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
〈千本松牧場〉生乳の味を極めた特撰アイス／〈ふく太郎本部〉ふくフルコース慶祝鶴盛り／〈仙台・陣中〉牛タン丸ごと一本塩麹熟成食べ比べセット

009 北海道
〈カネサン佐藤水産〉海鮮詰合せ／〈北海道 のれん会〉たらばがに・蝦夷あわび豪華セット

011 東北
〈CARNET〉青森県産りんごジュースとゼリー／〈いわや〉うに詰合せ／〈前沢牛オガタ〉前沢牛ステーキ・焼肉セット／〈榎食品〉極きりたんぽセット(いぶりがっこ入)／〈関村牧場 漢方和牛〉漢方和牛 食べ比べセット／〈米沢牛黄木(おおき)〉5等級の米沢牛 焼肉用／〈千駒酒造〉甕入焼酎&梅酒&清酒詰合せ

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／〈ステーキハウス寿楽本店〉とちぎ和牛 サーロインステーキ／〈南総里見(なんそうさとみ)うなぎ〉養鰻場からお届けする肉厚うなぎ／〈新井園本店〉天の露／〈日進ハム〉日進ハムのよりどりセット姫百合／〈調味商事〉海軍カレーネイビーブルー&TSUNAMIよこすか海軍カレーセット

025 中部
〈富士山麓からの贈り物 山中湖ハム〉ローストポーク・ローストビーフセット／〈新潟中央水産市場〉鮭の三色漬／〈利吉商店〉加能がにと香箱(こうばこ)がにの詰合せ／〈皇国晴酒造〉幻の瀧４種飲み比べセット(利き猪口付)／〈手打蕎麦処澤田の家〉オヤマボクチ蕎麦しゃぶしゃぶセット／〈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／〈キッチン大友〉なごやめし満喫セット／〈スギモト〉松阪牛 すき焼用／〈養老ミート〉飛騨牛 ロースステーキ

035 近畿
〈わさび葉寿し うめもり〉こひごろも／〈かねきち〉近江牛 すき焼用／〈Meat Factory〉熊野牛・紀州和華牛 ステーキセット／〈モリタ屋〉京都肉ステーキ・すき焼用セット／〈OSAKA SAIKA〉黒毛和牛もつ鍋／〈コウベオニクスタンド.〉神戸牛希少部位 サイコロステーキセット

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〉鳥取和牛しゃぶしゃぶ用・ステーキセット／〈シーライフ〉のどぐろセット／〈瀬戸内料理 雑草庵〉広島牛ローストビーフ&黒トリュフソース／〈下関 山賀〉のどぐろDX満彩セット

046 四国
〈ヒロ・コーポレーション〉はもしゃぶと伊勢海老セット／〈鳥屋玄奥〉讃岐名物骨付鳥／〈土佐料理 司〉鰹のたたきと高知県産うなぎ詰合せ／〈えひめシーフードサービス〉白甘鯛一夜干しと鯛めしセット

050 九州沖縄
〈博多あき津゛〉だし漬け明太子「天」3本入り／〈古賀〉佐賀牛 すき焼・しゃぶしゃぶ用／〈大分水産〉豊後水道はもしゃぶセット／〈肉工房みぞた〉長崎グルメセット／〈中村商店〉うなぎ長蒲焼・長白焼／〈三協畜産〉熊本県産あか牛ロース堪能セット／〈岩元精肉店〉鹿児島県産黒毛和牛サーロインステーキ／〈もとぶ牧場〉もとぶ牛切落し・ハンバーグセット／〈マキ屋フーズ〉あぐーミートバラエティセット

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

103 ストックフード — 調味料、乾物常備したい基本の食品

111 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

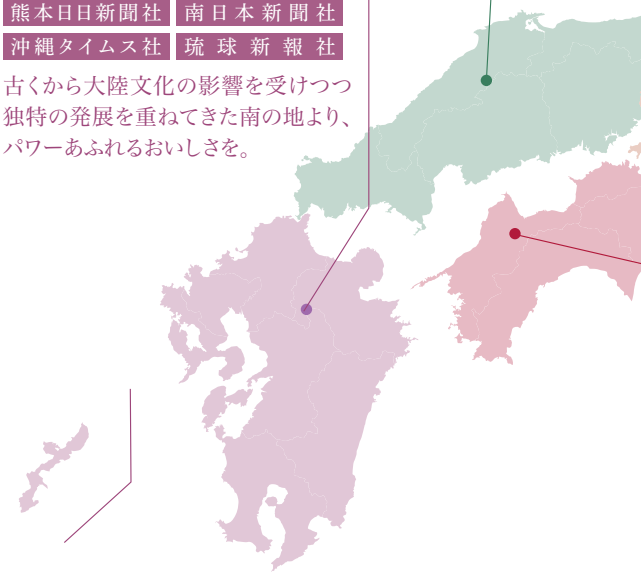
日本海、瀬戸内海、本州最西端の関門海峡と、豊かな漁場から水揚げされる海のごちそうにあずかる。

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

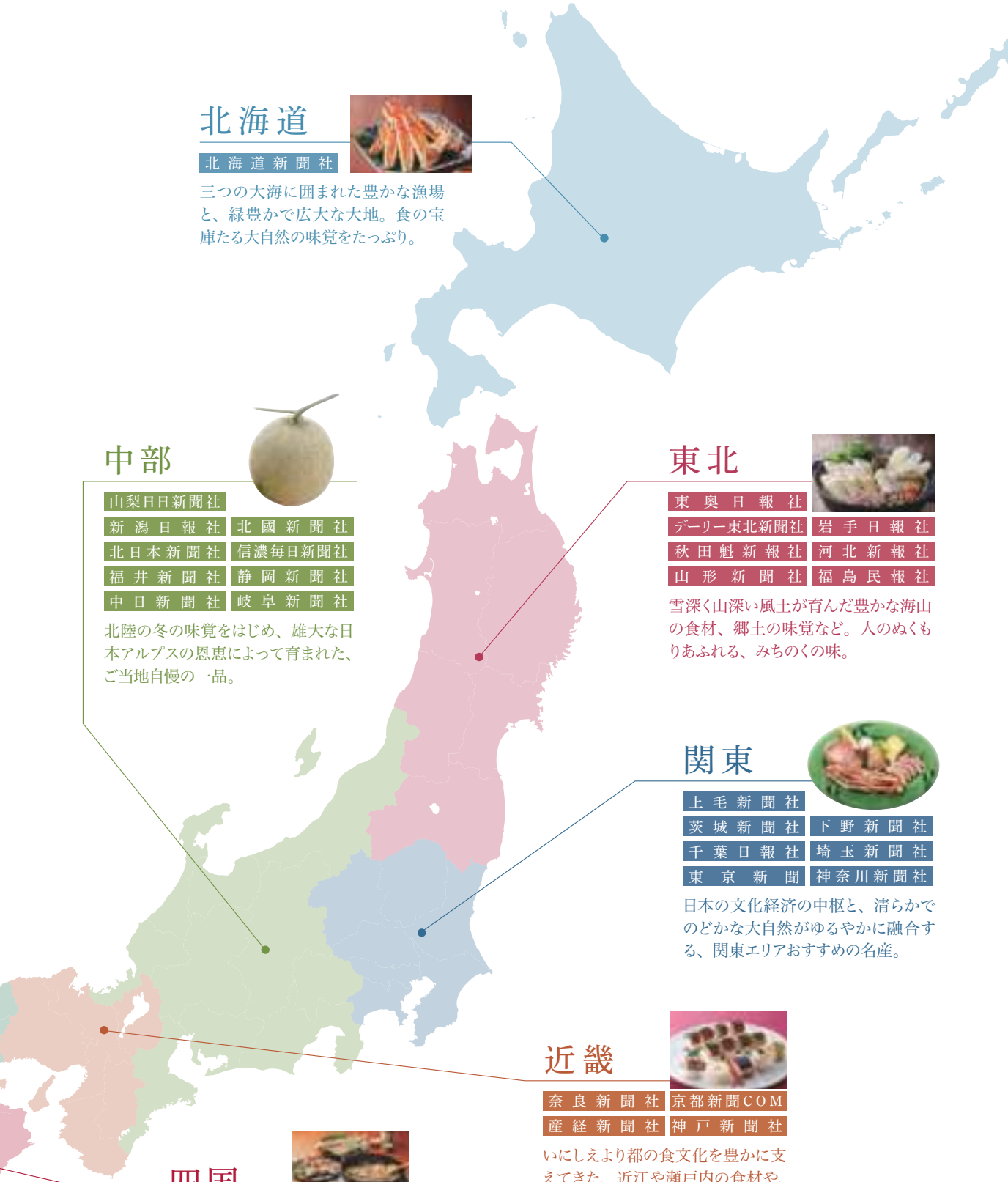
古くから大陸文化の影響を受けつつ独特の発展を重ねてきた南の地より、パワーあふれるおいしさを。



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。

栃木県



生乳の味を極めた特撰アイス

おいしい牛乳は土づくりから。健康にのびのび育てた乳牛の生乳を低温長時間殺菌し、生乳の旨みを引き出した牧場アイス。

福岡県



ふくフルコース慶祝鶴盛り

「一年中ふくのみを取り扱うため、魚屋ではなく“ふぐ屋”を自負しています」。旨みたっぷりのふぐ。

宮城県



牛タン丸ごと一本塩麹熟成食べ比べセット

宮城県の牛タン専門店がお届け。「成牛」と、日頃めったにお目にかかれない「仔牛」の牛タン詰め合わせ。



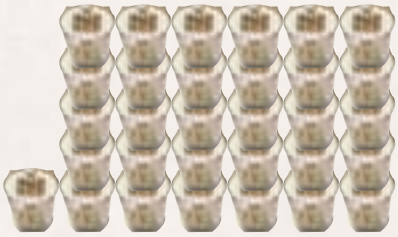
のびのび育った乳牛の生乳の旨み・甘みを引き出したミルクを存分に味わうアイス

優れた乳質をもつ乳牛を育てるための手間暇。
生乳の味を極めた特撰アイス

牧草づくりから乳牛育成・搾乳、牛乳・乳製品製造までを一貫して行う栃木県・那須〈千本松牧場〉。牧場内で、土づくり、牧草づくりからこだわって、手間暇かけて乳牛を育てています。千本松牧場の乳牛は約５００頭。搾乳の時間になると、自ら搾乳専用施設にお乳を搾ってもらいにやってきます。緑いっぱいの広大な牧草地に放牧されてゆったりのんびり過ごし、のびのび育った乳牛からは自然な甘みの良質な生乳が搾れるのです。



「生乳の味を極めた特撰アイス」は、その中から更に選ばれた、特に乳質が優れている乳牛から搾った生乳を使用しています。毎日牛の成長を見守り、毎日牛と向き合っているからこそできること。わざわざ生乳を「牛から選ぶ」のがこのアイスのこだわりです。さらに最も乳質が良好となる、冬場に搾乳した生乳のみをこのアイスには使っています。生乳の旨み・甘みを引き出すため砂糖の使用量は極力抑え、卵には、甘みやコクがありながらもさっぱりしている「エグロワイヤル」を使用。口の中でゆっくり溶かしながらお召しあがりください。



01.〈千本松牧場〉
生乳の味を極めた特撰アイス

申込番号 **UN 006-002**

生乳の味を極めた特撰アイス110ml×31
※冷凍便にてお届け。
卵 乳



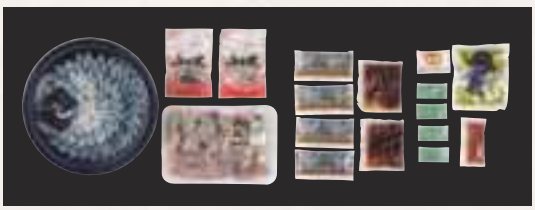
奥深い旨みを贅沢に、ふくフルコース。

「ふぐ料理の宅配」を開発したふぐ専門店の技。
ふくフルコース

料理のフルコースを、ご自宅で存分にお楽しみください。

昭和58年より、全国にふぐ料理を届け続けている〈ふく太郎本部〉。一年中ふぐのみを取り扱うため、魚屋ではなく“ふぐ屋“を自負しています。他の魚を扱わない代わりに、ふぐの品質をより厳しく管理する技術や加工技術を磨いてきました。

ふぐを堪能していただけるフルコースのメインは、腕を磨いた包丁師が“ふぐの美しさと旨み“を最大限に引き出して鶴が飛んでいる姿を表現した芸術的な鶴盛り。日々妥協せず調理技術を追求しているからこそ成せる精巧な技です。また、国産のとらふぐの味わいを逃がさないよう、製造直後にマイナス196度の液体窒素で瞬間凍結しているため、引き立ての、生と変わらない鮮度でお召しあがりいただけます。奥深い味わいのふぐちりは、旨みたっぷりの骨のまわり（アラ部分）が特においしく人気です。最後は、濃厚な出汁で雑炊を。ふぐの旨みが凝縮された出汁は最後の一滴まで飲み干したいおいしさ。五感で味わえるふぐ



01.〈ふく太郎本部〉
ふくフルコース慶祝鶴盛り

申込番号 **UN 007-003**

とらふぐ刺身鶴盛り110g、とらふぐ皮40g×2、まふぐちり400g、ひれ酒用ヒレ5枚、ポン酢35g×4、鍋だし45g×2、もみじおろし16g、かぼす果汁2ml×4、食塩5g／賞味期間は冷凍で30日／とらふぐ（養殖）・まふぐ：国産

※冷凍便にてお届け。

小





仔牛と成牛の食べ比べと部位ごとに違うおいしさが楽しめる専門店の牛タン。

二段階熟成に162時間かけてつくる手間暇。牛タン丸ごと一本食べ比べセット

宮城県にある牛タン専門店〈陣中〉の牛タンがおいしい秘訣は、たっぷり162時間かけた二段階熟成製法。塩麹を使った特製のたれにじっくり漬け込んだ塩麹熟成の後、さらに低温熟成することで牛タンをやわらかく仕上げ、素材本来の濃厚な旨みを引き出しています。



このセットでは、産地を厳選した「成牛」と、牛タンの本場・仙台でもなかなか食べられない希少な「仔牛」それぞれの、ジューシィな霜降り牛タンと、タン元と呼ばれる脂がのった霜降り部位から、タン中元の脂身と赤身のバランスがよい部位、タン中先という赤身の部分まで、牛タンの3つの部位の食感の違いをお楽しみいただける「仔牛の牛タン丸ごと一本塩麹熟成」を詰め合わせてお届けいたします。

味付け、スライス、目入れ済なので、解凍して焼くだけでそれぞれの牛タンの味わいと食感をお楽しみいただけます。

熟練の職人たちがお客様の「旨い！」のひと言のために、日々製造に取り組む、自慢の牛タンをご堪能ください。



02.〈仙台・陣中〉
牛タン丸ごと一本塩麹熟成
食べ比べセット

申込番号 **UN 008-003**

成牛霜降り塩麹熟成50g×3、仔牛霜降り塩麹熟成40g×3、仔牛の牛タン丸ごと一本塩麹熟成720g／牛タン：輸入
※冷凍便にてお届け。

北海道新聞

北海道新聞社
小川 寛子さん

海鮮王国北海道、自慢の味をご賞味ください

北海道で創業90年を超える老舗海産問屋が目利きした商品です。たらばがには食べごたえ十分、かにの醍醐味を味わうことができます。いくら醤油味は、漬け込む醤油だれに工夫を凝らした自社製で、おすすめの品です。ほたてはどのような料理でも使えますが、ぜひお刺身で召しあがってその味をご堪能ください。





KANESAN

01.〈カネサン佐藤水産〉
海鮮詰合せ

申込番号 **UN 009-004**

ボイルたらばがにハーフカット400g、いくら醤油味100g、ほたて貝柱300g／賞味期間は冷凍で30日／たらばがに：ロシア産、鮭卵・ほたて：北海道産

※冷凍便にてお届け。

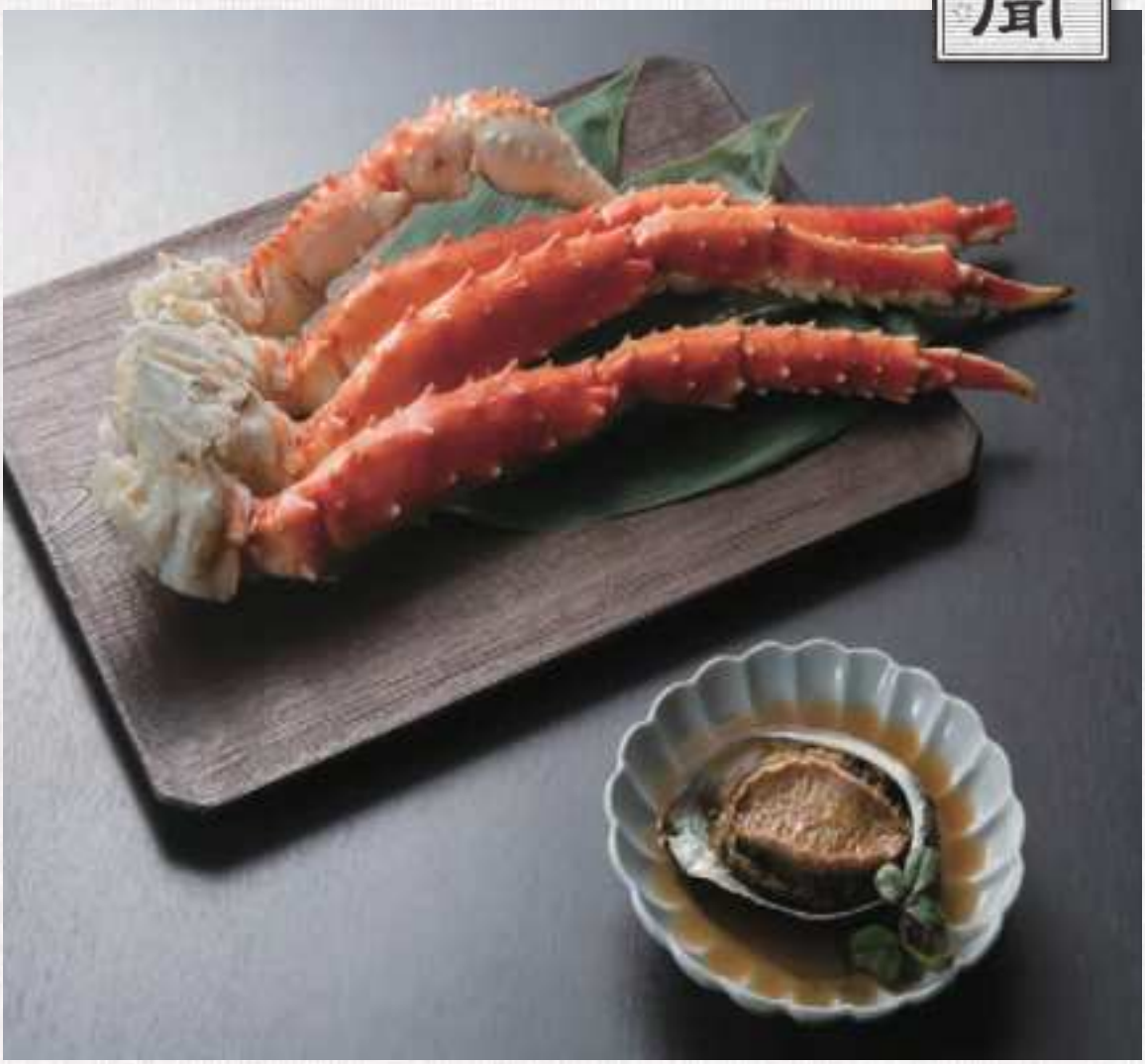
小 え か

北海道新聞

北海道新聞社
小川 寛子さん

北海道の「美味しい」を、鮮度そのまま全国へ

蟹の王様と呼ばれるたらばがにを、獲れた船でおいしさそのままに急速冷凍。身がグッと詰まって特においしいと言われる、脚の付け根、「抱き」と呼ばれる部分から脚肉部分まで全てお召しあがりいただけます。蝦夷あわびは、強い磯の香りとコリコリの食感が自慢です。殻付きのまま独自の熟成だれでじっくり煮上げました。





02.〈北海道 のれん会〉
たらばがに・蝦夷あわび豪華セット

申込番号 **UN 010-004**

ボイルたらばがに脚800g、蝦夷あわび姿煮1個／
たらばがに：ロシア産
※冷凍便にてお届け。

小 か

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!

