

C O N T E N T S

目次

こんな
あるんだ!

4

よんななクラブ
CLUB Select

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

003 日本全国47都道府県から 食の楽しさと、食の喜びを。

005 技わざ 〈御菓房母樹堂〉長崎らばもろ豚生姜みそ漬け個〈見田五山蔭店〉越後漬物〈中野湖
ハム〉ハンバーグ・ソーセージ詰合せ

009 北海道 〈札幌バルナバハム〉札幌開拓使ハム詰合せ／〈カネサン佐藤水産〉北海道産
真ほっけ開き

011 東北 〈タムラファーム〉紅玉のアップルパイ4個セット／〈味の海翁堂〉いちご煮スープ
といちご煮がゆセット／〈りんご工房きただ〉りんごジュース&まるごとりんごゼ
リー／〈ボルミート〉ソーセージ詰合せ／〈さとう精肉店〉本場仙台厚切り牛タン
(塩味)／〈治郎兵衛〉もち米しゅうまい 女鶴秀米／〈朝日屋食品〉麺道楽・よも
ぎめん蔵太鼓セット

018 関東 〈うどん茶屋水沢 万葉亭〉「水沢うどん」と「舞茸入かつお生姜」セット／〈めん工房ほ

I N

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 ご当地スイーツ

日本各地の代表銘菓や地元の人気スイーツ

067 果物・野菜

旬を待ってお届けするみずみずしい果物と野菜

073 精肉・肉加工品

全国のブランド肉とこだわりの肉加工品

091 海産物

豊かな日本の漁場からさまざまな海の幸

105 総菜&ストックフード

自宅で味わう名店の味と保存にすぐれた食品

123 ドリンク&リカー

世界の名産地ワインと国産果実のジュース

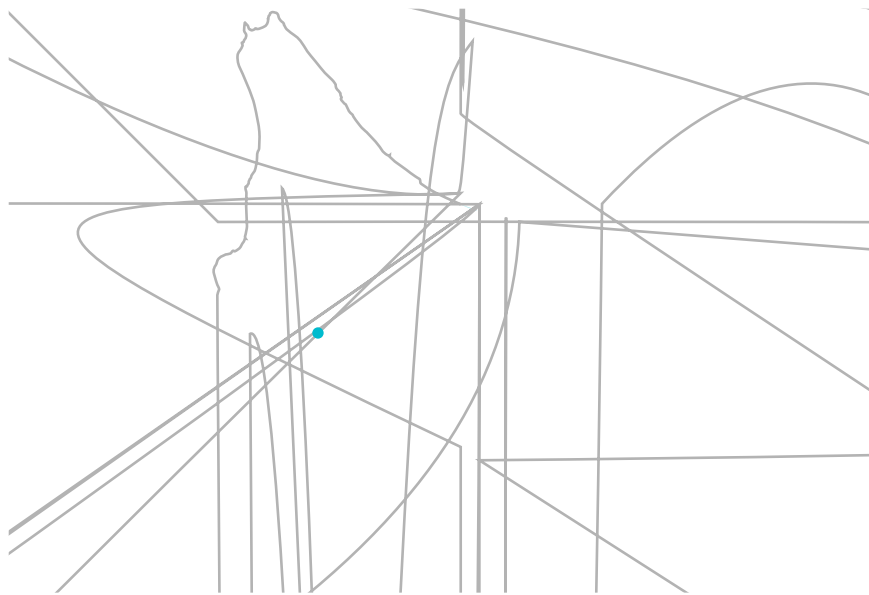
日本全国 47都道府県から 食の楽しさと、 食の悦びを。

九州・沖縄



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

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



東北



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

近畿



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

四国

徳島新聞社

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。

技と手間暇注いだ逸品、集めました。



「素材が変われば、味が変わり、味が変われば、笑みがこぼれる」。精肉店が手間暇かけ生姜みそに漬けた長崎じげもん豚。



明治22年創業の老舗魚問屋が脂ののった良質な魚と、新潟の発酵調味料を使用してつくるこだわりの越後漬。



気候にあわせ「その日一番おいしいどら焼き」を作り上げる、熟練の和菓子職人が技と手間暇を注いだ生どら焼き。







富士山の麓、
標高1000m
の高原で富士山
の伏流水と澄ん
だ空気で元気に
育てられた豚た
ち。へ富士山麓からの贈り物 山中湖ハ
ムは、自社農場で大切に育て上げた
「富士ヶ嶺ポーク」を使用したハム・
ソーセージメーカーです。山中湖にて
創業以来60余年、養豚から商品づくりに
着手し、本場ドイツ製機器と技術を



02.〈富士山麓からの贈り物 山中湖ハム〉 ハンバーグ・ソーセージ詰合せ

申込
番号 **UM 008-619**

ハンバーグ220g(固形量200g)×2、ラックスハム
90g、ブラートブルスト150g

※冷凍便にてお届け。

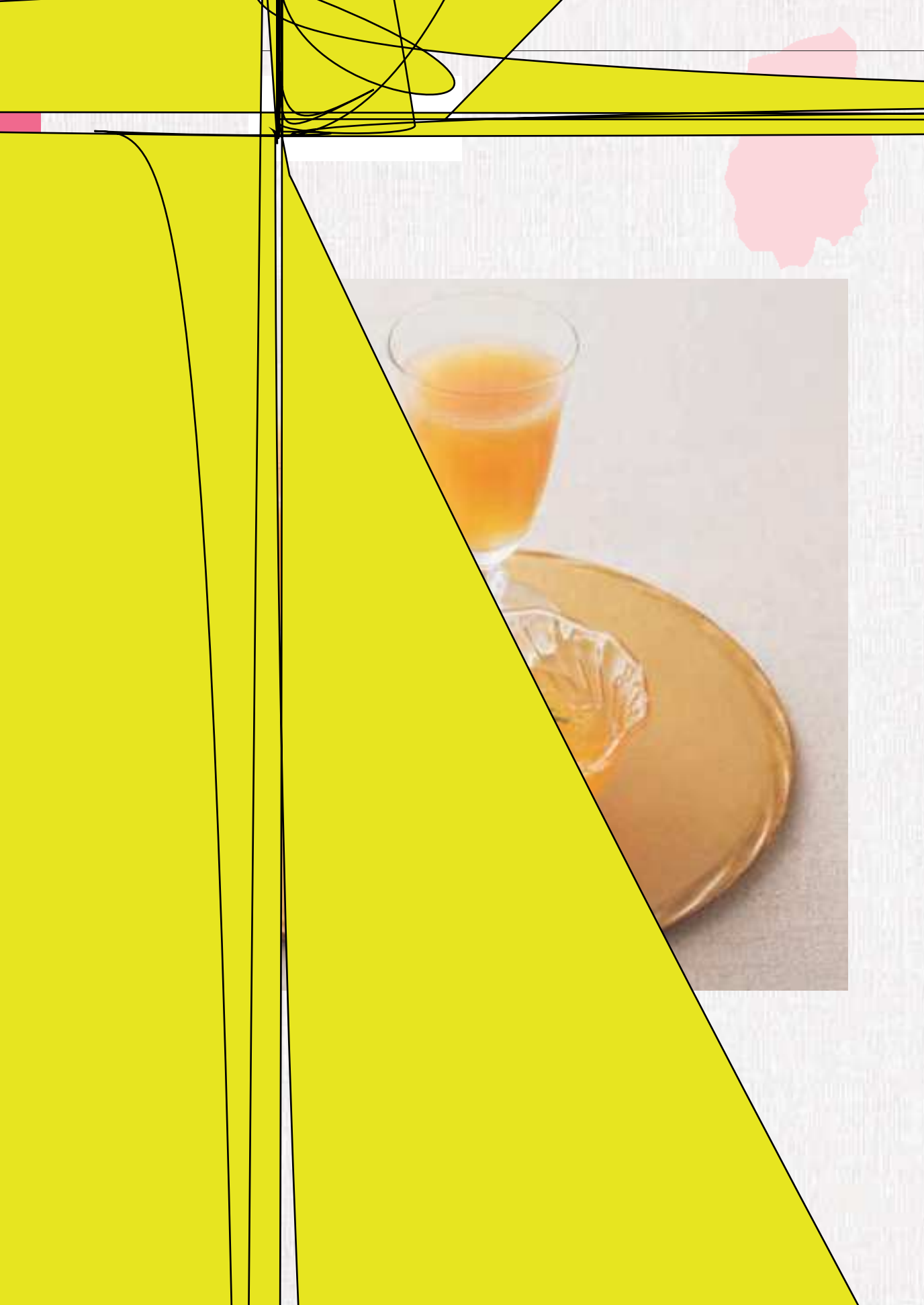
小乳













河北新報社

杜の都仙台名物 厚切り牛タン 塩味

宮城県塩竈市の精肉店です。目利きにこだわり仕入れた牛タンをひとつひとつ丁寧に作っています。厚み5～6mmでカットしておりますので食べ応え抜群です。程よく塩、胡椒で味付けしておりますので解凍してフライパンで焼くだけです。真空パックで梱包しているので鮮度を保ちます。クール冷凍便でお送りいたします。



01. 〈さとう精肉店〉 本場仙台厚切り牛タン(塩味)

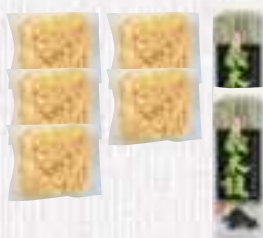
申込
番号 **UM 015-003**

カット牛タン塩味150g／牛たん：アイルランド・英国・
メキシコ産

※冷凍便にてお届け。



もち米しゅうまい 女観黍米













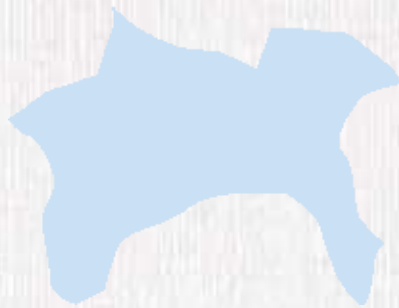
02.〈新井園本店〉
狭山銘茶詰合せ

申込
番号 **UM 022-003**

煎茶80g、和紅茶ティーバッグ2g×15、煎
茶ティーバッグ3g×15／茶葉：国産



01.〈ローズ&エム〉



02.〈調味商事〉

横浜VS横須賀グルメカレーセット

申込
番号

UM 024-003

TSUNAMIよこすか海軍カレー・横浜家系カレー各
200g、よこすか海軍カレーネイビーブルー・横浜ハイ
カラビーフカレー各180g

小 卵 乳



あふれ出す肉汁!

新潟県燕市の餃子専門店「つばめ餃子」が作る、自慢の餃子です。燕市産の豚肉と黒豚をブレンドし、国産野菜をたっぷり加えた餡は驚くほどジューシー!隠し味に旨辛特製味噌を加えた『タレなしでおいしい餃子』です。焼餃子、水餃子のどちらでもおいしく召しあがれます。



