CONTENTS
目次

こんなのあるんだ! 47CLUB 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
〈ふく太郎本部〉ふく刺身三種食べ比べ・ふくちりセット／〈仙台・陣中〉牛タン丸ごと一本食べ比べセット／〈マルヤ水産株式会社〉松葉ガニ・香住ガニ堪能セット

009 北海道
〈カネサン佐藤水産〉三大がに食べ比べ／〈北の旬彩〉海鮮セット

011 東北
〈CARNET〉WONDER APPLE 青森県産 りんごジュース&りんごゼリー詰合せ／〈南部食品〉あおもり倉石牛　リブロース&肩ロースセット／〈肉のふがね〉岩手短角和牛プレミアセット／〈秋田かまくらミート〉お肉の４種 食べ比べセット／〈魚隆商店〉吟醤漬と仙台牛・日高見牛・牛たん詰合せ／〈米沢牛黄木（おおき）〉米沢牛 塊ステーキ／〈千駒酒造〉～金箔を入れて楽しむ～甕入り高級酒と、こだわり大吟醸、焼酎セット

018 関東
〈ストロベリーみなみ〉群馬県産 いちご／〈風實（かざみ）〉燻製職人こだわりの豪華セット／〈千本松牧場〉生乳の味を極めた特撰アイス／〈南総里見（なんそうさとみ）うなぎ〉生産者がつくるうなぎ豪華詰合せ／〈新井園本店〉天の露／〈BLOCK BLOCK TOKYO〉バスクチーズケーキ・サレ詰合せ／〈調味商事〉よこすか海軍カレーネイビーブルー&TSUNAMIよこすか海軍カレーセット

025 中部
〈富士山麓からの贈り物 山中湖ハム〉山中湖ハム詰合せ／豪華イカづくし+漬魚三昧セット／〈利吉商店〉加能がにと香箱（こうばこ）がにの詰合せ／〈グランマルシェタケダ〉氷見和牛ヒレ&サーロインと昆布〆セット／〈鈴木養蜂場〉みつばちからの恵みセット／〈越前三國湊屋〉若狭牛彩り詰合せ／〈メロー静岡〉静岡県産 クラウンメロン／〈スギモト〉みかわ牛 ステーキ・すき焼用／〈松阪まるよし〉松阪牛 すき焼・ロース芯ステーキセット／〈小川ミート〉飛騨牛 すき焼・焼肉食べ比べセット

035 近畿
〈わさび葉寿し うめもり〉さきすさぶ／〈大吉商店〉近江牛ロースづくしセット／〈勝喜梅〉勝億梅セレクション／〈京都・モリタ屋〉京都肉 ヒレ・サーロインステーキセット／〈ヒラオ〉Kaori-燻スモーク魚介セット／〈コウベオニクスタンド.〉神戸牛 すき焼・焼肉セット

041 中国
〈日本オリーブ〉オリーブオイルバラエティセット／〈やまのおかげ屋〉鳥取和牛3種ヒレステーキ／〈りせらや養蜂園〉神々の国、島根の美味しい蜂蜜たっぷりセット／〈瀬戸内料理 雑草庵〉広島特選グルメセット／〈下関 山賀〉天然とらふぐ料理セット

046 四国
〈ヒロ・コーポレーション〉はもしゃぶと贅沢海の幸セット／〈しゃぶまる〉A5等級 オリーブ牛食べ比べセット／〈土佐料理 司〉鰹塩たたき・刺身・うなぎ蒲焼セット／〈えひめシーフードサービス〉愛媛県八幡浜産 黒あわび

050 九州沖縄
〈博多あき津゛〉だし漬け明太子天12本入り／〈古賀〉佐賀牛 すき焼・しゃぶしゃぶ用／ふぐ・うなぎ蒲焼セット&車海老鍋／〈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〉馬刺しスライス満足セット／〈コワダヤ〉鹿児島県産黒毛和牛・黒豚食べ比べ／〈フードサービスもとぶ〉もとぶ牛 スライスと焼肉セット／〈沖縄宝島〉石垣牛 サーロインステーキ

RING BELL *Select*

有名ブランドと日本全国の名産・名品を揃えた定番グルメをご紹介します。

059 総菜 有名料亭やレストラン、ご当地自慢のお総菜

069 海産物 豊かな日本の漁場からさまざまな海の幸

079 精肉・肉加工品 全国のブランド肉とこだわりの肉加工品

093 果物 旬を待ってお届けするみずみずしいフルーツ

101 まつたけ 日本の秋の味覚を代表するまつたけ

103 ストックフード 調味料、麺、乾物常備したい基本の食品

111 ドリンク&リカー 好みとシーンで選べる世界の名産地ワイン

ご利用にあたって

掲載商品について

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

アレルギー物質の表示について

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

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

その他

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

酒類販売管理者標識

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

〈発行者〉リンベル株式会社

日本全国
47都道府県から
食の楽しさと、
食の悦びを。

中国



山陽新聞社
新日本海新聞社
山陰中央新報社
中国新聞社
山口新聞社

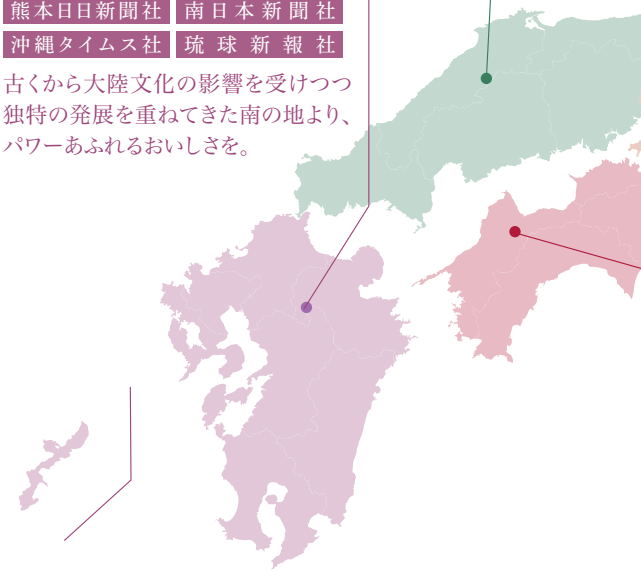
日本海、瀬戸内海、本州最西端の
関門海峡と、豊かな漁場から水揚げ
される海のごちそうにあずかる。

