CONTENTS
目次

こんなのあるんだ! 47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、食の悦びを。

005 技わざ 〈がんね栗の里〉ザ・がんね栗／〈岡崎牧場〉宮崎県産黒毛和牛バイン牛セット／〈マルヤ水産〉香住がにお楽しみセット

009 北海道 〈カネサン佐藤水産〉海鮮詰合せ／〈札幌バルナバハム〉オードブルセット

011 東北 〈CARNET〉青森県産りんごジュースとゼリー／〈味の海翁堂〉倉石牛 焼肉用／〈前沢牛オガタ〉前沢牛・小形牧場牛 焼肉味比べ／〈榎食品〉極きりたんぽセット(稲庭うどん入)／〈魚隆商店〉吟醤漬と牛たん詰合せ／〈米沢牛黄木(おおき)〉5等級の米沢牛 すき焼用／〈千駒酒造〉甕入り純米大吟醸

018 関東 〈ストロベリーみなみ〉群馬県産 いちご(やよいひめ)／〈風實(かざみ)〉燻製職人 家族団らん豪華詰合せ／〈千本松牧場〉生乳の味を極めた特撰アイス／〈正上〉うなぎしぐれ煮詰合せ／〈新井園本店〉天照・天の露／〈日進ハム〉日進ハムのよりどりセット／〈カフェパンセ湘南〉カフェパンセのぜいたく三昧セット

025 中部 〈富士山麓からの贈り物 山中湖ハム〉ハムバラエティセット／〈見田元七商店〉越後漬・鮭焼漬・三昧セット／〈利吉商店〉ボイル香箱(こうばこ)がに／〈グランマルシェタケダ〉氷見和牛 すき焼・しゃぶしゃぶ用／〈手打ち蕎麦処 澤田の家〉オヤマボクチ蕎麦＆みゆき豚セット／〈越前三國湊屋〉若狭牛 贅沢ローストビーフセット／〈メロー静岡〉静岡県産クラウンメロン／〈うなぎの新甫〉うなぎ専門店の味くらべ／〈スギモト〉松阪牛 すき焼用／〈小川ミート〉5等級飛騨牛すき焼用

035 近畿 〈わさび葉寿し うめもり〉おもひそめる／〈かねきち〉近江牛 すき焼用／〈勝喜梅〉紀州南高梅 3種の味詰合せ／〈モリタ屋〉京都肉 すき焼用／〈萬野総本店〉国産黒毛和牛ステーキ食べ比べセット／〈コウベオニクスタンド.〉神戸牛食べ比べ焼肉セット

041 中国 〈翠果撰〉岡山清水白桃ドリンク詰合せ／〈やまのおかげ屋〉鳥取和牛 すき焼き用／〈魚勝商店〉山陰浜田港！干物セット【雅】／〈瀬戸内料理 雑草庵〉広島産 牡蠣のオイル漬け／〈下関 山賀〉とらふぐ三昧と焼き塩造り

046 四国 〈日新酒類〉徳島のプレミアムなお酒セット／〈こんぴらや〉本場讃岐うどんバラエティセット／〈土佐料理 司〉鰹のたたきと天のうなぎセット／〈Koko'o農園〉せとかジュース6本セット

050 九州 沖縄 〈博多あき津゛〉だし漬け明太子「極附」～きわめつけ～／〈唐津くん煙工房〉ナポリ風石窯ピザと熟成ハムセット／〈大分水産〉豊後水道はもしゃぶセット／〈長崎明治屋ハム〉長崎ブランド牛豚加工品詰合せ／〈中村商店〉うなぎ長蒲焼・長白焼／〈菅乃屋〉馬刺しスライス満喫セット／〈コワダヤ〉鹿児島産黒豚しゃぶしゃぶセット／〈もとぶ牧場〉もとぶ牛 すき焼・しゃぶしゃぶ用／〈沖縄宝島〉あぐー食べくらべしゃぶしゃぶセット

RING BELL *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

069 海産物 — 豊かな日本の漁場からさまざまな海の幸

079 精肉・肉加工品 — 全国のブランド肉とこだわりの肉加工品

093 果物 — 旬を待ってお届けするみずみずしいフルーツ

101 スウィーツ — 見た目も美しい洋菓子や老舗のこだわり和菓子

107 ストックフード — 調味料、乾物常備したい基本の食品

113 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

ご利用にあたって

掲載商品について

●実物と印刷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。
●賞味期間または消費期間は、30日以内のものを保存方法と併せて記載しております。
●賞味期間および消費期間は、製造日または加工・出荷日を基準に記載しております。
●商品到着後の日持ち期間は、配送日数などにより異なりますので、予めご了承ください。
●メーカー事情により、生産国・原産地が変更になる場合がございます。
●冷蔵便・冷凍便にてお届けする表記がない商品は、常温便でのお届けとなります。
●輸入品は、品質を保つため少量ずつ直輸入しておりますので、次回輸入までお待ちいただく場合がございます。
●産地の収穫・漁獲・天候等の事情により、お届け日を変更させていただく場合がございます。
●5月1日～5月9日、8月14日～8月19日、12月29日～1月9日の期間は、産地休業のため、お届け日のご指定はできません。
●お届けご希望日が産地休業日にあたった場合は、休業日翌日の発送に変更させていただきます。
●お届け期間のある商品の期間終了間際のご注文は、商品のお届けが次の期間になる場合がございます。
●お届け時間の指定はできません。
●商品内容として記載されていない小物類は、お届けする商品には含まれておりません。
●メーカー事情により、新パッケージの商品をお届けする場合がございます。また、状況により、新カタログの中から商品をお選び直しいただく場合がございます。

アレルギー物質の表示について

●食品衛生法がラベルへの表示を義務付けている、「特定原材料8品目」のアレルギー物質について、商品に含まれる品目をマークで記載しております。

小… 小麦を含んでいる商品　そ… そばを含んでいる商品　卵… 卵を含んでいる商品　乳… 乳を含んでいる商品
落… 落花生を含んでいる商品　え… えびを含んでいる商品　か… かにを含んでいる商品　く… くるみを含んでいる商品

その他

●カタログギフトには申込期限がございます。期限内にお申し込みがない場合、「無効」となりお申し込みいただけません。申込期限内にお申し込みいただきますようお願いいたします。
●ホームページに約款がございますのでご覧ください。
https://www.ringbell.co.jp/
●お申込みハガキや商品は、店頭でのお引換および他の商品や金券類へのお取替えはできませんのでご了承ください。

酒類販売管理者標識

販売場の名称及び所在地	リンベル株式会社 東京都中央区日本橋3-13-6
酒類販売管理者の氏名	小林 良
酒類販売管理研修受講年月日	2024年11月6日
次回研修の受講期限	2027年11月5日
研修実施団体名	全国小売酒販組合中央会

〈発行者〉リンベル株式会社

日本全国
47都道府県から
食の楽しさと、
食の悦びを。

中国



山陽新聞社
新日本海新聞社
山陰中央新報社
中国新聞社
山口新聞社

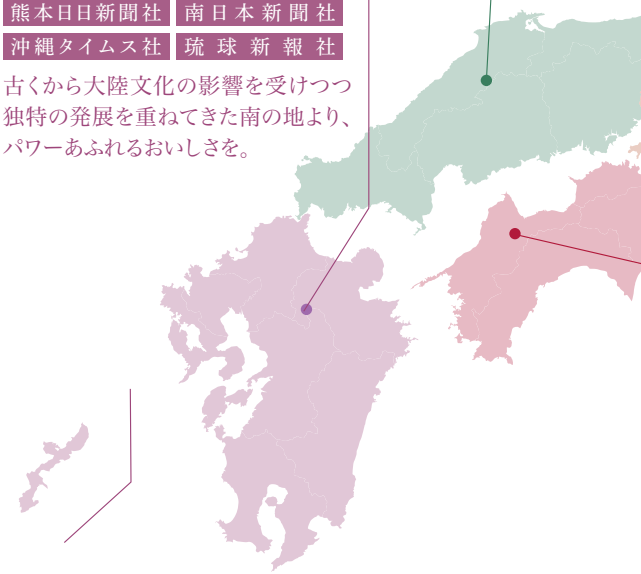
日本海、瀬戸内海、本州最西端の関門海峡と、豊かな漁場から水揚げされる海のごちそうにあずかる。

九州・沖縄



西日本新聞社
佐賀新聞社
大分合同新聞社
長崎新聞社
宮崎日日新聞社
熊本日日新聞社
南日本新聞社
沖縄タイムス社
琉球新報社

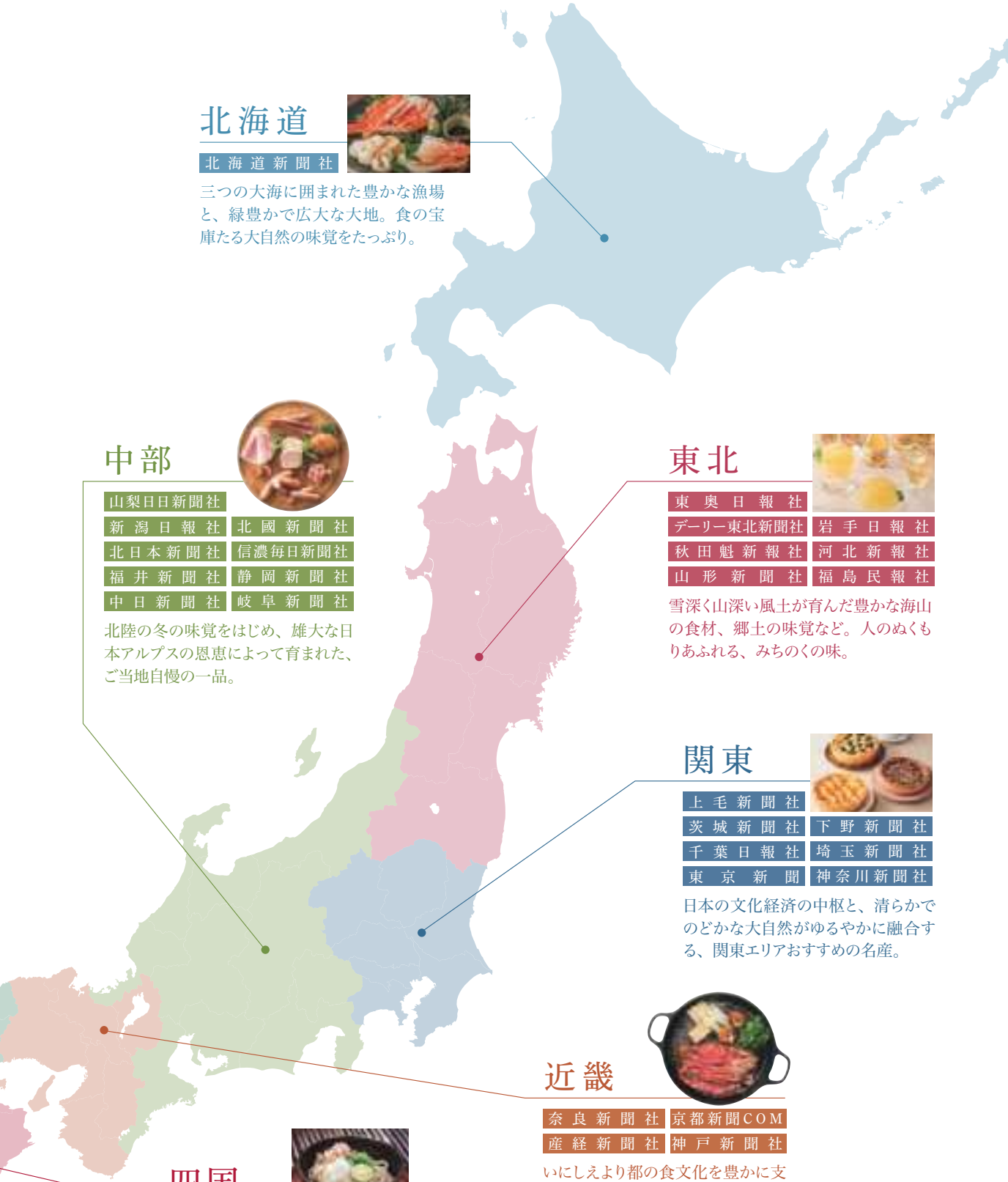
古くから大陸文化の影響を受けつつ独特の発展を重ねてきた南の地より、パワーあふれるおいしさを。



こんなのあるんだ! 47よんななクラブ CLUB

RING BELL

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
気持ちとともにお贈りします。



北海道

北海道新聞社

三つの大海に囲まれた豊かな漁場と、緑豊かで広大な大地。食の宝庫たる大自然の味覚をたっぷり。

中部

山梨日日新聞社
新潟日報社　北國新聞社
北日本新聞社　信濃毎日新聞社
福井新聞社　静岡新聞社
中日新聞社　岐阜新聞社

北陸の冬の味覚をはじめ、雄大な日本アルプスの恩恵によって育まれた、ご当地自慢の一品。

東北

東奥日報社
デーリー東北新聞社　岩手日報社
秋田魁新報社　河北新報社
山形新聞社　福島民報社

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。

関東

上毛新聞社
茨城新聞社　下野新聞社
千葉日報社　埼玉新聞社
東京新聞　神奈川新聞社

日本の文化経済の中枢と、清らかでのどかな大自然がゆるやかに融合する、関東エリアおすすめの名産。

近畿

奈良新聞社　京都新聞COM
産経新聞社　神戸新聞社

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。

技わざ、

あきれるほどの、
技と
手間暇。

培ってきた技を注ぎ、
手間暇かけてモノを作る。
そんな「わざわざ」生まれた
モノにあなたが出会って、
少しでもココロが「ざわざわ」
してくれたら嬉しいな。
地方の技わざ手間暇かけた
モノたちを集めました。

技と手間暇注いだ逸品、集めました。

山口県



高級パウンドケーキと がんね栗衛門

山口県岩国から〈がんね栗の里〉がお届け。和栗で最大級の大きさの「がんね栗」をふんだんに使った2種のスウィーツ。

宮崎県



岡崎牧場 パイン牛

「牛1頭1頭、丹精込めて育てています」。温暖な気候の中、宮崎牛の母牛に独自の飼料を与え育てた「パイン牛」。

兵庫県



紅ズワイガニ「香住ガニ」 お楽しみセット

兵庫県香住港で水揚げされる紅ズワイガニ「香住ガニ」。日帰り船で獲るため、鮮度抜群。甘みが強く旨みたっぷりのお楽しみセット。



深く濃厚な甘みを誇る、「がんね栗」。

栗本来の味を上品に演出する技。
がんね栗の里から栗スウィーツ

山口県の岩国特産「がんね栗」は、果実が30ｇ以上の大きさの品種です。大正二年「全国栗品種名称調査会」で５１０種の中から評価され、誕生しました。その際、審査員から名称を聞かれ、とっさに採種した集落名・岸根（がんね）と答えたために、この栗の品種は「岸根栗（がんねぐり）」になったと言われています。



「輝」は、たっぷり敷き詰めた岩国特産「がんね栗」の渋皮煮（６個入）だけでなく、生地にもがんね栗ペーストを練りこんだ栗好きの方にはたまらないパウンドケーキです。砂糖のまろやかな甘さで、栗の風味に深みを添えました。一本ずつ丁寧に焼きあげて、お作りします。

一方の「がんね栗衛門」は、上品でまろやかな甘みを持つがんね栗に少量の砂糖だけを練りこんで仕上げた、風味豊かな栗きんとん。栗の本来の味を、存分にお楽しみいただける一品です。〈がんね栗の里〉からお届けします。



01.〈がんね栗の里〉
ザ・がんね栗

申込番号 **UO 006-002**

岩国がんね栗 輝1個（長さ約17cm）、がんね栗衛門40g×12／賞味期間は常温で14日
※輝には、アルコールが含まれています（1％未満）。お子さま、アルコールに弱い方はご注意ください。
※数量限定。

小 卵 乳





肉の旨みを追求して たどり着いた「パイン牛」。

おいしい牛肉のため、飼料からこだわる手間暇。
宮崎県産黒毛和牛パイン牛

宮崎県宮崎市の暖かな気候の中、自社牧場で黒毛和牛を育てる〈岡崎牧場〉。自慢は、ブランド牛に高い誇りを持つ県民からも愛されているという「パイン牛」。よく熟した生のパイナップルを食べると、舌にピリピリとした刺激を感じることがあると思います。それは、パイナップル酵素によるものです。そのパイナップル酵素を含んだ飼料を宮崎牛の母牛に与え育て、本来もつ肉のやわらかさとおいしさをより一層際立たせることに成功したブランド牛こそが、「パイン牛」です。食べた瞬間、赤身の旨みと甘みが口いっぱいに広がります。お届けするのは、パイン牛を堪能できる贅沢なセット。肉の旨みを感じられるサーロインステーキは、まずは塩とわさびで肉のおいしさを堪能することをおすすめします。すき焼、しゃぶしゃぶ用に適したローススライスは、程よい霜降りが口の中でとろけ、赤身の旨み・甘みとしつこくない脂の旨みがベストマッチした一品。宮崎県産の材料を使って作られたハンバーグをセットにしました。







01.〈岡崎牧場〉
宮崎県産黒毛和牛パイン牛セット

申込番号 **UO 007-002**

ロース(すき焼用)500g、サーロインステーキ200g、ステーキソース20g、手造りハンバーグ140g×6／牛肉:宮崎県産
※生ものため、必ず加熱してお召しあがりください。
※冷凍便にてお届け。

小 卵 乳



兵庫県香住港で水揚げされる紅ズワイガニ「香住ガニ」。

経験豊かな仲買人の目利きの技。紅ズワイガニ「香住ガニ」お楽しみセット

日本海の深海、ミネラル豊富な海洋深層水の中で育った紅ズワイガニ「香住ガニ」。日帰り船で獲るため、鮮度抜群です。山陰のカニを知り尽くした仲買人の目利きで身の詰まったおいしいカニを競り落とします。カニは鮮度が命。競り落としたカニは丁寧に選別し、手作業で加工しています。プロトン凍結と呼ばれる特殊な冷凍技術によって凍結しているため活きたカニと変わらない味、繊細な身質を感じていただけます。

お届けするのは香住ガニお楽しみセット。

香住ガニ一杯は、香住ガニの甲羅味噌付きのセットで、流水で解凍していただくだけで、焼きガニや、付属のだしでカニスキをお楽しみいただけます。

カニ飯の素は香住ガニのカニ身がふんだんに入っており、炊飯器で簡単に炊くことができます。





02.〈マルヤ水産〉
香住がにお楽しみセット

申込番号 **UO008-003**

香住ガニ（紅ズワイガニ）1杯（計800g）、かに飯の素（かに身100g、出汁45ml、かに殻袋5g）、かにすき用だし100ml／紅ズワイガニ：兵庫県産

※冷凍便にてお届け。
※お届けは9月20日～5月31日。

小 か

北海道新聞

こんなのあるんだ! 47CLUB よんなな倶楽部
北海道新聞社
小川 寛子さん

北海道の魚問屋厳選のほたて・えび・たらばがに

北海道産のほたてはトンネルフリーザーで急速冷凍し鮮度を閉じ込めました。剥きえびは、アフリカ南東部に位置するモザンビークのきれいな海で獲れたえびを殻を剥いて食べやすくしています。かたい殻を半分にカットしたたらばがには、焼きガニにしてもおすすめです。それぞれ解凍後すぐにお召しあがりいただけます。





KANESAN

01.〈カネサン佐藤水産〉海鮮詰合せ

申込番号 **UO 009-004**

ほたて貝柱250g、尾付き剥きえび8尾×3、ボイルたらばがにハーフカット300g／賞味期間は冷凍で30日／ほたて:北海道産、えび:モザンビーク産(タイ製)、たらばがに:ロシア産

※冷凍便にてお届け。

え か

北海道新聞

北海道新聞社
小川 寛子さん

DLG金賞受賞ベーコン入り、オードブルセット

DLG金賞受賞の農家のベーコンは厚切りにしてステーキ風に、生ハムは和洋風にアレンジ可能。ローストビーフとローストポークは塩のみをすり込み表面を焼きあげました。北海道産のウインナー4種、牛生ハムを細切りにしたユッケなど、普段使いやオードブルにもご利用いただける冷凍セットです。





SAPPORO バルナバハム

02.〈札幌バルナバハム〉
オードブルセット

申込番号 **UO 010-003**

農家のベーコン300g、牛・塩ローストビーフ270g、しばれ生ハム冊取り200g、ローストポーク170g、バラエティウインナー4種100g×2、コールドロース(しばれ生ハム)80g、おうちで簡単牛生ハムユッケ56g(食肉加工品40g、たれ15g、ごま1g)×2、バルナバのたれ60g(20g×3)×2
※冷凍便にてお届け。

小 卵 乳

東奥日報

こんなのあるんだ! 47CLUB まんなクラブ

東奥日報社
工藤 瑠夏さん

青森りんごを まるごと堪能!