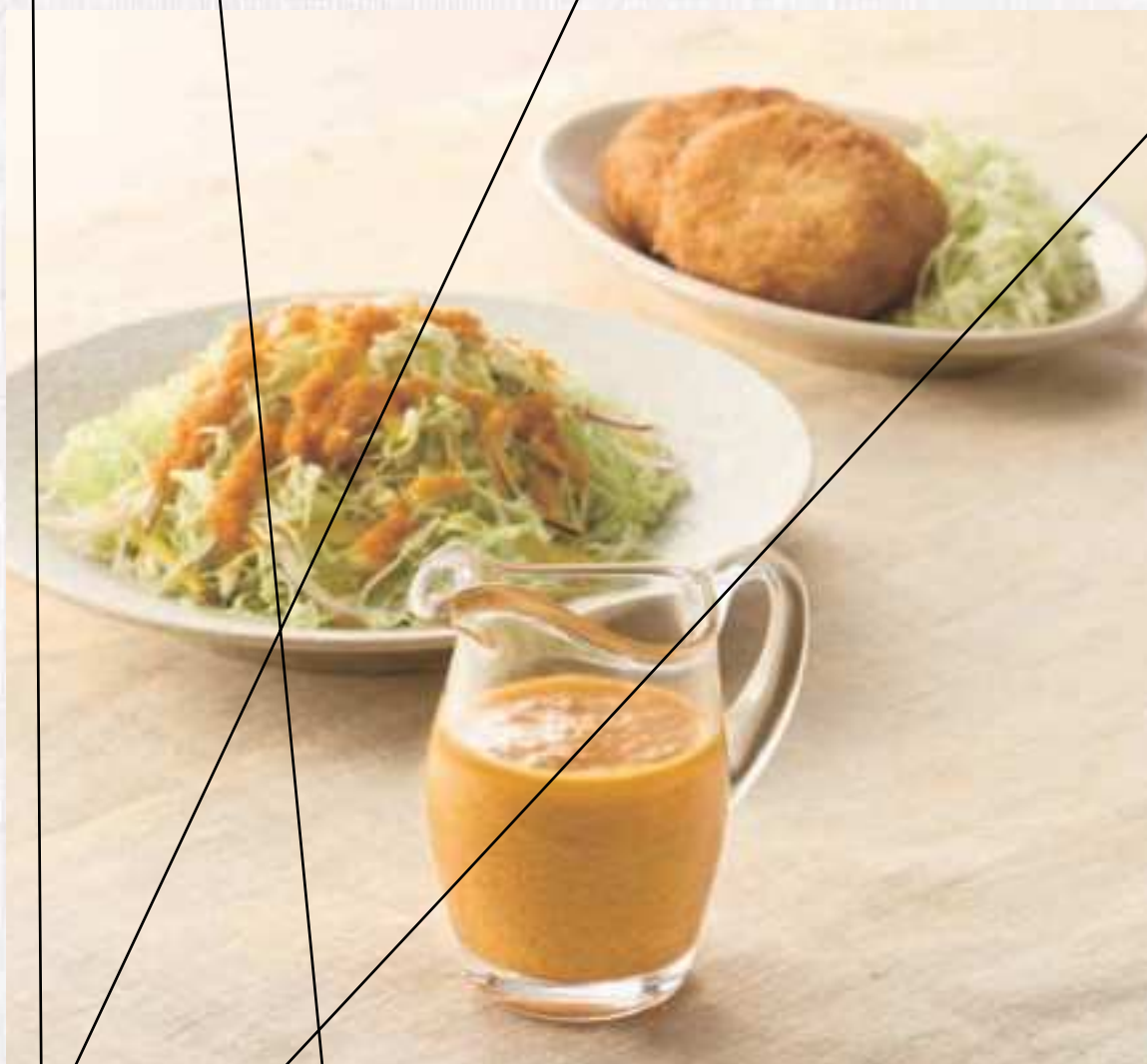
02.〈つばめ餃子〉
タレなしで美味しい!
つばめ餃子(ビリ辛)

申込
番号

UM 026-003

餃子850g(50個入)
※冷凍便にてお届け。

小









素材の味をそのままに 仕上げた手焼きせんべい

香味庵のせんべいは、昔ながらの「本物の味」を皆様にお届けしたいというこだわりか



02.〈香味庵本店〉

知多のうみ

申込
番号

UM 032-001

甘えび姿焼き(1尾)3枚、香味海鮮えび小花・香味
海鮮生のり小花・香味海鮮ひじき小花各10g×2









創業大正10年近江牛専門店 のプレミアムハンバーグ

日本三大和牛の一つ近江牛。すき焼用で販売している薄切りの近江牛を贅沢に使用し



02. 〈かねきち〉

近江牛プレミアムハンバーグステーキ

申込
番号 **UM 036-410**

ハンバーグステーキ100g×2、ステーキソース
20g×2

※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





?

国産牛を関西風味の出汁で煮込んだ優しい味の大阪ぐるめすうぷ肉すいと、国産牛すじを醤油ベースの甘辛たれで煮込んだ居酒屋の味、牛すじこんにゃくがセットになった大阪ぐるめセッ



01. 〈OSAKA SAIKA〉
大阪ぐるめセット

申込
番号 **UM 039-004**

肉すい200g×2、牛すじこんにゃく140g

小



02.〈山忠商事〉 丹波路たまごせせらぎ

申込
番号

UM 040-001

鶏卵(赤玉)10個×3ケース(30個)／賞味
期間は常温で16日／兵庫県産
※7月1日～9月30日は冷蔵便でのお届け
になります。

※季節によって卵の質量が異なります。予
めご了承ください。





01.〈ジェラテリアMISAO〉
岡山フルーツジェラート詰合せ



自信を持ってお届けする 究極のカレー

ビーフカレーは鳥取和牛の中でも旨みと赤身のバランスに優れたモモやウデの部位を贅沢に使用。こだわりのスパイスと特製ルーで作られた食べ応え満点の逸品です。牛すじカレーはメンブレン、アキレス、引きすじの3種類を使用し、適切な熱と圧力をか



02.〈やまのおかげ屋〉 鳥取和牛カレー2種セット

申込
番号 **UM 042-003**

鳥取和牛牛すじカレー250g、鳥取和牛ビーフ
カレー220g

小 乳

とろける旨みと良質な甘い脂がホクホクのやわらかい白身から溢れ出す、のどぐろ。白身でありながら、上品な味わいの甘鯛。脂の乗りがよく、ご飯のお供に最適なあじなど、山陰浜田港で水揚げされたお魚を、本来の味を活かす「甘塩味仕立て」で、1枚1枚手作業



01.〈魚勝商店〉
干物4種セット

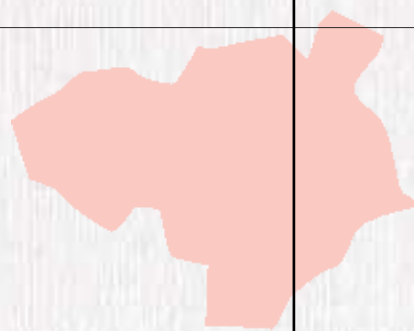
申込
番号 **UM 043-002**

のどぐろ一夜干し・甘鯛一夜干し×各1枚、あじ一夜干し4枚、ニギス一夜干し5本／賞味期間は冷凍で30日／のどぐろ・甘鯛・あじ・ニギス:島根県産
※冷凍便にてお届け。



€















大分の豊かな大地に育まれた こだわりの「乾椎茸」

全国品評会で最多団体優勝を獲得するなど、品質・生産量ともに日本一を誇る大分県の特産品「乾椎茸」。そんな大分の豊かな大地に育まれた椎茸は香りが高く、肉厚で贈答用としても大変喜ばれます。老舗問屋の目利きが選ぶ大分の椎茸をぜひご賞味ください。



02.〈茂里商店〉 大分県産こだわりの椎茸

申込
番号 **UM 052-002**

椎茸進物どんこ120g／大分県産





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、和牛本来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〉熊本和牛あか牛 ハンバーグセット

申込
番号 **UM 055-001**

あか牛ハンバーグ120g×4／賞味期間は冷凍
で30日

※冷凍便にてお届け。

※生もののため、必ず加熱してお召しあがりく
ださい。

小乳



南日本新聞社
川野 輝一さん

味噌がポイント！ 黒豚×野菜でさらにおいしく

南日本新聞

鹿児島の老舗〈岩元精肉店〉こだわりのかごしま黒豚を、特製の調理用味噌に漬けて仕上げた「かごしま黒豚うす切りみそ漬」です。味噌を取らずにフライパンで炒めてお召しあがりください。残った味噌でキャベツや玉ねぎなどの野菜を炒めることで、さらにおいしくお召しあがりいただけます。



02. 〈岩元精肉店〉

かごしま黒豚うす切りみそ漬

申込
番号 UM 056-001

かごしま黒豚うす切りみそ漬200g×3／賞味
期間は冷凍で30日／豚肉：鹿児島県産

※冷凍便にてお届け。

小



沖縄タイムス社
崎間 貴絵さん

飲料用や調味料にも! さっぱりさわやか

新鮮で旬な青切りのシークワサーを約30個丸ごと搾りました。柑橘のさわやかな自然の香りと酸味がとてもさっぱりさわやか。飲料用として飲むのもよし、焼き魚や揚げ物にかけ、さっぱりな味わいにするのもよし、さまざまな使い方ができるところがおすすめです。



01.〈琉津〉

沖縄旬搾シークワサー搾り
ストレート果汁100%2本セット

申込
番号

UM 057-001

沖縄県産シークワサー搾り100%ストレート果汁360ml×2



琉球新報社
嘉手苅 友也さん

職人が国産の原材料にこだわり
全て手作業でつくる

琉球新報

大手メーカーで経験を積んできた職人が、数あるお肉の中から選んだ国産豚を使用。余分な添加物は使わず、全て手作業で丁寧に作られたハムは一度食べると違いがわかるひと品です。噛むと口いっぱいに広がる旨みが、いつもの食卓・お祝い事・パーティーなどを華やかにしてくれます。4種の食べ比べをお楽しみください。



02.〈伊江牛 たっちゅー工房〉 スライスハム食べくらべセット

申込
番号 UM 058-001

ロースハムスライス・ももハムスライス・プレスハム
スライス・パストラミショルダーハムスライス各50g

※冷凍便にてお届け。

小 乳

Local Sweets

【ご当地スイーツ】



BRAND STORY



日本の極み | 山形の極み

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



ご当地自慢のおやつたち。

東京の粋な味わい、京都や金沢の都の文化に根ざした和菓子、東北の食材を生かしたスイーツほか、全国各地からお国自慢のおやつを揃えました。丁寧にひとつひとつ作られた、心なごむお菓子たち。



一番おいしい旬の時期に収穫したりんご、ラ・フランス、白桃をゼリーに閉じ込めました。国産フルーツを使用し、大ぶりにカットしたフルーツを、もちっとしたゼリーに包みました。まるでフルーツを食べているかのような果実感、よく冷やしてからお召しあがりください。



01.〈日本の極み〉 果実のめぐみそのままゼリー

申込
番号

UM060-001

りんごゼリー・ラ・フランスゼリー各140g×2、
白桃ゼリー140g

手でちぎって味わいたい
ホテルメイドの食パン。



BRAND STORY



〈SHIROYAMA HOTEL kagoshima〉

桜島を一望する鹿児島市の中心地に立つ
城山ホテル鹿児島。ホテル内にあるベー
カリー工場で作ら
れるこだわりの
パンは多くの観光
客を魅了します。



北海道産小麦、屋久島の縄文水を使った生地に発酵
バターをたっぷり練り込んで焼きあげた鹿児島のホテルベー
カリー謹製の食パン「ちぎり」。外はさっくり中はふんわりもつ
ちり、クロワッサンのようなリッチで香り豊かな食パンです。



01. 〈SHIROYAMA HOTEL kagoshima〉
謹製城山クロワッサン食パン

申込
番号 UM 061-003

クロワッサン食パン1個／賞味期間は冷凍
で7日

※冷凍便にてお届け。

小乳



宇治の老舗茶園謹製、 香り高いなめらかプリン。



宇 治茶の名家が手がける〈京都・東山茶寮〉の本格スイーツ。「おうす」でいただくような一番茶の石臼挽き抹茶を使用した「宇治茶ぷりん」。香ばしく深煎りした特製きな粉に濃厚なマロンクリームをのせた「栗のきな粉ぷりん」。いずれも別添えのみつをかけてどうぞ。

PICK UP



日本でも有数の良質な茶どころとして、室町時代から知られる京都・宇治。鮮やかな色とまろやかな風味が美しい、茶事に用いられるほど良質な宇治の抹茶を100%使った茶匠の和スイーツを。

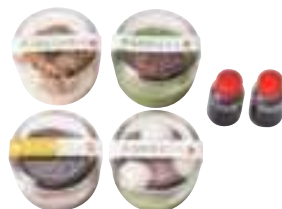
02.〈京都・東山茶寮〉 宇治茶プリンと栗ときな粉プリン詰合せ

申込番号 **UM 062-001**

宇治抹茶プリン・宇治ほうじ茶プリン・栗ときな粉のプリン各95g、宇治抹茶白玉プリン115g、宇治抹茶みつ・黒みつ各15g／賞味期間は冷凍で14日

※冷凍便にてお届け。

卵 乳



まろやかなオールドビーンズコーヒーを使用した、食感と風味にこだわったコーヒーゼリーです。みずみずしく、口どけのよい食感の中に、芳醇なコーヒーの香りと旨みがたっぷり凝縮されています。本格的な味わいは、まさに「食べるコーヒー」です。ゼリーの原料となるコーヒー豆は、ミカド珈琲の焙煎士が、ゼリー用にブレンドした生豆を深煎り焙煎。この焙煎が、ゼリーのコク・旨み・スッキリした苦味を引き出します。

BRAND STORY

ミカドコーヒー

〈ミカド珈琲〉

1948年 東京・日本橋で創業の老舗コーヒーロースター。直営店舗の一つ長野県の軽井沢旧道店でも人気のコーヒーショップです。『世界に通用するおいしいコーヒーを日本人の手で』をモットーに、焙煎士の持つコーヒー豆の特徴や魅力を引き出す卓越した焙煎技術で、日々おいしいコーヒーを生み出し、これからもこだわりの1杯をお届けします。



