「イカ屋 荘三郎」の看板商品「いかのふっくら焼き」。元漁師が手作業で作る塩辛といかさし昆布漬けは、酒の肴としてはもちろん、ごはんとの相性も抜群です。



02.〈イカ屋荘三郎〉 豪華イカづくしセット

申込
番号 **US026-002**

いかのふっくら焼(醤油味・塩味)各130g×
2、いかの塩辛・いかさし昆布漬け各60g/
賞味期間は冷凍で30日/いか:国産

※冷凍便にてお届け。

小

ぶりと真鯛の北陸ならではの 昆布締めといしる漬

国産の新鮮な天然ぶりと真鯛を北陸ならではの漬け魚に仕上げました。能登地方に伝わる発酵調味料「いしる」に漬け込むことで魚の旨みが増し、風味豊かな一品となっております。「昆布締め」は北陸の郷土料理で刺身が一般的ですが、昆布と共に火を通せば昆布の旨みがさらに魚に染み込んで上品な味わいです。



01.〈利吉商店〉 3種の漬け魚詰合せ 申込番号 US 027-004

ぶり昆布締め・ぶりいしる漬×各3切、真鯛昆布締め2切／賞味期間は冷凍で20日／ぶり・真鯛:国産
※冷凍便にてお届け。

小

海の幸5種を 富山の食文化の昆布めに

鮮度の良い海の幸を風味豊かな昆布めに仕立てました。かじきまぐろ、車鯛、甘えび、あおりいか、平目を富山の食文化の昆布めにして、詰め合わせました。



02.〈寿々屋〉 昆布め刺身詰合せ

申込番号 **US028-002**

かじきまぐろ100g、甘えびおぼろめ10尾×2、
くるまだい80g×2、あおりいか・平目各80g／
かじきまぐろ:太平洋産、甘えび・くるまだい・
平目:国産、あおりいか:富山県産

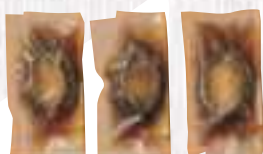
※冷凍便にてお届け。

※パッケージ変更の場合がございます。予め
ご了承ください。

え







01.〈左京商事〉
旨煮あわび

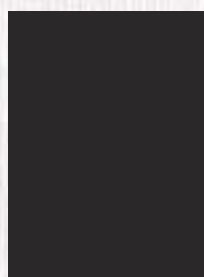
申込
番号 **US031-001**

旨煮あわび(Lサイズ)3粒
※冷凍便にてお届け。





2



岐阜が誇る銘柄牛 「飛騨牛」を召しあがれ

「飛騨牛」は清らかな水と空気、豊かな自然の中で育まれ、近年は全国和牛能力共進会で最高位を輩出(2002年)。枝肉部門では最優秀賞2連覇を達成(2002,2007年)するなど、全国でも高い評価。きめ細やかな霜降りとすぐれた風味を持つ焼肉用



02.〈養老ミート〉 飛騨牛 焼肉用

申込
番号

US034-210

コース400g／賞味期間は冷凍で30日／岐阜
県産

※冷凍便にてお届け。





3種それぞれの異なる味わいを お楽しみいただける宇治銘茶セット

寛政2年、京都・山城(現在の木津川市)で創業者・福井伊右衛門により茶商としてはじまった京都〈福寿園〉。230余年、茶の心を受け継ぎ子どもから大人まで幅広く親しまれています。独特の覆い香や旨みをたっぷり含む「玉露 蘭」、爽やかな香りと程よい旨みが特徴の「煎茶 蘭」、



02.〈福寿園〉 宇治銘茶 四君子詰合せ1000R

申込
番号 US 038-001

四君子(玉露「蘭」・煎茶「蘭」各100g・玄米茶「菊」150g)／茶葉:国産

生姜とゆずの2種類のスープで
いただく、黒毛和牛のもつ鍋



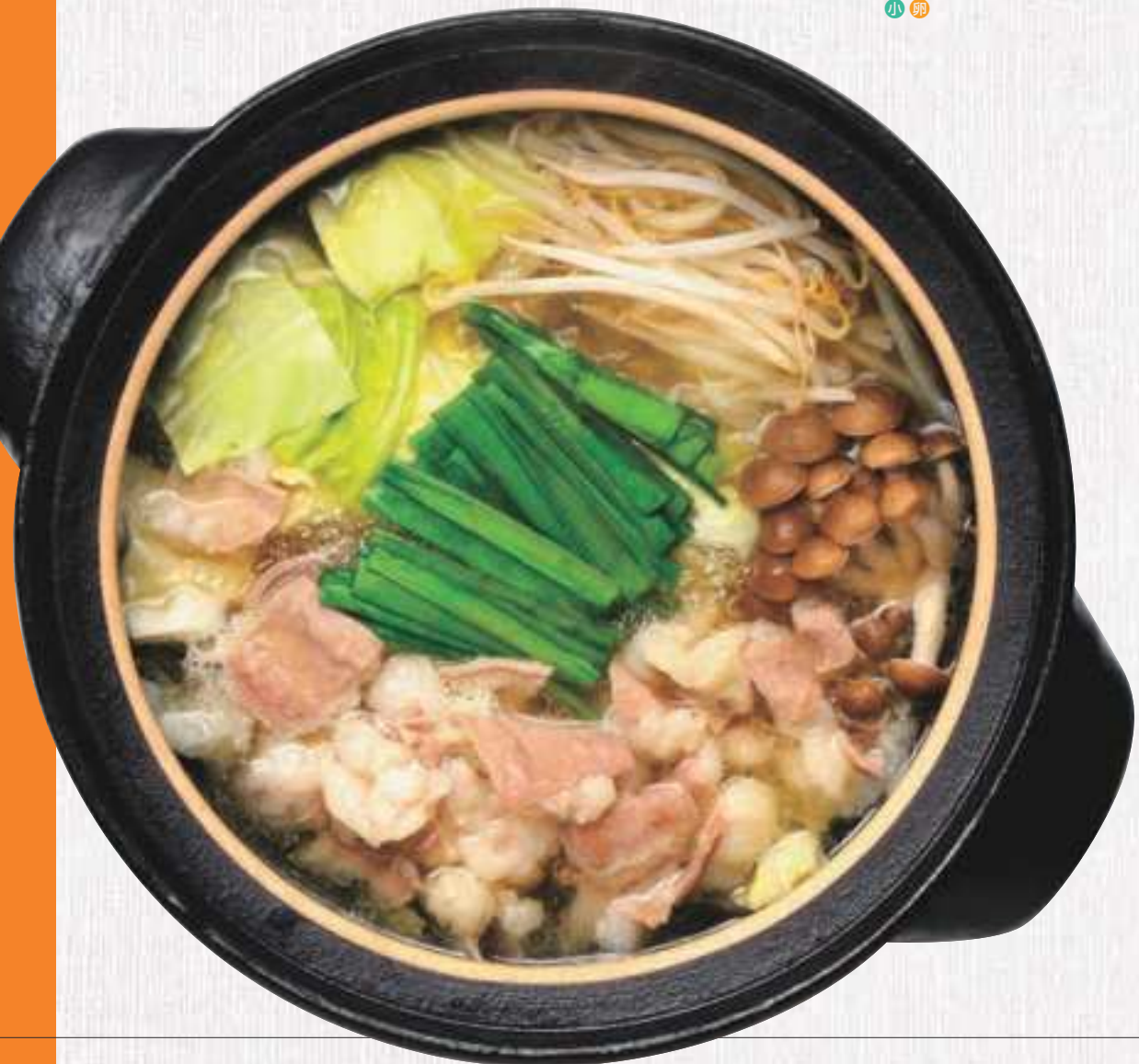
01.〈OSAKA SAIKA〉
黒毛和牛もつ鍋
(生姜風味・柚子風味)

申込
番号 **US039-001**

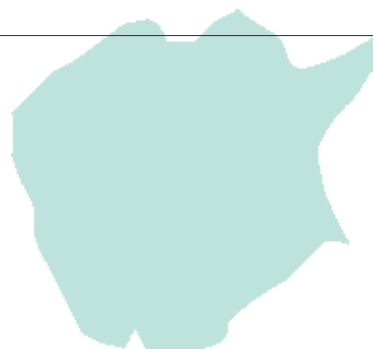
黒毛和牛モツ(小腸)150g×4、鍋
用たれ 濃縮タイプ(生姜風味・柚子
風味)各400g、中華麺150g×4、す
りごま3g×2/ホルモン(牛小腸):
国産

