

C O N T E N T S

目次

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

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

003 日本全国47都道府県から 食の楽しさと、食の喜びを。

005 **技わざ** 〈サンマルシェ〉ミートソース6食セット／〈治郎兵衛〉もち米しゅうまい めつるしゅうまい 女鶴秀米／〈千本松牧場〉生乳の味を極めた特撰アイス／〈小島商店〉雪降りと牛尾花沢すき焼用

009 **北海道** 〈札幌バルナバハム〉農家のベーコン・ウインナーセット／〈カネサン佐藤水産〉ほたて貝柱

011 **東北** 〈武輪水産〉粋なしめ鯖詰合せ／〈味の海翁堂〉青森シャモロックせんべい汁／〈前沢牛オガタ〉前沢牛生ハンバーグセット／〈郷土料理いしかわ〉きりたんぼ鍋セット／〈肉のいとう〉肉厚牛たん塩味／〈焼肉くろげ〉米沢牛入ハンバーグ／〈朝日屋食品〉麺道楽8人前

018 **関東** 〈林牧場 福豚の里 とんとん広場〉福豚とんてき／〈めん工房ほさか〉そば屋の手打ちそばセット／〈千本松牧場〉ピュアミルクアイス詰合せ／〈南総里見うなぎ〉千葉県南房総で育てたうなぎセット／〈コエドブルワリー〉コエドプレミアムセット／〈大黒屋〉三茶おつまみセット カリーとチーズとえび／〈調味商事〉よこすか海軍カレーネイビーブルー

025 **中部**

INC

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 |
| 071 | 果物 | 旬を待ってお届けするみずみずしいフルーツ |
| 081 | 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 |
| 107 | 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 |
| 125 | ドリンク&リカー | 好みとシーンで選べる世界の名産地ワイン |
-

日本全国 47都道府県から 食の楽しさと、 食の悦びを。

九州・沖縄



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

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

東北

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

日本の文化経済の中核と、清らかで

近畿

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

四国

徳島新聞社 四国新聞社
高知新聞社 愛媛新聞社

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











02.〈カネサン佐藤水産〉
ほたて貝柱

申込
番号 UT 010-002

ほたて貝柱300g／賞味期間は冷凍で30日／
北海道産

※冷凍便にてお届け。

旬の時期に水揚げされる脂ののったさばを味わえる食べ比べセットです。まろやかな酸味が特徴の醸造酢が、素材の旨みを引き立てる定番のしめさばに加え、昆布締め、



01.〈武輪水産〉
粋なしめ鯖詰合せ

申込
番号 UT 011-002

しめさば・しめさば昆布締め×各2枚、しめさ
ばかぶら漬・しめさば炙り×各1枚／さば:国産
※冷凍便にてお届け。



岩手県奥州市前沢。丹精込めて育てられた前沢牛は、全国で数々の賞を受賞している岩手が全国に誇るブランド牛です。血統や飼育方法にもこだわった良質な肉を使った



**01.〈前沢牛オガタ〉
前沢牛生ハンバーグセット
UT 013-016**

申込
番号

前沢牛入りハンバーグ・前沢牛ハンバーグ各150g×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 乳



仙台の名店〈肉のいとう〉の人気商品。旨みが出るように独自の方法でじっくりと熟成させた牛たんを、一切れずつ丁寧に分厚く手切りし、創業以来50年以上変わらない味付けをした品です。「分厚いのになめらかでおいしい!」という多くのお客さまの声を頂戴しています。ぜひ仙台名物の味をお楽しみください。



01.〈肉のいとう〉
肉厚牛たん塩味

申込
番号 **UT015-002**

肉厚牛たん塩味300g／牛たん：オーストラリア・アメリカ産

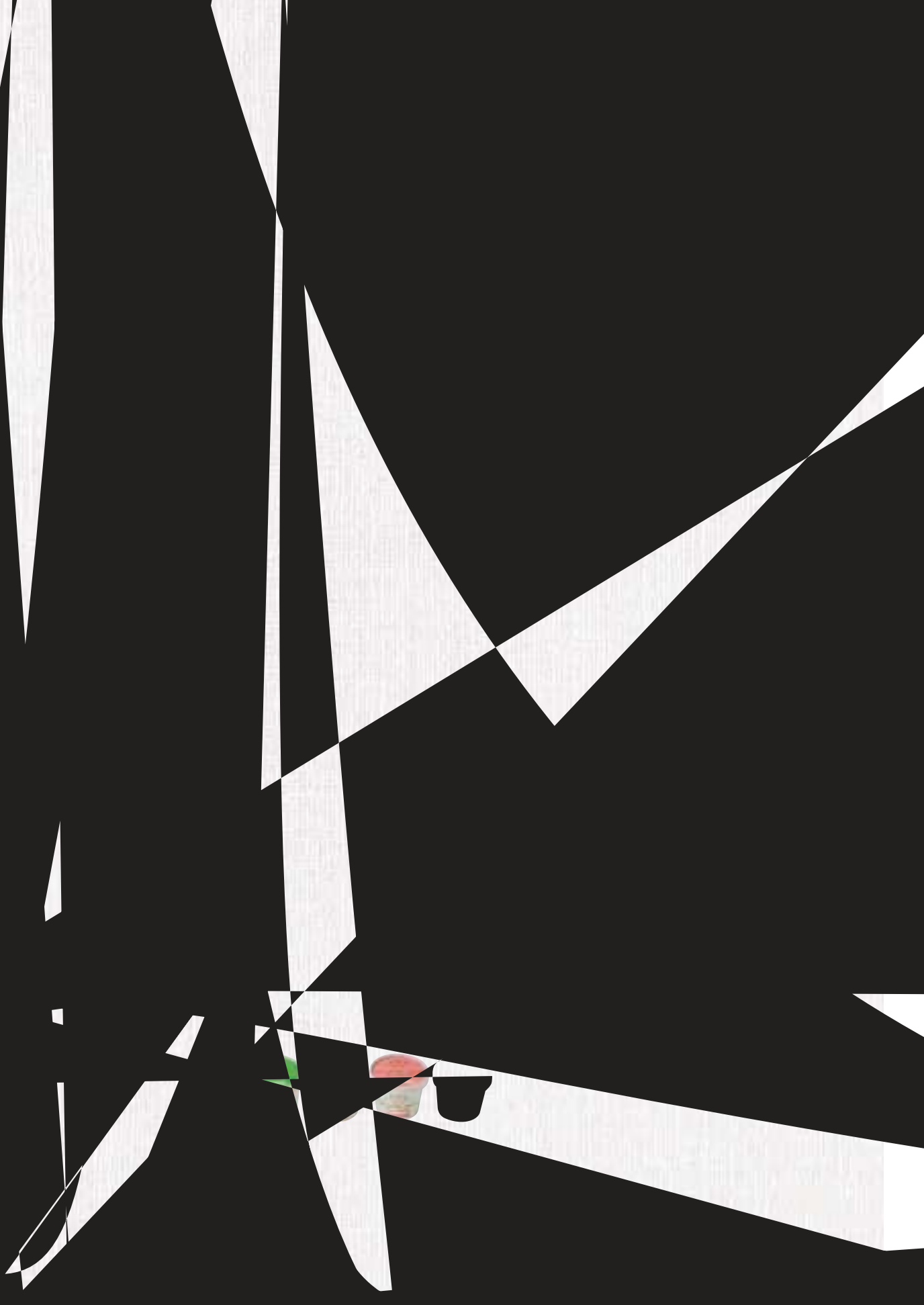
※冷凍便にてお届け。











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〉

千葉県南房総で育てたうなぎセット

申込
番号 **UT 021-002**

刻みうなぎ60g×2、肉厚うなぎ2切、たれ10ml、
山椒0.2g/うなぎ:千葉県産

※冷凍便にてお届け。







01.〈大黒屋〉

三茶おつまみセット

カレーとチーズとえび

申込
番号

UT 023-002

三茶カレーせんべい80g×2、茶沢 鉄板焼せん
べい チーズ85g×2、猫とまたたび えび 世田
谷オリジナル110g×2／うるち米:国産

小 乳 え く

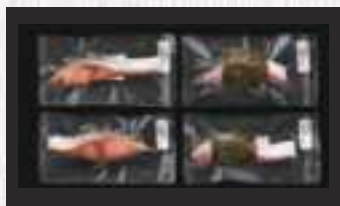






北陸ならではの昆布締めと いしる漬け

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



01.〈利吉商店〉 2種の漬け魚詰合せ

申込
番号 **UT 027-004**

ぶり昆布締め・ぶりいしる漬け×各2切／賞味
期間は冷凍で20日／ぶり：国産

※冷凍便にてお届け。

小

海の幸3種を 富山の食文化の昆布めに

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



02.〈寿々屋〉 昆布め刺身詰合せ

申込
番号 UT 028-002

かじきまぐろ100g×2、甘えびおぼろめ10尾、くるまい80g／かじきまぐろ：太平洋産、甘えび：国産、車鯛：日本海産

※冷凍便にてお届け。

※パッケージ変更の場合がございます。予めご了承ください。





01.〈杏花堂〉
杏アイス&味噌クルミアイス
UT 029-003

申込
番号

杏アイス(ミルク・マープル)・味噌クルミアイ
ス各90ml×2

※冷凍便にてお届け。

乳





静岡県産わさびの茎を味わえる「食べるわさび」。ご飯やお酒が進む、つーんと鼻に抜ける辛さがクセになる品です。昔ながらの濃い醤油味と、ほんのり甘い白だし味の2つの味を楽



01.〈大晃〉

食べるわさびシリーズ(つんつん漬)

申込
番号 **UT031-002**

食べるわさび(つんつん漬・つんつん漬(白)・つん
つん漬(刻み)・つんつん漬(白 刻み))各60g ×
3/わさび:静岡県産

※冷凍便にてお届け。

小



うなぎの旨みが染み込んだ もちりおこわむすび

木曾三川の恵み豊かな土地で育てられたうなぎの蒲焼を、国産もち米100%使用のもっちりおこわにトッピングした贅沢な一品。うなぎは肉厚なものをふっくらと炊きあげ、大きめにカットしたものを使用。1個ずつ個包装されている状態でお届けします。染みわたる旨みをぜひご堪能ください。



01.〈貝新物産〉 うなぎおこわむすび

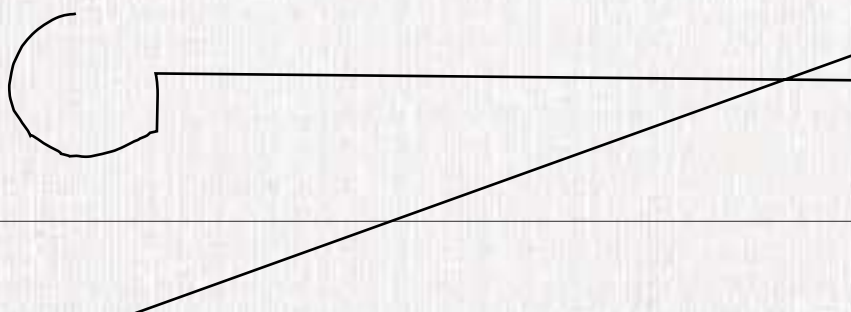
申込
番号 **UT 033-002**

うなぎおこわ 80g × 6 / もち米：北海道産、
うなぎ：三重県産

※冷凍便にてお届け。

小







02.〈かねきち〉
近江牛 すき焼用

申込
番号 UT 036-001

肩・バラ300g／滋賀県産

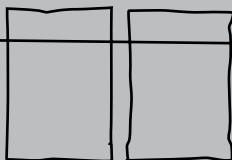




01.〈箱木農園〉
紀州みなべ
南高梅干 紅白セット



02.〈福寿園〉
宇治銘茶詰合せ
申込
番号 UT 038-001





くだもの王国・岡山県から正式に登録されている「おかやま産地消協力店」の〈もも屋〉。社長自らが自信をもってセレクトした岡山県産のぶどう詰合せをお届けします。豊かな芳香と気品あふれる食味の「シャインマスカット」、粒の大きさ・種なし・甘さと3拍子そろった「ニューピオーネ」、それぞれの味わいをお楽しみいただけます。



01.〈もも屋〉
岡山県産 ぶどう詰合せ

申込
番号 **UT 041-003**

シャインマスカット・ニューピオーネ計1kg
(各1房)／岡山県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは10月6日まで。

※お届けは8月25日～10月20日。

日本海であがる幻の海老

甘海老より甘く、伊勢海老より旨みが濃厚。漁獲量が少ないため、県外にはなかなか出回らない海老です。お届けする猛者海老は一番おいしいとされる「本モサ」で、一般的に出回っている海外からの輸入の海老などとは違い、生臭さや苦味などがなく、輸入の海老と比べた時の味の差は、格段に違います。