こだわりの栽培方法で大切に育てたりんごを、ギュッと丁寧に搾ったりんごジュースです。酸味系・甘味系を取り揃えて6品種をご用意。品種はおまかせでその時のおすすめをお届けします。りんごをまるごと入れたゼリーと、すりおろしりんごを入れたゼリーも詰め合わせました。りんごをまるごと楽しめるセットです。





01.〈CARNET〉 青森県産りんごジュースとゼリー

申込番号 **UO 011-003**

6種のりんごジュース180ml×30、すりおろし入りゼリー150g×3、りんごまるごとグラッセゼリー250g×2

47CLUB デーリー東北新聞社
葛西 康夫さん

肉の旨みをシンプルに味わえる銘牛上カルビ

デーリー東北 THE DAILY TOHOKU

良質で適度な甘みを持つ赤身、溢れる肉汁、口の中でとろける霜降り肉。ストレスの少ない清潔な環境で良質な飼料を与え、大量飼育せず一頭一頭愛情を込めて育てられた倉石牛は、枝肉の中でも最高評価のA5・A4ランク。口の中に広がる肉の甘みや旨みをぜひお楽しみください。





02.〈味の海翁堂〉
倉石牛 焼肉用
申込番号 **UO012-001**
上カルビ（バラ）500ｇ／青森県産
※冷凍便にてお届け。

岩手日報

岩手日報社
上中 基樹さん

岩手が誇る和牛2種を贅沢に食べ比べ

「全国肉用牛枝肉共励会」で多くの受賞歴を誇る前沢牛は、鮮やかな霜降り、とろけるような舌ざわり、風味の3拍子がそろった岩手を代表するブランド牛です。小形牧場牛はその前沢牛を肥育する「小形牧場」のオリジナルブランド。どちらも口の中で広がる甘みと濃厚な旨みが、幸せのひとときを提供してくれます。





01.〈前沢牛オガタ〉
前沢牛・小形牧場牛 焼肉味比べ
申込番号 **UO 013-001**
前沢牛モモまたは肩300g、小形牧場牛モモまたは肩200g、焼肉のタレ70ml／牛肉：岩手県産
※冷凍便にてお届け。
小

秋田魁新報社
伊藤 瑠南さん

秋田をまるごと召しあがれる魅力満載のセット

秋田県産米「あきたこまち」を100％使用し、香ばしく焼きあげたきりたんぽと、日本三大地鶏比内地鶏を使用した香り高いスープの組み合わせは絶妙。さらにもうひとつの秋田名物稲庭うどん。比内地鶏スープのきりたんぽ鍋のシメに稲庭うどんを食べる、まさに秋田をまるごと味わう贅沢な詰合せです。





02.〈榎食品〉
極きりたんぽセット（稲庭うどん入）

申込番号 **UO014-002**

きりたんぽ800g(80g×10)、だまこもち144g(12g×12)、比内地鶏200g×2、ねぎ260g、ごぼう・せり各100g、舞茸130g、糸こんにゃく170g、ストレートスープ600ml×3、鶏もつ200g、稲庭うどん1kg／消費期間は冷蔵で5日／鶏肉・こんにゃく粉:国産、野菜:秋田県産

※冷蔵便にてお届け。

小

河北新報

こんなのあるんだ! 47CLUB みんなのクラブ

河北新報社
千葉 秀穂さん

さっと焼くだけで、メインのおかずや晩酌のお供に

「銀鱈」をはじめとした、厳選5種10切の「吟醤漬(ぎんしょうづけ)」詰合せです。「吟醤漬」は、割烹・料亭で用いられることもある二段仕込み製法の西京漬です。白味噌だけでなく鰹節や昆布のだし醤油も香る、奥深くどこか懐かしい味わいの人気商品です。宮城名物牛たん(塩味)とのセットでご賞味ください。





01.〈魚隆商店〉
吟醤漬と牛たん詰合せ

申込番号 **UO 015-002**

吟醤漬(銀鱈・銀鮭・さわら・大目まとう鯛・目抜)×各2切、塩味付牛たん400g／賞味期間は冷凍で30日／銀鱈・目抜:アメリカ産、銀鮭:チリ産、さわら:韓国産、大目まとう鯛:国産、牛たん:カナダ・アメリカ産
※冷凍便にてお届け。
小 乳

山形新聞社
新藤 万美子さん

贅沢すき焼!口に広がるブランド牛の味をご自宅で

創業大正12年の老舗〈米沢牛黄木〉が代々受け継いできた門外不出の目利きの技で見極めた格付5等級の米沢牛をすき焼用にご用意。お届けするお肉の特徴は赤身独特のコク、更に口に広がる旨み。直営レストラン「金剛閣」で大好評の味噌風味のすき焼タレとともに一口食べれば、口いっぱいに本場の味が広がります。





米沢牛黄木

02.〈米沢牛黄木〉
5等級の米沢牛 すき焼用

申込番号 **UO016-001**

肩650g、すき焼のタレ360ml／消費期間は冷蔵で4日／牛肉：山形県産
※冷蔵便にてお届け。

小

福島民報

こんなのあるんだ! 47 CLUB よんなな倶楽部

福島民報社
樫村 圭亮さん

純米大吟醸で趣ある「ひと時」を

みちのくの玄関口「白河市」にある〈千駒酒造〉の純米大吟醸を美濃焼の甕(かめ)に入れた趣ある商品です。熟練した職人が優雅な香りと美しい味わいを持つお酒に仕上げました。〈千駒酒造〉の純米大吟醸を飲みながら、趣あるひと時をお楽しみください。ひしゃくと蔵元名入れの木桝をセットでお届けします。





01.〈千駒酒造〉
甕入り純米大吟醸

申込番号 **UO 017-003**

純米大吟醸1.8L／米・米麹:国産
※数量限定。

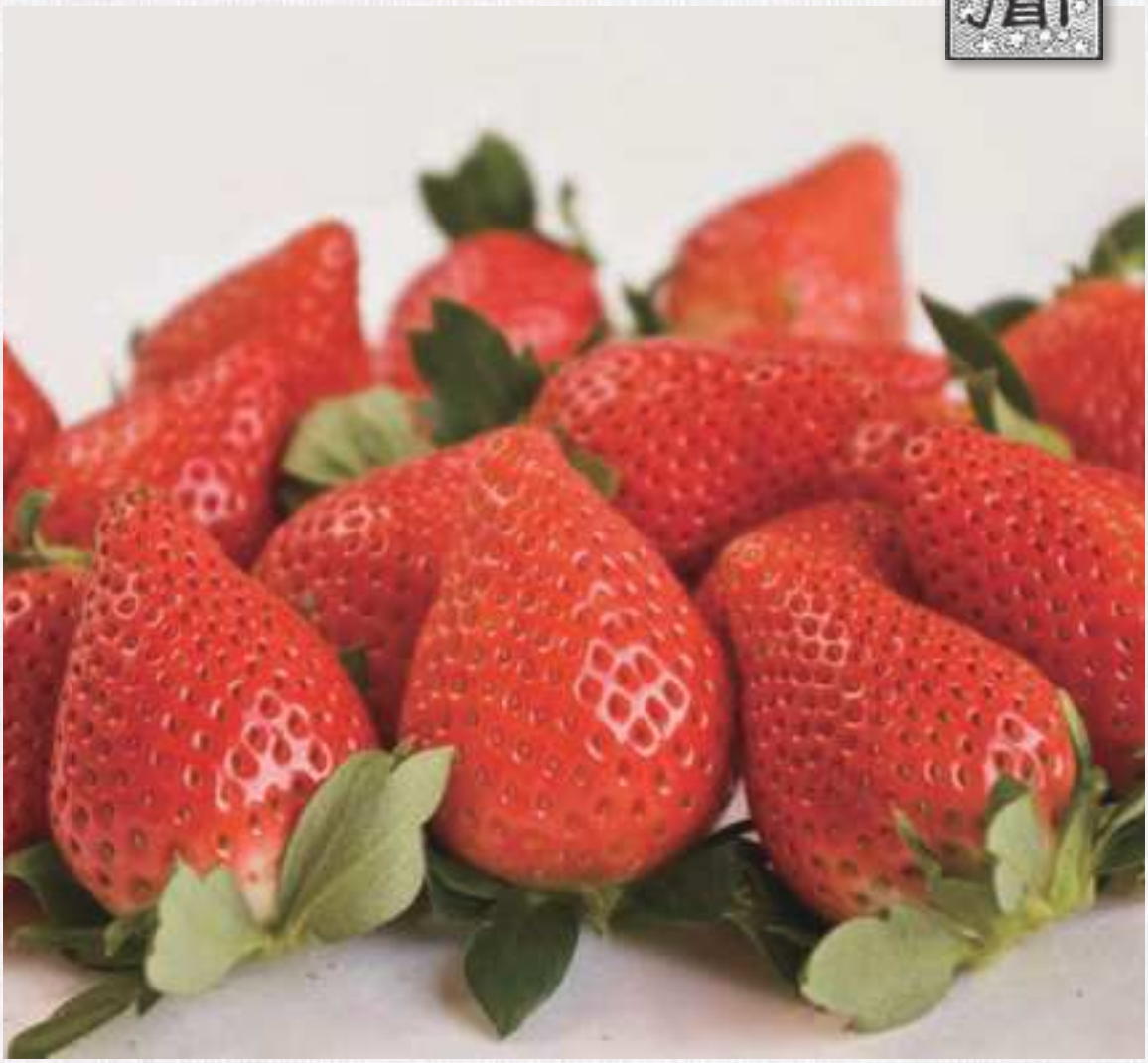
〔純米大吟醸〕	〔木桝〕	〔柄杓〕
原材料:米・米麹	サイズ(約):幅8.5×奥行8.5×高さ5.5cm	サイズ(約):全長22cm
アルコール分:15～16度	材質:天然木	材質:ポリプロピレン
日本酒度:-2(やや甘口)	原産国:日本製	原産国:中国製

※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。
※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。

上毛新聞社
河野 敦子さん

大地と太陽がはぐくんだ大粒いちご

たわわに実った大粒いちご。噛むほどに甘い果汁が口中に広がります。上州が誇る名峰・榛名山の麓に位置するいちご園で、太陽光と微生物を使って土壌を消毒するなど、土づくりからこだわり栽培しています。大地と太陽がはぐくんだいちごをぜひご賞味ください。





02.〈ストロベリーみなみ〉
群馬県産 いちご（やよいひめ）

申込番号 **UO018-003**

いちご（やよいひめ）400g（8～15粒）×2／群馬県産
※冷蔵便にてお届け。
※お申し込みは4月26日まで。
※お届けは12月20日～5月10日。

茨城新聞

こんなのあるんだ! 47CLUB よんなな倶楽部

茨城新聞社
高村 祐太郎さん

素材にこだわり、熟練の燻製職人が作りあげました

選りすぐりの素材を使い、燻製職人が手間暇かけて作りあげた自慢の燻製です。ひときわ際立つ燻製品の香りを追求し、燻製には桜の原木を使用。素材そのものの味と燻製の香りが堪能できるバラエティ豊かなセットです。





01.〈風實（かざみ）〉
燻製職人 家族団らん豪華詰合せ

申込番号 **UO 019-001**

ロースハム500g、煮豚スライス300g、ベーコン250g、スモーク鴨230g、スモークチーズ190g、ウインナー（あらびき・ハーブ・七味・ブラックペッパー）各70g／賞味期間は冷蔵で30日

※冷蔵便にてお届け。

小 乳

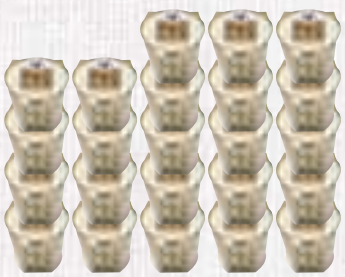
下野新聞

下野新聞社
吉澤 和頼さん

千本松牧場のミルクで作る こだわりの濃厚アイス

栃木県那須野が原の牧場で、牧草作りから製造まで全工程にこだわった〈千本松牧場〉のミルク。そこから乳質が素晴らしい牛を選び乳脂肪が上がる冬に搾った生乳と、高級卵「エグロワイヤル」を使用してつくったアイスクリームです。少しやわらかくなるまでお待ちいただき、口の中でゆっくり溶かしながらお召しあがりください。





02.〈千本松牧場〉
生乳の味を極めた特撰アイス

申込番号 **UO 020-002**

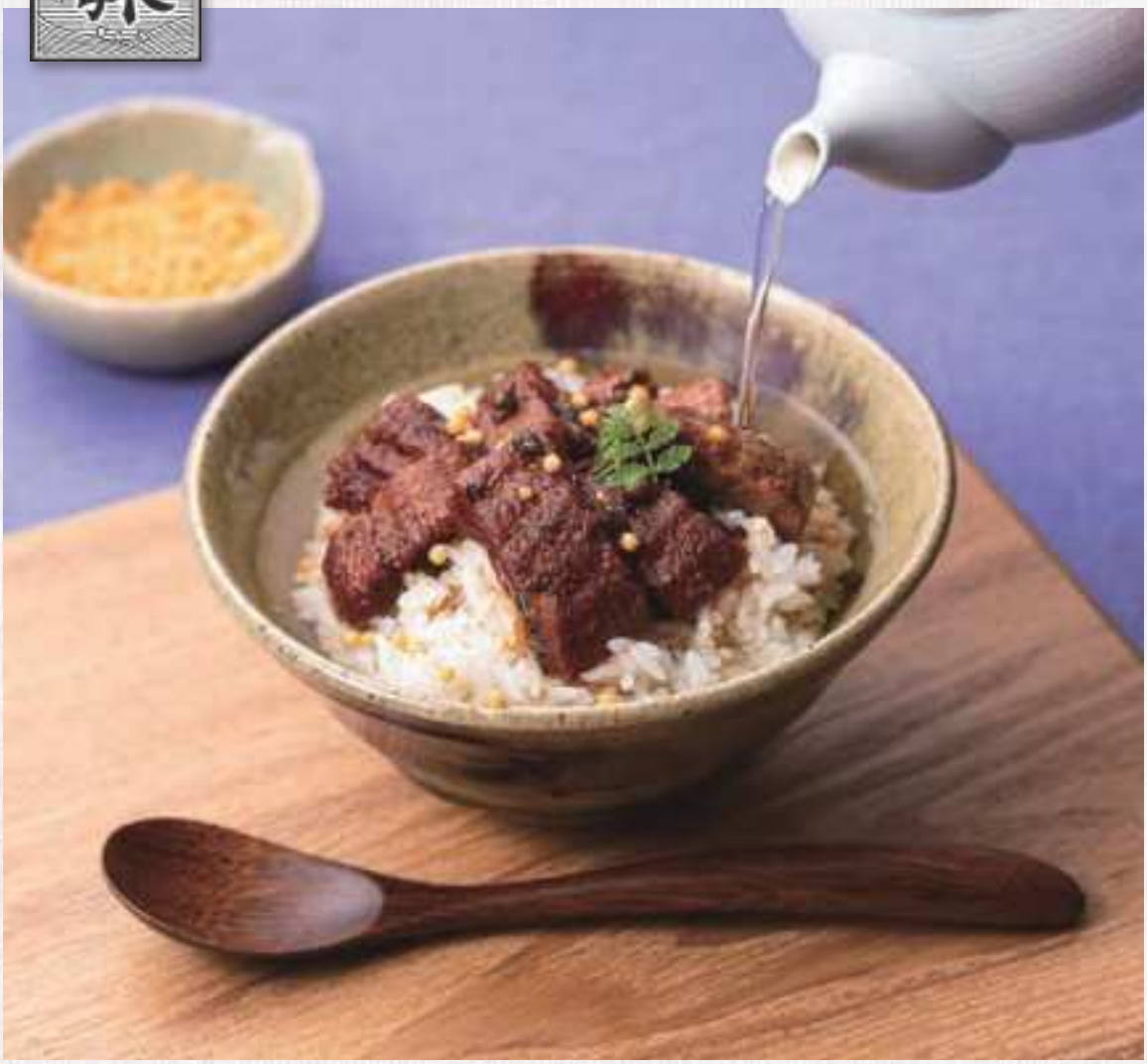
特撰アイス110ml×23
※冷凍便にてお届け。
※内容・パッケージが変更になる場合がございます。
予めご了承ください。
卵 乳

千葉日報

千葉日報社
五嶋 悟さん

そのまま白米と!うなぎ茶漬けとしても二度楽しめます

脂ののった上質な国産うなぎを、創業寛政十二年の老舗醤油屋が本醸造もろみを絞っただけの生醤油で仕上げたたれで、じっくりと煮上げたうなぎしぐれ煮です。香りの宝石「国産朝倉山椒」が味を引き立てます。付属の「京都鳴海屋ぶぶあられ」は茶漬け用として、味の変化もお楽しみいただけます。





01.〈正上〉
うなぎしぐれ煮詰合せ

申込番号 **UO 021-002**

うなぎしぐれ煮100g×3、茶漬だし30ml、ぶぶあられ15g

小

埼玉新聞社
土澤 貴弘さん

ローマ法王に献上「天照」と狭山茶「天の露」

ローマ法王ベネディクト16世に献上されました金箔入抹茶「天照」。お湯を注ぐだけで、鮮やかに映える水色に金箔が舞います。味はもちろん、見た目にも美しく、贈答用にもおすすめです。天の露は埼玉県特産品狭山茶。良質な茶葉と確かな職人の技が織りなす珠玉の銘茶です。





02.〈新井園本店〉
天照・天の露
申込番号 **UO 022-003**
金粉入抹茶（30g×3）×1、煎茶（40g×3）×1／茶葉：国産

東京新聞

東京新聞
小野里 美保さん

麻布で長年愛される老舗の味をぜひご家庭で

港区・麻布で創業百余年の〈日進ハム〉。贅沢な詰合せはバリエーションが豊かでワンランク上の味。顔ほどの大きさがあるボリューム満点の国産豚ボンレスハムや、本場ドイツの伝統的製法で作られたソーセージなど、本格派の品です。ご家庭でレストラン気分をお楽しみください。





01.〈日進ハム〉
日進ハムのよりどりセット

申込番号 **UO 023-003**

ヴァッホルダーシンケン405g、カーテンラウホシンケンヴルスト290g、チューリンガーブラートヴルスト240g、カルプスレバーブルスト184g、ヴァイスシンケン・ザルツシュペック各180g、ヴィエナーヴルストヒェン97g、カッセラーシュナイデン（スライス）74g／賞味期間は冷蔵で20日

※冷蔵便にてお届け。

神奈川新聞社
瀬戸 嘉仁さん

海の幸、マンゴー、フランス産と国産の栗をふんだんに

神奈川新聞 THE KANAGAWA

北海道宗谷のほたてを使ったキッシュ、果実の王様マンゴーをトッピングして焼きあげたチーズタルト、フランス産と国産の栗を使ったタルトが一度に味わえる贅沢な一品。どれから食すのか迷ってしまいますが、このセットはこれだけではありません。付属の深煎りと中煎りコーヒーと共に味わえることも至福のひとときとなりそうです。





02.〈カフェパンセ湘南〉 カフェパンセのぜいたく三昧セット

申込番号 UO 024-002

ほたてと季節野菜のグラタンキッシュ・マンゴーのチーズタルト・栗とキャラメルナッツのタルト×各1台(直径約18cm)、コーヒー豆(深煎り・中煎り)各150g／賞味期間は冷凍で7日／生豆生産国:コロンビア・ブラジル・インドネシア他産

※冷凍便にてお届け。

※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 卵 乳 く

山梨日日新聞

山梨日日新聞社
窪沢 徹也さん

生産から加工、販売まで自社で行うハム工房

富士山の麓、標高1,000mの養豚場で元気に育った『富士ヶ嶺ポーク』を使用したハムやソーセージ、ミートローフなど山中湖ハム、オススメの商品の詰合せ。ハム・ベーコンは、昔ながらのドイツ式の製法で、豚のモモ・バラを7～10日間塩漬けし、旨みを引き出したのちに桜のチップでスモークし作りあげた自慢の一品です。



01.〈富士山麓からの贈り物 山中湖ハム〉ハムバラエティセット

申込番号 **UO 025-001**

ボンレスハム（ホール）800g、ウインナーソーセージ（荒挽き）230g、フランクフルト（荒挽き）240g、ベーコン（ブロック）300g、ミートローフ350g、ポークスティック75g×2、チルドハンバーグ220g（固形量200g）×4／賞味期間は冷蔵で14日

※冷蔵便にてお届け。

小 乳



新潟日報

新潟日報社
樋口 真佑子さん

手作業で丁寧に作られた、特別な味わい

約130年以上、良質でおいしい魚をみなさまにお届けしたいという想いを世代を越えて受け継いできた「見田元七商店」。 良質の脂ののった大型の魚を原料に使用し、新潟でつくられた調味料で手作業で丁寧に作っています。臭みを最大限に抑えた越後漬は手作業だからこその味わいです。





02.〈見田元七商店〉
越後漬・鮭焼漬三昧セット

申込番号 **UO 026-003**

銀鱈越後漬（辛味醤油漬・味噌漬）・サーモントラウト越後漬（辛味醤油漬・味噌漬）×各3切、鯖粕漬・鮭焼漬×各4切／賞味期間は冷凍で30日／銀鱈：カナダ産、サーモントラウト・鯖：ノルウェー産、銀鮭：チリ産
※冷凍便にてお届け。

小

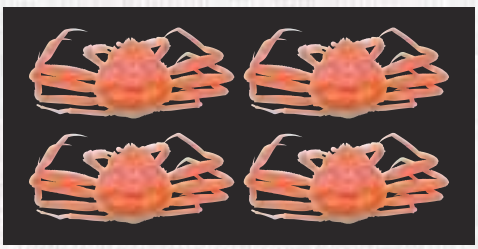
北國新聞

北國新聞社
藤 宏平さん

石川県産ずわいがに「香箱(こうばこ)がに」をお届けします!