九州・沖縄



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

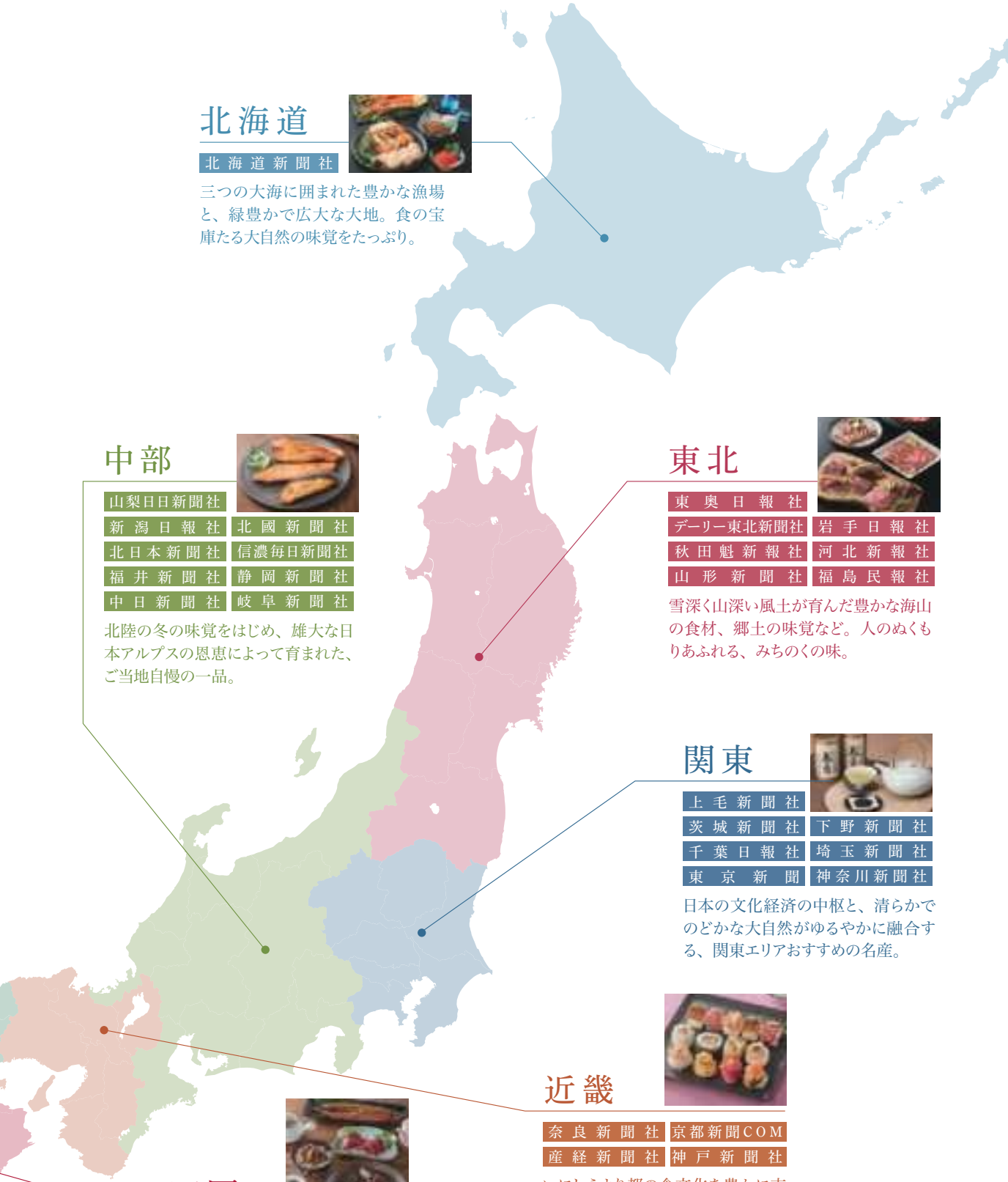
古くから大陸文化の影響を受けつつ
独特の発展を重ねてきた南の地より、
パワーあふれるおいしさを。



こんなのあるんだ! 47よんななクラブ CLUB

RING BELL

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



北海道

北海道新聞社

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

中部

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

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

東北

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

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

関東

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

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

近畿

奈良新聞社
京都新聞COM
産経新聞社
神戸新聞社

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

四国



徳島新聞社
四国新聞社
高知新聞社
愛媛新聞社

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

技わざ、

あきれるほどの、
技と
手間暇。

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

技と手間暇注いだ逸品、集めました。

福岡県



ふく刺身三種食べ比べ・ふくちりセット

ふぐ好きの方にこそ味わっていただきたい「とらふぐ刺身古式引き」など、国産ふぐ専門店の技が詰まったふぐセット。

宮城県



牛タン丸ごと一本食べ比べセット

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

兵庫県



松葉ガニ・香住ガニ堪能セット

日本海の味覚の王者「松葉ガニ」と、兵庫県香住港で水揚げされる紅ズワイガニ「香住ガニ」。両方のカニを堪能できるセット。



希少価値が高い天然とらふぐなど、奥深い旨みを贅沢に堪能する専門店の国産ふぐづくし。

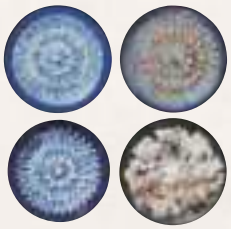
「ふぐ料理の宅配」を開発したふぐ専門店の技。
ふく刺身食べ比べ・ふくちりセット

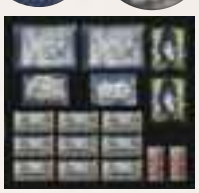
昭和58年より、全国にふぐ料理をお届けしている〈ふく太郎本部〉。一年中、国産ふぐのみを取り扱うふぐ専門店のため、魚屋ではなく〝ふぐ屋〟を自負しています。他の魚を扱わない代わりに、ふぐの品質をより厳しく管理する技術や加工技術を磨いてきました。

希少価値が高く、その旨さと弾力で食通もうなる「天然とらふぐ刺身」、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た「まふぐ炙り刺身」、少し厚めに引いた身をさらに半分の薄さに開き、大きめの身が通常の菊盛りとはひと味違う「とらふぐ刺身古式引き」。ふぐの味わいを逃さないよう、製造直後にマイナス196度の液体窒素で急速凍結し、引き立ての生と変わらない鮮度でお召しあがりいただける3種類の刺身の食べ比べをお楽しみいただけます。



たっぷり900g入った「ふぐちり」は、旨みたっぷりの〝骨のまわり（アラ部分）〟が特においしく人気です。身よりも旨みが濃厚な「とらふぐ皮」、天日に干して旨みを凝縮した「ひれ酒」と共に、ふぐをご堪能ください。





01.〈ふく太郎本部〉
ふく刺身三種食べ比べ・ふくちりセット

申込番号 **UU006-001**

とらふぐ刺身古式引き（30cmプラスチック皿）135g、まふぐ炙り刺身（30cmプラスチック皿）140g、天然とらふぐ刺身（27cm陶器皿）90g、天然とらふぐ皮（皮・身皮）計90g、とらふぐ皮（皮・身皮）計100g、ふぐちり（アラ:とらふぐ・身:まふぐ）計900g、ひれ酒用ヒレ5枚×2、ポン酢35g×9、もみじおろし16g×2／賞味期間は冷凍で30日／とらふぐ刺身古式引きのとらふぐ（養殖）・とらふぐ皮のとらふぐ（養殖）・ふぐちりあらのとらふぐ（養殖）・天然とらふぐ刺身のとらふぐ・天然とらふぐ皮のとらふぐ・まふぐ:国産