03.〈ミカド珈琲〉 コーヒーゼリー

申込番号 **UM 062-003**

コーヒーゼリー67g×7

半世紀以上にわたって愛され続ける
老舗コーヒー店のコーヒーゼリー。



キ ャラメルでコーティングしたアーモンドスライスなどを、
バターの香り豊かなクッキー生地のにせて焼きあげたフランス
の伝統菓子「フロランタン」。ザクザクとした食感と香ばしさが
クセになる上品な味わいを、山形の人気レストランが手がける
パティスリー〈ESCARGOT〉よりお届けします。

BRAND STORY



山形で人気を誇るレスト
ランが手がけるパティス
リー「ESCARGOT」の
フロランタンを、木箱
でお届けいたします。



01.〈山形の極み〉 フロランタン

申込
番号 **UM 063-010**

フロランタン10個

小 卵 乳

ザクザクとした食感と香ばしさ
フランス伝統の焼菓子。



3種のチーズケーキを 食べ比べる贅沢。



レモンの風味がさわやかに残る
レアチーズと、しっとり上品なバイクド
タイプ、そして濃厚でフレッシュ感
たっぷりのニューヨークタイプの3種
類をセットにしました。

02.十勝四角いミニチーズケーキ

申込
番号 **UM 064-004**

レアチーズケーキ・バイクドチーズケーキ・ニュー
ヨークチーズケーキ各140g(長さ約10cm)

※冷凍便にてお届け。

小卵乳



自 家製の紅玉を使い、風味の良い
発酵バターで練りあげた生地で焼きあ
げました。りんごの風味とパイ生地の食
感が、後を引くおいしさです。



03.〈山形の極み〉

林檎農家の手作りアップルパイ

申込
番号 **UM 064-003**

アップルパイ320g(長さ約18cm)／消費期
間は冷蔵で5日

※冷蔵便にてお届け。

※数量限定

※受注生産のため指定日はお受けできま
せんが、受注後14日前後でのお届けとなりま
す。予めご了承ください。

小卵乳



良質な素材で丁寧に 甘酸っぱい紅玉のパイ



丁寧に焼きあげたカステラと
ふんわり優しい味わいの生どら。



地元で採れた新鮮な卵
をふんだんに使用し、しっとり
と焼きあげた「長崎かすてら」。
底に敷かれたザラメの食感も楽
しみのひとつです。しっとりやわ
らかな皮にサンドされ、ふんわ
り優しい食感の「生どら」。4つ
の風味をお楽しみください。



杉谷本舗
SHIGAYA HONPO

**01. 〈杉谷本舗〉
個包装カステラ
詰合せ**

申込
番号

UM 065-005

長崎かすてら(はちみつ・抹茶・チョコレート)×各4個/
賞味期間は常温で30日

小卵



杉谷本舗
SHIGAYA HONPO

**02. 〈杉谷本舗〉
生どら詰合せ**

申込
番号

UM 065-006

生どら(小倉・抹茶・いちご・みかん) 各65g×2/賞味期間
は冷蔵で7日

※冷蔵便にてお届け。

小卵乳



近畿北部の牧場で育てている牛乳100%使用。それぞれ3つの味わいをお届け。特に、素材のおいしさを大切にしたプレーンヨーグルトは酸味が少なく食べやすいです。



03.〈日本の極み〉 京都ヒラヤヨーグルト

申込番号 **UM 066-003**

弥四郎ヨーグルト・ジャージーヨーグルト各100g×2、プレーンヨーグルト400g／賞味期間は冷蔵で15日

※冷蔵便にてお届け。



クリームのような、
なめらかな食感のヨーグルト3種。



Fruits

【果物・野菜】



届くのが待ち遠しい 旬のこだわりフルーツ。

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

山 形のさくらんぼ農家が、土からこだわって育てた「佐藤錦」。ぷりっとした食感とみずみずしくはじける果汁、乳白色の果実はほどよいやわらかさがあり、口の中に入れるとはじける甘さ。甘みと酸味のバランスに優れた人気品種です。食べごたえのある粒を、旬の時期を待ってのお届けとなります。



01.山形県産 さくらんぼ(佐藤錦)

UM 068-004

佐藤錦 Lサイズ300g(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。

酸味の少ないコクのある濃厚な甘みと、はじけるようなトロピカルな香りが特徴の「ぽんかん」。手でかんたんに皮がむけて、そのままパクッと食べられる手軽さも魅力です。200年以上の柑橘栽培の歴史を持つ国内有数の「ぽんかん」名産地、愛媛県宇和島の吉田町からお届けします。



01.〈日本の極み〉 愛媛県産 ぽんかん

申込番号 **UM 069-002**

ぽんかん2kg(10～14個)／愛媛県産
※お申し込みは1月28日まで。
※お届けは1月20日～2月28日。



おおらかで濃い甘みの
宇和島産のぽんかん。



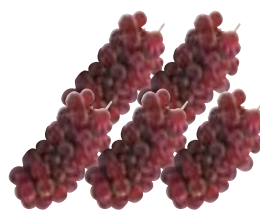
生産者が守り続ける
山形県産のデラウェア。

40年以上のぶどう栽培経験を持つ大ベテラン高橋寿男さんは、希少品種の味を守り続ける生産者。極力除草剤などの使用を抑え、少ない肥料にこだわっています。そんな高橋さんが手塩にかけて育てた特別な「デラウェア」。他品種に比べ粒は小さめですが、しっかりと甘さとはよい酸味のバランスが良く、食後のデザートにちょうどいい味わいです。

02.山形県産 デラウェア

申込番号 **UM 069-003**

デラウェア1kg(5～7房)／山形県産
※お申し込みは8月4日まで。
※お届けは8月7日～8月25日。





フランス生まれの日本育ち
国内一の産地山形よりお届け。

山 形県上市市の農家が育てた西洋梨「ラ・フランス」。やわらかな果肉は緻密でとろりとなめらか、シルクのような食感。皮をむけば手に滴るほどたっぷりの果汁、香り豊かで濃厚な甘さが特徴です。収穫後の追熟によっておいしさを十分蓄えた果実を、さらに食べ頃の時期に合わせてお届けします。

03.山形県産 ラ・フランス

申込
番号 **UM 070-004**

ラ・フランス4Lサイズ2kg(5個)／山形県産

※お申し込みは12月1日まで。

※お届けは11月1日～12月15日。



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

04.山形県朝日町和合平産

ふじりんご

申込
番号 **UM 070-005**

ふじりんご秀2kg(5～8個)／山形県産

※お申し込みは11月5日まで。

※お届けは11月20日～12月30日。



みずみずしくバランス良い味わい
山形県産の甘いりんご。

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

15代続く農園から
“いまが旬”の枝豆をお届け。



15代続く、山形県鶴岡市の枝豆農園「治五左衛門農園」。
伝統の栽培技術を駆使して大事に育てた枝豆を、旬のピークの2日間の早朝に収穫し、出荷しています。お届けするのは「極早生だだちゃ」を品種改良した新品種「つるおかぼんちゃ」。この農園で毎年最も早く収穫される枝豆で、香りがよく旨みと甘みが強いのが特徴。収穫量が少ないため、市場にはあまり出回らない希少品です。鮮度を損なわないよう、袋詰め後、冷蔵してお届けします。



**01.〈山形の極み〉
山形県産 治五左衛門
つるおかぼんちゃ豆**

申込
番号 **UM 071-004**

枝豆300g×2／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは7月6日まで。

※お届けは7月10日～7月20日。

※数量限定。

甘みがあふれ出す
淡路島の玉ねぎ。



玉ねぎの生産が盛んな兵庫県淡路島。生産地域から産地直送でお届けします。生だと辛みがありますが、加熱によって甘みと旨みがあふれ出す、玉ねぎのおいしさが味わえます。

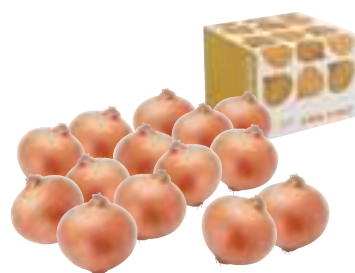
02.兵庫県淡路島産 玉ねぎ

申込番号 **UM 072-001**

玉ねぎ4kg(14~16個)／兵庫県産

※お申し込みは2月6日まで。

※お届けは5月20日~2月20日。



恵まれた環境と徹底した栽培管理の下で育てられた「九頭竜まいたけ」。独特の香りと食べごたえのある食感が楽しめます。



福井県

03.〈ふるさとの極み〉 福井県産 九頭竜まいたけ

申込番号 **UM 072-002**

九頭竜まいたけ1株／福井県産

※冷蔵便にてお届け。

※お届けは通年。



きれいな水で育った
黒まいたけ。



※野菜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。

Meat

【精肉・肉加工品】



蔵王牛

蔵王国立公園のふもと、雄大で澄み切った大自然の中、〈高橋畜産〉の直営牧場で育てられる「蔵王牛」。農林水産省推薦の農場 HACCP を認証取得しており、牛の生態を考えた清潔でゆったりとした牛舎、ストレスフリーな環境、独自の飼料で育てます。肉質はコクと風味がしっかり感じられる深い味わいです。



ブランド肉の旨みを 思う存分堪能する。

蔵王牛、鹿児島黒豚をはじめとした全国各地のブランド肉に、北海道のウインナーや神戸ポークのハンバーグなど、肉の旨みを存分に感じていただけるラインナップです。銘柄も用途もバラエティ豊かに取り揃えました。肉の味わいや食感を贅沢にご賞味ください。

宮城県蔵王の風景

飼

育から販売まで一貫管理で行っている〈高橋畜産〉の直営牧場でのびのびと育てられた「蔵王牛」。ジューシーなバラ肉を、家庭の人気メニューすき焼用にスライスしてお届けします。



01. 蔵王牛 バラすき焼用

申込
番号 **UM 074-001**

バラ230g／宮城県産
※冷凍便にてお届け。

庄内豚は3つの品種(LWD)の優れた肉質を受け継いだ豚肉です。さらに、豚本来の発育に合わせて、一般の豚よりも肥育の日数を多くかけています。このことが豚肉の熟成度を上げ、キメと締まりを良くし、コクと旨みのある豚肉に仕上がります。庄内地方の恵まれた自然環境のもと愛情込めて育てられた庄内豚をお届けします。

01.庄内豚 焼肉用

申込番号 **UM 075-004**

モモ450g／山形県産

※冷凍便にてお届け。



舌の上でとろける良質な脂身とほのかな甘み。



適度な脂と良食感を重視して交配した天元豚。



天然の湧き水を飲ませたり、独自配合の飼料を与えることで、さっぱりしつつも甘みのある脂質、臭みのない肉質を実現しました。脂の量と食感のバランスを考え、黒豚をルーツに持つ山形県置賜地方の天元豚をお楽しみください。

02.天元豚 焼肉用

申込番号 **UM 075-005**

モモ300g／消費期間は冷蔵で5日／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。



歯切れが良く独特の旨みがある
鹿児島県産黒豚。



かの西郷隆盛もこよなく愛したという鹿児島の豚肉。歯切れが良くやわらかな肉質、さっぱりとした食感のなかに独特の旨みが広がる「鹿児島県産黒豚」を、肉自体の味わいがひと口でわかるしゃぶしゃぶ用でご堪能ください。

03.鹿児島県産黒豚 しゃぶしゃぶ用

申込番号 **UM 076-003**

バラ250g／消費期間は冷蔵で5日／鹿児島県産

※冷蔵便にてお届け。



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

04.伊勢うまし豚 ロースカツ用

申込番号 **UM 076-004**

ロース90g×5／消費期間は冷蔵で5日／三重県産

※冷蔵便にてお届け。



エサにこだわって飼育された
ブランド豚をロースカツで。



BRAND STORY



北海道
トンデンファーム

〈トンデンファーム〉



素材自体の自然の風味が生きる
〈トンデンファーム〉の製品。厳し
い衛生管理のもと、できるだけ機
械に頼らず、熟練の職人がかまど
の炭火を調整し、見守り、一品一
品愛情を込めて作る味わいです。

北海道産の原料肉を使用し
たこだわりのセット。トンデン
ファーム特製のオニオンソテーを
隠し味に使用した、旨みたっぷりの
豚肉が絶品のポークハンバー
グと、ドイツ岩塩で塩漬けて塩
かどなくまろやかな味わいに仕上
げたスモーク生ハムのセットです。