北陸の冬の味覚・ずわいがに。その雌を「香箱がに」と呼び、地元金沢の食卓で長年親しまれています。サイズは小ぶりながらも、内子と外子がたっぷりで濃厚な味わいです。おいしくボイルされているので、そのまま簡単にお召しあがりいただけます。お好みで酢醤油やポン酢をかけてお楽しみください。





01.〈利吉商店〉

ボイル香箱(こうばこ)がに

申込番号 **UO 027-002**

ボイル香箱がに(ずわいがに)100g×4／消費期間は冷蔵で4日／石川県産

※冷蔵便にてお届け。
※お申し込みは12月27日まで。
※お届けは11月20日～1月10日。
※限定100
※お届け日のご指定はお受けできません。予めご了承ください。

か

 ※期限内にお申し込みいただいた場合でも、水揚げ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。

47CLUB
北日本新聞社
徳本 陽一さん

愛情を込めて育てられた”味の芸術品”です！

北日本新聞

富山県氷見市といえば海のブランド「寒ブリ」が有名ですが、今回おすすめするのは陸のブランド「氷見和牛」。湧き水とこだわりの餌でゆっくり丁寧に育てられた和牛は、肉と脂が絶妙なバランスで自然に溶け合い、ひと口食べると上品な甘みが口いっぱいに広がります。すき焼やしゃぶしゃぶでお楽しみください。





02.〈グランマルシェタケダ〉
氷見和牛 すき焼・しゃぶしゃぶ用
申込番号 **UO 028-001**
リブロース850g／富山県産
※冷凍便にてお届け。

信濃毎日新聞

信濃毎日新聞社
鳥羽 典明さん

北信州いいやまに伝わる伝統のオヤマボクチそばのセット

信州いいやま鍋倉山麓に生息するオヤマボクチ。山ごぼうとも言われるこの葉をつなぎに使った伝統の手打ちそばがオヤマボクチそばです。ツルツルとしたのどごしとコシのある食感が特徴です。飯山ブランドのみゆき豚しゃぶしゃぶとのセット。北信州いいやまのめぐみをご堪能ください。





01.〈手打ち蕎麦処 澤田の家〉
オヤマボクチ蕎麦＆みゆき豚セット

申込番号 **UO 029-004**

生（なま）そば300g×3、みゆき豚ロース400g、そばつゆ180ml×3／豚肉：長野県産
※冷凍便にてお届け。
※数量限定
小 そ

福井新聞

福井新聞社
齋藤 真智さん

とろける食感「若狭牛」を ローストビーフセットでお届け

福井が誇るブランド牛「若狭牛」のローストビーフセットです。ローストビーフは表面を炭火で焼きあげているため香ばしく仕上がっています。仕上げにうに・いくら・かに・黒トリュフと相性の良い食材を贅沢にトッピングしました。ご家庭で福井の味覚をぜひご賞味ください。





02.〈越前三國湊屋〉
若狭牛贅沢ローストビーフセット

申込番号 **UO030-003**

若狭牛ローストビーフ（うに・いくら）各45g×2、若狭牛ローストビーフ（ずわいがに）45g、若狭牛ローストビーフ（黒トリュフ）40g

※冷凍便にてお届け。

小 か

静岡新聞

静岡新聞社
柴 和宏さん

静岡が誇る高級果物の王様「クラウンメロン」

おいしいメロンは多種ありますが、このクラウンメロンを一口食べただけで分かる「食感と味」はレベルが違います！食べ終わった後の優越感と大満足感はクラウンメロンならではです。今度は、あの人に食べさせてあげたいと思わせてくれる、そんな食べ物にはなかなか出会えません。ぜひともご堪能ください。





01.〈メロー静岡〉
静岡県産 クラウンメロン
申込番号 **UO 031-001**
クラウンメロン山等級1.4kg（1玉）／静岡県産
※お届けは通年。

※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。

中日新聞

中日新聞社
飛田 恵理子さん

様々な味わい方を楽しめるうなぎの詰合せ

うなぎの選別から焼きまでこだわり抜いた、うなぎ専門店〈新甫〉。肉厚な「蒲焼」、うなぎ本来の旨みを堪能できる「白焼」、名古屋流の楽しみ方ができる「うなぎまぶしの素」、富山県産コシヒカリにこだわりの蒲焼をのせた「小さな蒲焼丼」が詰合せに。お好みで様々な味わいをご堪能ください。





02.〈うなぎの新甫〉
うなぎ専門店の味くらべ

申込番号 **UO 032-005**

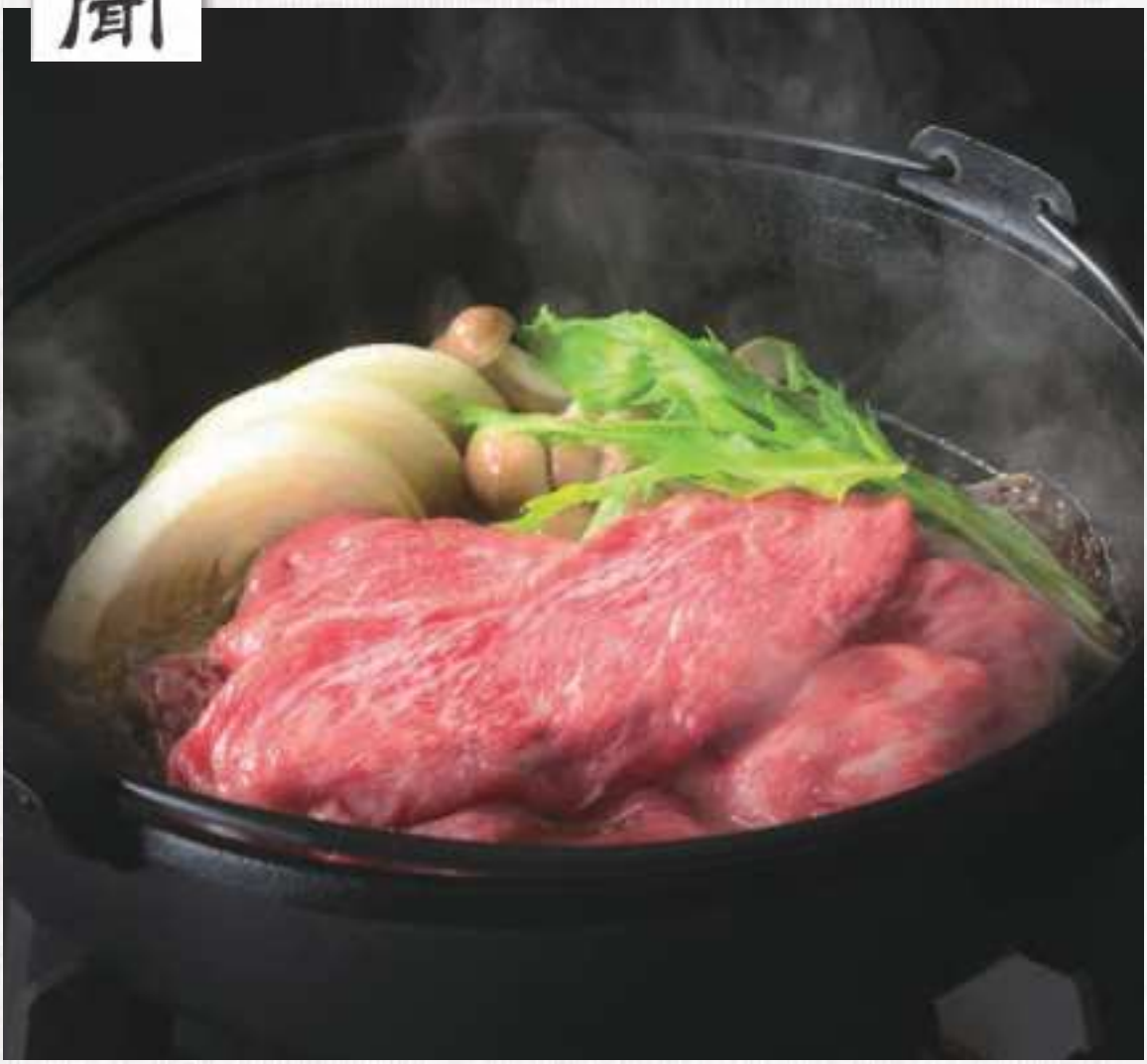
うなぎ蒲焼1尾、うなぎ白焼（4切）80g、本格うなぎまぶしの素160g、刻み海苔1g×2、小さな蒲焼丼120g×2、伝承のたれ15ml×2、山椒0.2g×2、白焼醤油6ml／うなぎ・うるち米:国産
※冷凍便にてお届け。
小

中日新聞

中日新聞社
長谷川 さやさん

芳醇でまろやかな旨みの松阪牛をすき焼で

明治33年創業、120年以上の歴史を持つ肉の専門店〈スギモト〉より、すき焼用の「松阪牛」をお届けします。日本三大和牛のひとつ「松阪牛」はその優れた肉質と流麗な霜降りから「肉の芸術品」と称されるほどです。芳醇でまろやかな旨みをすき焼でお召しあがりください。





スギモト

01.〈スギモト〉
松阪牛 すき焼用
申込番号 **UO 033-001**
肩540g／賞味期間は冷凍で30日／三重県産
※冷凍便にてお届け。

岐阜新聞

岐阜新聞社
長屋 遼亮さん

贅沢を楽しむすき焼には岐阜の飛騨牛を

〈小川ミート〉では仕入れる飛騨牛をA5等級にこだわってお届けしています。甘い霜降りがバランスよく入ったロース肉でいただくすき焼は、〈小川ミート〉のイチオシ。自然環境豊かな「清流の国ぎふ」で育てられた飛騨牛の、芳醇でまろやかな旨みをぜひ食卓でお楽しみください。





02.〈小川ミート〉
5等級飛騨牛 すき焼用
申込番号 **UO 034-002**
ロース500g／賞味期間は冷凍で30日／岐阜県産
※冷凍便にてお届け。

奈良新聞

こんなのあるんだ! 47CLUB よんなな倶楽部

奈良新聞社
柴田 誠彦さん

恋が始まる時のような ときめきを感じる名品です!

春さくらの竹の子棒寿司や冬瓜の華手鞠など季節の食材を贅沢に詰め込みました。ひとくちサイズの愛らしい手鞠寿しに加え、国産うなぎの生わさび棒寿司も一緒にご堪能いただけます。“想い初める”、恋のはじまりのようなときめきを感じてみませんか。ひとつひとつ手作りで丁寧に心を込めて作りました。





01.〈わさび葉寿し うめもり〉おもひそめる

申込番号 **UO 035-002**

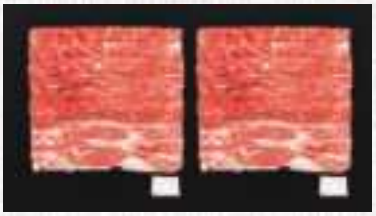
国産うなぎの生わさび棒寿司1本、春さくら竹の子棒寿司・ローストビーフの雲丹添え・秋もみじ炙り帆立キャビア添え・夏ほおづき金華鯖棒寿司・冬瓜の華手鞠×各1個／うるち米：国産
※冷凍便にてお届け。
※お申し込みは2025年11月16日まで
※お届けは2025年1月30日～11月30日
※限定100点
小 乳

京都新聞

京都新聞COM
田邉 晶さん

確かな目利きで選ばれた近江牛をすき焼で

大正10年創業〈かねきち〉による、確かな目利きと熟練のさばきで提供される近江牛は、融点が低く舌の上でとろけるほど。今回お届けするのは、やわらかくあっさりとした味わいが特長のモモ(赤身)と、赤身と脂身の層が絶妙のバラのセットです。2つを合わせたすき焼の濃厚な味とコクをお楽しみください。



02.〈かねきち〉
近江牛 すき焼用
申込番号 **UO 036-003**
モモ・バラ計450g×2／賞味期間は冷凍で30日／滋賀県産
※冷凍便にてお届け。



産経新聞

こんなのあるんだ! 47CLUB よんなな倶楽部

産経新聞社
窪田 大紀さん

紀州南高梅、3種食べ比べセット

「甘仕立て」「金の紫蘇仕立て」に加え、はちみつを加えることによって更にまろやかな味わいを楽しんでいただける「はちみつ仕立て」の3種類の紀州南高梅を食べ比べできるセット。ひとつひとつが大きいので食べ応え抜群。3種類あるので長く楽しめます。ご飯のお供にどうぞ。





01.〈勝喜梅〉
紀州南高梅 3種の味詰合せ
申込番号 **UO 037-002**

甘仕立て梅干（塩分約10%）・金の紫蘇仕立て梅干（塩分約11%）・はちみつ仕立て梅干（塩分約8%）各900g／梅：和歌山県産

京都新聞

京都新聞COM
木村 翔一さん

京都の牛の名店がお届けする すき焼用ロース

明治2年の創業以来、京都の牛肉の名店として、数多くの食通を魅了してきた〈モリタ屋〉。今回お届けする京都産ブランド牛「京都肉」のすき焼用ロースは、赤身と脂身のバランスが絶妙で、とろける旨みを存分にご堪能いただけます。お好みの野菜を添え、砂糖と割り下で関西風のすき焼をお楽しみください。





創業明治二年 すき焼きしゃぶしゃぶ 才作焼 モリタ屋

02.〈モリタ屋〉
京都肉 すき焼用
申込番号 **UO 038-001**
ロース600g／賞味期間は冷凍で30日／京都府産
※冷凍便にてお届け。

産経新聞

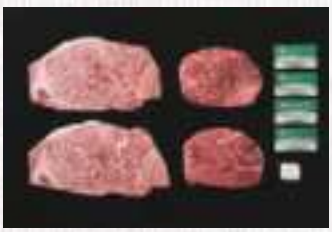
こんなのあるんだ! 47CLUB よんなな倶楽部

産経新聞社
窪田 大紀さん

ジューシィな黒毛和牛食べ比べセット

大阪で1930年創業の老舗和牛専門店の黒毛和牛ステーキ食べ比べセット。ジューシィで濃厚なロース肉とさっぱりしたもも肉の両方を楽しめます。ロースはポン酢でさっぱりと食べるのがおすすめです。塩コショウのみでもおいしくいただけます。





01.〈萬野総本店〉
国産黒毛和牛ステーキ
食べ比べセット

申込番号 **UO 039-002**

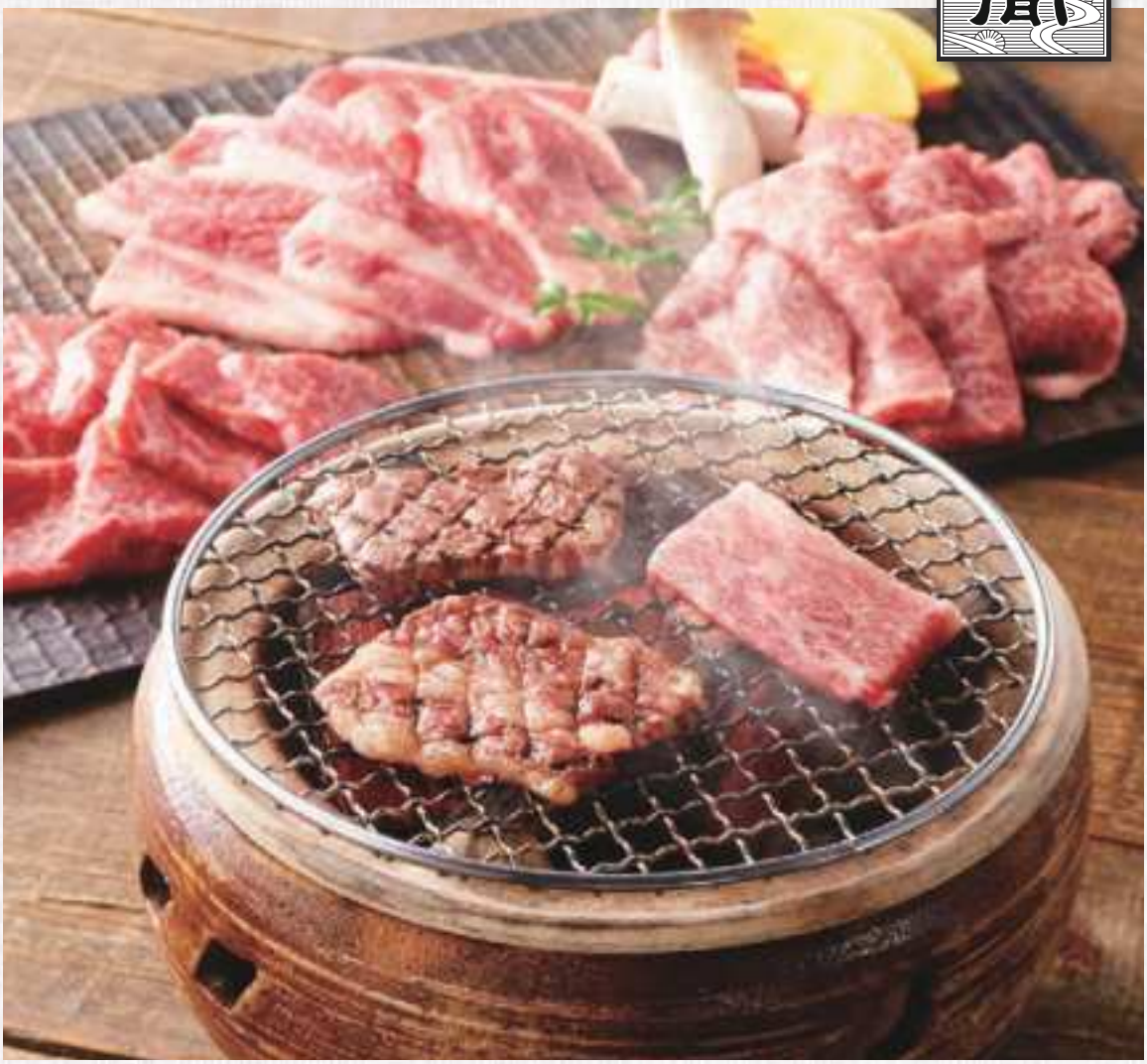
ロースステーキ(2枚)計320g、モモステーキ(2枚)計240g、ステーキスパイス3g×4／賞味期間は冷凍で30日／国産
※冷凍便にてお届け。

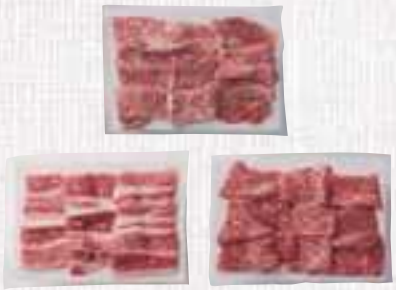
神戸新聞

神戸新聞社
鄭 由理さん

神戸牛食べ比べ焼肉セット

きめ細やかな霜降り、口の中でひろがる肉汁。とろけるような舌ざわりと風味、この香りは世界中の人を魅了するKOBE BEEFならではです。兵庫県生まれの但馬牛のうち、「霜降り」などに代表されるさまざまな基準を超えた肉のみが「神戸ビーフ」とよばれます。1868年の神戸港開港より親しまれた神戸の名品をぜひご堪能ください。





02.〈コウベオニクスタンド.〉
神戸牛食べ比べ焼肉セット

申込番号 **UO 040-001**

ロース・バラ・モモ各200ｇ／兵庫県産
※冷凍便にてお届け。

山陽新聞

こんなのあるんだ! 47CLUB みんなのクラブ

山陽新聞社
松原 賢さん

岡山県産清水白桃を贅沢使用!

贈答用として重宝される岡山県産の清水白桃を贅沢に使用。まるで生の果実を口に含んだかのような上品な香りと甘さを堪能していただけます。果汁60%と80%をセットにしてお届け。果汁80%はより濃厚な清水白桃本来のフレッシュさ・おいしさをお楽しみいただけるプレミアム仕様となっております。ぜひご賞味ください!







01.〈翠果撰〉
岡山清水白桃ドリンク詰合せ
申込番号 **UO 041-001**
極濃(果汁80%)500ml×2、樹上完熟(果汁60%)500ml×3

新日本海新聞社
熊谷 邦宏さん

指定農家から厳選した鳥取和牛

日本海新聞

鳥取和牛の高級ロースを使用したすき焼用スライスです。厳選された鳥取県内の和牛農家から仕入れられています。一口食べれば、脂の旨みが広がり、やわらかな肉の食感が舌に広がります。まろやかで良質な脂身が特徴で、口の中で溶けるような食感はまさに絶品です。





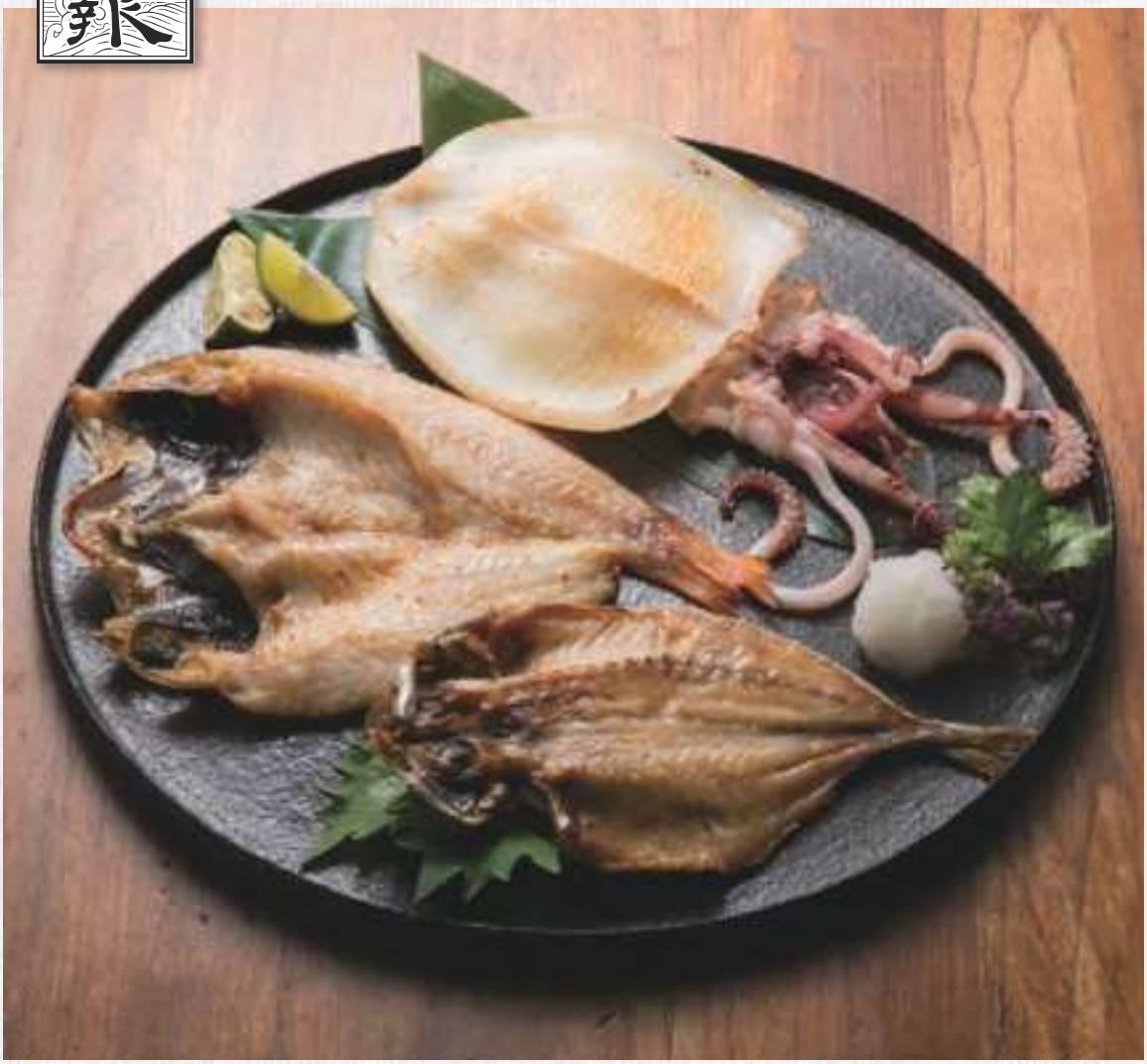
02.〈やまのおかげ屋〉
鳥取和牛 すき焼き用
申込番号 **UO042-003**
リブロース500g／賞味期間は冷凍で30日／鳥取県産
※冷凍便にてお届け。