※冷凍便にてお届け。

小



仔牛と成牛の食べ比べだけでなく部位ごとに違うおいしさが楽しめる専門店の牛タン。

二段階熟成に162時間かけてつくる手間暇。牛タン丸ごと一本食べ比べセット

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



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

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



01.〈仙台・陣中〉
牛タン丸ごと一本食べ比べセット

申込番号 **UU 007-002**

成牛霜降り塩麹熟成50g×9、仔牛霜降り塩麹熟成40g×9、仔牛の牛タン丸ごと一本塩麹熟成・牛タン丸ごと一本塩麹熟成各720g／牛タン：輸入
※冷凍便にてお届け。



兵庫県香住港で水揚げされる紅ズワイガニ「香住ガニ」と日本海の味覚の王者「松葉ガニ」。

経験豊かな仲買人の目利きの技。
松葉ガニ・香住ガニ堪能セット

日本海に面する兵庫県の香住エリアでは一年中新鮮な魚介類が豊富に水揚げされますが、松葉ガニ（ズワイガニ）と香住ガニ（ベニズワイガニ）の両方のカニの食べ比べができる全国でも珍しいエリアです。シーズンには全国からカニを目当てに多くの観光客が訪れます。そんな香住にあるカニ一筋の専門店〈マルヤ水産〉では、山陰のカニを知り尽くした仲買人が、活きがよく身がしっかり詰まったおいしいカニを、長年の経験から見分けて競り落とします。



繊細な肉質からは想像できない濃厚な味わいが特徴の「松葉ガニ」は身がしっかり詰まってプリップリ。日本海の深海、ミネラル豊富な海洋深層水の中で育ち、その身は良質な水分をたっぷり含んでみずみずしく、カニ独自の上品な甘みの「香住ガニ」は日帰り船で香住港に水揚げされ鮮度抜群です。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。カニの身は、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茹でたてと変わらない味、繊細な身質を感じていただけます。



02.〈マルヤ水産株式会社〉
松葉ガニ・香住ガニ堪能セット

申込番号 **UU 008-002**

香住ガニ1杯（計800g）、ボイル松葉ガニ（中）・ボイル香住ガニ（大）各600g、香住ガニ甲羅盛り200g×2、香住ガニ（棒身・バラ身）各300g、かにすき用だし100ml、合わせ酢10g×2／松葉ガニ（ズワイガニ）・香住ガニ（紅ズワイガニ）：兵庫県産

※冷凍便にてお届け。
※お届けは11月20日～3月31日。
※限定20セット

小 か

北海道新聞

北海道新聞社
小川 寛子さん

三大がにのおいしさを贅沢に食べ比べで堪能

北海道で創業90年以上の老舗魚問屋が目利きしました。年々漁獲量が減り希少になってしまった三大がにの食べ比べセットです。毛がには繊細な身と濃厚なミソが特徴。たらばがには太い脚に詰まった身が食べ応え抜群。ずわいがにはしっかり詰まった脚の身はもちろんかにミソまでたっぷり味わえます。





KANESAN

01.〈カネサン佐藤水産〉
三大がに食べ比べ

申込番号 **UU 009-001**

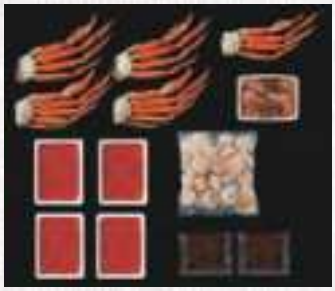
ボイル毛がに550g、ボイルたらばがに脚800g×2、ボイルずわいがに姿(2尾)計1kg／賞味期間は冷凍で30日／毛がに:北海道産、たらばがに:ロシア産、ずわいがに:カナダ産
※冷凍便にてお届け。
か

北海道新聞社
小川 寛子さん

北海道の味覚を幅広く味わえる海鮮5種セット

北海道産の帆立といくらをはじめ、ぼたんえび、ずわいがに脚、松前漬のたっぷり海鮮5種セット。濃厚な甘みの帆立。プチプチと口に広がるいくらの芳醇な旨み。ぼたんえびは特大サイズをご用意。濃厚な甘みとプリップリの味わいを楽しめます。ずわいがには食べやすい脚部分をご用意。こだわりの松前漬けもおすすめです。





02.〈北の旬彩〉
海鮮セット

申込番号 **UU 010-001**

ほたて貝柱1kg、いくら醤油漬250g×4、ぼたん海老500g、ボイルずわいがに脚5肩、松前漬け200g×2／賞味期間は冷凍で30日／ほたて・鮭卵:北海道産、ぼたん海老:ロシア産、ずわいがに:ロシア・アメリカ・北海道産
※冷凍便にてお届け。

小 え か

東奥日報

こんなのあるんだ! 47CLUB まんなクラブ

東奥日報社
工藤 瑠夏さん

青森りんごをまるごと堪能!

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

1度のご注文で同じ商品を2回お届けいたします。





×2回お届け

01.〈CARNET〉
WONDER APPLE青森県産
りんごジュース&りんごゼリー詰合せ

申込番号 **UU011-001**

6種のりんごジュース1L×12、りんごまるごとゼリー250g×10、すりおろしりんご入りゼリー150g×10
※1度の注文で同じ商品を2回お届けいたします。
※限定200セット

◎ 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。

（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

47CLUB デーリー東北新聞社
葛西 康夫さん

上質な霜降り肉をたっぷりとお届け

デーリー東北 THE DAILY TOHOKU

良質で適度な甘みを持つ上品な脂と良質な赤身、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、枝肉の中でも最高評価のA5・A4ランク。ぜひ肩ロースとリブロースを食べ比べしてください。





02.〈南部食品〉
あおもり倉石牛
リブロース&肩ロースセット

申込番号 **UU 012-001**

リブロース・肩ロース各450g×2／賞味期間は冷凍で12日／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

溢れ出る赤身肉の旨み 岩手短角和牛を味わい尽くす

赤身肉の芳醇な風味を味わえる岩手短角和牛。夏場、岩手に吹く冷涼な北東風「やませ」の影響で山が霧に覆われると、栄養価の高い牧草が育ちます。牛たちは涼しい気候の中で新鮮な青草を十分に食べ、健康的で引き締まった肉質になります。牛肉熟成生ハム「セシーナ」やステーキ肉など、短角和牛を味わい尽くすセットです。







01.〈肉のふがね〉 岩手短角和牛プレミアセット

申込番号 **UU013-001**

リブロース（すき焼用）・肩ロース（焼肉用）各300g、ロースステーキ（3枚）計330g、岩手短角和牛サラミスライス100g、岩手短角和牛セシーナ（12ヵ月熟成・24ヵ月熟成・36ヵ月熟成）各30g×2、JOMON燻製ジャーキー（短角和牛）30g、岩手短角和牛アンドゥイエット（ソーセージ）150g、のだ塩50g／牛肉:岩手県産

