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〉がんね栗詰合せ(食べ比べ)／〈マルヤ水産〉香住ガニ味わいセット／〈岡崎牧場〉バイン牛人気商品詰合せセット

009 北海道 〈カネサン佐藤水産〉ボイル三大かに詰合せ／〈札幌バルナバハム〉北海道産骨付きハム

011 東北 〈CARNET〉青森県産 りんご詰合せ／〈味の海翁堂〉倉石牛 ステーキ・焼肉用／〈前沢牛オガタ〉前沢牛ステーキセット／〈秋田かまくらミート〉お肉の宝石箱３段重 食べ比べ／〈肉のいとう〉A5ランク仙台牛と仙台名物牛たんのセット／〈登起波(ときわ)〉米沢牛 しゃぶしゃぶ・すき焼用／〈千駒酒造〉～プレミアム～華やか清酒と焼酎

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 ステーキセット／〈南総里見うなぎ〉生産者がつくるうなぎ贅沢満腹セット／〈新井園本店〉天の露／〈日進ハム〉よりどりセット千紫万紅／〈調味商事〉よこすか海軍カレー&葉山牛カレーセット

025 中部 〈富士山麓からの贈り物 山中湖ハム〉国産牛ハム・ソーセージ詰合せ／鮭の三色漬と一夜干いかのセット・越後漬・鮭焼漬三昧セット／〈利吉商店〉加能がに／〈グランマルシェタケダ〉氷見和牛サーロイン&和牛と鶏の昆布〆セット／〈鈴木養蜂場〉みつばちの恵みセット／〈越前三國湊屋〉越前三國湊屋贅沢丼詰合せ／〈メロ一静岡〉静岡県産 クラウンメロン／香味庵三段重・うなぎ専門店の味くらべ／〈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(5等級)

035 近畿 〈わさび葉寿し うめもり〉いとをかし／〈かねきち〉近江牛ステーキ・ハンバーグセット／〈ふみこ農園〉コンポート 果実の宝石箱／〈京都・モリタ屋〉京都肉 ステーキ・すき焼セット／Kaori三昧・もつ鍋コース／〈コウベオニクスタンド.〉神戸牛 ステーキセット

041 中国 〈宮下酒造〉極聖・永久の輝セット／〈やまのおかげ屋〉オレイン55ヒレステーキ／〈魚勝商店〉のどぐろ干物セット(特大)／〈瀬戸内料理 雑草庵〉穴子ひつまぶし・牡蠣オイル漬／〈ふく太郎本部〉ふぐ料理フルコース

046 四国 〈ヒロ・コーポレーション〉はもしゃぶと海の幸セット／〈鳥屋玄奥〉讃岐骨付鳥わかどり／〈土佐料理 司〉鰹のたたきと国産うなぎ詰合せ／〈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」5本入り／〈古賀〉佐賀牛 すき焼・しゃぶしゃぶ用／〈大分水産〉豊後とらふぐ刺身・温泉うなぎ蒲焼セット／〈長崎明治屋ハム〉長崎県銘柄牛豚加工品詰合せ／〈中村商店〉うなぎ長蒲焼・長白焼／〈菅乃屋〉馬刺しスライス堪能セット／〈岩元精肉店〉鹿児島県産黒毛和牛 すき焼用／〈もとぶ牧場〉もとぶ牛ステーキとハンバーグセット／あぐーバラエティセット

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、麺、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。

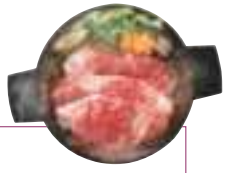
中国



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

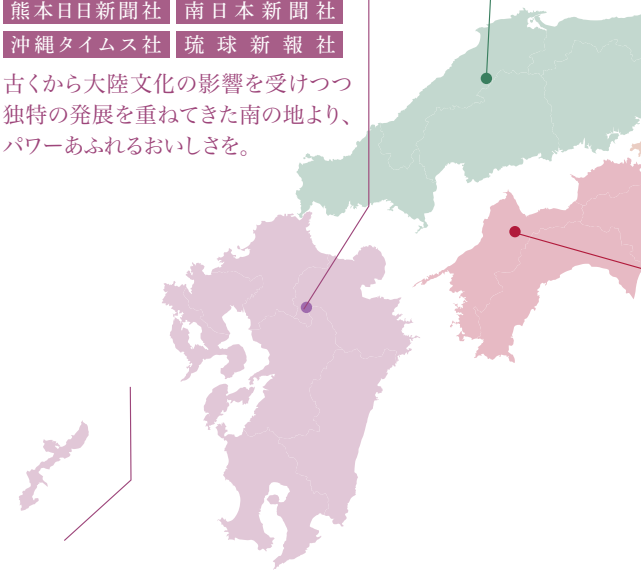
日本海、瀬戸内海、本州最西端の
関門海峡と、豊かな漁場から水揚げ
される海のごちそうにあずかる。

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



がんね栗詰合せ

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スウィーツ。

兵庫県



紅ズワイガニ「香住ガニ」味わいセット

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味わいセット。

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て育てた「パイン牛」。



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。



山口県岩国市〈がんね栗の里〉からお届けするのは、深い甘味とまろやかな肉質を誇る「がんね栗」をふんだんに使用した4種のスウィーツ。全て手作りでしっとりと焼きあげたパウンドケーキは3種類。和三盆とラム酒の香りが格別の「煌」、生地にも栗を練り込んだ風味満点の「輝」、気軽にお楽しみいただける素朴な味わいの「華」をお届けします。〈がんね栗の里〉の人気商品、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「がんね栗衛門」もぜひ一度ご賞味ください。



01.〈がんね栗の里〉
がんね栗詰合せ（食べ比べ）

申込番号 **UF 006-002**

岩国がんね栗（煌・輝・華）×各1個（長さ約17cm）、がんね栗衛門40g×3／賞味期間は常温で14日
※煌・輝・華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





兵庫県香住港で水揚げされる紅ズワイガニ「香住ガニ」。

経験豊富な仲買人の目利きの技。
紅ズワイガニ「香住ガニ」味わいセット

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味わいセット。香住ガニ甲羅盛りは、甲羅が見えなくなるほど身が敷き詰められており、みずみずしく、旨みと甘みたっぷり。そしてその下には、コクと旨みが凝縮されたカニミソが一面に。カニ好きにはたまらないひと品です。香住ガニ脚1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。

香住ガニ棒身とバラ身は、丁寧に手作業で身抜きしています。その身はぷりぷりで、程よい塩加減。香住ガニと香住産バイ貝（つぶ貝）で炊きこんだ旨みたっぷりのご飯にカニ身とカニフレークをトッピング。甲羅が風味を増し、本格的な甲羅めしをご賞味いただけます。電子レンジで温めてお召しあがりください。香住ガニ炙り甲羅みそは、香住ガニのカニ味噌にむき身を入れ軽く炙り、急速冷凍しました。カニ味噌本来の味をご堪能いただけます。

カニ味噌をお召しあがりいただいた後は、日本酒を注いで甲羅酒もお楽しみください。

レンジ対応袋に入れているため、レンジで温めるだけで簡単にお召しあがりいただけます。



01.〈マルヤ水産〉
香住ガニ味わいセット

申込番号 **UF 007-005**

香住ガニ1杯（計800g）、香住ガニ甲羅盛り200g、香住ガニ（棒身・バラ身）各300g、香住ガニ甲羅めし150g×5、炙り甲羅みそ40g×4、かにすき用だし100ml、合わせ酢10g／香住ガニ（紅ズワイガニ）・うるち米：兵庫県産、もち米：国産

※冷凍便にてお届け。
※お届けは9月20日～5月31日。

小 か

※お届け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。予めご了承ください。



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

温暖な気候と豊かな自然が広がり、畜産が盛んな宮崎県内の自社牧場で、黒毛和牛1頭1頭を丹精込めて育てている〈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」。パイナップル酵素を含んだオリジナル飼料を宮崎牛の母牛に与えて、本来持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。特に赤身の旨みが特徴で、脂っこさが抑えられ、たくさん食べても胸やけしにくいと、幅広い年代の方々から支持されています。



そんな「パイン牛」のお肉を堪能していただけるようにサーロインステーキ、程よい霜降りと赤身肉のバランスが良いすき焼きやしゃぶしゃぶ用のローススライス、噛むほどに旨みを感じる焼肉用、使い勝手のよい切り落とし、パイン牛ハンバーグまでバラエティ豊かにたっぷり詰め合わせました。ぜひご賞味ください。





02.〈岡崎牧場〉
パイン牛人気商品詰合せセット

申込番号 **UF 008-004**

焼肉セット800g、ローススライス(すき焼しゃぶしゃぶ用)・ロース(焼肉用)・切り落とし各500g、サーロインステーキ200g、ステーキソース20g、牛100%ハンバーグ140g×6／牛肉:宮崎県産

※冷凍便にてお届け。

※生もののため、必ず加熱してお召しあがりください。

小 卵 乳

北海道新聞

北海道新聞社
小川 寛子さん

三大かにを一度に味わう贅沢食べ比べセット

北海道で創業90年以上の魚問屋がお届けするかにセット。ボリューム満点のたらばがに、優しい旨さや甘みが特徴のずわいがに、濃厚なかにミソがおいしい毛がに、人気のかに3種をセットにしました。ボイル済なので自然解凍後、殻を剥いてそのままお召しあがりいただけます。焼きガニや鍋物、蟹サラダにしてもおすすめです。





KANESAN

01.〈カネサン佐藤水産〉
ボイル三大かに詰合せ

申込番号 **UF009-004**

ボイルたらばがに脚800g、ボイルずわいがに姿・ボイル毛がに各500g／賞味期間は冷凍で30日／たらばがに：ロシア産、ずわいがに：カナダ・ロシア産、毛がに：北海道産
※冷凍便にてお届け。
か

北海道新聞

北海道新聞社
小川 寛子さん

圧巻!北海道産豚を使った6.5kgの骨付きハム

〈札幌バルナバハム〉は、ハム・ソーセージの本場ドイツの伝統的製法を取り入れ、おいしさにこだわった製品づくりを心がけています。骨付きハムは、北海道産の豚モモ肉を骨付きのまま調味し、9時間かけて燻製加熱しました。重量が6.5kgあり、味だけではなく見た目と質感でも圧倒されます。大人数のパーティーにおすすめです。





02.〈札幌バルナバハム〉
北海道産骨付きハム

申込番号 **UF 010-002**

骨付きハム6.5kg
※冷蔵便にてお届け。
※受注生産のため、受注後1週間程度での発送となります。予めご了承ください。

乳

東奥日報

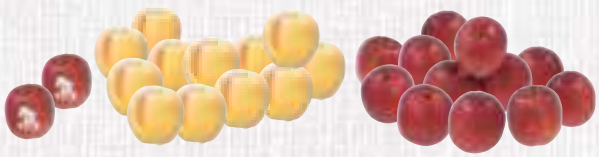
こんなのあるんだ! 47CLUB よんなクラブ

東奥日報社
林 健太郎さん

「頑固おやじ」が作った、こだわりりんご

りんご王国・青森県がお届けするりんごの詰め合わせ。リピーター続出の「頑固おやじ」が作ったりんごは、化学肥料を使わずに育てあげたりんごで、樹上でギリギリまで完熟させてから収穫しています。可食インクで干支を印刷した絵文字りんごも詰め合わせました。しっかりした果肉と、豊富な果汁をお楽しみください。





01.〈CARNET〉
青森県産 りんご詰合せ

申込番号 **UF011-003**

りんご8kg(三日月金星・サンふじりんご×各12～15個、絵文字りんご2個)／青森県産
※お申し込みは12月26日まで。
※お届けは12月1日～1月15日。
※絵文字りんごの印刷には可食インクを使用しております。

※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。

デーリー東北新聞社
葛西 康夫さん

本気で吟味した倉石牛をご賞味ください

デーリー東北
THE DAILY TOHOKU

良質で適度な甘みを持つ上質な赤身、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、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 ステーキ・焼肉用
申込番号 **UF 012-001**
サーロインステーキ（2枚）計400g、上カルビ（バラ）焼肉用500g／青森県産
※冷凍便にてお届け。

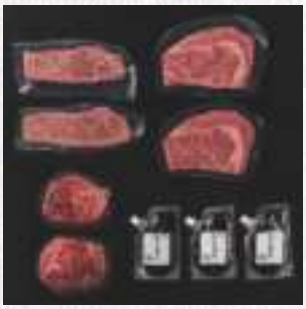
岩手日報

岩手日報社
上中 基樹さん

“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〉
前沢牛ステーキセット

申込番号 **UF013-001**

サーロインステーキ(2枚)計200g、ロースステーキ(2枚)計300g、モモまたは肩ステーキ(2枚)計200g、ステーキ醤油70ml×3／牛肉:岩手県産
※冷凍便にてお届け。
小

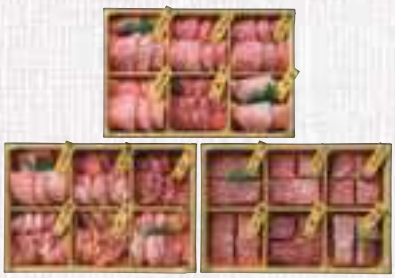
秋田魁新報社
畠山 洋輔さん

米の国あきたが誇る ブランド肉をご堪能ください

秋田料彩報

秋田のブランドお肉を一つにまとめた一の重は秋田牛・八幡平ポーク・比内地鶏を堪能できます。二の重は、秋田牛サーロイン・リブロースなどの人気部位の焼肉詰合せです。三の重は、ヒレ・サーロインなどのひとくちステーキ食べ比べセットです。秋田の贅沢な食文化を全身で体感できる贅沢なセットです。





02.〈秋田かまくらミート〉
お肉の宝石箱3段重 食べ比べ

申込番号 **UF 014-002**

秋田牛・八幡平ポーク・比内地鶏 お肉の宝石箱 食べ比べセット・黒毛和牛（秋田牛）お肉の宝石箱 焼肉 食べ比べセット各540g、黒毛和牛（秋田牛）お肉の宝石箱 ひとくちステーキ食べ比べセット480g／賞味期間は冷凍で30日／秋田県産

※冷凍便にてお届け。

河北新報

河北新報社
千葉 秀穂さん

A5ランク仙台牛と仙台名物牛たんのセット

【カルビ】肉質はやわらかく、サシの入り方が繊細で上品なので、しつこくなく、とろける味わい。【ランプステーキ】ロースに比べ脂肪が少なく、ヒレのようなやわらかさ。【ローストビーフ】選び抜いたの仙台牛を使用し、手作業で丹念に味付け。【牛たん】じっくりと熟成させるお店独自の熟成方法と味付。





01.〈肉のいとう〉
A5ランク仙台牛と
仙台名物牛たんのセット

申込番号 **UF015-002**

カルビ（肩・バラ）200g、ランプステーキ（3枚）計300g、仙台牛ローストビーフ200g、肉厚牛たん塩味500g／賞味期間は冷凍で21日／牛肉：宮城県産、牛たん：オーストラリア・アメリカ産
※冷凍便にてお届け。
小

47CLUB
山形新聞社
新藤 万美子さん

創業明治27年の老舗が目利きの技で見極めた米沢牛

山形新聞

創業明治27年より『米沢に登起波(ときわ)あり』と評される老舗が、確かな目利きで選んだリブローススライスです。特徴はきめ細かな肉質。米沢牛そのものを味わうには最適の部位です。すき焼でお肉の甘みを感じるもよし、しゃぶしゃぶでお肉のやわらかさを感じるもよし。ぜひご家庭で至福の時を楽しんでください。





02.〈登起波(ときわ)〉
米沢牛 しゃぶしゃぶ・すき焼用
申込番号 **UF 016-001**
リブロース600g／賞味期間は冷凍で30日／山形県産
※冷凍便にてお届け。

福島民報

こんなのあるんだ! 47 CLUB まんなクラブ

福島民報社
樫村 圭亮さん

「料理とのペアリング」をお楽しみください

酒本来のフレッシュな風味と味わいが楽しめる純米大吟醸原酒。エレガントで繊細な味わいが特徴の純米大吟醸。透明感ある軽快な大吟醸。華やかな吟醸香が心地よくひろがる本格米焼酎。蔵元が自信をもってお届けするこだわりのお酒のセットです。様々なシーンで、またお料理とのペアリングをお楽しみいただけます。