山陰中央新報

山陰中央新報社
岡 利行さん

島根・浜田港で水揚げされた海の幸の贅沢セット

ほくほくのやわらかい白身から、とろける旨みと上質な甘い脂が溢れ出す「のどぐろ」、脂ののりがよい「あじ」、甘みが強く上品な味わい「白いか」。どの魚も新鮮で一番脂ののりが良い時期を見極めて仕入れ、からだにやさしい「甘塩仕立て」で本来の味を活かしました。凝縮された魚の旨みを体験してください。





01.〈魚勝商店〉
山陰浜田港！干物セット【雅】

申込番号 **UO 043-004**

あじ6枚、のどぐろ5枚、白いか2枚／賞味期間は冷凍で30日／真あじ・のどぐろ（あかむつ）・剣先いか：島根県産
※冷凍便にてお届け。

中国新聞社
前田 賢伸さん

大粒の牡蠣を使用した牡蠣のオイル漬け

牡蠣にとって最適な環境で育った大粒で濃厚な甘みのある広島の牡蠣を選び抜きました。牡蠣の本来の旨みを閉じ込め、凝縮させるために下味をつけて特製の調味料を使用して火を入れ、牡蠣のおいしさを増幅させています。風味豊かなオリジナルの特製オイルで漬け込んだおいしい牡蠣オイル漬けとなっております。





02.〈瀬戸内料理 雑草庵〉
広島産 牡蠣のオイル漬け

申込番号 **UO 044-003**

牡蠣のオイル漬け（プレーン・レモン）各180g×2
※冷蔵便にてお届け。

小

山口新聞

山口新聞社
末永 真宏さん

トラフグ尽くしのセット、まさに贅沢な一品

養殖トラフグの刺身、ちり、皮刺し、トラフグ焼き塩造り・薬味がセットになった贅沢な一品。ふぐ刺しは職人が納得した品質のものだけを薄く引き、美しく盛り付け。食べやすく切り分けたちり鍋用の身、心地よい食感の皮刺しと合わせてトラフグの旨みを余す所なくお楽しみ下さい。





01.〈下関 山賀〉
とらふぐ三昧と焼き塩造り

申込番号 **UO 045-004**

とらふぐ刺身70g、とらふぐ皮刺し30g、とらふぐちり250g、とらふぐ干しヒレ3枚、とらふぐ焼塩造り55g、ポン酢14g×7、もみじおろし2.5g×7／賞味期間は冷凍で30日／とらふぐ(養殖):国産
※冷凍便にてお届け。
小

徳島新聞

徳島新聞社
井澤 尚史さん

徳島の恵みを職人の技で育んだ一品です

徳島の酒類総合メーカーが誇るラインナップから清酒、芋焼酎、クラフトジンのそれぞれのこだわり商品を厳選しました。原料と製法へのこだわりを持ち徳島「阿波」の自然の恵みと職人の技が一体となった名酒をご賞味いただけます。この機会にぜひお試しください。





02.〈日新酒類〉
徳島のプレミアムなお酒セット
申込番号 **UO 046-004**
鳴門金時芋焼酎 黒麹・瓢太閤 純米大吟醸・AWAGIN（アワジン）各720ml／米・米麹：国産

〔鳴門金時芋焼酎 黒麹〕	〔瓢太閤 純米大吟醸〕	〔AWAGIN（アワジン）〕
原材料：さつまいも、米麹	原材料：米、米麹	アルコール度数：45度
アルコール度数：30度	アルコール度数：15度	
麹菌：黒麹	日本酒度：−1（普通）	
蒸留方法：常圧		

※ 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。

四国新聞

四国新聞社
岡田 卓也さん

香川と言えばうどん 本場の味をご家庭で

うどんの消費量日本一を誇る香川県。本場で地元客の人気を集める〈こんぴらや〉では、セレクトした小麦粉をしっかりと練り込み、鍛えと熟成を繰り返し、丁寧に延ばして生地を作っています。包丁切りで角を立たせた半生うどんや、ロール状の生地を好きな太さで調理できる「代打ち麺ロール」など本場の味をいろいろ楽しめます。





こんぴらや

01.〈こんぴらや〉 本場讃岐うどんバラエティセット

申込番号 **UO 047-001**

代打ち麺ロール500g×2、半生熟成讃岐うどん120g×3、讃岐麺維新・細切りうどん各240g×5、さぬき生パスタ（フェットチーネ・スパゲッティ）各250g×3、つゆ20ml×15、釜玉しょうゆ100ml×2／賞味期間は常温で30日

小 卵 乳

高知新聞

高知新聞社
北村 楓果さん

高知の老舗料亭から ワンランク上のギフトセット

大正6年創業以来、高知の育んだ自然の幸を提供している老舗料亭〈土佐料理司〉。熟練板前が鮮度にこだわり独自で仕入れている一本釣り鰹に加え、総料理長こだわりのたれで焼きあげた高知県産「天のうなぎ」の贅沢な詰合せです。こだわり抜いた高知の恵みをぜひ、ご賞味ください。





02.〈土佐料理 司〉
鰹のたたきと天のうなぎセット

申込番号 **UO 048-004**

鰹のたたき(2節)計800g、とろ鰹さしみ250g、天のうなぎ蒲焼130g、ゆずポン酢300ml、刺身醤油50ml、天のうなぎ蒲焼たれ20ml、おろしにんにく・おろし生姜・生わさび各2.5g×2／賞味期間は冷凍で30日／かつお:太平洋産、うなぎ:国産
※冷凍便にてお届け。
小

愛媛新聞

愛媛新聞社
伊藤 賢司さん

愛媛県産高級柑橘の風味と味わいが凝縮!

愛媛県内でも希少価値が高く、高値で取り引きされている「せとか」を贅沢に使用した濃厚ストレート果汁100%ジュース。もぎたて果実のさわやかな香りと、甘くとろける果肉の味が口いっぱいに広がります。そのままはもちろん、カクテルやサングリアにもおすすめです。





01.〈Koko'o農園〉
せとかジュース6本セット
申込番号 **UO 049-002**
せとかジュース720ml×6

西日本新聞

西日本新聞社
伊藤 ひかりさん

良質な素材の味を生かした「きわめつけ」

理想とする明太子を作るために、素材を求めて全国各地を歩き回りました。真子はベーリング海で水揚げされたものの中から選び抜きます。出汁は北海道の利尻昆布と鹿児島県枕崎の鰹節をベースに、大分県のオーガニック丸大豆醤油と特注の純米酒「あき津゛」を配合。素材それぞれの余韻が口いっぱいに広がります。





02.〈博多あき津゛〉
だし漬け明太子「極附」～きわめつけ～

申込番号 **UO 050-003**

だし漬け明太子340g×2／賞味期間は冷蔵で14日／すけとうだらの卵巣：アメリカ産
※冷蔵便にてお届け。

小

佐賀新聞

佐賀新聞社
廣木 英一さん

ハムの匠がお届けする
本格石窯ピザ&トンネル熟成ハムの詰合せ

本格石窯ピザと、鉄道跡のトンネルで熟成させたハムやサラミのセット。トンネル熟成庫は温度や湿度が一定で、ハムやソーセージの熟成に理想的。素材が持つ旨みを引き出し、まろやかな味わいにしてくれます。生ハムはそのまま、粉雪サラミは薄くスライスしてお召しあがりください。ピザのトッピングとしてもおすすめ。





〈唐津くん煙工房〉

01.〈唐津くん煙工房〉ナポリ風石窯ピザと熟成ハムセット

申込番号 **UO 051-003**

マルゲリータ・柚子胡椒香る有明産海苔クリームソース各175g×2、ジェノベーゼ160g、あらびきウインナー93g×2、粉雪サラミ・スモークド粉雪サラミ各45g×2、乾塩仕込み生ハムコッパ25g×3、ドイツサラミスライス30g×2

※冷凍便にてお届け。

小 乳

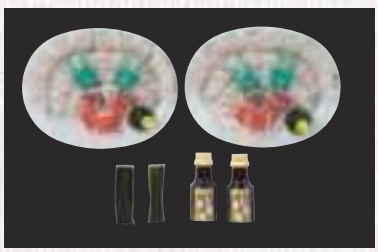
47 CLUB
大分合同新聞社
八坂 秀青さん

大分の豊かな海で おいしく育った天然高級魚

大分合同新聞
OITA GODO NEWSPAPER

太平洋と瀬戸内の海がぶつかる豊後水道は、おいしい魚の宝庫として知られています。その豊かな海で獲れた天然はもは上品で旨みたっぷりの魚です。熟練の調理師が骨切りをして丁寧に仕上げました。鍋に入れて白く花が咲いたようになったら食べごろです。かぼすポン酢でお召しあがりください。





02.〈大分水産〉 豊後水道はもしゃぶセット

申込番号 UO 052-002

はもしゃぶ用はも骨切380g×2、かぼすポン酢150ml×2、だし用昆布2切、梅肉たれ7g×4、もみじおろし5g×6、ねぎ5g×2／消費期間は冷蔵で5日／はも：大分県産、昆布：北海道産

※冷蔵便にてお届け。

※天候や水揚げの状況により、お届け日が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

小

長崎新聞

長崎新聞社
内海 宏一さん

創業当時から受け継がれる職人の味。

ハム伝来の地、長崎で大正10年に創業した〈長崎明治屋ハム〉。以来、手間暇を惜しまず肉の旨みを引き出す製法を頑なに守り抜き、今日までおいしさを追及してきました。「守り続けてこそ価値ある味になる」ー。人の手でしか作り出せない、本物のおいしさをご堪能あれ。





01.〈長崎明治屋ハム〉
長崎ブランド牛豚加工品詰合せ

申込番号 **UO 053-003**

長崎和牛出島ばらいろローストビーフ400g、
長崎和牛入ハンバーグ220g×2、長崎県産豚
生姜焼き160g×2、矢堅目の塩50g
※冷凍便にてお届け。

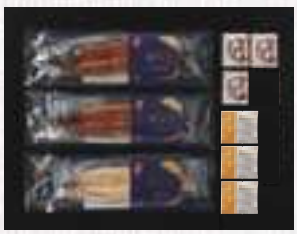
小 卵

宮崎日日新聞社
黒木 友貴さん

蒲焼・白焼の贅沢なセットです

宮崎・鹿児島の温暖な気候と清らかな水に育まれた良質なうなぎを使用。宮崎市の自社工場で1尾1尾丁寧に焼きあげ、特殊冷凍機を使用することで、解凍後も作りたてと変わらないおいしさを実現しました。たれで味わう蒲焼と塩で味わう白焼のおいしさを宮崎からお客さまへ心を込めてお届けいたします。





02.〈中村商店〉
うなぎ長蒲焼・長白焼

申込番号 **UO 054-002**

うなぎ蒲焼２尾、うなぎ白焼１尾、添付たれ10ml×3、お吸い物3.5g×3／うなぎ:国産
※冷凍便にてお届け。
小 え

熊本日日新聞

熊本日日新聞社
三浦 敬三さん

本場熊本の馬刺し専門店 菅乃屋 選りすぐりセット

馬刺し専門店の菅乃屋が選び抜いた大トロ、霜降り、ロース、赤身、細切り(ユッケ)、桜うまトロのセットをお届け。馬刺しと細切り(ユッケ)にはそれぞれ専用たれを、桜うまトロには万能和風ソースをつけてお召しあがりください。4種類のお刺身にはお好みで生姜やにんにくのすりおろしや玉ねぎスライスもおすすめです。





01.〈菅乃屋〉
馬刺しスライス満喫セット

申込番号 **UO 055-004**

桜うまトロ60g×2、細切り(ユッケ)50g×2、赤身スライス40g×3、霜降りスライス・ローススライス各40g×2、大トロスライス40g、たれ50ml、ユッケのたれ・万能和風ソース各15g×2／馬肉:カナダ・フランス産
※冷凍便にてお届け。

小 乳

南日本新聞

南日本新聞社
有野 佳奈子さん

産地直送で鮮度抜群の鹿児島産黒豚がここにあり

温暖な自然の中で育ち、改良を重ねておいしさに磨きのかかった鹿児島産黒豚。肉の筋線維が細かいため、歯ごたえが良くやわらか。脂肪の溶ける温度が高く、さっぱりしていて旨みも抜群。鹿児島産黒豚のファンが全国的に多い所以です。鹿児島に本社を構える〈コワダヤ〉がその強みを生かし、より鮮度の高い状態でお届けします。







02.〈コワダヤ〉
鹿児島産黒豚しゃぶしゃぶセット

申込番号 **UO056-003**

肩ロース・バラ各350g×2、肩ロース・バラ各250g、ゆずポン酢100ml×3／賞味期間は冷凍で30日／豚肉：鹿児島県産

※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。

小

沖縄タイムス

こんなのあるんだ! 47CLUB よんなな倶楽部

沖縄タイムス社
崎間 貴絵さん

やわらかく濃厚な味とバランスの良い霜降り!

クラシタとは肩から背中にかけてのロース肉で、リブロースと連結している部位。キメ細やかな肉質が特徴で、赤身と霜降りのバランスがGOOD!リブロースより脂が少ない為あっさりながらもコクが抜群! すき焼・しゃぶしゃぶで、肉の旨みを感じてください。





01.〈もとぶ牧場〉
もとぶ牛 すき焼・しゃぶしゃぶ用
申込番号 **UO 057-002**
クラシタ(ロース)500g／賞味期間は冷凍で30日／
沖縄県産
※冷凍便にてお届け。

琉球新報社
喜屋武 淳平さん

受け継がれたおいしさ「あぐー豚」

琉球新報

「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 **UO 058-003**

バラ・ロース・肩ロース各200g×2／賞味期間は冷凍で30日／沖縄県産
※冷凍便にてお届け。

Meal

［総菜］

自宅で味わう美味・美食。

名門ホテルならではの伝統の味や、有名レストラン・老舗料亭の美食など、おもてなしにも重宝する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。



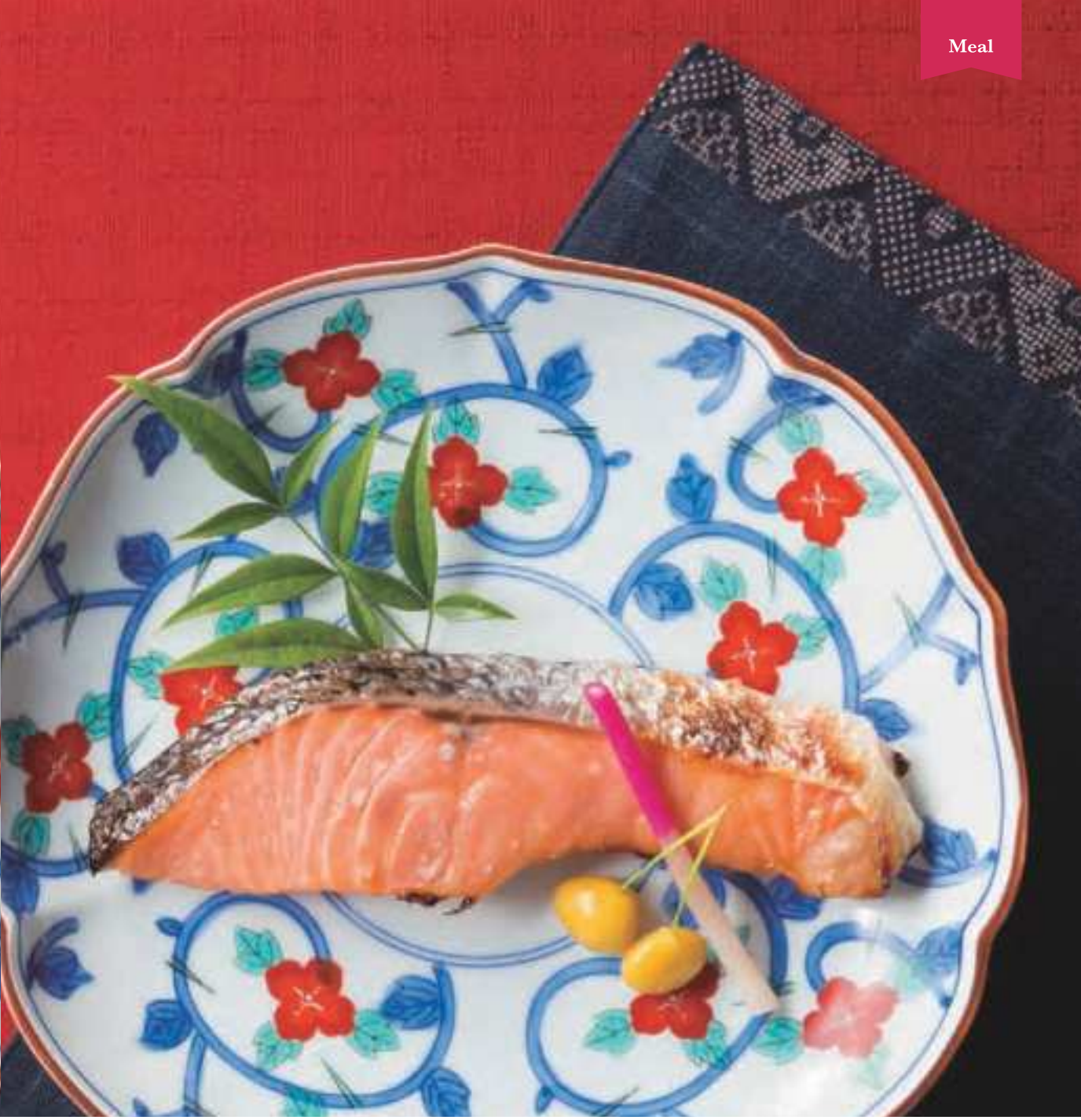
帝国ホテル

〈帝国ホテル〉グルメセット



Hotel Okura

〈ホテルオークラ〉黒毛和牛
グルメセット





〈伊藤グリル〉黒毛和牛
ローストビーフとビーフシチュー



〈美濃吉〉西京焼き魚詰合せ



〈帝国ホテル〉伝統の味を楽しめるグルメセット

ビーフの旨みをとじこめたジューシィで味わい深いハンバーグに、帝国ホテル伝統のデミグラスソースをベースにした濃厚な特製オニオンソースをからめたハンバーグオニオンソース・魚介類から出るエキスを充分に引き出したスープをベースに、丁寧に炒めたポロ葱とトマトを加えサフランで仕上げたブイヤベース。じっくり煮込んだブイヨンを加えて味わい深く仕上げた本格的なビーフカレーマドラス風。小麦粉をじっくりと炒めたルウと牛乳で仕上げたホワイトソースに、海老と帆立貝の旨みをたっぷり加えたマカロニグラタンのセットです。



BRAND STORY

帝国ホテル

〈帝国ホテル〉

明治23年、日本の迎賓館として誕生した〈帝国ホテル〉。誇り高き伝統をかけて吟味した素材と、一流シェフの腕が作り出す至福の味。世界のVIPや国内外の美食家をうならせてきた味わいをご家庭で。



01.〈帝国ホテル〉グルメセット

申込番号 **UO 062-004**

ハンバーグオニオンソース200g(固形量120g)×2、ブイヤベース・海老と帆立のマカロニグラタン各220g×2、ビーフカレーマドラス風200g×2

※冷凍便にてお届け。

小 卵 乳 え



BRAND STORY

Hotel Okura

〈ホテルオークラ〉



〈ホテルオークラ〉は1962 年の開業以来、半世紀以上にわたり「世界をもてなす」を合言葉に、日本や世界の賓客をおもてなしの心でお迎えしてまいりました。開業当時から今日まで、長い歴史と確かな信頼を積み重ねてきた〈ホテルオークラ〉の美味をご堪能ください。

黒毛和牛の旨みとホテルならではの本格的な味わいを存分に味わえるグルメセット。角切りの牛肉から溢れる上品な脂と野菜の風味が溶け込んだ奥深い味わいのビーフカレー、スパイスでアクセントをつけてトマトの酸味、玉ねぎの甘み、牛肉の旨みが響き合うハッシュドビーフ、芳醇な香りと味わいの黒毛和牛をホテルオークラ特製のソースでやわらかくなるまでじっくりと煮込んだビーフシチューのセットです。



01.〈ホテルオークラ〉
黒毛和牛グルメセット

申込番号 **UO 063-002**

黒毛和牛ビーフカレー230g×2、黒毛和牛ハッシュドビーフ200g×2、黒毛和牛ビーフシチュー160g×2

※冷凍便にてお届け。

小 乳 か

BRAND STORY

〈伊藤グリル〉

大正12年、神戸元町に創業。船のコックとしてヨーロッパを駆け回っていた初代オーナーシェフが船を降り、テーブル3つから始めたお店。現在、4代目がその看板を守りつつ、新しい歴史を紡いでいます。

黒毛和牛を使ったローストビーフは、肉の旨みをぎゅっと閉じ込めた、ジューシィな味わい。赤ワインを加えたコクのあるデミグラスソースをかければ、とっておきのひと皿に。もう一品は創業から90余年変わらない作り方で受け継がれてきた、「黒毛和牛ビーフシチュー」。食べ応えのあるビーフシチューは、煮込み時間とソースの濃度がポイント。濃厚な味わいですが、甘酸っぱい酸味があり、ごはんともよく合います。

02.〈伊藤グリル〉
黒毛和牛ローストビーフと
ビーフシチュー

申込番号 **UO 064-002**

黒毛和牛ローストビーフ290g、デミグラスソース30g、黒毛和牛ビーフシチュー180g×3
※冷凍便にてお届け。
小 乳





BRAND STORY

〈京料理 美濃吉〉

享保元年、創業者佐竹十郎兵衛が美濃から京に移り、三条大橋のたもとに茶屋を開いたのがはじまりとされる〈京料理 美濃吉〉。京都の食材、旬を生かした京料理の伝統と技を守り続ける老舗料亭です。

享保年間創業の京都の名料亭〈京料理 美濃吉〉から、熟練の職人技で丹念に焼きあげたお魚西京焼きをお届けします。ぶり、銀ヒラス、赤魚、鯖、さわらなど、それぞれの素材の味を活かすこだわりの特製みそ床に漬け込んだ西京漬を、ふっくら香ばしく焼きあげてから真空冷凍した調理済みセットです。電子レンジで温めるだけなので焦がしたりする心配もなく、やわらかく上品な料亭の味わいが手軽にお召しあがりいただけます。