02.〈山根商店〉

猛者海老

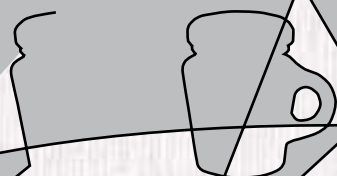
申込
番号

UT042-003

猛者海老12尾入×2／国産

※冷凍便にてお届け。





広島のかきをお手軽に 楽しめる!自信の味のりです

かきの豊かなコクと独特の旨みが海苔の風味とともに広がる、贅沢な味わいの広島かきの味のりです。「純国産原料」に徹底的にこだわり、ご飯のお供やうどん・そうめんの薬味だけではなく、そのままおやつやおつまみとしてもおいしくいただけます!贈答用にもぴったりの商品です。



02.〈丸徳海苔〉 広島かき味のり

申込
番号 UT 044-002

広島かき味のり8切36枚(板のり4.5枚分)×6/
海苔:国産

※お届けは2025年11月1日からとなります。

小

天然まふぐ身の旨みと 新鮮さをご堪能ください

山口県萩沖で水揚げされた活天然まふぐ身の表面を強火でサッと炙り、旨みと新鮮さを閉じ込め熟練の職人が丁寧に仕上げた炙り刺身は、外側は香ばしく、内側は透明感があり生の食感が楽しめます。もみじおろしを溶かしたポン酢、または塩カボスだれでお召しあがりください。

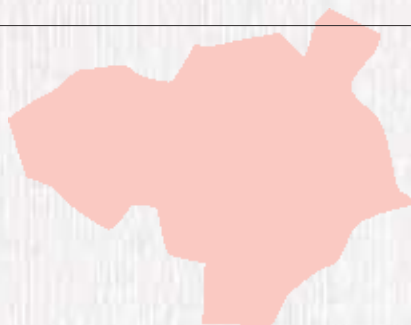


01.〈ふく太郎本部〉 まふぐ炙り刺身セット

申込
番号 UT 045-001

まふぐ炙り刺身30g×2、まふぐ湯引き20g×2、ポン酢
10g×2、もみじおろし3g×2、カボス果汁2ml×4、塩
5g／賞味期間は冷凍で30日／真ふぐ：国産
※冷凍便にてお届け。

小



02.〈ヒロ・コーポレーション〉
はもクリームコロッケ

申込
番号 UT 046-003

はもクリームコロッケ8個
※冷凍便にてお届け。

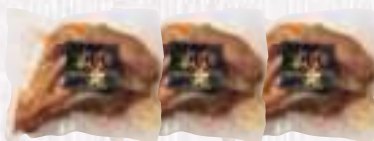
小乳



四国新聞社
岡田 卓也さん

丸亀のソウルフード「骨付鳥」 ビールと共にご賞味を!

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ーなお肉はビールによく合います。



01.〈鳥屋 玄奥〉
讃岐名物讃岐骨付鳥わかどり

申込
番号 UT 047-001

骨付鳥わかどり240g×3／賞味期間は冷蔵で30日
※冷蔵便にてお届け。

小



高知新聞社
北村 楓果さん

高知といえば鰹 老舗料亭の旬を味わう



土佐の一本釣りで釣りあげる鰹は、船上で急速冷凍することで釣れたての鮮度を保ちます。脂がのった戻り鰹のみを選び、表面温度を一気に1,000℃まで上げ焼きあげる炭火焼きにこだわっています。高知の室戸海洋深層水塩で召しあがっていただくと、本場の塩たたきをご家庭で楽しめます。



02. (土佐料理 司) 塩たたきセット

申込番号 **UT048-003**

鰹のたたき(1節)380g、ゆずポン酢300ml、海洋深層水塩30g、おろしにんにく・おろし生姜・わさび各2.5g×2／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



愛媛新聞

ごんやあんなだ!
47
CLUB
あんななクラブ

愛媛新聞社
伊藤 賢司さん

愛媛の果実をぎゅっと 詰め込んだフルーツジャム

愛媛県産のブルーベリー・媛ベリー、キウイ、柑橘王国の温州みかんを贅沢に活かしたジャムのセットです。フルーツの瓶詰めとも言える味わいです。スプーンですくってそのままヨーグルトやパンに、極ジャムはスペアリブなどの煮込み料理にもよく合います。風土を生かして栽培された愛媛の素材で食卓を彩り豊かに。



01.〈森のともだち農園〉 極ジャム3本セット

申込
番号

UT049-001

媛ベリージャム・キウイジャム・みかんジャム
各200g



西日本新聞社
伊藤 ひかりさん

職人のこだわりが 詰まった一品

西日本新聞

九州の自然に育まれた「玄海ポーク」を、丁寧な製法で仕上げたこだわりのハムとベーコンの詰合せです。素材の旨みを最大限に引き出すため、職人がひとつひとつ手間を惜しまず仕上げた味わいは、贈り物にもご家庭用にも最適です。



02.〈ヒサダヤ〉

玄海ポークハム・ベーコン詰合せ

申込
番号 UT 050-001

ロースハム・ベーコン・糸島玄海ポークの焼豚
各280g／賞味期間は冷蔵で30日

※冷蔵便にてお届け。



佐賀新聞

ごんやあるんだ!
47 CLUB
おんななクラブ

佐賀新聞社
廣木 英一さん

ハムの匠がお届けする 本格石窯ピザ&ソーセージ

もちもちの生地は本場ナポリのピザ専用粉を使用し、30時間以上熟成したもの。1枚1枚、丁寧に手伸ばしし、約500℃の石窯で焼きあげました。ソースにもこだわり、まるでレストランで出てくるような味わい。あらびきウインナーはボイルし、お好みでピザの上にトッピングして焼くと、さらにおいしくお召し上がりいただけます。



01.〈唐津くん煙工房〉

ナポリ風石窯ピザ・ソーセージセット

申込
番号 UT 051-002

マルゲリータ175g×2、柚子胡椒香る有明産海苔
クリームソース175g、あらびきウインナー93g

※冷凍便にてお届け。

小乳



大分合同新聞社
八坂 秀青さん

地元で愛される大分の 海の幸「天然はも」

大分合同新聞

OITA GODO NEWSPAPER

海の幸が豊富な大分県でさばやあじに並んで人気の「天然はも」。豊後水道で獲れる「天然はも」をそのまま冷蔵でお届けします。熟練の調理師によって骨切りし、しゃぶしゃぶ用に仕上げました。ふわっとした触感と上品な甘みが口の中に広がります。



02.〈大分水産〉はもしゃぶセット

申込
番号 UT 052-001

はも切身300g、かぼすボン酢150ml、だし用昆布1切、梅肉のたれ7g×2、もみじおろし5g×3、ねぎ5g／消費期間は冷蔵で5日／はも：大分県産、昆布：北海道産

※冷蔵便にてお届け。

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

小

長崎新聞

ばんやあんなだ!
47
CLUB
おんななクラブ

長崎新聞社
内海 宏一さん

地元で全国で大人気 新名物 長崎焼小籠包

地元ではもちろん全国の催事でも大人気の長崎焼小籠包。カリッ、モチッとした皮を破れば、じゅわ〜とスープが溢れ出します。口いっぱいに広がる具材の旨みに、思わず笑みがこぼれそう。定番の豚の他に、海老、鶏、牛、帆立の計5種を詰め合わせました。ぜひ味の違いを食べ比べてみて。



01.〈チャイデリカ〉

長崎焼小籠包5種詰合せ

申込
番号 UT 053-001

焼小籠包10個入(長崎焼小籠包・長崎海老焼小籠包・長崎鶏焼小籠包・長崎牛肉焼小籠包・長崎帆立焼小籠包×各2個)×2

※冷凍便にてお届け。

小 え



宮崎日日新聞社
黒木 友貴さん

珍しい鶏肉の生ハムが 満を持して登場

宮崎日日新聞

鶏肉を使った珍しい生ハムです。パサつきのない、しっとりとした「夢創鶏」の胸肉をスモークチップでいぶし、燻製にした生ハムは、口に入ると芳醇な香りと、上品で繊細な味わいが広がります。ヘルシーな食材ですので用途も和洋中間わず、さまざまな料理に合わせられる汎用性の高さも魅力です。



むそうどり
02.〈夢創鶏〉
夢創鶏 燻製生ハムセット

申込
番号 UT 054-002

燻製生ハム50g×8
※冷凍便にてお届け。



熊本日日新聞社
三浦 敬三さん

フルーツ王国熊本から 九州産ジュースセット

みかん100は、太陽の光をいっぱいに浴びて育った九州産の温州みかんを100%使用し、みかんの甘みとほど良い酸味が楽しめる果汁100%ジュース。みかんちゃんは、九州産の温州みかんをさわやかで、スッキリと仕上げた果汁50%飲料です。パッケージもかわいいですよ。



01.〈ジュシーJA熊本果実連〉 九州産ジュースセット

申込
番号 UT 055-003

みかん100・みかんちゃん各125ml×18



南日本新聞社
川野 輝一さん

創業100年余の老舗から ほんのり甘いさつま揚げ

南日本新聞

琉球から伝えられた「揚げもの」の技術を、かまぼこに施して生まれた「さつま揚げ」。大正元年創業の老舗〈有村屋〉のさつま揚げは、鹿児島の地酒やこだわりの砂糖を使って作るやさしい味わいに、しなやかで弾力のある食感が特徴。魚本来の旨みを感じつつ、ほどよい甘さが口に広がる風味豊かなさつま揚げです。



創業大正元年

有村屋

02.〈有村屋〉 さつま揚げ詰合せ

申込
番号

UT 056-213

特揚げ棒天10個、にんじん天・ごぼう天×各8個、五目揚げ3個、のり巻・しそ巻×各2個／賞味期間は冷蔵で6日

※冷蔵便にてお届け。

小 卵 乳



沖縄タイムス社
崎間 貴絵さん

沖縄旬搾「シークワサー× ノニ」は栄養満点!

シークワサーは、鮮度の良い旬な青切り果実を約30個分まるごと搾りました。沖縄では、レモン等のように使用されており、鶏のから揚げにかけるとサッパリな味わい。泡盛の割材としても相性GOOD!ノニは、多くの栄養素が含まれると言われています。シークワサーと割って飲むのもおすすめです。



01.〈琉津〉沖縄旬搾 ストレート果汁100%セット

申込
番号 UT057-614

沖縄県産シークワサー搾り100%ストレート
果汁360ml×2、沖縄県産熟成ノニ100%ス
トレート果汁360ml



琉球新報社
喜屋武 淳平さん

受け継がれた美味しさ 「あぐー豚」

琉球新報

「あぐー」は沖縄在来の黒豚から由来する。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る。あっさりして食べやすく、「あぐー」の脂と沖縄の野菜は相性抜群。琉球王朝時代からおもてなしとして豚肉「あぐー」を提供しており、その受け継がれた味をご賞味ください。



02.〈沖縄宝島〉 あぐーハンバーグ5個セット

申込
番号 UT 058-001

あぐーハンバーグ110g×5／賞味期間は冷凍
で30日

※冷凍便にてお届け。

※生もののため必ず加熱してお召しあがりく
ださい。

小 卵 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、長崎や奈良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。



— 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みました。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。



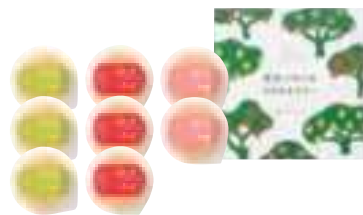
01.〈日本の極み〉

果実のめぐみそのままゼリー

申込
番号 **UT 060-002**

ラ・フランスゼリー・りんごゼリー各140g×3、白桃ゼリー140g×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。



豊

かな土壌、水、気候に恵まれた果実王国和歌山のみかん缶詰とはっさく缶詰をお届け。口に入れたときのプチっとした爽快感やシャキシヤキとした歯ごたえがたまらない一品です。



01.〈日本の極み〉

紀州のプチっと柑橘缶詰セット

申込番号 **UT 061-003**

はっさく缶詰450g(固形量240g)×2、みかん缶詰435g(固形量250g)



果樹王国・和歌山の旬の柑橘を缶詰で



レモンとヨーグルトの風味がさわやかなケーキ。



瀬

戸内産レモンのシロップを焼きたての生地にしみ込ませ、ヨーグルトを練り込むことで上品な酸味とやわらかな食感に仕上げました。レモンの香りがほのかに漂う、しっとりとさわやかな味わいをお楽しみください。