01. 〈トンデンファーム〉 北海道産のポークハンバーグと 生ハムセット

申込
番号 **UM 077-001**

ポークハンバーグ90g×3、生ハムロース(スラ
イス)40g

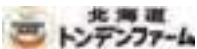
※冷蔵便にてお届け。

小 卵 乳

熟練の職人技で仕上げた
肉の旨み凝縮の味わい。

風

光明媚な北海道・江別市で機械になるべく頼らず、熟練の職人たちが時間と手間をかけ食肉加工を行っている〈トンデンファーム〉。強い炭火で肉の風味をぎゅっと封じ込め、残り火でじっくり燻し薫り高く仕上げるウインナーなどを詰め合わせました。

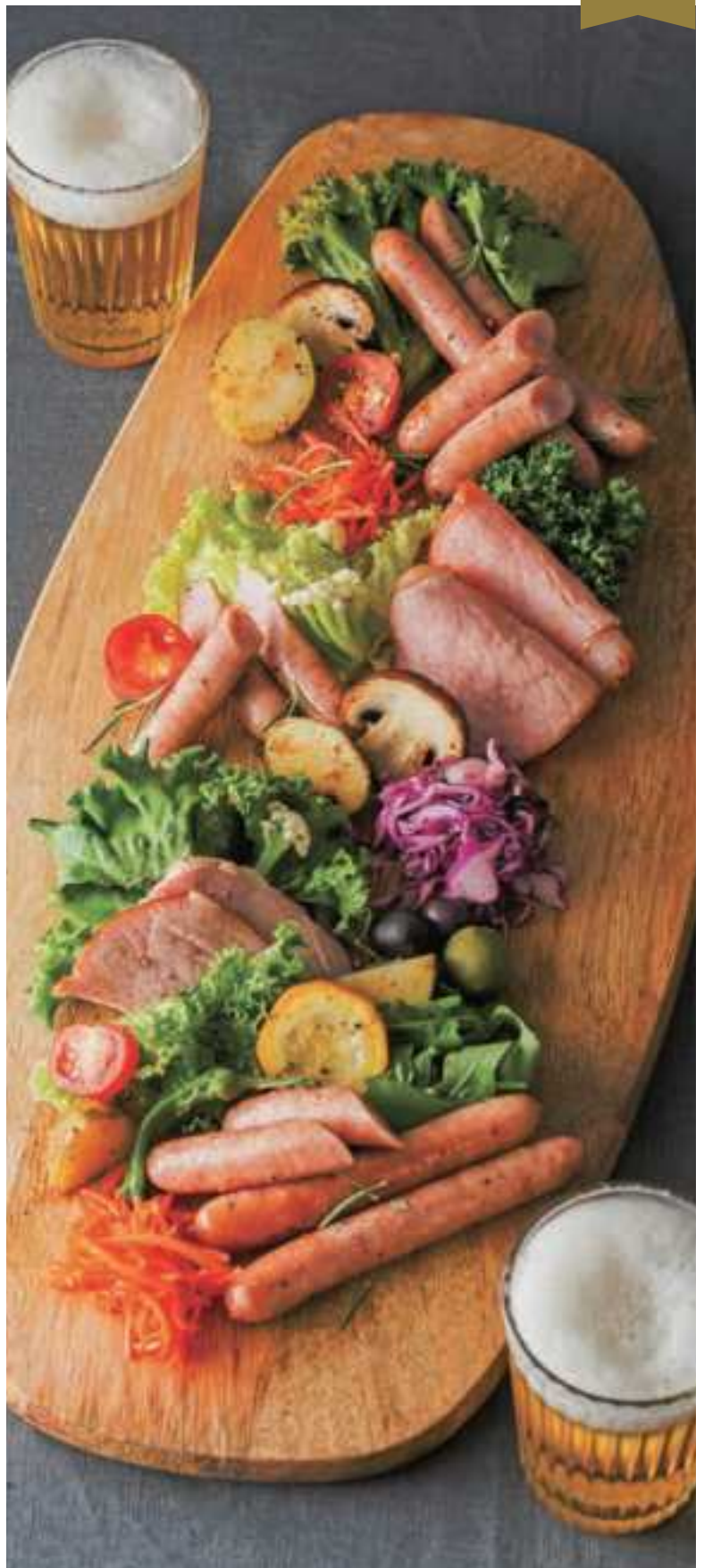


02. 〈トンデンファーム〉
燻しロースハムと
ウインナーセット

申込
番号 **UM 078-002**

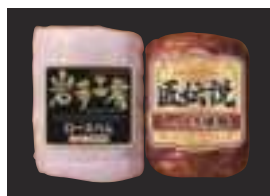
燻しロースハム(スライス)60g、荒挽ウインナー100g×3

※冷蔵便にてお届け。



風

味豊かで味わい深いホワイトタイプの
のロースハムと、香ばしく、しっとりとした
食感の焼豚のセット。さまざまな料理にお
使いいただける人気のセットです。



プリマハム

01.〈プリマハム〉 ハム・焼豚詰合せ

申込
番号 **UM 079-002**

岩手工房ロースハム300g、しっとり焼豚160g
※冷蔵便にてお届け。

小 卵 乳

素材と工法がつくりだす、
こだわりの味



老舗精肉店の技に 裏打ちされた信頼の味わい



明 治33年に名古屋で精肉店として創業した〈スギモト〉は、受け継がれる味と技による“本物の味”を追求する食肉のパイオニアです。「料理としてのハム」を目指す〈スギモト〉の昔ながらの製法を継承し、豊かな香りと味をお楽しみいただけるハム詰合せです。



スギモト

02. 〈スギモト〉 ハム・ソーセージ・ 焼豚詰合せ

申込
番号 **UM 080-001**

ボンレスハム200g、マイルド焼豚160g、ポークウインナー90g
※冷蔵便にてお届け。

小 卵 乳

鹿児島県の恵みを受けたハムを
バラエティ豊かなセットで。



山 桜の薪で燻製にした山桜燻製ボロニアソーセージやノンズモークで仕上げたロースハム、スモークをかけてしっとりとしたロースハム(スライス)などが入ったセットです。



Meister Yamanoi®

**01. 〈山野井〉
ソーセージ・ハムセット**

UM 081-002

ロースハム(ノンズモーク)60g、ロースハム(スライス)・山桜燻製ボロニアソーセージ(スライス)各40g、燻製荒びきボーク90g(2袋)

※冷蔵便にてお届け。

乳



日本のハム造りを牽引してきた伝承の技で、選りすぐった国産豚肉を味わい深く仕上げた特選シリーズの「燻しポークハム」と、低圧成型した鶏もも肉をスパイスやハーブをきかせて香ばしく焼き上げたパストラミチキンの詰合せです。



伊藤ハム

02. 〈伊藤ハム〉
ハム詰合せ

申込番号 **UM 082-002**

特選燻しポークハム180g、
網焼き焼鶏140g

※冷蔵便にてお届け。

小

伝承の技が響き合う
日本の王道ハム。



愛知みかわ豚を使用した
濃厚な旨みのハンバーグ。



BRAND STORY

スギモト

〈スギモト〉

創業明治33
年、肉の専門
店〈スギモト〉
は、肥育から
加工・販売ま
で一貫した管



理で、松阪牛を始め、国産黒毛和牛や
肉加工品、総菜の製造の他、レストラン
事業も展開する肉の老舗です。

100余年の歴史を持つ肉の専門店〈スギモト〉。愛知県産のブランド豚「愛知みかわ豚」を使用して、ハンバーグを作りました。「愛知みかわ豚」の旨みと、それを生かした味付けは自信の一品です。



01. 〈スギモト〉 愛知みかわ豚生ハンバーグ

申込
番号 **UM 083-001**

愛知みかわ豚生ハンバーグ100g×4、
ハンバーグソース20g×4

※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

こだわりの神戸ポークで作った
ごちそうハンバーグ。



ひようご推奨ブランドに認定されている神戸ポーク。「世界基準の環境」を目指す高尾牧場で、勘や経験だけでなく、科学的に裏付けられたデータに基づき真摯に育てられています。ビタミンとミネラルをバランスよく配合した飼料で育てられた神戸ポークを、ジューシーな煮込みハンバーグにしてお届けします。



02.〈高尾牧場〉
神戸ポーク
煮込みハンバーグ

申込
番号 **UM 084-003**

煮込みハンバーグ190g(固形量100g)×3

※冷凍便にてお届け。

小 卵 乳



ジューシーでふんわりとした食感に焼きあげ、照焼のたれを合わせた和風照焼ハンバーグ。湯煎の簡単調理でうれしい一品。

 **DeliciaYell**
デリシャエール

03.〈デリシャエール〉
照り焼きハンバーグ

申込
番号 **UM 084-004**

照り焼きハンバーグ120g(固形量100g)×5／
※冷凍便にてお届け。

小 卵 乳



ふっくらとした本格
ハンバーグをご自宅で。



神

戸ビーフと並ぶ神戸のブランド豚「神戸ポーク」。肉汁たっぷりのしっとりジューシーな食感と、脂肪分少なめで臭みもクセも抑えられた、さっぱりと上品なポークを、塩麴漬と味噌漬の2種類でお届けします。



01.〈高尾牧場〉 神戸ポーク塩麴漬・味噌漬

申込
番号 **UM 085-002**

塩麴漬・味噌漬各65g×2／豚肉:兵庫県産

※冷凍便にてお届け。

小



「ひょうご推奨ブランド」認定の
神戸ポーク。



味噌の旨みが染み込んだ
豚味噌漬。



北

アルプス立山の清らかな水で育てられた、富山のブランド豚「とやまポーク」。肉そのものの味がしっかりと味わたる濃い旨みの豚肉に、味噌の深い風味がこっくりと溶け込んで、やわらかく香ばしい香りに箸が進みます。

02.とやまポーク味噌漬け5枚入り

申込
番号 **UM 085-001**

とやまポーク味噌漬け100g×5／賞味期間は冷凍で30日／豚肉:富山県産

※冷凍便にてお届け。



お

酒と一緒に楽しむ肉料理に黒毛和牛すじビーフシチュー、神戸ポーク生ハム、照り焼きチキンの3種類のバラエティ豊かな味わいが楽しめるグルメセットです。

 DeliciaYell
デリシャエール

03. 〈デリシャエール〉 お肉de家バルセット

申込番号 **UM 086-002**

照り焼きチキン270g、黒毛和牛すじビーフシチュー130g、神戸ポーク生ハム50g
※冷凍便にてお届け。

小



うまい肉にこだわって
おうちバルを堪能。



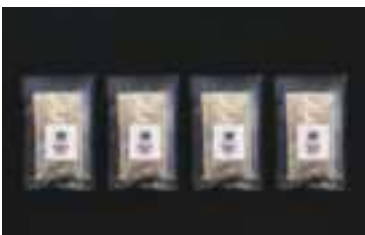
大 阪難波発祥のソウルフード「肉すい」は、黒毛和牛の牛すじの旨みと生姜の風味が調和した一品です。簡単調理できるので、忙しい日常でも手軽に本格的な味を楽しめます。

04. 〈料理家 桑折敦子〉 黒毛和牛すじの肉すい

申込番号 **UM 086-003**

黒毛和牛すじの肉すい170g×4
※冷凍便にてお届け。

小



黒毛和牛すじの旨みと
生姜の風味を味わう肉すい。



山形牛を素材に、山形県で作られた赤ワインを使ったたれで煮込み、コクのあるまろやかな味に仕上げました。湯せんで温めるだけの簡単調理で味わい深い牛丼が楽しめます。



01.〈プレミアムデリバリー〉

山形牛 牛丼の具

申込番号 **UM 087-216**

山形牛牛丼の具180g×3／賞味

期間は冷蔵で21日

※冷蔵便にてお届け。



山形牛にワインの風味
贅沢なごちそう牛丼。



国産若鶏の旨みを凝縮した
箸がすすむ和の総菜。



山形の酒造の吟醸酒粕を
ブレンドしたオリジナル味噌に
国産若鶏を一枚一枚丁寧に
漬け込みました。

02. 吟醸かしわ漬

申込
番号 **UM 088-017**

吟醸かしわ漬100g×6／鶏肉:国産
※冷凍便にてお届け。



おとなから子どもまで大人
気、肉厚な鶏もも肉を一枚まる
ごと使った照り焼きチキンです。
甘辛の照り焼きソースがたっぷ
りかかった、ジューシーでやわ
らかな食感ごはんにぴったり。
冷めてもやわらかく召しあか
れるため、お弁当にも大重宝です。