プレミアムブレンドは、選び抜かれた複数の品種のりんごの果汁を絶妙なバランスでブレンドしたりんごジュース。果肉まで赤い特別なりんご「御所川原」を使った赤〜いりんごジュース、「紅玉」を使用したジュースは酸味が強いスッキリ味が特徴です。りんごがまるごと入ったゼリーも付いたボリュームが魅力の詰合せです!





01.〈CARNET〉
青森県産りんごジュースとゼリー

申込番号 **UN011-003**

プレミアムブレンド1L×6、御所川原(赤〜いりんご)・紅玉各1L×3、りんごまるごとグラッセゼリー250g×8
※限定100セット

ごんなのあるんだ！ 47 CLUB よんなクラブ
デーリー東北新聞社
葛西 康夫さん

北三陸の海の幸、自慢の味をご賞味ください

デーリー東北 THE DAILY TOHOKU

北三陸の美しい海で水揚げされたうにを、その日のうちに赤穂の天塩で漬け込み2日間熟成させた粒うにと、うに職人が一釜一釜4時間以上丁寧に炊きあげた佃煮は、どちらも旨みがぎっしりと凝縮しており贅沢な味わいです。口の中に広がる旨みをご自宅でお楽しみください。





02.〈いわや〉
うに詰合せ
申込番号 **UN 012-004**

粒うに 紫50g×2、焼うに40g×2、うに佃煮・うに佃煮ゆず香味各70g
※冷凍便にてお届け。
※限定50
小

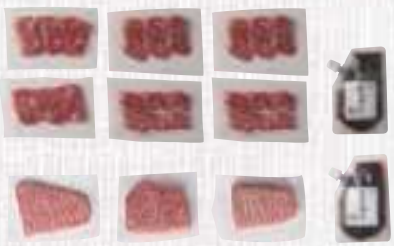
岩手日報

岩手日報社
上中 基樹さん

“味の芸術品”前沢牛の旨みをご堪能ください

「全国肉用牛枝肉共励会」で数多くの受賞歴を誇る前沢牛は、畜産が盛んな岩手を代表するブランド牛。鮮やかな霜降り、とろけるような舌ざわり、風味の3拍子が見事にそろった“味の芸術品”と評されています。口の中で広がるしっかりとした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〉
前沢牛ステーキ・焼肉セット

申込番号 **UN013-001**

ステーキ（モモまたは肩）（3枚）計300g、焼肉用（モモまたは肩）300g、ステーキ醤油・焼肉のたれ各70ml／牛肉：岩手県産
※冷凍便にてお届け。

小

秋田魁新報社
畠山 洋輔さん

秋田をまるごと召しあがれる魅力満載のセット

秋田魁新報

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品。さらにもうひとつの秋田名物いぶりがっこまでセットになった秋田をまるごと味わい尽くしたい方にはぴったりの詰合せです。





02.〈榎食品〉
極きりたんぽセット（いぶりがっこ入）

申込番号 **UN 014-001**

きりたんぽ960g（80g×12）、だまこもち240g（12g×20）、比内地鶏600g、ねぎ330g、ごぼう・せり各140g、舞茸・糸こんにゃく各170g、ストレートスープ600ml×4、鶏もつ200g、いぶりがっこ2本／消費期間は冷蔵で5日／鶏肉・こんにゃく粉・いぶりがっこの大根：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 まんなクラブ

河北新報社
鈴木 守さん

ほど良い脂身が特徴の漢方和牛。希少部位を食べ比べ

漢方和牛を贅沢に味わえる食べ比べセット。肥育の仕上げに14種類のオリジナル漢方飼料を与え、健康を第一に考えて育てられました。臭みが無く、サラリとした口どけの良い脂身が特徴です。一頭買いならではの各希少部位を揃えましたので、ぜひご堪能ください。





01.〈関村牧場 漢方和牛〉
漢方和牛 食べ比べセット

申込番号 **UN 015-002**

焼肉食べ比べセット480g、モモ(すき焼用)500g／賞味期間は冷凍で30日／牛肉:宮城県・岩手県産
※冷凍便にてお届け。
※お届けする食べ比べセットの部位は入荷状況により異なります。予めご了承ください。

山形新聞社
新藤 万美子さん

ブランド牛を食べ比べ！贅沢な焼肉セットです

創業大正12年の老舗〈米沢牛黄木（おおき）〉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等級の米沢牛を焼肉用にご用意。赤身独特のコク・旨みがある肩と、赤身と霜降りのバランスが良い肩ロースの両方を楽しめる贅沢な詰合せです。一口食べれば口いっぱいに米沢牛のやわらかさ、旨みが広がります。





02.〈米沢牛黄木（おおき）〉
5等級の米沢牛 焼肉用

申込番号 **UN 016-001**

肩450g、肩ロース400g／消費期間は冷蔵で4日／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

福島民報

こんなのあるんだ! 47CLUB みんなのクラブ

福島民報社
樫村 圭亮さん

福島の酒蔵が届ける自慢の品をどうぞ

みちのくの玄関口「白河市」にある〈千駒酒造〉の華やかな香り高い焼酎を風流な甕（かめ）に詰め込みました。ヒシャクと蔵元名入りの木桝も合わせてお届けいたします。高級酒を使って仕込んだ特別な梅酒と、上品な香りで軽快な吟醸、濃醇でふくらみのある味わい深い純米酒がセットになった商品です。







01.〈千駒酒造〉
甕入焼酎&梅酒&清酒詰合せ

申込番号 **UN 017-002**

甕入焼酎1.8L、プレミアム梅酒・吟醸・特別純米酒各720ml／米・米麹：国産
※限定300

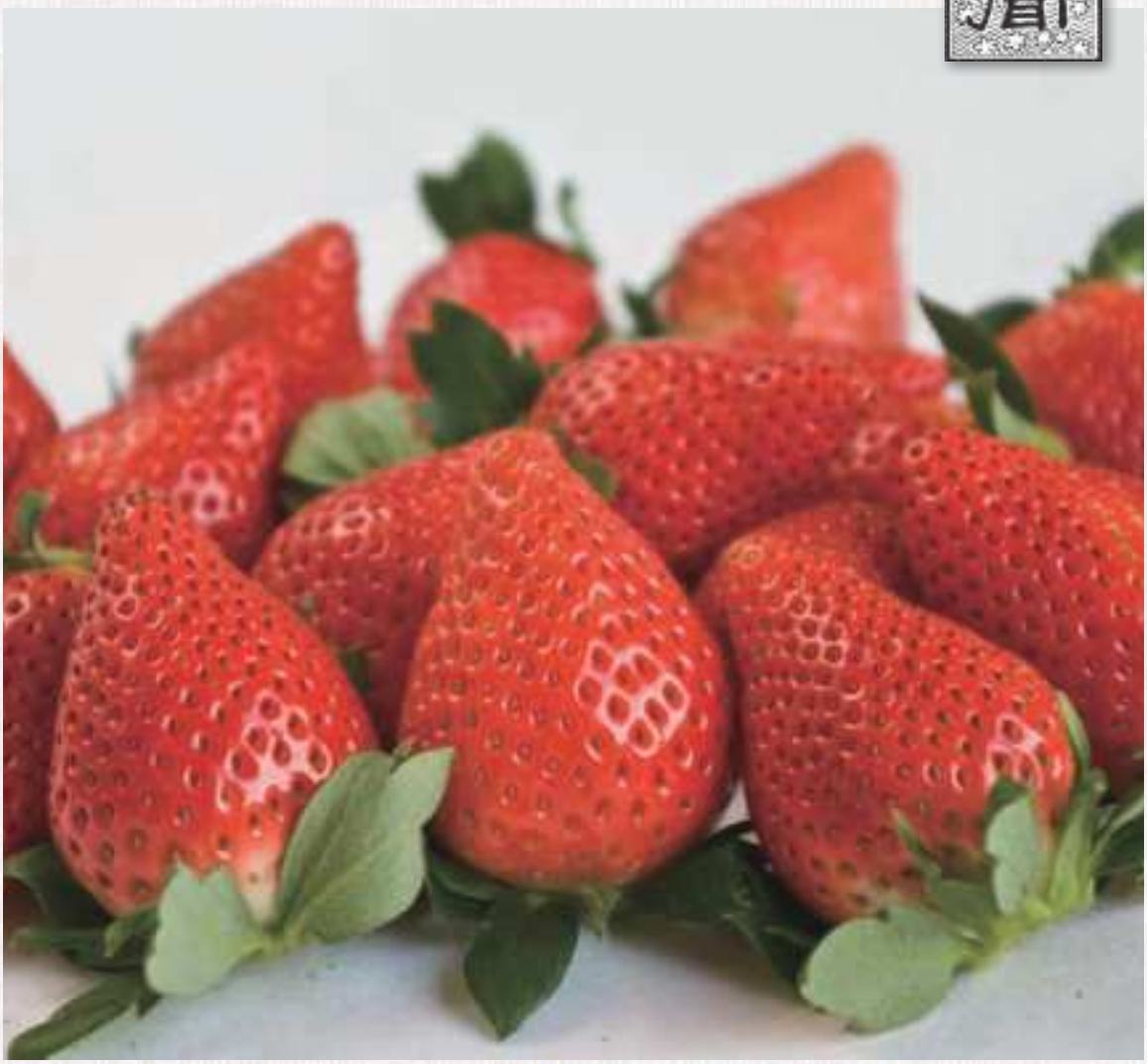
〔甕入焼酎〕	〔梅酒〕	〔吟醸〕	〔特別純米酒〕	〔木桝〕	〔柄杓〕
原材料：清酒粕、米麹 麹菌：白麹 アルコール分：25度 蒸留方法：減圧	原材料清酒（純米大吟醸）、醸造アルコール、梅、糖類 アルコール分13～14度	原材料：米、米麹、醸造アルコール アルコール分：15～16度 日本酒度：+2（やや辛口）	原材料：米、米麹 アルコール分：16度 日本酒度：+2（やや辛口）	サイズ（約）：幅8.5×奥行8.5×高さ5.5cm／材質：天然木／日本製	サイズ（約）：全長22cm／材質：ポリプロピレン／中国製

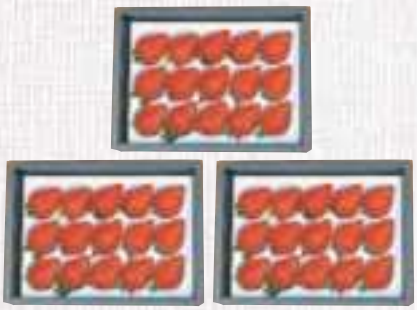
※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売（交換）しません。
※酒造年度により、表記のアルコール度数・日本酒度は多少変動する場合がございます。予めご了承ください。

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 **UN018-003**

いちご（やよいひめ）400g（8～15粒）×3／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。

※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。

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 **UN019-001**

ロースハム450g、厚切りベーコン串300g、煮豚スライス300g×2、ベーコン250g、スモーク鴨230g、スモークチーズ190g×2、ウインナー（あらびき・ハーブ・七味・ブラックペッパー）各70g×2／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
阿部 桃音さん

雄大な自然の中で育てられた香り高く芳醇な味わい

「とちぎ那須和牛」の特徴は、サシの入った霜降り肉。キメが細かく、やわらかく、風味豊かな、旨み広がる味の芸術品。A5ランク那須和牛のお肉の中でも、きめ細やかなサシの上品な脂が特徴の和牛サーロインステーキを大ボリュームでお届けします。芳醇な香りと豊かな味わいをお楽しみいただけます。





02.〈ステーキハウス寿楽本店〉
とちぎ和牛 サーロインステーキ

申込番号 **UN 020-002**

サーロインステーキ（4枚）計600g／栃木県産
※冷凍便にてお届け。

千葉日報

千葉日報社
五嶋 悟さん

南房総で育った国産うなぎ

南総里見八犬伝ゆかりの地、千葉県南房総エリアで綺麗な水質にこだわって育てた、臭みが少なく上品な味わいのうなぎ。自慢のうなぎをたれで味付けした定番の商品です。元気で身の厚いうなぎはふっくらとやわらかく、うなぎのおいしさを存分に味わえる一品です。





01.〈南総里見うなぎ〉
養鰻場からお届けする肉厚うなぎ

申込番号 **UN 021-003**

肉厚うなぎ2切×9、蒲焼たれ10ml×9、山椒0.2g×9／
うなぎ:千葉県産
※冷凍便にてお届け。
小

埼玉新聞社
土澤 貴弘さん

埼玉県特産品
狭山茶「天の露」

埼玉新聞

埼玉県特産品 狭山茶「天の露」は、古くから茶通に深い味わいと、香気に富む茶葉として知られる狭山茶を使用しております。良質な茶葉を使用し、確かな職人の技が織りなす珠玉の銘茶となっております。味はもちろん、贈答用のご利用もおすすめいたします。





02.〈新井園本店〉
天の露
申込番号 **UN 022-003**
煎茶（40g×3）×2／茶葉：国産

東京新聞

47CLUB

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姫百合

申込番号 **UN 023-003**

ヴァッホルダーシンケン405g、特選ロースハム300g、ニューゲルダーソーセージ180g、ノルトホイザー192g、ヴァイスシンケン180g×2、ケーゼヴルスチェン150g、フランクフルター135g、カッセラーシュナイデン(スライス)74g、グロースリヨナー80g／賞味期間は冷蔵で20日

※冷蔵便にてお届け。

乳

神奈川新聞社
岡田 結人さん

カレーの街よこすかからお届けする人気のセット

神奈川新聞 THE KANAGAWA

カレーの街よこすかからお届けする人気商品のセット。よこすか海軍カレーネイビーブルーと、横須賀の「どぶ板通り」にある行列のできる名店「レストランTSUNAMI」の味を楽しむことができるカレーセットです。大人気カレーの味をぜひお楽しみください。



02.〈調味商事〉
海軍カレーネイビーブルー&
TSUNAMIよこすか海軍カレーセット

申込番号 **UN 024-003**

よこすか海軍カレーネイビーブルー180g×15、TSUNAMIよこすか海軍カレー200g×16

小 卵 乳





山梨日日新聞

山梨日日新聞社
窪沢 徹也さん

山梨県産の食材にこだわった ローストビーフ・ポーク

山梨県産の食材にこだわり、甲州ワインビーフと富士ヶ嶺ポークを使用したローストビーフとローストポークのセット。山梨県産の肉と、海水塩と岩塩をブレンドした特製混合塩を使用。黒胡椒は挽きたての香り高いうちに全体にまぶし、じっくりお肉に味をしみこませ旨みを引き立たせてからじっくり低温で6時間ローストしました。





01.〈富士山麓からの贈り物 山中湖ハム〉
ローストポーク・ローストビーフセット

申込番号 **UN 025-001**

ローストビーフ360g×2、ローストポーク360g
※冷凍便にてお届け。

新潟日報

新潟日報社
星野 太希さん

130年余りにわたり、新潟の「おいしさの心」をお届け

発酵食品の町・新潟特産の味噌、酒粕の旨さを存分に活用した鮭の漬魚は自家製手作りで、お客様に大変喜ばれています。脂ののった銀鮭は、越後味噌は香ばしく、粕はふわっと風味が広がり、西京味噌はまろやかに、それぞれの味をお楽しみください。





02.〈新潟中央水産市場〉
鮭の三色漬

申込番号 **UN 026-005**

銀鮭越後味噌漬・銀鮭粕漬・銀鮭西京漬各80g×12／賞味期間は冷凍で30日／銀鮭：チリ産

※冷凍便にてお届け。

北國新聞

こんなのあるんだ! 47CLUB よんなな倶楽部

北國新聞社
藤 宏平さん

石川県産ずわいがに「加能がに」をお届けします!