01.〈千駒酒造〉
～プレミアム～華やか清酒と焼酎

申込番号 **UF017-002**

純米大吟醸原酒 遖・純米大吟醸 千駒・大吟醸 千駒・
焼酎 吟輝各1.8L／米・米麹：国産

〔遖〕
原材料：米、米麹
アルコール分：16～17度
日本酒度：±0（普通）

〔純米大吟醸 千駒〕
原材料：米、米麹
アルコール分：15～16度
日本酒度：－2（やや甘口）

〔大吟醸 千駒〕
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：＋2（やや辛口）

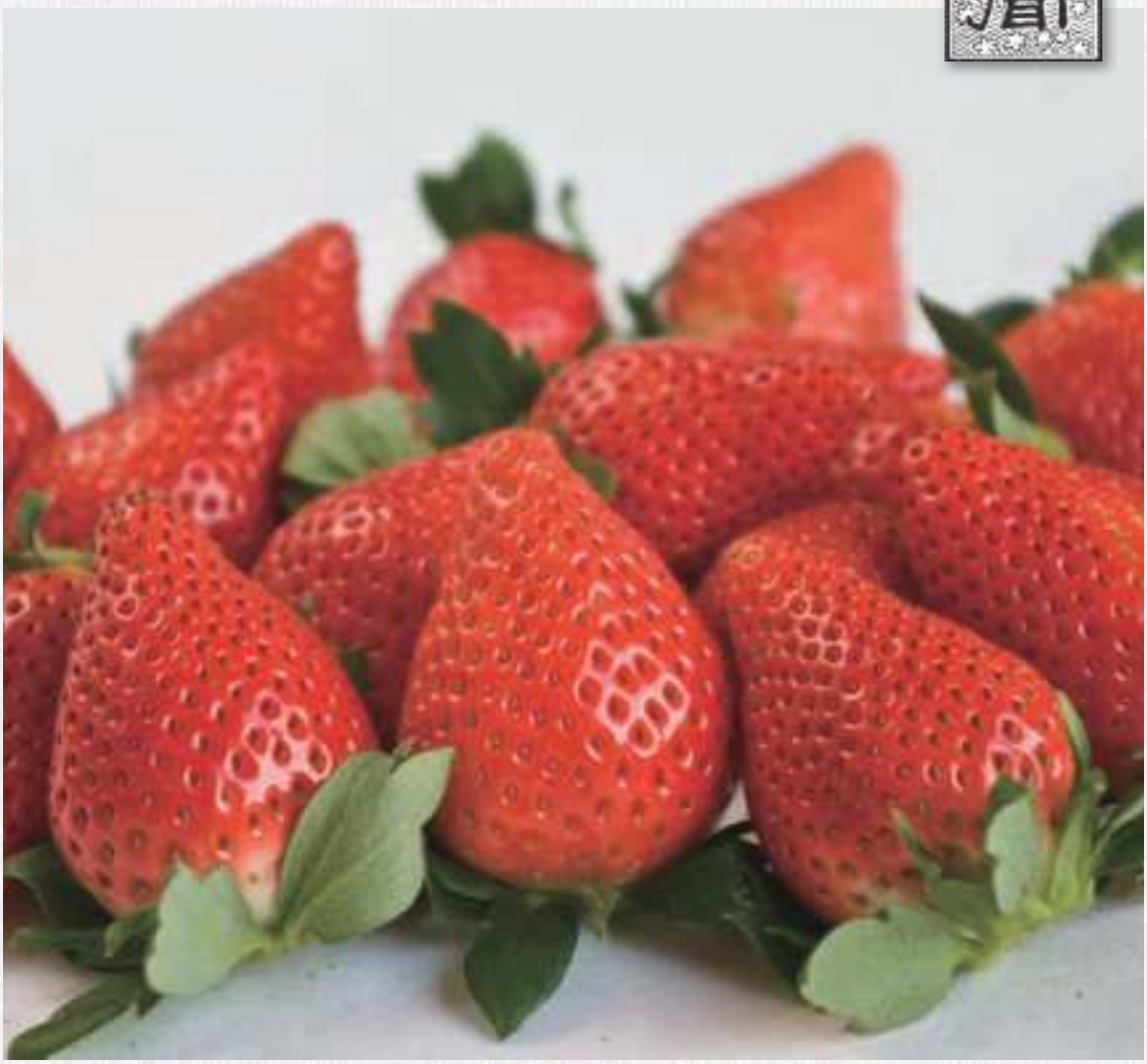
〔吟輝〕
原材料：清酒粕、米麹
アルコール分：25度

※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 **UF 018-003**

いちご（やよいひめ）400g（8～15粒）×4／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 **UF019-001**

ロースハム450g×2、厚切りベーコン串300g×2、煮豚スライス300g×2、ベーコン250g×2、スモーク鴨230g×2、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

47CLUB
下野新聞社
畠山 織衣さん

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ヒレステーキと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 ステーキセット

申込番号 **UF 020-002**

ヒレステーキ(3枚)計300g、サーロインステーキ(3枚)計450g、ステーキソース570g／牛肉:栃木県産
※冷凍便にてお届け。
小

千葉日報

こんなのあるんだ! 47CLUB よんなな倶楽部

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〉
生産者がつくるうなぎ贅沢満腹セット

申込番号 **UF 021-005**

うなぎ長焼・うなぎ白焼き×各2尾、刻みうなぎ60g×6、肉厚うなぎ(2切入)×4、うなぎのおにぎり4個、蒲焼たれ10ml×8、山椒0.2g×8／うなぎ・うるち米: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 **UF 022-003**
煎茶(40g×3)×3／茶葉:国産

東京新聞

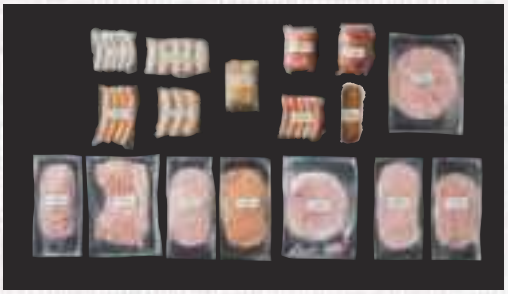
こんなのあるんだ! 47CLUB よんなクラブ

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〉
よりどりセット千紫万紅

申込番号 **UF023-004**

フランクフルター135g、チゴイナーヴルストヒェン108g、ヴァイスヴルスト195g、ホワイトウインナー97g、ノルトホイザー192g、パプリカリヨナー74g、カイザービアーシンケン59g、シンケンヴルスト74g×2、グロースリヨナー80g、ゲッティンガー73g、ニューゲルダーソーセージ・ヴァイスシンケン・ザルツシュペック各180g、ヴァッホルダーシンケン405g、バウホシュペック(スライス)145g、特選ロースハム300g／賞味期間は冷蔵で20日

※冷蔵便にてお届け。

神奈川新聞社
岡田 結人さん

横須賀・葉山で愛されるカレーのセット

神奈川新聞 THE KANAGAWA

大人気よこすか海軍カレーと葉山牛カレーをセットにしてお届け。神奈川県で広く愛されるこだわりの味をぜひお楽しみください。自分へのご褒美としてはもちろんのこと、たくさん入っているので大切な人への贈り物にも最適なおいしいカレーセットです。



02.〈調味商事〉よこすか海軍カレー＆葉山牛カレーセット

申込番号 **UF 024-003**

葉山牛カレー210ｇ×15、よこすか海軍カレーネイビーブルー180ｇ×14

小 卵 乳





山梨日日新聞

山梨日日新聞社
窪沢 徹也さん

山梨が育んだ、薫り高い燻製ハム

牛のハム・ベーコンは山梨県産の牛肉をじっくり塩漬けし、ぎゅっと旨みを閉じ込めた分、凝縮された味わいです。肉々しい弾力と、富士山の恵みたっぷりの伏流水、桜のチップでスモークした薫り高い一品です。リオナーは、富士ヶ嶺ポークを使用したドイツのリオン地方の名物を彷彿させます。





01.〈富士山麓からの贈り物 山中湖ハム〉
国産牛ハム・ソーセージ詰合せ

申込番号 **UF025-001**

国産牛ボンレスハム（ホール）700g、国産牛ベーコン（ブロック）600g、リオナー220g
※冷凍便にてお届け。

1度のご注文で2点お届けいたします。

02.鮭の三色漬と一夜干いかのセット・越後漬・鮭焼漬三昧セット
申込番号 UF026-004

新潟日報

ごんなのあるんだ! 47CLUB よんなクラブ
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、酒粕の旨さを最大限に活用した鮭の漬魚、特産のイカの一夜干しは人気商品のひとつで、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。





〈新潟中央水産市場〉
鮭の三色漬と一夜干いかのセット

銀鮭越後味噌漬・銀鮭粕漬・銀鮭西京味噌漬各80g×6、一夜干いか2枚／賞味期間は冷凍で30日／銀鮭：チリ産、いか：アルゼンチン・台湾他産
※冷凍便にてお届け。

ごんなのあるんだ! 47CLUB よんなクラブ
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。





〈見田元七商店〉
越後漬・鮭焼漬三昧セット

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

こんなのあるんだ! 47CLUB みんなクラブ

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。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

申込番号 **UF 027-002**

ボイル加能がに(ずわいがに)450g×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2月24日まで。
※お届けは11月20日～3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

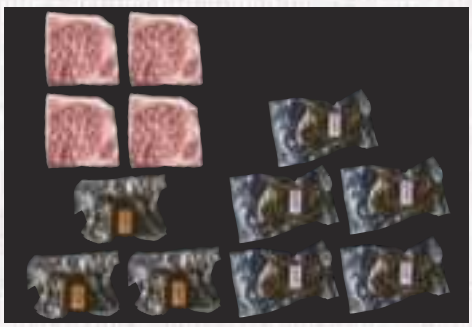
※期限内にお申し込みいただいた場合でも、水揚げ状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

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”の豪華セット!

富山県氷見市の大自然の下で丁寧に育てられたブランド牛「氷見和牛」。その中でも特に上質なサーロインを選りすぐり、ステーキ用にカットしてお届けします。さらに今回は、和牛と鶏を昆布〆た富山名物「昆布〆」をセット。昆布の旨みが肉の味わいを引き立てる、富山ならではのマリアージュをぜひお楽しみください。





02.〈グランマルシェタケダ〉
氷見和牛サーロイン&
和牛と鶏の昆布〆セット

申込番号 **UF 028-001**

氷見和牛サーロインステーキ(4枚)計600g、
和牛昆布〆200g×3、鶏肉の昆布〆200g×5／
牛肉(氷見和牛):富山県産
※冷凍便にてお届け。

信濃毎日新聞

こんなのあるんだ! 47CLUB よんなな倶楽部

信濃毎日新聞社
鳥羽 典明さん

信州の大地で採れた蜂蜜とみつばちの恵みセット

長野県の自然豊かな北信地方で採取した味わい蜂蜜3点、ローマ教皇が愛用したといわれている元気の源「生」ローヤルゼリーと健康を維持する高品質プロポリスのみつばちの恵みセットです。濃厚で豊かな甘みが人気の蜂蜜は非加熱で採蜜したままでお届けします。





01.〈鈴木養蜂場〉
みつばちの恵みセット

申込番号 **UF029-003**

信州産百花蜂蜜600ｇ×3、生ローヤルゼリー100ｇ、原液プロポリス30ml
※冷蔵便にてお届け。
※はちみつは1歳未満の乳児には与えないでください。

福井新聞社
齋藤 真智さん

福井が誇る若狭牛と海の幸を贅沢な丼ぶりに

福井のブランド牛「若狭牛」を使ったステーキ丼。銘酒「黒龍」の酒粕で育った豚、別名「ほろよい豚」を吟醸酒粕に漬け込み炭火で焼きあげた豚丼。三国港産甘えびをたっぷり使った甘えび丼や濃厚な旨みが味わえる紅ずわい蟹丼など、こだわりの一品が揃います。福井の豊かな味覚を丼で存分にご堪能ください！





02.〈越前三國湊屋〉
越前三國湊屋贅沢丼詰合せ

申込番号 **UF030-003**

ほろ酔い黒龍吟醸豚丼245g×4、三ツ星若狭牛ステーキ丼・越前甘えび丼・紅ずわい蟹丼各220g×4／うるち米:福井県産
※冷凍便にてお届け。

小 卵 え か

静岡新聞

静岡新聞社
柴 和宏さん

社長自慢の「静岡クラウンメロン」

クラウンメロンの最高等級と同等品質を誇るメロン。社長が50年以上の経験と自信を持って選びぬいた上質な一品。召し上がる直前には、冷蔵庫で2〜5時間冷やすことで、冷たさが一層甘みを引き立たせます。ぜひ、「静岡クラウンメロン」をご堪能ください。





01.〈メロー静岡〉
静岡県産 クラウンメロン
申込番号 **UF031-002**
クラウンメロン 等級：山 1.5kg（1玉）／静岡県産

1度のご注文で 2点お届けいたします。

02.香味庵三段重・
うなぎ専門店の味くらべ
申込番号 **UF 032-005**

中日新聞

ごんなのあるんだ! 47CLUB よんななクラブ

中日新聞社
大倉 伽耶さん

素材の旨みを生かした 香味立つおせんべい

〈香味庵〉のある愛知県・知多半島は海の幸の宝庫で、古くからえびせんべいづくりが盛んな地。伝統的な製法を守り、油を使わない、素材の旨みがぎゅっと濃縮された香り高いおせんべいです。今回、こだわりの各種えびせんべいといか・たこの姿焼をセットにしてお届け。味わい深い自然の風味をぜひご賞味ください。





〈香味庵本店〉
香味庵三段重

あかしゃスティック・あらびきスティック各18g(1袋)×4、甘えび姿焼3尾(1袋)×4、いか姿焼・たこ姿焼各2枚(1袋)×4、あかしゃ小判・芝えび煎餅各3枚(1袋)×4

え

ごんなのあるんだ! 47CLUB よんななクラブ

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。





〈うなぎの新甫〉
うなぎ専門店の味くらべ

うなぎ蒲焼190g、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

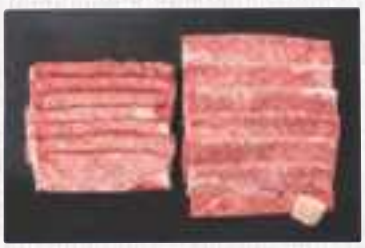
中日新聞

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

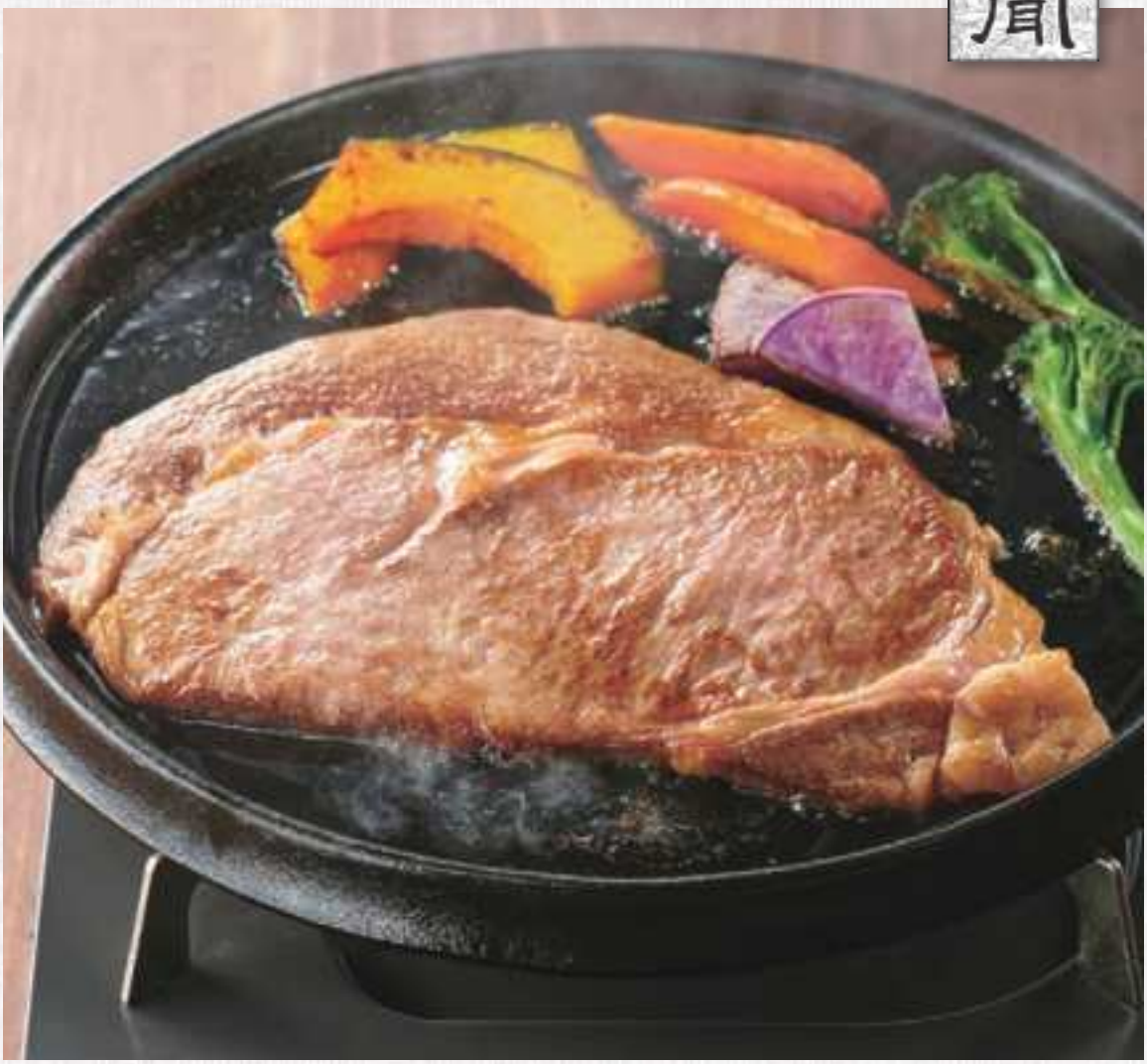
01.〈スギモト〉
松阪牛 すき焼用
申込番号 **UF033-001**
肩ロース・ロース各350g／賞味期間は冷凍で30日／三重県産
※冷凍便にてお届け。