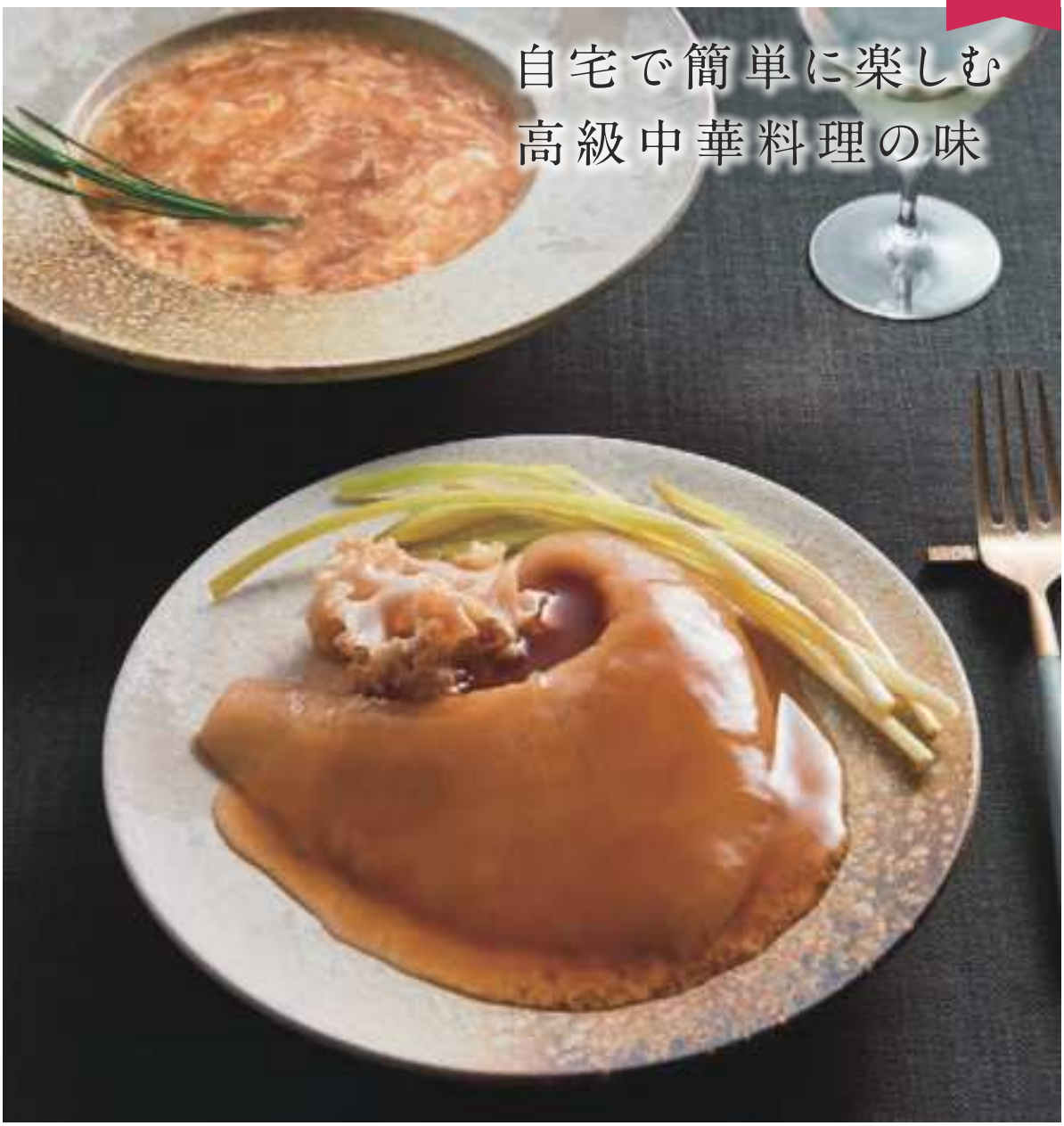


01.〈京料理 美濃吉〉
西京焼き魚詰合せ

申込番号 **UO065-003**

西京焼き（ぶり・銀ヒラス・赤魚）各60ｇ×3、西京焼き（鯖・さわら）各60ｇ×2
※冷凍便にてお届け。





自宅で簡単に楽しむ高級中華料理の味

紅焼とはフカヒレをたれ「醤(ジャン)」で煮込んだ料理のこと。その味をご家庭で楽しめるよう、面倒な下処理を終えた尾びれの姿煮と、高級中華料理店のレシピを基にした特製のたれを分けています。たれでフカヒレを煮込み、とろみをつければ本格的な紅焼が完成。噛むたびにきめ細やかな繊維の間からジューシィな旨みが溢れます。気仙沼産ヨシキリ鮫の胸ビレをたっぷりと使った、金糸の食感が心地よいスープとセットでお届けします。



02.〈石渡商店〉
ふかひれセット

申込番号 **UO 066-002**

紅焼姿煮470g(ふかひれ130g)、ふかひれスープ200g×2

小 乳 か

濃厚な味わいが詰まった
キャビアを堪能

シベリアチョウザメの卵を塩漬けにし、熟成させたキャビア「バエリ」。中粒で、ナッツのようなクリーミィでコクのある味わいとマイルドな口当たりが特徴です。フレッシュなまま瓶詰めしているので、素材本来の味わいと食感をお楽しみいただけます。シンプルにブリニやバゲットにのせ、シャンパーニュとともに食べるのがおすすめです。



01.キャビア バエリ

申込番号 **UO067-002**

キャビア バエリ50g／賞味期間は冷蔵で14日／ポーランド・イラン・フィンランド製

※冷蔵便にてお届け。

頒布会 ◆ 総菜　1度のご注文で2回お届けいたします。

◎ 毎月1回、全2回のお届けになります。
◎ 1回目のお届けはご投函日から12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回目のお届け日から1ヵ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日にお届け
2回目 → 11月15日にお届け

レストランヒロミチコース

ミシュランで一ツ星を獲得したシェフが手がける、醸造味噌を使った「ハッシュドビーフ」と濃厚な味わいの「バスク風チーズケーキ」。

02.レストランヒロミチコース
申込番号 **UO 068-002**



1回目



Hiromichi

〈レストランヒロミチ〉
ハッシュドビーフ

ハッシュドビーフ180g×9
小 乳



2回目



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
バスク風チーズケーキ

バスク風チーズケーキ1台（直径約12cm）／賞味期間は冷凍で14日
※冷凍便にてお届け。
小 卵 乳

Seafood

［海産物］



PICK UP

100年以上の歴史を持つ静岡県のうなぎ養殖は、明治33年に浜名湖から始まり、うなぎ養殖の先駆けとも言われています。最盛期には静岡県産のうなぎ生産量が、全国の約7割を占めることもありました。代々受け継がれてきた養殖の技術と、県内の良質で豊富な地下水を利用し、質の高いおいしいうなぎを育てています。



豊かな海が育んできた日本の美食、海の幸。

かに、ふぐ、まぐろ、うなぎなど、いつの時代も大人気の海の幸。日本をぐるりと取り囲む世界有数の良質な漁場、季節によって変化するいくつもの潮流が運んでくる、まるまるとして脂がのった魚たち。その鮮度を大事にそれぞれ加工し、潮の香りとともに食卓へお届けします。

静岡県の風景

古くからうなぎの養殖が盛んな静岡県。「ワンランク上のうなぎの蒲焼を作りたい」と同県の生産者たちが、餌や水環境にこだわり抜いて育てたうなぎの蒲焼です。身厚で程よく脂ののったうなぎを静岡特有の強い焼き方で、皮目はパリッ、身はふっくらと焼きあげました。蒲焼のたれにもこだわり、選び抜かれた再仕込み醤油と本みりんをベースに仕上げました。自信をもってお届けする「静岡仕立て」の一品です。

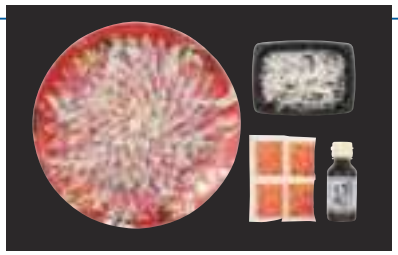


01.静岡県産
うなぎ長蒲焼

申込番号 **UO 070-002**

うなぎ長蒲焼120g×3、特製たれ10ml×3、山椒0.2g×3／うなぎ：静岡県産
※冷凍便にてお届け。
小

職人の手によって一枚一枚美しく盛り付けられた、とらふぐの刺身。おいしさを左右する熟成期間を長年の経験で見極め、引き出した旨みを損なわないよう、適度な薄さで引いているので、ふぐ本来の繊細かつ力強い旨み、弾力のある食感を存分に感じられます。すぐにお召しあがりいただけるよう、ふぐ皮、すだちポン酢、もみじおろしもセットにしてお届けします。



下関ふく百名 関とら本店

01.〈関とら本店〉とらふぐ刺身セット

申込番号 UO 071-003

とらふぐ刺身120g、とらふぐ皮100g、すだちポン酢100ml、もみじおろし10g×4／消費期間は冷蔵で4日／とらふぐ（養殖）：国産

※冷蔵便にてお届け。

※刺身皿の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。

小



鮮やかな赤色が美しい
天然本まぐろ2種



日本の遠洋まぐろ延縄漁船が北大西洋で漁獲した天然の本まぐろ。鮮度を保つため、船上で急速冷凍し日本へ運ばれてきます。自然の海で育った大きな本まぐろは、きめが細かく、旨みがたっぷりとのっています。食べやすい冊におろした中とろと、解凍すればそのままお召しあがりいただけるスライスをお届け。お刺身はもちろん、醤油に漬けて丼にしたり、カルパッチョやユッケにするなどいろいろな料理でご堪能いただけます。



02.本まぐろ詰合せ

申込番号 **UO 072-002**

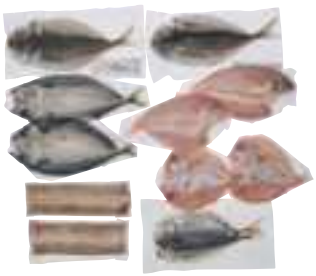
本まぐろ中とろ320g(2冊)、本まぐろスライス80g×2／賞味期間は冷凍で20日／本まぐろ(くろまぐろ):北大西洋産

※冷凍便にてお届け。

鮮度の良い魚を長崎県産の塩で仕上げた一夜干し



九州各地から魚が集まる長浜鮮魚市場で、その日のおいしい鮮魚を選別し、旬・鮮度にこだわった干物をつくる〈ウエダ〉。れんこ鯛やいとより鯛、脂ののった真あじなどを、長崎県産のこだわり塩を使った塩水に漬けて干しあげました。刺身でも食べられるほど鮮度のいい魚の旨さをぎゅっと凝縮した干物は、うす塩味に仕上げてあるので、焼くだけでなく、揚げたり煮つけたりしてもお使いいただけます。



旬の一夜干し工房
ウエダ

01.〈ウエダ〉
干物詰合せ

申込番号 **UO 073-002**

さば一夜干し・いとより鯛一夜干し・関あじ一夜干し各150g×2、真あじ一夜干し(2尾)計180g、れんこ鯛一夜干し140g×2、あなご一夜干し120g×2／賞味期間は冷凍で30日／さば・あなご・真あじ・れんこ鯛(黄鯛)・いとより鯛:国産、関あじ(真あじ):大分県産

※冷凍便にてお届け。

※天候や水揚げの状況により、お届け日が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

かにの中でも人気のたらばがには、大ぶりな脚が特徴。食べ応え満点で、口の中で身がふわっとほどける感覚がたまりません。引き締まったずわいがにの身は、甘みがしっかりとあって繊細な味わい。2種類のかにの脚を塩ゆでしたあと、食べやすくカットしてお届けします。お好みで三杯酢を添え、そのままお召しあがりいただけるほか、お鍋にして雑炊まで楽しめば、かにの旨みを余すことなく味わえます。



02.ボイルたらばがに・ずわいがに脚

申込番号 **UO074-003**

ボイルたらばがに脚・ボイルずわいがに脚各350g／賞味期間は冷凍で30日／たらばがに：ロシア産、ずわいがに：ロシア・カナダ産

※冷凍便にてお届け。

か



海鮮コース

ほたて、いくら、いかの3種類の「お刺身セット」。海鮮丼でもお楽しみいただけます。甘口醤油たれに漬け込んだづけサーモンは濃厚な味わいです。

01.海鮮コース
申込番号 **UO075-005**



1回目



北海道お刺身セット

ほたて貝柱300g、いくら醤油味100g、いかそうめん2冊／賞味期間は冷凍で30日／ほたて・鮭卵・するめいか：北海道産
※冷凍便にてお届け。
小 え



2回目



北海道産 づけサーモン

づけサーモン70g×4
※冷凍便にてお届け。
小

◎ 毎月1回、全2回のお届けになります。
◎ 1回目のお届けはご投函日から12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回目のお届け日から1ヵ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日にお届け
2回目 → 11月15日にお届け

鮭・明太子コース

北海道からは旬の秋鮭を、福岡からは大吟醸・
ゆず・七味と3つの味わいが楽しめる明太子を。
北と南の自慢の美味をお届け。

02.鮭・明太子コース
申込番号 **UO 076-003**



1回目

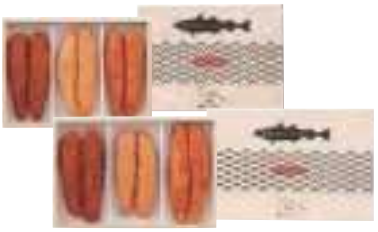


秋鮭切身

秋鮭切身10切／賞味期間は冷凍で30日／
秋鮭：北海道産
※冷凍便にてお届け。



2回目



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
博多辛子めんたいこ3種詰合せ

辛子めんたいこ（大吟醸仕込・柚子風味・七味風味）各235g／賞味期間は冷蔵で12日／
すけとうだらの卵巣：アメリカ産
※冷蔵便にてお届け。

うに・鮭コース

1回目は甘口仕立てとブランデーで風味付けした2種の粒うに。2回目は船上で活〆した北海道産の大ぶりな大将鮭をじっくりと燻して仕上げたスモークサーモン。

01.うに・鮭コース
申込番号 **UO077-002**



1回目



〈やまみ〉
うにセット
干珠粒うに・粒うに「粋」各80g



2回目



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
北海道根室産
船上活〆大将鮭スモークサーモン

大将鮭スモークサーモン50g×5
※冷凍便にてお届け。

◎ 毎月1回、全2回のお届けになります。
◎ 1回目のお届けはご投函日から12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回目のお届け日から1ヵ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日にお届け
2回目 → 11月15日にお届け

漬魚コース

紅鮭と時しらずの塩鮭、秋鮭の西京漬けを北海道から。富山からは、鮮度のよいうちに粕漬けにしたぶりやさばなど4種をお届けします。

02.漬魚コース
申込番号 **UO 078-003**



1回目



鮭三種詰合せ

中塩味紅鮭切身・甘塩味時しらず鮭切身×各4切、秋鮭西京味噌漬60g×4／紅鮭：ロシア産、時しらず鮭・秋鮭：北海道産
※冷凍便にてお届け。



2回目



〈日本の極み〉きときと酒粕漬け

ぶり酒粕漬・さば酒粕漬・さわら酒粕漬各60g×2、ふくらぎ酒粕漬60g／ぶり・さば・さわら・ふくらぎ：富山県産
※冷凍便にてお届け。
※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。

Meat

［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ィ、見た目の美しさもおいしさに格を与えています。



ブランド肉の旨みを思う存分堪能する。

松阪・米沢・近江をはじめとした全国各地のブランド和牛に、北海道のウインナーなど、銘牛・銘豚の肉の醍醐味を存分に感じていただけるラインナップです。特に、旨みも甘みも十分、みごとな霜降りの牛肉は、銘柄も用途も豊富に取り揃えました。とびきり贅沢な味わいをどうぞ。

三重県松阪市の風景

出産を経験していない雌牛は松阪牛と名乗れる条件のひとつ。雄牛や去勢牛と比べて肉質がやわらかく、脂の融ける温度が低いのが特徴です。その脂は手のひらの温度で溶け出すほどで、さらりとしています。ロースステーキでその良質な脂と赤身のバランスを存分にご堪能ください。



01.松阪牛 ロースステーキ

申込番号 **UO080-001**

ロースステーキ(2枚)計300g／賞味期間は冷凍で30日／三重県産

※冷凍便にてお届け。

但馬玄（神戸牛）

ブランド牛の母とも呼ぶべき但馬牛「田尻号」の優秀な血統を永年にわたり守り続ける純血の「但馬牛」。その中でも一線を画すおいしさを誇るのが「但馬玄（たじまぐろ）」です。また、「神戸牛」は「但馬牛」の中でも厳しい基準をクリアした肉だけが名乗ることのできる名称ですが、この「但馬玄」は「神戸牛」認定基準をも満たしています。



上田畜産では、緑に囲まれた静かな環境で牛に極力ストレスをかけないようにのびのびと育てています。独自配合の飼料を与えることで、良質な赤身と、低温で溶ける脂身の深い味わいはまるでマグロの大トロのようである、とのことから但馬牛の中でも一線を画したものと位置付け「但馬玄(たじまぐろ)」と命名致しました。繁殖・肥育・販売まで、全てを自社で行う一貫生産。全てにこだわった但馬が誇るこだわりの牛肉をご堪能ください。





日本の極み® RING BELL

01.〈日本の極み〉
但馬玄（神戸牛）すき焼用

申込番号 **UO 081-002**

モモ500g／消費期間は冷蔵で5日／兵庫県産
※冷蔵便にてお届け。

恵まれた環境の中で、ストレスの無いよう丹精込めて育てられる米沢牛は、和牛の中でも最も長く肥育されます。最上川流域の清冽な水と盆地特有の四季の寒暖差の大きさが「きめ細やかな霜降りと奥深い味わい」を作ります。やわらかさと旨みに富んだサーロインとしっかりとした歯ごたえがあり濃厚で風味豊かなモモのステーキは、火力を強めに短時間で焼いて、あふれ出す肉汁をご堪能ください。





02.米沢牛ステーキセット

申込番号 **UO 082-001**

サーロインステーキ(1枚)計200g、モモステーキ(3枚)計300g／消費期間は冷蔵で4日／山形県産

※冷蔵便にてお届け。



米沢牛

生後月齢 32 カ月以上で、未経産の雌牛限定など厳しい条件をクリアした米沢牛。清らかな水と四季の寒暖差の大きさが「きめ細やかな霜降りと深い味わい」を作ります。その米沢牛の旨みと香り、奥深い味わいを。

江戸時代から近江牛の飼育が盛んな竜王町で、清らかな水と良質なわらなどを配合した飼料を与えられ、愛情いっぱいに育った近江牛の「かのこ（霜降り）」の美しさは別格。つやのある良質な脂肪はくどくなく、あっさりとしていて、和牛特有の香りと甘さを引き出してくれます。焼肉用にカットしたバラとモモ、どちらでも、その実力のほどがわかります。





01.近江牛 焼肉用

申込番号 **UO 083-001**

バラ・モモ計600g／消費期間は冷蔵で4日／滋賀県産

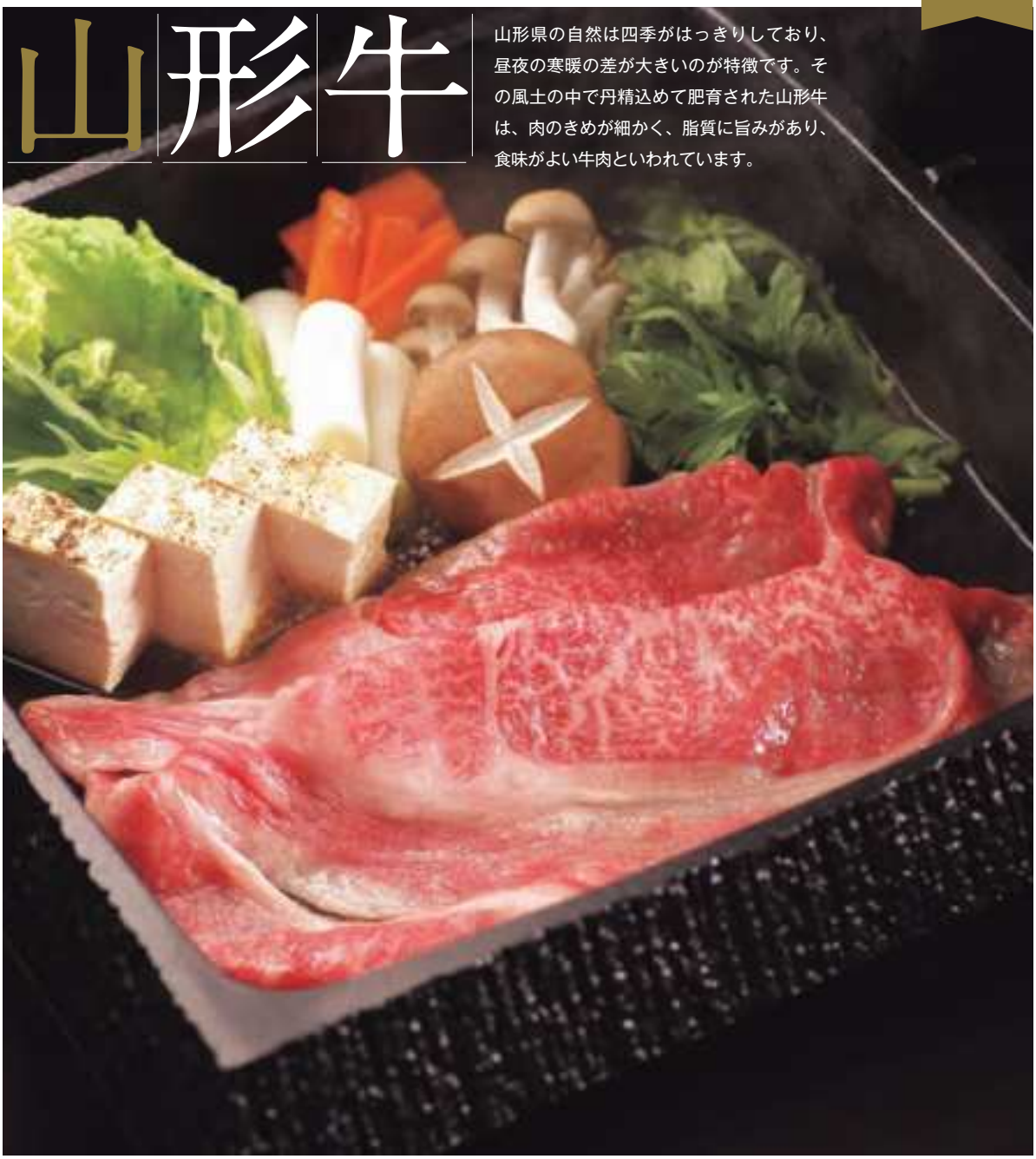
※冷蔵便にてお届け。

近江牛

滋賀·近江は、古くから農業や畜産が盛んでした。「近江牛」は、江戸時代に薬用として干した牛肉を、大名に納めていたという記録もあります。長年培われた技術で飼育された近江牛は、キメ細かい霜降りとやわらかさが特徴です。