北陸の冬の味覚・ずわいがに。特に石川県産のものを「加能がに」と呼び、ぎっしりと詰まった身はみずみずしく甘みがあります。「香箱がに」はずわいがにの雌を指し、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〉

加能がにと香箱(こうばこ)がにの詰合せ

申込番号 **UN027-002**

ボイル加能がに(ずわいがに)370g、ボイル香箱がに(ずわいがに)90g×2／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

名水仕込みのこだわり抜いた地酒を贅沢に飲み比べ

北日本新聞

個性豊かな酒蔵が揃う米どころ・富山。長い年月をかけて磨かれた北アルプスの雪解け水が敷地内に湧き出る蔵元から、「地酒の飲み比べセット」をお届けします。限定酒を含む4種類それぞれの香り・味わいを贅沢に飲み比べる、至福の時間をお楽しみください。約60ml入る大きさの銘入り利きミニ猪口付きです。





02.〈皇国晴酒造〉
幻の瀧4種飲み比べセット（利き猪口付）

申込番号 **UN 028-003**

限定大吟醸 幻の瀧 飛雪・金箔入り純米大吟醸 皇国晴・純米大吟醸 奥秘峡・ミズナラ樽熟成仕上げ大吟醸原酒各720ml、利き猪口付／米・米麹：国産、利き猪口：日本製
※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。

〔幻の瀧 飛雪〕
原材料：米、米麹、醸造アルコール
アルコール分：16～17度
日本酒度：+4（辛口）

〔皇国晴〕
原材料：米、米麹
アルコール分：15～16度
日本酒度：+4（辛口）

〔奥秘峡〕
原材料：米、米麹
アルコール分：16～17度
日本酒度：+4（辛口）

〔大吟醸原酒〕
原材料：米、米麹、醸造アルコール
アルコール分：17～18度
日本酒度：+7（大辛口）

※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。

信濃毎日新聞

こんなのあるんだ! 47CLUB みんなのクラブ
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。ツルツルなのどごしとコシのある食感が特徴です。信州プレミアム牛と飯山ブランドのみゆき豚とのセット。北信州いいやまのめぐみをご贈答、ご自宅にぜひ。





01.〈手打蕎麦処 澤田の家〉
オヤマボクチ蕎麦しゃぶしゃぶセット

申込番号 **UN 029-003**

生（なま）そば300g×3、信州プレミアム牛・みゆき豚ロース各400g、そば汁180ml×3／牛肉・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 **UN 030-003**

若狭牛ローストビーフ（うに・いくら・ずわいがに）各45g×2、若狭牛ローストビーフ（黒トリュフ）40g×2
※冷凍便にてお届け。
小 か

静岡新聞

静岡新聞社
柴 和宏さん

あともう1玉食べたいという、贅沢叶えます！

メロンを食べ終わったときに誰もが感じる、あともう1口、あともう1カット食べたいという純粋な欲求。それなら、もう1玉セットにして2玉セットにすれば多くの方の希望を叶えられるという、何とも贅沢極まりないセットです。1玉1玉大切に育てられた味をお楽しみください。





01.〈メロー静岡〉
静岡県産 クラウンメロン
申込番号 **UN031-001**
クラウンメロン3kg(2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。

中日新聞社
大倉 伽耶さん

「だし専門店」がお届けする名古屋の味

「だし」ブランド〈キッチン大友〉が、なごやめしの代表格・味噌おでんと名古屋コーチンおこわ、大納言お赤飯をセットにしてお届け！国産素材を多く用いた大友のだし製品は、優しいながらもしっかりとした旨みが特徴。合わせる具材の良さを引き立てるので、ご自宅で贅沢な味わいが楽しめます。







02.〈キッチン大友〉
なごやめし満喫セット

申込番号 **UN 032-003**

名古屋コーチンおこわ（加工米350g、名古屋コーチン入だし汁300g）×5、大納言お赤飯（加工米350g、小豆煮汁250g、小豆30g、ごま塩1.6g）×5、味噌おでん290g×5／もち米：国産

小 卵

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

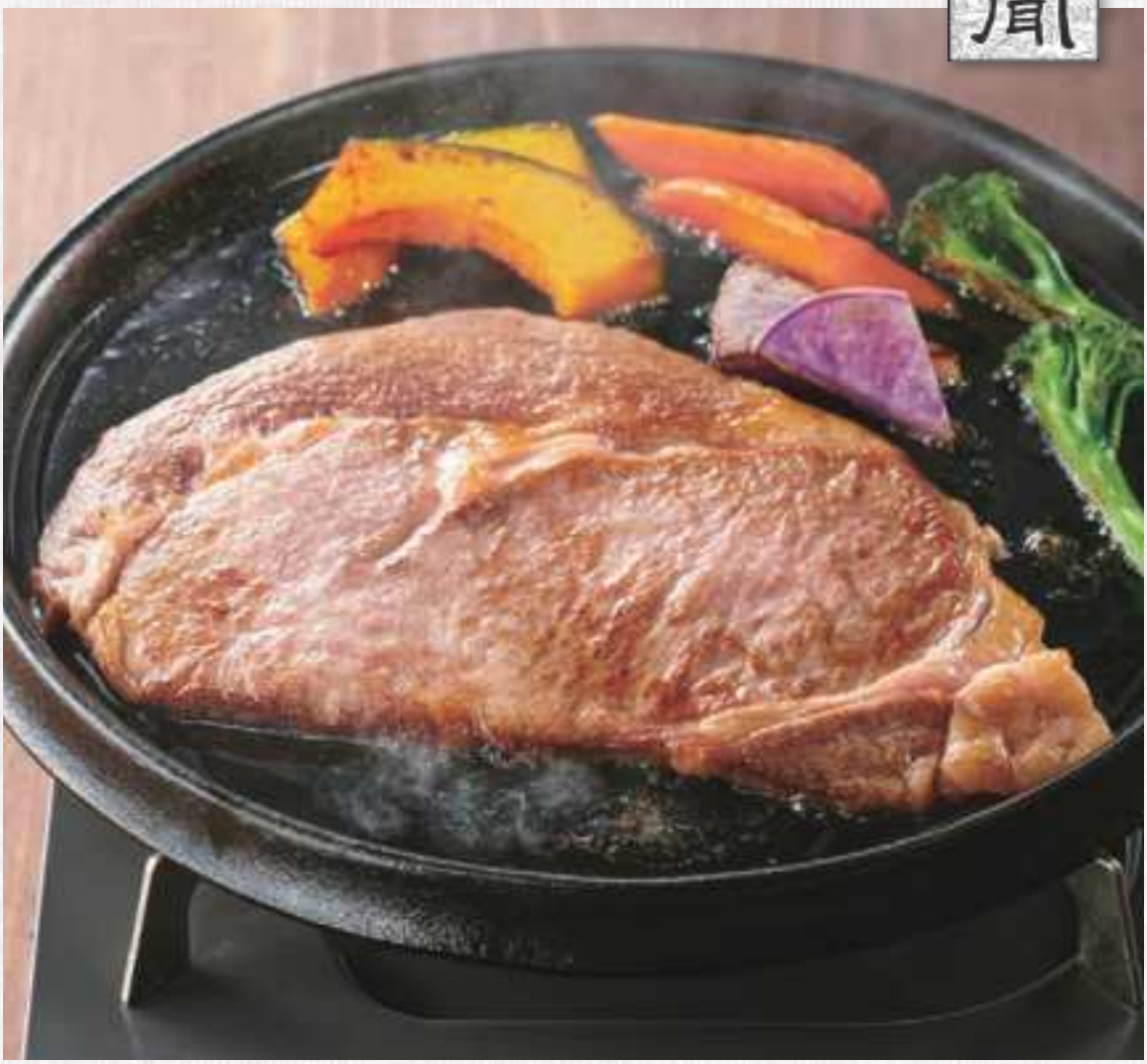
01.〈スギモト〉
松阪牛 すき焼用
申込番号 **UN033-001**
肩ロース530g／賞味期間は冷凍で30日／三重県産
※冷凍便にてお届け。

岐阜新聞

岐阜新聞社
長屋 遼亮さん

岐阜が誇る銘柄牛を「飛騨牛」ステーキで

岐阜の清流と豊かな山々の中で育まれ、生産者の愛情深いこだわりが織りなすきめ細かな霜降りが芳醇な香りと味わいを楽しませてくれます。そんな飛騨牛をロースステーキでご堪能ください。





02.〈養老ミート〉
飛騨牛 ロースステーキ
申込番号 **UN 034-001**
ロースステーキ（4枚）計800g／賞味期間は冷凍で30日／岐阜県産
※冷凍便にてお届け。

奈良新聞社
柴田 誠彦さん

心から離れない恋のような美しい手鞠寿しです

春さくらの竹の子棒寿司や冬瓜の華手鞠など、日本の四季をひとおりに詰め込みました。生わさびの茎を混ぜ込んだ、さわやかな清涼感のあるしゃりを用いた、国産うなぎや紅ずわいがになどの贅沢な棒寿司もご堪能いただけます。心から離れない恋のような美しさと、ひとつひとつ手作りで丁寧につくられる手鞠寿しを目と舌でお楽しみください。





01.〈わさび葉寿し うめもり〉
こひごろも

申込番号 **UN 035-003**

国産うなぎの生わさび棒寿司・紅ずわいがにの生わさび葉棒寿司×各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。
※お届けは1月30日～11月30日。
※限定100
小 乳 か

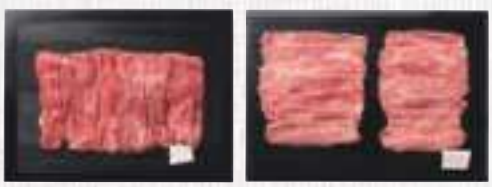
京都新聞

京都新聞COM
田邉 晶さん

大正10年創業の近江牛専門店が手掛ける食べ比べセット

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けるほど。今回お届けするのは、近江牛霜降りと赤身の食べ比べセットです。モモとバラはやわらかくあっさりとした味わいが特徴。ロースと肩は赤身と脂身の層が絶妙です。それぞれのおいしさをご堪能ください。





02.〈かねきち〉
近江牛 すき焼用
申込番号 **UN 036-002**
モモ・バラ計500g、ロース・肩計500g／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 まんなクラブ

産経新聞社
窪田 大紀さん

和歌山県産「熊野牛」・「紀州和華牛」銘柄和牛のステーキ食べ比べセット

和歌山県産　熊野牛は霜降りが美しく肉の繊維が細かいため柔らかな食感と肉そのものの風味の強さが特徴です。紀州和華牛は霜降りを適度に抑えた赤身と脂がスッと抜けていく、さっぱりとした口当たりの良さが特徴です。霜降りのサーロインと和牛赤身のモモステーキをご堪能くださいませ。





01.〈Meat Factory〉
熊野牛・紀州和華牛 ステーキセット

申込番号 **UN037-003**

熊野牛サーロインステーキ・紀州和華牛サーロインステーキ各180g、熊野牛モモステーキ・紀州和華牛モモステーキ各(2枚)計400g／賞味期間は冷凍で30日／牛肉:和歌山県産

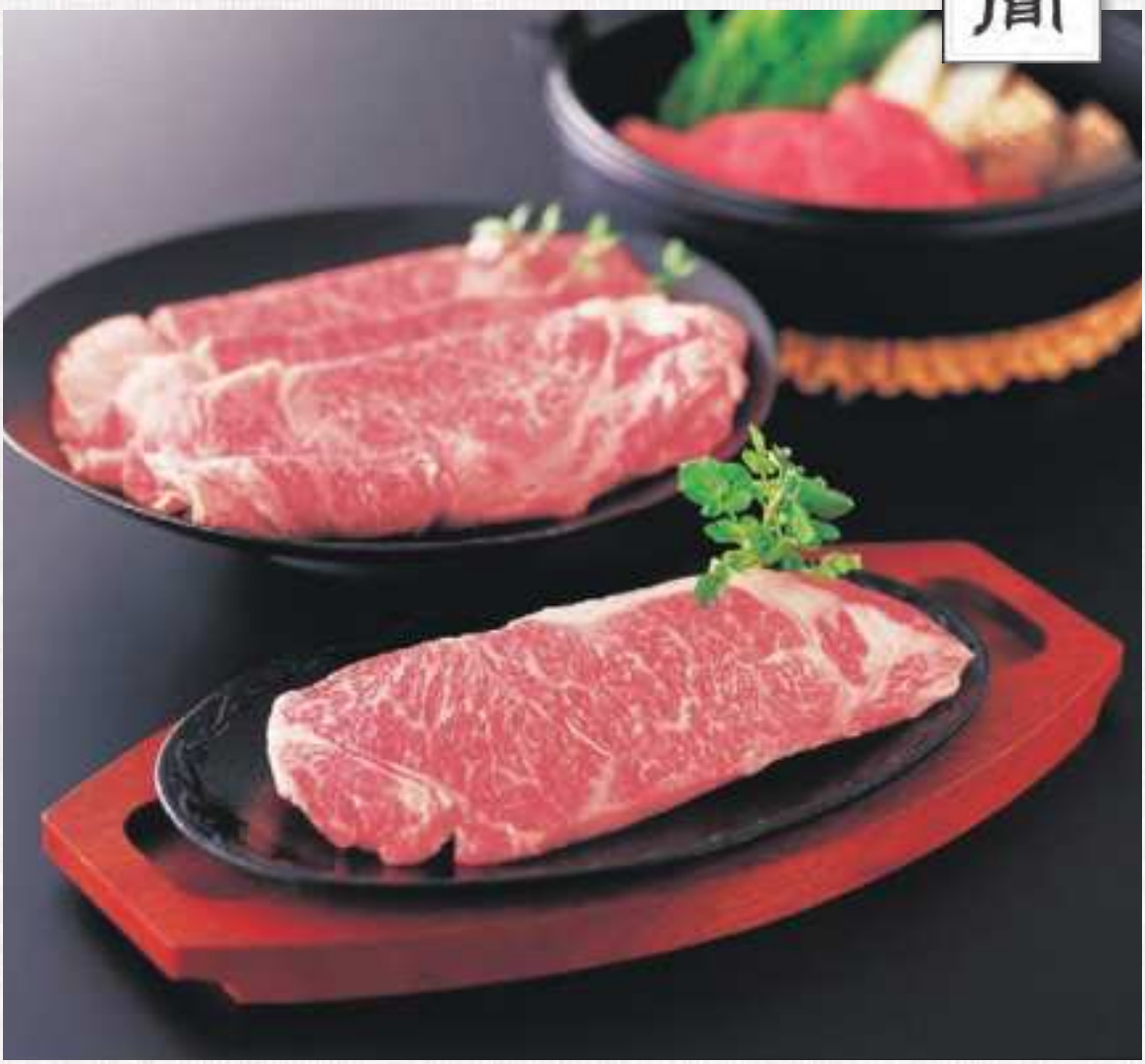
※冷凍便にてお届け。

京都新聞

京都新聞COM
西山 麻里さん

京都の牛の名店のステーキ用サーロインとすき焼用ロース

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〉。今回お届けするセットは、やわらかさとサシが絶妙なステーキ用サーロイン、赤身と脂身の程よいバランスととろける旨みが特長のすき焼用ロース。それぞれの味わいをお好みの食べ方で存分にお楽しみください。





創業明治二年 すき焼きしゃぶしゃぶオイル焼 モリタ屋

02.〈モリタ屋〉
京都肉 ステーキ・すき焼用セット

申込番号 **UN 038-001**

サーロインステーキ(2枚)計360g、リブロース(すき焼用)450g／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 よんななクラブ

産経新聞社
窪田 大紀さん

口どけホルモンを関西だしで味わう旨いもつ鍋

プリプリとした食感と甘さで口どけの良い黒毛和牛のホルモンを、関西出汁をベースに国産生姜をたっぷり加えた「滋味じんわりスープ」と「生絞り国産柚子果汁100%のさっぱりスープ」、2種類の味でお楽しみいただけます。ちょっと贅沢なもつ鍋の〆は、ホルモンの旨みが溶け込んだスープに合う国産小麦100%の香り高い中華麺で。





01.〈OSAKA SAIKA〉
黒毛和牛もつ鍋

申込番号 **UN039-002**

黒毛和牛モツ(小腸)・中華麺各150g×8、鍋用スープ2倍濃縮(生姜風味・柚子風味)各400g×2、すりごま3g×4／ホルモン(牛小腸):国産

※冷凍便にてお届け。

小 卵

神戸新聞

神戸新聞社
鄭 由理さん

神戸牛の希少部位を サイコロステーキで堪能

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.〉
神戸牛希少部位
サイコロステーキセット

申込番号 **UN 040-001**

サイコロステーキ（らんいち・ざぶとん・サーロイン・イチボ・ラムシン）各80g、ゆず山椒50g／牛肉：兵庫県産
※冷凍便にてお届け。

山陽新聞

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し、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る果汁60%ドリンクです。500ml6本、200ml6本をセットにした詰合せです。冷やしてストレートで。お酒の割材やデザートやドレッシングの材料にもおすすめです。





01.〈翠果撰〉
岡山清水白桃ドリンク詰合せ
申込番号 **UN041-002**
岡山清水白桃ドリンク(果汁60%)500ml×6、200ml×6

新日本海新聞社
熊谷 邦宏さん

良質な鳥取和牛を生産から出荷まで一括管理

日本海新聞

鳥取和牛の上位ランクのみを集めたサーロインと希少なヒレステーキをセット。肉質はとてもやわらかく、オリーブオイルの主成分である「オレイン酸」を含む脂がとけ出すと、おいしさが一気に口の中に広がります。





02.〈やまのおかげ屋〉
鳥取和牛しゃぶしゃぶ用・ステーキセット

申込番号 **UN 042-002**

サーロイン（しゃぶしゃぶ用）250g、ヒレステーキ（2枚）計200g／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

島根県浜田の高級魚「のどぐろ」を堪能

島根県浜田市の代表魚、高級魚「のどぐろ」は白身ながら良質な脂が人気の秘密。控えめな塩加減で旨みを感じる「干物」、ふんわりとした白身を甘辛い出汁タレで煮詰めた「煮付け」。炙ることでよりジューシィになった身を木桶熟成させた丸大豆醤油にじっくり漬け込んだ「炙り漬け丼」。心ゆくまでのどぐろをお楽しみください。





01.〈シーライフ〉
のどぐろセット

申込番号 **UN 043-005**

のどぐろ開き・のどぐろ煮付×各5尾、のどぐろ炙り漬け80g×5／開きと煮付ののどぐろ(赤むつ):日本・韓国産、炙り漬けののどぐろ(赤むつ):島根県産

※冷凍便にてお届け。

小

中国新聞

中国新聞社
前田 賢伸さん

食卓を彩る「広島牛」のローストビーフ

繊細な味わいとコクが特徴の広島牛を低温でじっくり焼きあげ、旨みを引き出すためにシンプルな味付けでローストビーフにしました。セットのオリジナルのトリュフソースをかけると、黒トリュフの香ばしさがお肉を引き立て、さらに贅沢な味わいに仕上がります。