 **DeliciaYell**
デリシャエール

03. 〈デリシャエール〉

照り焼きチキン

申込
番号 **UM 088-002**

照り焼きチキン270g×3
※冷凍便にてお届け。

小



箸が止まらなくなる
ふっくら照り焼きチキン。



青 森県八戸美保野の大自然の中で豚の健康を第一に考え、ストレスを与えず大切に育てられています。品質にバラつきもなく、保水性が高くジューシーでやわらかな肉質、脂肪はしつこさが全くなくさっぱりしています。青森県産の大豆を使用した味噌たれ漬けや、西京風味味噌漬けなど、バラエティ豊かに詰合せにしました。



**01.〈美保野グリーン牧場〉
青森焼肉バラエティセット**

申込番号 **UM 089-018**

八戸美保野ポーク(西京風味味噌漬け・生姜焼き)各150g、豚バラ味噌たれ漬170g×2、豚ホルモン味噌たれ漬210g／豚肉:国産
※冷凍便にてお届け。

小 溶



青森県産の素材の旨さを
焼肉でとことん味わう。

八戸美保野ポークを使用した
2種のハンバーグ。



ジ ューシーでやわらかな肉質の青森県産八戸美保野ポークを使用したハンバーグです。シンプルな味で豚肉の旨みを引き出したプレーンと、ご飯との相性の良い味噌味のセットです。



**02.〈美保野グリーン牧場〉
八戸美保野ポーク生はんば〜ぐセット**

申込番号 **UM 089-001**

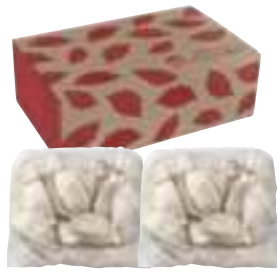
八戸美保野ポーク生はんば〜ぐ(プレーン・味噌味)各100g×3

※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ってください。

小 乳

山形県東根市で愛され続ける
〈木村ストア〉で、これ目当てに県外
からの来店客もいるという大人気総菜
「ひろしの餃子」。たっぷり入った野菜
の甘みと肉の旨みがジューシーに口
いっぱいに広がる、定番の「にんにく
入り」と「にんにくたっぷり」の2種類で
お届けします。



山形

03.ひろしの餃子

申込
番号

UM 090-001

餃子(特製)・餃子(にんにくたっぷり)
各352g(16個入)

※冷凍便にてお届け。

小

山形のご当地スーパーで
爆発的人気のぎょうざ。



Seafood

【海産物】



PICK UP



“天然のいけす”ともいわれる富山湾には、立山連峰からの雪解け水や雨水が流れ込むため、餌となるプランクトンが多く繁殖します。中でも氷見はその海底の地形から絶好の漁場といわれています。



豊かな海が育んできた 日本の美食、海の幸。

ふぐ、いくら、鮭、明太子など、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。



庄川と小矢部川河口と伏木港から臨む富山湾

「き」ときとは、富山の方言で“新鮮な”と
いう意味。その言葉どおりの富山自慢の魚を使っ
た干物をお届けします。恵まれた環境から多くの
魚種が集まる、県内随一の漁獲量を誇る富山湾
で獲れた魚介を、沖合の船上で即時に氷水でしめ
鮮度をキープ。こうすることで、魚介を仮死状態
にし、鮮度を保つのです。ふくらぎ、さばを魚醤
干しや文化干しに、あじをみりん干しにしました。
セットでお楽しみください。



01. 〈日本の極み〉富山湾きときと味便り

申込
番号 **UM 092-001**

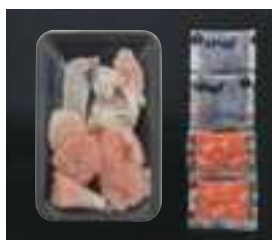
ふくらぎ魚醬干し半身・さば文化干し×各1枚、あじみりん
干し80g／ふくらぎ・さば・あじ：富山県産

※冷凍便にてお届け。



産とらふぐのあらとしろさばふぐ

の切身をちり鍋用に仕立てました。香
り豊かでぷりぷりのふぐちりをお楽しみ
いただけます。お好みの野菜を入れ、
お召しあがりください。また、ふぐちり
の後は、ふぐの旨みたっぷりのふぐ雑
炊でお楽しみください。



01.ふぐちり詰合せ

UM093-002

ふぐちり200g、ふぐボン酢・もみじ
おろし各10g×2／消費期間は冷蔵で
4日／とらふぐ(養殖)・しろさばふ
ぐ:国産

※冷蔵便にてお届け。

小

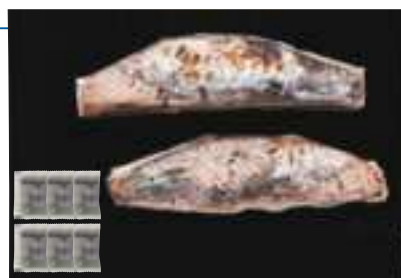
下関の職人が捌いた
良質な国産ふぐ。



素材の良さを引き立てる
かつおのたたき。



かつおの漁獲量が多い焼津港で水揚げされたかつおをたたきにしました。太平洋を回遊するかつおを日本船が漁獲。船上にて急速凍結することで、水揚げした状態の鮮度を保ちます。その後、一度も解凍することなく節状に加工し、炭火でサッと表面を焼きあげました。酒の肴やごはんのおかずにはもちろん、サラダなどにしても重宝なかつおのたたき。たっぷり召しあがっていただける500gに、ゆず風味がさっぱりとした専用のたれも一緒にお届けします。



02. かつおのたたき

申込
番号 **UM 094-414**

かつおのたたき500g、かつおたたきのたれ(ゆず風味)
10g×6／賞味期間は冷凍で30日／かつお:太平洋産
※冷凍便にてお届け。

小

新潟の冬を告げる
甘くとろける南蛮えび。



新潟に冬の到来が告げられる頃、甘くとろけるような真っ赤なえびが水揚げされます。その赤い姿がまるで赤唐辛子(南蛮)のようだということから、新潟では「南蛮えび」と呼ばれる甘えび。刺身や寿司種としてはもちろんですが、頭の部分にも旨みがたっぷり。まるごとフライや唐揚げ、塩焼き、お吸い物でも食べられる、まさに捨てるところのない贅沢な味わいです。



01.新潟県産 甘海老

申込
番号 **UM 095-004**

甘えび200g／消費期間は冷蔵で4日／新潟県産

※冷蔵便にてお届け。

※お届けは9月25日～6月15日。

※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。



北海道の道東近海で獲れる鮮度の良い秋鮭を、水揚げした後に粗塩で塩蔵。二枚におろした半身を、姿のまま使い勝手よく切身にしました。



02.北海道産 秋鮭半身姿切

申込番号 **UM 096-001**

塩秋鮭切身(半身)600g/鮭:北海道産
※冷凍便にてお届け。

北海道に秋を告げる
銀毛色の秋鮭。



確

かな目で選び抜いた良質なすけとうだらの真子を使用し、研究を積み重ねたたれに漬け込み96時間熟成した辛子明太子と、刺身用甘えびを明太子のたれに漬け込み熟成した後、明太子と和えた甘えび明太の詰合せです。お酒のおつまみやご飯のお供にどうぞ。



01.〈美飾遊膳〉

辛子明太子・甘えび明太詰合せ

申込
番号

UM 097-002

無着色辛子明太子70g×2、甘えび明太子
150g／すけとうだらの卵巣：ロシア・アメリカ産
※冷凍便にてお届け。

え

熟練の手技から生まれる
はじける粒子感。



多彩な味わいで楽しむ 北海道産鮭の切身。



秋

鮭のとろりとした食感にほんのり香るスモーク風味。秋鮭の刺身を洋風にオリーブオイル漬けにした「サーモンオリーブ」は、洋酒、日本酒を問わず酒肴として、またサラダのトッピングや冷製パスタなど、多彩なレシピに活用できます。さらに、北海道産の秋鮭の切り身を糀漬けした「さざ浪漬」、ほどよい塩加減に仕上げた塩鮭切身と、計3点の詰合せでお届けします。



02.サーモンオリーブと鮭切身2種

申込番号 **UM 098-001**

サーモンオリーブ180g、鮭塩切身・鮭さざ浪漬各(2切)
計140g／鮭:北海道産
※冷凍便にてお届け。

小

魚を知り尽くした日本ならではの
おいしさの工夫。



新

潟村上地方で獲れる真だらを、新潟県魚沼市の酒蔵から取り寄せた酒粕と、同じく地元でつくられた味噌でじっくり漬けた、こだわりの漬魚の詰合せです。



01.新潟村上の
真だら粕漬・味噌漬
UM 099-001

申込
番号

真だら粕漬・真だら味噌漬×各4切／
賞味期間は冷凍で15日／真だら:新
潟県産

※冷凍便にてお届け。

山 陰沖で水揚げされた4種類の魚を、港からすぐの加工場で1枚1枚丁寧に下処理して仕上げた干物詰合せ。なかでも人気の高級魚としても有名なのどぐろは、良質な脂をもつ白身魚。塩加減は控えめながら、干すことで旨みが増して、ごはんやお酒が進む一品です。



02.干物詰合せ

申込番号 **UM 100-002**

のどぐろ開き・あじ開き・エテカレイ干し・さば開き×各1尾／のどぐろ(赤むつ)・あじ・えてかれい(宗八かれい)・さば:山陰沖産

※冷凍便にてお届け。

海の幸の旨みを
そのまま閉じ込めて。



根室のさんまの旨みを
熱々ごはんで堪能。



さんまの水揚げ日本一、北海道根室産のさんまを使った2品セットです。「根室・さんま丼」は、甘口の醤油だれで味付けしていねいに焼きあげた、骨までやわらかい蒲焼。熱々のごはんにのせ、添付のたれと山椒をかけるだけで完成です。「さんま飯の素」は、醤油ベースのたれに魚醤を加えて味わい深く仕上げた炊き込みご飯の素。根室の秋の味覚をぜひご家庭でお楽しみください。



**01.根室産さんま丼・
炊き込みご飯の素**

申込
番号

UM 101-213

さんま丼(さんま2尾入×2、たれ・
山椒×各2袋)、さんま飯の素
107g(さんま40g、たれ67g)×2

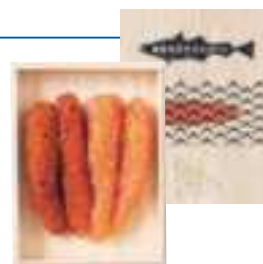
小

ゆず・七味の風味が
奥深い旨みをプラス。



産

卵前のすけとうだらの粒子感あふれる「真子」のみを選び抜き使用した「博多辛子めんたいこ」こだわりの2種をお届け。「柚子風味」は純米酒を使用した調味液に九州産の生ゆずを加え、柚子のさわやかさがほんのり香る辛子めんたいこに仕上げました。「七味風味」は香辛料専門店がブレンドした七味唐辛子を使用したものです。絶妙な辛さが口の中に広がります。