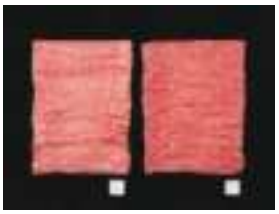
山形牛

山形県の自然は四季がはっきりしており、昼夜の寒暖の差が大きいのが特徴です。その風土の中で丹精込めて肥育された山形牛は、肉のきめが細かく、脂質に旨みがあり、食味がよい牛肉といわれています。



長い時間をかけてじっくり肥育しているので、肉の味が濃い山形牛。また融点が低いため、口の中でスッととろける良質な脂であることも大きな特徴です。赤身と脂身のバランスがいい肩ロースと、さっぱり食べられるモモをすき焼用にカットしてお届けします。山形牛ならではの奥深い味わいをお楽しみください。





02.山形牛 すき焼用

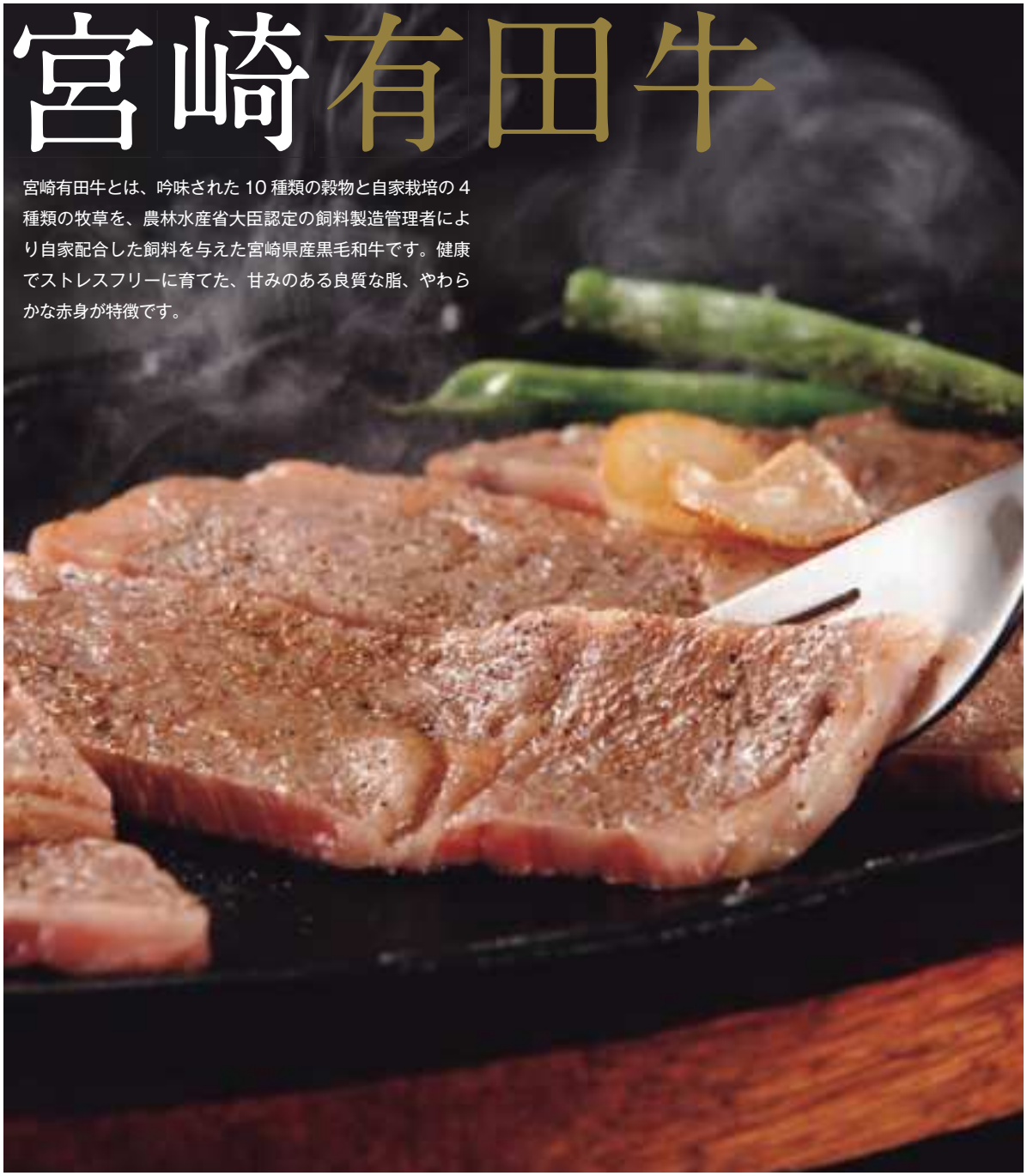
申込番号 **UO 084-002**

肩ロース・モモ各350g／消費期間は冷蔵で4日／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

宮崎有田牛

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、農林水産省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。健康でストレスフリーに育てた、甘みのある良質な脂、やわらかな赤身が特徴です。



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 **UO 085-002**

ロースステーキ(3枚)計540g／消費期間は冷蔵で5日／宮崎県産

※冷蔵便にてお届け。

松阪牛をはじめ、おいしい肉の産地として知られる三重県から、焼肉用にカットした牛肉と豚肉、2種類のおいしいお肉をお届けします。世界に誇る松阪牛のバラは、脂身の味わいが秀逸。飼料に木酢酸やアマニ油、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育った伊勢うまし豚。そのロースは、最初は塩のみで召しあがっていただくのがおすすめ。脂の甘みをよりいっそう実感できます。



02.松阪牛・伊勢うまし豚 焼肉用

申込番号 **UO 086-001**

松阪牛バラ・伊勢うまし豚ロース各500g／消費期間は冷蔵で4日／三重県産

※冷蔵便にてお届け。





噛むほどに肉の旨みが
あふれ出す贅沢なセット

BRAND STORY

スギモト

〈スギモト〉



創業明治33年、肉の専門店〈スギモト〉は、肥育から加工・販売まで一貫した管理で、松阪牛を始め、国産黒毛和牛や肉加工品、総菜の製造の他、レストラン事業も展開する肉の老舗です。

老舗精肉店〈スギモト〉が黒毛和牛の持ち味を生かしたローストビーフを作りました。きめが細かい肉質で歯切れのいい、あっさりとしたモモ肉と、霜降りならではの脂の甘みを感じられるジューシィなサーロイン肉。まずは何も付けずにそのままで、部位による肉の違いを感じてみてください。そのあと、付属の特製ソースやレホールのほか、わさび醤油やマスタードなど、いろいろ試しながら、自分好みの味を探してみるのもおすすめです。



01.〈スギモト〉
黒毛和牛ローストビーフ
食べ比べ

申込番号 **UO 087-002**

モモローストビーフ250g、サーロインローストビーフ300g、ローストビーフソース100ml、レホール3g×4／賞味期間は冷凍で30日

※冷凍便にてお届け。

小

BRAND STORY

北海道 トンデンファーム

〈トンデンファーム〉

〈トンデンファーム〉のこだわりは炭火を使って行う乾燥の工程。ガスや電気に比べ、炭火で炙ったものがおいしいのは、炭火から出る遠赤外線の効果のため。熱がゆきわたるので、肉の旨み成分をすばやく閉じ込める働きがあります。

素材そのものの風味が味わえる〈トンデンファーム〉の商品。良質な豚肉原料にこだわり、熟練の職人が素材を見極め、スパイスの調合、漬け込みや燻煙の時間調節、かまどの炭火を調整し作りあげています。豚肉の持つ旨みが引き立つ味わいは、一度食べたら忘れられません。直下式炭火製法で燻したロースハムとモモハム、ウインナー、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、そして専用吊るし釜にて炭火で焼きあげた焼豚の詰合せをお届けします。

02.〈トンデンファーム〉燻しハムと焼豚・ソーセージセット

申込番号 **UO 088-002**

燻しロースハム・燻しモモハム各600g、炭火焼焼豚200g、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

※冷蔵便にてお届け。

小 乳





ブランド牛コースA

日本を代表する「松阪牛」は焼肉用に、「山形牛」はすき焼用にスライスしました。グルメをうならせる贅沢な味わいをご家庭で。

01.ブランド牛コースA
申込番号 **UO089-002**



1回目



松阪牛 焼肉用

バラ400g／消費期間は冷蔵で4日／三重県産
※冷蔵便にてお届け。



2回目



山形牛 すき焼用

肩ロース280g／消費期間は冷蔵で6日／山形県産
※冷蔵便にてお届け。

◎ 毎月1回、全2回のお届けになります。
◎ 1回目のお届けはご投函日から12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回目のお届け日から1ヵ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日にお届け
2回目 → 11月15日にお届け

ブランド牛コースB

ジューシィで脂の甘みも格別な「米沢牛」を焼肉で。「近江牛」のモモステーキで和牛特有の香りとコクのある旨みをご堪能ください。

02.ブランド牛コースB
申込番号 **UO 090-004**



1回目



米沢牛 焼肉用

肩またはモモ320g／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・火曜のお届け日指定はできません。



2回目



近江牛 モモステーキ

モモステーキ（4枚）計340g／消費期間は冷蔵で4日／滋賀県産
※冷蔵便にてお届け。

ミートバラエティコースA

調味料も山形県産にこだわった「山形牛特製ハンバーグ」。ハムやソーセージなどのセットは炭火にこだわり、薫り高く仕上げた本格派。

01.ミートバラエティコースA
申込番号 **UO091-002**



1回目



山形の極み
YAMAGATA PREMIUM ®
RING BELL

〈山形の極み〉
山形牛特製ハンバーグ

ハンバーグ140g（固形量100g）×12／賞味期間は冷蔵で22日
※冷蔵便にてお届け。
小 卵 乳



2回目



共同組合 トンデンファーム

〈トンデンファーム〉
ハム・ソーセージセット

生ハムロース（スライス）40g×2、荒挽ソーセージ70g、燻しロースハム（スライス）60g×2、荒挽ウインナー100g、ガーデンブルスト200g
※冷蔵便にてお届け。

◎ 毎月1回、全2回のお届けになります。
◎ 1回目のお届けはご投函日から12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回目のお届け日から1ヵ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日にお届け
2回目 → 11月15日にお届け

ミートバラエティコースB

1回目は本場ドイツの伝統的製法で作る、職人のこだわりが詰まった詰合せ。2回目は米沢牛だけを使った贅沢なハンバーグです。

02.ミートバラエティコースB
申込番号 **UO 092-002**



1回目



SAPPORO バルナバハム

〈札幌バルナバハム〉
ハム・ウインナーセット

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、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×2、ロースハムスライス65g、ロースシンケン40g×3／賞味期間は冷蔵で30日
※冷蔵便にてお届け。
乳



2回目



山形の極み
YAMAGATA PREMIUM
RING BELL

〈山形の極み〉
米沢牛やわらかハンバーグ

ハンバーグ140g×5／賞味期間は冷蔵で14日
※冷蔵便にてお届け。
小 卵 乳

Fruits

［果物］

さくらんぼの王様とも呼ばれる「佐藤錦」。ルビー色に輝く希少な大粒の品種です。上品な甘さと、さわやかな酸味のバランス、さらに、そのはじけるような食感は、数あるさくらんぼの中でも別格のおいしさです。山形県寒河江市のアンスリーファームはその土地柄を十分に活かし、実が最高の状態になるまで木に実らせておき、限界ぎりぎりまで養分を吸わせてから収穫することを徹底しています。こだわりのさくらんぼをお楽しみください。



届くのが待ち遠しい
旬のこだわりフルーツ。

さくらんぼ、マンゴー、マスカットなど、つややかで甘くとびきりジューシィなフルーツを、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：安達史倫さん



山形の極み
YAMAGATA PREMIUM
RING BELL

01.〈山形の極み〉
山形県産
さくらんぼ（佐藤錦）

申込番号 **UO094-004**

佐藤錦L～2Lサイズ500g×2（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。

※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。

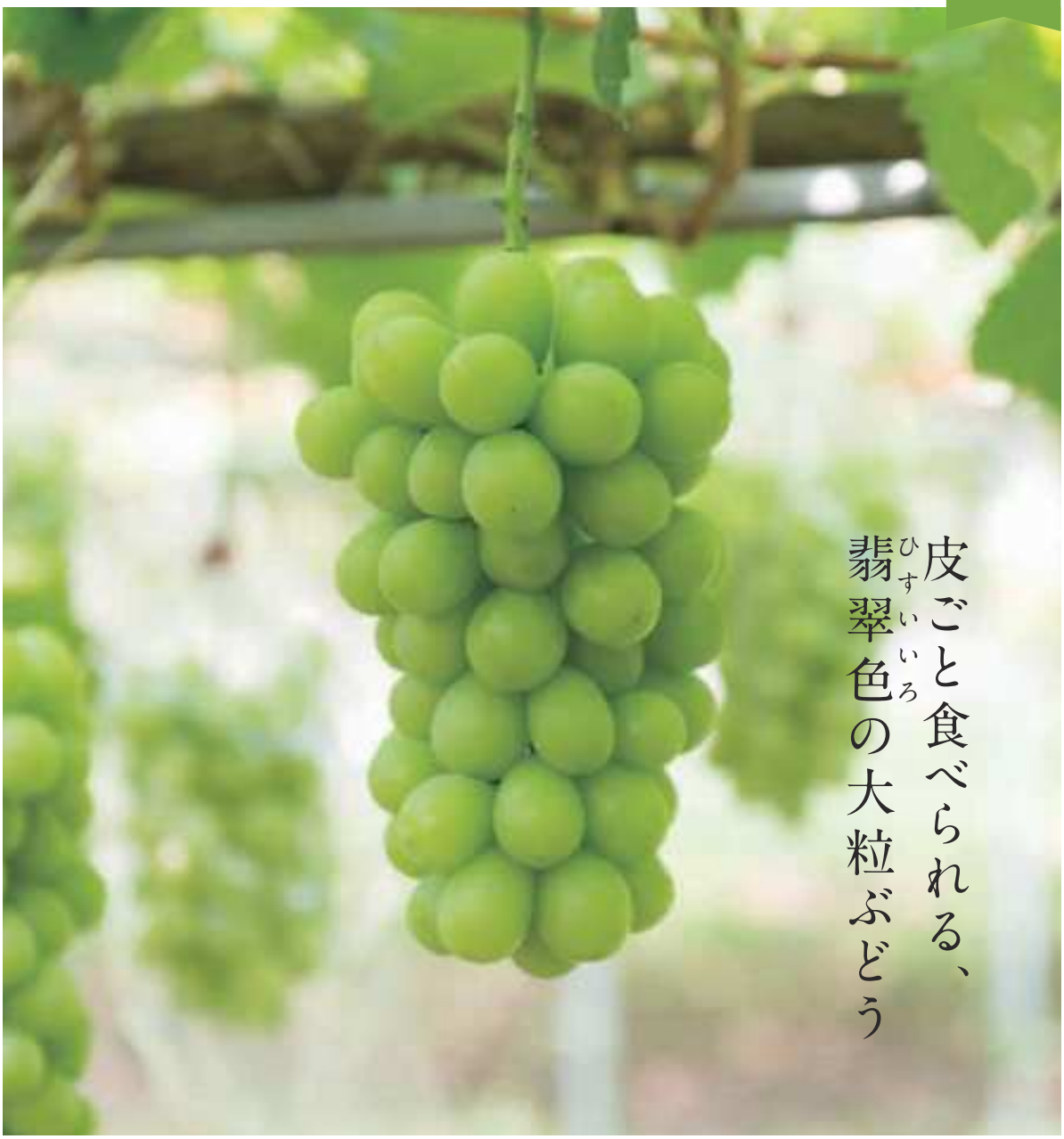
太陽の光をたっぷり浴びて育つ宮崎マンゴー。愛情をいっぱいうけて育ったマンゴーは、とろけるような甘さとほどよい酸味が絶妙。完熟した濃厚な味わいをお楽しみください。



01.宮崎県産
完熟マンゴー
申込番号 **UO095-002**
完熟マンゴー3L900g(2個)／宮崎県産
※冷蔵便にてお届け。
※お申し込みは7月17日まで。
※お届けは4月20日～7月31日。



※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。



皮ごと食べられる、翡翠色（ひすいいろ）の大粒ぶどう

種がなく皮ごとパリッと食べられる「シャインマスカット」。楕円形の大粒で黄緑色の粒は張りがありながら皮は薄くやわらか。マスカット譲りの上品な香り…。2006年に品種登録されたぶどうですが、今や誰もが知る大人気の品種です。酸味が少なく甘みが濃いので、そのまま食べるのはもちろんのこと、カッテージチーズやクリームチーズなどと合わせてサラダやデザートにするとおしゃれな一品になります。



02.山形県産
シャインマスカット

申込番号 **UO 096-003**

シャインマスカット1.7kg(2〜3房)／山形県産

※お申し込みは9月21日まで。
※お届けは9月15日〜10月20日。

※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。

梨の日本有数産地である鳥取県の「新甘泉（しんかんせん）」は、赤梨の「筑水」と青梨の「おさ20世紀」を掛け合わせて生まれた種。肥沃な大地で丹精込めて育てられた果実は大玉で、名前に「甘」の文字が入っているとおり、糖度が高く、ほとばしる甘さが特徴です。青梨の特徴である、シャリシャリと歯ざわりの良い食感が楽しめるのも魅力です。



01.鳥取県産 新甘泉

申込番号 **UO097-005**

新甘泉6kg（12～18個）／鳥取県産

※お申し込みは9月1日まで。

※お届けは8月25日～9月15日。





10月上旬から楽しめる「輝太郎（きたろう）」は、平成22年に登録された鳥取県育成品種で、生産量の少ない希少な柿。出荷が早い早生柿なのに、糖度は約17度もあり、ずっしり大玉で食べ応えも十分です。

02鳥取県産 輝太郎 柿

申込番号 **UO097-006**

輝太郎6kg（14～20個）／鳥取県産

※お申し込みは10月1日まで。

※お届けは10月5日～10月15日。



※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。



四季折々の果実の生産が盛んな山形県東根市産のサンふじりんごとラ・フランスです。JAさくらんぼひがしねが、光センサーで糖度測定し、最高等級「横綱」と認定した高糖度のものを厳選してお届けします。

03.山形県東根市産 サンふじりんご・ラ フランス

申込番号 **UO098-003**

サンふじ（横綱 糖度15度以上）、ラ フランス（横綱 糖度14度以上）各3kg（9～10個）／山形県産

※お申し込みは11月26日まで。
※お届けは11月25日～12月10日。



「デコポン」と名乗れるのは、「不知火（しらぬい）」の糖度が13度以上、クエン酸1%以下など厳しい基準を通ったものだけ。お届けするのは、そのなかでも農園、生産者だけでなく木まで特定した、特別な品です。



04.熊本県産 デコポン

申込番号 **UO098-005**

デコポン5kg（15個）／熊本県産

※お申し込みは4月30日まで。
※お届けは5月10日～5月31日。



※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。

夏フルーツコース

1回目は山梨県大藤地区の桃、2回目は鳥取県西部産の梨をお届けします。果汁したたる旬のフルーツをお楽しみください。

01.夏フルーツコース
申込番号 **UO099-003**

※こちらの商品は6月20日までにお申し込みください。
※お申し込み期限を過ぎた場合、来期(翌年)のお届けとなります。予めご了承ください。



1回目



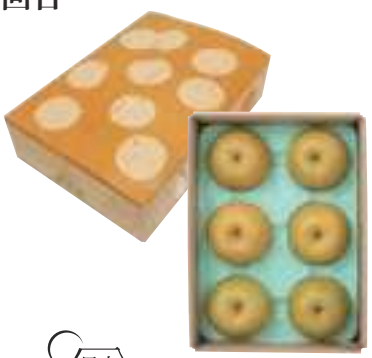
日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
山梨県大藤産 桃

桃 秀2kg(5〜6個)／山梨県産
※お届けは7月1日〜8月10日。



2回目



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
鳥取県西部産 新甘泉（梨）

新甘泉3kg(6〜9個)／鳥取県産
※お届けは8月25日〜9月15日。

◎ 全2回のお届けになります。
◎ お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。
◎ 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。
◎ 毎回、それぞれのお届け期間内にお届けします。

冬フルーツコース

山形県産のサンふじりんごと静岡県産の大きな紅ほっぺ。冬の季節に旬を迎える真っ赤なフルーツたちをご堪能ください。

02.冬フルーツコース
申込番号 **UO 100-004**

※こちらの商品は11月10日までにお申し込みください。
※お申し込み期限を過ぎた場合、来期(翌年)のお届けとなります。予めご了承ください。



1回目



山形県産 サンふじりんご

サンふじりんご 秀5kg(13～16個)／山形県産
※お届けは11月20日～12月10日。



2回目



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
静岡県産 厳選 大きな紅ほっぺ

紅ほっぺいちご620g(12粒)／静岡県産
※冷蔵便にてお届け。
※お届けは1月15日～2月28日。

Sweets

［スウィーツ］

BRAND STORY

日本の極み® RING BELL　山形の極み YAMAGATA PREMIUM®

日本の極み｜山形の極み

「安心安全であること」「高品質であること」「旬をとらえた希少価値のあるもの」。いずれも開発者や生産者の熱い想いと、卓越した技術が織り込まれた、こだわりのおいしさばかりです。中でも、日本全国で発見した「これぞ極み!」の逸品を〈日本の極み〉として選定。さらにリンベル創業の地、山形県の農畜産物はオリジナル製品を中心に〈山形の極み〉として認定いたしました。



丁寧な仕事が生む至福のひととき。

フルーツのおいしさを生かしたゼリーや、老舗のこだわりが映し出された和菓子、繊細な口当たりのチョコレートなど、手間隙をかけて作られるスウィーツの数々…。自分へのご褒美や、大切な方とのほっと一息つく時間に華を添えてくれる味わいを取り揃えました。