※冷凍便にてお届け。

小 卵







良質な鳥取和牛を 生産から出荷まで一貫生産

やわらくて、口どけがよく、肉汁がじゅわっと広がる鳥取和牛のサーロインステーキです。霜降りの脂にオリーブオイルの主成分でもある「オレイン酸」が含まれ、なめらかな口どけが特長です。わさびオイルを振りかけて食べるのが通な食べ方。濃厚な旨みがさっぱりとしたおいしさになります。



02.〈やまのおかげ屋〉 鳥取和牛オレイン55 サーロインステーキ

申込
番号 **US 042-003**

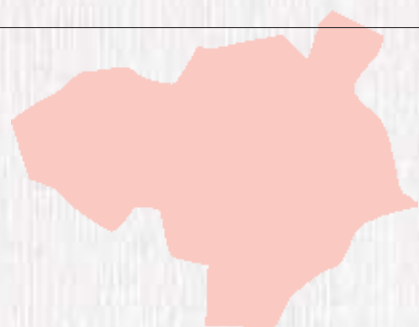
サーロインステーキ250g／賞味期間は冷凍で
30日／鳥取県産

※冷凍便にてお届け。













贅沢な味わいを食卓に

しっとりジューシーなハム、香ばしくスモーキーなベーコンは、朝食から特別なディナーまで幅広く活躍。やさしい味わいは、どなたにも喜ばれるおいしさです。一本一本丁



02.〈ヒサダヤ〉

ローストビーフ・ベーコン詰合せ

申込
番号

US 050-001

糸島玄海ポーク焼豚・ベーコン・ロースハム
各280g、糸島牛ローストビーフ・糸島玄海ポ
ーク煮豚各250g／賞味期間は冷蔵で15日

※冷蔵便にてお届け。

小

ほかでは味わえない 選び抜かれた佐賀牛

厳しい審査を経て認定された和牛ブランド「佐賀牛」。その中から、さらに吟味して選ばれた特別な牛肉をお届けします。綺麗に入ったサシはまるで芸術品のように美しく、口に入れば甘くトロけて、幸せが広がります。すき焼、しゃぶしゃぶ、特別な日にどうぞ！

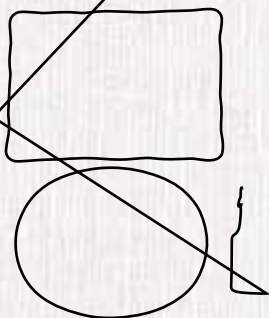


01.〈古賀〉 佐賀牛 すき焼・しゃぶしゃぶ用

申込
番号 **US051-219**

モモ300g×2／賞味期間は冷凍で20日／佐賀
県産

※冷凍便にてお届け。









01.〈三協畜産〉熊本あか牛
すき焼用とハンバーグセット
US 055-001

申込
番号

あか牛肩ロース400g、あか牛ハンバーグ120g×4/
賞味期間は冷凍で30日／牛肉:熊本県産

※冷凍便にてお届け。

※生もののため、必ず加熱してお召しあがり
ください。





02.〈有村屋〉
さつま揚げ詰合せ
申込
番号 US 056-214

特揚げ棒天・小魚棒天・にんじん天・ごぼう天・
枝豆天×各10個、五目揚げ・いも天・梅おはら
揚げ×各6個、のり巻・しそ巻×各4個／賞味期
間は冷蔵で6日

※冷蔵便にてお届け。





受け継がれたおいしさ 「あぐー豚」

「あぐー」は沖縄在来の黒豚から由来します。一般的な豚肉と比較して、うまみ成分が多く含まれるとされ、あっさりとして食べやすく、しゃぶしゃぶにもピッタリ。琉球王朝時代から沖縄ではおもてなしとして豚肉「あぐー」を提供しており、その受け継がれた味をご賞味ください。



02.〈沖縄宝島〉 あぐー食べくらべしゃぶしゃぶセット

申込
番号 US 058-003

バラ・ロース・肩ロース・モモ各200g／賞味期間は冷凍
で30日／沖縄県産

※冷凍便にてお届け。

〔総菜〕

自宅で味わう美味・美食。

老舗料亭で受け継がれてきた名物料理や、有名レストランの美食、全国屈指の高級食材など、おもてなしにも重宝な贅沢なお総菜をラインナップ。グルメも舌鼓を打つ本格派のひと皿を、ご自宅でゆっくりご賞味ください。



〈なだ万〉料亭の味詰合せ



〈たん熊北店〉丸鍋セット



〈分とく山〉贅沢ご飯詰合せ
(つや姫使用)



〈シェ松尾〉グルメアソートセット



〈帝国ホテル〉
グラタン・カレーセット



〈四川飯店〉陳 建一
本格中華セット



天保元年(1830年)創業。明治以降各界の著名人に愛されてきた老舗料亭。国内外に店舗を展開し、伝統の味とおもてなしの心を継承し続けています。

料亭〈なだ万〉の
誇りあるこだわりを食す。

創

業より190年を超える老舗料亭



01.〈なだ万〉 料亭の味詰合せ

申込
番号 **US 062-002**

西京漬(鰯)70g×2、西京漬(金目鯛・銀鱈・鰯・
鮭(サーモントラウト)・赤魚)各70g、昆布めん
たい100g×2／賞味期間は冷凍で30日／鰯:国
産、金目鯛:クック諸島産、銀鱈:アメリカ産、鰯:
韓国産、サーモントラウト:チリ産、赤魚:ノル
ウェー産、すけとうだらの卵巣:ロシア・アメ
リカ産

※冷凍便にてお届け。

小

1 200年にもわたる京都の歴史に根付いた雅な味わい、京料理。中でもその伝統の食文化を今に伝える料亭〈たん熊北店〉は、京料理の歴史とともに歩んできたともいえる老舗です。その〈たん熊北店〉からのお取り寄せは、「たん熊と言えば丸鍋」と言われるほど、〈たん熊北店〉では名物になっ



01.〈たん熊北店〉丸鍋セット

申込番号 **US 063-212**

丸鍋セット1144g(すっぽんスープ4袋、焼餅4個、生姜汁2個)／もち米:国産

※冷凍便にてお届け。

小



「つや姫」で作る ここ一番の贅沢ご飯



東京・広尾の和食の名店〈分とく山〉とリンベルが、山形県置賜産の特別栽培米「つや姫」を使って商品開発した「贅沢ご飯」の詰合せです。ふっくらと炊きあがったあざりに生姜とりの風味が絶妙な「浅利ご飯」、和風だしをきかせたあんかけ風カレーが食欲をそそる「肉南蛮ご飯」ほか、「きのこご飯」「鶏ご飯」の全4種類。ブランド米「つや姫」のおいしさと名店の味のコラボレートをお楽しみください。電子レンジであたためるだけで、手軽にお召し上がりいただけます。

02.〈分とく山〉

贅沢ご飯詰合せ(つや姫使用)

申込
番号

US 064-003

浅利ご飯・きのこご飯・肉南蛮ご飯・鶏ご飯各160g×2/
うるち米:山形県産

※冷凍便にてお届け。

小





1958年創業、
メディアでもお
なじみの陳 建一
氏と、三代目
オーナーの陳
建太郎氏がシェフとして腕を揮う東京・赤
坂の〈四川飯店〉。豊富な食材を使い、
さまざまな調味料や香辛料で、深みのあ
る四川料理の味わいをお届けしています。