岐阜新聞

岐阜新聞社
長屋 遼亮さん

岐阜が誇る銘柄牛「飛騨牛」5等級ステーキです

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。そんな飛騨牛の5等級をロースステーキで贅沢にご堪能ください。





02.〈養老ミート〉
飛騨牛 ロースステーキ（5等級）
申込番号 **UF 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

美しい色彩の15種類を食べ比べられます

オリジナルの手鞠わさび葉寿しと季節で人気の手鞠寿しを詰め合わせました。三段の木箱いっぱいに詰められた手鞠寿しは、炙り帆立のキャビア添えや金華鯖棒寿司など15種類を食べ比べることができます。その色彩はまさに“いとをかし”、美しいお寿司です。





01.〈わさび葉寿し うめもり〉 いとをかし

申込番号 **UF035-003**

国産うなぎの生わさび棒寿司・紅華手鞠・白華手鞠・炙りイカと梅肉添え・紅ずわいがにの生わさび棒寿司・鶏肉の柚子胡椒のせ・ローストビーフの雲丹添え・炙り帆立キャビア添え・金華鯖棒寿司・鮭の棒寿司・蟹わさび巻・海老と細魚の手網巻・巾着こぼれいくら・わさび葉寿し鮭・いくら錦糸巻×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 卵 乳 え か

京都新聞

京都新聞COM
田邉 晶さん

近江牛をとことん味わえる ステーキとハンバーグのセット

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、融点が低く舌でとけるほど。今回お届けするのは、近江牛をとことん味わえるセットです。ロースステーキは、美しいサシが入り濃厚な味わい。プレミアムハンバーグはすき焼用のA4等級以上の赤身を使用しておりやわらかく食べ応えのある品です。





02.〈かねきち〉
近江牛ステーキ・ハンバーグセット

申込番号 **UF 036-001**

ロースステーキ(4枚)計800g、プレミアムハンバーグ180g×4、ステーキワインソース150g、ステーキスパイス1.5g×4、ステーキソース小袋20g×4／賞味期間は冷凍で30日／牛肉:滋賀県産
※冷凍便にてお届け。

小 卵

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

見た目も鮮やかなフルーツコンポートセット

まるごと温州みかん、若桃入りフルーツコンポート、まるごとあら川の若桃の3種類のコンポートのセット。上品な甘さのジュレに包まれた色とりどりのフルーツはまるで宝石箱。フルーツの宝石箱をお楽しみください。炭酸と合わせたり、凍らせたりと楽しみ方もさまざまです。





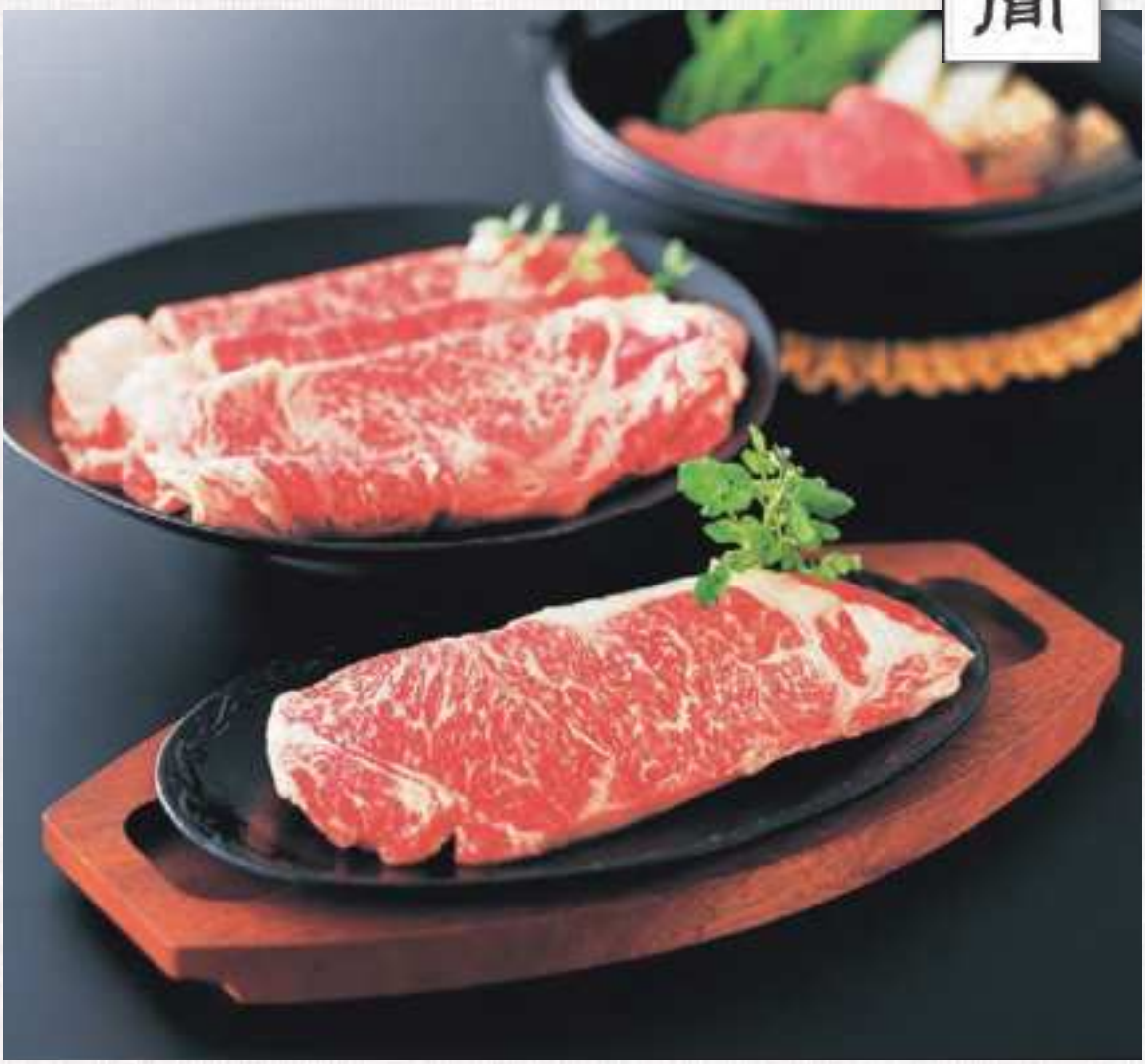
01.〈ふみこ農園〉
コンポート 果実の宝石箱
申込番号 **UF037-002**
コンポート(まるごと温州みかん・若桃入りフルーツ・まるごとあら川の若桃)各350ｇ×6

京都新聞

京都新聞COM
木村 翔一さん

京都の牛の名店が贈る ステーキ・すき焼き用「京都肉」

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、京都府産のブランド牛「京都肉」のステーキ・すき焼用のロース。それぞれの味わいをお好みの食べ方で京都肉の風味を存分にお楽しみください。





02.〈京都・モリタ屋〉
京都肉 ステーキ・すき焼セット
申込番号 **UF 038-002**
サーロインステーキ(3枚)計600g、リブロース(すき焼用)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

1度のご注文で2点お届けいたします。

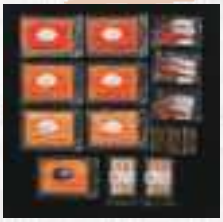
01.Kaori三昧・もつ鍋コース
申込番号 UF039-002

ごんなのあるんだ! 47CLUB まんなクラブ
産経新聞社
窪田 大紀さん

4種のスモークサーモンとカンパチ、塩鮭のセット

燻製窯で風乾と燻煙を繰り返し、低温度の冷燻製でしっとりとした食感に仕上げた4種類のスモークサーモンと旨み成分の高いスモークかんぱち、それに日本の食卓には外せない塩鮭の切身のセット。ご飯のお供から晩酌のおつまみまでいろいろ楽しめます。





〈ヒラオ〉
朝から晩までKaori三昧

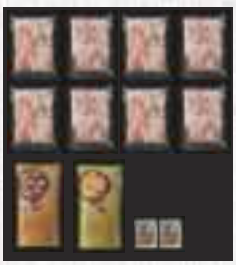
スモーク(紅鮭・サーモントラウト・アトランティックサーモン)各80g×2、スモークノルウェーサーモン60g、スモークかんぱち40g×2、塩紅鮭切身2切×3、海鮮ドレッシング25ml×3／紅鮭:ロシア産
※冷凍便にてお届け。
小

ごんなのあるんだ! 47CLUB まんなクラブ
産経新聞社
窪田 大紀さん

生姜スープと柚子スープの食べ比べ

ぷりぷりの国産牛のホルモンと関西出汁ベースの生姜たっぷり滋味じんわりスープ、生絞り国産柚子果汁を使った柚子風味さっぱりスープの2種類が入ったセット。
是非じんわりとさっぱりの2種類を食べ比べてお楽しみください。





〈OSAKA SAIKA〉
国産牛もつ鍋2種食べ比べ

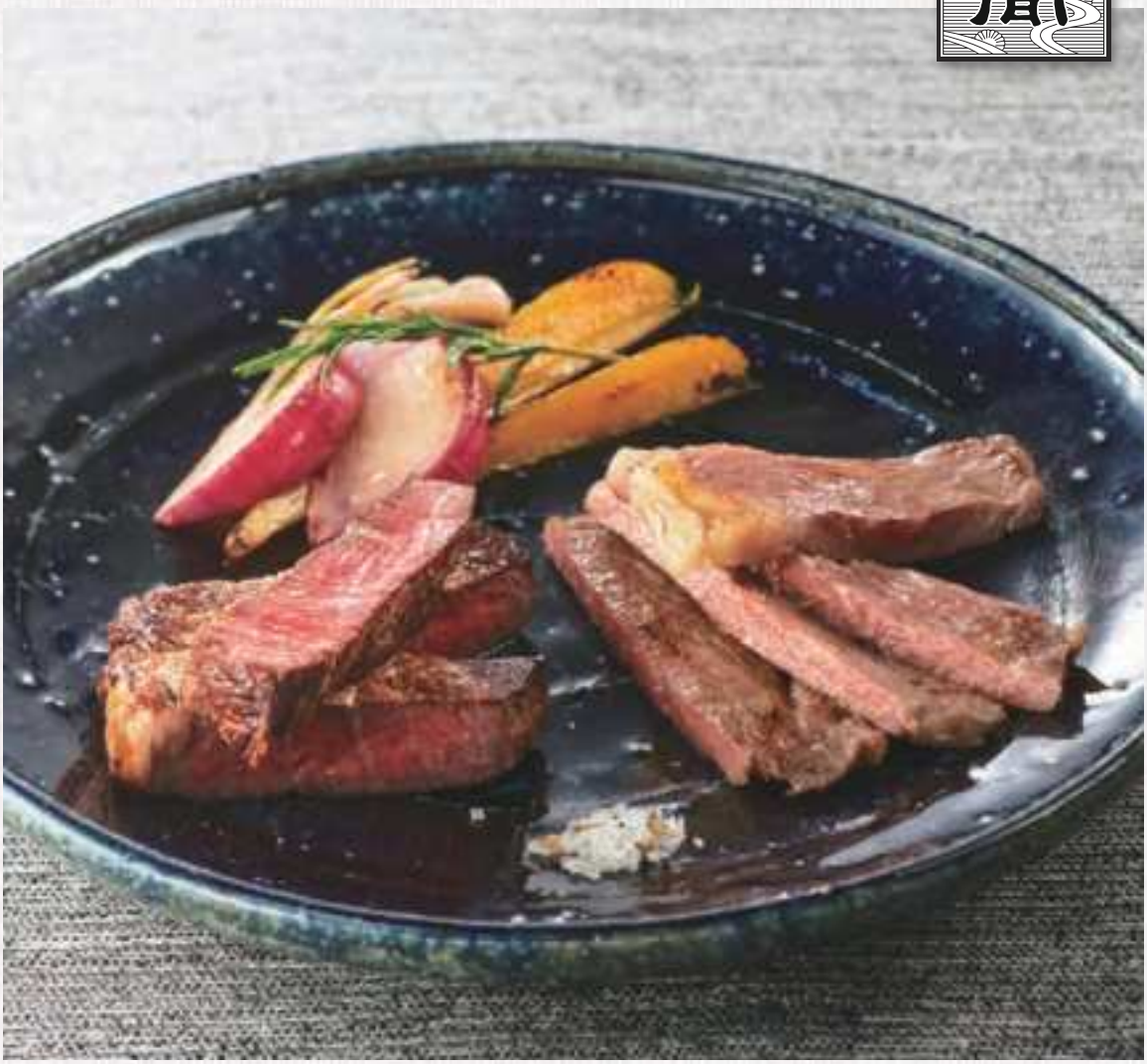
牛もつ(小腸)150g×8、鍋用スープ2倍濃縮(生姜風味・柚子風味)各400g、すりごま3g×2／ホルモン(牛小腸):国産
※冷凍便にてお届け。
小

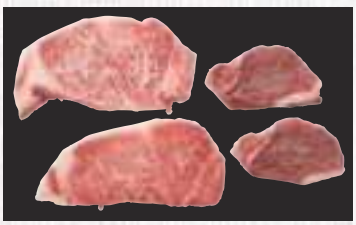
神戸新聞

神戸新聞社
鄭 由理さん

神戸牛の風味、香りを ステーキセットで堪能

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 ステーキセット

申込番号 **UF 040-001**

サーロインステーキ(2枚)計300g、ヒレステーキ(2枚)計320g／兵庫県産
※冷凍便にてお届け。

山陽新聞

こんなのあるんだ! 47 CLUB よんなな倶楽部

山陽新聞社
松原 賢さん

創業100年超!
宮下酒造の良品をお届け!