番おいしい旬の時期に収穫したりんご、ラ・フランス、白桃をゼリーに閉じ込めました。国産フルーツを使用し、大ぶりにカットしたフルーツを、もちっとしたゼリーに包みました。まるでフルーツを食べているかのような果実感、よく冷やしてからお召しあがりください。



日本の極み®
RING BELL

01.〈日本の極み〉
果実のめぐみそのままゼリー

申込番号 **UO 102-004**

りんごゼリー・ラ フランスゼリー各140g×10、白桃ゼリー140g×8

和菓子バラエティコース

670余年の伝統が活きる〈塩瀬総本家〉の和菓子詰合せと、米どころ山形で、煎餅の生地屋として創業したお店〈さがえ屋〉の米の旨みや風味が活きた2種の味をお届けします。

01.和菓子バラエティコース
申込番号 **UO103-004**



1回目



塩瀬総本家

〈塩瀬総本家〉
羊羹・焼菓子詰合せ

栗羊羹1本、栗ひとつぶ・杏ひとつぶ・栗饅頭×各2個、桃山・里の梅×各1個／賞味期間は常温で21日
小 卵 乳



2回目



山形の極み
YAMAGATA EKIMIUM
RING BELL

〈山形の極み〉
さがえ屋 味しみ煎餅詰合せ

しみかりせん(醤油・柚子)各32枚／うるち米:山形県産
小

◎ 毎月1回、全2回のお届けになります。
◎ 1回目のお届けはご投函日から12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回目のお届け日から1ヵ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日にお届け
2回目 → 11月15日にお届け

羊羹コース

創業寛政2年（1790年）米沢藩主・上杉鷹山公より許しを得て開業したと伝えられている老舗菓子店から、こだわりの皮むき餡に塩がアクセントの「小倉汐羊羹」と、大粒の和栗ぎっしりの「栗蒸し羊羹」をお届けします。

02.羊羹コース
申込番号 **UO 104-003**



1回目



山形の極み YAMAGATA PREMIUM RING BELL

〈山形の極み〉
栗蒸し羊羹

栗蒸し羊羹350g（長さ約17cm）／賞味期間は常温で14日
※お申し込みは11月30日まで。
※お届けは10月1日～12月29日。
※指定日通りお届けできない場合がございます。予めご了承ください。
小



2回目



山形の極み YAMAGATA PREMIUM RING BELL

〈山形の極み〉
錦屋 小倉汐羊羹

小倉汐羊羹30g×20

※期限内にお申し込みいただいた場合でも、製造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。

チョコレートコース

フランスを代表するショコラティエから、選り抜きのカカオと繊細なレシピにこだわった、チョコレートをお届けします。



01.チョコレートコース
申込番号 **UO105-005**

1回目



〈PUYRICARD〉
チョコレートボールと
タブレットセット

アーモンド&ヘーゼルナッツチョコレートボール150g、タブレット(ビターチョコアーモンド)110g／フランス製
※4月1日～10月31日は冷蔵便でのお届けになります。
※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。
乳



2回目



〈MÉERT〉
チョコレート3種セット

タブレット(アーモンド&オレンジ)100g、ミニゴーフル型チョコレート(ノアール・ミルク・ホワイト・ブロンド)計72g、オランジェット50g／フランス製
※4月1日～10月31日は冷蔵便でのお届けになります。
※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 乳

◎ 毎月1回、全2回のお届けになります。
◎ 1回目のお届けはご投函日から12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回目のお届け日から1ヵ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日にお届け
2回目 → 11月15日にお届け

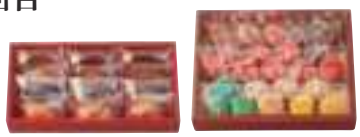
スウィーツバラエティコース

洋生菓子・オペラを生み出した店としてフランスで有名な〈ダロワイヨ〉の洋菓子詰合せと、山形県大石田町に本拠を置くフランス菓子・チョコレート専門店〈アンドメルシィ〉のゴーフルフラマンドセットを。

02.スウィーツバラエティコース
申込番号 **UO 106-003**



1回目



DALLOYAU PARIS

〈ダロワイヨ〉
マカロン・ドゥミセック詰合せ

マカロン（あまおう5個、和栗・シトロン・テヴェール・ヴァニーユ・フランボワーズ・ショコラ×各3個）、ドゥミセック（マドレーヌ・フィナンシェ・マドレーヌショコラ・アマンディーヌ×各3個）／賞味期間は常温で18日／日本製
※4月1日～10月31日は冷蔵便でのお届けになります。
※内容・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 卵 乳



2回目



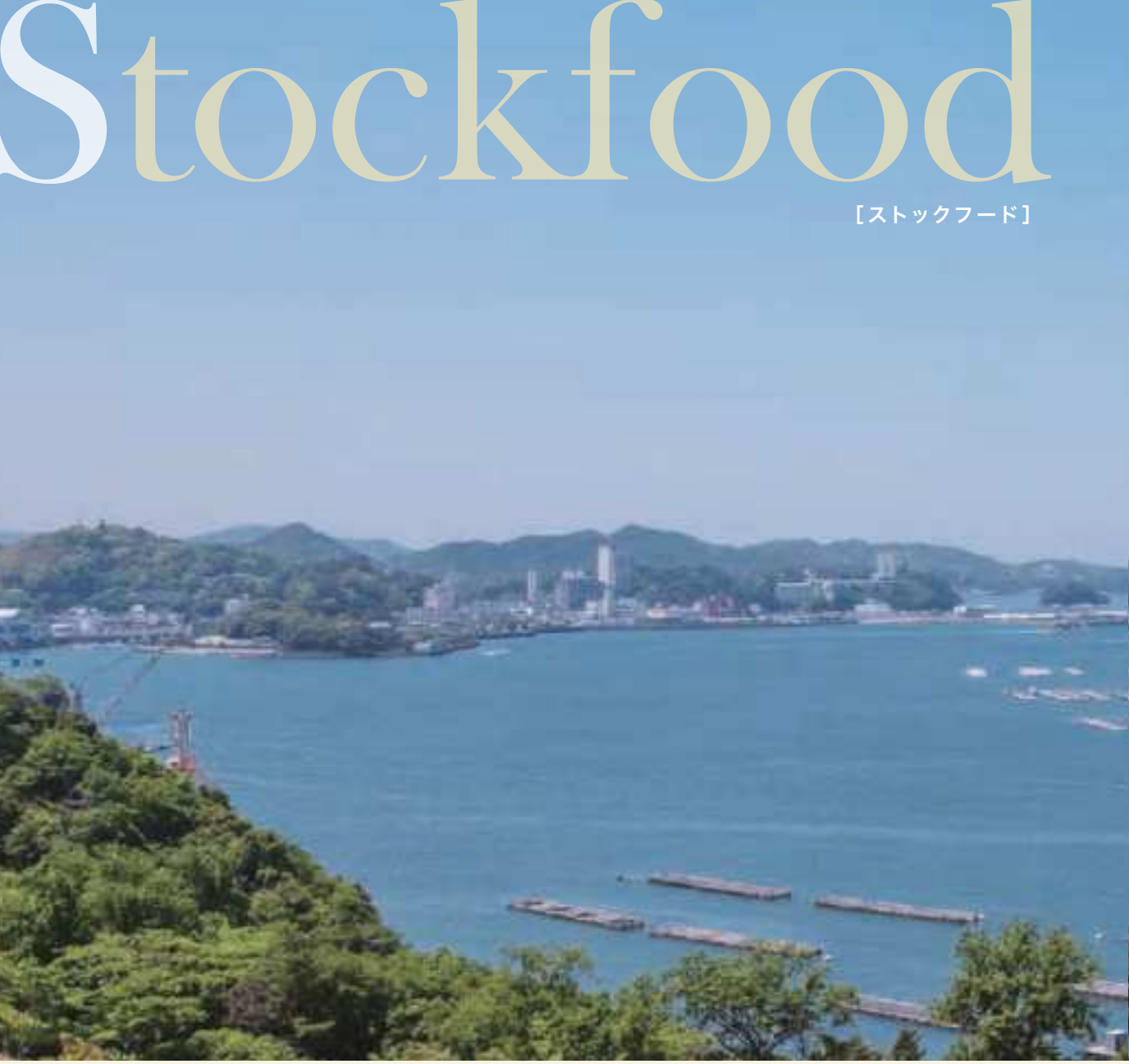
AndMERCI

〈アンドメルシィ〉
ゴーフルフラマンド4種詰合せ

バニラ・チョコ・カソナード・コーヒー×各2枚／賞味期間は冷蔵で20日
※冷蔵便にてお届け。
※本商品にはアルコールが含まれています。お子さま、アルコールに弱い方はご注意ください。
小 卵 乳

Stockfood

［ストックフード］



BRAND STORY

吉田商店

〈吉田商店〉

明治5年に初代吉田兼次郎が海苔の本場、東京大森にて海苔問屋を創業。現在、伊勢湾産を中心とした質の良い焼海苔を全国有名百貨店、高級料亭、寿司店等に納入しています。



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。海苔やはちみつや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。



伊勢湾の風景

全国の産出量の数%にも満たない希少な伊勢湾産の海苔の中からさらに、味、香り、色つやに優れたものを吟味。創業150年の伝統に培われた匠の技で、1枚1枚真心込めて焼きあげました。ご家庭用に八つ切りサイズに裁断して防湿性の高い缶にお入れしています。つやつやと黒光りする海苔には、炊き立てのご飯と合わせるのが、シンプルながら一番のごちそう。口の中に広がる香りと、重厚な味わいをお楽しみください。



01.〈吉田商店〉
焼海苔「碧」4缶セット

申込番号 **UO108-001**

焼海苔8切176枚（板のり22枚分）×4／海苔：国産

マヌカをはじめとするニュージーランド固有の花々から採蜜された風味豊かなマヌカ百花蜜。クリーミィでマイルドな味わいが特徴。北海道のシナの樹、東北のマロニエの樹に咲く白い花、南九州のれんげ畑から採蜜した、味わいの違う3種の国産はちみつとセットでお届けします。



01.〈クインビーガーデン〉はちみつ詰合せ

申込番号 **UO109-004**

クイーンオブマヌカ200g、国産北海道シナはちみつ・国産れんげはちみつ・国産マロニエはちみつ各190g×2

※はちみつは1歳未満の乳児には与えないでください。



濃厚なマヌカ百花蜜と日本各地のはちみつの詰合せ

頒布会 ◆ 梅干　１度のご注文で２回お届けいたします。

◎ 毎月1回、全2回のお届けになります。
◎ 1回目のお届けはご投函日から12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回目のお届け日から1ヵ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日にお届け
　2回目 → 11月15日にお届け

梅干コース

毎日1個。梅習慣はいかがでしょうか。和歌山県産のこだわりの梅を2回に分けてお届けします。

02.梅干コース
申込番号 **UO 110-004**



1回目



梅の奏（かなで） 梅干詰合せ

しそ漬梅干（塩分約11%）・はちみつ漬梅干（塩分約8%）各210g／梅：和歌山県産



2回目



梅花音（うめかのん）

はちみつ漬梅干（塩分約5%）870g／梅：和歌山県産

フランスのリール市で長く愛され続けている、老舗パティスリーからティーバッグタイプのお茶のセットをお届けします。バニラを基調にチェリーとラズベリーが香り豊かなファミリーのお茶。シナモンとプルーンの香りが立つ、ノンカフェインのルイボスティー。華やかなティータイムをお楽しみください。



01.〈MÉERT〉
紅茶とルイボスティーセット
申込番号 **UO 111-003**
紅茶（ファミリーのお茶）・ルイボスティー
各100g（20袋）／ドイツ製
※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。





1898年、フランス養蜂組合のシャルル・ガロン氏が、地方の素晴らしいはちみつを首都の人々に知って欲しい、その想いからパリに出店。現在ではフランス国外の生産地からの製品も多く扱い、本店にはさまざまなフレーバーが壁一面に並べられています。まろやかでコクのある「アボカドはちみつ」や、ハーブティーとの相性が良い「花のはちみつ」など、やさしい甘さをお楽しみください。

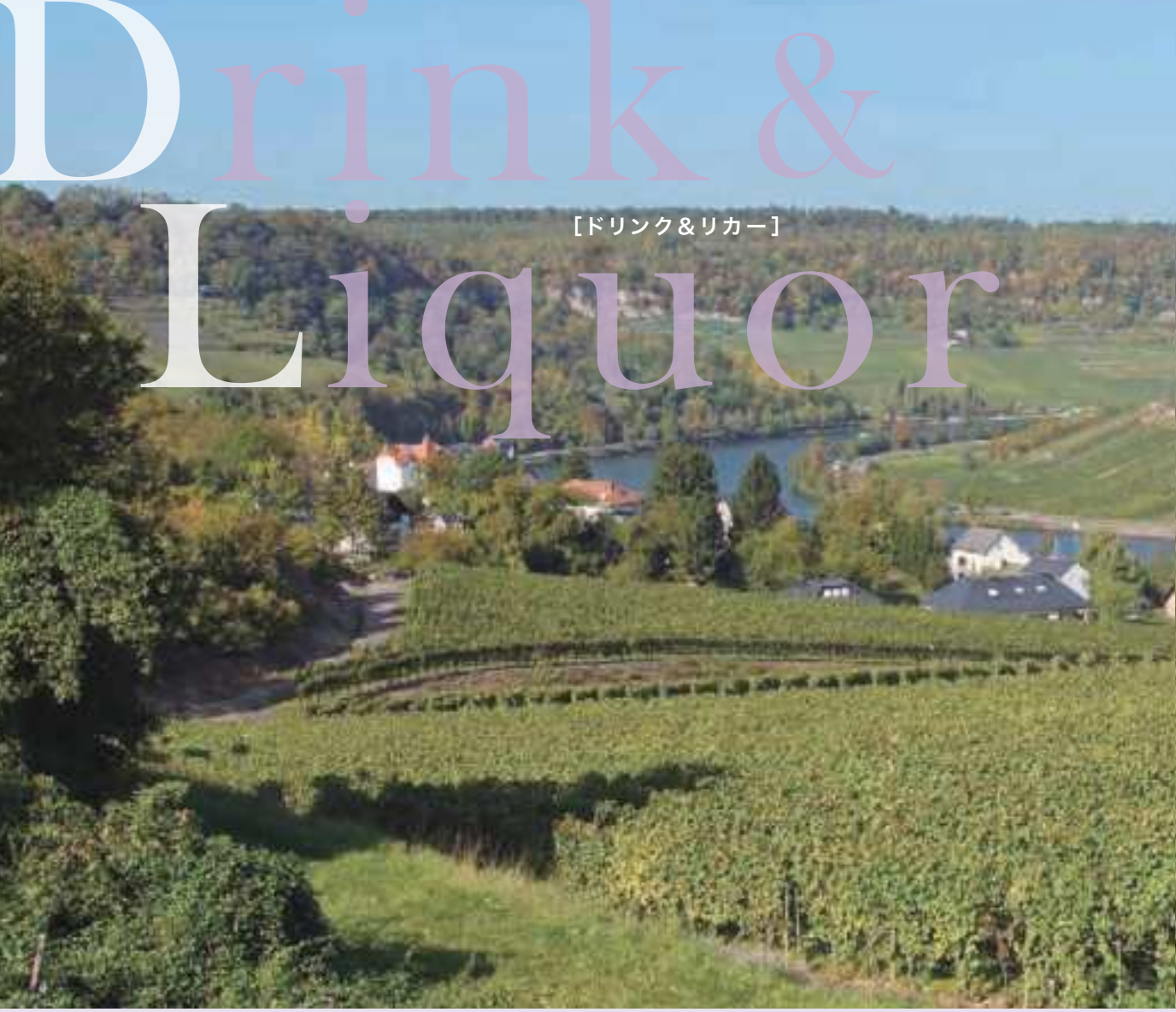


02.〈メゾン・デュ・ミエル〉
はちみつ６本セット
申込番号 **UO 112-003**

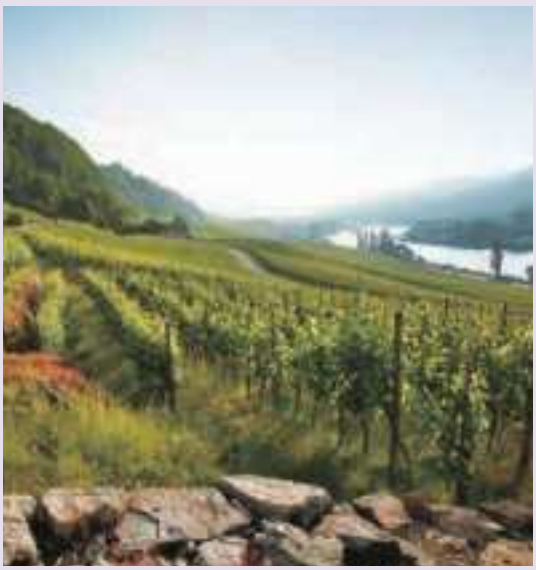
花のはちみつ・ローズマリーはちみつ・アボカドはちみつ各250g×2／フランス製
※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※はちみつは1歳未満の乳児には与えないでください。
※はちみつは保存温度により白く結晶化する場合がございますが品質には問題ございません。その場合は温めてお召しあがりください。

Drink & Liquor

［ドリンク＆リカー］



フランス、ドイツ、ベルギーと接している小国ルクセンブルク。ワインづくりは、モーゼル川が流れるモーゼル地方で行われ、南北42キロメートルに及ぶワイン街道は、近年、世界のワイン愛好家たちにとって注目を集めています。手摘みでの収穫から熟成方法まで、クレモンの伝統的な製法を忠実に守ったスパークリングワイン3種をお届け。上品で細かな気泡が立ち上る「クレマン」。レモンの芳香とインパクトある味わいは後味に至るまで際立ったバランスの良さを印象付ける「シャルドネ ブリュット」。まろやかで温かみのある味わいの「クレモン」。ルクセンブルクを代表するワイナリーの高品質なワインをお楽しみください。



※ 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。

※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。

ルクセンブルク・フランス・イタリア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。

ルクセンブルク モーゼル地方の風景



Silver 2025 Japan Women's Wine Awards

〈シャルドネ ブリュット(泡)〉

ぶどう品種	シャルドネ
飲み口	甘●●●●●●辛

〈キュヴェ ヴィクトル ユーゴー(泡)〉

ぶどう品種	リースリング
飲み口	甘●●●●●●辛

〈クレモン・ドゥルクセンブルク ブリュット(泡)〉

ぶどう品種	ピノブラン、リースリング
飲み口	甘●●●●●●辛

01.ルクセンブルクスパークリングワイン3本セット

申込番号 **UO114-003**

シャルドネ ブリュット(泡)、キュヴェ ヴィクトル ユーゴー クレマン・ド・リュクサンブール(泡)、クレモン・ド・ルクセンブルク ブリュット(泡)各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

※ 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。

銘醸ワインの味わいを満喫できる実力派2本

シャトー デュ グラナは、宝石のように美しいガーネットの色調、豊かな果実、上品な香辛料、そして滑らかなタンニンとバランスが秀でたサン・ジュリアンの魅力が光るワインです。ドメーヌ・ド・マーキュは、ボルドー地方で150年前からワインを生産しているナドーファミリーが造ったワインです。伝統的な醸造法を採用して育てられたメルロとカベルネ・ソーヴィニヨンをブレンドした、ふくよかで果実味豊かな、ほのかにスパイスが香るボルドーらしい赤ワインに仕上がっています。



〈シャトー・デュ・グラナ〉

ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ
ボディ	ミディアムボディ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	15～18℃
合う料理	肉料理全般、リゾット、チーズ

〈ドメーヌ・ド・マーキュ〉

ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ
ボディ	フルボディ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	16～18℃
合う料理	肉料理全般、熟成チーズ

01.ボルドー赤ワイン2本セット

申込番号 **UO 115-001**

シャトー・デュ・グラナ、ドメーヌ・ド・マーキュ各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

※ 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。

アルザス地方の良質な香り高い白ワイン

現在4代目が当主を務めるファミリー経営のワイナリー〈オルシェ〉。最良の土壌を維持するため、収穫をはじめ作業の多くを手作業で行っています。「ミュスカ」は口に含んだ瞬間、極めてバランスの取れた味わいの中に柑橘類と白い花の香りを感じ、稀にみる余韻が長く楽しめます。「リースリング」はよく熟れた柑橘類の軽やかなノートが心地よく、まろやかな口当たりをお楽しみいただけます。



02.アルザス白ワイン２本セット

申込番号 **UO116-005**

ミュスカ、リースリンググランクリュ ケフェルコフ各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

〈ミュスカ〉

ぶどう品種	ミュスカ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	8～10℃

〈リースリンググランクリュ〉

ぶどう品種	リースリング
飲み口	甘●●●●●辛
適温	8～10℃
合う料理	魚介類、フルーツ、寿司

※ 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。

個性豊かで華やかなイタリアの赤白ワイン

白ワインは、ピエモンテの土着品種で、栽培が難しいティモラッソを使いながら、しっかりとしたボディに仕上がった「モラッソ」。赤ワインは、ピエモンテ、ロンバルディア、リグーリアの3州が交差する日当たりのよい地で造られた「アマラント」。パープルがかって美しいルビー色で赤いベリーや完熟のプルーン、ザクロのような味わいに、ドライフルーツのような香りが口いっぱいに広がります。



〈モラッソ(白)〉

ぶどう品種	ティモラッソ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	12～13℃
合う料理	魚料理、天ぷら、揚げ物

〈アマラント(赤)〉

ぶどう品種	バルベラ、メルロ
ボディ	フルボディ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	16℃
合う料理	肉料理、熟成チーズ、トマトソースのパスタ

01.イタリア赤白ワインセット

申込番号 **UO 117-004**

モラッソ(白)、アマラント(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。

※ 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。

華やかな泡を楽しむイタリアのスプマンテ

プロセッコ生産地区でも数社しか行っていない伝統的なシャルマ式によりこだわって造られたロゼスパークリング「メリオーラ」、イタリアの奇跡と謳われる味わい深いフランチャコルタ「コルテアウラ」、ぶどうの香りを失うことなく発酵・瓶詰されたプロセッコ「タノレ」の3本をお届けします。



02.イタリア
スパークリングワイン3本セット

申込番号 **UO118-003**

メリオーラプロセッコロゼ(ロゼ泡)、コルテアウラ ブリュット(泡)、タノレ エクストラ・ドライ(泡)各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