01.〈四川飯店〉

陳 建一 本格中華セット

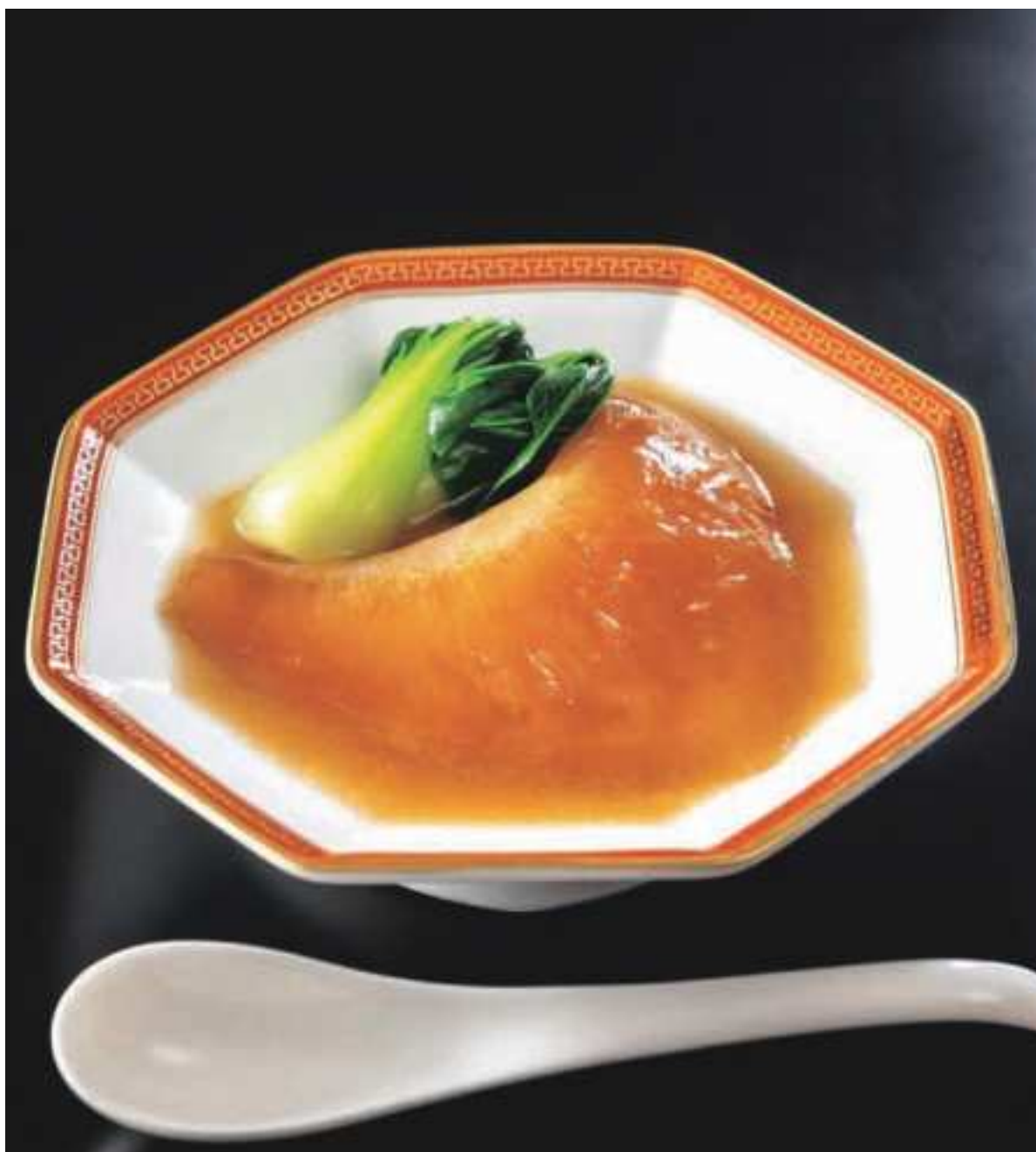
申込
番号

US 067-016

大エビチリソース・本格四川麻婆豆腐・
酢豚・本格八宝菜・青椒肉絲各150g×2、
魚翅湯250g×2、杏仁豆腐500g
※冷凍便にてお届け。

小 明 乳 え





高級中華食材の代名詞でもあるふか
ひれ姿煮。紅焼醬(煮込み用スープ)とふか
ひれの最高級部位といわれる尾びれを一緒



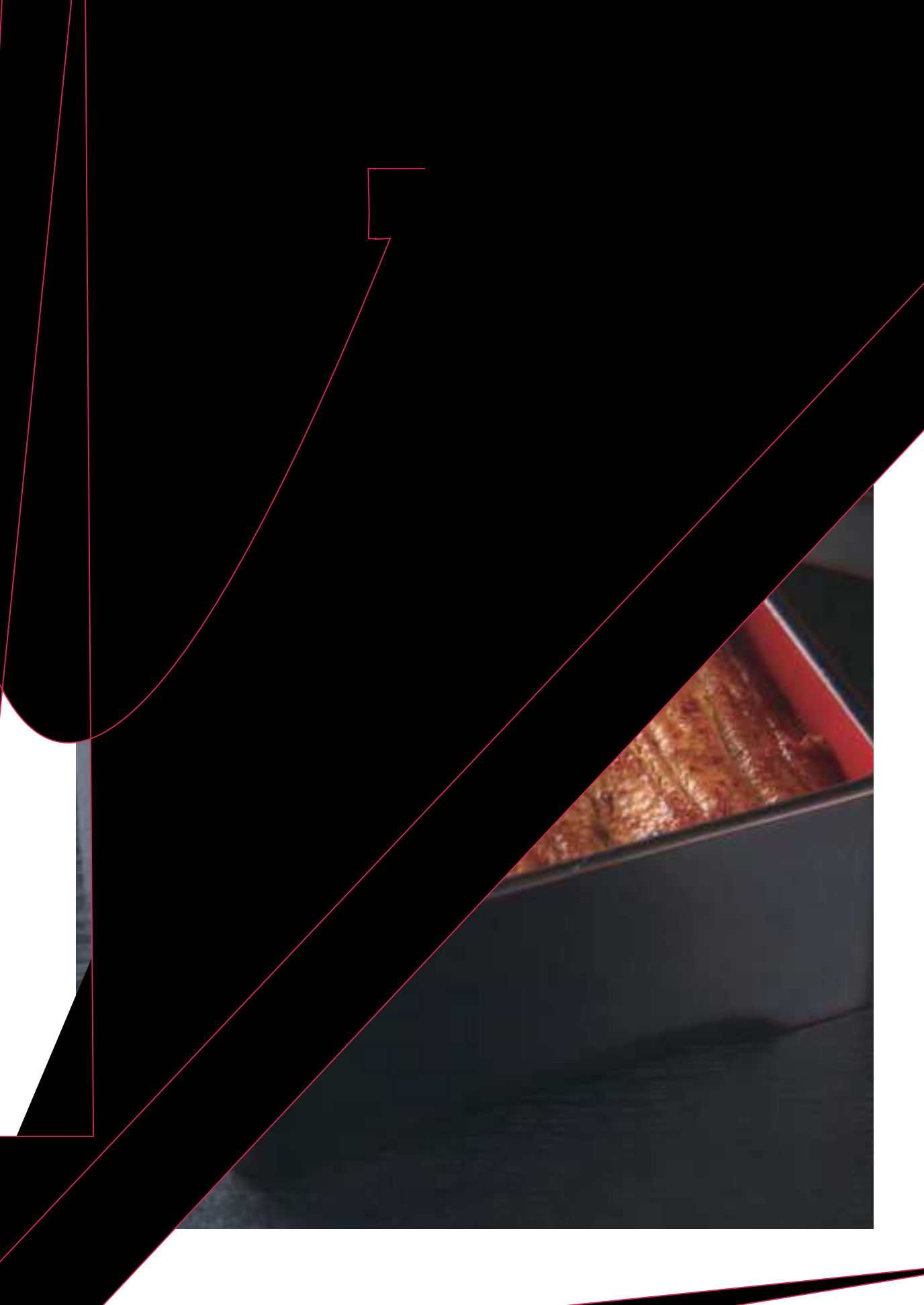
02.〈日本橋 古樹軒〉
ふかひれ姿煮

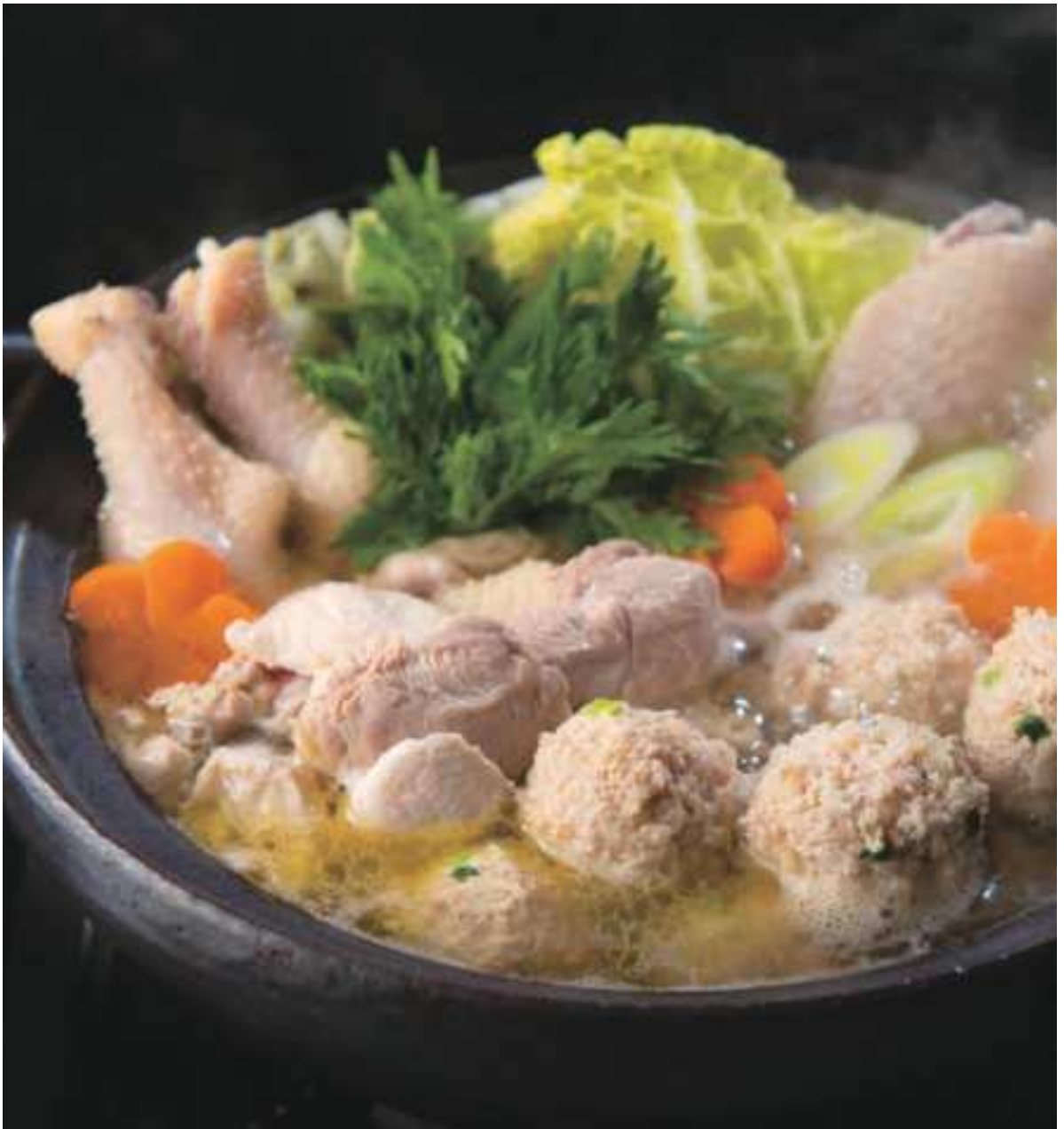
申込
番号 **US 068-002**

ふかひれ75g、紅焼醬100g×2

小









ホクホクの里芋と山形牛の旨みが醤油味のスープに溶け出して、これぞふるさとの味。山形の秋の風物詩「いも煮会」をご家庭でどうぞ。



02.山形牛芋煮セット

申込番号 **US 072-001**

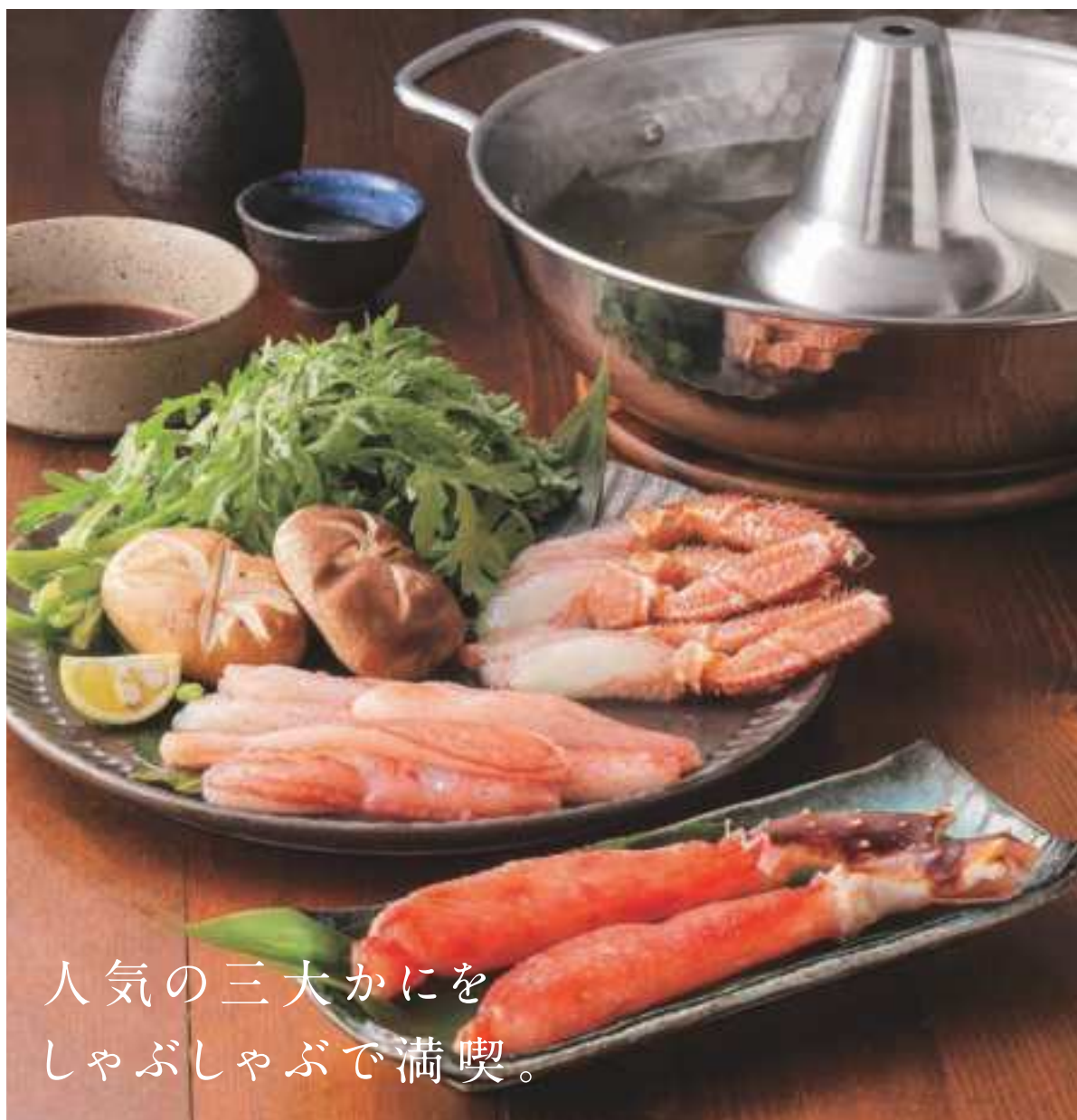
洗い里芋500g×2、山形牛肩・バラ計300g、ぶなしめじ150g、平こんにゃく250g、ねぎ2本、いも煮用たれ300ml／消費期間は冷蔵で4日／牛肉・里芋：山形県産、こんにゃく粉・その他の野菜：国産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは12月11日まで。

※お届けは10月15日～12月25日。

小



人気の三大かにを
しゃぶしゃぶで満喫。

食

用かにを代表する三大がにを、しゃぶしゃぶで贅沢に食べくらべ。北海道近海で水揚げされた毛がにと、たらばがに、ずわいがにの生身を、鮮度の落ちる前に丁寧にポーシオン加工・急速冷凍しました。ジューシーでふんわりやわらかく、茹でたてのような旨みや香りが味わえます。鍋用の昆布やたれもセットになっているので、冷蔵庫

01.三大かにしゃぶしゃぶ

申込
番号

US 073-001

生毛がにポーシオン・生ずわいがにポーシオン各100g、生たらばがにポーシオン120g、しゃぶしゃぶたれ15ml×4、昆布1枚／賞味期間は冷凍で30日／毛がに・昆布：北海道産、ずわいがに：ロシア・カナダ・アメリカ他産、たらばがに：ロシア・アメリカ・ノルウェー他産