※冷凍便にてお届け。
※お届けは1月9日～12月24日。

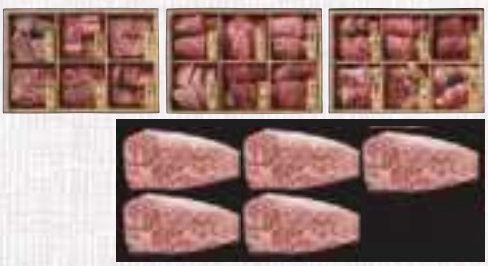
秋田魁新報社
畠山 洋輔さん

米の国あきたが誇る ブランド肉の贅沢食べ比べ

秋田料紀行

「秋田牛・八幡平ポーク・比内地鶏の食べ比べセット」や、秋田牛サーロイン・リブロースなど人気部位の「焼肉詰合せ」。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」と「秋田牛サーロインステーキ」の贅沢4種セットです。秋田のお肉を、ぜひご堪能ください。





02.〈秋田かまくらミート〉
お肉の4種 食べ比べセット

申込番号 **UU 014-001**

お肉の宝石箱 秋田牛 八幡平ポーク 比内地鶏食べ比べセット・お肉の宝石箱 黒毛和牛(秋田牛)焼肉食べ比べセット各540g、お肉の宝石箱 黒毛和牛(秋田牛)ひとくちステーキ480g、黒毛和牛(秋田牛)サーロインステーキ(5枚)計750g／賞味期間は冷凍で30日／牛肉・豚肉・鶏肉:秋田県産

※冷凍便にてお届け。

河北新報

こんなのあるんだ! 47CLUB まんなクラブ

河北新報社
千葉 秀穂さん

さっと焼くだけで メインのおかずや晩酌のお供に

「銀だら」をはじめとした、4種の魚の「吟醤漬（ぎんしょうづけ）」詰合せです。「吟醤漬」は割烹・料亭で用いられることもある二段仕込み製法の西京漬で、白味噌だけでなく鰹節や昆布のだし醤油も香る、奥深くどこか懐かしい味わいの人気商品です。仙台牛や牛たんとのセットでご賞味ください。







01.〈魚隆商店〉 吟醤漬と仙台牛・日高見牛・牛たん詰合せ

申込番号 **UU 015-001**

吟醤漬（銀鱈・銀鮭・寒さわら・目抜）×各3切、仙台牛A5サーロインステーキ用200g×3、みちのく日高見牛サーロインすき焼用400g、塩味付き牛たん400g×2／賞味期間は冷凍で30日／銀鱈・目抜・牛たん:アメリカ産、銀鮭:チリ産、寒さわら:韓国産、仙台牛・みちのく日高見牛:宮城県産

※冷凍便にてお届け。

小 乳

山形新聞社
新藤 万美子さん

ブランド牛を贅沢に塊肉で！食べ応え抜群の米沢牛セット

山形新聞

創業100年の老舗「米沢牛黄木」が目利きをして選び抜いた米沢牛の塊肉を、贅沢に詰め合わせました。口どけやわらかな霜降りロースと赤身モモの奥深い味わいと旨みをお楽しみいただけます。そのまま豪快に焼いても、お好みの大きさにカットして焼いても楽しめるボリュームたっぷりのステーキセットです。





02.〈米沢牛黄木（おおき）〉
米沢牛 塊ステーキ
申込番号 **UU 016-001**
モモステーキ（2枚）計1.2kg、ロースステーキ500g／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! 47CLUB よんなな倶楽部

福島民報社
樫村 圭亮さん

福島のお酒で特別なひとときを

熟練の職人達が丁寧に醸造した渾身の高級清酒を趣ある甕に詰め込んでお届けします。付属の金箔をふりかけて飲めば、さらに特別なひとときを楽しむことができるでしょう。フルーティで味わい深い純米大吟醸、華やかで気品のある香りが特徴の高級焼酎とセットになっているのも、お酒好きにはたまりません。





01.〈千駒酒造〉～金箔を入れて楽しむ～ 甕入り高級酒と、こだわり大吟醸、焼酎セット

申込番号 **UU017-001**

甕詰め 純米大吟醸原酒・純米大吟醸・本格焼酎 吟輝各1.8L、木桝・柄杓・金箔付／米・米麹:国産
※限定200セット

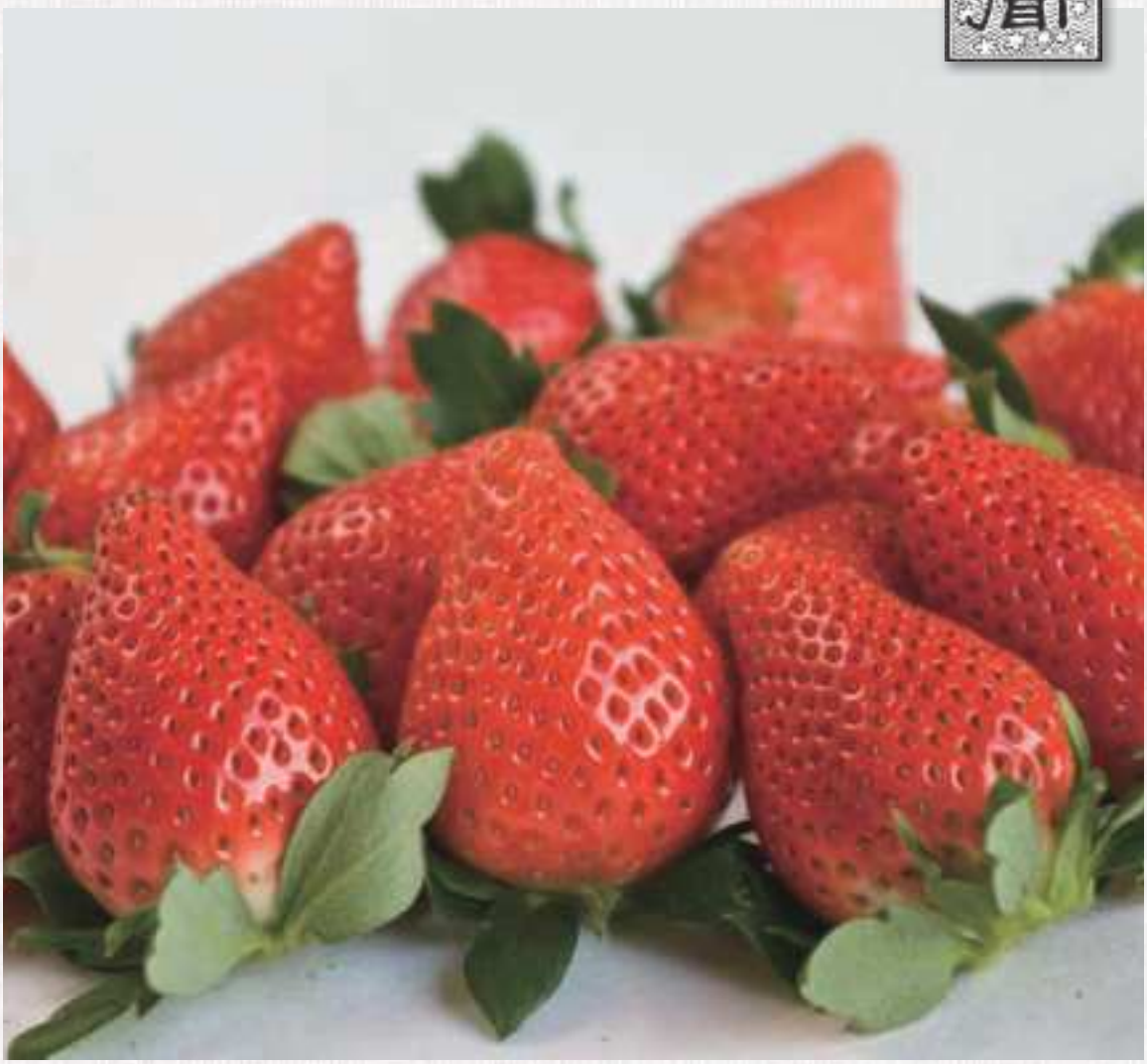
〔甕詰め 純米大吟醸原酒〕	〔純米大吟醸〕	〔本格焼酎 吟輝〕
原材料:米、米麹	原材料:米、米麹	原材料:清酒粕、米麹
アルコール分:16度以上17度未満	アルコール分:15度以上16度未満	麹菌:白麹菌
日本酒度:ー1(普通)	日本酒度:ー1(普通)	アルコール分:25度
		蒸留方法:減圧