02.〈山形の極み〉

レモンケーキ8個

申込番号 **UT 061-002**

レモンケーキ8個／賞味期間は冷蔵で20日

※冷蔵便にてお届け。

小 卵 乳



心までとろける
なめらかプリン。



まるでカスタードクリームのようなやわらかくなめらかなとろける食感、ミルクとたまごの濃厚な風味、甘すぎず上品な甘みの「山形とろけるプリン」。山形県産の低温殺菌の牛乳を使用。生乳に近いフレッシュな風味が特徴です。低温でじっくり加熱することでとろける食感を実現しました。ミルクプリンとコーヒープリンの2種類をお届けします。



03.〈山形の極み〉山形とろけるプリン

申込番号 UT 062-002

ミルクプリン・コーヒープリン各100g×5／賞味期間は冷蔵で7日

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは12月7日まで。

※お届けは1月11日～12月21日。

卵 乳



山形を代表するさくらんぼをぎゅっと閉じ込めた3種類のジャムをお届けします。上品な甘さの「佐藤錦」、爽やかな甘みとコクの「紅秀峰」、「紅さやか」はバランスの取れた酸味と甘みが特徴です。トーストにはもちろん紅茶にひとさじ加えてもお楽しみいただけます。



04.〈山形の極み〉

3種のさくらんぼジャムセット

申込番号 UT 062-003

さくらんぼジャム(佐藤錦・紅秀峰・紅さやか)各150g



3種のさくらんぼを
ジャムで食べくらべ。



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。

BRAND STORY

室町時代末期、ポルトガル人により長崎に伝えられたカステラ。以来、先人職人たちにより水飴が使われるようになり、よりしっとりとした日本人に合う長崎カステラとなり今に伝わります。異国の文化と長崎の伝統の味を今に伝えています。



01. 〈杉谷本舗〉

長崎街道カステラ詰合せ

申込番号 **UT 063-002**

長崎街道カステラ(はちみつ・抹茶)各185g×2、長崎街道カステラ チョコレート185g／賞味期間は常温で30日

小 卵



02. 〈杉谷本舗〉 生どら詰合せ

申込番号 **UT 063-003**

小倉生どら・抹茶生どら各65g×4、いちご生どら・みかん生どら各65g×3／賞味期間は冷蔵で7日

※冷蔵便にてお届け。

小 卵 乳

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。



少しのしょっぱさがおいしい
生クリーム入り豆塩大福。



BRAND STORY



〈おもちの黒川〉

1920年創業の〈おもちの黒川〉。初代である黒川仁十郎氏が船倉町で黒川商店として開いたのが始まりでした。伝統の継承も含めて、日々の生活の中に心のゆとりが持てるお手伝いができるようにと願いながら商品づくりを続けています。



創業大正9年のお餅屋さんが作った生クリーム入りの豆塩大福です。やさしいくちどけのクリームと甘さ控えめのつぶあんを黒豆入りのやわらかいお餅で包みました。程よい塩味の効いた大福はやみつきになるおいしさです。



03.〈おもちの黒川〉 生クリーム入り豆塩大福

申込
番号 UT 064-002

生クリーム入り豆塩大福12個／賞味期間は冷凍で30日
※冷凍便にてお届け。



米

どころ山形の良質なお米を原料に、職人が丁寧に焼きあげた〈煎餅工房さがえ屋〉の「しみかりせん」。ぬれせんべいの深い味わいと、カリカリ食感が融合した新食感では、かつおと昆布の旨みを含んだ醤油たれに漬け込み、さらに低温でじっくり乾燥させて仕上げています。甘く濃厚な醤油にお米の風味が引き立つ「醤油」と、高知県産ゆずがさわやかに香る「柚子」風味の詰合せです。



01.〈山形の極み〉 味しみ煎餅

申込番号 UT 065-001

しみかりせん(醤油・柚子)
×各16枚/うるち米:国産

小



ぬれせんの一歩上をいく
山形の新食感せんべい。



吟味した原材料で丹念に
練りあげた自慢の一品。



選

び抜いた北海道産いんげん豆を使用したこだわりの白むぎ餡に、山形県産さくらんぼ『佐藤錦』の濃縮果汁を贅沢に合わせました。さくらんぼの果実の香りがお口の中に広がります。



02.〈日本の極み〉

錦屋 佐藤錦(さくらんぼ)羊羹

申込番号 UT 065-002

佐藤錦羊羹30g×10



愛

媛県宇和島産果実の果汁をたっぷり使用したゼリー。果汁のおいしさをそのまま伝えたいと、果汁の甘みを活かし、できるだけ添加物を使用せずに製造しています。果実にストローをさして果汁を飲んでいるようなやわらかゼリーをぽんかん・温州みかん・河内晩柑の3品種でお届けします。



03.〈日本の極み〉 果汁たっぷり飲むゼリー

申込
番号 **UT 066-003**

ぽんかん・温州みかん各150g×3、河内晩柑
150g×2

愛媛県産果実の果汁がたっぷりの やわらかゼリー



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。

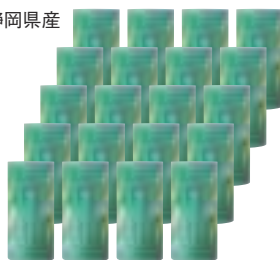


01.〈日本の極み〉

駿河のめぐみ (冷緑茶)

申込番号 UT 067-002

緑茶195g×20 / 茶葉: 静岡県産



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。



豊かなアロマと味わい
スペシャルなカフェインレス。



1998年に東京・曳舟^{ひきふね}に開店した小さな自家焙煎コーヒー店。2014年、ある豆との出会いがきっかけで、デカフェ・スペシャルティコーヒー専門ブランドを立ち上げました。特殊な二酸化炭素除去法により、豆の実力をほぼ損なうことなく99.9%のカフェインフリーを実現。一つの産地のみに限定したシングルオリジンをメインに良質な豆を選び、通常のコーヒーに引けをとらない豊かな味とアロマをお届けします。



innocent
coffee

02.〈日本の極み〉

デカフェコーヒーセット

申込番号 UT 067-415

国内加工デカフェコーヒー豆60g×2、国内加工デカフェコーヒーバッグ8g×6、国内加工デカフェドリップバッグコーヒー10g×4 / 生豆生産国: コロンビア産



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。



プレミアムデザートジュースとは、山形県産の果実を贅沢にしばった「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。食後のデザートのようにさっぱりとお召しあがりいただけます。



03.〈山形の極み〉 プレミアムデザートジュース

申込
番号 **UT 068-416**

アップル・ラフランス・グレープ・
ピーチ各160g×4

※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。



すっきりさわ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。のどごしさわやかで、豊かな香りが口の中に広がります。ビン底にある沈殿物もゆず果汁で、このおいしさのしるしです。



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 **UT 068-001**

ゆずサイダー250ml×10



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。



人気の素材を使ったアイスクリームセットです。安定剤を使用せず作りあげました。黒を基調とした高級感のある、色とりどりのパッケージデザインとともに8種類のアイスをお楽しみください。



01.〈日本の極み〉 プレミアムアイス9個

申込
番号 UT 069-003

チョコレート・あまおうミルク・夕張メロン・紅まどんな・キャラメル・宇治抹茶・ほうじ茶各78ml、バニラ78ml×2

※冷凍便にてお届け。

卵 乳



セットで食べくらべたい
贅沢なフレーバー。



クリームのような、
なめらかな食感の
ヨーグルト3種。



近畿北部で育てている牛の乳でつくったヨーグルトをセットでお届け。安定剤、香料などはいず、素材のおいしさを大切にしたプレーンヨーグルト。ジャージー牛の乳を100%使用し、クリームのようになめらかに仕上げたジャージーヨーグルトです。



02.〈日本の極み〉 京都ヒラヤ ヨーグルト

申込
番号 UT 069-002

プレーンヨーグルト400g×3、弥四郎ヨーグルト・ジャージーヨーグルト各100g×3／賞味期間は冷蔵で15日

※冷蔵便にてお届け。

乳

2層のヨーグルトに ふたつの味わい。



熊

本県合志町の無農薬の牧草で育った牛の生乳を使ってノンホモジナイズ製法で作ったヨーグルト。上はレアチーズケーキのような黄金のクリーム層、下はさわやかなヨーグルト層と、ふたつのおいしさが楽しめます。



03.〈日本の極み〉

熊本県 賛沢ヨーグルト 3本入

申込番号 UT 070-001

ヨーグルト200g×3／賞味期間は冷蔵で23日

※冷蔵便にてお届け。

※ご注文後、15日以降のお届けとなります。

乳



豊

かな森と清水に恵まれた岩手県岩泉町で、生乳と乳酸菌の力だけで作られたヨーグルト。低温長時間発酵により、まろやかなコクともちもち感、生乳の甘い余韻が残る味わいに仕上がりました。

04.〈日本の極み〉

岩泉ヨーグルト



申込番号 UT 070-004 プレーン

UT 070-005 加糖

ヨーグルト1kg×4／賞味期間は冷蔵で16日

※冷蔵便にてお届け。

※受注生産のため指定日はお受けできませんが、受注後14日前後での発送となります。予めご了承ください。

乳



プレーン

加糖

もちもちっとおいしい
健やかなヨーグルト。





届くのが待ち遠しい 旬のこだわりフルーツ。

さくらんぼ、桃、メロンなど、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 形県東根市の農家グループが、まるで我が子のように愛情を傾けて栽培した佐藤錦から、食べごたえのある粒で食べ頃に熟れたものを選んでお届けします。東根市は、「佐藤錦」のふるさとともいえる地。ここでさくらんぼ農家を営んでいた佐藤栄助翁が、大正11年にナポレオンと黄玉を交配して生まれたのが「佐藤錦」です。乳白色の果肉はほどよいやわらかさで、みずみずしさたっぷり。甘みと酸味のバランスがよく、口の中で甘さがはじけるさくらんぼです。



01.山形県産 さくらんぼ(佐藤錦)

申込番号 **UT 072-004**

佐藤錦Lサイズ400g(バラ詰)／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは5月31日まで。

※お届けは6月10日～6月30日。

※数量限定。

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

果汁たっぷりの
濃厚大粒果実。



山形県で生まれた晩成種のさくらんぼ「紅秀峰」。果形は横広がりのハート形で、果重は約9g(佐藤錦は約6g)と大きめ。果肉はクリーム色でしっかりと硬めですが、果汁がたっぷり含まれて酸味が少なく、甘さが感じられます。ほかの

品種と比べて日持ちがよく、濃厚な甘みが特徴の「紅秀峰」をお楽しみください。



**01.〈山形の極み〉
山形県産 さくらんぼ(紅秀峰)**

申込番号 **UT 073-004**

紅秀峰2Lサイズ400g(バラ詰)／山形県産
※冷蔵便にてお届け。
※お申し込みは6月5日まで。
※お届けは6月20日～7月5日。
※数量限定。

長野県は、夏と冬の寒暖差と、昼夜の気温差の大きいことから、桃栽培の立地条件に恵まれています。一個一個丁寧に育てた桃は、甘みと香りたっぷりです。丹精こめて作りあげた桃をご賞味ください。

02.長野県産 桃

申込
番号 **UT 074-004**

桃2kg(6～8個)／長野県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは8月6日まで。

※お届けは7月20日～8月25日。



果皮は濃紅色で、外観が美しい桃。山形県は盆地のため、収穫されるまでの期間の昼夜の温度差が大きいいため、さらに糖度が高まります。丹精込めて育てられた、甘い果汁たっぷりですっきりとした桃を、食べ頃を見計らってお届けします。

03.山形県産 桃

申込
番号 **UT 074-003**

桃2.5kg(9～10個)／山形県産

※お申し込みは7月30日まで。

※お届けは8月1日～8月20日。



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

水 量豊かな千曲川が形成する扇状地は、朝夕と昼間の気温の寒暖差が大きいことから、甘さが凝縮するりんご作りには好条件の揃う土地柄です。華やかな香りで、シャキシヤキとした食感。その名の通り甘みが強く、ほのかな酸味もあって、この先さらに人気が高くなりそうな品種です。



**01.〈日本の極み〉
長野県須坂市産
シナノスイート**

申込
番号 **UT 075-003**

シナノスイート2kg(5〜6個)／長野県産

※お申し込みは10月26日まで。

※お届けは10月10日〜11月10日。



甘くて香りも華やかな
長野を代表する品種。

平 成28年に静岡県で誕生した「きらび香」。まっ赤で大きくしっかりとした粒は、香りが豊かで甘くて酸味は少なめ。名前の由来でもある「きら」とした宝石のような輝きが特徴です。まだ県内でしか栽培されていない希少な品種をお試しください。