〈メリオーラ プロセッコ ロゼ(ロゼ泡)〉

ぶどう品種	グレーラ、ピノ・ネロ
飲み口	甘●●●●●●辛
適温	6～8℃
合う料理	チーズ、白身の肉

〈コルテアウラ ブリュット(泡)〉

ぶどう品種	シャルドネ
飲み口	甘●●●●●●辛
適温	17～18℃
合う料理	生牡蠣、寿司、シーフード

〈タノレ エクストラ・ドライ(泡)〉

ぶどう品種	プロセッコ
飲み口	甘●●●●●●辛
適温	8℃
合う料理	白身魚のマリネ、肉料理、デザート

※ 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。

◎ 毎月1回、全2回のお届けになります。
◎ 1回目のお届けはご投函日から12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回目のお届け日から1ヵ月後お届け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日にお届け
2回目 → 11月15日にお届け

ワイン飲みくらべコース

ワイン名産国のイタリア・トスカーナとフランス・ブルゴーニュの赤白ワインセットを飲みくらべてお楽しみください。

01.ワイン飲みくらべコース
申込番号 **UO119-004**



1回目

トスカーナ赤白ワインセット

カーザディ・モンテ ロッソ(赤)、カーザディ・モンテ ビアンコ(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。

〈カーザディ・モンテ ロッソ(赤)〉

ぶどう品種	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、トレッビアーノ
ボディ	ミディアム
飲み口	甘●●●●●●辛
適温	16～18℃
合う料理	肉料理、トマトを使ったパスタ

〈カーザディ・モンテ ビアンコ(白)〉

ぶどう品種	トレッビアーノ、マルヴァジア
飲み口	甘●●●●●●辛
適温	12℃
合う料理	魚介料理、豚・鶏肉料理



2回目

ブルゴーニュ赤白ワインセット

ボジョレー ドメーヌ・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。

〈ボジョレー（赤)〉

ぶどう品種	ガメイ
ボディ	ミディアム
飲み口	甘●●●●●●辛
適温	16～18℃
合う料理	牛肉のロースト、グリルチキン、チーズ

〈ヴィレ・クレッセ(白)〉

ぶどう品種	シャルドネ
飲み口	甘●●●●●●辛
適温	10～13℃
合う料理	鶏のクレオール風味、魚介料理、仔牛のクリームソース

※ 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。

ビール純粋令に基づいたドイツビール

スパイシーな味わいのピルツ。軽やかでフレッシュなヘル。ダークでモルティーなデュンケル。ドイツ・バイエルン州のビール純粋令に基づいたドイツビールです。3種のビールの飲みくらべとおつまみをお楽しみください。







02. ドイツビール15本＆おつまみセット

申込番号 **UO 120-004**

【ビール】
ピルツ・ヘル・デュンケル各500ml×5／ドイツ製
【おつまみ】
庄内豚ジャーキー38g×2
原材料:麦芽、ホップ
アルコール分:ピルツ＝5.3度、ヘル＝5.0度、デュンケル＝5.4度
※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。
※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 乳



※ 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。



有機栽培米で造る酒「和(な)の月」。米だけでなく洗米から瓶詰めに至るまで、全工程において有機製造に徹して造られます。雑味がなくやさしい味わいが人気で、冷酒からぬる燗まで幅広く味わえる「和の月39」。すっきりとした味わいで、キレのいい辛口が特徴の「和の月60」。「和の月80」は甘みを伴ったコクのあるやわらかな飲み口。精米歩合が異なる「和の月」3本と、地元で愛され続けている「純米吟醸 月の井」をセットでお届けします。



〈有機米純米大吟醸 和の月 39〉

原材料：米、米麹
アルコール度数：16度
日本酒度：+8(大辛口)

〈有機栽培米特別純米酒 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)

〈有機栽培米純米酒 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)

〈純米吟醸酒 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)

01.〈日本の極み〉
月の井酒造店 日本酒セット

申込番号 **UO 121-004**

有機米純米大吟醸 和の月39 500ml、有機栽培米特別純米酒 和の月60・有機栽培米純米酒 和の月80・純米吟醸酒 月の井各720ml／米・米麹：国産

※冷蔵便にてお届け。

※ 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。

粒が大きい新品種の酒米「雪女神」の、米の中心部分だけを贅沢に使用した“純米大吟醸酒 熊野のしずく”は、「しずく取り」の製法により、雑味の少ない、後味のすっきりとした味わいです。“純米吟醸 熊野のめぐみ”は、山形県産の「美山錦」を55%まで精米し、小さな仕込み量でじっくり低温発酵させ、丁寧に醸し出しました。



山形の極み
YAMAGATA PREMIUM ®
RING BELL

02.〈山形の極み〉東の麓酒造 日本酒2本セット

申込番号 **UO122-004**

純米大吟醸酒 熊野のしずく、純米吟醸(原酒生詰)熊野のめぐみ
720ml／米・米麹:国産
※冷蔵便にてお届け。
※パッケージが変更になる可能性がございます。予めご了承ください。
※数量限定。

〈純米大吟醸酒 熊野のしずく〉

原材料:米、米麹
アルコール度数:17度
日本酒度:0(普通)

〈純米吟醸(原酒生詰)熊野のめぐみ〉

原材料:米、米麹
アルコール度数:17度
日本酒度:−5(甘口)



※ 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。

◆チョイスグルメ◆

［赤ワインとお肉］

1



ラングドック地方最高格付の畑で育ったぶどうを使用。ベルベットのような輝きのあるルビー色、ブラックチェリー、カシスの芳香、まろやかなアタックとボリューム感が印象的です。

01.ランドッグ赤ワイン

申込番号 UO 123-09 □ 右ページからA・B

レ・トロア・エキュ750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	カリニャン、サンソー、グルナッシュ、シラー
ボディ	フルボディ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	16～18℃
合う料理	牛肉など赤身肉の料理、白身肉の煮込料理、いちごのデザート

2



程よいタンニンが口の中をフレッシュに感じさせ、最後にブラックベリーの余韻が続きます。

02.トスカーナ赤ワイン

申込番号 UO 123-10 □ 右ページからA・B

テスペロ750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	シラー
ボディ	フルボディ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	18℃
合う料理	ローストビーフ、チョコレート

※ 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。

左ページより1点、右ページより1点の計2点お選びいただけます

〈申込番号のご記入例〉　以下のような方法で番号をご記入ください。

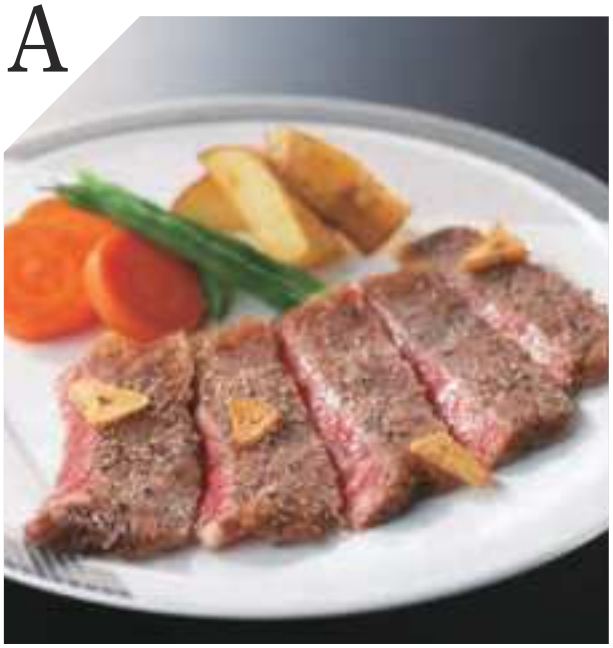
申込番号 UO 123-□□□
- 左ページからいずれかの申込番号
- 右ページからいずれかのアルファベット

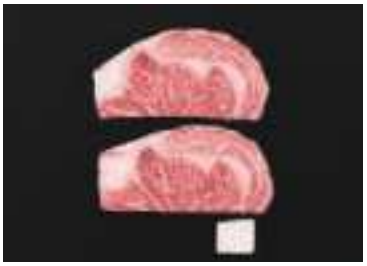
（例）
「ランドッグ赤ワイン」＋「米沢牛 ロースステーキ」の場合

⬇

申込番号 UO 123-09A

A



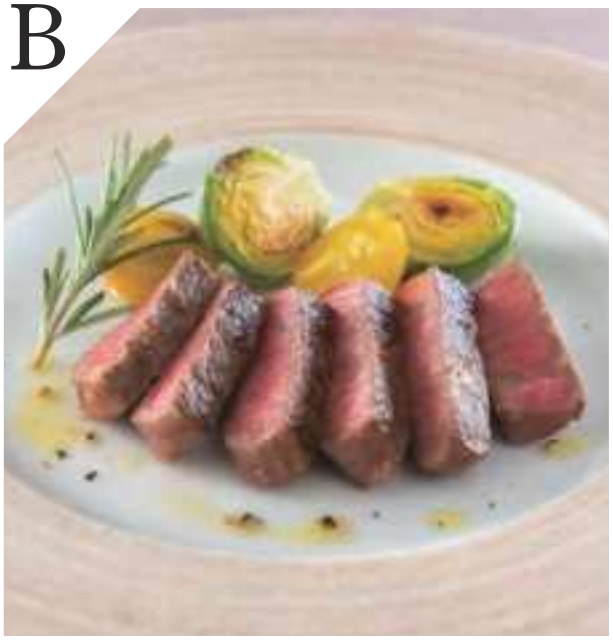


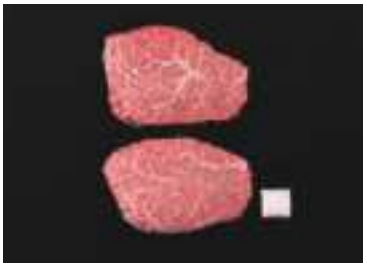
塩、こしょうだけでも十分おいしくいただけるロースステーキ。お好みの焼き加減でお楽しみください。

A.米沢牛 ロースステーキ

ロースステーキ(2枚)計260g／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・火曜のお届け日指定はできません。

B





世界の食通を唸らせるブランド神戸牛。きめ細かく上品な甘みのある赤身と脂肪の風味が世界を魅了するおいしさの神戸牛のモモ肉をステーキ用にカットしました。脂肪と赤身が絶妙なバランスのモモ肉はやわらかく、ジューシィな味わい。

B.神戸牛 モモステーキ

モモステーキ(2枚)計200g／消費期間は冷蔵で5日／兵庫県
※冷蔵便にてお届け。

◆チョイスグルメ◆

［白ワインと海鮮］

1



アリゴテの特徴である溌剌とした酸味が良く出ながら印象的なさわやかさとしっかりとした味わいです。

01.ブルゴーニュ白ワイン

申込番号 **UO 125-07** □ 右ページからA・B

アリゴテ・ル・ダヴェデー750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	アリゴテ
ボディ	ライトボディ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	7～10℃
合う料理	アペリティフ、魚料理、チーズ、パスタ

2



口当たりがよく、料理と一緒に楽しめるフレッシュな仕上がりです。

02.イタリア白ワイン2本セット

申込番号 **UO 125-08** □ 右ページからA・B

チュ・チュ オリス750ml×2

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	トレヴィアーノ、パッセリーノ、ペコリーノ
ボディ	フルボディ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	12℃
合う料理	フレッシュチーズ、魚介料理

※ 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。

左ページより1点、右ページより1点の計2点お選びいただけます

〈申込番号のご記入例〉　以下のような方法で番号をご記入ください。

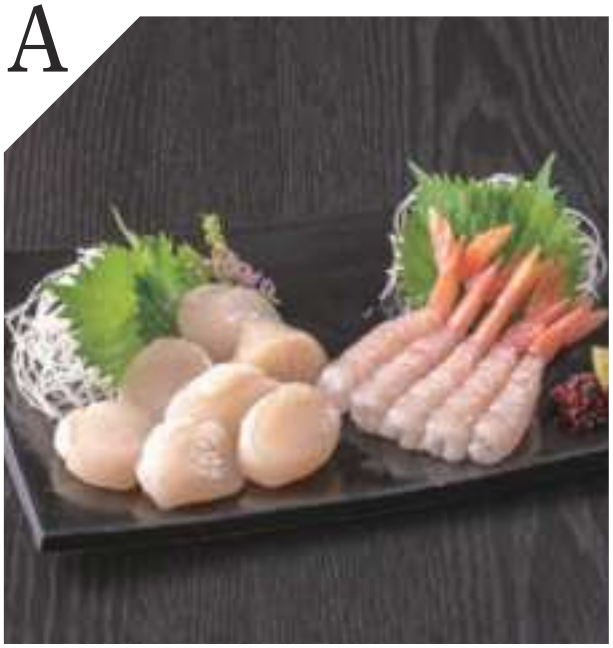
申込番号 UO 125-□□□
- 左ページからいずれかの申込番号
- 右ページからいずれかのアルファベット

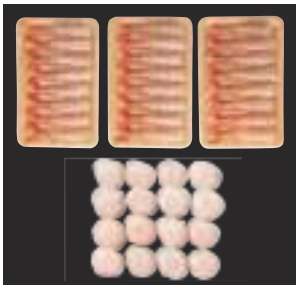
（例）
「ブルゴーニュ白ワイン」＋「えび・ほたてセット」の場合

↓

申込番号 UO 125-07A

A





やわらかで濃厚な味わいが特徴の天然えびと、肉厚でとろけるような甘みのほたて貝柱をセットでお届けします。

A.えび・ほたてセット

ほたて貝柱300g、剥きえび8本×3／賞味期間は冷凍で30日／ほたて：北海道産、えび：モザンビーク産（タイ製）
※冷凍便にてお届け。
え

B





南まぐろを漁獲後、船上で急速凍結。中とろの冊（さく）と、手軽にお召しあがりいただけるすき身をセットでお届けします。

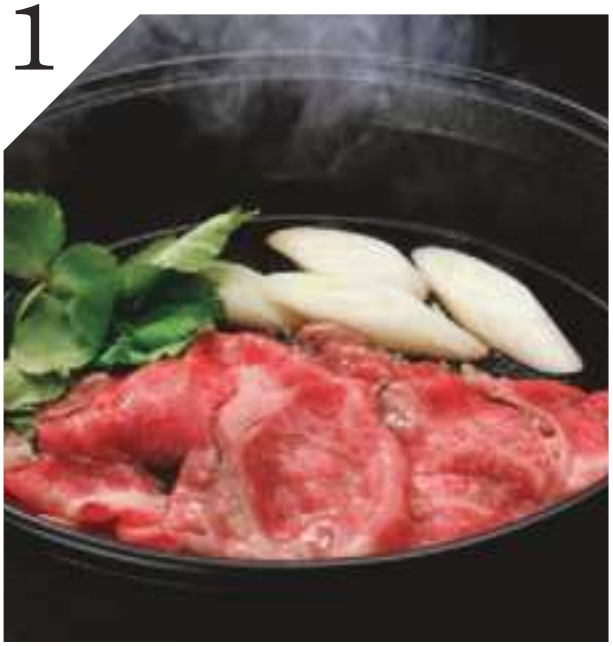
B.南まぐろ詰合せ

南まぐろ中とろ160g（1冊）、南まぐろすき身80g×2／賞味期間は冷凍で20日／インド洋産
※冷凍便にてお届け。

◆チョイスグルメ◆

［肉と総菜］

1





四季がはっきりした山形県の自然で肥育された黒毛和牛の肉は、脂においしさの秘密があるといわれ、肉のキメが細かく、食味がすぐれています。

01.山形牛 すき焼用

申込番号 UO 127-07 右ページからA・B

肩ロース・バラ各250g／消費期間は冷蔵で6日／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

2





良質な穀物を飼料として、丹念に育てられた米沢牛は、適度な霜降りと濃厚な旨みが特徴です。火を通しすぎずにお召しあがりください。

02.米沢牛 焼肉用

申込番号 UO 127-08 右ページからA・B

上カルビ(バラ)320g／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・火曜のお届け日指定はできません。

 ※商品は各々別送となります。

左ページより1点、右ページより1点の計2点お選びいただけます

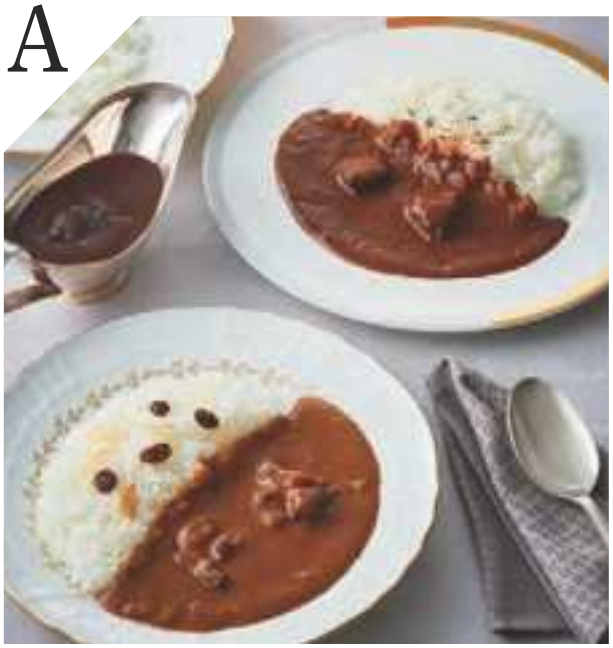
〈申込番号のご記入例〉　以下のような方法で番号をご記入ください。

申込番号 UO 127-□□□
- 左ページからいずれかの申込番号
- 右ページからいずれかのアルファベット

（例）
「山形牛 すき焼用」＋「お肉屋さんの黒毛和牛カレーセット」の場合

申込番号 UO 127-07A

A





米沢牛 黄木

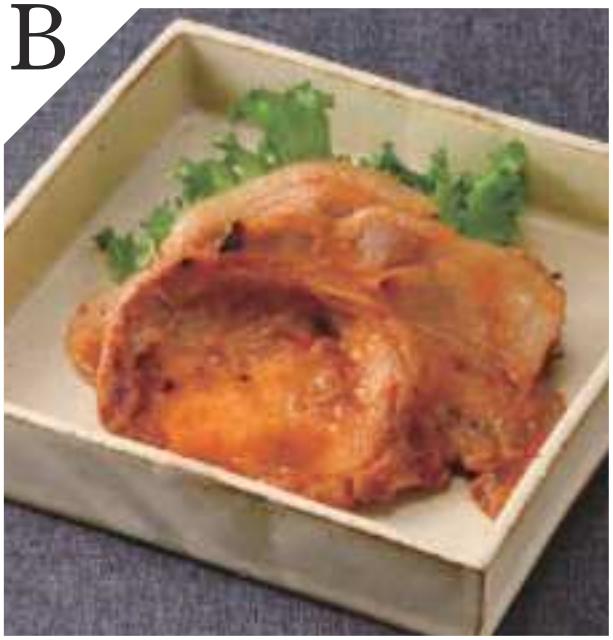
黒毛和牛を使用した3種のビーフカレー。中辛のビーフカレー、まろやかな味わいのデミグラスカレー、スパイシーなブラックカレーをお楽しみください。

A.〈米沢牛黄木（おおき）〉お肉屋さんの黒毛和牛カレーセット

ビーフカレー150g×3、デミグラスカレー・ブラックカレー各150g×2

小 乳 落

B





立山の名水で育てられた豚肉は、濃厚な旨みが特徴。味噌漬けにして、肉の風味を一層引き出しました。

B.とやまポーク味噌漬け

とやまポーク味噌漬け100g×10／賞味期間は冷凍で30日／豚肉:富山県産

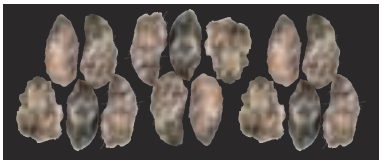
※冷凍便にてお届け。

◆チョイスグルメ◆

［海鮮と総菜］

1







日本の極み® RING BELL

北海道厚岸の牡蠣は、身入りの良い芳醇な甘みが特徴。蒸し牡蠣にして何も調味せずにお召しあがりいただくのがおすすめです。

01.〈日本の極み〉
厚岸産殻付き牡蠣マルえもん

申込番号 UO 129-07□ 右ページからA・B

マルえもん(2Lサイズ)15個／消費期間は冷蔵で5日／北海道産
※冷蔵便にてお届け。
※お届け日のご指定はお受けできません。予めご了承ください。

2





九州の熟練した養鰻家の手で大切に育てられたうなぎを、さらに肉質等を厳重に検査し、身がやわらかく旨みのあるもののみ使用。着色料不使用のこだわりのたれで炭火工程を入れ、香ばしく丹念に焼きあげました。

02.〈鰻楽〉九州産 うなぎ蒲焼

申込番号 UO 129-08□ 右ページからA・B

うなぎ蒲焼長焼(3尾)計390g、たれ・山椒×各3袋／うなぎ:九州産
※冷凍便にてお届け。
※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

左ページより1点、右ページより1点の計2点お選びいただけます

〈申込番号のご記入例〉　以下のような方法で番号をご記入ください。

申込番号 UO 129-□□□
- 左ページからいずれかの申込番号
- 右ページからいずれかのアルファベット

（例）
「厚岸産殻付き牡蠣マルえもん」＋「淡路島の玉ねぎ牛すじカレー&グリーンカレー」の場合

申込番号 UO 129-07A

A





日本の極み® RING BELL

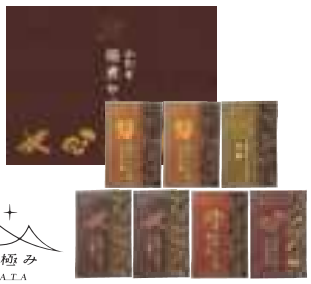
淡路島産の甘い玉ねぎをたっぷり使った風味豊かな本格カレー2種。出来たてを真空パックにしてお届けします。

A.〈日本の極み〉淡路島の玉ねぎ牛すじカレー＆グリーンカレー

淡路島の玉ねぎ牛すじカレー180g×3、淡路島の玉ねぎグリーンカレー180g×2
※冷凍便にてお届け。
小 卵 乳 え

B





山形の極み YAMAGATA PREMIUM® RING BELL

山形牛の旨みが詰まった素朴でやさしい佃煮5種。「山形牛しぐれ煮」は山形県産ぶどうを使った赤ワインで煮込んでいます。

B.〈山形の極み〉山形牛佃煮セット

しぐれ煮（生姜）・そぼろ（ごぼう）各50g×2、しぐれ煮（山椒）・しぐれ煮（かつお）・そぼろ（しいたけ）各50g／賞味期間は冷蔵で22日
※冷蔵便にてお届け。
小