02.〈瀬戸内料理 雑草庵〉
広島牛ローストビーフ&
黒トリュフソース

申込番号 **UN 044-002**

ローストビーフ200g×4、黒トリュフソース150g
※冷凍便にてお届け。

小

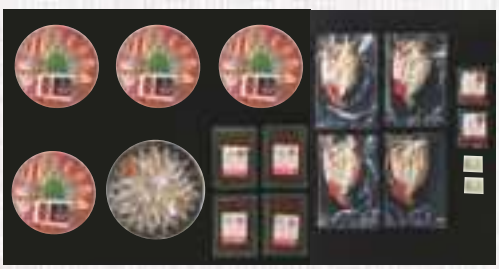
山口新聞

山口新聞社
末永 真宏さん

のどぐろを心行くまで堪能してみませんか

くせのない上品な脂のりで白身のトロとも呼ばれるのどぐろを心行くまで堪能できるセット。炙り刺身はそのままポン酢で。しゃぶしゃぶは旬の野菜とともに。のどぐろ開きは0℃で干すことで旨みが凝縮されています。鍋や茶漬け用の出汁もついており、まさに贅沢なセットです。





01.〈下関 山賀〉
のどぐろDX満彩セット

申込番号 **UN 045-002**

のどぐろ炙り刺身30g×4、のどぐろしゃぶしゃぶ140g、のどぐろ開き0℃熟成干し4尾、のどぐろ出汁(茶漬け用)100g×4、のどぐろ出汁(鍋用)50g×2、ポン酢14g×4、もみじおろし2.5g×4、しょうが2.5g×2／賞味期間は冷凍で30日／のどぐろ(あかむつ):山口県産

※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。

小

徳島新聞

徳島新聞社
千里 達彦さん

日本有数の漁獲量！ はもを手軽にご家庭で

日本有数の漁獲量をほこる徳島県の“はも”と、徳島県沿岸で育った“伊勢海老”を手軽に楽しめるセット。独自の加工技術と冷凍技術を活かし、地元で獲れた天然伊勢海老、はもを鮮度の良い状態で保存。はもは玉ねぎ、人参と「はもしゃぶ」で。〆は雑炊にするのがおすすめ。伊勢海老は煮ても焼いてもおいしいです。





02.〈ヒロ・コーポレーション〉
はもしゃぶと伊勢海老セット

申込番号 **UN 046-001**

はも身300g、伊勢海老(2尾)計350g、はもしゃぶ用出し汁250g／はも・伊勢海老:徳島県産
※冷凍便にてお届け。

小 え

四國新聞

こんなのあるんだ! 47CLUB まんなクラブ

四国新聞社
岡田 卓也さん

丸亀発祥の「骨付鳥」ビールに合う癖になる味

香川県丸亀市の名物「骨付鳥」。全国の焼き鳥の名店が集う、一般社団法人「日本やきとり文化復興協会」の加盟店〈鳥屋玄奥〉では香川県の名物料理人が手掛ける本格的な「骨付鳥」が味わえます。『低温熟成漬込み製法』の開発など、伝統の「骨付鳥」のさらなる発展を目指す名店です。にんにくのきいたスパイシーでジューシィなお肉はビールによく合います。





01.〈鳥屋玄奥〉
讃岐名物骨付鳥

申込番号 **UN 047-003**

骨付鳥わかどり240g×13／賞味期間は冷蔵で30日
※冷蔵便にてお届け。

小

高知新聞社
北村 楓果さん

高知の老舗料亭から土佐の味をお届け

〈土佐料理 司〉は大正6年創業以来、高知の海・山・川に恵まれた自然の幸を提供している老舗料亭です。職人が熟練の技で焼きあげた人気の鰹のたたきと、水質良好な清流・仁淀川の地下水で自然の恩恵そのままに育ったうなぎ本来の旨みを堪能できる詰合せです。南国土佐の味わいを深い感動とともに食卓へお届けします。





02.〈土佐料理 司〉
鰹のたたきと高知県産うなぎ詰合せ

申込番号 **UN 048-002**

鰹のたたき(2節)計800g、とろ鰹刺身(2節)計500g、うなぎ蒲焼130g×2、ゆずぽん酢300ml、刺身醤油50ml、おろしにんにく・おろし生姜・生わさび各2.5g×2、蒲焼たれ20ml×2／賞味期間は冷凍で30日／かつお:太平洋産、うなぎ:高知県産
※冷凍便にてお届け。

小

愛媛新聞

こんなのあるんだ! 47CLUB まんなクラブ

愛媛新聞社
伊藤 賢司さん

八幡浜の高級魚・白甘鯛と天然真鯛を食べつくす

愛媛県八幡浜市で水揚げされる白甘鯛は「まぼろしの魚」と称され、一般ではほぼ手に入らない高級魚。一流の目利きが吟味し、一夜干し歴30年以上の職人が塩のみ、天日干しで仕上げました。鯛めしセットは刺身からカマ焼までご家庭で手軽に味わえます。天然にしか出せない、凝縮された真鯛本来の旨みをお楽しみください。





01.〈えひめシーフードサービス〉
白甘鯛一夜干しと鯛めしセット

申込番号 **UN 049-002**

白甘鯛の一夜干し3枚、天然真鯛切身100g×2、活〆天然真鯛刺身冊200g×2、天然真鯛カマ300g、出汁420ml／白甘鯛・真鯛：愛媛県産

※冷凍便にてお届け。
※お申し込みは11月16日まで。
※お届けは1月15日～11月30日。

小

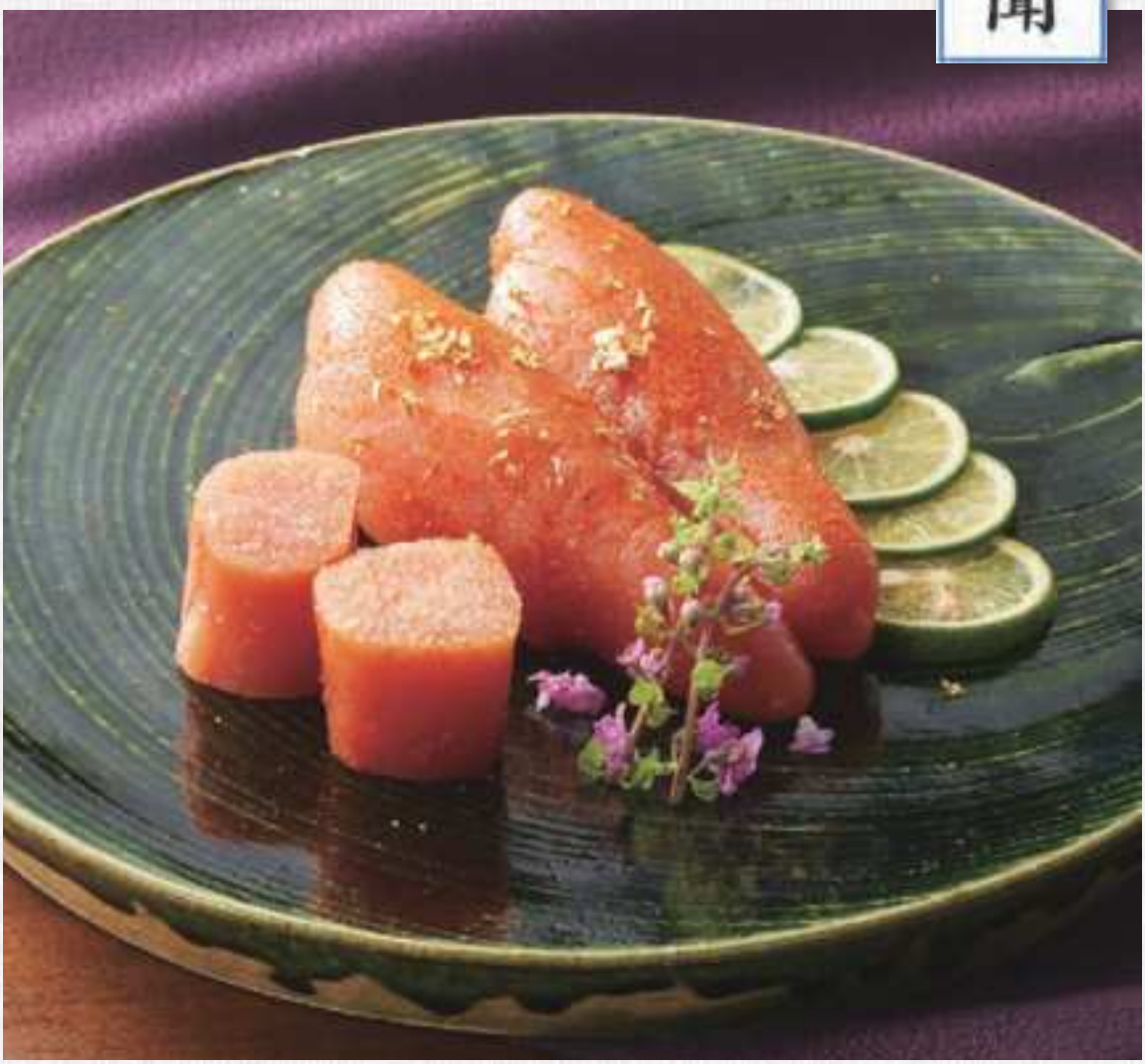
※期限内にお申込みいただいた場合でも、水揚げ状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

西日本新聞社
伊藤 ひかりさん

店主がこだわりに全てをかけた明太子

西日本新聞

真子はベーリング海産の中から特に大粒のものを選び抜きます。出汁は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。これを7日間低温熟成させます。仕上げに風味の良い国産唐辛子をまぶして完成させます。素材の個性が調和したこだわりの明太子です。





02.〈博多あき津゛〉
だし漬け明太子「天」３本入り

申込番号 **UN 050-003**

だし漬け明太子（3本）計280g／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。
※ご注文後、21日以降のお届けになります。
小

佐賀新聞

こんなのあるんだ! 47CLUB みんなクラブ
佐賀新聞社
廣木 英一さん

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」。その中からさらに選び抜かれたお肉をお届けします。綺麗に入ったサシはまるで芸術品のように美しく、口に入れれば甘くとろけて、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 **UN051-001**
モモ300g×4／賞味期間は冷凍で20日／佐賀県産
※冷凍便にてお届け。

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 **UN 052-002**

はも切身500g×2、かぼすポン酢150ml×2、だし用昆布2切、梅肉のたれ7g×6、もみじおろし5g×10、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。

小

長崎新聞

長崎新聞社
内海 宏一さん

食べてみんね!長崎で育てられた3種類のブランド肉

A4ランク以上の長崎和牛サーロインのステーキとすき焼用肉のほか、長崎県南島原市生まれの長崎じげもん豚、雲仙しまばら鶏を使用して、ご家庭ですぐにお召しあがりいただける商品を取り扱っています。どのお肉もとても質が高く、おいしさも折り紙つきです。ぜひご賞味ください。





01.〈肉工房みぞた〉
長崎グルメセット

申込番号 **UN 053-001**

長崎和牛サーロインステーキ(2枚)計400g、長崎和牛サーロイン(すき焼用)200g×2、長崎じげもん豚生姜みそ漬け120g×2、雲仙しまばら鶏塩麹漬け(プレーン・ゆず風味)各150g、長崎じげもん豚はちみつ味噌ハンバーグ150g×2／賞味期間は冷凍で30日／牛肉・豚肉・鶏肉:長崎県産
※冷凍便にてお届け。

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 **UN 054-002**

うなぎ蒲焼・うなぎ白焼×各2尾、たれ10ml×4、山椒0.2g×4、お吸い物3.5g×4／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

赤身がおいしいあか牛！本物の味をご堪能ください。

熊本県阿蘇の大草原で誕生したあか牛は今や全国でも有名。三協畜産はあか牛を自社で飼育し、品質へのこだわりは地元でも評判です。熊本の大阿蘇が育んだこだわりの食材である当商品は、和牛の赤身のおいしさと自然な風味に満ちています。食べなきゃ損です！







01.〈三協畜産〉
熊本県産あか牛ロース堪能セット

申込番号 **UN055-003**

ロースステーキ（2枚）計400g、ローススライス400g／賞味期間は冷凍で30日／熊本県産
※冷凍便にてお届け。

南日本新聞

南日本新聞社
有野 佳奈子さん

一度はたべてみやんせ!
かごんまのわっぜうんまか黒毛和牛

雄大な桜島を望む鹿児島市で創業100年を超える〈岩元精肉店〉を引き継ぐ店主がセレクトしたA4等級の黒毛和牛。素材が良いだけに旨みをストレートに感じられるよう、シンプルに塩コショウしたステーキなどでとりこになるおいしさをご堪能ください。



02.〈岩元精肉店〉
鹿児島県産黒毛和牛
サーロインステーキ

申込番号 **UN 056-001**

サーロインステーキ(3枚)計500g／鹿児島県産
※冷凍便にてお届け。
※限定245



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

沖縄が誇る「もとぶ牛」をセットで堪能

南国の気候で育ったもとぶ牛のふっくらジューシィなハンバーグ。溢れ出す肉汁と自然の旨みが特徴。旨みがたっぷりでやわらかいもとぶ牛の切り落とし。さまざまなお料理にお使いいただけます。もとぶ牛が贅沢に堪能できるセット商品となっています。ぜひ、ご賞味ください。





01.〈もとぶ牧場〉
もとぶ牛切落し・
ハンバーグセット

申込番号 **UN 057-003**

切落とし250g×8、ハンバーグ120g×8／
賞味期間は冷凍で30日／沖縄県産
※冷凍便にてお届け。

小 卵

琉球新報社
仲松 里佳さん

島らっきょうぽん酢と味わう沖縄あぐーセット

琉球新報

〈マキ屋フーズ〉の「あぐーミートバラエティセット」は、沖縄ブランド豚のあぐーを3通りで味わえる詰合せ。あぐーの脂身は、すーっと溶けて甘みがあるあっさりした味わいが特徴的です。付属の沖縄県産島らっきょうとパイン酢を合わせた島らっきょうぽん酢と一緒にどうぞ。





02.〈マキ屋フーズ〉あぐーミートバラエティセット

申込番号 **UN 058-001**

あぐーロースステーキ(2枚)計300g×3、あぐーハンバーグ120g×8、あぐーロールステーキ60g×8、島らっきょうぽん酢150g／賞味期間は冷凍で25日／豚肉:沖縄県産

※冷凍便にてお届け。

※ハンバーグは生もののため、必ず加熱してお召しあがりください。

小 卵

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。



CHEZ MATSUO

〈シェ松尾〉グルメアソート
セット



帝国ホテル

〈帝国ホテル〉洋食セット



Hotel Okura

〈ホテルオークラ〉
黒毛和牛グルメセット



〈京料理 美濃吉〉西京焼き
魚詰合せ



BRAND STORY

CHEZ MATSUO

〈シェ松尾〉

1980年に開業したシェ松尾・松濤レストランの流れをくむグランファミーユ・シェ松尾は、2006年に世田谷区・成城にオープン。緑豊かな屋上庭園を望む落ち着いた空間で、特別な時間を演出してくれます。

テーブルを幸せで包む高級レストランの味



人気のフレンチレストラン〈シェ松尾〉より、黒毛和牛のローストビーフとスモークサーモンと、3種のスープをセットにしました。氷河から流れ出る冷水で育ったアトランティックサーモンを燻製した香り高いスモークサーモンは、そのままではもちろん、マリネサラダにしても美味。具だくさんのスープは電子レンジで温めるだけですぐにお召しあがりいただけます。





01.〈シェ松尾〉グルメアソートセット

申込番号 **UN062-004**

黒毛和牛ローストビーフ400g、グレービーソース50g×2、シーズニングソルト50g、スモークサーモン100g×2、アサリと野菜のクリームスープ・若鶏とレンズ豆のココナッツカレースープ・季節の野菜トマトブイヨンスープ各160g×2／スモークサーモン：ノルウェー製

※冷凍便にてお届け。

小 乳

〈帝国ホテル〉伝統の味を楽しめる洋食セット



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。

黒毛和牛をフォンドヴォーで仕上げたビーフシチューに、ひとつずつ丁寧に仕上げたハンバーグ、オマール海老の甘みとトマトの酸味がバランスよく溶け合ったジュ・ド・アメリカンを使用し、オマール海老の内子でさらに旨みを引き立たせ、クリームと牛乳でマイルドに作り上げたオマール海老のビスク、作りたてのおいしさをそのままに急速冷凍しました。湯煎するだけで、重厚な味わいを楽しめます。



01.〈帝国ホテル〉洋食セット

申込番号 **UN063-004**

黒毛和牛のビーフシチュー210g×2、黒毛和牛ハンバーグデミグラスソース190g（固形量95g）×2、オマール海老のビスク120g×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。

こだわりのデミグラスソースで煮込んだ深い味わいの「ビーフシチュー」。薄切りでなく角切りの牛肉を使った「ハッシュドビーフ」。牛肉の旨みと玉ねぎの甘みを感じる「ビーフストロガノフ」。スパイシーな「ビーフカレー」。名門ホテルが監修した洋食は、すべてに黒毛和牛を使用しています。どれも和牛の存在感がしっかりとあり、ちょっと贅沢したい日に頼れるセットです。

02.〈ホテルオークラ〉黒毛和牛グルメセット

申込番号 **UN 064-002**

黒毛和牛ビーフシチュー160g×2、黒毛和牛ハッシュドビーフ200g×2、黒毛和牛ビーフストロガノフ180g×2、黒毛和牛ビーフカレー230g×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。

神戸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てどうぞ。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、店一番の顔「ビーフシチュー」。贅沢に神戸牛を使った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、ごはんともよく合います。



01.〈伊藤グリル〉
神戸牛のローストビーフとビーフシチュー

申込番号 **UN065-002**

神戸牛ローストビーフ(モモ)280g、デミグラスソース30g、神戸牛ビーフシチュー180g×3
※冷凍便にてお届け。
小 乳



京都の老舗料亭の
上品で香ばしい西京焼



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。

享保元年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。さわら、さば、赤魚、銀鮭など、それぞれの素材の味を生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。