02.〈日本の極み〉

静岡県産 静岡厳選 きらび香

申込番号 **UT 076-003**

きらび香450g(12~15個)／静岡県産

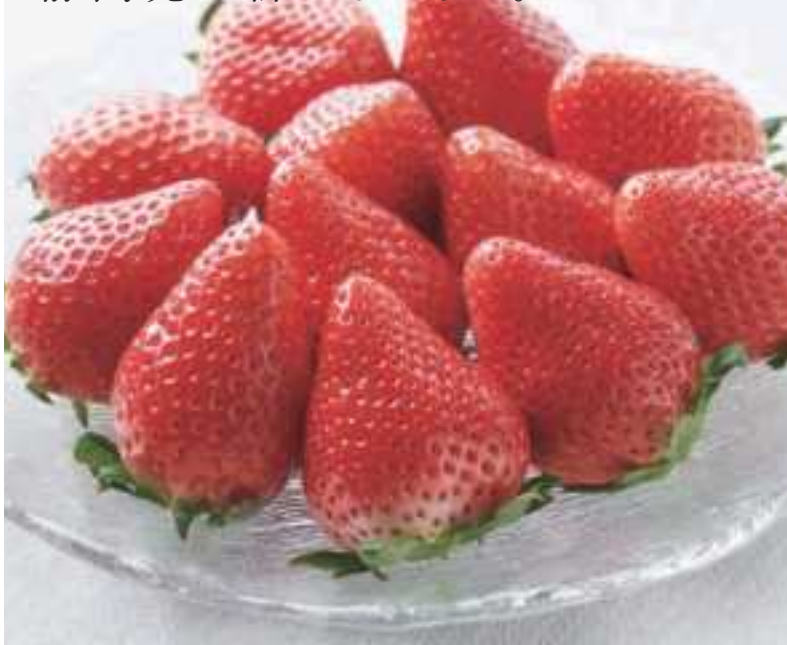
※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは3月16日まで。

※お届けは1月7日~3月30日。



大粒できらきら輝く
静岡発の新たないちご。



奈良県生まれの
真っ赤なブランドいちご。



奈 良県で生まれたブランドいちご「古都^こ華^か」。ツヤのある赤色で香りが強く、甘酸のバランスが取れたコクのある濃厚な味わいが特徴です。フルーツ栽培が盛んな奈良県五條市西吉野町産のものをお届けします。



03.〈日本の極み〉 奈良県産 古都^こ華^か

申込番号 **UT 076-004**

いちご(古都華)450g(12~15粒)／奈良県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは2月28日まで。

※お届けは1月20日~3月20日。



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

山

形県東根市にて栽培を行う〈大場農園〉

のラ・フランス。果樹1本ずつの特徴に合わせた管理栽培を心がけ、質の高い果実をお届けします。ジューシィでなめらかな口当たりで、とろけるようなやわらかな味わい。香りが良く追熟するほどに芳醇な香りが広がります。



01.山形県産 ラ・フランス

申込
番号 **UT 077-002**

ラ・フランス特秀3Lサイズ3kg(9~10
個)／山形県産

※お申し込みは12月6日まで。

※お届けは11月1日~12月20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。

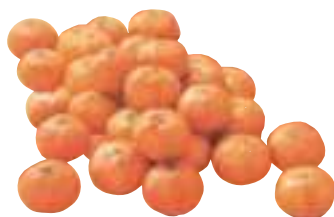


温 暖な気候のもと、太陽の光をいっぱい浴びて育った愛媛県産のつややかで愛らしいみかん。全国に知れわたる愛媛みかん発祥の地、宇和島市吉田町の「フレッシュつちやま」の工夫を重ね丹念に育て上げた自信作が、産地直送で届けられます。さわやかな酸味が特徴で、濃い甘みとのバランスもよく、ジューシーでついつい手が伸びてしまうおいしさです。

02.愛媛県産 みかん

申込番号 **UT 078-004**

みかん3kg(35〜60個)／愛媛県産
※お届けは11月1日〜1月15日。



太陽の光を浴びた、
甘くジューシーなみかん。

温暖な環境で育まれた
甘い温州みかん。



和 歌山県海南市下津町で代々みかん農家を営む「森本農園」。情熱を込めて栽培する温州みかんは、ほどよい酸味と強い甘みがあります。旬の時期に農園直送にてお届けします。

03.和歌山県産 温州みかん

申込番号 **UT 078-005**

温州みかん 秀Mサイズ3kg(22〜25個)／
和歌山県産
※お申し込みは12月10日まで。
※お届けは11月1日〜12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。

果物のふるさと山形から
みずみずしくバランス良い
味わいのりんご。



シャキッとしまった果肉とみずみずしくジューシーな食味、甘み、酸味、香りのバランスの良さで国内では一番人気の「ふじ」を、果物の名産地、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。



01.山形県朝日町和合平産 ふじりんご

申込番号 **UT 079-006**

ふじりんご秀3kg(7~10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。



2007年に品種登録された品種。栽培が難しい希少な柑橘です。種がほとんどなく、ギッシリ詰まった果肉は、強い甘みと酸味のバランスの良さが特徴。独特のシャキシャキとした食感をお楽しみください。



02.〈日本の極み〉 愛媛県産 大将甘平

申込番号 **UT 079-007**

甘平 特秀3L・4Lサイズ800g(3個)／愛媛県産
※お申し込みは1月31日まで。
※お届けは2月1日~2月28日。



ずっしりと重くて
強い甘さを感じる柑橘。



グレープフルーツのような見た目ですが、苦みはそれほどなく果肉はやわらかく、果汁がたっぷり。木の上で完熟させたものを収穫して出荷しています。国内生産量第一位の愛媛県より産地直送にてお届けします。初夏の時期ならではの濃い味をお楽しみください。



03.〈日本の極み〉

愛媛県宇和島産 河内晩柑

申込番号 UT 080-006

河内晩柑4kg(12~14個)／愛媛県産

※お申し込みは5月15日まで。

※お届けは5月20日~6月10日。



初夏に味わえる
完熟した味わい。



樹上で冬を越す
甘くてさわやかな柑橘。



甘くてさわやかな香りのする小夏。白い内皮ごと食べられます。塩を少しだけふって、冷蔵庫で冷やしてお召しあがりください。



04.〈日本の極み〉

高知県産 小夏

申込番号 UT 080-005

小夏2kg(10~14個)／高知県産

※お申し込みは6月16日まで。

※お届けは6月1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]



山形牛

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



ブランド肉の旨みを 思う存分堪能する。

山形・宮崎・熊野をはじめとした全国各地のブランド和牛に、北海道のウィンナーなど、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。

山形県の風景

みちのくの豊かな大自然の中、一頭一頭、丹精込めて育てあげられる「山形牛」。四季がはっきりしていて、昼夜の寒暖差の大きい気候風土も牛の肥育に適しています。肉質はきめが細かく、程よい霜降り、舌にのせたときのやわらかさとまろやかさは、調理法を選ばずグルメをうならせる、質の良い牛肉です。今回はすき焼用にスライスしました。肉の旨みをご堪能ください。



01.〈山形牛〉すき焼用

申込
番号

UT 082-012

モモ320g／消費期間は冷蔵で4日／山形県産
※冷蔵便にてお届け。

黒毛和牛

和牛独特の芳醇な香り、口どけがよく、甘みのある良質な脂、そしてやわらかな赤身。日本が誇る黒毛和牛は、世界にその味のよさと品質の高さを認められています。



ジューシーな肉汁がたまらない「黒毛和牛」モモステーキ。サシの入り具合が見た目にも美しく、深い味わいが口の中に広がります。



01.黒毛和牛 モモステーキ

申込番号 **UT 083-002**

モモステーキ(2枚)計180g/消費期間は冷蔵で4日/国産

※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。

和

歌山・三重両県の南部をまたがる熊野地域の「熊野牛」は平安時代中期、都から荷牛として連れて来られた牛を農家が育てたのがルーツ。紀州和歌山の温暖な気候の中、ゆったりとした環境で愛情込めて肥育された熊野牛は、きめ細やかでやわらかな肉質で、肉そのものの風味にあふれた黒毛和種です。



02.〈熊野牛〉すき焼用

申込番号 **UT 084-001**

モモ250g／消費期間は冷蔵で4日／和歌山県産

※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。

熊野牛

和歌山県産〈熊野牛〉は、品種改良を行い、地域ブランド化された和牛で、おいしさに定評があります。霜降りがきめ細かく、やわらかく、焼いた際の香りのよさも魅力です。



全国屈指の黒毛和牛の生産を誇る宮崎県で、肉質の高いものにだけ与えられる「宮崎牛」の称号。美しく細やかな霜降りと肉質の良さ、上品でほのかに甘く豊潤な香りが特徴です。そんな味わいを、香ばしくジュワッと肉汁あふれる焼肉用にしてお届けします。ご家族みなさんでお楽しみください。



01.〈宮崎牛〉焼肉用

申込
番号 **UT 085-001**

モモ250g／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・金曜のお届け指定はできません。

宮崎牛

「宮崎牛」とは、県内で生産肥育された黒毛和牛のなかでも、さらに日本食肉格付協会の定める肉質等級4級以上の基準を満たしたものにのみ許されるブランドです。



脂が甘く後味さっぱりの
日本人好みの味わい。



山

形県米沢市の西吾妻山を望む清らかな大地で、山の清流を飲み、独自の飼料で育った「天元豚」。日本人の好みにあわせた、さっぱりとした後味のなかに、脂の甘みと旨みが凝縮。やわらかくきめ細やかな肉質が特徴の人気銘柄です。

02. 天元豚 焼肉用

申込番号 UT 086-005

モモ600g／消費期間は冷蔵で5日／豚肉：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。



二

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

03. 伊勢うまし豚 しゃぶしゃぶ用

申込番号 UT 086-006

ロース・モモ各350g／消費期間は冷蔵で5日／三重県産

※冷蔵便にてお届け。



「美し(うまし)国」三重県に
ぴったりの銘柄豚。



熟練の職人技で仕上げた
肉の旨み凝縮の味わい。



直

下式炭火製法で燻したソーセージ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、ハーブの風味豊かなスパイスが香るソーセージのセットです。



北海道
トンデンファーム

01.〈トンデンファーム〉
生ハム・ソーセージ詰合せ

申込
番号 UT 087-003

生ハムロース(スライス)40g×2、荒挽ソーセージ70g×3、ガーデンプルスト200g
※冷蔵便にてお届け。

素材と製法にこだわった
熟練技のソーセージ。



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

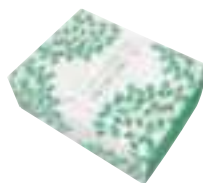


02.〈日本の極み〉北海道 自然の恵み 骨付きソーセージ

申込番号 **UT 088-618**

骨付ソーセージ(ギョウジャニンニク入り)300g(5本入)、骨付ソーセージ(チョリソー・プレーン)各180g(3本入)

※冷凍便にてお届け。



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

03.〈スギモト〉 ハム詰合せ

申込番号 **UT 088-002**

スモークハム200g、ベーコン150g、
ポークウインナー90g、ショルダー
ハム180g

※冷蔵便にてお届け。

乳



老舗精肉店の技に
裏打ちされた信頼の味わい。



豚 モモ肉を山野井独自のたれに漬け込みさらに醤油ダレに漬け込み炭火で焼きあげた炭火釜焼き焼豚。スモークをかけてしっとりしたロースハム（スライス）、山桜の薪で燻製にした香り豊かなボロニアソーセージ、合鴨の旨みとなめらかな赤身の味のハーモニーに、スモークの風味がアクセントになった合鴨スモークプレストの詰合せです。



Meister Yamanoi

01.〈山野井〉 焼豚と合鴨セット

申込番号 **UT 089-004**

炭火釜焼き焼豚160g、ロースハム（スライス）40g、山桜燻製ボロニアソーセージ（スライス）40g、合鴨スモークプレスト130g / 合鴨スモークプレスト：タイ製

※冷蔵便にてお届け。

小 乳



素材と工法がつくりだす、
こだわりの味。

"豊かな緑と水で育った
ブランド豚、桜山豚"



とちぎが誇る国産ブランド豚、桜山豚。味噌漬けはほのかに甘みのある金山寺味噌と西京味噌の2種、生ソーセージは桜山豚の旨みを引き出した黒こしょうとハーブの2種をセットにしました。