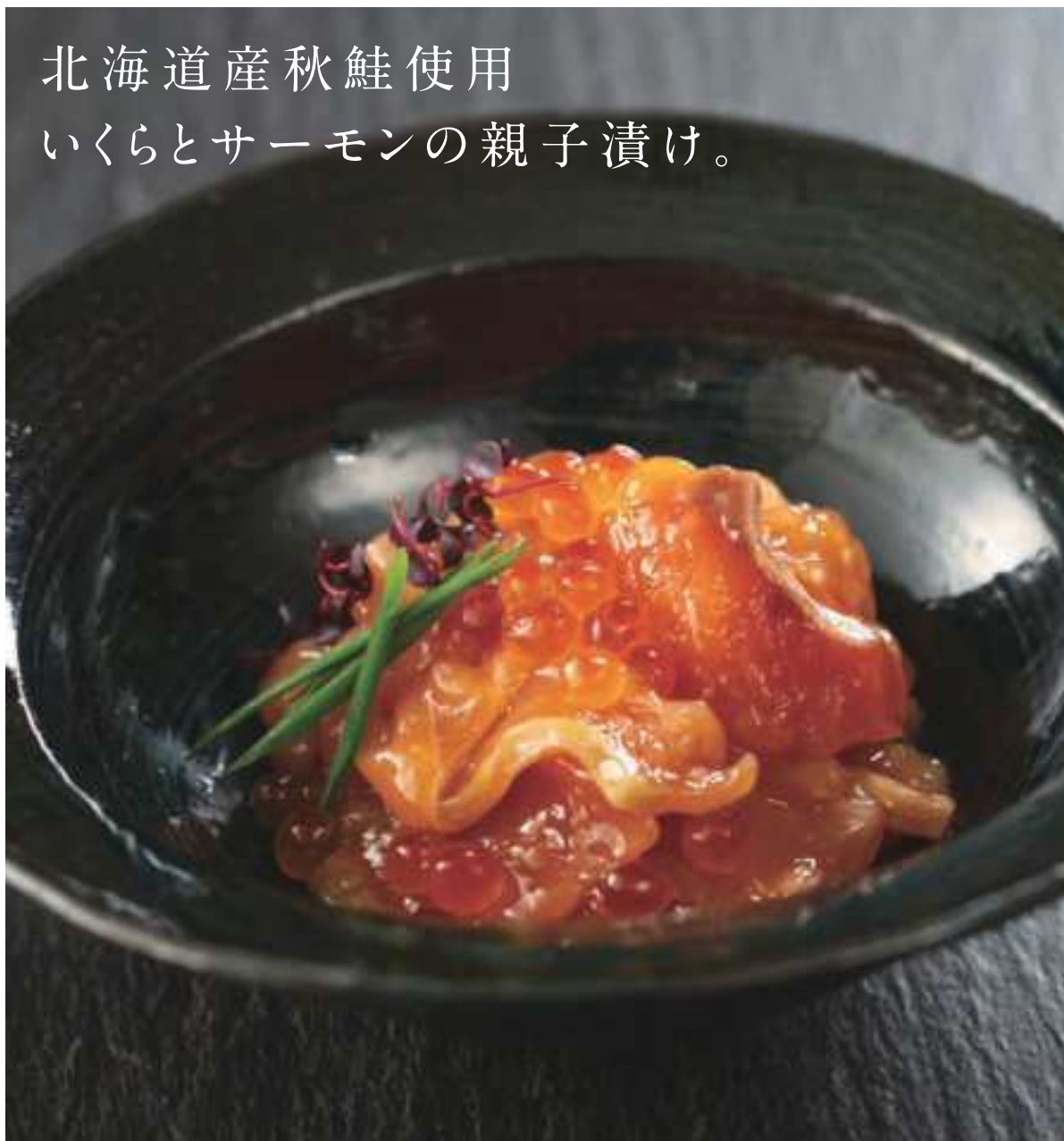


02.〈日本の極み〉 博多辛子めんたいこ2種詰合せ

申込番号 **UM102-001**

辛子めんたいこ(柚子風味・七味風味)各100g／賞味期間は冷蔵で12日／すけとうだらの卵巣：アメリカ産
※冷蔵便にてお届け。

北海道産秋鮭使用 いくらとサーモンの親子漬け。



北 海道近海で獲れる新鮮な秋鮭の身といくらを使用。いくらは程よく熟したものを選び甘口仕立て醤油漬けに。身は濃厚な味わいの醤油ベースのたれに漬けて生食仕立ての漬けに。漬けのサーモンにいくらをのせて親子漬けに仕上げました。鮭といくら親子丼や手巻き寿司の具材などでご堪能ください。



01. 北海道産いくらサーモン親子漬

申込
番号 **UM 103-002**

いくらサーモン親子漬80g×2

※冷凍便にてお届け。

小

北 北海道近海で獲れる鮮度の良い秋鮭の他、いか・昆布・数の子と一緒に濃厚な味わいの醤油たれに漬け込みました。ご飯のお供やお酒のおつまみとしてお楽しみください。



02. 鮭松前漬

申込番号 **UM 104-002**

鮭松前漬 70g×2
※冷凍便にてお届け。

小

口いっぱい広がる
磯の風味。



Meal & Stockfood

【総菜&ストックフード】



BRAND STORY



〈山形の極み〉

山形を知り尽くしたリンベルと、山形グルメのコラボレーションによって生まれたオリジナルブランド〈山形の極み〉。雄大で清らかな自然のもと、山々から湧き出る水と、豊かな大地に育まれた山形の美味美食から選び抜いた味わいを取り揃えています。



毎日の献立に大活躍 総菜&保存のきく食材。

一度は食べてみたい有名レストランの味や、素材にこだわり抜いたお総菜は、毎日の献立はもちろん、急な夜食やおもてなしなどにも大活躍してくれそう。さらに、米、味噌、醤油などの基本調味料に、乾麺や海苔などの保存食品と、日々の食卓にうれしいお役立ち食材が満載です。

山形県寒河江市の風景

良質な穀物飼料と豊かな自然環境で育てられた、旨みが際立つ「山形牛」。丹精込めて肥育された黒毛和種は、肉の締まり・きめ・脂肪の色と質など条件のよい高品質を誇ります。肉質はきめ細かくほどよい霜降りと甘みのある脂が特徴です。その山形牛を、山形県産の赤ワインで旨みたっぷりに仕上げたしぐれ煮と、山形牛を使用し、しっかりと仕上げたそばろを詰め合わせました。



01.〈山形の極み〉山形牛佃煮セット

申込番号 **UM 106-218**

しぐれ煮(生姜)・そばろ(しいたけ)各50g、そばろ(ごぼう)50g×2 / 賞味期間は冷蔵で22日

※冷蔵便にてお届け。

小

博

多漁港に水揚げされる玄界灘の真あじ・真さば・真鯛を、職人が手作業で三枚におろして小骨を取り、それぞれ専用の醤油だれに漬け込んで熟成。魚の旨みと食感がしっかり味わえる、贅沢なお茶漬けにしました。熱々のお茶やだしをかけて、お好みでわさびを添えれば、お酒の肴にもぴったりの本格的なお茶漬けが召しあがれます。

旬の一夜干し工房

ウエダ

01.〈ウエダ〉

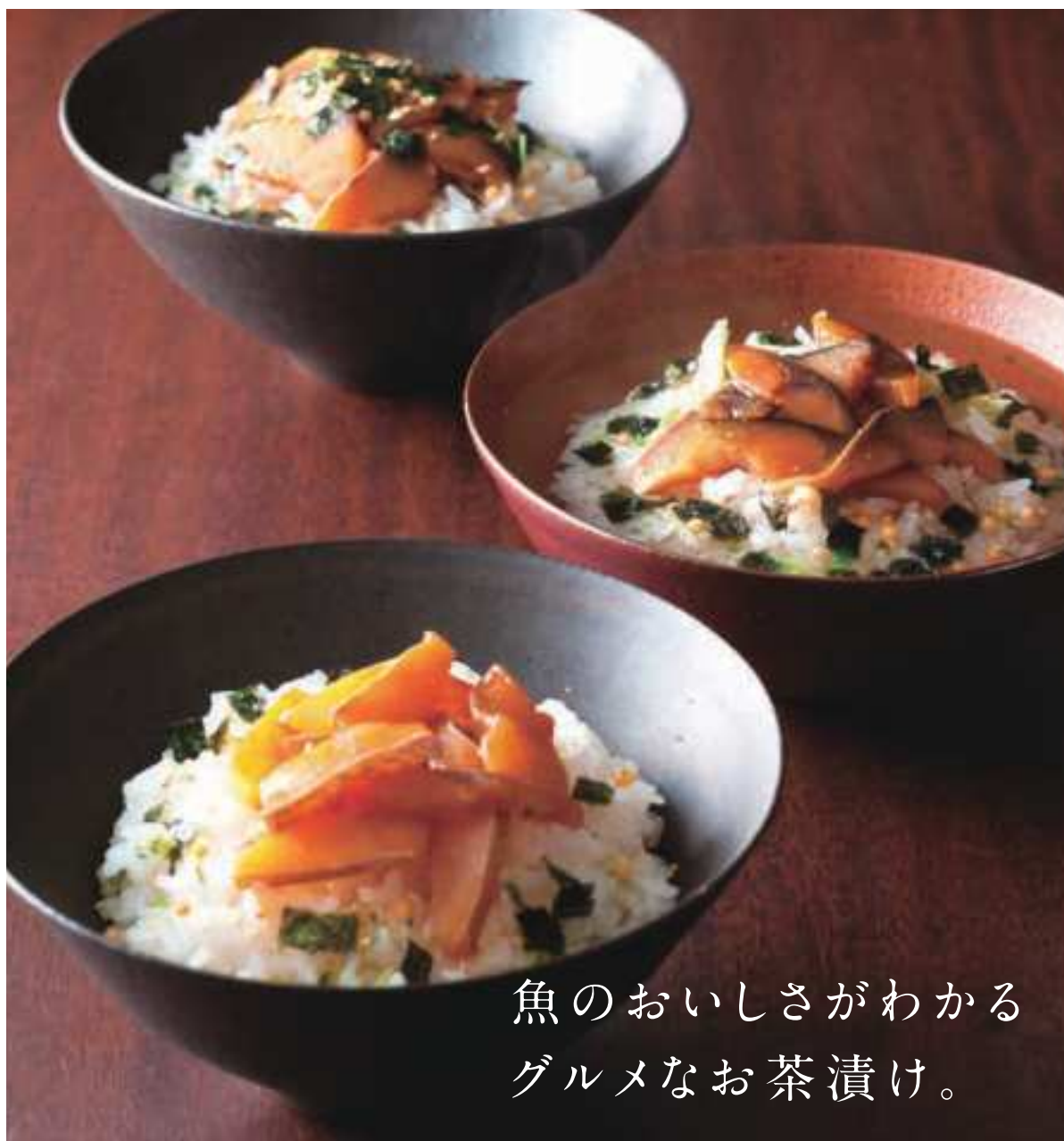
博多漁港 お茶漬セット

申込
番号

UM 107-019

真鯛茶漬の素(茶漬の素30g、あられ1袋)1袋、真あじ茶漬の素(茶漬の素30g、あられ1袋)・真さば茶漬の素(茶漬の素30g、あられ1袋)×各2袋／賞味期間は冷凍で30日／真鯛・真あじ・真さば:国産
※冷凍便にてお届け。

小乳



魚のおいしさがわかる
グルメなお茶漬け。

ふんわりもちり 本場鹿児島のおつまあげ。



すけそうだらやいとより鯛のすり身に、地元産の地酒や焼酎等で調味し、風味良く揚げたさつまあげ。すり身のほのかな甘みが広がる上揚げや棒天から、ごぼうやさつまいも、紅しょうがなどの彩り豊かな野菜天まで、揚げたてを即日発送でお届けします。

 **月揚げ**

02.〈月揚げ〉月揚げのさつまあげ

申込番号 UM 108-003

ごぼう天5個、上揚げ・紅しょうが天・野菜天・さつまいも天×各2個、棒天・しそ棒天×各3個／賞味期間は冷蔵で7日

※冷蔵便にてお届け。

小



昔懐かしいおふくろの味のお惣菜です。定番のさばの味噌煮をはじめ、魚を使った和惣菜と、どんぶりの素の詰合せです。

03. 魚介の和惣菜詰合せ

申込番号 UM 108-004

さばの味噌煮120g、小どんぶりの素(にしん丼・深川丼・帆立丼)各80g

小



ご飯のお供に、
お酒の肴に合う魚の惣菜。



鶏の旨みがたっぷり詰まった
八起庵のカレーセット。



BRAND STORY

京の鳥どころ

八起庵

〈八起庵〉

昭和45年、京都の鴨川沿いに本店を構えて約40年。鳥料理の専門店として著名人にもファンが多い〈八起庵



(はちきあん)」。店舗では、自社養鶏場で大切に育てた鶏の、素材の味を生かした数々の料理を提供しています。

鶏の旨みをベースに、かつおが効いた和風出汁、スパイス、野菜でじっくりと煮込んだ「京風鶏カレー」と、独自のブレンドによる10種類以上のスパイスで仕上げた、鶏つくねが入った「つくねカレー」をセットにしました。



01.〈八起庵〉 京風鶏カレー& つくねカレー

申込
番号 **UM 109-011**

京風鶏カレー・つくねカレー
各230g×2

小 卵 乳

本 格中華レストラン〈銀座鹿鳴春〉監修の鰻
 鱈粥。ふかひれとシャキシャキ食感の小松菜や黒き
 くらげを鶏や魚介のスープでお粥に仕立てました。
 フリーズドライですのでお湯をかけるだけでお召しあ
 がりいただけます。