※冷凍便にてお届け。

小 か

冬の料理といえば鍋もの。北海道産の海の幸で



02.北海鍋

申込
番号 **US 074-001**

秋鮭切身・真鱈切身・メヌケ切身各160g、ボイル帆立300g、牡丹えび130g、鮭すり身150g×3、昆布10g、味噌270g／鮭・真鱈・メヌケ・帆立・ぼたんえび・昆布：北海道産

※冷凍便にてお届け。

え



[海産物]



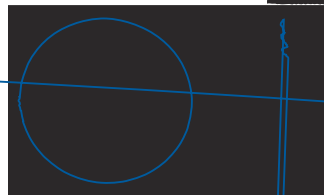
PICK UP



世界自然遺産に登録され、手つかずの自然も多く残る北海道・知床半島。オホーツクの流氷に育まれた、豊かな漁場から水揚げされる、かに、さけ、ほたて、羅臼の昆布など多彩な海の幸が魅力です。









北の海は、海産物の宝庫。そのおいしさを
知り尽くした、水産物の製造・販売を手掛



01. ボイルずわいがにセット

申込
番号 **US 079-002**

ボイルずわいがにハーフカット・ボイルずわいがに姿各
400g／賞味期間は冷凍で30日／ずわいがに(ハーフカ
ット):ロシア・ノルウェー・グリーンランド産、ずわいが
に(姿):ロシア・カナダ産

※冷凍便にてお届け。

か





さっぱりとした紅鮭と
脂のりのよい時鮭。



丸

々と太り脂ものっている
甘塩味の時鮭と、真っ赤で身
の締まった紅鮭を使用。粒の
粗い塩を丹念にすり込んだ鮭
の食べくらべセットです。



01. 鮭の味くらべ

申込
番号

US 081-001

中塩味紅鮭切身・甘塩味時鮭切身×各
6切／紅鮭：ロシア産、時しらず鮭：北
海道産

※冷凍便にてお届け。

北海道近海の定置網漁で獲れる
時しらず鮭。生きているうちに船上で
活めするため、鮭のおいしさをそのまま
味わえます。粒の粗い塩をすり込み、
氷点下で味を馴染ませました。



02. 船上活め時しらず鮭切身

申込
番号 **US 082-001**

甘塩味時しらず鮭切身7切／鮭：北海道産

※冷凍便にてお届け。



和洋幅広く応用がきく
食卓の定番。

旬

の時期に漁獲した秋鮭を、北海道伝統の技で塩漬けにした「山漬」、ふっくら風味豊かな味噌漬、塩糍漬けの「さざ浪漬」などに仕上げた切身と、鮭の魚醤を配合した人気の味付けいくら、鮭のルイベ。さらにオリーブオイルで和えた珍味などの豪華なセットです。



01. 北海道の鮭切身・いくら・珍味セット

申込番号 **US 083-001**

鮭味噌漬切身・塩秋鮭切身各(3切)計210g、鮭山漬切身・鮭さざ浪漬切身各(2切)計200g、サーモンオリーブ180g、鮭ルイベ漬・いくら醤油漬各80g／鮭・鮭卵：北海道産

※冷凍便にてお届け。

小乳



北海道の海の恵みと
旬の秋鮭を食べ尽くす。

脂ののった北陸産の
寒鰯の西京漬。



北陸産の鮮度の良い鰯を淡白

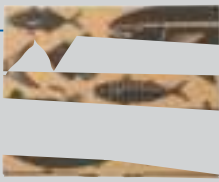


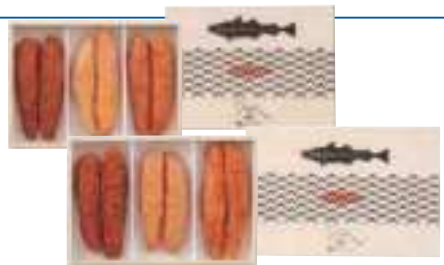
02. 寒鰯西京漬け

申込番号 US 084-001

ぶり西京漬100g×8／ぶり：北陸産
※冷凍便にてお届け。











01.〈日本の極み〉
北海海産づくし

申込
番号 **US 089-002**

ほたてグラタン180g×2、北海ホタテ
大将漬け500g

※冷凍便にてお届け。





福

井県の低水温環境で育った程よい脂乗りのふくいサーモンを楽しめるバラエティセットです。福井県の銘酒「白岳仙」を使用した粕和え、粕漬け焼きや、福井県の老舗醤油蔵の出汁醤油を使用した海鮮丼の具など



01.〈美飾遊膳〉

ふくいサーモン詰合せ

申込
番号

US 091-002

ふくいサーモン入り海鮮丼の具110g×2、ふくいサーモンスモーク・ふくいサーモン焼きほぐし各40g×2、ふくいサーモン粕和え100g、ふくいサーモン塩麹焼45g×2、ふくいサーモン西京焼・ふくいサーモン粕漬焼各45g／サーモントラウト福井県産

※冷凍便にてお届け。

小 え か





2x2

[精肉・肉加工品]

松阪牛

世界的にも高い評価を得ている「松阪牛」は、「三重県の雲出川以南、宮川以北の地域で肥育された、松阪牛個体識別管理システムに登録された黒毛和牛（但馬系）の処女牛」という厳格な定義により肥育された牛肉。赤身と脂のバランスが特に優れ、そのみごとな霜降りは、まさに『肉の芸術品』と称されます。やわらかくてジューシー、見た目の美しさもおいしさに格を与えています。



[illegible]

モモ・バラ各200g／賞味期間は冷凍で30日／三重県産
※冷凍便にてお届け。

山形牛

古くから優れた肉牛が産出されたと伝わる山形県で長く愛される山形牛。寒暖の差の激しい過酷な自然風土の中で、丹念に育てられたからこそ生まれたやわらかく、まろやかな脂のおいしさが、心を和ませます。



みちのくの豊かな大自然の中、一頭一頭、丹精込めて育てあげられる「山形牛」。四季がはっ



01.山形牛 すき焼用

申込番号 **US 095-017**

肩ロース300g、バラ250g／山形県産

※冷凍便にてお届け。

脂

肪のきめが細かく、口の中でとろける
まろやかさが特徴の山形牛。厳しい自然と
肥沃な土地で育まれる格別の旨みを、ステー
キでお楽しみください。



02.山形牛 サーロインステーキ

申込
番号

US 096-018

サーロインステーキ360g(2枚
入)／消費期間は冷蔵で4日／山
形県産

※冷蔵便にてお届け。

豊かな自然が育む
山形の誇り。



山形が誇るブランド牛「米沢牛」を扱うこと半世紀余、枝肉のセリ市場の開催から食肉の販売、加工食品の生産などまで一貫で行う〈米沢食肉公社〉の「米沢牛」です。きめ細かくあざやかな霜降りが楽しめる肩・バラ肉を、たっぷりお楽しみいただきたい焼肉用でお届けいたします。



01.米沢牛 焼肉セット

申込
番号

US 097-002

肩・バラ各300g／消費期間は冷蔵で5日／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

※都合により月曜のお届け指定はできません。

米沢牛



山形の美食の極めつけ
芳醇な味わい「米沢牛」。



や わらかな赤身、香り高い脂身。熟練の農家が高度な肥育技術の伝統を受け継ぎつつ、丁寧に育てたみごとに米沢牛。肉の旨みを存分に味わえるステーキで。



02.米沢牛 ロースステーキ

申込
番号

US 098-004

ロースステーキ(2枚)計300g／消費期間は冷蔵で5日／山形県産
※冷蔵便にてお届け。
※都合により月曜・火曜のお届け指定はできません。

神戸



やわらかい霜降り肉は、熱を通すと脂身が周りの赤身を溶きほぐし、よりやわらかでまろやかに。但馬牛の血統を守り、兵庫県内で肥育された但馬牛の選りすぐり、正真正銘「神戸牛」を、厳しい安全と品質の管理を行う〈山晃食品〉から、やわらかくて旨みたっぷりの肩肉をお届けします。



01.神戸牛 すき焼・しゃぶしゃぶ用

申込
番号

US 099-002

肩350g／消費期間は冷蔵で5日／兵庫県産
※冷蔵便にてお届け。

肩

ロースすき焼用は、焼いた時に立ちのぼる和牛香と、口に入れた瞬間に広がる肩ロースの甘い味わいと香りが絶妙で、とろける食感が記憶に残ります。〈大吉〉は、「近江牛」の品格と味にほれぬいた先代創業者・永谷大吉氏により明治創業の老舗精肉店。近江商人の「三方良し」の精神の一方で、トレーサビリティシステムを導入するなど