岡山県で創業100年を超える総合酒造メーカー〈宮下酒造〉の選び抜いたお酒をお届け!純米大吟醸天下至聖は、雄町米としては全国でも例がない精白度の高さ。純米大吟醸山田錦は、バランスのとれたまろやかなコクと、ふくよかな果実香が特徴。古酒永久の輝は、20年以上貯蔵された原酒を生詰め。ぜひご賞味ください。





01.〈宮下酒造〉
極聖・永久の輝セット

申込番号 **UF041-001**

極聖 純米大吟醸 天下至聖・極聖 純米大吟醸 山田錦・古酒 永久の輝
各720ml／米・米麹:国産

〔天下至聖〕	〔純米大吟醸 山田錦〕	〔永久の輝〕
原材料:米、米麹	原材料:米、米麹	原材料:米、米麹、醸造アルコール、糖類
アルコール分:16～17度	アルコール分:16～17度	アルコール分:18度
日本酒度:+1(普通)	日本酒度:+2(やや辛口)	日本酒度:+3(やや辛口)

※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。

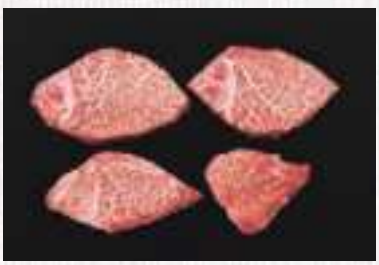
新日本海新聞社
熊谷 邦宏さん

良質な鳥取和牛を生産から出荷まで一貫生産

日本海新聞

やわらかくて、口どけがよく、肉汁がじゅわっと広がる鳥取和牛の中で、オレイン酸の含有量55%以上の牛肉は「鳥取和牛オレイン55」というブランド名で打ち出されます。鳥取和牛の約20%しか認定されないブランドの高級部位ヒレをたっぷりお楽しみください。





02.〈やまのおかげ屋〉
オレイン55 ヒレステーキ

申込番号 **UF 042-003**

ヒレステーキ(4～5枚)計500g／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

島根県浜田が誇る高級魚「のどぐろ」

ほくほくのやわらかい身から、とろける旨みと良質な甘い脂が溢れ出す高級魚「のどぐろ」。新鮮で一番脂ののりが良い時期を見極めて仕入れし、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。自信をもっておすすめできる一品です。凝縮された魚の旨みを体験してください。





01.〈魚勝商店〉
のどぐろ干物セット（特大）

申込番号 **UF043-003**

のどぐろ一夜干し5枚／賞味期間は冷凍で30日／
のどぐろ（あかむつ）：島根県産
※冷凍便にてお届け
※限定100

1度のご注文で
2点お届けいたします。

02.穴子ひつまぶし・牡蠣オイル漬
申込番号 **UF044-003**

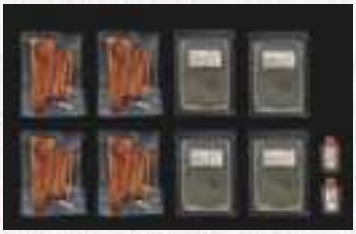
中国新聞

ごんなのあるんだ! 47CLUB よんなクラブ
中国新聞社
前田 賢伸さん

穴子のふっくらした味わいと、ひつまぶしの香ばしさが調和した一品です

広島名物の穴子を一本丸ごと香ばしくたれ焼きにしました。ひつまぶしの出汁も穴子から取っており、余すところなく穴子を堪能できる一品です。そのまま穴子の風味を味わっても良し、ネギやワサビなど薬味を併せて異なる食感を楽しんでも良し、出汁をかけてお茶漬け風にしても良し、お好きな食べ方でどうぞ。





〈瀬戸内料理 雑草庵〉
穴子ひつまぶし

穴子のたれ焼き4尾、だしパック100g×4、たれ50g×2
※冷凍便にてお届け。
小

ごんなのあるんだ! 47CLUB よんなクラブ
中国新聞社
前田 賢伸さん

肉厚で大粒な広島牡蠣のオイル漬

世界遺産・宮島がある広島県廿日市市で「田舎茶屋わたや」を経営する〈A＆C〉。早春の旨みたっぷりの広島牡蠣を、特殊な調理方法でプリプリな食感に仕上げています。オリジナリティーがある商品に贈られる日本ギフト大賞2017広島賞を受賞。そのままでも、オイルとともに、パスタなど和・洋・中の料理も楽しめます！





〈A&C〉
ワインに合う広島牡蠣オイル漬

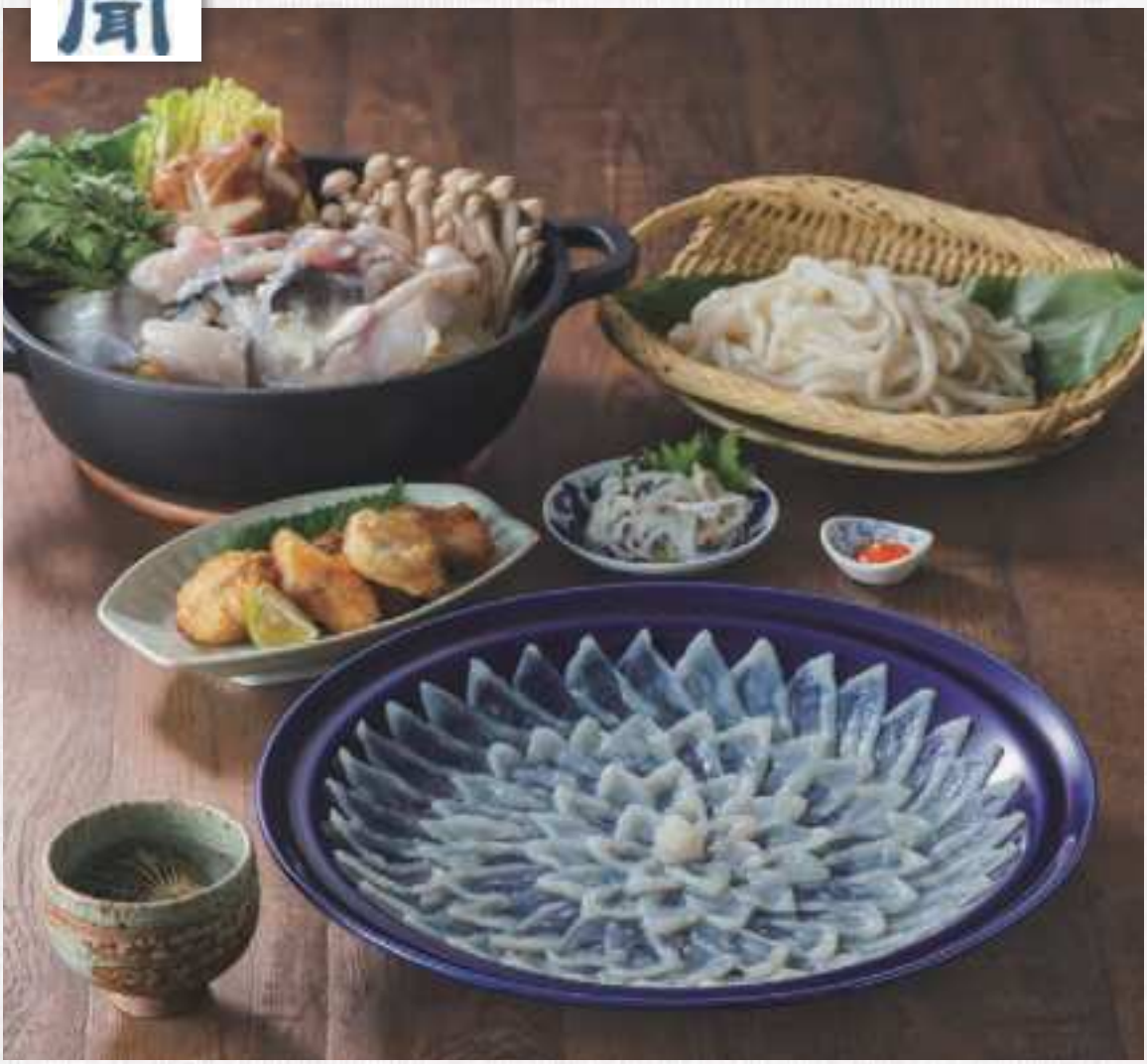
燻製牡蠣のオリーブオイル漬90g×10／牡蠣:広島県産
※冷蔵便にてお届け。
小

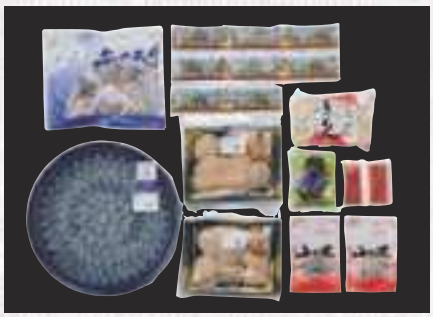
山口新聞

山口新聞社
末永 真宏さん

国産のふぐを使用したフルコースです

1958年創業のふぐ料理宅配専門店が自信を持ってお届けする、国産のふぐを使用したフルコース。熟練の職人がつくる「とらふぐ刺身」「とらふぐ皮」「ふぐちり」「ふぐから揚げ」、それぞれ素材の良さを活かすことで生まれる、奥深く豊かな味わいをお楽しみください。





01.〈ふく太郎本部〉
ふぐ料理フルコース

申込番号 **UF045-003**

とらふぐ刺身115g、とらふぐ皮40g×2、とらふぐちり（身・アラ）計500g、ごまふぐから揚げ粉付200g×2、とらふぐ入りうどん250g、ひれ酒用ヒレ5枚、ポン酢35g×8、もみじおろし16g×2／賞味期間は冷凍で30日／とらふぐ（養殖）・ごまふぐ：国産

※冷凍便にてお届け。

小 乳

 ※本ページの掲載商品に小物は含まれません。

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天然伊勢海老、あわび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、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、あわび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〉
はもしゃぶと海の幸セット

申込番号 **UF 046-001**

はも身300g、伊勢海老(2尾)計350g、あわび(2個)計200g、はもしゃぶ用出し汁250g／はも・伊勢海老・あわび:徳島県産
※冷凍便にてお届け。
小 え

四国新聞

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〉
讃岐骨付鳥わかどり

申込番号 **UF047-003**

骨付鳥わかどり240g×20／賞味期間は冷蔵で30日
※冷蔵便にてお届け。
小

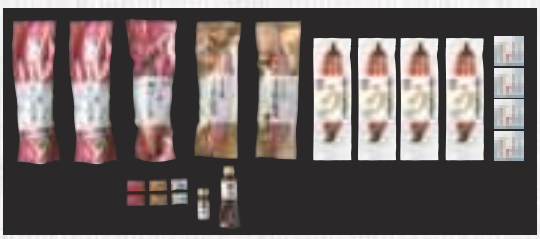
高知新聞

高知新聞社
北村 楓果さん

贈り物にも喜ばれる 老舗料亭の贅沢な詰合せ

〈土佐料理 司〉は大正6年創業以来、高知の恵まれた海・山・川の自然の幸を提供している老舗料亭です。その料亭が作りあげた本場の鰹のたたきをぜひゆずポン酢と塩で。さらに、板前選りすぐりのトロ鰹刺身と、独自の製法でじっくり、しっかり焼きあげた香ばしい風味とふっくらした食感の国産うなぎの贅沢な詰合せです。





02.〈土佐料理 司〉
鰹のたたきと国産うなぎ詰合せ

申込番号 **UF 048-002**

鰹のたたき(3節)計1.1kg、とろ鰹さしみ(2節)計500g、うなぎ蒲焼130g×4、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×4／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

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 **UF 049-002**

白甘鯛一夜干し5枚、天然真鯛切身100g×2、活〆天然真鯛刺身柵200g×2、天然真鯛カマ300g、出汁420ml／真鯛・白甘鯛: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

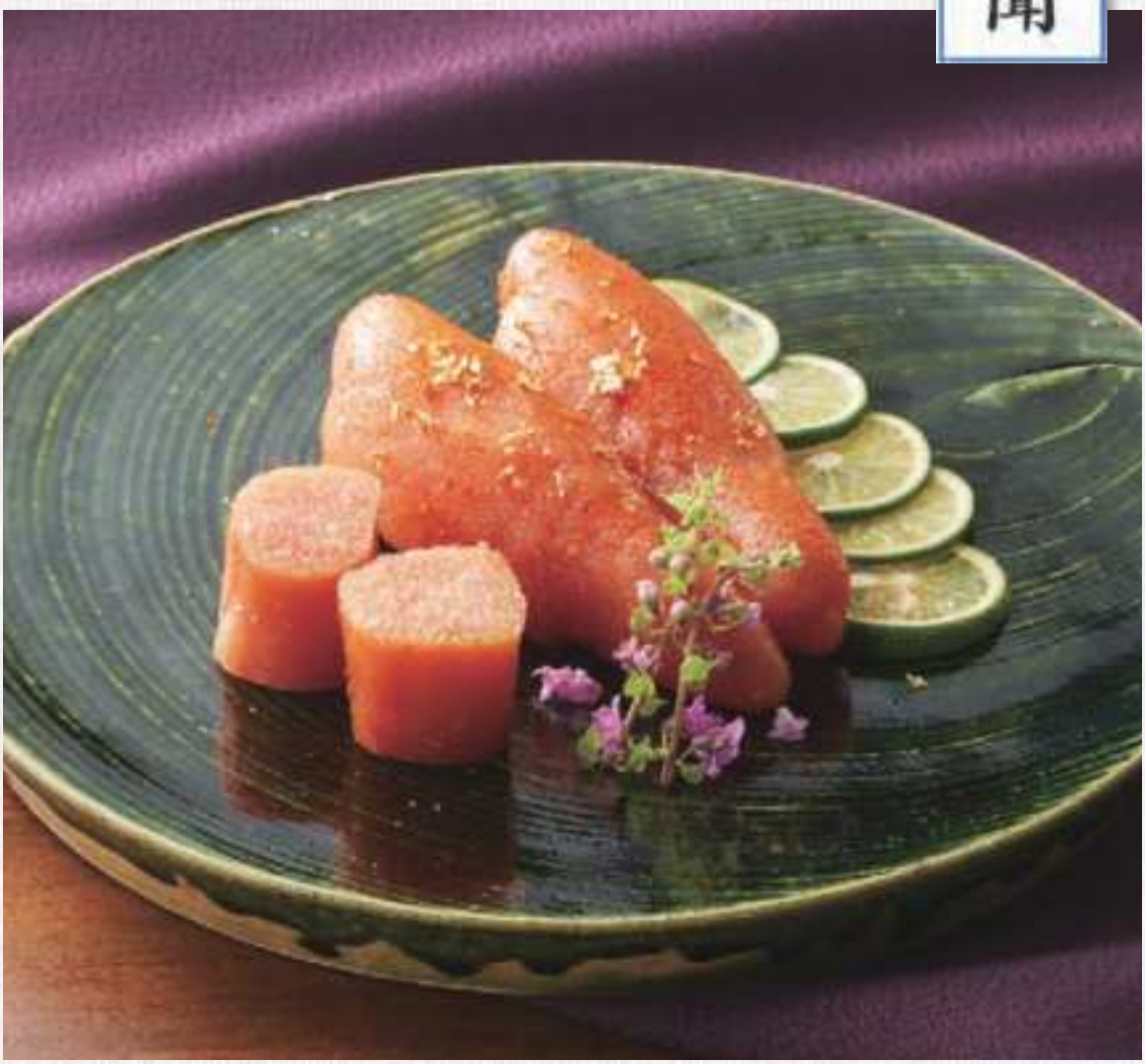
※期限内にお申込みいただいた場合でも、水揚げ状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

西日本新聞

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

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」５本入り

申込番号 **UF 050-003**

だし漬け明太子(5本)計430g／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

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 **UF051-001**
モモ450g×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

豊後水道のとらふぐと温泉うなぎの贅沢セット

大分合同新聞
OITA GODO NEWSPAPER

豊後水道の潮流を再現した養殖場で育ったとらふぐは、身が締まり歯ごたえのある食感が特徴。氷温熟成でさらに旨みを引き出しています。そんなふぐの刺身に加え、大分の温泉かけ流しで育てたうなぎの蒲焼をセットにした、魅力たっぷりの一品をぜひご堪能ください。

02.〈大分水産〉
豊後とらふぐ刺身・温泉うなぎ蒲焼セット

申込番号 **UF 052-003**

とらふぐ刺身150g、とらふぐ(皮・身皮)計60g、とらふぐ焼ヒレ4g、刺身用かぼすポン酢150ml、もみじおろし5g×3、うなぎ蒲焼70g×7、蒲焼のたれ30ml×2、山椒7袋／賞味期間は冷凍で30日／とらふぐ(養殖)・うなぎ:大分県産
※冷凍便にてお届け。

小











長崎新聞

こんなのあるんだ! 47CLUB まんなクラブ

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〈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〉
長崎県銘柄牛豚加工品詰合せ

申込番号 **UF053-002**

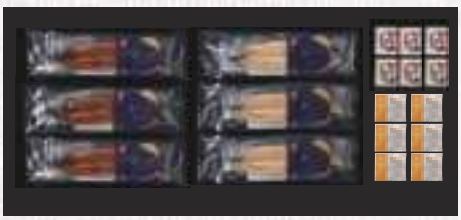
長崎和牛出島ばらいろローストビーフ400g×2、長崎和牛入ハンバーグ・生ハンバーグ各220g×3、大西海ポーク西京漬け105g×4、長崎県産豚生姜焼き160g×3、矢堅目の塩50g／西京漬け・生姜焼き(豚肉):長崎県産
※冷凍便にてお届け。
※ハンバーグは生もののため、必ず加熱してお召しあがりください。
小 卵

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 **UF 054-002**

うなぎ蒲焼・うなぎ白焼×各3尾、たれ10ml×6、山椒0.2g×6、お吸い物3.5g×6／うなぎ：国産
※冷凍便にてお届け。

小 え

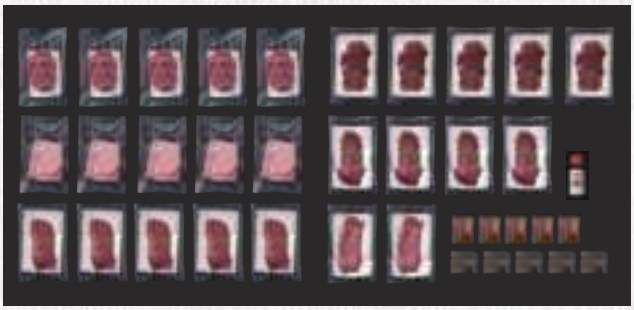
熊本日日新聞

こんなのあるんだ! 47CLUB よんなな倶楽部
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ぬいた大トロ、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〉
馬刺しスライス堪能セット