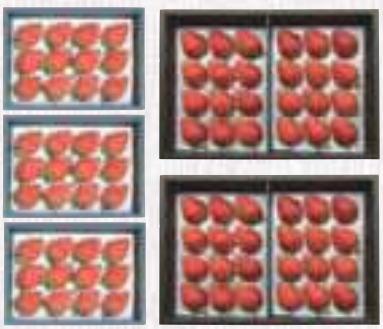
※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。
※酒造年度により、表記のアルコール度数・日本酒度は多少変動する場合がございます。予めご了承ください。

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。大地と太陽光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

申込番号 **UU 018-001**

いちご400g(8～15粒)×3、800g(16～30粒)×2／
群馬県産
※冷蔵便にてお届け。
※お届けは12月20日～4月15日。
※数量限定

茨城新聞

こんなのあるんだ! 47CLUB よんなクラブ

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品と豚もつ煮込み、煮豚の詰合せです。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）〉
燻製職人こだわりの豪華セット

申込番号 **UU019-001**

豚もつ煮込み500g×2、ロースハム450g×2、鴨の燻製ブロック330g、ポークソーセージ300g×2、スモークスペアリブ250g×3、熟成ベーコン250g×2、煮豚240g×2、粗挽きウインナー110g×4、鴨の燻製スライス100g×4、スモークチーズ190g×2／賞味期間は冷蔵で30日

※冷蔵便にてお届け。

小 乳

下野新聞

下野新聞社
阿部 桃音さん

千本松牧場のミルクで作る こだわりの濃厚アイス

栃木県那須野が原の牧場で、牧草作りから製造まで全工程にこだわった〈千本松牧場〉のミルク。そこからさらに乳質が素晴らしい牛を選び、乳脂肪が上がる冬季に搾った生乳でつくったアイスクリームのギフトです。アイスクリームが少しやわらかくなるまでお待ちいただき、口の中でゆっくり溶かしながらお召しあがりください。

1度のご注文で同じ商品を2回お届けいたします。





×2回お届け

02.〈千本松牧場〉
生乳の味を極めた特撰アイス

申込番号 **UU 020-001**

特撰アイス110ml×39
※1度の注文で同じ商品を2回お届けいたします。
※冷凍便にてお届け。

卵 乳

◎ 毎月1回、全2回のお届けになります。
◎ 1回目のお届けはご投函日から12日目以降のご希望日をご指定ください。
2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。

（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

千葉日報

千葉日報社
五嶋 悟さん

南房総で育った国産うなぎ

南総里見八犬伝ゆかりの地、千葉県南房総エリアで綺麗な水質にこだわって育てた、臭みが少なく上品な味わいのうなぎ。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。うなぎおにぎりは、「うな重を手軽に食べたい方」「たれご飯が好きな方」に一押しの商品です。





01.〈南総里見（なんそうさとみ）うなぎ〉
生産者がつくるうなぎ豪華詰合せ

申込番号 **UU021-001**

蒲焼（特大）5尾、白焼き（特大）3尾、肉厚うなぎ2切入×10、うなぎのおにぎり5個、たれ10ml×18、山椒0.2g×18／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

茶師の思いが込められた良質な狭山茶

埼玉新聞

埼玉県所沢市に狭山茶の自社茶園・製茶工場を持つ新井園本店は、数々の受賞歴を持つ名店。有機質肥料たっぷりの土壌で育てられたやわらかな新芽を茶師が思いを込めて一芯三葉で手摘みしたお茶を使用しており、濃厚な甘みと程よい渋みをお楽しみください。







02.〈新井園本店〉
天の露
申込番号 **UU 022-002**
煎茶（40g×3）×6／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

ワインにも合う 濃厚バスクチーズケーキ

“スペイン・バスク地方”生まれのバスクチーズケーキを手のひらサイズに焼きあげました。お酒のお供としてもスウィーツとしても楽しめる9種の詰合せです。トリュフなどの豪華素材をふんだんに使った甘くないケーキはワインにぴったり。外側は香ばしく中はしっとり濃厚なのにくどくないので止まらなくなるおいしさです。





BLOCK BLOCK TOKYO

01.〈BLOCK BLOCK TOKYO〉バスクチーズケーキ・サレ詰合せ

申込番号 **UU 023-001**

バスクチーズケーキ（ベーシック・ショコラ・オレンジ・ブルー）×各8個、サレ（プレーン・クワトロフ・バジルトマト・パンチェッタ）×各8個、バスクチーズケーキ（トリュフ）16個

※冷凍便にてお届け。

卵 乳

神奈川新聞社
岡田 結人さん

横須賀名物のカレーがセットになって登場

神奈川新聞 THE KANAGAWA

人気のカレーがセットになりました。フルーティな酸味とあとからくる辛さが特長の「よこすか海軍カレーネイビーブルー」と、深みのあるデミグラスソースで本格欧風カレーの「TSUNAMIよこすか海軍カレー」。人気商品の味をぜひお楽しみください。

1度のご注文で同じ商品を2回お届けいたします。



×2回お届け





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

申込番号 **UU024-001**

よこすか海軍カレーネイビーブルー180g×20、
TSUNAMIよこすか海軍カレー200g×20
※1度の注文で同じ商品を2回お届けいたします。
小 卵 乳

◎ 毎月1回、全2回のお届けになります。

◎ 1回目のお届けはご投函日から12日目以降のご希望日をご指定ください。
2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。