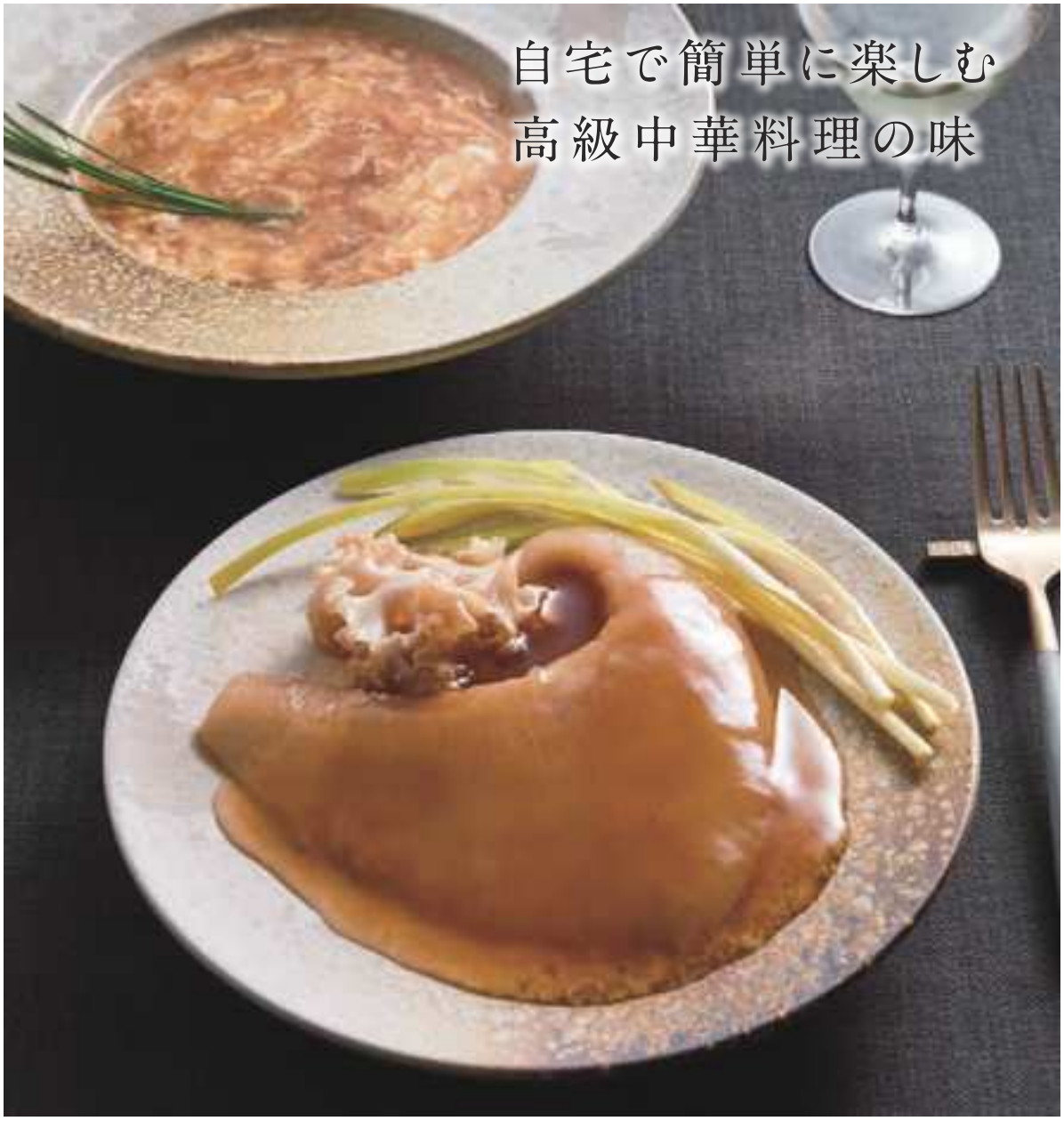
02.〈京料理 美濃吉〉
西京焼き魚詰合せ

申込番号 **UN 066-003**

西京焼き（ぶり・鯖・銀ヒラス・赤魚）各60g×3、西京焼き（さわら）60g×2、西京焼き（銀鮭・トラウト・銀鱈）各60g

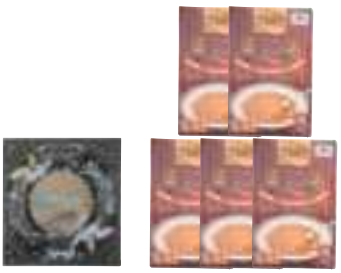
※冷凍便にてお届け。





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。その味をご家庭で楽しめるよう、面倒な下処理を終えた、鮮度のよい尾びれを使った姿煮と、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ふんだんに使った、金糸の食感が心地よいスープとセットでお届けします。



01.ふかひれセット

申込番号 **UN 067-002**

紅焼姿煮470g（ふかひれ130g）、ふかひれスープ200g×5

小 乳 か

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掛ける、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 **UN 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（直径約12cm）×2／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



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。



豊かな海が育んできた日本の美食、海の幸。

かに、まぐろ、いくら、鮭など、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。

知床の風景

北海道産の秋鮭にこだわったいくらは、味付けに有機栽培の大豆で造った醤油を使っています。近年漁獲量が減少している北海道産すけとうだらの卵を使ったたらこは、絶妙な粒感と程よい塩味でごはんが進みます。







01.魚卵詰合せ

申込番号 **UN 070-003**

いくら醤油味250g×2、たらこ400g／賞味期間は冷凍で30日／鮭卵・すけとうだらの卵巣：北海道産

※冷凍便にてお届け。

小 え

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。大とろ、中とろ、スライスの3種類の味わいをお届け。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。

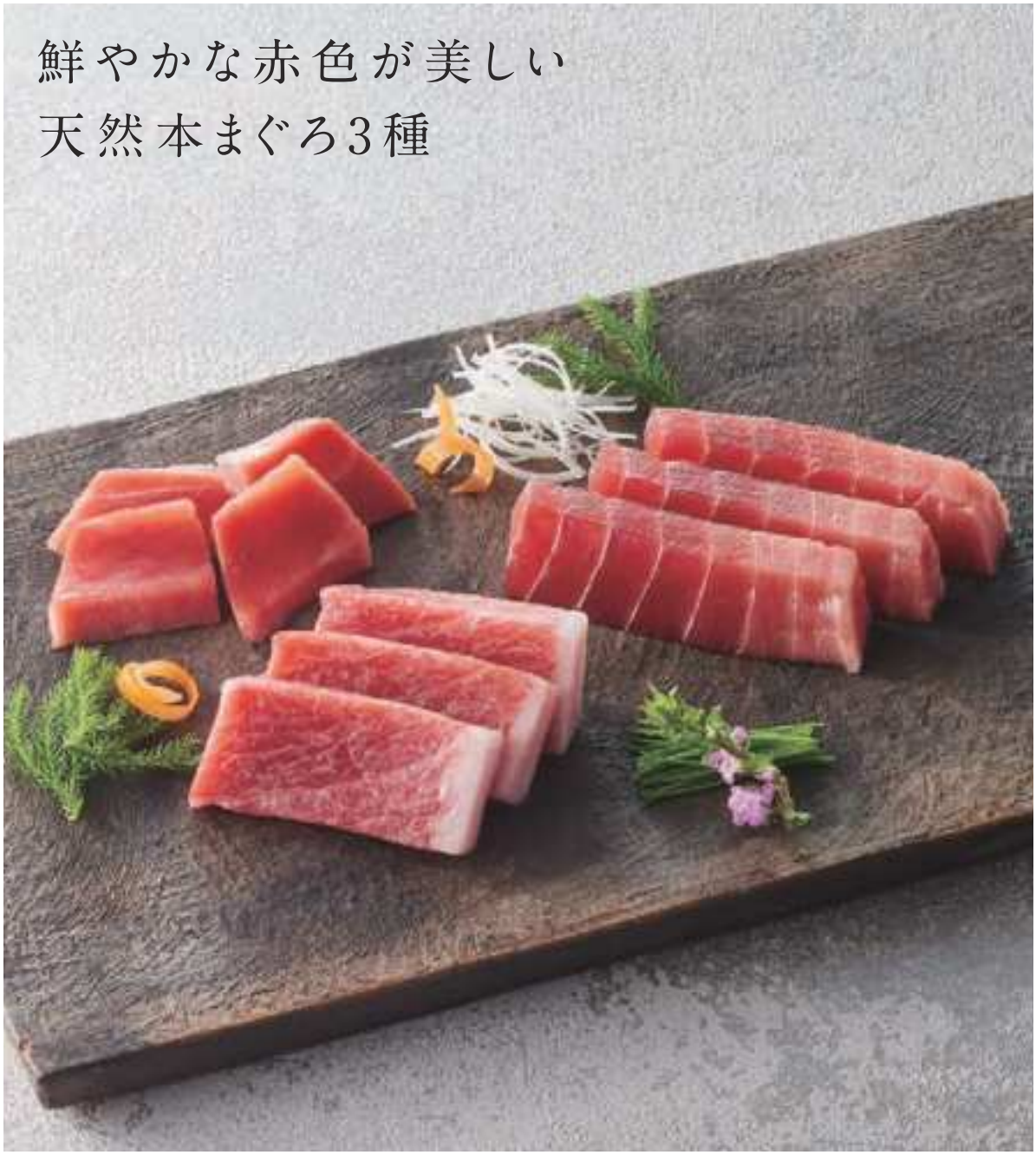


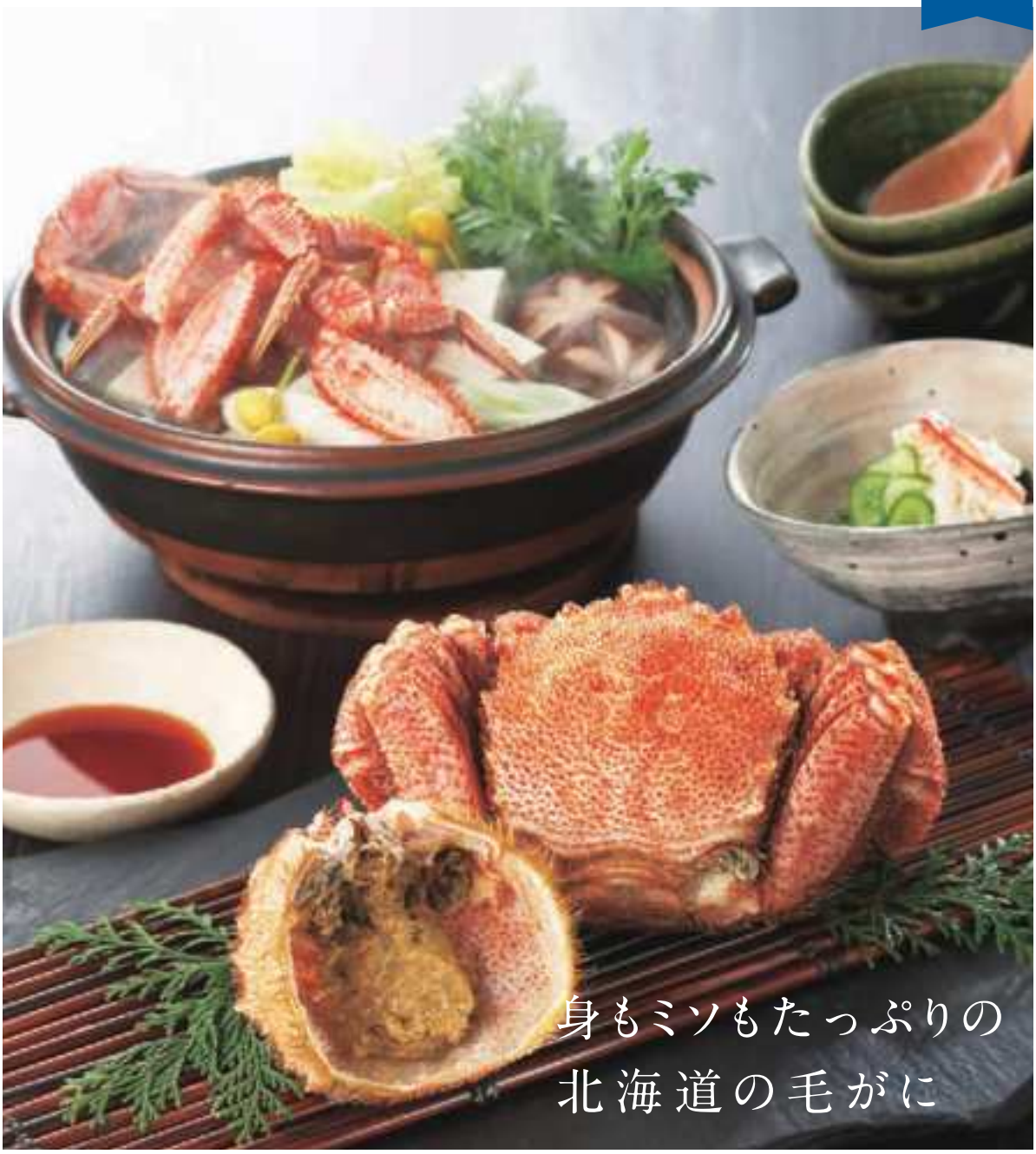
01.本まぐろ詰合せ

申込番号 **UN071-002**

本まぐろ大とろ160g、本まぐろ中とろ(2冊)計320g、本まぐろスライス80g／賞味期間は冷凍で20日／北大西洋産

※冷凍便にてお届け。





身もミソもたっぷりの北海道の毛がに

極寒の北の海で水揚げされた毛がには身入りがよく濃厚なかにミソが特徴です。その毛がにを鮮度のいいまま茹であげ、急速冷凍。旬のおいしさを生かす茹で加減と塩加減で、甘みと旨みを閉じこめました。たっぷり入ったかにミソもコクが増して美味。しっかり身が詰まった、大きなサイズの毛がに2杯をお届けします。北海道産毛がにの旨みとぷりぷりの食感を心ゆくまで味わってください。



02.北海道産 ボイル毛がに

申込番号 **UN 072-004**

ボイル毛がに(2尾)計900g／賞味期間は冷凍で30日／北海道産

※冷凍便にてお届け。

か



鮮度のよ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〉。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。上品な味わいの甘鯛、やわらかく甘みのあるやりいか、豊後水道で一本釣りされた関あじなど、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 **UN073-002**

甘鯛一夜干し200g×2、やりいか一夜干し160g×2、あなご一夜干し50g×3、いとより鯛一夜干し150g、関あじ一夜干し150g×2／賞味期間は冷凍で30日／甘鯛・やりいか・あなご・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。

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あげたうなぎを使用した蒲焼です。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。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た、たれも絶品。自信をもってお届けする「静岡仕立て」の一品です。



02.静岡県産
うなぎ長蒲焼

申込番号 **UN074-002**

うなぎ長蒲焼120g×5、特製たれ10ml×5、山椒0.2g×5／うなぎ：静岡県産
※冷凍便にてお届け。
小



鮭・海老コース

締まった身を焼きあげた「焼魚セット」。2種の味わいをお楽しみください。獲れたてを急速冷凍した「車えび」は濃厚な味わいです。

01.鮭・海老コース
申込番号 **UN 075-002**



1回目





日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
北海道オホーツク焼魚セット

焼鮭切身・鮭西京焼各80g×9
※冷凍便にてお届け。



2回目



活〆車えび

車えび400g×2／車海老（養殖）：熊本県産
※冷凍便にてお届け。
え

◎ 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

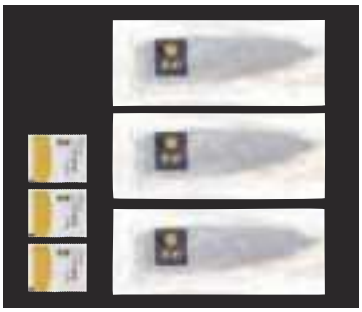
うなぎ・ふぐコース

香ばしく、ふっくらと仕上げた「うなぎ蒲焼き」はうな重でどうぞ。2回目は本場下関から、良質なとらふぐの刺身をお届けします。

02.うなぎ・ふぐコース
申込番号 **UN 076-005**



1回目



〈鰻楽〉九州産うなぎ蒲焼

うなぎ蒲焼（長焼）3尾（計480g）、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



2回目



すだち香る とらふぐ刺身セット

とらふぐ刺身65g、とらふぐ皮30g、すだちポン酢100ml、もみじおろし10g×3／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。
小

うに・かにコース

海洋深層水の塩で味付けした北海道利尻産バフンウニの瓶詰めと、甘い身肉と濃厚なかにミソの毛がにをお届けします。

01.うに・かにコース
申込番号 **UN 077-003**



1回目



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
北海道利尻産 バフンウニ瓶詰め

塩うに60g／バフンウニ：北海道産
※冷凍便にてお届け。



2回目



ボイル毛がに

ボイル毛がに500g／賞味期間は冷凍で30日／北海道産
※冷凍便にてお届け。
か

 ※本ページの掲載商品に小物は含まれません。

◎ 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

珍味・漬魚コース

1回目は、あわびやいくらなどを贅沢に漬け込んだ松前漬の「潮寿漬」。2回目は銀鱈の味噌漬やほたての糀漬など。北の味覚をお楽しみください。

02.珍味・漬魚コース
申込番号 **UN 078-002**



1回目



〈健美の里〉
潮寿漬（ちょうじゅづけ）

潮寿漬（海鮮松前漬）450g×2
※冷凍便にてお届け。
小



2回目



こだわりの漬魚詰合せ

銀鱈味噌漬100g×3、秋鮭糀漬70g×4、紅鮭味噌漬70g×3、ボイルほたて糀漬4玉／賞味期間は冷凍で30日／銀鱈：アメリカ産、秋鮭・ほたて：北海道産、紅鮭：ロシア産
※冷凍便にてお届け。

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、ローストビーフや、ハンバーグなど、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。別名クラシタとも呼ばれる肩ロース肉は、赤身肉と霜降りのバランスがもっともよいとされる部位。火を入れても硬くなりにくく、焼肉でも、まろやかなおいしさを楽しめます。



01.松阪牛 焼肉用

申込番号 **UN 080-001**

肩ロース600g／消費期間は冷蔵で４日／三重県産

※冷蔵便にてお届け。

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 **UN 081-002**

肩ロース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、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。その中から適度に霜降りが入ったジューシィなサーロイン、赤身肉の中でも特にやわらかく旨みのあるランプと、ステーキにぴったりの部位をお届けします。火力を強めに短時間で焼きあげ、芳醇な味わいをご堪能ください。





02.米沢牛 ステーキセット

申込番号 **UN082-002**

サーロインステーキ(2枚)計280ｇ、ランプステーキ(2枚)計180ｇ／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

生後月齢33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。清らかな水が「きめ細かさとまろやかさ」を、四季の寒暖差の大きさは「身の締まりと脂肪の乗り」を作ります。その米沢牛の旨みと香り、とろけるような食感を。



江戸時代から近江牛の飼育が盛んな町で、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。焼肉用にスライスした肩ロースをお届けします。





01.近江牛 焼肉用

申込番号 **UN 083-001**

肩ロース750g／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すっととろける良質な脂であることも大きな特徴です。やわらかく、まろやかな甘みがたまらない肩ロースをすき焼用にスライスしました。山形牛ならではの奥深い味わいと、成熟した肉の旨みを存分にご賞味ください。