02.〈滝沢ハム〉 桜山豚味噌漬け・ 生ソーセージセット

申込番号 **UT 089-003**

桜山豚ロース（金山寺味噌漬け・西京味噌漬け）各125g×2、桜山豚生ソーセージ（黒こしょう・ハーブ）各120g / 豚肉：国産

※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



焼いて立ちのぼる味噌の香り
口に広がる豚肉の甘みと旨み。



日 本の米育ち三元豚・金華豚のおいしさが濃厚に味わえる肩ロース肉を、遺伝子組み換えしていない大豆や純米酒の酒粕、沖縄県産さとうきび100%の砂糖などを使用した、オリジナルのブレンド味噌に漬け込みました。食欲をそそる味噌の風味は、赤身の中に白身(脂)が差し込んでいる濃厚な三元豚肩ロースと、相性抜群のおいしさです。



03.〈山形の極み〉

平田牧場 味噌漬けセット

申込番号 UT 090-610

金華豚特製味噌漬け112g、三元豚特製味噌漬け・三元豚八丁味噌漬け各112g×2／賞味期間は冷蔵で15日／豚肉:国産
※冷蔵便にてお届け。



山 形県酒田市にある〈平田牧場〉の三元豚は、3種類の純粋種を交配して作り出した豚に、日本のお米をあたえてじっくり飼育。肉のきめが細かく、心地よい歯ごたえのお肉に仕上がります。その豚肉を使い、一切の化学合成食品添加物を使わずに、塩や砂糖などすべての素材にこだわり、おいしさを追求した無塩せきのハムやソーセージをお届けします。



04.〈山形の極み〉平田牧場

ハム・ソーセージセット

申込番号 UT 090-027

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・三元豚生ハム各55g／賞味期間は冷蔵で15日
※冷蔵便にてお届け。



化学合成食品添加物を使用しない独自製法のこだわり。



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。

鮭、ふぐ、いくら、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。

知床半島

プ

チプチと口の中で弾ける食感、いくらの旨みが引き出されたコクのある味わい。そのすべては、職人の長い経験から生み出されます。原料となるのは、北海道沖で獲れる秋鮭。旨みが凝縮される9月から10月に朝獲りし、すぐに加工工場へ。熟練職人の目利きで食べ頃の卵だけを選び抜きます。ここからトラックで一昼夜運ばれる道中、漬け込んだたれをいくらが吸い込むのです。このたれの配合もまた職人のなせる技。絶妙な出来ばえをご賞味ください。



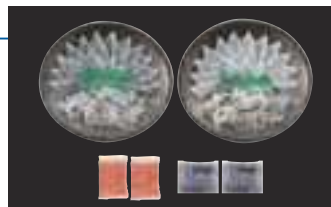
01.いくら醤油漬

申込番号 UT 092-002

いくら醤油漬50g×2／賞味期間は冷凍で30日／鮭卵：北海道産
※冷凍便にてお届け。



ふぐの本場、下関では幸福を招くようにふぐを「ふく」と呼ぶことでも知られています。身がよく締まり弾力のあるふぐが、職人さんたちの確かな腕でさばかれ、刺身となつてご家庭に届けられます。人気のある皮も添えました。ふぐポン酢、もみじおろしでコリコリした噛みごたえと甘みのある2種類のふぐ刺しの食べくらべをお楽しみください。



下関ふぐを
とら本店

01.ふぐ刺身味くらべセット

申込
番号 UT 093-002

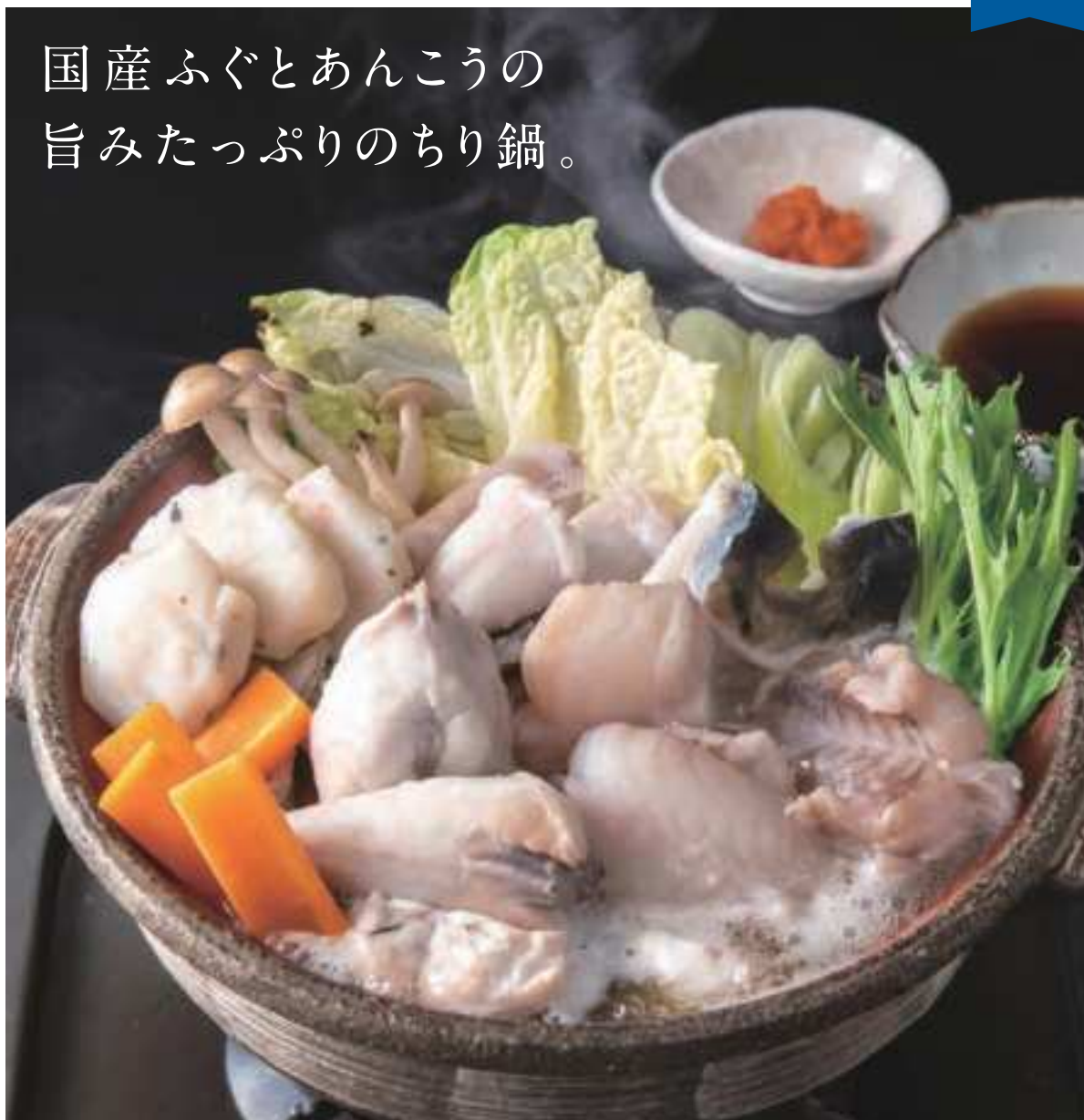
とらふぐ刺身25g、真ふぐ霜降り刺身20g、とらふぐ皮20g×2、ふぐポン酢・もみじおろし各10g×2／消費期間は冷蔵で4日／とらふぐ(養殖)・真ふぐ:国産
※冷蔵便にてお届け。

小

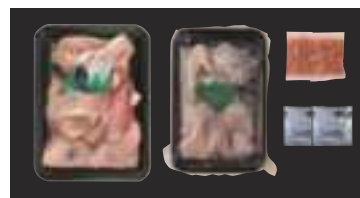
本場下関から 活きのいいふぐ刺しを



国産ふぐとあんこうの 旨みたっぷりのちり鍋。



冷え込む冬の夜の主演は、やっぱりみんな
で囲む鍋。そしてこんな豪華な具材なら、盛り
上がること間違いなし。「ふぐちり」は国産しろさ
ばふぐととらふぐあらのぶつ切り。あんこうは下
関漁港に揚がったものを使用。お好みの野菜と
一緒にグツグツ煮込んで、付属のふぐポン酢と
もみじおろしをいただければ、口の中に幸せが広
がります。



02.ふぐとあんこうのちり鍋詰合せ

申込
番号 UT 094-001

ふぐちり200g、あんこう250g、ふぐポン酢・もみじおろし各
10g×2／消費期間は冷蔵で4日／しろさばふぐ・とらふぐ(養殖)・
あんこう:国産

※冷蔵便にてお届け。

小

鮮度と旨みを逃さず
活メ・冷凍した車海老。



熊

本県天草で、車海老を養殖する〈海老の宮川〉より、鮮度に自信の活メ冷凍車海老をお届けします。天草の雄大な自然が広がる自社養殖場で、薬品は一切使わず、自然にできる限り近い環境で育てられた車海老を、獲れたその日のうちに、傷がなく形の良い状態のものを選別。氷水に浸けて活メして急速冷凍しました。塩焼き、天ぷら、フライ、サラダなどで、その甘みや弾力を存分にお楽しみください。



01.活メ車えび

申込
番号 UT 095-001

車えび300g／車えび(養殖):熊本県産
※冷凍便にてお届け。

え

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850g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 UT 096-417

かつおのたたき850g、かつおたたきのたれ(ゆず風味)
10g×12／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

素材の良さを引き立てる
かつおのたたき。



旬

の北海道産秋鮭の切身を使った、バリエーション豊かにお楽しみいただけるセット。スタンダードな「甘塩味」、北海道伝統の塩漬けの「山漬」、ふっくら風味豊かな「味噌漬」、塩糍で漬けた奥深い味わいの「さざ浪漬」の4種類を贅沢に詰め合わせました。



01.北海道鮭切身セット

申込番号 **UT 097-001**

塩秋鮭切身(2切)計140g×2、鮭さざ浪漬・鮭山漬各(2切)計200g、秋鮭味噌漬(3切)計210g／秋鮭：北海道産
※冷凍便にてお届け。

乳

塩・味噌・塩糍で
旬の秋鮭を食べ尽くす。



濃い赤みが
食欲をそそる紅鮭。

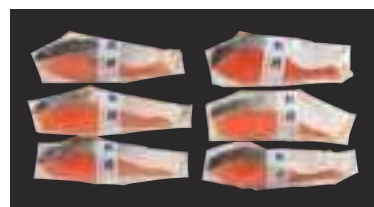


広 大なカムチャッカの海で育った真っ赤な身色の紅鮭。程よくのった脂肪分が特長です。粒の粗い塩を刷り込み塩蔵したものを切身にしました。強火でさっと焼いてパリパリの皮までお楽しみください。使い勝手の良い個包装でお届けします。

02.粗塩仕込 紅鮭切身

申込番号 **UT 098-005**

中塩味紅鮭切身6切／紅鮭:ロシア産
※冷凍便にてお届け。



9月にオホーツク海を回遊する雄鮭を原料にし、うろこの向きに逆らって塩をすり込む逆塩(さかじお)製法で身の旨みを引き出した「焼鮭」と、京都の西京味噌に漬けて旨みを増した「西京焼」。どちらも厚めにカットし、焼きあげました。電子レンジで温めるだけでおいしくいただけます。

03.〈日本の極み〉

オホーツク焼魚セット

申込番号 **UT 098-003**

焼鮭切身・鮭西京焼各80g×4
※冷凍便にてお届け。



温めるだけでおいしい
北の海の味わい。



海のいけすから
ぷりぷりの干物を。



「きとき」とは、富山の方言で“新鮮な”という意味。“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。なか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。ここで獲れた魚介を沖合の船上で即時に氷水で締め鮮度をキープ。ふくらぎ、さばなど、富山湾の自慢の魚を使った4種類のきときとな干物セットをお楽しみください。



01.〈日本の極み〉 富山湾きときと味便り

申込
番号 **UT 099-002**

ふくらぎ魚醤干し半身・さば文化干し半身×各1枚、あじみりん干し80g×2、ほたるいか素干し10尾／ふくらぎ・さば・あじ・ほたるいか：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。



富

山湾の大ぶりのほたるいかを丁寧に手作業で目取りをし、濃厚なワタの風味が後をひく「沖漬け」にしました。塩味控えめで、お刺身のようなぷりっとした食感が絶妙なおいしさです。煮切ったお酒と醤油のみで調味した、塩辛さを抑えて素材の旨みを生かした「醤油味」。自家製塩麴で素材の生臭みを消して食べやすく仕上げた「塩麴味」と「醤油麴味」の3種類です。