申込番号 **UF055-003**

桜うまトロ60g×5、細切り(ユッケ)50g×5、ローススライス・赤身スライス各40g×5、霜降りスライス40g×4、大トロスライス40g×2、たれ50ml、ユッケのたれ・万能和風ソース各15g×5／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

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

雄大な桜島がそびえる鹿児島で創業100年を超える〈岩元精肉店〉の店主がセレクトしたA4等級の黒毛和牛。旨みをストレートに感じられるよう、余分な脂を綺麗にトリミング。ぜひ、すき焼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 すき焼用

申込番号 **UF 056-001**

リブロース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

沖縄の「もとぶ牛」をステーキ・ハンバーグで堪能

豊かな自然に恵まれた沖縄県北部の本部町で、愛情を込めて育てたもとぶ牧場の「もとぶ牛」。やわらかい肉質で、とろけるような甘さが特長です。霜降り肉から溶け出す脂と濃厚な味わいのロースステーキは、塩と胡椒のシンプルな味付けでご賞味ください。





01.〈もとぶ牧場〉
もとぶ牛ステーキと
ハンバーグセット

申込番号 **UF057-002**

ロースステーキ(4枚)計800g、ハンバーグ120g×4／牛肉:沖縄県産
※冷凍便にてお届け。

小 卵

1度のご注文で
2点お届けいたします。

02.あぐーバラエティセット
申込番号 UF058-003

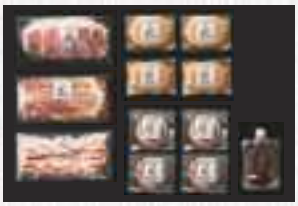
琉球新報

ごんなのあるんだ! 47CLUB よんなクラブ
琉球新報社
喜屋武 淳平さん

さっぱりとした旨みを堪能
沖縄あぐーセット

ブランド豚「あぐー」の3部位とハンバーグ、ロールステーキが一度で楽しめる〈マキ屋フーズ〉の「あぐーミートバラエティセット」。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。





〈マキ屋フーズ〉
あぐーミートバラエティセット

あぐー豚ロース・モモ・バラ(焼肉用)各300g、あぐーハンバーグ120g×4、あぐーロールステーキ60g×4、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

ごんなのあるんだ! 47CLUB よんなクラブ
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」

「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。





〈沖縄宝島〉
あぐー食べくらべしゃぶしゃぶセット

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、有名レストランの美食、全国屈指の高級食材など、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〉洋食詰合せ



Hotel Okura

〈ホテルオークラ〉
黒毛和牛グルメセット



名店銘柄和牛
ローストビーフ



赤坂 四川飯店

〈四川飯店〉陳建一
豪華ふかひれ中華セット

〈帝国ホテル〉伝統の味を楽しめるディナーセット





ひとつずつ丁寧に仕上げたハンバーグに、帝国ホテル伝統のデミグラスソースを合わせた黒毛和牛ハンバーグデミグラスソース、フォンドヴォーとデミグラスソースをベースに、香味野菜やワインを加えて煮込んだまろやかなコクと芳醇な香りの黒毛和牛のビーフシチュー、牛タンまるごとを香味野菜と赤ワインでマリネし、表面を焼いた後、フォンドヴォー、デミグラスソースで時間をかけて煮込んだ牛タンの赤ワイン煮込み、鶏肉とマッシュルームをバターでソテーし、白ワインをデグラセして、そのエキスを煮詰め、生クリーム、レモン汁、トリュフを加えた濃厚な味のシュプレームソースの国産鶏のシュプレームソース〜トリュフ風味〜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〉洋食詰合せ

申込番号 **UF062-004**

黒毛和牛ハンバーグデミグラスソース190g（固形量95g）×2、黒毛和牛のビーフシチュー・牛タンの赤ワイン煮込み・国産鶏のシュプレームソース各210g×2

※冷凍便にてお届け。

小 卵 乳



特別な日のテーブルを華やかに彩る黒毛和牛グルメ

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。黒毛和牛のフィリングがぎっしり詰まったビーフパイ、黒毛和牛が持つ旨みと芳醇な香りをギュッと閉じ込めたジューシィなハンバーグ、コク深い味わいのビーフストロガノフ、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のセットは、黒毛和牛の風味を堪能できる上質な一品。



01.〈ホテルオークラ〉黒毛和牛グルメセット

申込番号 **UF 063-002**

黒毛和牛ビーフパイ135g×2、マデラソース40g×2、黒毛和牛ハンバーグ110g×4、デミグラスソース40g×4、黒毛和牛ビーフストロガノフ180g×4、黒毛和牛ハッシュドビーフ200g×4

※冷凍便にてお届け。

小 卵 乳

神戸牛、松阪牛、近江牛。日本が誇る三大和牛と名店がコラボしてローストビーフに仕上げました。神戸牛を使用した〈伊藤グリル〉のローストビーフ。芳醇な香りとやわらかさが特徴の近江牛をしっとりとした食感に仕上げた〈和(なごみ)料理みのり〉のローストビーフ。松阪牛を香味野菜でマリネした〈ブラッセリートモ〉のローストビーフ。3種類のローストビーフをお楽しみください。



02.名店銘柄和牛 ローストビーフ

申込番号 **UF 064-003**

伊藤グリル(神戸牛ローストビーフ(モモ)280g、デミグラスソース30g)、和(なごみ)料理みのり(近江牛ローストビーフ(モモ)290g、山椒ソース30g)、ブラッセリートモ(松阪牛ローストビーフ(モモ)280g、ローストビーフソース30g)

※冷凍便にてお届け。

小 卵 乳



BRAND STORY

赤坂 四川飯店

〈四川飯店〉



陳建一氏は、日本に初めて四川料理を広めた父である陳建民氏のもとで修業を行い、TVや雑誌、料理学校の講師などでも幅広く活躍する料理の鉄人。赤坂〈四川飯店〉のオーナーシェフとして、不動の人気を誇っています。

〈四川飯店〉のオーナーシェフ、陳建一氏のオリジナルレシピで作ったこだわりの料理7種類のセットです。ふかひれ姿煮は、とろりとした舌ざわりとぷりぷりの食感を楽しめる食べ応えのある一品。コクのあるふかひれ入りスープのほか、中華料理の定番、青椒肉絲や八宝菜、酢豚。唐辛子や山椒などさまざまな調味料や香辛料を使い、香り高く、深みのある味わいに仕上げる四川料理を代表するエビチリソースや麻婆豆腐まで豪華なラインナップです。



01.〈四川飯店〉陳建一 豪華ふかひれ中華セット

申込番号 **UF 065-001**

紅焼排翅（ふかひれの姿煮）300g、魚翅湯（ふかひれ入りスープ）・乾焼明蝦（大エビチリソース）各250g×2、本格八宝菜・本格四川麻婆豆腐・酢豚・青椒肉絲各150g×2

※冷凍便にてお届け。

小 卵 乳 え



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。出来たて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 **UF 066-002**

紅焼姿煮470g(ふかひれ130g)×2、
ふかひれスープ200g×6

小 乳 か

レストランホテルメイドコース

1、2回目はミシュランで一ツ星を獲得した〈レストランヒロミチ〉が手掛ける、スペシャルな2品。3回目は〈ホテルオークラ〉の黒毛和牛ハンバーグ・ビーフパイをお届け。

01.レストランホテルメイドコース
申込番号 **UF 067-003**



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

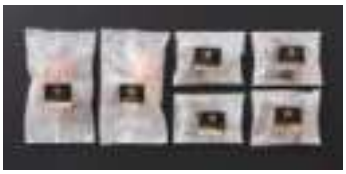
〈日本の極み〉
バスク風チーズケーキ

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





3回目



Hotel Okura

〈ホテルオークラ〉
黒毛和牛のハンバーグとビーフパイ

黒毛和牛ハンバーグ110g×4、デミグラスソース40g×4、黒毛和牛ビーフパイ135g×2、マデラソース40g×2
※冷凍便にてお届け。
小 卵 乳

◎ 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、3回目のお届けは1回目のお届け日から2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
3回目 → 12月15日にお届け

レストランコース

ナポリ風ピッツァや、ハンバーグにビーフシチュー、カレーなどレストランの味わいをご家庭で手軽に味わっていただけるセットです。

02.レストランコース
申込番号 **UF068-003**



1回目



〈リストランテ マッサ〉
ナポリ風ピッツァ 3種セット

ピッツァマルゲリータ205g×5、ボロネーゼピッツァ204g×5、黒トリュフと4種のチーズのピッツァ185g×4
※冷凍便にてお届け。
小 乳



2回目



〈レストランリューズ〉
ハンバーグとビーフシチュー

ハンバーグ150g(固形量80g)×5、ビーフシチュー220g×6
小 卵 乳



3回目



〈アルポルト〉
イタリアンベジタブルカレー

ベジタブルカレー200g×14
小

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、海老など、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

知

床沖の定置網漁の秋鮭にこだわり、鮭卵が熟し旨みと深いコクがある秋の期間だけ作っているいくら醤油漬けです。味付けには有機栽培の大豆で造った醤油を使用。絶妙な粒感と雑味のないやさしい味わいでごはんが進みます。



01.いくら醤油味

申込番号 **UF 070-003**

いくら醤油味250g×4／賞味期間は冷凍で30日／鮭卵：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、中とろの冊とスライス状にカットした本まぐろをお届け。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 **UF 071-002**

本まぐろ（大とろ・中とろ）各（2冊）計320g、本まぐろスライス80g×3／賞味期間は冷凍で20日／北大西洋産

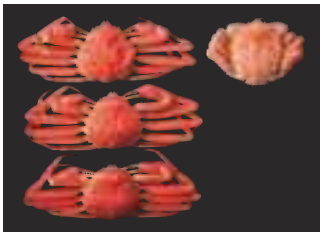
※冷凍便にてお届け。



身もミソもたっぷりの
ずわいがにと毛がに



極寒の北の海で水揚げされたずわいがにと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ものをお届けします。上品な甘みがたまらないずわいがにと濃厚なミソが楽しめる毛がに。2種類のかにの旨みとぷりぷりの食感を心ゆくまで味わってみてください。



02.ボイルずわいがに・毛がに姿詰合せ

申込番号 **UF072-003**

ボイルずわいがに姿450g×3、ボイル毛がに600g／ずわいがに：カナダ・ロシア産、毛がに：北海道産

※冷凍便にてお届け。

か

かに・うに・海老コース

海洋深層水の塩で仕上げたバフンウニの瓶詰めと、濃厚な味わいの車海老、旨みが凝縮したずわいがに爪をお届けします。

01.かに・うに・海老コース
申込番号 **UF073-004**



1回目



ボイルずわいがに爪

ボイルずわいがに爪500g／ロシア・カナダ・ノルウェー他産
※冷凍便にてお届け。
※個体差が出る商品のため、大きさ・数量が写真と異なる場合がございます。予めご了承ください。
か



2回目



〈日本の極み〉
北海道利尻産 バフンウニ瓶詰め

塩うに60g×2／バフンウニ：北海道産
※冷凍便にてお届け。



3回目



活〆車えび

車海老300g×2／車海老（養殖）：熊本県産
※冷凍便にてお届け。
え

 ※本ページの掲載商品に小物は含まれません。

◎ 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、3回目のお届けは1回目のお届け日から2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
3回目 → 12月15日にお届け

鮭・いくらコース

1回目は時知らず鮭の切身。2回目はいくらの醤油漬とづけサーモン、3回目はスモークサーモンセット。北海の恵みを堪能できます。

02.鮭・いくらコース
申込番号 **UF074-005**



1回目



船上活〆時しらず鮭切身

甘塩味時しらず鮭切身7切／鮭：北海道産
※冷凍便にてお届け。



2回目



いくら醤油漬・づけサーモン詰合せ

いくら醤油漬け・づけサーモン各120g×2／鮭卵：北海道産
※冷凍便にてお届け。
小



3回目



KAMUY CEP DELI
SMOKED SALMON

〈カムイ チェプ デリ〉スモークサーモンセット

紅鮭スモーク・秋鮭スモーク各40g×4、時しらず鮭スモーク40g×3
※冷凍便にてお届け。

干物・漬魚コース

「ときとき」とは富山の方言で“新鮮な”という意味。富山湾で獲れたときときとな魚の海鮮漬けや脂ののったのどぐろの干物など風味豊かなセット。

01.干物・漬魚コース
申込番号 **UF075-003**



1回目



〈日本の極み〉富山湾きときと味便り

氷見寒ぶり ひと塩・氷見ぶり西京漬け・氷見ぶり粕漬け×各2切／ぶり：富山県産
※冷凍便にてお届け。



2回目



のどぐろの開き

のどぐろの開き10尾／のどぐろ（あかむつ）：日本・韓国産
※冷凍便にてお届け。



3回目



〈日本の極み〉きときと酒粕漬け

ぶり酒粕漬60g×3、さば酒粕漬・さわら酒粕漬・ふくらぎ酒粕漬各60g×2／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。

 ※本ページの掲載商品に小物は含まれません。

◎ 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、3回目のお届けは1回目のお届け日から2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
3回目 → 12月15日にお届け

漬魚コース

焼くだけでおいしい一品が完成する漬魚は冷蔵庫に常備しておくと安心。魚の種類も豊富な西京漬や糀漬などの詰合せをお届けします。

02.漬魚コース
申込番号 **UF076-003**



1回目



〈北田水産〉
西京漬け詰合せ

銀だら西京漬・金目鯛西京漬各75g×3、カラスカレイ西京漬・さわら西京漬・サーモントラウト（ニジマス）西京漬各75g×2、甘塩味紅鮭切身100g×2／賞味期間は冷凍で30日／銀だら：アメリカ産、金目鯛：ニュージーランド産、からすかれい・紅鮭：ロシア産、鰆：韓国産、サーモントラウト：チリ産
※冷凍便にてお届け。



2回目



こだわりの漬魚詰合せ

銀鱈切身味噌漬け100g×3、紅鮭切身味噌漬け70g×3、秋鮭切身糀漬70g×4、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、紅鮭：ロシア産、秋鮭・ほたて：北海道産
※冷凍便にてお届け。



3回目



味の浜藤

〈味の浜藤〉
西京漬詰合せ

さわら西京漬・銀鮭西京漬・からすかれい西京漬・銀ひらす麹漬・真鱈粕漬各60g×2／さわら：韓国産、銀ひらす：チリ・ニュージーランド・アルゼンチン産、銀鮭：チリ産、からすかれい：アイスランド・デンマーク・カナダ他産、真鱈：ロシア・アメリカ・国産
※冷凍便にてお届け。

うなぎ・ふぐコース

1回目は、職人が1枚1枚手焼きで焼きあげた〈三代目むら上〉のうなぎ蒲焼きを。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。

01.うなぎ･ふぐコース
申込番号 **UF 077-005**



1回目



活鰻専門店
三代目むら上

〈三代目むら上〉
国産職人手焼炭火焼うなぎ蒲焼

炭火焼うなぎ蒲焼90g×8、たれ15ml×8、山椒0.1g×8／うなぎ：国産
※冷凍便にてお届け。
小



2回目



下関ふく日和
関とら本店

〈関とら本店〉
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

◎ 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

海鮮鍋・珍味コース

かにと数種類の魚介を詰め合わせた「海鮮かに鍋」は、ボリュームたっぷりで〆のラーメン付き。「潮寿漬」は海の幸をふんだんに使った贅沢な松前漬です。

02.海鮮鍋・珍味コース
申込番号 **UF078-001**



1回目



海鮮かに鍋

ボイルずわいがにカット600g、生ずわいがに棒ポーション200g、ボイル海老12尾、ボイルほたて・かに入つみれ各6個、つぼ抜きいか100g×2、助宗鱈切身40g×6、冷凍生ラーメン80g×2、濃縮たれ50ml×4／賞味期間は冷凍で30日／ずわいがに：ロシア産、海老：カナダ産、ほたて・するめいか・すけとうだら：北海道産
※冷凍便にてお届け。
小 卵 え か



2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

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。

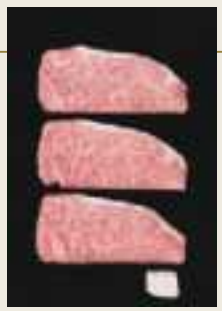


ブランド肉の旨みを思う存分堪能する。

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。良質な脂肪分によるきめ細かい霜降りは、脂身さえも旨みを感じる肉質。その旨みを堪能できるサーロインステーキは、とろりとした脂で甘みがあります。