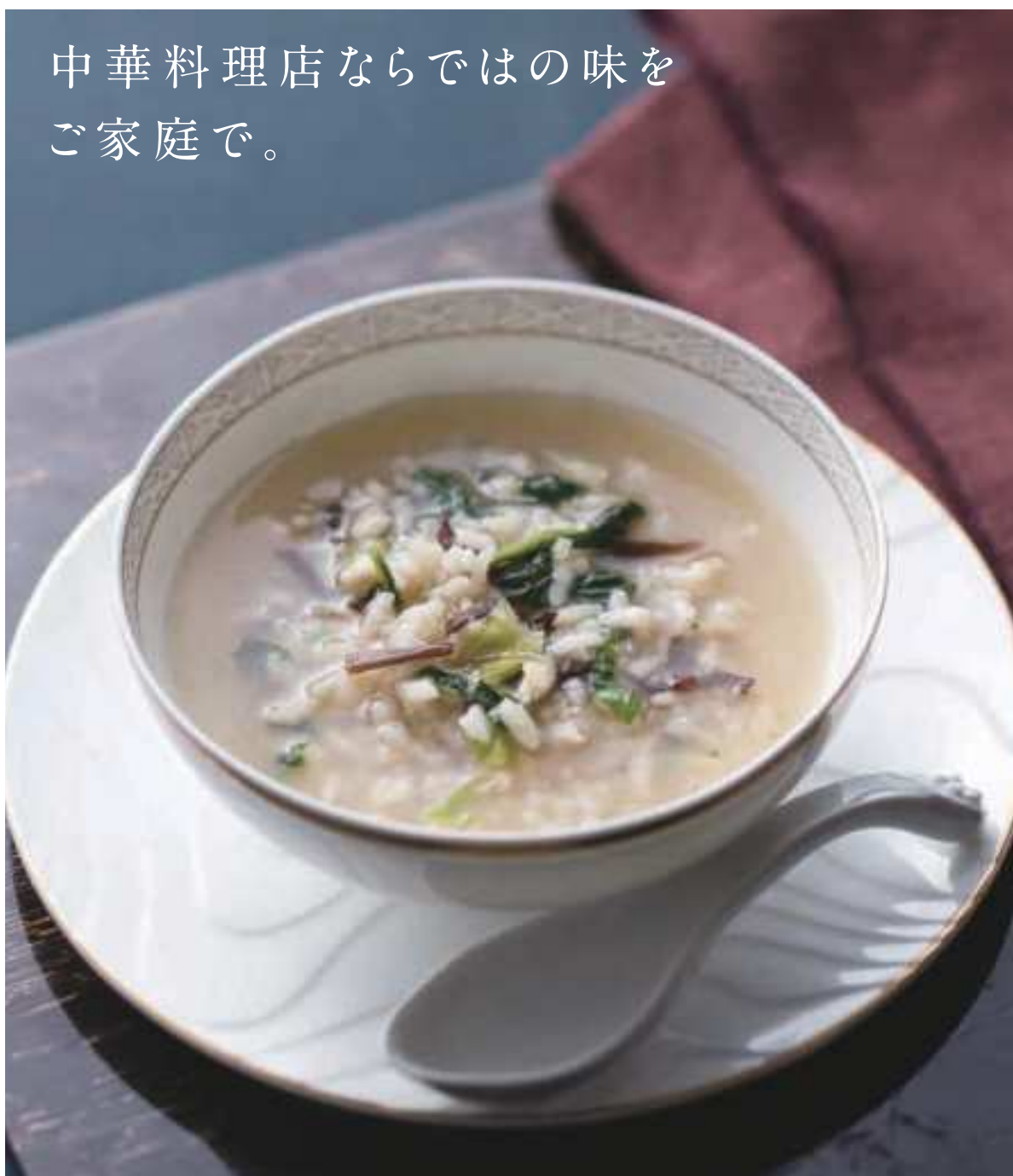
02.〈銀座鹿鳴春〉 鰻 鱈粥(ふかひれかゆ)

申込
 番号 **UM110-001**

鰻 鱈粥(フリーズドライ)17g×5／うち米:国産

小 乳

中華料理店ならではの味を
 ご家庭で。



90 余年の歴史を誇るカレー
の名店〈新宿中村屋〉のカレー
を、食べ切りサイズの120gのレ
トルトパック「プチカレー」でお届
けします。味わいは、ベーシッ
クなビーフマイルドの他、野菜
と豆、ハヤシの3種類。



 新宿 中村屋

01.〈新宿中村屋〉プチカレーセット

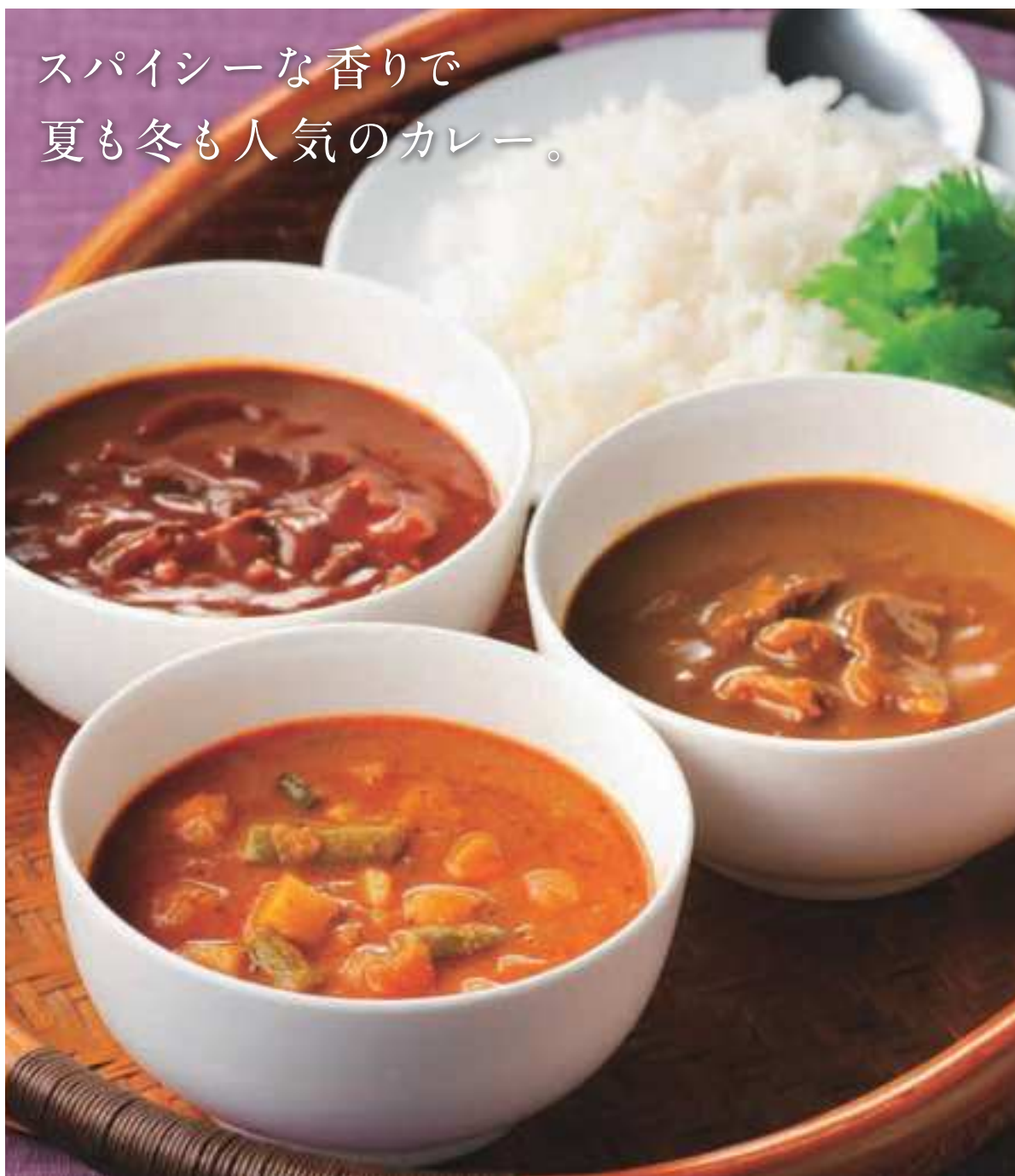
申込
番号 **UM 111-003**

プチカレー(ビーフマイルド)120g×3、プチカ
レー(彩り野菜と豆)・プチハヤシ(ビーフ)各
120g×2

※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

スパイシーな香りで
夏も冬も人気のカレー。



下北沢で40余年 伝説の洋食屋のカレー。



カレーはあめ色になるまで炒めた玉ねぎのkokと深く焙煎したスパイスの香りが本格的。ビーフ・ポーク・チキンの3種類のカレーに、ハッシュドビーフをセットにしてお届けします。



02.〈ふらんす亭〉カレーセット 申込番号 UM 112-001

ふらんす亭伝説のカレー(ビーフと玉ネギ・ポークとナス・チキンとマッシュルーム)・ふらんす亭ハッシュドビーフ各180g

小 卵 乳

黒毛和牛を使ったスタンダードな
ビーフカレー。



黒

毛和牛を100%使用し、国産の野菜を加えて煮込みました。野菜の形を崩さずにやわらかく仕上げています。素材の旨みと数種類のスパイスが絶妙な辛口カレーです。



01.〈プレミアムデリバリー〉
黒毛和牛と国産野菜の
ビーフカレー

申込番号 **UM 113-002**

ビーフカレー180g×5

小乳

神 戸布引の山のふもとに
60余年の歴史を持つ〈ほてる
ISAGO神戸〉より、おもてな
しにもお使いいただける、洗練
された味わいのホテルカレー
です。



02. 〈ほてるISAGO神戸〉 カレーセット

申込
番号 **UM 114-017**

ビーフカレー・黒毛和牛カレー各200g
×2



神戸の料亭旅館の
洗練された本格カレー。



石

川県産のもち米と国産の小豆を使用したパック赤飯。電子レンジで簡単に炊きたての赤飯を楽しめます。もち米好きの方はぜひ一度お試しください。



01. 〈日本の極み〉 姫の赤飯

申込
番号 **UM 115-002**

包装米飯(赤飯) 160g×8 / もち米:石川県産

いつでも楽しめる
炊きたてのような赤飯。



おいしさ指数で高スコア、
チンするだけの本格ごはん。



玄

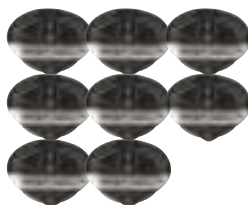
米食味値80点以上の
山形県産「つや姫」と「コシヒカリ」を50%ずつブレンドし、絶妙なおいしさを実現したパックごはんです。雪若丸は粒が大きく、弾力のある食感で食べごたえも十分。電子レンジで2分加熱してお召しあがりください。



02. 〈山形の極み〉
大将の一膳

申込番号 **UM 116-002**

包装米飯(白飯)160g×8/うるち米:山形県産



03. 〈山形の極み〉
大将の一膳(雪若丸)

申込番号 **UM 116-003**

包装米飯(白飯)160g×8/うるち米:山形県産



本 醸造醤油の香気とまろやかな風味が特徴の「純正伝来」と薩摩節と日高昆布を使い丁寧にだしを取り上品でふくやかな味と香りの「味マルジュウ特饌」のセットです。



01.〈山形の極み〉

山形丸十大屋しょうゆセット

申込番号 **UM 117-004**

しょうゆ(純正伝来・味マルジュウ特饌)各720ml

小



山形の風土が生んだ
昔ながらの
蔵出し醤油。



加熱処理をしていない
正真正銘の生味噌



有 機大豆と有機米を使用して、さわやかな香味とまろやかな甘みを醸し出した信州淡色系有機みそ。加熱殺菌をしていない生みそだからこそ、できたてそのままの風味と一緒に酵母や酵素もしっかりいきています。素材の良さとみそ本来の風味を存分に感じていただける逸品です。

信州青木 



02.〈マルモ青木味噌醤油醸造場〉
有機信州白みそ

申込番号 **UM 117-005**

有機みそ750g×3

※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



ゴクゴクおいしく飲める 柿酢のオレンジドリンク。



山 形県の食材にこだわった創作イタリアンレストラン〈アル・ケッチアーノ〉の奥田政行シェフ考案の「庄内柿酢とオレンジのビネガードリンク」。飲みやすさにこだわったマイルドでフルーティな味わいです。キャップを開けたらすぐ飲めるストレートタイプなので、気軽においしくゴクゴク飲む感覚で柿酢をお召しあがりいただけます。セットの「柿ビネガー」は、長期の熟成を経て、芳醇な味と香りで、お料理、ドレッシング、デザートなど幅広くお使いいただけます。

P I C K U P



〈アル・ケッチアーノ〉

山形県庄内地方の自慢の旬鮮素材にこだわった、創作イタリア料理店〈アル・ケッチアーノ〉。「食の都庄内」親善大使も務める、オーナーシェフ奥田政行氏の世界をぜひご家庭でお楽しみください。