時代に即した安全管理もされています。



02.近江牛 すき焼用

申込
番号 **US 100-012**

肩ロース350g／消費期間は冷蔵で4日／滋賀県産
※冷蔵便にてお届け。

近江牛



創

業60年の知識と経験を活かし、黒毛和牛を約7000頭肥育し、加工、販売まで一貫して行っている〈有田牧畜産業〉より、きめ細やかでやわらかな肉質が特徴のロースステーキをお届けします。ほのかな甘みととろけるような旨みをご堪能ください。



01.宮崎有田牛 ロースステーキ

申込
番号 **US 101-001**

ロースステーキ(2枚)計360g／消費期間は冷蔵で5日／宮崎県産
※冷蔵便にてお届け。

宮崎

宮崎有田牛とは、吟味された10種類の穀物と自家栽培の4種類の牧草を、農林水産大臣認定の飼料製造管理者により自家配合した飼料を与えた宮崎県産黒毛和牛です。健康で



清らかな空気が育てた 良質な肉質の宮崎有田牛



オ リジナル飼料や環境のよい場所でい
ねいに肥育することで、あっさりした脂の旨
みとなります。まろやかな味わいをすき焼で
お楽しみください。



02.宮崎有田牛 すき焼用

申込
番号 **US 102-002**

肩ロース200g、モモ300g / 消費期間は冷
蔵で5日 / 宮崎県産
※冷蔵便にてお届け。



01.〈山形の極み〉
米沢牛やわらかハンバーグ
申込
番号 US 103-217

神

戸牛の赤身肉のおいしさを最大限に味わえるよう、シンプルな味付けで低温調理で仕上げたローストビーフです。

低温でじっくり調理した
ローストビーフで
神戸牛の旨みを堪能。



02.〈伊藤グリル〉 神戸牛ローストビーフ

申込番号 **US 104-002**

神戸牛ローストビーフ280g、デミグラスソース30g

※冷凍便にてお届け。

小 卵



淡

路産玉ねぎと肉の旨みが組み合わさったハンバーグに、山椒の風味が漂う和風ソースがアクセントになった風味豊かな一品です。

03.〈和(なごみ)料理みのり〉 但馬牛と神戸ポーク煮込み ハンバーグ山椒風味

申込番号 **US 104-003**

但馬牛と神戸ポーク煮込みハンバーグ山椒風味180g(固形量110g)×6

※冷凍便にてお届け。

小 卵



肉の旨みと山椒香る
煮込みハンバーダ。



伊

勢うまし豚のkokと旨みが十分に詰まった味わいの秘訣は、その飼料にあります。木酢酸やアマニ油、柑橘の果皮を与えることで、肉の臭みを軽減し、しっかりとした質感に。しゃぶしゃぶ用にスライスされたものなら、その質感と旨みを存分に楽しめます。ロースカツ用は食べごたえのある厚みで、カツはもちろんソテーにもおすすめです。



01.伊勢うまし豚 しゃぶしゃぶ用

申込番号 **US 105-001**

ロース1.6kg／消費期間は冷蔵で5日／豚肉：三重県産
※冷蔵便にてお届け。



02.伊勢うまし豚 ロースカツ用

申込番号 **US 105-002**

ロース(12枚)計1.8kg／消費期間は冷蔵で5日／豚肉：三重県産
※冷蔵便にてお届け。

伊勢うまし豚

三重県のブランド豚「みえ豚」にさらなる改良を加え、2016年に誕生した「伊勢うまし豚」。
餌に柑橘やアマニ油などを混ぜ、甘みのある脂を蓄えたやわらかな肉質のお肉になりました。



直

下式炭火製法で燻したハム・ソーセージとドイツ岩塩で塩漬けし、まろやかな味わいに仕上げたスモーク生ハム2種、ハーブやガーリックなどの風味豊かなスパイスが香る2種類のソーセージセットです。



北海道
トンデンファーム

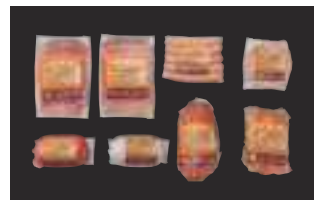
03.〈トンデンファーム〉 バラエティーセット

申込
番号

US 106-001

生ハムロース(スライス)・ペッパー生ハムロース(スライス)各40g、荒挽ソーセージ70g、荒挽ウインナー100g、ガーデンブルスト・ガーリックブルスト各200g、燻しロースハム・燻しモモハム各300g／賞味期間は冷蔵で30日
※冷蔵便にてお届け。

乳



人に見守られた炭火で
じっくり燻された風味。

北

北海道産豚肉を素材に、北海道の山菜「ギョウジャニンニク」と独自調合のスパイス、肉と相性の良いドイツ岩塩を練り合わせて天然腸に詰め込み、炭火と北海道産白樺チップで燻煙・乾燥させたもの。豚骨のエキス、ギョウジャニンニクの風味が効いた、コクのある無塩せきのソーセージです。



04.〈日本の極み〉

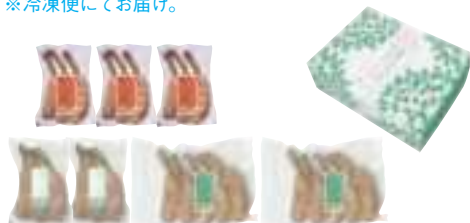
北海道 自然の恵み 骨付きソーセージ

申込
番号

US 106-027

骨付きソーセージ(ギョウジャニンニク入り)300g(5本入)×2、骨付ソーセージ(チョリソー)180g(3本入)×3、骨付ソーセージ(ブレン)180g(3本入)×2

※冷凍便にてお届け。



素材と製法にこだわった
熟練技のソーセージ。





BRAND STORY

SAPPORO  バルナバハム

〈札幌バルナバハム〉



1979年、北海道。「本物のハムを造りたい」という情熱を胸にスタートした〈札幌バルナバハム〉。本場ドイツの伝統的製法を学び職人気質で頑固に作りあげてきたハムソーセージへのこだわりは、原料、香辛料、本場ドイツで行われている伝統的な本格漬け込み製法。磨かれた技術に手間を惜しまない“札幌バルナバハムの職人芸”の味わいです。

本場ドイツでも評価の高い農家のベーコン、北海道産の原材料を使ったソーセージやポークローフ、ドイツ岩塩でまろやかに仕上げた生ハムなどバラエティ豊かなセットです。



01.〈札幌バルナバハム〉 ハム・ソーセージセット

申込
番号

US 107-001

農家のベーコン400g、ボンレスハム300g、ポークローフ170g、ポークグルメフランク120g、チーズウインナー・玉葱ウインナー各100g、ベーコンスライス80g、ロースハムスライス65g、ロースシンケン40g／賞味期間は冷蔵で30日

※冷蔵便にてお届け。



ドイツの伝統的手法で作られたベーコン

良質な豚バラ肉をドイツ岩塩で塩漬けにし、昔ながらのドイツ農家の製法を再現した農家のベーコンを始め、どんな食卓にも合うセットをお届けします。



02.〈札幌バルナバハム〉 オードブルセット

申込番号 **US 108-002**

農家のベーコンステーキカット126g×2、
しばれ生ハム冊取り200g、バラエティウ
ィンナー4種100g、コールドロース(しばれ
生ハム)・しばれ生サラミ各80g×2、お
うちで簡単生ハムユッケ56g(食肉加工品
40g、たれ15g、ごま1g)×2

※冷凍便にてお届け。

小 卵 乳



Fruits

【果物】



山形より生産者限定「秋葉光弘さんのさくらんぼ」を、たっぷり1キロでお届けします。品種は今や海外を含めても代表品種とされる「佐藤錦」。ていねいにひと粒ひと粒育てられ収穫された秋葉氏の佐藤錦は、すべてLサイズ以上のみごとな粒。美しいつやがあり、甘みと酸味の調和がすばらしく、今にもはじけそうなみずみずしさです。さくらんぼの匠がこだわって育てた宝石のような果実が口のなかでジュージューにはじけます。