スギモト

01.〈スギモト〉
松阪牛 サーロインステーキ
申込番号 **UF 080-002**
サーロインステーキ（3枚）計580g／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）焼肉セット

申込番号 **UF 081-002**

ロース・モモ・上カルビ（バラ）各200g／消費期間は冷蔵で5日／兵庫県産
※冷蔵便にてお届け。

最上川流域の豊かな水が「きめ細かさとまろやかさ」を、盆地の寒暖差の大きさは「身の締まりと脂肪ののり」を作ります。鮮やかな霜降り上カルビと肩ロースの焼肉は、食欲をそそる香ばしい香りと豊潤な肉汁がたまりません。





山形の極み
YAMAGATA PREMIUM ®
RING BELL

02.〈山形の極み〉米沢牛 焼肉用

申込番号 **UF 082-001**

上カルビ（バラ）・肩ロース各620g／消費期間は冷蔵で5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。



清らかな水と安全な飼料を与えられ育った近江牛のサーロインの「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。





01.近江牛
サーロインステーキ

申込番号 **UF083-001**

サーロインステーキ（4枚）計680g／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

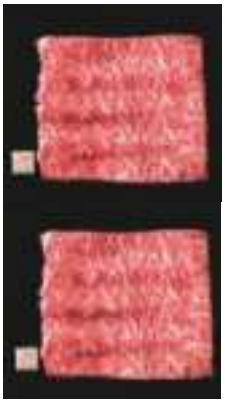
滋賀・近江は、古くから農業や畜産が盛んでした。「近江牛」は、江戸時代に薬用として干した牛肉を、大名に納めていたという記録もあります。長年培われた技術で飼育された近江牛は、キメ細かい霜降りとやわらかさが特徴です。

雪降り和牛尾花沢

日本三雪（三大豪雪地帯）のひとつ、山形県尾花沢市。ここで育てられる和牛は、厳しい冬の寒さから身を守るため、自然に良質な脂を身につけていきます。月齢32か月以上肥育した未経産の雌牛は、肉の旨みを決めるオレイン酸が豊富です。



夏は40度近く、冬はマイナス10度以下にまでなる厳しい環境の中、見た目（格付け）よりも肉の旨みにこだわり、32か月以上かけ、一頭一頭、手塩にかけて育てた和牛が雪降り和牛尾花沢です。こどもを生んでいない雌牛なので、肉質はやわらかく、サラサラととける甘い脂が特徴。霜降りがしっかり入ったロースでも、しつこくなく、フワッと軽やかな口どけに驚かされます。すき焼用にスライスしてお届けします。



山形の極み
YAMAGATA PREMIUM ®
RING BELL

02.〈山形の極み〉
雪降り和牛尾花沢 すき焼用

申込番号 **UF 084-001**

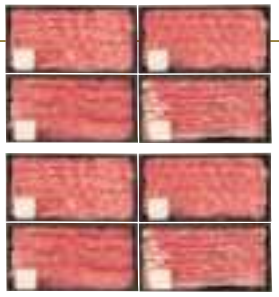
ロース750g／消費期間は冷蔵で4日／山形県産
※冷蔵便にてお届け。

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で作るすき焼は、しっとりまろやかで、たれには肉のコクと甘い脂が溶け込み、得も言われぬおいしさに仕上がります。ロース・肩ロース・モモ・バラの4種類をスライスしました。それぞれの部位をぜひ食べ比べてください。



01.宮崎牛 すき焼用

申込番号 **UF 085-002**

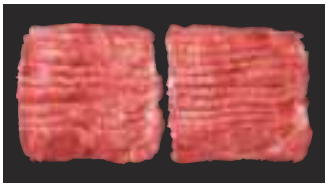
ロース・肩ロース・モモ・バラ各150g×2／消費期間は冷蔵で4日／宮崎県産

※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。

飛騨牛は、和牛のオリンピックと言われる全国和牛能力共進会で1位を連続獲得したこともある銘柄牛。肉質のよさに加え、余分な脂肪が付きすぎていないのでさっぱりとした後味が持ち味です。風味豊かな霜降りと、甘みのある赤身肉とのバランスがいいロースはしゃぶしゃぶでご堪能ください。煮込んでも硬くなりにくくリッチなおいしさを楽しめます。





02.飛騨牛 しゃぶしゃぶ用

申込番号 **UF 086-001**

ロース800g／消費期間は冷蔵で4日／岐阜県産

※冷蔵便にてお届け。

飛騨牛

肉質はきめ細やかでやわらかく、美しい霜降りと口のなかでとろける芳醇な香りと味わい。岐阜県の豊かな自然で育てられ、優れた技術をもつ生産者たちによってこだわり愛情深く手間暇かけてつくられた一品です。

ブランド牛 ステーキコース

「松阪牛」と「宮崎牛」はモモ、「山形牛」はロース。肉の旨みをストレートに味わえる、満足度の高いステーキをお楽しみください。

01.ブランド牛 ステーキコース
申込番号 **UF087-003**



1回目

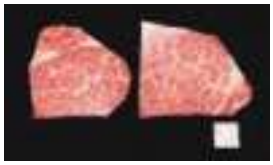


松阪牛 モモステーキ

モモステーキ(4枚)計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 ロースステーキ

ロースステーキ(2枚)計280g／消費期間は冷蔵で4日／山形県産
※冷蔵便にてお届け。



3回目



宮崎牛 モモステーキ

モモステーキ(4枚)計360g／賞味期間は冷凍で30日／宮崎県産
※冷凍便にてお届け。

◎ 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、3回目のお届けは1回目のお届け日から2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
3回目 → 12月15日にお届け

ブランド牛 すき焼コース

見事なサシと脂身の味わいに定評のある「神戸牛」、「仙台牛」、「前沢牛」をすき焼用にスライス。とろけるような食感をご堪能ください。

02.ブランド牛 すき焼コース
申込番号 **UF088-002**



1回目



神戸牛 すき焼・しゃぶしゃぶ用

肩350g／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



仙台牛 すき焼用

肩ロース360g／消費期間は冷蔵で4日／宮城県産
※冷蔵便にてお届け。



3回目



前沢牛 すき焼用

モモ400g／消費期間は冷蔵で4日／岩手県産
※冷蔵便にてお届け。

ブランド牛 焼肉コース

肉質のよい「近江牛」、「米沢牛」、「飛騨牛」を焼肉用にカット。肉の魅力を幅広く感じていただけるよう、様々な部位をお届けします。

01.ブランド牛 焼肉コース
申込番号 **UF089-002**



1回目



近江牛 焼肉用

モモ・肩計350g／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



米沢牛 焼肉用

バラ250g、肩ロース200g／消費期間は冷蔵で4日／山形県産
※冷蔵便にてお届け。



3回目



飛騨牛 焼肉用

モモ400g／消費期間は冷蔵で4日／岐阜県産
※冷蔵便にてお届け。

◎ 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、3回目のお届けは1回目のお届け日から2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
3回目 → 12月15日にお届け

ミートバラエティコースA

平田牧場のハムとソーセージのセット。神戸牛の焼肉丼の具とローストビーフをお届け。

02.ミートバラエティコースA
申込番号 **UF090-003**



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



3回目

神戸・元町 伊藤グリル



〈伊藤グリル〉
神戸牛ローストビーフ

神戸牛ローストビーフ280g、デミグラスソース30g
※冷凍便にてお届け。
小 乳

ミートバラエティコースB

米沢牛を使ったジューシィなハンバーグや、北海道よりバラエティ豊かなハムの詰合せなど、子どもから大人まで大満足の味。

01.ミートバラエティコースB
申込番号 **UF091-003**



1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×9／賞味期間は冷蔵で14日
※冷蔵便にてお届け。
小 卵 乳



2回目



SAPPORO バルナバハム

〈札幌バルナバハム〉
ソーセージ・ベーコンセット

農家のベーコン400g、ボンレスハム・サッポロ焼豚各300g、ポークグルメフランク120g、チーズウインナー・玉葱ウインナー各100g、ベーコンスライス80g、ロースシンケン40g／賞味期間は冷蔵で30日
※冷蔵便にてお届け。
小 乳



3回目



〈和(なごみ)料理 みのり〉
近江牛 ローストビーフ

近江牛ローストビーフ290g、山椒ソース30g
※冷凍便にてお届け。
小

◎ 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、3回目のお届けは1回目のお届け日から2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
3回目 → 12月15日にお届け

ミートバラエティコースC

5種の和牛のローストビーフセット、松阪牛と黒毛和牛入りハンバーグ、北海道のハム・ソーセージが届く、肉好きにはたまらない贅沢なコース。

02.ミートバラエティコースC
申込番号 **UF092-004**



1回目



山晃食品 SANKO SHOKUHIN

〈山晃食品〉
和牛ローストビーフ食べ比べ

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



3回目



北海道 トンデンファーム

〈トンデンファーム〉
バラエティセット

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

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 **UF 094-005**

佐藤錦L～2L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。

宮崎県自慢の「太陽のタマゴ」は、糖度15度以上、重さ350ｇ以上で色と形が美しいマンゴー。完熟にこだわり、その瞬間を逃さないようにひとつひとつの果実をネットで包み、果実がネットに自然に落果するのを待って収穫します。一番の食べ頃を見計らってお届けするので、届いたらすぐにお召しあがりいただけます。トロピカルな甘い香りとたっぷりの果汁、濃厚でとろけるような食感をお楽しみください。



01.宮崎県産 完熟マンゴー 太陽のタマゴ

申込番号 **UF095-002**

太陽のタマゴ1.5kg（3～４個）／宮崎県産

※冷蔵便にてお届け。
※お申し込みは7月6日まで。
※お届けは5月10日～7月20日。

魅惑的な香りと甘みの宮崎県産完熟マンゴー



※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。

夏の体を癒してくれる
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、香り高く美しい網目が特徴のマスクメロン。とろけるような果肉と濃厚な香りが魅力的なマンゴー。甘い果汁をたっぷりと含んだ、ふっくら丸みのある桃。皮ごと食べられるシャインマスカットと、甘みの強い黒ぶどう。生産者たちが手塩にかけた、みずみずしいフルーツ5種類をお届けします。



02.フルーツ詰合せ

申込番号 **UF 096-003**

マスクメロン1.4kg(1玉)、マンゴー450g(1個)、桃500ｇ(2個)、シャインマスカット450ｇ(1房)、ピオーネまたは巨峰450ｇ(1房)／メロン:静岡県・愛知県産、マンゴー:宮崎県産、桃:山梨県・長野県・福島県産、シャインマスカット:山梨県・長野県産、ピオーネ・巨峰:山梨県・長野県・岡山県産

※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10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。



粒が大きく食べやすい人気のぶどう2種。

皮ごと食べられる、翡翠(ひすい)色の「シャインマスカット」。その食味のよさから今や大人気となった品種です。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、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。巨峰とマスカットを交配した甘みの強い「ピオーネ」は種がなく子どもにも人気。食べ応えのある大粒ぶどう2種をお届けします。



01.シャインマスカット&ピオーネ

申込番号 **UF 097-003**

シャインマスカット・ピオーネ3.5kg(各3房)／山梨県・長野県・岡山県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは9月26日まで。

※お届け日は8月1日～10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。

静岡県産のマスクメロンの中でも厳しい基準をクリアしたもののみが「クラウン」の名を冠せられます。とろけるような舌ざわりと独特のじゃこうの香りが特徴です。合わせてお届けするのは皮ごと食べられる大人気のぶどう、シャインマスカット。その時期に旬を迎える産地のものをセレクトしてお届けします。パリッとした食感で老若男女問わず誰もがおいしくいただけます。贅沢な2種のフルーツをお楽しみください。

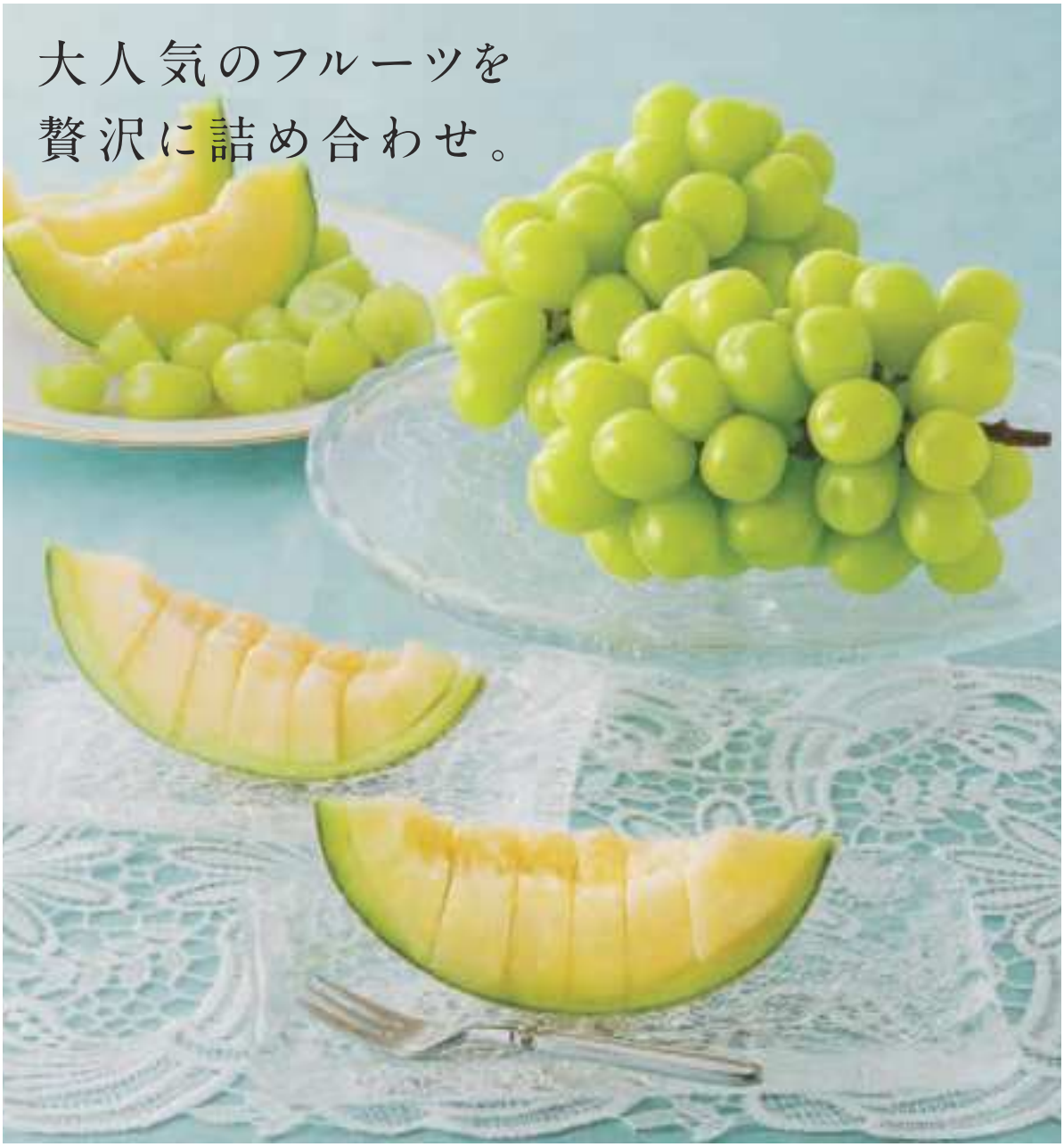


02.クラウンメロン&シャインマスカット

申込番号 **UF 098-004**

クラウンメロン1.3kg(1玉)、シャインマスカット1.6kg(3房)／メロン:静岡県産、シャインマスカット:山梨県・長野県産

※冷蔵便にてお届け。
※お申し込みは10月17日まで。
※お届けは8月20日～10月31日。



静岡県のアローマメロンは質の高いメロンの代名詞と評価され、なかなか手に入らないほど。じゃこうの香りとなめらかな舌ざわりが秀逸です。愛媛のオリジナルのブランド柑橘「紅まどんな」は、ゼリーのようなトロンとした食感が魅力。旬が短く、生産量も限られています。希少な2種のフルーツのあふれ出る果汁と繊細な甘さをご堪能ください。



01.アローマメロン&紅まどんな

申込番号 **UF 099-003**

アローマメロン2.6kg(2玉)、紅まどんな2kg(6〜8個)／メロン:静岡県産、紅まどんな:愛媛県産

※お申し込みは12月6日まで。

※お届けは12月1日〜12月20日。



頒布会 ◆ フルーツ　1度のご注文で3回お届けいたします。

◎ 毎月1回、全3回のお届けになります。
◎ 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。
◎ お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