（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

山梨日日新聞

山梨日日新聞社
窪沢 徹也さん

素材へのこだわり 富士山麓からの贈り物

富士山麓の澄んだ空気と清らかな水に育まれた贅沢な商品の詰合せ。自社農場の富士ケ嶺ポークを使用したローストポークは、フレンチシェフ直伝の技と山中湖ハムの加工技術により口の中でとろけるような肉の甘みを感じます。素材の良さを活かしたローストビーフやソーセージなどこだわりの一品を富士山麓からお届けします。





01.〈富士山麓からの贈り物 山中湖ハム〉
山中湖ハム詰合せ

申込番号 **UU 025-001**

ローストビーフ（国産牛使用）・ローストポーク（国産豚使用）各400g×2、添加物不使用ソーセージ200g×2、ボロニアソーセージ800g、国産牛ベーコン（ブロック）600g

※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。

新潟日報

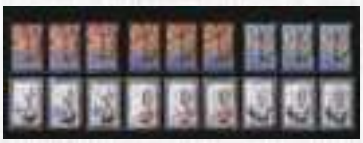
02.豪華イカづくし＋漬魚三昧セット
申込番号 UU 026-002

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

自慢のイカ商品を厳選した スペシャルな詰合せ

漁師の家として70年続いてきた歴史と、さらに40年にわたり磨いてきた水産加工の技術で、鮮度抜群の海の幸を絶品グルメに高めてお届けする「イカ屋 荘三郎」の看板商品「いかのふっくら焼き」。元漁師が手作業で作る塩辛といかさし昆布漬けは、酒の肴としてはもちろん、ごはんとの相性も抜群です。





〈イカ屋荘三郎〉
豪華イカづくしセット

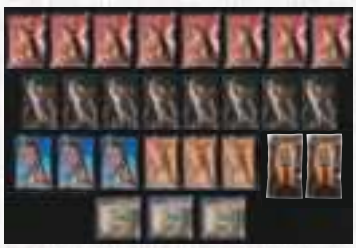
いかのふっくら焼（醤油味・塩味・辛味噌漬）各130g×3、いかの塩辛・いかさし昆布漬け・いかの明太和え各60g×3／賞味期間は冷凍で30日／いか:国産
※冷凍便にてお届け。
小

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

手作りにこだわった 魚のおいしさを

良質な脂ののった大型の魚を原料に使用し、新潟で作られた調味料で丁寧に手作りした贅沢な詰合せです。臭みを抑えた越後漬は、手作りだからこその味わい。新潟銘酒を使用したオリジナルの酒粕と味噌をブレンドした粕漬も絶品です。新潟の郷土料理、鮭焼漬もご堪能ください。





〈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）×各8切、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2切×3、鮭焼漬2切×2／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、鮭:チリ産
※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

北國新聞

こんなのあるんだ! 47CLUB よんなな倶楽部

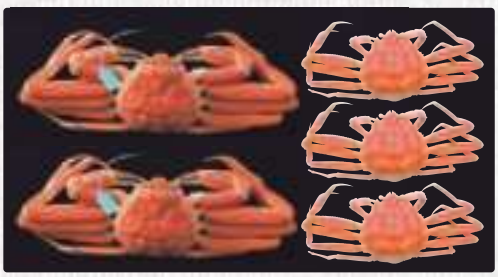
北國新聞社
本間 大地さん

日本海の魅力が詰まったひと品

北陸の冬の味覚・ずわいがに。特に石川県産のものを「加能がに」と呼び、ぎっしりと詰まった身はみずみずしく甘みがあります。「香箱がに」はずわいがにの雌を指し、サイズは小ぶりながらも内子と外子がたっぷりで濃厚な味わいです。おいしくボイルされているので、そのまま簡単にお召しあがりいただけます。お好みで酢醤油やポン酢をかけてお楽しみください。







01.〈利吉商店〉

加能がにと香箱(こうばこ)がにの詰合せ

申込番号 **UU 027-001**

ボイル加能がに（ずわいがに）600g×2、ボイル香箱がに（ずわいがに）120g×3／消費期間は冷蔵で4日／石川県産

※冷蔵便にてお届け。

※お届けは11月15日～1月10日。

※限定100セット

※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

氷見和牛のとろける肉質と昆布の旨みを堪能

自然の湧き水を飲み、静かな環境で丹精に育てられた富山県のブランド牛「氷見和牛」の上質なヒレ＆サーロインをステーキ用にカット。とろける肉質をご堪能ください。また、上質なお肉を富山名物「昆布〆」に仕上げました。お肉と昆布の旨みの相乗効果をお楽しみください。





02.〈グランマルシェタケダ〉
氷見和牛ヒレ&サーロインと昆布〆セット

申込番号 **UU 028-001**

氷見和牛ヒレステーキ(6枚)計720g、氷見和牛サーロインステーキ(4枚)計600g、和牛昆布〆3個、鶏肉の昆布〆5個、ステーキソース15g×10／牛肉(氷見和牛):富山県産
※冷凍便にてお届け。
小 乳

信濃毎日新聞

信濃毎日新聞社
鳥羽 典明さん

元気で素敵な毎日に みつばちからの贈りもの

みつばちとともに創業100年。信州の青空と太陽、花々の中でみつばちが一生懸命集めた信州産はちみつです。自然の恵みがふんだんに詰まった豊かな風味とコクをお楽しみください。生ローヤルゼリーとプロポリスも添えて、元気で素敵な毎日のためにみつばちの恵みを贅沢にお届けするスペシャルセットです。





01.〈鈴木養蜂場〉
みつばちからの恵みセット

申込番号 **UU 029-001**

信州産蜂蜜1.2kg×2、生ローヤルゼリー100g×2、
プロポリス30ml×2
※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

福井新聞社
齋藤 真智さん

とろける食感「若狭牛」を ローストビーフセットでお届け

福井が誇るブランド牛「若狭牛」のローストビーフとサーロインステーキの詰合せです。ローストビーフは表面を炭火で香ばしく焼きあげ、うに・いくら・かに・黒トリュフと相性の良い食材を贅沢にトッピングしました。脂と赤身の旨みが強いサーロインステーキと、ステーキ丼もセットに。福井の味覚をぜひご賞味ください。





02.〈越前三國湊屋〉 若狭牛彩り詰合せ

申込番号 **UU 030-002**

若狭牛ローストビーフ(うに・いくら)各45g×2、若狭牛ローストビーフ(ずわいがに)45g、若狭牛ローストビーフ(黒トリュフ)40g、三ツ星若狭牛ステーキ丼245g×4、若狭牛サーロインステーキ200g×4、若狭牛炭火焼ローストビーフ370g(2本入り)、ローストビーフ用ソース50g×2／牛肉・うるち米:福井県産