届くのが待ち遠しい 旬のこだわりフルーツ。

さくらんぼ、梨、桃など、つややかで甘くとびきりジューシーなフルーツを、全国選りすぐりの名産地からおいしさのピークを待って季節限定でお届けします。口いっぱいに広がる芳醇な甘みと香り、したたる果汁、みずみずしい食感…各地よりお届けする自慢の味を、ワクワクしながらお待ちください。



代表生産者：秋葉光弘さん



**01.〈山形の極み〉
山形県産
さくらんぼ(佐藤錦)
申込
番号 US 110-004**

さくらんぼ佐藤錦Lサイズ1kg
(バラ詰)／山形県産
※冷蔵便にてお届け。
※お申し込みは5月31日まで。
※お届けは6月10日～6月30日。
※数量限定。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

岡山県からお届けする
みずみずしい果実。



溝のある桃のようなカタチからこの名が生まれた桃太郎ぶどう。皮が薄く種もないので、そのまま皮ごと口に入れるとパリッと心地よい食感が味わえます。味はさっぱりと甘くジュースィで、皮から漂うほんの少し渋みのある野趣豊かな香りとのバランスが絶妙です。大粒でさわやかな酸味のある黒紫色の種なしニューピオーネとセットでお届けいたします。



01.岡山県産 ぶどう詰合せ

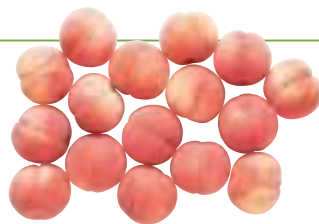
申込番号 **US 111-002**

ニューピオーネ600g、桃太郎ぶどう650g／岡山県産

※お申し込みは9月16日まで。

※お届けは9月1日～9月30日。

日 本有数の桃収穫量を誇る、福島県。福島盆地は、夏には日中35℃以上にも達し、涼しい朝方には20℃以下にまで下がることもあり、はっきりとした昼夜の寒暖差が果物栽培に適しています。福島で栽培される桃のほとんどが無袋栽培で、さらにこだわりの肥料を使い、土壌管理を徹底することで、太陽の光をいっぱい浴びたおいしい桃が作られています。



02.福島県産 桃

申込
番号 **US 112-001**

桃 特秀5kg(16~20個)／福島県産

※お申し込みは7月31日まで。

※お届けは7月28日～8月20日。

※数量限定。

太陽の光をいっぱいに浴びた
フレッシュな桃。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

甘みとほどよい酸味
豊かな果汁の豊水梨。



梨の中でも、もっとも豊富に水分を含むことからその名がついた「豊水」。したたかにジューシーな味わいで甘みに少しの酸味が加わった濃厚な風味、やわらかい果肉が特徴です。この品種を千葉県市川市の生産者のみなさんが協力してお届けします。さわやかな甘みとほど良い酸味のバランスが良く、水分が多くジューシーな味わいをお楽しみください。



01.千葉県産 市川の梨

申込
番号

US 113-001

豊水梨10kg(20〜32個)／千葉県産

※お申し込みは8月29日まで。

※お届けは8月30日〜9月13日。



フランス生まれの日本育ち
国内一の産地山形よりお届け。

その名の通りラ・フランスはフランス生まれの果実ですが、実はフランスはもとよりヨーロッパ各地ではほとんど栽培されていません。栽培が盛んな日本での生産量は山形県がトップ。その中でも光センサーで選別された糖度14度以上、熟度7%、見た目の良さを兼ね備えたものがスーパー ラ・フランス。とろけるようなやわらかさと甘く食べごたえのあるおいしさです。

02.山形県産 スーパー ラ・フランス

申込番号 **US 114-001**

スーパー ラ・フランス5kg(16~18個)／山形県産

※お申し込みは11月16日まで。

※お届けは11月15日~11月30日。



シャキッとしまった果肉とみずみずしくジューシーな食味、甘み、酸味、香りのバランスの良さで国内では一番人気の「ふじ」を、名産地、山形県朝日町からお届けします。山形のほぼ中央に位置するこの地域は、粘土質の土地と寒暖の差があり、口あたりが良くコクのある甘みをもつりんごが特徴です。

03.山形県朝日町 和合平産 ふじりんご

申込番号 **US 114-004**

ふじりんご秀5kg(12~18個)／山形県産

※お申し込みは11月5日まで。

※お届けは11月20日~12月30日。



果物のふるさと山形から
みずみずしくバランス良い
味わいのりんご。

※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

Stockfood

【ストックフード】



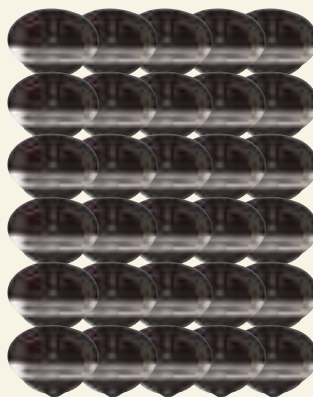
食卓の基本となる 調味料&常備食材。

変化に富んだ四季がもたらしてくれる肥沃な土壌や豊かな漁場に、先人たちのすばらしい知恵と情熱が作りあげた風土の味。お米、味噌、しょうゆをはじめとした調味料や、乾麺や海苔、梅干などの保存食品と、これぞ日本の食文化の基本食材です。賢く常備しておきたいストックフードを取り揃えました。

山形県産内地方の風景

食

味値数の高い「つや姫」と「コシヒカリ」を50%ずつブレンド。米のおいしさを表す食味値数は、65点から75点が日本産米の標準値ですが、この「大将の一膳」は80点以上と高得点を誇る、厳選された山形県産米を使用しました。1食分ずつレンジで2分加熱するだけで、炊きたてのごはんを手軽に味わえます。



01.〈山形の極み〉
大将の一膳
(つや姫×コシヒカリ)

申込
番号 **US 116-002**

包装米飯(白飯)160g×30／うるち
米：山形県産

“つや姫の弟君”といわれる山形県の品種「雪若丸」。しっかりとした弾力と粘りのある食感、あっさりとした上品でクセのない味わいが評判です。粒立ちの良い炊きたてごはんの味を、チンするだけでお手軽に。



01.〈山形の極み〉
大将の一膳(雪若丸)

申込番号 US 117-002

包装米飯(白飯) 160g×30 / うるち米: 山形県産



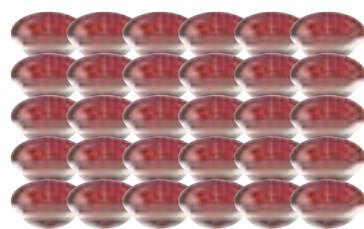
石川県産もち米と国産あずきを霊峰白山の伏流水でふっくらと炊きあげたお赤飯のパックごはん。電子レンジで2分あたためただけで、ちょうどお茶碗1杯分のもちもちでおいしいお赤飯ができあがります。



02.〈日本の極み〉
姫の赤飯

申込番号 US 117-003

包装米飯(赤飯) 160g×30 / もち米: 石川県産



3 50余年の歴史を誇る秋田の「稲庭うどん」。練りから延ばしまですべて手作業で、つるつるの舌ざわり、さらりとした軽い食感が生まれます。



03.稲庭手延うどん

申込
番号

US 118-001

稲庭うどん140g×17

小



手延べのコシが生きる
秋田名産、稲庭うどん。

寛

政元年創業の鎌田醤油がおすすめする、人気の醤油詰合せ。ロングセラー商品のだし醤油をはじめ、サラダドレッシング、ぽん酢醤油など食卓に欠かせない定番商品を取り揃えました。



鎌田醤油
KAMADA SOY SAUCE Since 1789

**01.〈鎌田醤油〉
調味料セット**

US 119-003

だし醤油・低塩だし醤油・ぽん酢醤油
各200ml×4、サラダ醤油・さしみ
醤油各200ml×3

※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

小

素材と料理によって 使い分けたい旨み醤油。



梅の生産量日本一 和歌山は南高梅の梅干



梅の生産量で全国の約60%を占める和歌山県。その中でも南高梅の生産量全国1位に輝くのが、世界遺産の熊野古道に位置する田辺市です。この南高梅を3週間以上の時間をかけてはちみつに二度漬けの手法で漬け込みました。ほんのり酸味とフルーティな甘み、そして薄い皮と肉厚の実が生むきめ細かくみずみずしい食感が持ち味です。