夏フルーツコース

1回目は宮崎県産の完熟マンゴー、2回目は岡山県産の甘い桃、3回目は北海道産のメロン3種をお届けします。

02.夏フルーツコース
申込番号 **UF 100-002**

※こちらの商品は4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



宮崎県産 完熟マンゴー

完熟マンゴー700g(2個)／宮崎県産
※冷蔵便にてお届け。
※お届けは4月20日～6月30日。



2回目



岡山県産 桃

桃750ｇ(3個)／岡山県産
※お届けは7月5日～8月10日。



3回目



北海道産 メロン3種詰合せ

ふらのメロン・らいでんメロン・アサヒメロン各1.6kg(各1玉)／北海道産
※お届けは8月1日～9月10日。

夏秋フルーツコース

ジューシィな浅間白桃、とろけるような舌ざわりのクラウンメロン、パリッとした食感が心地よいシナノスイートをお届けします。

01.夏秋フルーツコース
申込番号 **UF101-001**

※こちらの商品は7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〉
山梨県大藤産 浅間白桃

浅間白桃 特秀1.8kg(5～6個)／山梨県産
※お届けは7月20日～7月30日。



2回目



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
静岡県産 クラウンメロン(シルバー)

クラウンメロン(シルバー)1.3kg(1玉)／静岡県産
※お届けは9月10日～9月20日。



3回目



長野県産 シナノスイート

シナノスイート 秀3.4kg(9～10個)／長野県産
※お申し込みは10月27日まで。
※お届けは10月10日～11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

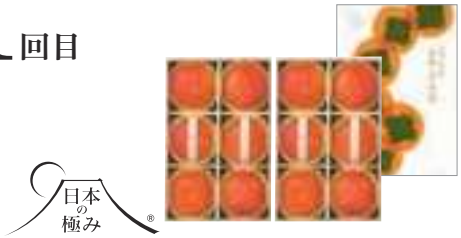
完熟にこだわった富有柿、大玉のサンふじりんご、静岡生まれのきらぴ香。冬だからこそ味わえる甘いフルーツをお楽しみください。

02.冬フルーツコース
申込番号 **UF 102-002**

※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 完熟富有柿

富有柿 3L大玉サイズ2kg(6個)×2／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 特秀5kg(16個)／山形県産
※お届けは11月26日～12月15日。



3回目

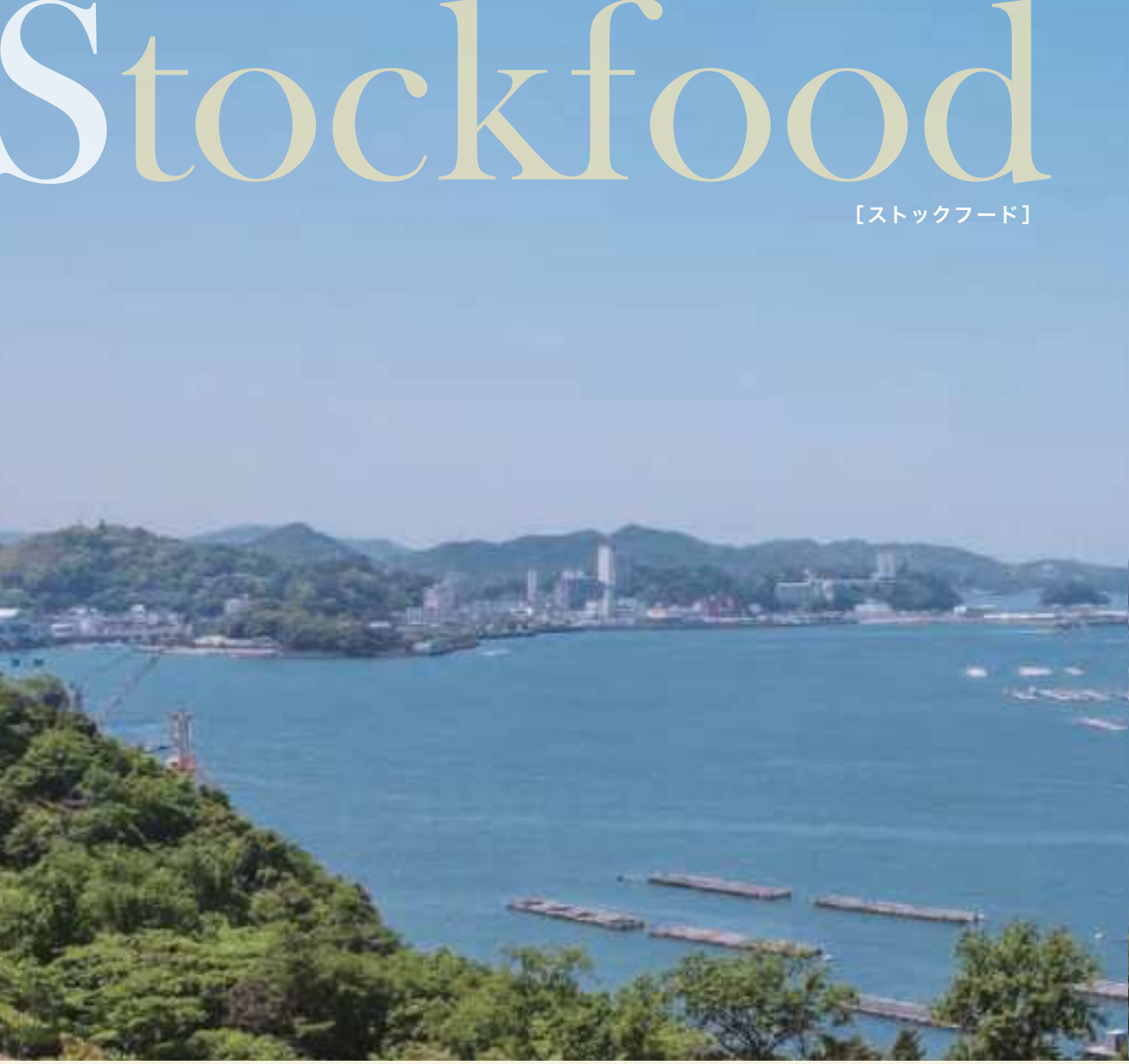


静岡県産 きらぴ香

きらぴ香270g(7～15粒)×8／静岡県産
※冷蔵便にてお届け。
※お届けは1月15日～4月30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

流料亭や高級寿司店にも卸している老舗海苔店〈吉田商店〉が、味を第一に、香り、色つやに優れたものを創業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た海苔セットです。日本画家とコラボレーションした美しい缶に入った「花」は、その年に採れた最高の味と香りをもつ極上の海苔だけを使用した特別限定品。炊きたてのご飯とともに、口の中に広がる香りと、重厚な味わいをお楽しみください。



01.〈吉田商店〉
「花と名匠」焼海苔詰合せ

申込番号 **UF 104-004**

焼海苔「花」8切264枚（板のり33枚分）×2、
焼海苔「名匠」板のり6枚×7袋／海苔：国産

麺食べくらべコースA

1回目は福島の喜多方ラーメン。2回目はコシが強く、のどごしがよい奈良の三輪素麺。3回目は秋田のなめらかな稲庭手延うどん。

01.麺食べくらべコースA
申込番号 **UF 105-003**



1回目



喜多方ラーメンセット

生麺120g×15、醤油スープ35g×9、味噌スープ41g×6、チャーシューメンマ23g×15、乾燥ネギ1g×15、味玉子2個入×4

小 卵



2回目



三輪素麺 蔵出古品

三輪素麺50g×46

小



3回目



〈日本の極み〉稲庭手延うどん

手延うどん160g×18

小

◎ 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、3回目のお届けは1回目のお届け日から2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
3回目 → 12月15日にお届け

麺食べくらべコースB

札幌から本場の味噌と醤油ラーメンのセット。長野の信州戸隠そばと十割そば。名古屋からよしだ麺の細うどんとそうめんをお届け。

02.麺食べくらべコースB
申込番号 **UF 106-003**



1回目



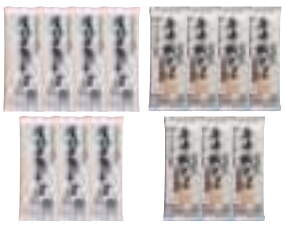
西山製麺

〈西山製麺〉西山本場のラーメン&チャーシューご飯の素詰合せ

濃厚ストレートガラスープ300g×10、生麺120g×10、味噌スープ54g×5、醤油スープ42g×5、チャーシュー混ぜご飯の素130g×6/賞味期間は常温で30日
小 卵



2回目



信州戸隠そば・国産本十割そば

信州戸隠そば・国産本十割そば各200ｇ×7
小 そ



3回目



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉名古屋よしだ麺乾麺セット

細うどん240g×9、そうめん200g×9
小

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、またオリーブ葉の焙茶とバター香るオイルの詰合せです。洋食、和食とも相性がよく、新鮮なのでスプーン1杯で直に味わうこともできます。風味や香りを楽しめるオリーブオイルをお届けします。



01.〈オリーブオイルあかつき〉オリーブオイル商品詰合せ

申込番号 **UF 107-004**

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・エキストラバージンオリーブオイルあかつきルッカ・発酵バター香るオリーブオイル各100g、わさびオイル・しょうがオイル・エキストラバージンオリーブオイルあかつきルッカ・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各30g、オリーブ焙茶75g(15袋)×2

乳





濃厚なマヌカ百花蜜と日本各地のはちみつの詰合せ

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マヌカ百花蜜は、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。



02.〈クインビーガーデン〉はちみつ詰合せ

申込番号 **UF 108-004**

国産マロニエはちみつ・国産百花蜜・国産れんげはちみつ各190g×2、国産北海道シナはちみつ190g×3、クイーンオブマヌカ200g×3

※はちみつは1歳未満の乳児には与えないでください。

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、キャラメル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。茶葉にルバーブとイチゴの甘酸っぱさをアクセントに加え、さらにコーンフラワーとマリーゴールドの花びらを散らしたパタン王国のお茶。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。



MÉERT

01.〈MÉERT〉ティータイムセット

申込番号 **UF109-003**

紅茶（ファミリーのお茶・パタン王国のお茶）各100g、ジャム（ダークチェリー・紫イチジク）各230g、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、キャラメル12粒／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
ちょっとぜいたくに。

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.〈メゾン・デュ・ミエル〉はちみつ11本セット

申込番号 **UF 110-002**

花のはちみつ・シャクナゲはちみつ各250g×2、アボカドはちみつ250g×3、ローズマリーはちみつ250g×4／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。

選りすぐりの紀州南高梅を3種の味の梅干に



大粒で皮が薄く、果肉が肉厚でやわらかい紀州産南高梅。クエン酸がたっぷり含まれています。南高梅をはちみつにじっくり漬け込み、ふっくらと仕上げた「梅花音（うめかのん）」。ほどよい酸味のきいた「まろやか梅」。伝統的なしそ漬け梅干の製法を改良して作られた、昔懐かしい「しそ漬梅」。温かなごはんと一緒に、また料理に使ったりと、いくつでも食べられる3種類の味わいをお届けします。



01.紀州南高梅 梅干詰合せ

申込番号 **UF 111-002**

はちみつ梅（塩分約5%）・まろやか梅（塩分約6%）・しそ漬梅（塩分約11%）各1kg／梅：和歌山県産

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

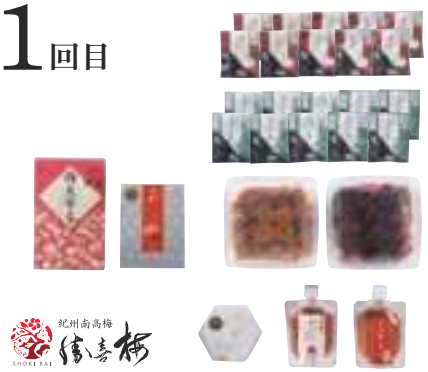
梅干コース

毎日1個。健康に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 **UF112-003**



1回目



紀州南高梅 勝僖梅セレクションA

甘仕立て梅干（塩分約10%）・紫蘇仕立て梅干（塩分約24%）各500ｇ、紀州梅梅肉・おにぎり梅肉各150g、梅昆布茶24g、山椒だし茶漬け・贅沢梅茶漬け×各10袋、はちみつ仕立て てとら（塩分約８%）６粒、はちみつ仕立て 鼓（塩分約８%）90g／梅:国産

小



2回目



梅花音（うめかのん）・梅彩花（うめさいか）
紀州南高梅 梅干詰合せ

はちみつ漬梅干（塩分約5%）・はちみつ漬梅干（塩分約8%）・しそ漬梅干（塩分約11%）各560g／梅:和歌山県産

Drink & Liquor

［ドリンク＆リカー］



フランス・ボルドーの名高いテロワールを所有するワイナリーの赤は、黒すぐりやサクランボといった馥郁たる果実とエキゾチックなスパイスのシャトー・オー・マルビュゼ。ローヌ地方を代表する品種、グルナッシュを使った赤のサン・テオドリックは、ブラックチェリーやポプラの香り、スパイシーな香味が滑らかなタンニンと絡み合います。ネロ・ダヴォラ主体のシチリアらしい赤は、甘みと酸味のバランスが程よい「ナルケ」。そして、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が特徴のルクセンブルクのスパークリングと白をセットにしてお届けします。



※ 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。

心まで酔わせてくれる
至福の一杯を楽しむ。

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



フランス ボルドー地区の風景



A〈ジゴンダス(赤)〉

ぶどう品種	グルナッシュ、シラー
飲み口	甘●●●●●辛

B〈モラッソ(白)〉

ぶどう品種	ティモラッソ
飲み口	甘●●●●●辛

C〈キンタ・ド・クラスト ポート(白)〉

ぶどう品種	土着品種のブレンド
飲み口	甘●●●●●辛

D〈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

01.ワールドワイン4本セット

申込番号 **UF 114-004**

フランス:ジゴンダス(赤)、イタリア:モラッソ(白)、ポルトガル:キンタ・ド・クラスト ポート(白)、ルクセンブルク: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。

フランス南部の強い日差しが育てる しっかりとした味わいの赤ワイン

凝縮感と繊細なエレガンスを併せ持つシャトー・デュ・グラナ、まろやかで深みのあるエレガントなクロフォンテーヌ、ブラックペッパーやチェリーの香りがあり、フレッシュな果実を感じさせるフォンテストーの3種をセットしてお届けします。飲みくらべてお楽しみください。



〈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

〈シャトークロフォンテーヌ プルミエ・ヴァン〉

ぶどう品種	メルロ
ボディ	フルボディ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	16～18℃
合う料理	グリルした赤身肉、チーズ料理

〈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	肉料理全般、リゾット、チーズ、チョコレート

01.ボルドー赤ワイン4本セット

申込番号 **UF 115-005**

シャトー・デュ・グラナ、シャトークロフォンテーヌ プルミエ・ヴァン各750ml、シャトー・フォンテストー750ml×2

※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、ブルゴーニュのワイン

ブーグロは、重厚さと繊細なエレガンスの絶妙なバランス。ふくよかな余韻が心まで満たす、ブーグロの魅力が詰まった1本です。ヴォルネ ヴィエイユ ヴィーニュは、繊細で女性的、輝くルビー色が印象的な赤ワイン。ヴォルネーの独特の控えめな果実の芳香、引き締まった酸味が心地よく、古木ワインの特徴である優雅で長い余韻が口に残ります。



02.ブルゴーニュ赤白ワインセット

申込番号 **UF 116-004**

シャブリグラン・クリュブーグロ(白)、ヴォルネ ヴィエイユ ヴィーニュ(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。

〈シャブリグラン・クリュブーグロ(白)〉

ぶどう品種	シャルドネ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	10～11℃
合う料理	シーフード、天ぷら、鶏肉のソテー

〈ヴォルネ ヴィエイユ ヴィーニュ(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

※ 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&スパークリングワイン

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。収穫をはじめ作業の多くを手作業で行っています。まろやかな味わいのスパークリングワインを2種。甘い柑橘類の香りを感じられる「リースリング」など、料理を引き立てる白ワイン2種をセットで。



〈ミュスカ(白)〉

ぶどう品種 ミュスカ
飲み口 甘●●●●●辛

〈リースリング グランクリュ(白)〉

ぶどう品種 リースリング
飲み口 甘●●●●●辛

〈クレモン ダルザス ブリュット(泡)〉

ぶどう品種 ピノブラン、シャルドネ
飲み口 甘●●●●●辛

〈クレモン ダルザス ロゼ ブリュット(ロゼ泡)〉

ぶどう品種 ピノ ノワール
飲み口 甘●●●●●辛

01.アルザスワイン5本セット

申込番号 **UF 117-003**

ミュスカ(白)、リースリング グランクリュ(白)、クレモン ダルザス ブリュット(泡)各750ml、クレモン ダルザス ロゼ ブリュット(ロゼ泡)750ml×2

※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

シャンパン生産者として300年以上の歴史あるワイナリーで、24ヵ月の長期熟成を経て完成される「コンテス・ド・ブリスィ ブリュット レゼルブ」はデリケートかつフルーティな爽快さ。美しいローズ色のロゼはストロベリーの香りが特徴的です。「カルト・ブランシュ・ブリュット」は、香り豊かで果実味あふれる辛口。一級畑というポテンシャルにうぬぼれることなく、丁寧なワイン造りを行うワイナリー自慢の1本です。