02.〈日本の極み〉富山湾ホタルイカ沖漬け

申込番号 **UT 100-001**

ホタルイカ沖漬け・ホタルイカ塩麴漬け・ホタルイカ醤油麴漬け各80g／

賞味期間は冷蔵で7日

※冷蔵便にてお届け。

小

富山湾産ほたるいかの 3種の沖漬け。



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3種をお届け。「大吟醸仕込」は、福岡で一番古い酒蔵『大賀酒造』の大吟醸酒と、独自の調味液にじっくり漬け込み熟成。「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。



**01.〈日本の極み〉
博多辛子めんたいこ
3種詰合せ**

申込番号 UT 101-001

辛子めんたいこ(大吟醸仕込・
柚子風味・七味風味)各105g/
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。

大吟醸やゆず・七味の風味が
奥深い旨みをプラス。



一粒一粒が際立つ
こだわりのたらこ。



原料であるすけとうだらの卵は鮮度が高く、一粒一粒が際立った食感。華やかな芳香と丸みのある深い味わいの「大吟醸仕込」と、細切りの北海道産羅臼昆布を合わせて旨みを増幅させた「昆布風味」をセットにしてお届けします。



**02.〈日本の極み〉
つぶつぶ生たらこ
2種詰合せ**

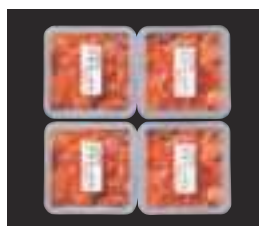
申込番号 **UT 102-001**

たらこ(大吟醸仕込・昆布風味)
各160g／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。

鮮度の良い秋鮭を使用した
づけサーモン。



北 北海道の根室近海で獲れる鮮度の良い秋鮭を使用したづけサーモンです。甘口醤油たれにしっかりと漬け込み、低温で味を馴染ませ、生食仕立ての漬けに仕上げました。温かいご飯にのせて丼でお召しあがりいただく他、お茶漬けやお酒のおつまみなどで、北海道の秋の味覚をぜひご堪能ください。



01.北海道産 づけサーモン

申込番号 **UT 103-002**

づけサーモン70g×4

※冷凍便にてお届け。

小

駿

河湾をはじめとする静岡の豊かな漁場で獲れたいわしの稚魚を、水揚げから約10分という鮮度の良いまま茹であげ、袋詰めして急速冷凍した「釜あげしらす」。真っ白な身はふっくらとしながら食感や旨みもしっかり、噛むほどにまろやかな塩味が広がります。

ふっくら旨み凝縮の
静岡産釜あげしらす。



02. 静岡県産 釜揚げしらす

申込番号 UT 104-002

釜あげしらす250g×2／賞味期間は冷凍で30日／いわし稚魚：静岡県産
※冷凍便にてお届け。



健

健康食材としても知られる鯖を、定番の水煮や味噌煮はもちろん、醤油、唐辛子、さらには生姜などバラエティ豊かに味付けて缶詰にしました。酒肴によし、ご飯のお供によし。また、パスタや炒飯などお料理にもお使いいただけます。



03. 〈日本の極み〉鯖缶セット

申込番号 UT 104-417

醤油・唐辛子入・生姜入・味噌煮・水煮各180g／鯖：ノルウェー産

小



味わい豊かな鯖缶は
お料理にも重宝。



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丁寧に焼きあげた、骨までやわらかい蒲焼。熱々のごはんのにのせ、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。



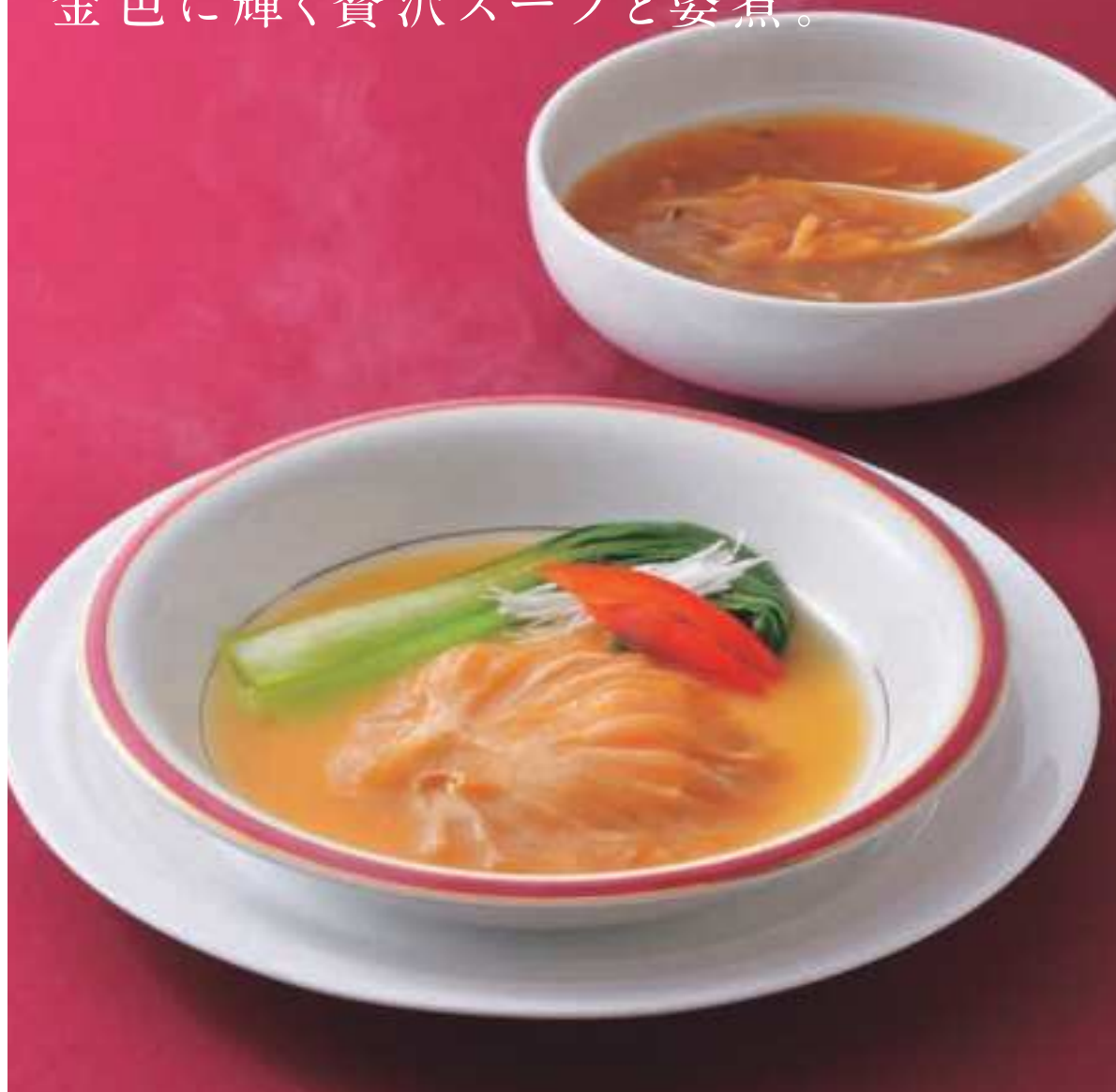
01.根室産さんま丼・炊き込みご飯の素

申込番号 **UT 105-218**

さんま丼(さんま2尾入×2、たれ・山椒×各2袋)×2、さんま飯の素107g(さんま40g、たれ67g)×3

小

気仙沼産ふかひれの 金色に輝く贅沢スープと姿煮。



気仙沼産のヨシキリザメのふかひれを使った、贅沢感たっぷりの調理済みふかひれスープと、なめらかでとろけるような食感の胸びれ姿煮のセットです。スープは水で約3倍薄めて沸騰させ、仕上げに溶き卵を加えるだけでできあがり。姿煮は湯せんするだけで簡単にお召しあがりいただけます。お好みでごま油やこしょうを入れれば、より香り高い味わいに。ふかひれ雑炊もかんたんに作れます。



02.〈石渡商店〉 ふかひれスープ・ 姿煮セット

申込
番号 **UT 106-001**

ふかひれ濃縮スープ200g、
ふかひれ胸びれ姿煮150g×2

小 乳 か

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〉。雄大で清らかな大自然のもと、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、脂肪の色と質などの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。その山形牛のA4ランク以上のロース、A3ランク以上のモモ肉を使って、旨みをギュッと閉じ込めた贅沢ハンバーグ。噛むほどに肉の旨み、脂の甘みを感じられるジューシーな仕上がりです。自慢の県産のぶどうを使用した赤ワインに、自家製酒粕などの発酵食品を使った、まろやかで味わい深いオリジナルソースです。ハンバーグはあたためるだけの調理済み。解凍や焼く手間もかかりません。ふっくら肉汁があふれるハンバーグを、こだわりのデミグラスソースとともにお召しあがりください。



01.〈山形の極み〉 山形牛特製ハンバーグ

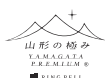
申込
番号 **UT 108-002**

ハンバーグ140g(固形量100g) × 6/賞味期間は冷蔵で22日

※冷蔵便にてお届け。



白 然豊かな環境で丹念に育てられる「山形牛」は肉のきめが細かく、脂質に旨みのある牛肉です。この牛肉のおいしさを生かして作ったのがしっとり食感の「山形牛コンビーフ」です。塩漬けにした赤身肉を半日じっくり煮込み、細かくほぐして最小限の香辛料で味を付けました。解凍後は加熱せずにそのままお召し上がりください。脂がとろけ、ほのかな甘みが口中に広がります。パンやクラッカーとの相性は抜群で、熱々ご飯にのせる“コンビーフ丼”もおすすすめです。



01.〈山形の極み〉
山形牛コンビーフ

申込番号 UT 109-212

山形牛コンビーフ50g×5
※冷凍便にてお届け。

小乳



牛肉の味を楽しむための
最小限の香辛料で味つけ。

良質な牛肉を使い、
ボリュームも満点。



牛 肉原料に三重県産松阪牛肉を100%使用したこだわりのハンバーグを特製デミグラスソースで仕上げ、真空、急速冷凍しています。



02.〈日本の極み〉
松阪牛煮込みハンバーグ

申込番号 UT 109-002

松阪牛煮込みハンバーグ140g(固形量100g)×2

※冷凍便にてお届け。

※お届けは2025年12月1日からとなります。

小卵乳

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。



PREMIUM
DELIVERY
プレミアムデリバリー
RING BELL

03.〈プレミアムデリバリー〉 山形牛牛丼の具

申込番号 **UT 110-002**

山形牛牛丼の具180g×5／賞味期間は冷蔵で22日

※冷蔵便にてお届け。

小



山形牛にワインの風味
贅沢なごちそう牛丼。

宮崎県都城市のブランド豚「観音池ポーク」を使用。旨みたっぷりの肉汁と地元野菜の甘みが広がるやさしい味わいのメンチカツです。



04.〈日本の極み〉 宮崎 観音池ポークの メンチカツ

申込番号 **UT 110-001**

メンチカツ・チーズメンチカツ各85g×4

※冷凍便にてお届け。

小 乳



電子レンジで温めるだけの
ジューシィなメンチカツ。



玉 ねぎの生産全国3位の兵庫県淡路島の玉ねぎは、一年を通して温暖で少雨という環境下で、通常の倍の時間をかけて大切に育てられます。その玉ねぎと牛すじの旨みが溶け出した、できたてのカレーをそのまま真空パックにしました。



01.〈日本の極み〉

淡路島の玉ねぎ牛すじカレー

申込番号 **UT 111-001**

カレー180g×4

※冷凍便にてお届け。

小 乳



玉ねぎと牛すじの旨み
あふれる特製カレー。

ブランド豚「天元豚」を
贅沢に使用した豚丼。



山 形県米沢のブランド豚「天元豚」は、自然豊かな吾妻山麓で現地の清らかな水と、良質な飼料を与えて育てられました。肉のやわらかさ、甘さ、脂の旨みのバランスが優れた豚肉を贅沢に使用した豚丼は、特製のたれを合わせ、食欲をそそる味付けに仕上げています。