02.山形牛 すき焼用

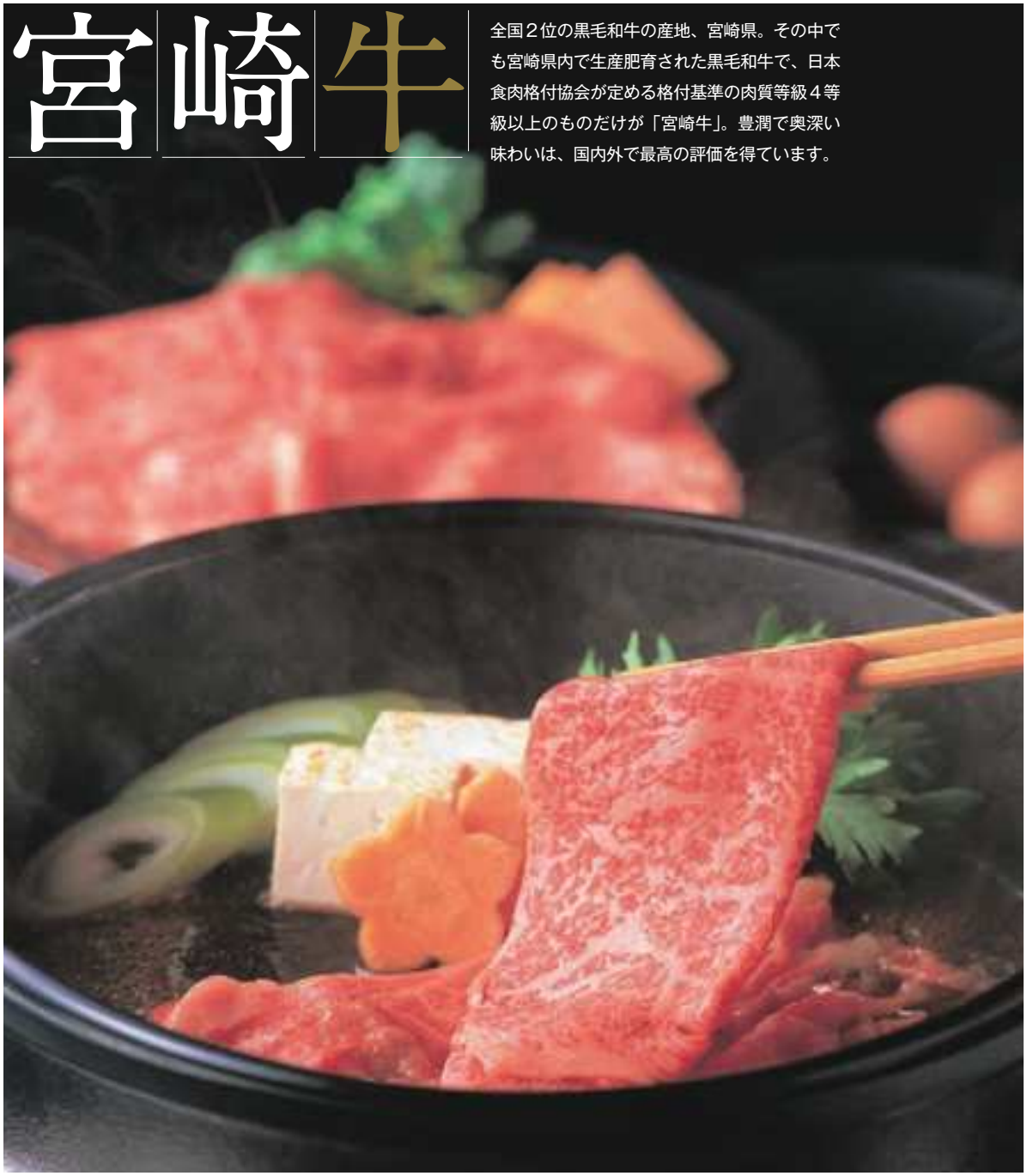
申込番号 **UN084-001**

肩ロース900g／消費期間は冷蔵で4日／山形県産

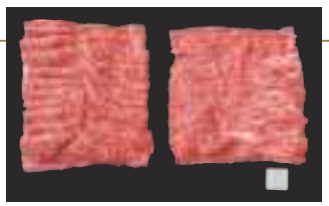
※冷蔵便にてお届け。

宮崎牛

全国２位の黒毛和牛の産地、宮崎県。その中でも宮崎県内で生産肥育された黒毛和牛で、日本食肉格付協会が定める格付基準の肉質等級４等級以上のものだけが「宮崎牛」。豊潤で奥深い味わいは、国内外で最高の評価を得ています。



四季を通して自然に恵まれた宮崎県で生産される黒毛和牛は、素牛としても評価が高く、三重や佐賀などの銘柄牛の素牛にもなっています。宮崎牛と認定された選りすぐりの肉を熟練の職人が部位、料理に合わせてスライスしてお届けします。きめの細かい霜降りが鮮やかに入った、やわらかく風味豊かなロースとモモはすき焼に。とろけるような食感で、たれには肉の甘い脂が溶け込み、得も言われぬおいしさに仕上がります。



01.宮崎牛 すき焼用

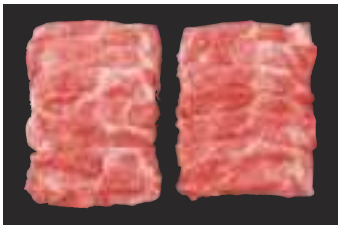
申込番号 **UN 085-002**

ロース・モモ計840g／消費期間は冷蔵で4日／宮崎県産

※冷蔵便にてお届け。

※都合により火曜・金曜のお届け日指定はできません。

宮城県では年間およそ2万頭が食肉として出荷されていますが、その中で仙台牛と格付けされるものは約3割。ほかのブランド牛と比べてより厳しい基準をクリアした仙台牛は、口当たりがやわらかで、まろやかな風味と豊かな肉汁が特徴です。脂肪と赤身の絶妙なバランスから生まれるその味わいをすき焼で。きれいな霜降りが入ったやわらかい肩ロースをお届けします。



02.仙台牛 すき焼用
申込番号 **UN 086-001**
肩ロース800g／消費期間は冷蔵で4日／宮城県産
※冷蔵便にてお届け。



仙台牛

全国で唯一、歩留等級がAとB、肉質等級が最高の5に格付けされないと呼称が許されない高級ブランド牛。米どころ宮城で、清冽な水とササニシキやひとめぼれなどの稲わらを食べて育ちます。

ブランド牛コースA

美しいサシが食欲をそそる「松阪牛」はしゃぶしゃぶ用に、「山形牛」は焼肉用にカット。グルメをうならせる贅沢な味わいをどうぞ。

01.ブランド牛コースA
申込番号 **UN 087-001**



1回目



松阪牛 しゃぶしゃぶ用

モモ450g／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 焼肉用

肩ロース200g、モモ250g／消費期間は冷蔵で4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

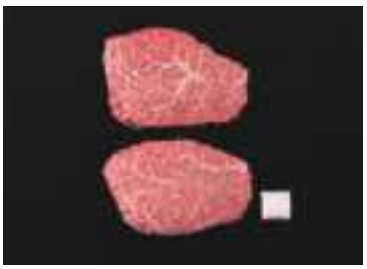
ブランド牛コースB

程よく脂ののった「神戸牛」のモモは食べやすいサイズのステーキで。きめ細かな肉質の「飛騨牛」はすき焼でお楽しみください。

02.ブランド牛コースB
申込番号 **UN 088-004**



1回目

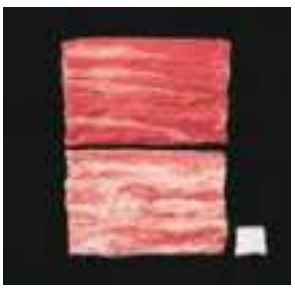


神戸牛 モモステーキ

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



2回目



飛騨牛 すき焼用

モモ・バラ各210g／消費期間は冷蔵で4日／岐阜県産
※冷蔵便にてお届け。

ブランド牛コースC

脂の味わいが秀逸な「前沢牛」のステーキと、ジューシィでやわらかい「米沢牛」の焼肉。気分が上がるとびきりの肉をお届けします。

01.ブランド牛コースC
申込番号 **UN 089-001**



1回目



前沢牛 モモステーキ

モモステーキ(3枚)計300g／消費期間は冷蔵で4日／岩手県産
※冷蔵便にてお届け。



2回目



米沢牛 焼肉用

バラ430g／消費期間は冷蔵で4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D

すき焼用「近江牛」のモモと肩、焼肉用「宮崎牛」のモモと肩ロース。ご家族でお楽しみいただけるよう、2部位ずつお届けします。

02.ブランド牛コースD
申込番号 **UN 090-002**



1回目



近江牛 すき焼用

モモ・肩計400g／消費期間は冷蔵で4日／滋賀県産
※冷蔵便にてお届け。



2回目



宮崎牛 焼肉用

モモ・肩ロース計500g／消費期間は冷蔵で4日／宮崎県産
※冷蔵便にてお届け。

ミートバラエティコースA

1回目は山形のおいしい三元豚を使ったハムとソーセージセット。2回目は神戸牛焼肉丼の具をお届け。

01.ミートバラエティコースA
申込番号 **UN 091-003**



1回目



山形の極み
YAMAGATA PREMIUM
RING BELL

〈山形の極み〉
平田牧場ハム・ソーセージセット

三元豚ソーセージ・三元豚荒挽きソーセージ各100g×2、三元豚ロースハム55g×3、三元豚生ハム55g×2、三元豚荒挽きフランク・三元豚荒挽き行者にんにく・三元豚チーズフランク各120g×2／賞味期間は冷蔵で15日
※冷蔵便にてお届け。
乳



2回目



DeliciaYell デリシャエール

〈デリシャエール〉
神戸牛焼肉丼の具

神戸牛焼肉丼の具110g×8
※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

ミートバラエティコースB

5種類もの和牛のローストビーフを食べくらべできるセットと、松阪牛と黒毛和牛入りのハンバーグが届く、肉好きにはたまらない贅沢なコースです。

02.ミートバラエティコースB
申込番号 **UN 092-003**



1回目



山晃食品
SANKO SHOKUHIN

〈山晃食品〉
和牛ローストビーフ食べくらべ

神戸牛ローストビーフ・松阪牛ローストビーフ・近江牛ローストビーフ・米沢牛ローストビーフ・宮崎牛ローストビーフ各50g、オニオンソース40g×3
※冷凍便にてお届け。
小



2回目



スギモト

〈スギモト〉
松阪牛と黒毛和牛入りハンバーグ

松阪牛入りハンバーグ120g×7、黒毛和牛入りハンバーグ100g×7、ハンバーグソース20g×14
※冷凍便にてお届け。
小 卵 乳

Fruits

［果物］

山形県上山市の高橋フルーツランドは、独特の土づくりで、土壌の微生物を活性化して増加させ、果物の質を高めています。品種の特徴を最大限に表現した、香り・光沢・甘み・酸味があり、食感のいい果物を生産しています。丁寧に育てられた「佐藤錦」は、上品な甘さとさわやかな酸味のバランスがよく、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。味とともに鮮やかなルビー色が初夏の訪れを告げてくれます。



届くのが待ち遠しい旬のこだわりフルーツ。

さくらんぼ、マンゴー、りんごなど、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：高橋真也さん



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 **UN 094-005**

佐藤錦Lサイズ1kg×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 **UN095-002**

完熟マンゴー3L1.35kg(3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。



暑い日に食べたい！
フレッシュな夏フルーツ。

果物の王様とも呼ばれるメロンの中でも、最高の名を冠す静岡県産のマスクメロン。太陽の光を浴びて、甘く濃い味に育ったマンゴー。甘い果汁をたっぷりと含んだ、ふっくら丸みのある桃。生産者たちが手塩にかけた、美しくてみずみずさにあふれるフルーツのセットです。夏の体に染み渡る、三種三様のとろけるような味わいと香りをご堪能ください。



02.フルーツ詰合せ

申込番号 **UN 096-003**

クラウンメロン1.2kg（1玉）、マンゴー350g（1個）、桃500g（2個）／クラウンメロン：静岡県産、マンゴー：宮崎県産、桃：山梨県・長野県・福島県産

※冷蔵便にてお届け。
※お申し込みは7月11日まで。
※お届けは7月5日～7月25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。

酸味が少なく甘みが濃いシャインマスカットは、そのまま食べるのはもちろんのこと、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。巨峰とマスカットを交配した甘みの強い「ニューピオーネ」は種がなく子どもにも人気です。



01.岡山県産 ぶどう詰合せ

申込番号 **UN097-005**

シャインマスカット・ニューピオーネ1.4kg(各1房)／岡山県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは7月17日まで。

※お届けは7月1日～7月31日。



糖度は17度以上!
岩手のプレミアムなりんご。



蜜がたっぷりと入っていて、強い甘みが特徴の黄色いりんご「はるか」。卓越した栽培技術と岩手の自然の中で育てあげた「はるか」から、光センサーを使って、一個一個糖度と蜜入りを測定。糖度16度以上、蜜入り指数3.0以上という、高い水準を満たした果実だけが「冬恋」と認定されます。〈日本の極み〉ではさらに糖度17度以上のものだけを指定しお届けします。歯ごたえのある食感と、蜜の甘さのハーモニーをお楽しみください。



日本の極み® RING BELL

02.〈日本の極み〉
岩手県産
冬恋りんご 極甘

申込番号 **UN 098-003**

はるか1.5kg(5個)／岩手県産
※お申し込みは12月11日まで。
※お届けは12月10日～12月25日。

夏フルーツコース

北海道の大粒いちご夏瑞（なつみずき）をはじめ、山形のメロン、長野の豊水梨。みずみずしいフルーツを3回に分けてお届けします。

01.夏フルーツコース
申込番号 **UN 099-004**

※こちらの商品は6月5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〉
北海道産 夏瑞

夏瑞180g（6〜7粒）×2／北海道産
※冷蔵便にてお届け
※お届けは6月15日〜7月10日。



2回目



〈山形の極み〉山形県庄内産
プレミアムメロン大玉

プレミアムメロン2kg（1玉）／山形県産
※お届けは7月15日〜8月10日。



3回目



〈日本の極み〉
長野県飯田市産 豊水梨

豊水梨 3kg（5〜8個）／長野県産
※お届けは9月10日〜9月25日。

◎ 全3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。

秋冬フルーツコース

10月は日本の秋を代表する柿。11月は濃厚な味わいの山形のラ・フランス。12月は無袋栽培で育てたジューシィで甘いりんごです。

02.秋冬フルーツコース
申込番号 **UN 100-003**

※こちらの商品は9月25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〉
鳥取県産 輝太郎(柿)

輝太郎3kg(7～9個)／鳥取県産
※お届けは10月5日～10月15日。



2回目



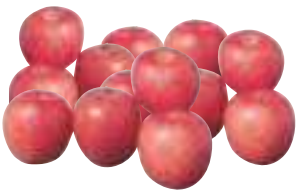
山形の極み YAMAGATA PREMIUM® RING BELL

〈山形の極み〉
山形県上山市産 ラ・フランス

ラ・フランス4Lサイズ2kg(6個)／山形県産
※お届けは11月1日～12月15日。



3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。

冬フルーツコースA

樹上完熟させた柿、皮ごと味わえる甘酸っぱいりんご、完熟のいちごなど、手間と時間をかけ栽培された果物をセレクトしました。

01.冬フルーツコースA
申込番号 **UN 101-001**

※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



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
奈良県西吉野産 富有柿

富有柿3L大玉2kg(6個)／奈良県産
※お届けは11月20日～12月10日。



2回目



山形県産 サンふじりんご

サンふじりんご 秀10kg(40個)／山形県産
※お届けは11月20日～12月10日。



3回目



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
栃木県真岡市産 スカイベリー

完熟スカイベリー420g(9～12粒)／栃木県産
※冷蔵便にてお届け。
※お届けは1月10日～3月10日。

◎ 全3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B

冬でも楽しめるよう熟成させた「太秋柿」。新品種の柑橘「媛小春」と「甘平」は、糖度の高さが自慢。新しい味わいをお試しください。

02.冬フルーツコースB
申込番号 **UN 102-002**

※こちらの商品は11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〉
熊本県産 熟成太秋柿

熟成太秋柿3Lサイズ2kg(6個)／熊本県産
※お届けは12月1日～12月25日。



2回目



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
愛媛県産 媛小春

媛小春1.5kg(8～13個)／愛媛県産
※お届けは1月20日～2月10日。



3回目



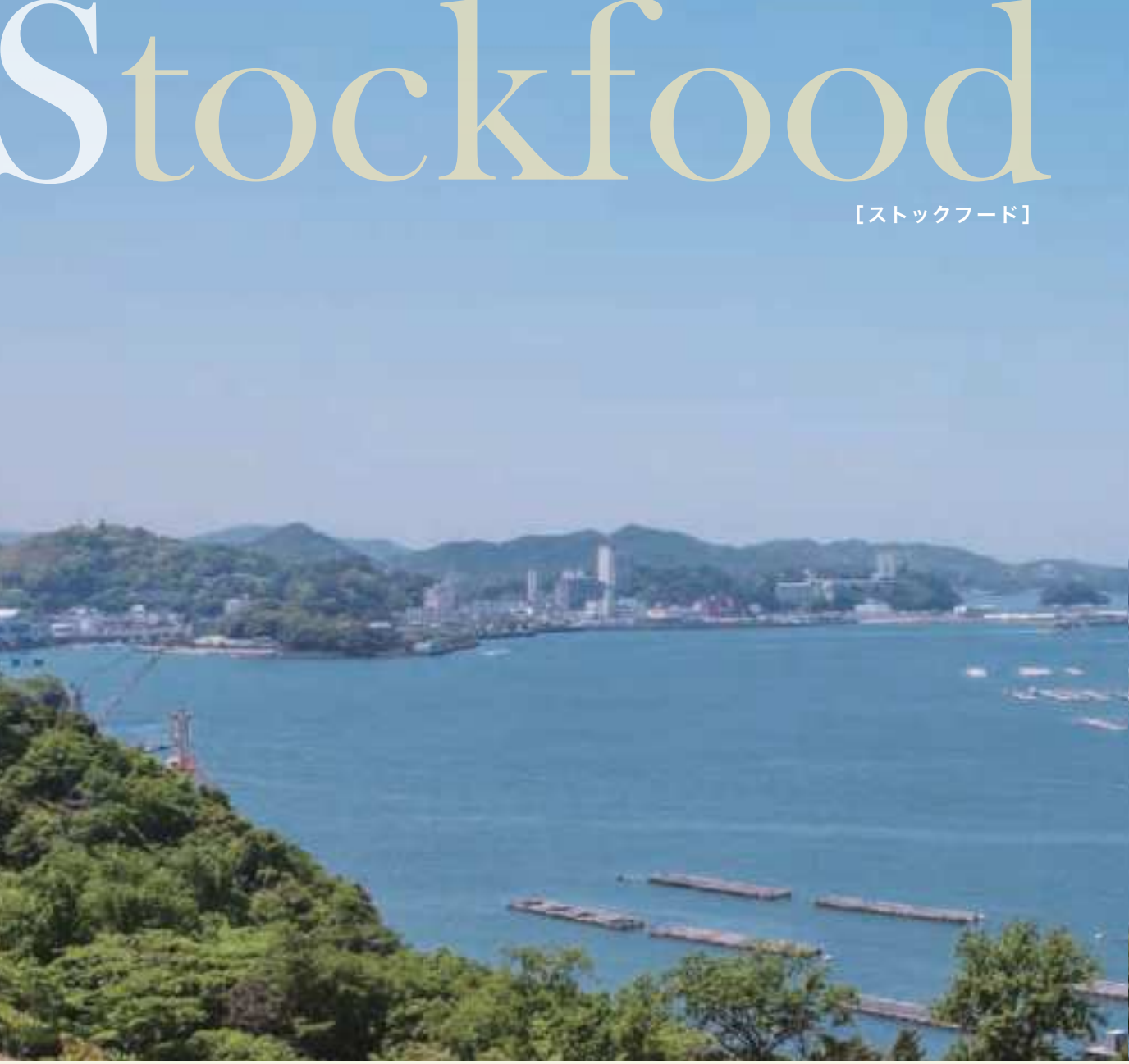
日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
愛媛県産 大将甘平