03.柿酢ドリンク詰合せ

申込番号 **UM 118-002**

庄内柿酢とオレンジのビネガードリンク
300ml×2、柿ビネガー120ml×2
※ご注文後、21日以降のお届けになります。

す っきり爽やかな味わいのご当地サイダー。益田市で盛んに栽培されるゆずの果汁を使用しています。喉ごし爽やかで、豊かな香りが口の中に広がります。ビンの底にある沈殿物もゆず果汁で、この美味しさのしるしです。



04.〈日本の極み〉

島根県益田市産

美都のすっきり ゆずサイダー

申込番号 **UM 118-003**

ゆずサイダー250ml×6



しゅわしゅわっと弾ける泡、
口いっぱい広がる甘さと清涼感。



海 抜300m以上の高原で、山の傾斜を利用して栽培した茶葉を使用。水はけのよい地形から、良質の茶葉が生まれました。際立つ香りは、甘く香ばしく、とっておきの一服にふさわしいおいしさです。

利休園

01.〈利休園〉 銘茶詰合せ

申込番号 **UM 119-012**

煎茶80g×2、かりがね80g／
茶葉:国産



その歴史は400年余
甘く薫りたつ老舗銘茶。



最高段位・茶師十段 田中祥文氏
監修の茶葉を使用した浅蒸し茶。



静

岡県の豊かな茶畑から、茶師十段 田中祥文氏監修の選りすぐりの茶葉を使用してこだわって作られた駿河のめぐみ。上品で透き通った香り高い浅蒸しで仕上げました。味がまろやかで旨みがあるのは、健康維持のために良いと言われているエピガロカテキンによるもの。おいしさを追求して作りあげたおいしいお茶をお届けします。



02.〈日本の極み〉 駿河のめぐみ（冷緑茶）

申込番号 **UM 119-002**

緑茶195g×12／茶葉:静岡県産



酸味より旨みで勝負の
人気の甘口の梅干。



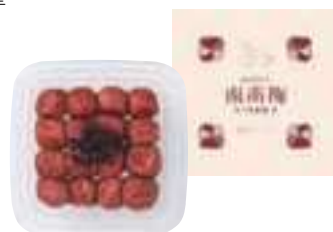
塩分3%のしそ漬梅干。ほんのりとした甘みがあり、すっきりとしたしその風味が口の中に広がります。小さなお子さまや、しそ漬梅干が苦手な方でも食べられる甘口タイプのしそ漬梅干です。



03.〈日本の極み〉 紀州南高梅うま味梅

申込番号 **UM 120-001**

うま味梅(塩分約3%)250g／梅:和歌山県産



アミノ酸等のうま味調味料不使用にこだわった一品。塩分控えめでも梅干の酸味と風味を保ち、ほんのりとしたしそ風味をお楽しみいただけます。一軒一軒梅農家を訪ねて選りすぐった梅のみを使用しています。



04.〈日本の極み〉 紀州南高梅しそ梅

申込番号 **UM 120-002**

しそ梅(塩分約3%)250g／梅:和歌山県産



さわやかな酸味に
しそが香る梅干。



播

州地方に古くから伝承される技法で作りとされた手延素麵。寝かしと延ばしを繰り返して丹念に仕上げた、のどごしさわやかな一品です。



01.揖保乃糸上級品(赤帯)

申込
番号 **UM 121-001**

揖保乃糸(上級品)50g×16

小

播磨の風土と揖保川に
育まれた味〈揖保乃糸〉。



十勝の夢と力で実現した
強いコシともちもちの食感。



北 海道十勝で誕生した超強力小麦「ゆめちから」100パーセント、試作に1年を費やし、すべて国内生産を実現した生ラーメンです。グルテンを多く含むため、独特の強いコシともちもち感、豊かな小麦の香りが特徴です。食感の良い麺と、まろやかでコクのある3種のスープをお楽しみください。



02.〈望月製麺所〉
ゆめちからラーメン
UM 122-001

ゆめちから生ラーメン140g×6、醤油スープ55g×2、味噌スープ54g×2、塩スープ33g×2、味付メンマ80g×3／賞味期間は冷蔵で21日
※冷蔵便にてお届け。

小

Drink & Liquor

【ドリンク&リカー】



一般的に知られているタンニンの強めなボルドーワインに比べ、ボルドーらしい味わいも残しつつ、のどごし良く親しみやすいワイン。こちらの赤ワインは明るめのルビー色で、芳香は落ち着いたレッドフルーツを想わせます。口当たりはダイナミックかつ滑らかで、豊潤さが口いっぱいに広がり、なめらかなタンニン感、アロマが心地よく続きます。チーズやパスタとのマリージュをお楽しみください。

SPECIAL
ONLY
ITEM

01.ボルドー赤ワイン

申込
番号 **UM 123-003**

シャトー・ラ・ペネルリー750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン
ボディ	フルボディ
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	16～17℃
合う料理	パスタ、リゾット、チーズ全般



フランス ボルドー地区の風景

124

ピエモンテのヴィンキオ村とヴァリオ・セッラ村のぶどう栽培農家が集まって設立した、ヴィンキオ・ヴァリオ・セッラからお届けする赤は、ピエモンテでも評判が高い地域で育ったぶどうを使用し、深みのある味わいです。果実味を生かしながらスパイシーさとスモーキーさを合わせ持つ複雑味のある味わいに仕上がっています。

ぶどう品種	バルベラ
ボディ	フルボディ
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	16 ~ 18℃
合う料理	生ハム、ローストビーフ

01.ピエモンテ赤ワイン

申込
番号 **UM 125-002**

バルベラDOC750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。



果実味を生かした
深みのある味わいの赤。

ローカル品種をメインに製造する
ワイナリーの白。



エミリアロマーニャ州でも有数のワイン醸造地、ピアチェンツァの丘にある、ローカル品種をメインに製造するワイナリー、カンティーナ・ディ・ヴィコバローネ。ヘクターあたりのぶどう栽培数が低く、ゆとりある土地環境で育った味のしっかりとした高品質のぶどうで作るワインが特徴です。テアは、手摘みでていねいに収穫し、低温でゆっくり発酵させ香りを引き出します。滑らかな舌ざわり、アロマティックさが特徴のワインです。

ぶどう品種	マルヴァジア・ディ・カンディア
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	16 ~ 18℃
合う料理	鶏肉・豚肉料理、リゾット

02.イタリア白ワイン

申込
番号 **UM 125-005**

テア 750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

全ての行程を自社で完結させる
ファルツの情熱あるワイナリー



ワ イングート ヒルツは、1927年創業、フランスの国境近くの歴史ある銘醸地にあるワイナリー。原料となるぶどうはすべて自社の畑で栽培を行い、収穫・醸造も自社のカーヴで行います。ドルンフェルダーは絹のようにやわらかい口当たりで、果実味豊富でフルーティな味わいです。

ぶどう品種	ドルンフェルダー
ボディ	ミディアムボディ
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	14 ~ 16℃
合う料理	肉料理、チーズ



03. ドイツ赤ワイン

申込番号 **UM 126-005**

ドルンフェルダー 750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ポ ルトガルの宝石と称えられ、世界遺産に登録されているワイン生産地「アルト・ドウロ」。その地域で400年以上続く伝統あるワイナリー、キンタ・ド・クラストのワインをお届けします。標高120～450メートルの畑に実る、ドウロを象徴する3つの品種から造られたフレッシュでエレガントな赤。深みのあるルビー色のワインからは、熟した赤果実とフローラルのアロマが香り立ち、果実味と酸味、そして洗練されたなめらかなタンニンが素晴らしいバランスを築きます。若いヴィンテージから楽しみ、かつ熟成能力も備えたワインです。

400年続く伝統ある
ポルトガルのワイナリー

ぶどう品種	ティンタ・ロリス、トゥーリガ・フランカ、トゥーリガ・ナシオナル
ボディ	ミディアムボディ
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	16 ~ 18℃
合う料理	アペリティブ、肉料理全般、焼き鳥

04. ポルトガル赤ワイン

申込番号 **UM 126-006**

フロール・ド・クラスト レッド 750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。



清冽な伏流水から生まれる
さわやかな味わい。



夏は海水浴客で賑わう海辺の町、茨城県大洗町。この町の中心部に蔵を構える「月の井酒造店」は今から160年前に創業しました。当時、蔵の煙突は漁船が寄港する際の目安で、「月の井」は出船、入船の祝い酒でした。山田錦を50%まで磨き、芳醇でまろやかな味わいの中にもしっかりとした芯があるお酒です。今では代表銘柄「月の井」のほかに、有機認定酒米を使う「和の月」やさわやかな味わいの日本酒仕込みの梅酒など、約30種類もの酒を製造しています。



01.〈日本の極み〉月の井酒造店
純米吟醸酒 月の井

申込番号 **UM 127-002**

純米吟醸酒 月の井 720ml／米・米麹：国産
原材料：米・米麹
アルコール分：16度
日本酒度：+4（辛口）

冷やしても燗しても
おいしい山形のお酒。



大味必淡というコンセプトを掲げ造られた「出羽の里」。雑味感がない、濃すぎずほど良い淡さ、すっきりとしたバランスの良い飲み口です。冷酒だけでなく、お燗でもおいしくお召しあがりいただけます。



02.〈山形の極み〉 出羽桜酒造 純米酒 出羽の里

申込番号 **UM 128-001**

純米酒 出羽の里720ml／
米・米麴:国産
原材料:米・米麴
アルコール分:15度
日本酒度:＋1(普通)

天童で明治25年創業の老舗酒蔵が、平成生まれの大ヒット米「つや姫」を使った山形への愛と誇りが詰まった純米吟醸酒。お米の上品な甘みと、県特産のラ・フランスを思わせる艶やかで高貴な香りが特徴です。



03.〈山形の極み〉 出羽桜酒造 純米吟醸 つや姫

申込番号 **UM 128-002**

純米吟醸 つや姫720ml
米・米麴:国産
原材料:米・米麴
アルコール分:15度
日本酒度:＋1(普通)

山形愛が造りあげた
艶やかで香り高いお酒。



山形県のほぼ中央に位置する水源の町、西川町で月山からの自然水を詰め込んだのが「月光の水」。霊峰月山の湧水をセラミックフィルターで濾過し、クリーンブースで無菌パックした硬度約23mg/Lの軟水。pH7と中性に近い自然のままの銘水をお届けします。



01. 〈山形の極み〉

山形県西川町産 月光の水
～山形 月山自然水～

申込番号 **UM 129-013**

ナチュラルミネラルウォーター-350ml×16

クリアでマイルド
霊峰の湧き水を
そのままに。



ワインのように楽しめる
深いコクと味わい。



山形県のぶどう発祥地である山形県置賜地域で、長年育んできた生産量日本一のデラウェア100%にこだわって誕生。デラウェア特有の強い甘みをデザートワイン風に仕上げた新感覚のアルコールフリー飲料です。



02. 〈山形の極み〉

おきたまデラウェア
(アルコールフリー)

申込番号 **UM 129-002**

おきたまデラウェア(アルコールフリー)720ml

山形県産フルーツのおいしさ 満点、デザート感覚の フルーツジュース。



山形県産の果実を贅沢にしぼった「ストレート果汁100%ジュース」です。山形の生産者が自信と誇りをもって育てた果物が持つ、本来の芳醇な香りとはほどよい甘みを、そのままお届けいたします。食後のデザートに、ゆったりとした夜のひとときにもお召しあがりいただける真のジュース、これぞ果物ジュースの極みです。



03. 〈山形の極み〉 プレミアムデザートジュース

申込
番号 **UM 130-214**

アップル160g×4、ラフランス・グレープ・ピーチ各160g×2
※原料となるフルーツは山形県産を使用しているため、天候や収穫の状況により、商品のセット内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

標高600m、きれいな空気と昼夜の寒暖差に恵まれた、岐阜県の山あいの村「東白川村」。ここの畑で、農家の人々が丹精込めて育てた「桃太郎」だけを使用し、何も加えずにトマトジュースにしました。東白川村は昼夜の寒暖差が大きいため、桃太郎トマトの栽培にとっても適した環境。そのため甘くて濃い味が特徴です。水も塩も添加物も一切加えない、自然のままのピュアな味わいをどうぞ。



04. 〈日本の極み〉 完熟無塩とまとジュース

申込
番号 **UM 130-414**

トマトジュース900ml

完熟した桃太郎トマトを丸ごと
何も加えない100%ジュース。