02.梅の奏 はちみつ漬梅干

申込番号 **US 120-001**

はちみつ漬梅干(塩分約8%)930g／梅:和歌山県産

嘉

永7年(1854年)創業以来「名を売らずに味を売る」を守り続けて160余年になる、日本橋の〈井上海苔店〉より産地にこだわった3種の海苔をお届けします。愛知県産は香りが高く、汐の味わい。やわらかい中にも歯ごたえがあります。瀬戸内海産の海苔は、色が黒く艶々としていて、歯ごたえがしっかりしているのが特徴です。佐賀県産は日本有数の産地で、やや浅めの色ながらやわらかく甘い味わいが楽しめます。摘

採される海苔の産地によって生まれるそれぞれ個性的な色・艶・香りなどの違いをぜひ比べてみてください。



倉 株式会社 井上海苔店

01.〈井上海苔店〉

産地別焼海苔詰合せ

申込番号 US 121-001

焼海苔(佐賀県・瀬戸内)各板のり8枚×3、
焼海苔(愛知県)板のり8枚×4／海苔:佐賀県・兵庫県・愛知県産

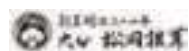
産地による味の違いを 食べくらべ。



豊後の山深くで育つ 原木しいたけのどんこ



しいたけの原木栽培発祥の地とされ、現在も国内一のしいたけ生産量を誇る大分県で、県産の原木しいたけにこだわった乾しいたけを取り扱う明治34年創業の〈松岡椎茸〉の「どんこ」。限りなく自然に近い原木栽培で、歳月をかけて育った「原木しいたけ」を手作業で丁寧に選別して乾燥。肉厚で風格あふれる姿に、濃厚な旨みや香りをたたえたどんこは、煮ても炒めてもおいしくて食べごたえも十分です。



02.〈松岡椎茸〉 大分産椎茸どんこ

申込
番号

US 122-002

原木乾椎茸どんこ130g、原木乾椎茸どんこ100g／大分県産

Drink & Liquor

【ドリンク&リカー】



世

界有数のワイン名産地、ボルドー地区。世界に名だたる優秀なワイナリーや素晴らしい銘柄がさまざまに存在する中、まだ日本ではほとんど知られていない隠れた名品があります。フォンテストーは、深いルビー色。ブラックペッパーや、チェリーのような香りを感じられます。フレッシュな果実味がありながらも、融和されたタンニンの心地よい余韻が続く優雅な味わいは「オー・メドック」ならでは。パンブル・マタンは、完熟したカシスなどの赤いフルーツやベリー系の香りと、かすかにバニラの香り。あまり冷やさずにグラスに注ぐことで甘美な香りをお楽しみいただけます。適度なタンニンとボリューム感のある果実味、アタックの強さも魅力的なエレガントな1本です。

01.ボルドー赤ワイン2本セット

申込番号 **US 123-004**

シャトー・フォンテストー、パンブル・マタン各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

〈シャトー・フォンテストー〉

ぶどう品種
カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、カベルネ・フラン

飲み口 甘 ● ● ● ● ● 辛

〈パンブル・マタン〉

ぶどう品種
メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン

飲み口 甘 ● ● ● ● ● 辛



123 ※ 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。
※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

心まで酔わせてくれる 至福の一杯を楽しむ。

フランス・イタリア・ドイツなどのワイン名産地から、時にカジュアルに、時にひとりでじっくりと味わっていただけるワインをラインナップしました。産地やボディ、人数やシーンに合わせて気軽にお選びいただける人気の味わいをセレクト。料理はもちろん、その日のテーブルを引き立てるセレクトを。



フランス ボルドー地区の風景

ブルゴーニュ地方は、ボルドー地方と比肩するワインの聖地。ボルドー地方に比べると昼夜間の気温差が大きく、夏季でも夜間はかなり冷涼な気候になります。そんなワイン主要産地から2本をご紹介します。白は、薄めの黄金色でエキゾチックな芳香が特徴です。桃、アプリコットなどの果物に、白い花のかすかな香りが余韻を残します。自然派ドメヌが造る赤は、粘土質な土壌で育ったガメイをすべて手摘みして使用。ルビーのような光沢を備え、赤く輝くワインです。チェリーなどのエレガントな香りにはつつとしたフルーティな味わいが特徴です。

02.ブルゴーニュ赤白ワインセット

申込番号 **US 124-002**

ボジョレー ドメヌ・ド・ラ・グランジュ・デ・モール
(赤)、ヴィレ・クレッセ(白)各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。



〈赤〉

ぶどう品種 ガメイ
飲み口 甘 ● ● ● ● ● 辛



〈白〉

ぶどう品種 シャルドネ
飲み口 甘 ● ● ● ● ● 辛

※ 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。 124
※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

甘みと酸味のバランスがよく、アペリティブまたは食中酒として人気のルッソーロ。スロベニア国境に近いフリウリ州で1800年代からワイン造りを行ってきたワイナリーの1本です。モンテプルチャーノ・ダブルッツォは凝縮感と上品さの見事なバランスが特徴の赤ワイン。濃厚かつエレガントな味わいは、繰り返し飲みたくなるおいしさです。

ゆつたり味わいたい
王道のテーブルワイン。



02. イタリア赤白ワインセット

申込番号 **US 126-003**

ルッソーロ・ドウエ・ピアンコ(白)、モンテプルチャーノ・ダブルッツォDOC シャール(赤) 各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

〈白〉

ぶどう品種 ビノグリージョ、シャルドネ
飲み口 甘 ● ● ● ● ● 辛
適温 10～12℃
合う料理 魚介料理、白身魚のカルパッチョ

〈赤〉

ぶどう品種 モンテプルチャーノ・ダブルッツォ
ボディ フルボディ
飲み口 甘 ● ● ● ● ● 辛
適温 16～18℃
合う料理 赤身肉のグリル、ジビエ、黒トリュフ

127



申达号 US 128-006

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

申込
 番号

US 128-005

Three bottles of wine are shown side-by-side. The bottle on the left is dark with a brown label featuring a landscape illustration and the text 'CHATEAU DE LA GROSSE'. The middle bottle is a lighter, amber color with a green label featuring a landscape illustration and the text 'CHATEAU DE LA GROSSE'. The bottle on the right is dark with a white label featuring a landscape illustration and the text 'CHATEAU DE LA GROSSE'.

※ 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。 128
※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

生酏造りにこだわる 江戸から続く老舗の酒蔵。



江戸・徳川吉宗の時代に創業。地元・但馬の食材に合う旨い酒造りを目指す「香住鶴」。全量を但馬流「生酏(きもと)造り」、「山廃仕込」で醸造しています。「香住鶴」は、精米歩合55%の兵庫県産山田錦を全量使用。厳冬の中、できあがったお酒をすぐに瓶詰め、低温貯蔵することで旨みと香りを閉じ込めています。但馬杜氏の技が光る、芳醇できれいな味わい、穏やかな吟醸香と旨みのある酸のバランスのよい調和を楽しんでください。



01.〈日本の極み〉香住鶴 山廃 純米吟醸3本セット

申込
番号 **US 129-002**

山廃 純米吟醸酒720ml×3／米・米麴:国産



〈山廃 純米吟醸〉

原材料: 米、米麴
アルコール度数: 15度
日本酒度: +1(普通)

和なの月60は「有機JAS認定米」美山錦を洗米から瓶詰めに至るまで有機製造にこだわり抜いたお酒です。輪郭のある冴えたキレとともにすっきりとした味わいが特徴です。より玄米に近い精米で有機米の旨みと力強さを感じる和の月80。芳醇でまろやかな味わいの月の井の3本セットです。



02.〈日本の極み〉月の井酒造店 日本酒3本セット

申込
番号 **US 130-001**

有機栽培米純米酒 和の月80・純米吟醸酒 月の井・特別純米酒 和の月60各720ml／米・米麹：国産

〈和の月80〉

原材料：米・米麹
アルコール度数：15 度
日本酒度：+12(大辛口)

〈和の月60〉

原材料：米・米麹
アルコール度数：15 度以上 16 度未満
日本酒度：+ 5 (辛口)

〈月の井〉

原材料：米・米麹
アルコール度数：16 度
日本酒度：+4 (辛口)

清冽な伏流水から生まれる
さわやかな味わい。



※ 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。
※酒造年度により、表記のアルコール度数・日本酒度は多少変動する場合がございます。予めご了承ください。