甘平 特秀3L・4Lサイズ800g(3個)／愛媛県産
※お届けは2月1日～2月28日。

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。海苔やお米、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。



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。手巻寿司やおにぎりにもお使いいただける全型焼海苔と、八つ切りサイズに裁断し缶にお入れしたものをセットにしてお届けします。炊き立てのご飯とともに、口の中に広がる香りと、重厚な味わいをご賞味ください。



吉田商店

01.〈吉田商店〉「碧と名匠」焼海苔詰合せ

申込番号 **UN 104-003**

焼海苔8切176枚（板のり22枚分）×3、板のり6枚×7／海苔：国産

頒布会 ◆ 乾物　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

海苔・椎茸コース

香り豊かな産地別焼海苔と、原木栽培ならではの味わいが出る大分県産の椎茸でお楽しみください。

01.海苔・椎茸コース
申込番号 **UN 105-003**



1回目



〈井上海苔店〉
産地別焼海苔「諸国味比べ」

佐賀県産焼海苔・福岡県産焼海苔各全型6枚入×3、愛知県産焼海苔・瀬戸内産焼海苔各全型6枚入×2／海苔:佐賀県・福岡県・愛知県・兵庫県産



2回目



〈松岡椎茸〉
大分産椎茸どんこ

原木乾椎茸どんこ100g×2／大分県産

自社園地で無農薬で栽培した国産オリーブオイルと自社オリーブオイルを加工したワサビやショウガのフレーバーオイルの詰合せです。ルッカは若いバナナのようなフレッシュな香りと風味があり、ミッションは青りんごのような香りと繊細でスパイシーさが特徴。風味や香りをお楽しみください。



02.オリーブオイル詰合せ

申込番号 **UN 106-003**

エキストラバージンオリーブオイルあかつきルッカ182g×3、エキストラバージンオリーブオイルあかつきミッション100g、わさびオイル・しょうがオイル各30g



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紅茶とチョコレート、ジャム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るファミリーのお茶。なめらかな口どけのミニゴーフル型チョコレートは、かわいらしい箱も魅力的です。華やかなティータイムをお楽しみください。



01.〈MÉERT〉 ティータイムセット

申込番号 **UN 107-003**

紅茶（ファミリーのお茶）ティーバッグ100g（20袋）、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、ジャム（アプリコット&プラリネ・ダークチェリー・レッドフルーツ&カリン）各230g／紅茶＝ドイツ製、他＝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





いつもの食卓を
ちょっと贅沢に。

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.〈ラ・メゾン・デュ・ミエル〉
はちみつ8本セット

申込番号 **UN 108-003**

花のはちみつ250g×2、ローズマリーはちみつ・アボカドはちみつ各250g×3／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。
※はちみつは1歳未満の乳児には与えないでください。

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です。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のセットです。



01.〈クインビーガーデン〉はちみつ詰合せ

申込番号 **UN109-005**

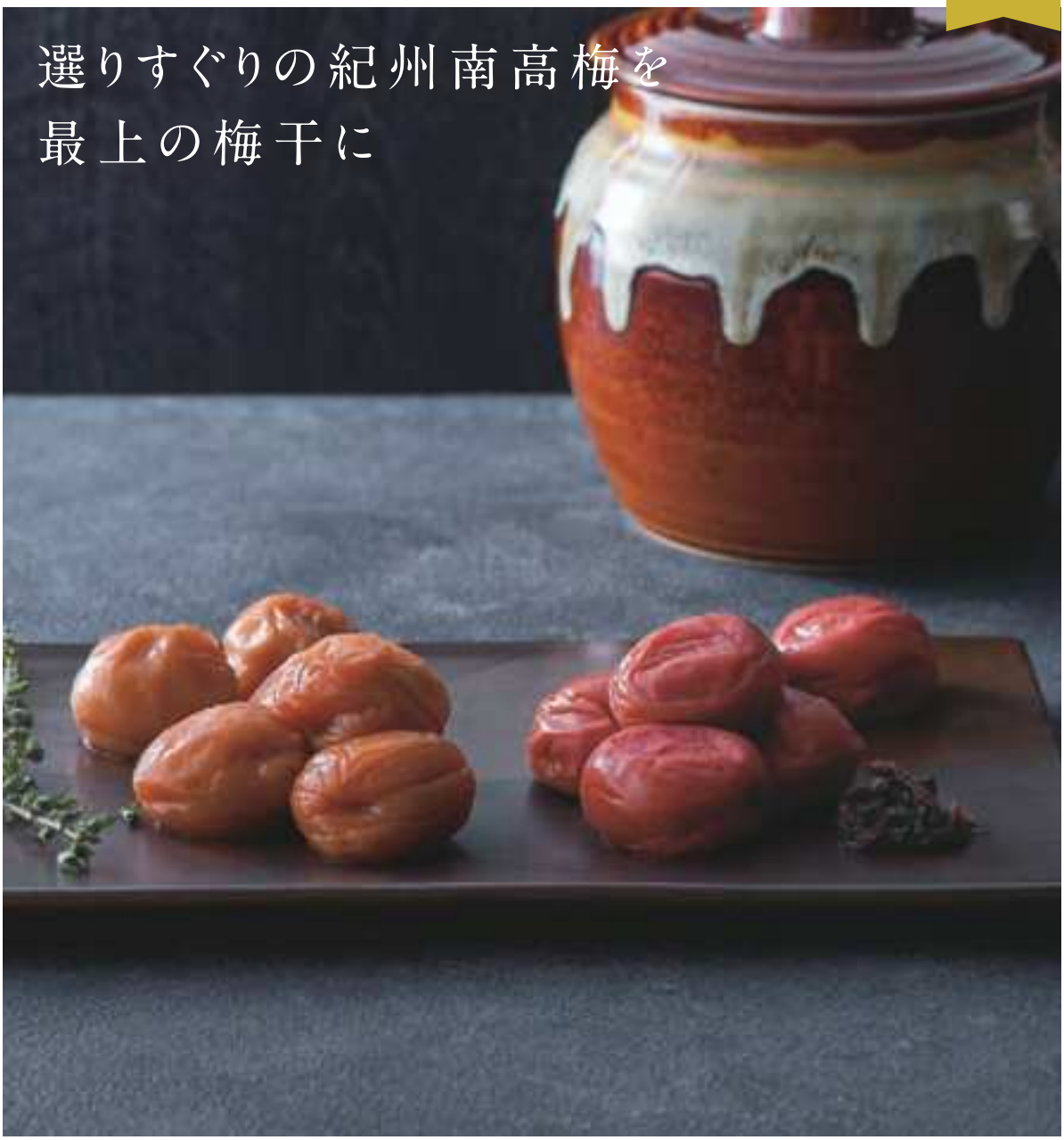
国産北海道シナはちみつ・国産れんげはちみつ・国産マロニエはちみつ各190g×2、クイーンオブマヌカ200g×2

※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

選りすぐりの紀州南高梅を最上の梅干に



「しそ漬梅」は、かねてより紀州で作られてきた伝統的なしそ漬け梅干の製法を改良して作られました。しその風味漂う本来の味わいを損なうことの無いように仕上げてあり、昔懐かしい一品。「はちみつ梅」はやさしい甘みをプラスし、さらに塩味をおさえたマイルドな味わいです。



02.紀州南高梅
梅彩花　梅干詰合せ

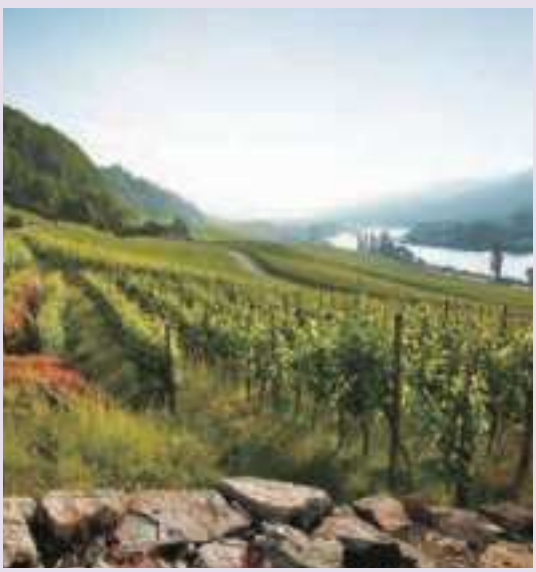
申込番号 **UN 110-003**

はちみつ漬梅干（塩分約8%）・しそ漬梅干（塩分約11%）各1kg／梅：和歌山県産

Drink & Liquor

［ドリンク＆リカー］

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る〈ベルナール マッサー〉のスパークリングワイン。フランスの作家、ヴィクトル・ユーゴーがワインのラベルを描くほど愛したワイナリー〈ドメーヌ ティル〉から、エキゾチックなフルーツの香りが特徴の「オーセロワ」やフレッシュでバランスの取れた「リースリング」など。質の高い白ワインの産地として人気のルクセンブルクのワインをお届けします。モーゼル川沿いの畑で栽培されるワイン用の主なぶどう品種であるリースリングやオーセロワの、花のような香りとまろやかな口当たりに加え、濃厚なフルーツのような芳香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・ドイツ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



A〈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

B〈クレモンド 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

C〈シャトードゥシェンゲン ピノ・ブラン(白)〉
ぶどう品種 ピノ・ブラン
飲み口 甘●●●●●●辛

D〈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)〉
ぶどう品種 リースリング
飲み口 甘●●●●●●辛

01.ルクセンブルクワイン4本セット

申込番号 **UN 112-002**

シャルドネ ブリュット(泡)、クレモンド ルクセンブルク ブリュット(泡)、シャトー ドゥ シェンゲン ピノ・ブラン(白)、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)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の3本

スーパーセカンドと称される格付け2級シャトーがひしめくサン・ジュリアンで造られる「シャトー・デュ・グラナ」は、カベルネ・ソーヴィニョンを主体とした、凝縮感と繊細なエレガンスを併せ持つワイン。ボルドーの名門、ティアンポン家が造る自然の恵みが凝縮されたエレガントなワイン。豊かなタンニンの余韻が魅力的なフルボディのワインと、おもてなしのテーブルにもふさわしい3本セットです。



〈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、チョコレート

〈パンプル・マタン〉

ぶどう品種	メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン
ボディ	フルボディ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	18℃
合う料理	鶏肉料理、チーズ、デザート

〈シャトー・フォンテストー〉

ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ・フラン
ボディ	フルボディ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	17～18℃
合う料理	肉料理、きのこ料理

01.ボルドー赤ワイン3本セット

申込番号 **UN 113-001**

シャトー・デュ・グラナ、パンプル・マタン、シャトー・フォンテストー各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。

料理と合わせやすい、ブルゴーニュの赤白ワイン

プティ・シャブリは、フレッシュで心地よいアロマと白い花々、レモンなどの柑橘類のような香りを感じられます。フレッシュかつミネラリーな、シャブリらしさが際立つ一本です。ヴィレ・クレッセは、口に含むと桃、アプリコットなどの果物、白い花のかすかな香りが余韻を残します。個性的かつ丸みを帯びた味わいが特徴的です。サヴィニーは、心地よいアタックの果実の香りとペッパーの香りを感じられ、まろやかな酸味をお楽しみいただけます。



02.ブルゴーニュ赤白ワイン 3本セット

申込番号 **UN 114-005**

プティ・シャブリ(白)、ヴィレ・クレッセ(白)、サヴィニー・レ・ボーヌ レ・プイエ(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。

〈プティ・シャブリ(白)〉

ぶどう品種	シャルドネ
適温	11℃
合う料理	鶏肉料理、魚介料理全般、白カビのチーズ

〈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

〈サヴィニー・レ・ボーヌ レ・プイエ(赤)〉

ぶどう品種	ピノ・ノワール
ボディ	ミディアムボディ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	15℃
合う料理	肉料理全般、野鳥系ジビエ

※ 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〉。個性豊かで多彩なワイン造りが特徴です。ロゼのスパークリングワインは、力強く、まろやかな味わい。エキゾチックなフルーツの香りが特徴の「マンデルベルク」など、3種の白ワインは、ジャンルを問わず料理を引き立ててくれます。



〈ゲブルツトラミネール セレクション〉

ぶどう品種	ゲブルツトラミネール
飲み口	甘●●●●●辛
適温	8～10℃
合う料理	インド料理、アジア料理、チーズ

〈アルザスリースリング グランクリュ〉

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

〈ゲブルツトラミネール グランクリュ〉

ぶどう品種	ゲブルツトラミネール
飲み口	甘●●●●●辛
適温	8～10℃
合う料理	中華料理、フォアグラ、チーズ

01.アルザス白ワイン3本セット

申込番号 **UN 115-005**

ゲブルツトラミネール セレクション、アルザスリースリング グランクリュ、ゲブルツトラミネール グランクリュ各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。

高いクオリティに気分が華やぐシャンパーニュ

カルトブランシュブリュットは熟成感があり、りんごや洋梨などのフルーツの香りが豊かで、果実味にあふれ丁寧に仕上げられたシャンパーニュです。ブリュット・ロゼの繊細で細やかな泡立ちは口当たりなめらかで、赤い果実のアロマと凝縮された味わいが広がります。厳しく定められたルールに基づき造られる伝統のシャンパーニュをお楽しみください。



02.シャンパーニュ2本セット

申込番号 **UN 116-005**

カルトブランシュブリュット(泡)、ブリュット・ロゼ(ロゼ泡)各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

〈カルトブランシュブリュット(泡)〉

ぶどう品種	ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール
飲み口	甘●●●●●辛
適温	5～8℃
合う料理	前菜、サラダ、カルパッチョ

〈ブリュット・ロゼ(ロゼ泡)〉

ぶどう品種	ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール
飲み口	甘●●●●●辛
適温	5～8℃
合う料理	タンドリーチキン、リゾット

※ 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。

個性豊かで華やかなイタリアの赤白ワイン

マルヴァジアの最大の特徴であるぶどうらしいフルーティさとフレッシュさを保ちながらも、しっかりとバランスがとれたコクと丸みのある味わいに仕上がった「ヴェルボビアンコ」。最後にかすかに感じる苦みも、味わいに奥深さを与えます。一方イタリアワインの王様と称される「バローロラトゥール」は手間暇かけて造られた重厚な味わい。しっかりとしたタンニンを感じ、長い余韻を楽しめます。



〈ヴェルボビアンコ(白)〉

ぶどう品種	マルヴァジア
飲み口	甘●●●●●辛
適温	10～12℃
合う料理	前菜、パスタ、魚介料理

〈バローロラトゥール(赤)〉

ぶどう品種	ネッビオーロ
ボディ	フルボディ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	16～18℃
合う料理	ステーキ、焼き鳥、パスタ

01.イタリア赤白ワインセット

申込番号 **UN 117-003**

ヴェルボビアンコ(白)、バローロラトゥール(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。

※ 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。

イタリアが誇る良質なスパークリングワイン

シャンパーニュと同じ製法で造られている「コルテアウラ」のスパークリングワイン。繊細な泡立ちとやわらかな味わいで、和食との相性は抜群です。「INSE（インセ）」は通常添加するアルコールを一切加えずぶどうの糖分だけで発酵させている特別な1本。イタリアスパークリングワインの聖地、ヴェネト州の2本は、ぶどうの香りを失うことなく発酵させる手法で造られているのでフルーティで酸味が控えめ。飲み心地のよさが魅力です。



02.イタリア
スパークリングワイン3本セット

申込番号 **UN 118-003**

コルテアウラINSE、ミッレジマートブラン・ド・ブラン、キュヴェミッレジマート各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

〈コルテアウラINSE〉

ぶどう品種	シャルドネ、ピノ・ネロ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	8～10℃
合う料理	生牡蠣、シーフード、寿司

〈ミッレジマートブラン・ド・ブラン〉

ぶどう品種	グレーラ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	6～7℃
合う料理	魚介料理、豚肉・鶏肉料理

〈キュヴェミッレジマート〉

ぶどう品種	グレーラ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	9～10℃
合う料理	パスタ、魚料理

※ 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。

◎ 毎月1回、全3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
3回目 → 12月15日にお届け

ワイン飲みくらべコース

こだわりのワインで日々を満喫するのはいかがでしょうか。ワインの名産地から3回に分けてお届けします。

01.ワイン飲みくらべコース
申込番号 **UN 119-003**



1回目

トスカーナ赤白ワインセット

カーザディ・モンテ ビアンコ(白)、カーザディ・モンテ ロッソ(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。

〈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

〈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
飲み口 甘●●●●●辛



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 ドメーヌ・ド・ラ・グランジュ・デ・モール(赤)〉
ぶどう品種 ガメイ
飲み口 甘●●●●●辛