※冷凍便にてお届け。

小 か

静岡新聞

静岡新聞社
柴 和宏さん

高級メロンの一大産地 袋井から誇りを持ってお届け

クラウンメロン組合認定生産者が、1本の木に1玉だけを選び抜き、栄養を集中させて栽培した香りが豊かで濃厚な甘さの高級メロンです。高級フルーツ店や百貨店などで販売される『山等級』は、品格ある外観が美しく、贈答に好適です。3玉詰め化粧箱入りでお届けします。





01.〈メロー静岡〉
静岡県産 クラウンメロン
申込番号 **UU031-001**
クラウンメロン1.4kg×3／静岡県産
※お届けは通年。

中日新聞社
飛田 恵理子さん

自然豊かな愛知で育てられた「みかわ牛」をどうぞ

創業明治33年、食肉一筋で長い歴史を誇る〈お肉の専門店スギモト〉より、一定以上の品質のみに与えられるブランド「みかわ牛」をお届けします。愛知の豊かな自然の中で丹精に育てられた「みかわ牛」は、まろやかな舌ざわりと脂身のジューシィさ、赤身肉のコクが特徴です。芳醇でまろやかな旨みをご堪能ください。





スギモト

02.〈スギモト〉
みかわ牛 ステーキ・すき焼用
申込番号 **UU 032-001**

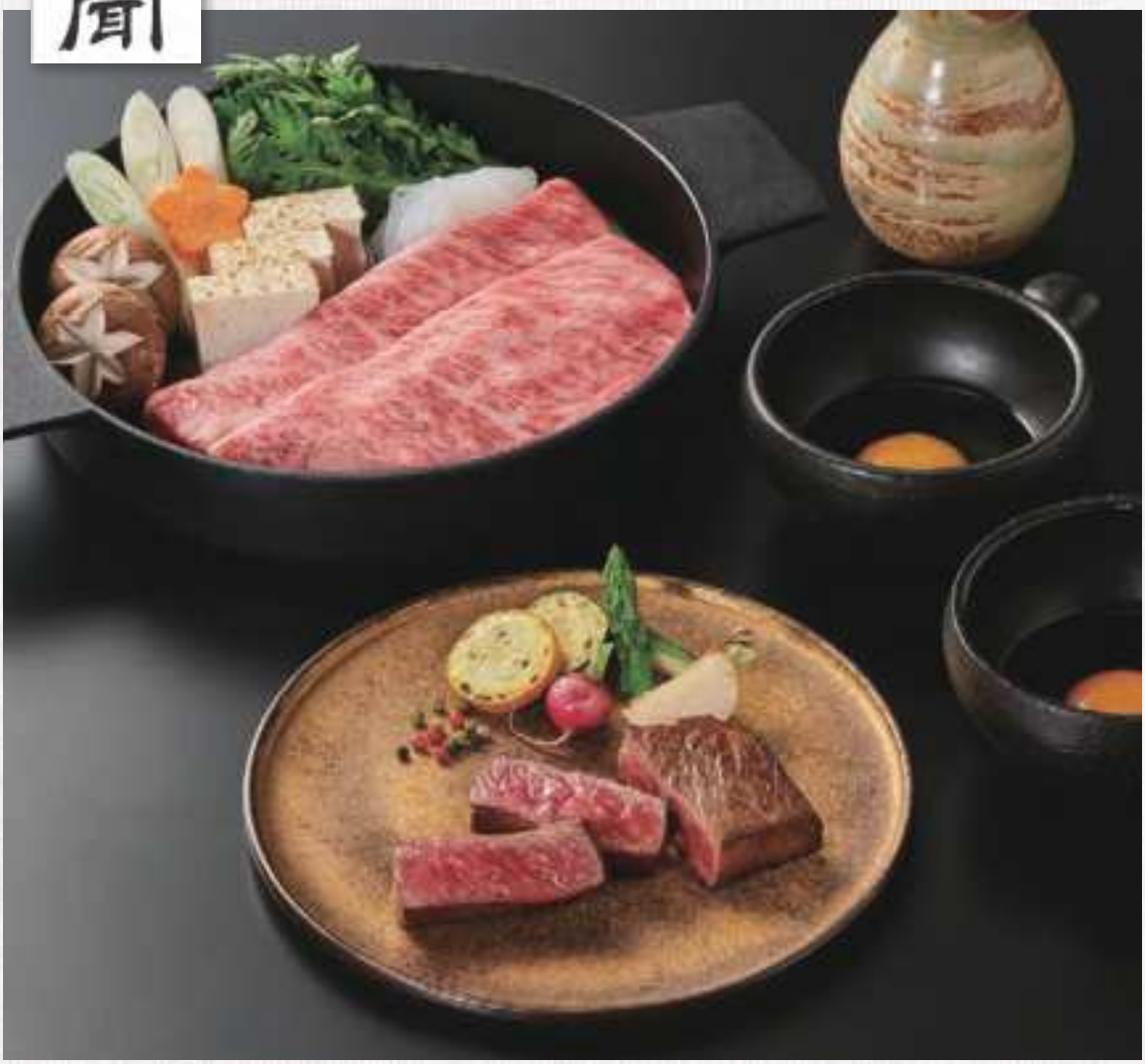
サーロインステーキ(3枚)計540g、モモステーキ(5枚)計500g、ロース(すき焼用)・肩ロース(すき焼用)各550g／賞味期間は冷凍で30日／愛知県産
※冷凍便にてお届け。

中日新聞

中日新聞社
飛田 恵理子さん

美しい霜降りが特徴 芳醇な味わいの「松阪牛」

1961年の創業以来、「松阪牛」を専門に取り扱う〈松阪まるよし〉。霜降りが多く、「松阪牛」ならではの脂の旨みを堪能できるすき焼と、サーロインの中心部分のみを分厚くカットした贅沢なステーキをセットでお届けします。「松阪牛」の芳醇な味わいを、ぜひご堪能ください。





01.〈松阪まるよし〉
松阪牛 すき焼・ロース芯ステーキセット
申込番号 **UU 033-001**
肩ロース（すき焼用）350g×2、ロース芯ステーキ（2枚）計300g／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

見るに美しく味わいは まろやかで芳醇

「清流の国」と呼ばれる岐阜の、自然の恵みの中で育てられた飛騨牛。〈小川ミート〉では上質なA5等級にこだわって提供しています。飛騨牛の魅力を余すことなく堪能してほしい。そんな思いを込めて、焼肉用で6種類、すき焼用で3種類の部位をお届けします。焼肉もすき焼もお楽しみいただける贅沢なセットになりました。





02.〈小川ミート〉
飛騨牛 すき焼・焼肉食べ比べセット
申込番号 **UU 034-001**

肩ロース・肩バラ・カタ各260g、ロース・トウガラシ・三角バラ・イチボ・ランプ・カイノミ各130g／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