米沢市

02.〈ふるさとの極み〉

天元豚 豚丼の具

申込番号 **UT 111-002**

豚丼の具130g×5／賞味期間は冷蔵で30日
※冷蔵便にてお届け。

小



カレーの歴史を物語る 〈新宿中村屋〉の味。



カリー文化発祥の名店、〈新宿中村屋〉のカレーを食べ切りサイズの「プチカレー」でお届け。3種のおいしさを 즐기いただけます。

 新宿 **中村屋**

03.〈新宿中村屋〉 プチカレーセット

申込番号 **UT 112-003**

プチカレー(ビーフマイルド・彩り野菜と豆)各120g×4、プチハヤシ(ビーフ)120g×3

 小乳



存在感のある6種の野菜(れんこん、かぼちゃ、パプリカ、ズッキーニ、なす、じゃがいも)を使用し、フォン・ド・ボアの旨みとコクを効かせ、オニオンの甘みとスパイスの辛さのバランスが絶妙な野菜カレーです。



04.〈日本の極み〉 辛い野菜カレー

申込番号 **UT 112-004**

野菜カレー180g×4
※冷凍便にてお届け

 小乳



かぼちゃ、れんこん、じゃがいもなど
ごろごろとした大きめの野菜が入った
辛口カレー。



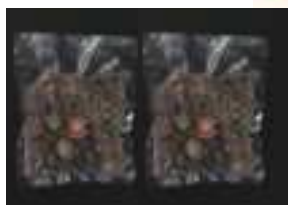
みやざき地頭鶏は、直営鶏場で林間放し飼いという独自の飼育法を採用し、ストレスを受けにくくのびのびと育て、やわらかい肉質にしました。岩塩のみでシンプルに味付けした炭火烧です。地鶏の豊かな旨みをご賞味ください。



**01. 〈日本の極み〉
みやざき地頭 鶏炭火烧鳥**

申込番号 **UT 113-002**

炭火烧き鳥150g×2
※冷蔵便にてお届け。



宮崎で生まれ育った
「^{じとっこ}みやざき地頭鶏」を
贅沢に味わう。



子供からお年寄りまで
楽しめる味わい。



山形の豊かな自然ときれいな水、生産者の愛情を一身に受けて山形県内で育った山形牛・庄内豚をおいしさそのままに、味・風味にこだわった手軽なおつまみに仕立てました。



**02. 〈山形の極み〉
山形ジャーキー詰合せ**

申込番号 **UT 113-217**

山形牛ジャーキー26g×3、庄内豚ジャーキー38g

※6月1日～8月31日は冷蔵便でのお届けになります。

小 児





山形牛の旨みが生きる
贅沢餃子。

山形牛100%使用の「三つ星餃子」は、赤身肉とたっぷりの野菜を丁寧に混ぜ合わせ、肉汁あふれるジューシーな味わいに仕上げました。薄めの皮は焼いた面はパリッ、ほかはもっちりしていてふたつの違う食感が楽しめます。野菜はすべて国産を使用。シャキシャキしたキャベツの歯ざわりも魅力です。こだわりの餃子をご堪能ください。



03.〈山形の極み〉 三つ星餃子

申込
番号 UT 114-218

山形牛入り餃子200g(10個入)×4
※冷凍便にてお届け。

小卵



定番の餃子を楽しみたい方はこちら。山形牛と山形県産豚を独自の割合で配合した合挽餃子です。豚を配合することで甘みのあるコク深い味わいになり、国産の香味野菜と相性抜群の餡が出来ました。パリッともちもちの食感の皮をご堪能ください。



04.〈山形の極み〉 合挽三つ星餃子

申込
番号 UT 114-025

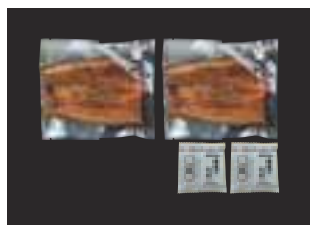
合挽三つ星餃子200g(10個入)×4
※冷凍便にてお届け。

小



山形牛と山形県産豚を使用した
飽きのこない定番の味。

創業明治40年の〈大和養魚〉。浜名湖畔に広がる広大な自社養殖池で、徹底した水質管理とうなぎの健康管理を行い丹精込めてうなぎを育てています。職人の技で手開きしたうなぎを、自家製のたれで丁寧に手焼きで焼きあげました。風味豊かなうなぎの味をぜひご堪能ください。



創業明治40年

大和養魚

01.〈大和養魚〉

浜名湖うなぎ蒲焼

申込番号 **UT 115-003**

うなぎ蒲焼ハーフカット(2袋)計160g、たれ15ml×2、山椒0.1g×2／賞味期間は冷蔵で14日／うなぎ：静岡県産

※冷蔵便にてお届け。

小

創業110余年の伝統技で
浜名湖産うなぎを蒲焼に。





素材にこだわった
〈月揚庵〉のさつまあげ。

さつまあげの語源は“薩摩のつけあげ”。その地元である鹿児島市を拠点とする〈月揚庵〉が作るさつまあげは、地元の素材にこだわって、いより鯛のすり身を鹿児島産の地酒、焼酎で味付け。ご注文を受けてから作り、揚げたてをお届けします。食感はもちもち、中身が濃くてまろやか。ほんのり甘く上品で、魚の味が生きています。8つの味をぜひ食べ比べてください。

02.〈月揚庵〉



月揚庵のさつまあげ

申込番号 UT 116-002

ごぼう天7個、しそ棒天・棒天×各4個、さつまいも天・野菜天×各3個、上揚・れんこん揚げ×各2個、桜島天1個／賞味期間：冷蔵で7日

※冷蔵便にてお届け。

小 卵



国 内有数の松茸の産地「岩手県岩泉町」で採れた松茸を使用したご飯の素とお米をセットでお届け。研いだお米を浸水、水切りをして、ご飯の素を入れるだけで簡単に本格的な松茸ご飯をお楽しみいただけます。



03.〈日本の極み〉 まつたけご飯の素

申込番号 UT 116-003

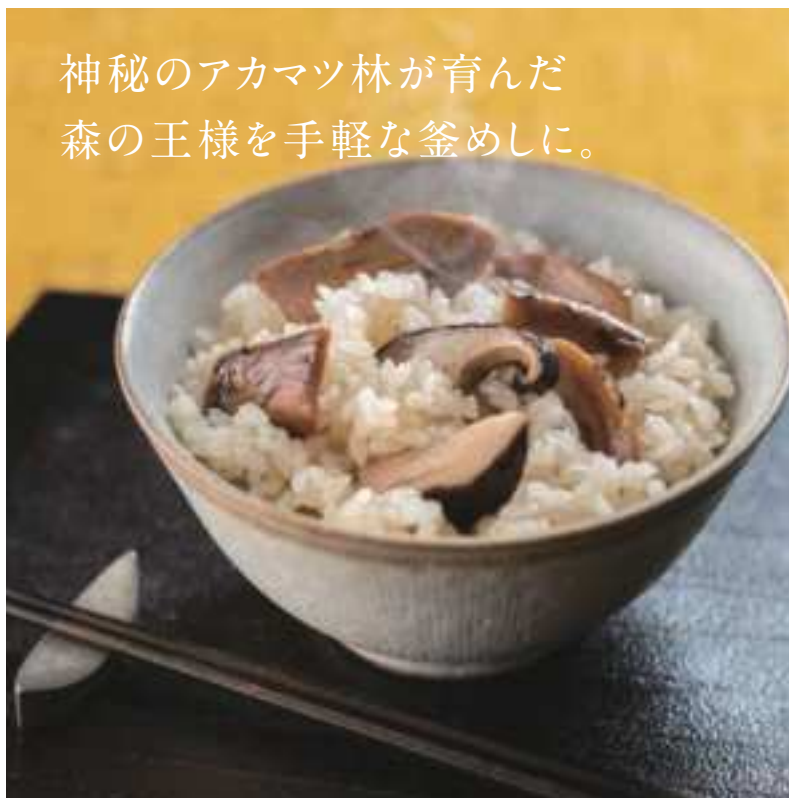
松茸釜めしの素(2合) (米320g、調味液・松茸290g)／うるち米：岩手県産、もち米：国産

※冷蔵便にてお届け。

小



神秘のアカマツ林が育んだ
森の王様を手軽な釜めしに。



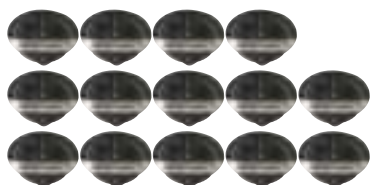
「つや姫」と「コシヒカリ」を50%ずつブレンド。米のおいしさを表す食味値数が80点以上と高得点を誇る、厳選された山形県産米を使用しました。1食分ずつレンジで2分加熱するだけで、炊きたてのごはんを手軽に味わえます。



01.〈山形の極み〉 大将の一膳

申込番号 UT 117-002

包装米飯（白飯）160g×14 / うるち米：山形県産



パックごはんの
「雪若丸」バージョン。



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



02.〈山形の極み〉 大将の一膳（雪若丸）

申込番号 UT 117-003

包装米飯（白飯）160g×14 / うるち米：山形県産



羅 白昆布だしで炊いたごはんに、甘くてぷりぷりの「北海道産ほたて」と、繊細な旨みが楽しめる「紅ずわいがに」を組み合わせた「だし茶漬け」2種。器ごとレンジで温め熱湯をかけるだけ。氷を入れて冷茶漬けも楽しめます。

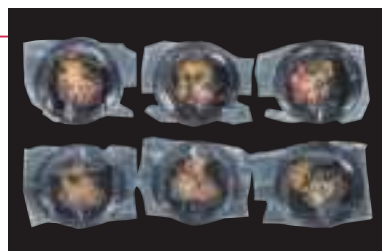


03.〈茶屋 美食千歳〉 海鮮出汁茶漬け

申込番号 **UT 118-003**

ほたて茶漬け・紅ずわいがに茶漬け各120g×3／賞味期間は冷凍で30日／うるち米:北海道産
※冷凍便にてお届け。

小 卵 力



新千歳空港で大人気の
グルメなだし茶漬け。



海の幸、国産の帆立を 缶詰に詰めこみました



国内で水揚げしたほたて貝を選び抜き缶詰にしました。ほたて身を味わうだけでなく、缶汁ごと「スープ」や「お吸い物」、「グラタン」や「コロッケ」など、和洋中のいずれのお料理にも多彩にお使いいただけます。素材の味わいと熟成された旨みへのこだわりで、毎日の食卓をゆたかに彩る贅沢な缶詰です。



01.〈日本の極み〉 帆立缶詰

申込番号 **UT 119-005**

帆立缶詰170g(固形量85g)×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。

奥深い味わいの
出汁入り醤油。



天 保15年(1844年)に紅花商として創業した山形県山形市にある〈丸十大屋〉。こだわりぬいた素材や製法は、今でも語り継がれています。薩摩節と肉厚の北海道産昆布を使って本醸造しょうゆとブレンドしたしょうゆ風味調味の「味マルジュウ特饌」をお届けします。ふくよかで上品な香りと味は、どんな料理にも合います。



02.〈山形の極み〉

山形丸十大屋 しょうゆ

申込番号 **UT 120-001**

しょうゆ(味マルジュウ特饌)720ml×3

小



美 しい大自然が広がる信州・善光寺平で、味噌造りひと筋に90余年、〈マルモ青木味噌醤油醸造場〉の国産原料使用の信州味噌。北海道産大豆と国産米を使用し、非加熱の天然醸造ならではの、深い香りと味わい。無添加・非加熱の生みそです。

信州青木

03.〈マルモ青木味噌醤油醸造場〉 信州味噌

申込番号 **UT 120-002**

米味噌500g×4



旨みと香りが生きる
天然醸造の生味噌。

日 本三大銘茶のひとつに数えられる静岡川根茶。この地で農法にこだわり、茶匠中村善二氏が監修し仕上げた茶葉です。香りさわやか、のどごしすっきり、甘い後口。川根茶の伝統の味をご賞味いただけます。