〈ヴィレ・クレッセ(白)〉
ぶどう品種 シャルドネ
飲み口 甘●●●●●辛



3回目

ドイツ白ワイン2本セット

リースリング クヴァリテーツヴァイン スウィート 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 リースリング
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。
※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

スパイシーなバイエルン ピルツ。さわやかな春の風のように、軽やかでフレッシュなバイエルン ヘル。繊細なホッピングにより、発泡性と軽快さが生まれます。バイエルン デュンケルは、ダークでモルティーなビールで、わずかにホップの苦味があります。バイエルン州のビール純粋令に基づいて造られた3種のビールを飲みくらべてお楽しみください。



02. ドイツビール20本＆おつまみセット

申込番号 **UN 120-004**

【ビール】
ピルツ500ml×6、ヘル・デュンケル各500ml×7／ドイツ製
【おつまみ】
庄内豚ジャーキー38g×3
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。



有機栽培米で造る酒「和の月(な)」。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)

日本の極み® RING BELL



01.〈日本の極み〉
月の井酒造店 5本セット
申込番号 **UN121-004**

有機米純米大吟醸 和の月39 500ml×2、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。

山形県の〈東の麓酒造〉とRINGBELLが共同で開発した「熊野のしずく」。酒米「雪女神(山形酒104号)」は、粒が大きく、給水が穏やかで割れにくいのが特徴です。30%まで精米し、米の中心部分だけをぜいたくに使用しています。醪(もろみ)を木綿の袋に入れて天井から吊るし、圧力をかけずに自然と滴り落ちるしずくだけを集める「しずく取り」という製法で酒を斗瓶に集めています。その「しずく酒」を静かに2〜3日置くことで微細な滓が沈み、透き通ったお酒になります。その上澄みだけを加水せずにそのまま瓶詰した「無濾過原酒」です。このような手間暇をかけることで、雑味の少ない、後口すっきりとした味わいを実現しています。香りは非常にフルーティで、特にメロンやバナナの香りを感じられます。料理に合せるのではなく、酒そのものの味と香りを楽しんでいただきたい「熊野のしずく」。食前酒(アペリティフ)に特におすすめのお酒です。



02.〈山形の極み〉
東の麓酒造
純米大吟醸無濾過原酒 熊野のしずく
申込番号 **UN 122-004**

純米大吟醸雫酒720ml×2／米・米麹:国産
※冷蔵便にてお届け。
※数量限定。

原材料:米、米麹
アルコール度数:17度
日本酒度:−1(普通)



※ 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



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ボルドー赤ワインです。

01.ボルドー赤ワイン

申込番号 UN 123-07□ 右ページからA・B

シャトー・デュ・グラナ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、チョコレート

2



ドライフラワーを想わせる複雑味ある香り、果実の凝縮感、リッチな味わいが広まります。

02.トスカーナ赤ワイン

申込番号 UN 123-08□ 右ページからA・B

キャンティ・クラシコ・グラン・セレツィオーネ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	サンジョベーゼ
ボディ	フルボディ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	16～18℃
合う料理	ステーキ、チーズ

※ 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。

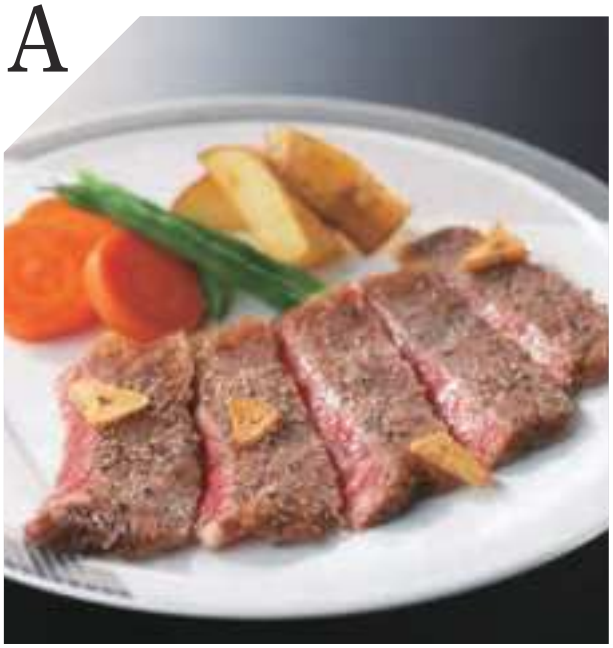
申込番号 UN 123-□□□
- □□□ ― 左ページからいずれかの申込番号
- □ ― 右ページからいずれかのアルファベット

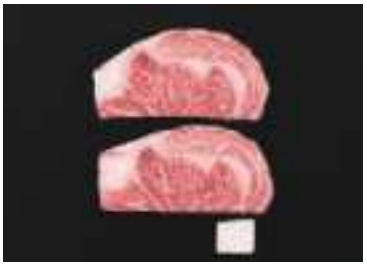
（例）
「ボルドー赤ワイン」＋「米沢牛 ロースステーキ」の場合

↓

申込番号 UN 123-07A

A



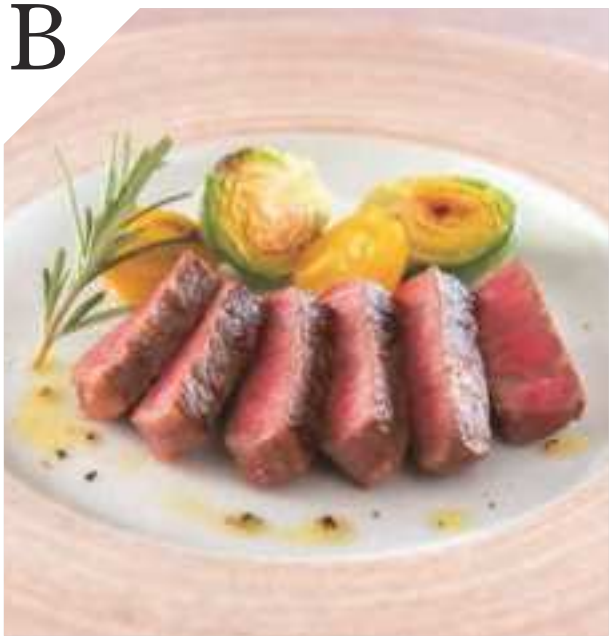


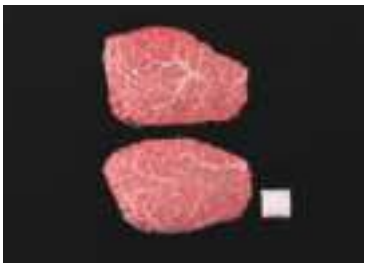
塩、こしょうだけでも十分おいしくいただけるロースステーキ。お好みの焼き加減でお楽しみください。

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





脂肪と赤身が細かく交錯し、くっきりとしたサシが見事。食べやすい大きさにカットしたモモは圧巻のおいしさ。

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／兵庫県産
※冷蔵便にてお届け。

◆チョイスグルメ◆

［白ワインと海鮮］

1



古木から造られるブルゴーニュの白ワインです。アプリコットやレモンなどのフレッシュな香りと、かすかにスモーキーな香りを感じられます。

01.ブルゴーニュ白ワイン

申込番号 **UN 125-09** □ 右ページからA・B

シャブリ プルミエ・クリュ モンマン ヴィエイユ・ヴィーニュ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	シャルドネ
飲み口	甘●●●●●●辛

2



どんな料理にでも合わせやすいアルチェスティとシチリアの太陽が生み出したグリッロ・ヴィオニエです。

02.イタリア白ワイン2本セット

申込番号 **UN 125-10** □ 右ページからA・B

アルチェスティ、グリッロ ヴィオニエ各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

	〈アルチェスティ〉	〈グリッロ ヴィオニエ〉
ぶどう品種	ソーヴィニヨン・ブラン	グリッロ、ヴィオニエ
飲み口	甘●●●●●●辛	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。

※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。

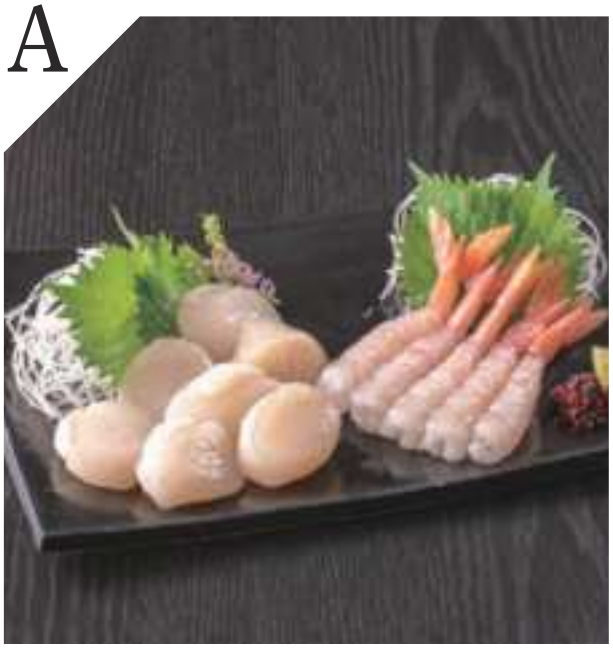
申込番号 UN 125-□□□
- 左ページからいずれかの申込番号
- 右ページからいずれかのアルファベット

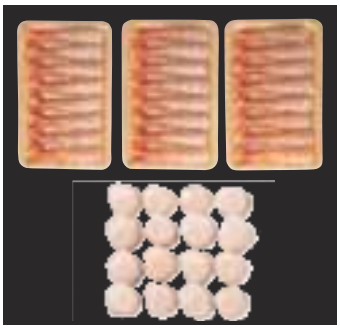
（例）
「ブルゴーニュ白ワイン」＋「えび・ほたてセット」の場合

↓

申込番号 UN 125-09A

A





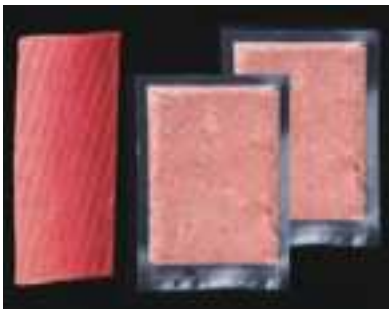
やわらかで濃厚な味わいが特徴の天然えびと、肉厚でとろけるような甘みのほたて貝柱をセットでお届けします。

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。

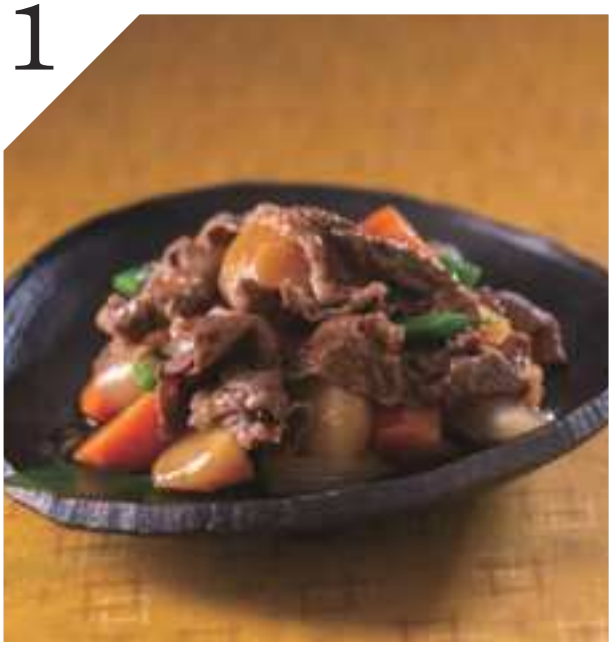
B.南まぐろ冊詰合せ

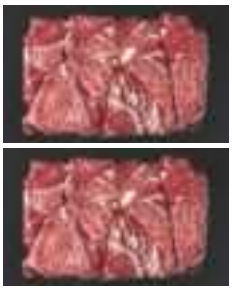
南まぐろ中とろ160g（1冊）、南まぐろすき身80g×2／賞味期間は冷凍で20日／インド洋産
※冷凍便にてお届け。

◆チョイスグルメ◆

[総菜]

1





松阪牛の肩・バラ・モモを薄切りにし、赤身と脂身をほど良くブレンド。少々解かすだけですぐにバラバラになるよう、ふんわりと盛り付けております。すき焼、炒め物、しぐれ煮などいろいろな料理にお使いいただけます。

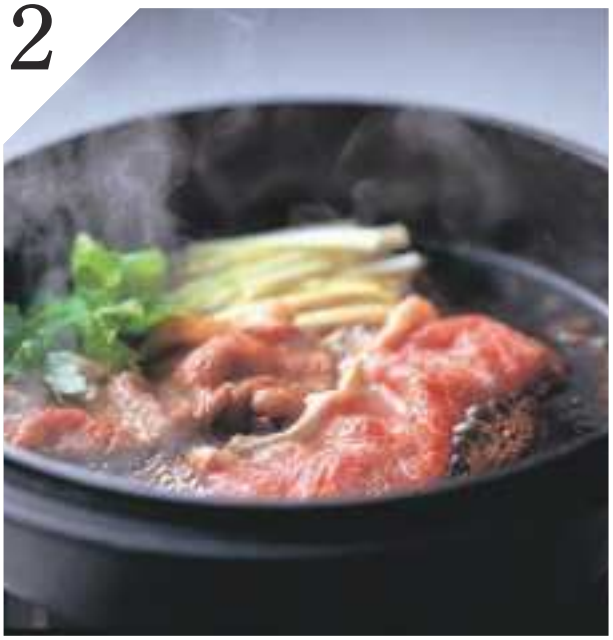
01.松阪牛 平切り盛り込み

申込番号 UN 127-07□ 右ページからA・B

肩・モモ・バラ計400g×2／賞味期間は冷凍で30日／三重県産

※冷凍便にてお届け。

2





寒暖差の大きな米沢の気候で育てられた米沢牛は、良質な身の締まりと脂肪ののりの良さが特徴。肉の旨みと香り、とろけるような食感をご賞味ください。

02.米沢牛 すき焼用

申込番号 UN 127-08□ 右ページからA・B

肩ロース420g／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 UN 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）
「松阪牛 平切り盛り込み」＋「米沢牛ビーフカレー」の場合

申込番号 UN 127-07A

A





黄 米沢牛黄木

自慢の米沢牛を贅沢に使い、じっくりトロトロに煮込んで、旨みを閉じ込めたビーフカレーは、香り豊かであと引くおいしさ。フルーツチャツネと野菜、厳選したスパイスを合わせ、マイルドな辛さに仕上げています。

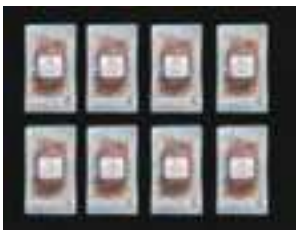
A.〈米沢牛黄木（おおき）〉
米沢牛ビーフカレー

ビーフカレー150g×10

小 乳 落

B





DeliciaYell デリシャエール

生育環境や肉質などの基準をクリアして初めて認定される神戸牛。その牛肉をハンバーグに。濃厚でコクのあるソースと味わうデミグラスハンバーグです。

B.〈デリシャエール〉
神戸牛デミグラスハンバーグ

神戸牛デミグラスハンバーグ110g（固形量80g）×8

※冷凍便にてお届け。

小 卵 乳

◆チョイスグルメ◆

［海鮮と総菜］

1





日本の極み® RING BELL

北海道利尻産バフンウニに、知床羅臼沖で採取した海洋深層水をブレンドした塩で味付け。できるだけ塩の量を抑え、素材の味わいをそのままお楽しみいただけるよう仕上げました。

01.〈日本の極み〉
北海道利尻産 バフンウニ瓶詰め

申込番号 UN 129-05□ 右ページからA・B

塩うに60g／バフンウニ：北海道産
※冷凍便にてお届け。

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 UN 129-06□ 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

〈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 UN 129-□□□

左ページからいずれかの申込番号

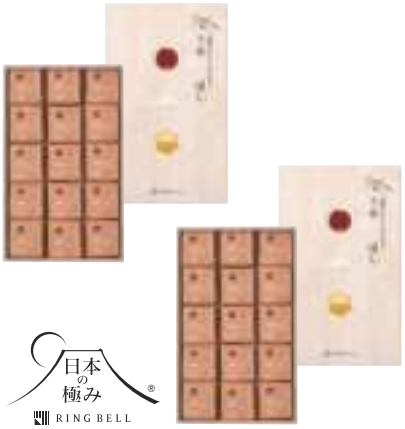
右ページからいずれかのアルファベット

（例）
「〈日本の極み〉宇和島みかん鯛」＋「うめみつぼし」の場合

申込番号 UN 129-05A

A



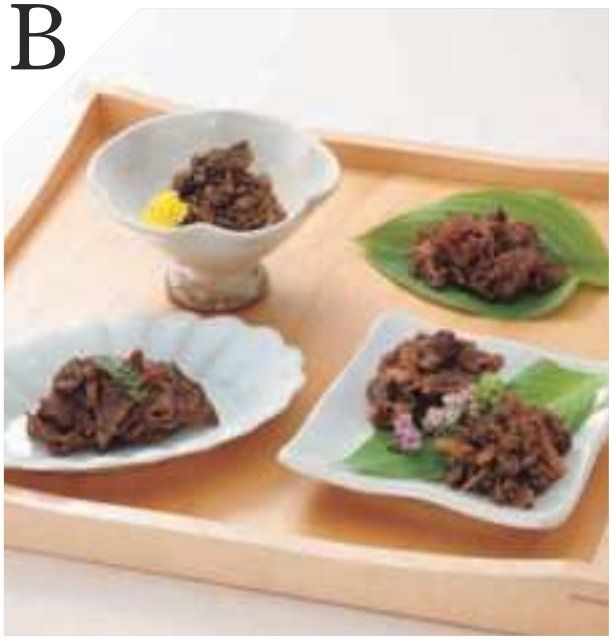


酸味がまろやかな、塩分約3％の梅干。大粒の紀州南高梅を使い、国産はちみつでまろやかに仕上げました。

A.〈日本の極み〉うめみつぼし

はちみつ梅（塩分約3％）15粒×2／梅：和歌山県産

B





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・山椒・かつお）・そぼろ（しいたけ）各50g×3、そぼろ（ごぼう）50g×2／賞味期間は冷蔵で22日

※冷蔵便にてお届け。

小