02.シャンパーニュ3本セット

申込番号 **UF 118-002**

コンテス・ド・ブリスィ ブリュット レゼルブ(泡)、ブリュットロゼ(ロゼ泡)、カルト・ブランシュ・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。

〈コンテス・ド・ブリスィ ブリュット レゼルブ〉

ぶどう品種	シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ
飲み口	甘●●●●●●辛
適温	8℃
合う料理	チーズ、鶏肉料理、魚介料理

〈ブリュット ロゼ〉

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

〈カルト・ブランシュ・ブリュット〉

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

※ 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甘口ワイン

赤ワインのような長期熟成のプロセスを経てつくられるこの珍しい白ワインは、開栓してから時間をおいたほうがより本来の味が引き出されておすすめです。飲み進むうち、一口目では気づきにくい味わいの広がりに驚かされることでしょう。メディテーションワインとして食後にいただくほか、ドライフルーツやチーズとゆっくり味わうのも格別です。



〈チンクエ・テッレ シャケトラ〉

ぶどう品種	ボスコ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	常温
合う料理	チーズ、デザート

01.イタリア甘口ワイン

申込番号 **UF 119-004**

チンクエ・テッレ シャケトラ375ml

※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、フランチャコルタ

シャンパーニュと同じ製法で造られているスパークリングワイン、フランチャコルタを3本お届けします。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。「パ・トゼ」は糖分調整を行っていない、香りが際立つワイン。「ブリュット」は香りは華やかでかすかなフルーティさとパンやアーモンド、乾燥イチジクなども感じられます。「INSE」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一本です。それぞれの味わいの違いをお楽しみください。



02.イタリア
スパークリングワイン3本セット

申込番号 **UF 120-004**

フランチャコルタ パ・ドゼ、コルテアウラ ブリュット、コルテアウラ INSE各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

〈パ・ドゼ〉

ぶどう品種	シャルドネ、ピノネロ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	6℃
合う料理	前菜、味付けのしっかりした料理、魚介のメイン料理

〈ブリュット〉

ぶどう品種	シャルドネ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	5～8℃
合う料理	生牡蠣、寿司、シーフード

〈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、鶏肉など白身の肉料理

※ 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。



有機栽培米で造る酒「和の月」。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種と、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 **UF 121-004**

有機米純米大吟醸 和の月39 500ml×4、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 **UF 122-004**

純米大吟醸雫酒720ml×3／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◆

［赤白ワインとお肉］

1



2本ともカベルネ・ソーヴィニヨン種とメルロ種をアッサンブラージュしたワインです。飲み比べてお楽しみください。

01.ボルドー赤ワイン2本セット

申込番号 **UF 123-07** □ 右ページからA・B

シャトー・デュ・グラナ、シャトー・ル・ブルデュー各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

〈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
飲み口	甘●●●●●辛

〈シャトー・ル・ブルデュー〉

ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ
飲み口	甘●●●●●辛

2



イタリア・ピエモンテの土着品種のモラッソ種と代表品種のバルベラ種を使用したワインのセットです。ピエモンテワインをお楽しみください。

02.ピエモンテ赤白ワインセット

申込番号 **UF 123-08** □ 右ページからA・B

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。

〈モラッソ(白)〉

ぶどう品種	ティモラッソ
飲み口	甘●●●●●辛

〈アマラント(赤)〉

ぶどう品種	バルベラ、メルロ
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。

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。

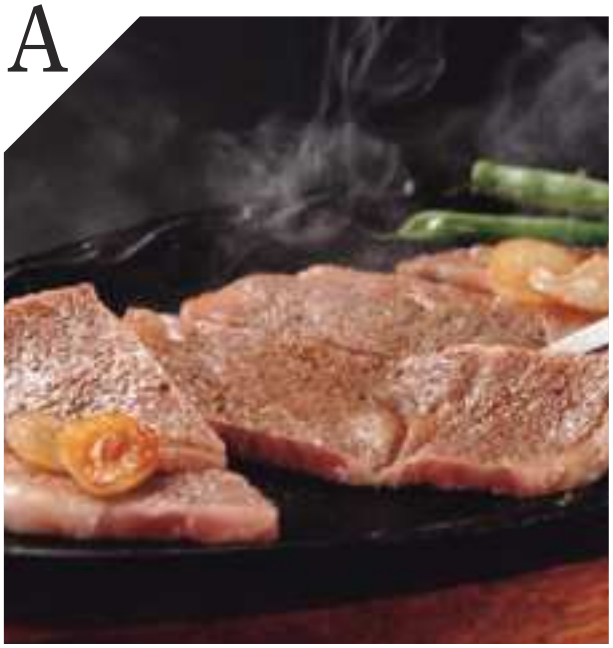
申込番号 UF 123-□□□
- 左ページからいずれかの申込番号
- 右ページからいずれかのアルファベット

（例）
「ボルドー赤ワイン2本セット」＋「松阪牛 ロースステーキ」の場合

⬇

申込番号 UF 123-07A

A





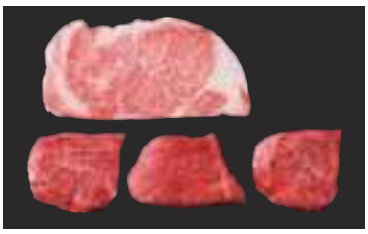
良質な脂と赤身のバランスの良さを味わえるロースのステーキ。塩とこしょうでさっと焼くだけでおいしくいただけます。

A.松阪牛 ロースステーキ

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。

B





きめ細やかな霜降りでジューシィな食感のサーロインと、旨みが濃厚な赤身のモモ。どちらも外せないおいしさです。

B.米沢牛 ステーキセット

サーロインステーキ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。

◆チョイスグルメ◆［白・スパークリングワインと海鮮］

1



フランス・アルザスの良質な白ワインを2本お届けします。甘い柑橘類の香りを感じられ、海鮮との相性がいいワインです。

01.アルザス白ワイン2本セット

申込番号 **UF 125-07** □ 右ページからA・B

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

〈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

2



シャンパーニュと同じ製法で造られているイタリア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海鮮との相性も抜群です。

02.イタリアスパークリングワイン

申込番号 **UF 125-08** □ 右ページからA・B

フランチャコルタ コルテ アウラ インセ750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

〈フランチャコルタ コルテ・アウラ インセ〉

ぶどう品種	シャルドネ、ピノ・ネロ
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。

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。

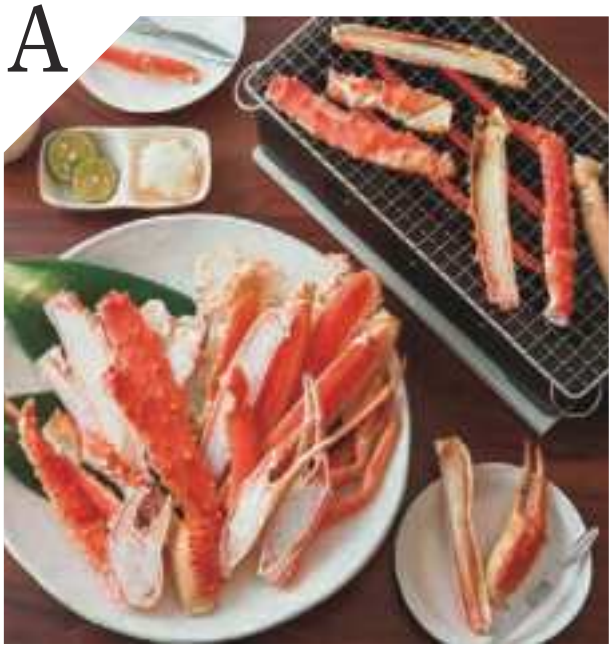
申込番号 UF 125-□□□
- □ 左ページからいずれかの申込番号
- □ 右ページからいずれかのアルファベット

（例）
「アルザス白ワイン2本セット」＋「ボイルたらばがに脚・ずわいがに脚」の場合

↓

申込番号 UF 125-07A

A





食べ応え十分のたらばがに、繊細な味わいのずわいがに。身が詰まった2種類のかに脚をご堪能ください。鍋にするのもおすすめです。

A.ボイルたらばがに脚・ずわいがに脚詰合せ

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

B





船上で急速冷凍した本まぐろ。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します。

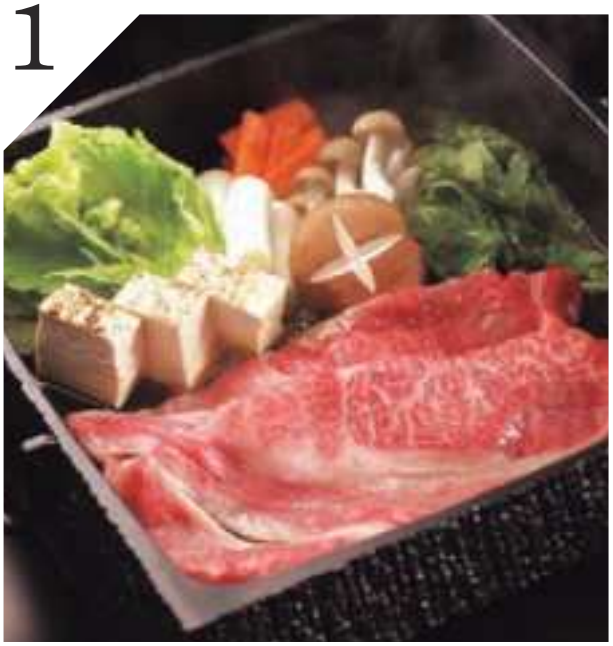
B.本まぐろ詰合せ

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。

◆チョイスグルメ◆

[お肉と総菜]

1





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。

01.山形牛 すき焼用

申込番号 UF 127-07 □ 右ページからA・B

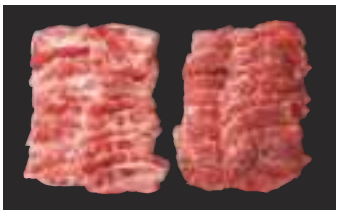
肩ロース・モモ各350g／消費期間は冷蔵で4日／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

※都合により、月曜・火曜のお届け日指定はできません。

2





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）」。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。

02.近江牛 焼肉用

申込番号 UF 127-08 □ 右ページからA・B

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。

 ※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 UF 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」＋「オードブルセット」の場合

申込番号 UF 127-07A

A





SAPPORO バルナバハム

北海道産にこだわったウインナー4種、北海道産牛生ハムを細切りにした牛生ハムユッケなど、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。

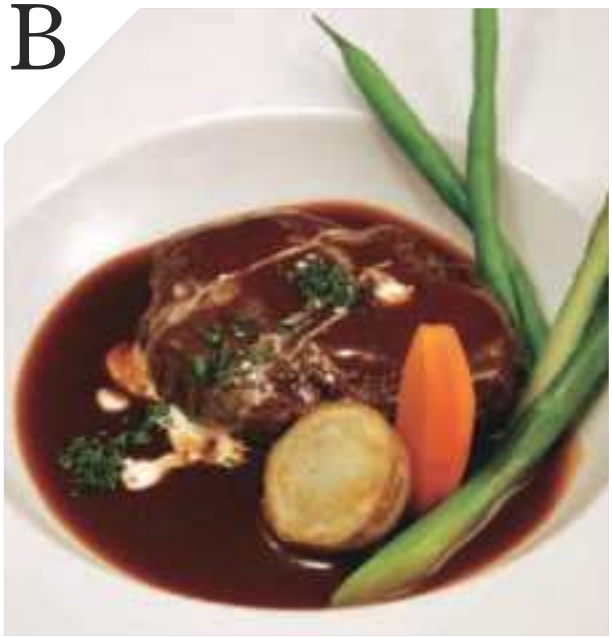
A.〈札幌バルナバハム〉 オードブルセット

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

B





人気フレンチシェフが手掛ける、黒毛和牛を使用したハンバーグは、レストランの味わい。香り豊かなソースもフレンチらしい。

B.〈ブラッセリートモ〉 黒毛和牛煮込みハンバーグ

黒毛和牛煮込みハンバーグマルサラ風味190g(固形量110g)×7

※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 UF 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 UF 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

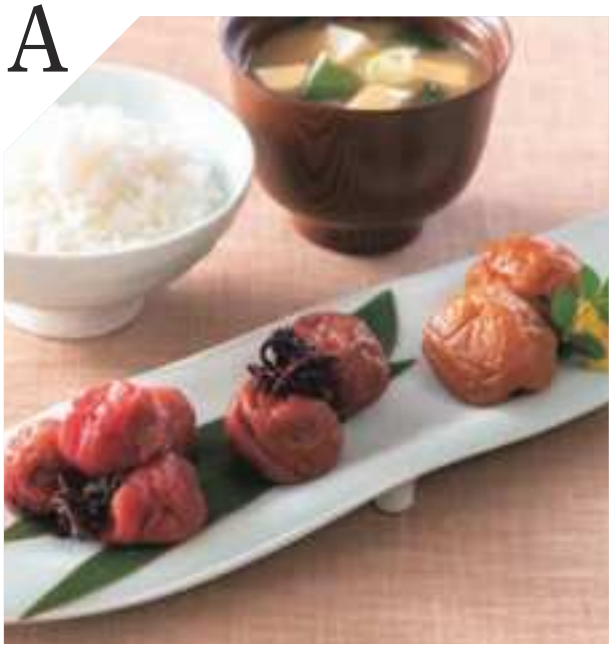
左ページより1点、右ページより1点の計2点お選びいただけます

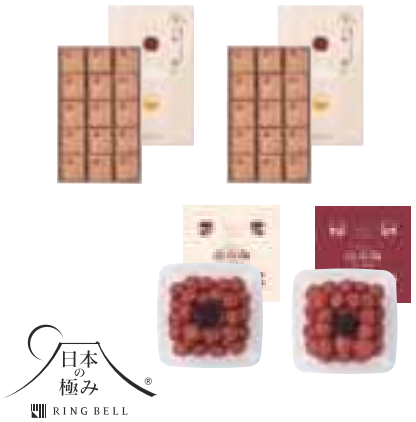
〈申込番号のご記入例〉　以下のような方法で番号をご記入ください。

申込番号 UF 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）
「とらふぐ刺身セット」＋「梅干詰合せ」の場合
↓
申込番号 UF 129-05A

A





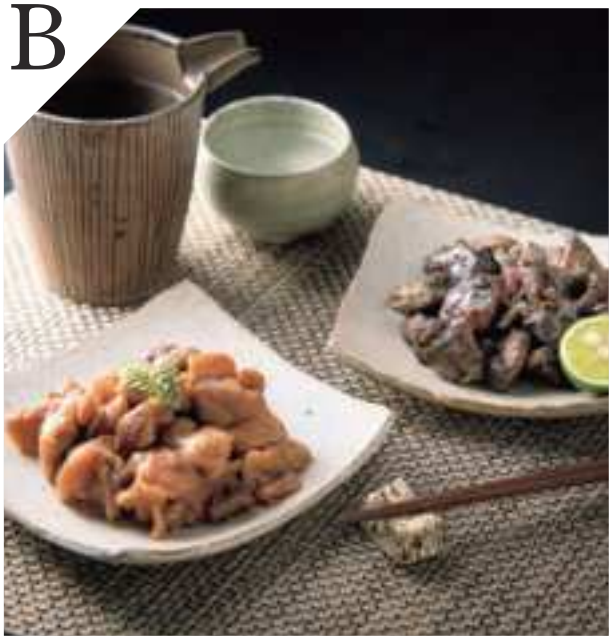
日本の極み® RING BELL

大粒の紀州南高梅を使った、塩分約3%の梅干の詰合せです。

A.〈日本の極み〉梅干詰合せ

うめみつぼし（塩分約3%）15粒×2、うま味梅（塩分約3%）・しそ梅（塩分約3%）各560g／梅：和歌山県産

B





日本の極み® RING BELL

岩塩のみで香ばしく焼きあげた焼き鳥と、香りもいい味噌焼き。日本三大地鶏のひとつ「みやざき地頭鶏」の豊かな旨みをご賞味ください。

B.〈日本の極み〉みやざき地頭鶏焼き鳥詰合せ

炭火焼き鳥150g×6、味噌焼き鳥150g×4
※冷蔵便にてお届け。
小 か