山田園

01.〈山田園〉川根茶詰合せ

申込番号 **UT 121-016**

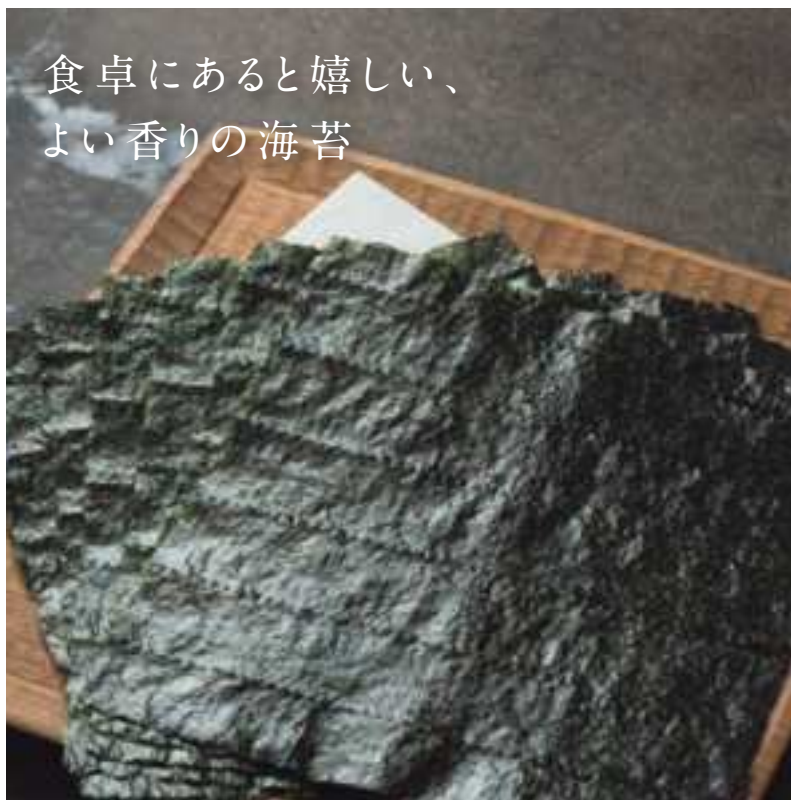
煎茶110g×2／茶葉：静岡県産



茶どころ静岡川根より
茶匠が育てた銘茶。



食卓にあると嬉しい、
よい香りの海苔



日 本国内では宮城・千葉・中部(愛知・三重)、瀬戸内(兵庫・岡山・香川)、九州(佐賀・福岡・熊本)などが海苔の代表的生産地です。この産地の中から、愛知・兵庫・福岡・佐賀の4つの産地を選び、焼きあげてお届けします。それぞれの産地の違いによる味わいをお楽しみいただける詰合せです。



倉庫株式会社 **井上海苔店**

02.〈井上海苔店〉 諸国味比べ

申込番号 **UT 121-002**

焼海苔(瀬戸内産・愛知産・福岡産・佐賀産)各板のり6枚／海苔：兵庫県・愛知県・福岡県・佐賀県産

山形のよさをお楽しみください。



山形の家庭で親しまれる郷土漬物5種セット。山形を代表する漬物おみ漬け、自然食の赤が美しいあかかぶ漬け、パリパリとした歯ざわりが食欲をそそる蔵王胡瓜、紅花たくあん。他の野菜には無い特別な食感のそうめんかぼちゃ粕漬。山形の味を一度にお楽しみいただけます。



03.〈山形の極み〉 山形の漬物セット

申込番号 **UT 122-002**

おみ漬け・あかかぶ漬け各180g、そうめんかぼちゃ粕漬140g、紅花たくあん120g、蔵王胡瓜100g／賞味期間は冷蔵で21日／野菜：国産

※冷蔵便にてお届け。

小



江戸時代の初期から高級野菜のひとつと言われている水なす。泉州・水なす漬の本舗「北由食品」がその食文化と味を伝えます。皮が薄くてやわらかいデリケートな水なすを、大切に育てて収穫し、伝統のぬか床で一個一個丁寧に漬け込んだ「さんさ漬」は、うす塩とほのかな甘みのある味と香り、サクッとした歯ごたえ。サッと水洗いしてヘタを切り落とし、そのまま手で縦割りにしてお召しあがください。

04.〈日本の極み〉 大阪泉州水なす

申込番号 **UT 122-224**



大阪泉州水なす4個／消費期間は冷蔵で6日／なす：大阪府産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは6月16日まで。

※お届けは4月25日～6月30日。

※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。



伝統のぬか床で漬けた
さわやかで奥深い味わい。

福島のご当地ラーメン、喜多方ラーメン。2種類の小麦粉を独自の配合で練り込み熟成させた麺はモチモチとした食感とつるつとしたのどごしが特徴。コクがありあっさりとした醤油スープと相性抜群です。本場の喜多方の味をご家庭でお楽しみください。



01.〈河京〉
喜多方ラーメン12食メンマ付き
申込番号 **UT 123-003**

生麺120g×12、醤油スープ35g×8、味噌スープ41g×4、メンマ50g×2、ネギ1g×12

小



**モチモチの麺を
あっさりスープで**



**長年愛され続ける
やさしい味わいのラーメン。**



麺は熟成させた小麦胚芽入りの細ちぢれ麺。付属のスープはこの麺に合わせて開発された醤油味で、あっさりしていながらコクがあります。国産豚肉をじっくり焼きあげたチャーシューと一緒に召しあがりください。



02.〈山形の極み〉
山形月山ラーメン

申込番号 **UT 123-004**

生麺130g×8、スープ(しょうゆ)33g×8、チャーシュー50g×4／賞味期間は冷蔵で13日

※冷蔵便にてお届け。

※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

小 卵



〈ぴんぴん舎〉で人気の三大冷麺が楽しみいただける贅沢セット。一番人気の盛岡冷麺に、熟成発酵ベジソースのほのかな酸味と奥深い辛みのバランスが絶妙なピビン冷麺と、桑の風味が上品に香る桑の葉冷麺をお楽しみいただけます。



03.〈プレミアムデリバリー〉 冷麺三種詰合せ

申込番号 **UT 124-002**

盛岡冷麺712g(麺150g×2、スープ160g×2、キムチ40g×2、穀物酢5g×2、ごま1g×2)、ピビン冷麺632g(麺130g×2、ソース140g×2、大根漬け40g×2、穀物酢5g×2、ごま1g×2)、桑の葉冷麺712g(麺150g×2、スープ160g×2、大根漬け40g×2、穀物酢5g×2、ごま1g×2)／賞味期間は冷蔵で6日
※冷蔵便にてお届け。

小



地元で愛される 自慢の冷麺



手延べのコシが生きる 秋田名産、稲庭うどん。



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



04.稲庭手延うどん

申込番号 **UT 124-004**

稲庭うどん100g×11

小



Drink & Liquor

[ドリンク&リカー]



ボ

ルドー市北東のAOCコート・ド・ブールは古くから高く評価されている地域。ここで造られるワインは徹底した温度管理がなされ、シャトーの伝統を維持するだけでなく、必要に応じて新しい技術も取り入れてよりよいワイン造りに取り組んでいます。そのシャトーで丹精込めて造られたクロワ・デ・ゾムは、樽の風味と黒フルーツの味わいが広がるフルーティな赤ワインです。



01. ボルドー赤ワイン

申込
番号

UT 125-004

クロワ・デ・ゾム 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・フラン、マルベック
ボディ	フルボディ
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	18℃
合う料理	鶏肉料理、チーズ



125 ※ 20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。
※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

心まで酔わせてくれる 至福の一杯を楽しむ。

フランス・イタリア・ドイツ・ルクセンブルクのワイン名産国から、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 ブルゴーニュの風景

フランスのやや東部に位置するワイン銘醸地ブルゴーニュ地方のマコン地区に畑を持つワイナリー、ドメーヌ・デュ・モン・テパン。色は薄めの黄金色でエキゾチックな芳香が特徴的です。桃、アプrikottなどの果物に、白い花のかすかな香りが余韻を残します。个性的かつしなやかで丸みを帯びた味わいは、このテロワールの特徴を最大限に表しています。肉や魚料理をはじめとした、さまざまな料理とのマリアージュを楽しめるワインです。



02.ブルゴーニュ白ワイン

申込
番号 **UT 126-003**

ヴィレ・クレッセ 750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

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



※ 20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売（交換）しません。 126
※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。

肩ひじ張らず楽しめる
カジュアルワイン。



フィレンツェ、サンジミニャーノの間に位置する丘陵にあり、ぶどうとオリーブを育て、はちみつを生産するトスカーナスタイルのワイナリー、カーザ・ディ・モンテ。使用するぶどうは、粘土質の土壌で栽培された状態のよいものを手作業で選別します。赤は15日間毎日ミキシング&プレッシングした後、ステンレスタンクで醸造。白は16℃を保った状態で自然発酵、最後に1ヵ月間瓶内熟成させることで美しいワインを生み出します。

〈白〉		〈赤〉	
ぶどう品種	トレッピアーノ、マルヴァジア	ぶどう品種	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、トレッピアーノ
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛	飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛

01.トスカーナ 赤白ワインセット

申込番号 **UT 127-003**

カーザディ・モンテ ビアンコ(白)、
カーザディ・モンテ ロッソ(赤)各750ml
※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

太陽の恵みを感じる、
果実味が魅力のシチリアワイン。



シチリアのパキーノに位置するワイナリー、フェウド・ルパレッロ。ワイン通の遺産として名高いノートの谷間で育ったぶどうでワインが作られています。ネロ・ダヴォラ シラーは上品で洗練された味わいに仕上げました。しっかりとした香りと共に、バランスが良く、フルーティで複雑な味わいです。海の幸の煮込み、ピザ、トマトスパゲッティによく合います。

ぶどう品種	ネロ・ダヴォラ、シラー
ボディ	フルボディ
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	15～16℃
合う料理	海の幸の煮込み、ピザ、トマトスパゲッティ

02.シチリア赤ワイン

申込番号 **UT 127-005**

ネロ・ダヴォラ シラー 750ml
※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

歴史ある名醸地ファルツが誇る ソーヴィニヨン・ブラン使用の白。



紹介する白は果実味が豊かで、桃やグレープフルーツを想わせる香りで、フルーティな味わい。この白を造るワイングート ヒルツは、1927年創業のワイナリー。現在3世代目当主クラウス・ヒルツ氏がぶどうの栽培から、ワインの生産まで一貫して携わっています。原料となるぶどうは全て自社畑にて栽培を行い、収穫、醸造も自社のカーヴで行います。ドイツの厳しいワインの法律に則り、伝統と経験を生かした、高品質のワインを造り続けています。

ぶどう品種	ソーヴィニヨン・ブラン				
飲み口	甘	●	●	●	辛
適温	8～10℃				
合う料理	前菜、食中酒として				

03.ドイツ白ワイン

申込
番号 UT 128-006

ソーヴィニヨン・ブラン750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。



このワインは、グラスに注ぐと鮮やかな淡黄色。上品な香りがして、口に含むと柑橘類と一緒にグレープフルーツのフレッシュな味わいが広がります。また、このワインのラベルの絵は、この地を何度も訪れたフランスの偉大な作家であるヴィクトル・ユーゴーが滞在中に描いたものです。

ぶどう品種	ピノ・ブラン				
飲み口	甘	●	●	●	辛
適温	8～10℃				
合う料理	前菜、魚料理				

04.ルクセンブルク白ワイン

申込
番号 UT 128-007

シャトー・ドゥ・シェンゲン ピノ・ブラン
750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。



ヴィクトル・ユーゴーが描いた
ラベルを持つ質の高い白。

東の酒田からお届け キレ味のよい辛口純米吟醸酒



江戸時代に「西の堺、東の酒田」と謳われた港町、山形県酒田市に明治26年に創業。昔ながらの伝統手法「生酛(きもと)造り」で仕込む、全国でも数少ない蔵のひとつです。みんなに愛され喜ばれる酒にしたいと、酒名を「初孫」と名付けました。お届けするのは、独特の発酵技術を駆使しより深みのある味と抜群のキレ味が楽しめる辛口純米吟醸酒。酒米「美山錦」を精米歩合55%で醸す。お寿司やお刺身におすすめの、抜群の切れ味とすっきりとした後味が特長です。



01.〈山形の極み〉

初孫 純米吟醸本辛口

申込番号 UT 129-002

純米吟醸酒1.8L／米・米麴:国産

原材料:米、米麴

アルコール分:16度

日本酒度:+8(大辛口)

129 ※ 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 形県産「出羽きらり」を伝統技術の山廃仕込みで特別純米酒にしました。適度な酸味がキレを出し、爽やかな味わいが口中に広がります。山廃ならではの深い旨みとコクのある味わいをお楽しみください。



02.〈山形の極み〉

秀鳳酒造場
特別純米 山廃

申込番号 **UT 130-002**

特別純米酒1.8L／米・米麴：国産
原材料：米、米麴
アルコール分：15度
日本酒度：+3(辛口)



香りと旨みを引き出した
個性ある味わい。



甘くない、さっぱり
さわやかな味わい。

有 機栽培米特別純米酒「和の月(なのつき)」の原酒に有機認証を受けた南高梅と白加賀梅を仕込んだ梅酒です。糖類、添加物を一切加えていないので一般的な甘い梅酒と違い、濃厚で酸味の効いた“梅のお酒”といった味わいです。



03.〈日本の極み〉
月の井酒造店
日本酒仕込み
オーガニック梅酒

申込番号 **UT 130-222**

オーガニック梅酒500ml
アルコール分：11度
※数量限定。