奈良新聞社
中祖 克頼さん

「咲き荒ぶ」花々のように美しい棒寿司3種と手鞠寿し15種詰合せ

〈うめもり〉オリジナルの「手鞠わさび葉寿し」など、四季折々の食材を使用した15種15個の手鞠寿しと国産うなぎや紅ずわいがに、黒毛和牛ローストビーフ棒寿司もご一緒にご堪能いただけます。「咲き荒ぶ」花々のように、ひとつひとつ手作りで作られる美しいお寿司を目で、舌でどうぞお楽しみください。





01.〈わさび葉寿し うめもり〉さきすさぶ

申込番号 **UU 035-001**

国産うなぎの生わさび棒寿司・紅ずわいがにの生わさび棒寿司・黒毛和牛ローストビーフと柴漬けの棒寿司×各1本、わさび葉丸棒寿司 鮭・海老と細魚の手網巻・いくら錦糸巻・手鞠赤海老・鶏肉の柚子胡椒のせ・春さくら竹の子棒寿司・夏ほおづき金華鯖棒寿司・ローストビーフの雲丹添え・秋もみじ炙り帆立キャビア添え・冬瓜の華手鞠・紅華手鞠・手鞠わさび葉寿し鮭・炙りイカの梅肉添え・巾着こぼれいくら・蟹わさび巻×各1個／うるち米:国産

※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～4月30日、 5月26日～11月30日。
※限定100セット

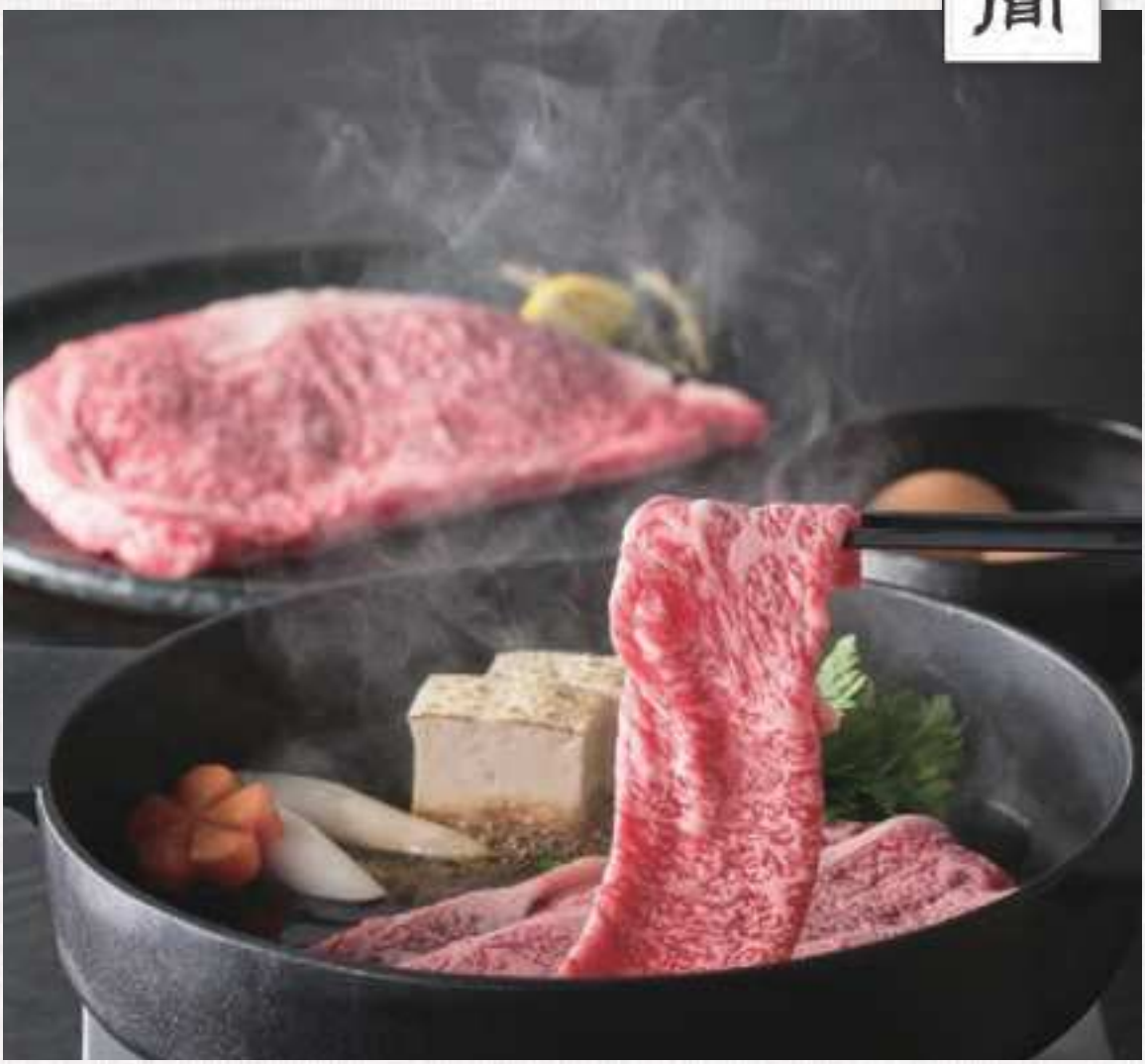
小 卵 乳 え か

京都新聞

京都新聞COM
木村 翔一さん

自社牧場で育てられた「近江牛」をすき焼・ステーキで

明治29年の創業以来、自社牧場で育てられた近江牛の「おいしさ」を贈ってきた〈大吉商店〉。今回お届けするのは、霜降りが多く上質な脂の甘みが特長のすき焼用サーロイン、赤身とサシのバランスがよくキメ細やかでお肉本来の旨みが楽しめるステーキ用のリブロースのセットです。





02.〈大吉商店〉
近江牛ロースづくしセット
申込番号 **UU 036-001**
サーロイン（すき焼用）750g、リブロースステーキ（3枚）計600g／賞味期間は冷凍で30日／滋賀県産
※冷凍便にてお届け。

産経新聞

こんなのあるんだ! 47CLUB よんなな倶楽部

産経新聞社
窪田 大紀さん

梅干し専門店の梅づくしセット

梅干し専門店、勝喜梅の梅づくしセット。梅干し以外にも梅干専門店が作る本格梅酒。梅干し専門店が味にこだわった、梅1粒まるごと入った「梅」茶漬けなども入った特製セット。もちろん梅干しもご飯が進むものばかり。個包装もあるので贈答用にも。





01.〈勝喜梅〉
勝僖梅セレクション

申込番号 **UU 037-002**

甘仕立て梅干(塩分約10%)720g×2、はちみつ仕立て梅干(塩分約8%)700g、金の紫蘇仕立て梅干(塩分約11%)720g、祥瑞16包(塩分約8%)432g(16粒)、梅酒(アルコール分21%)700ml、贅沢茶漬け×6袋、贅沢山椒茶漬け×3袋、兆(塩分約8%)250g(10粒)、甘仕立て「勝」(塩分約10%)900g／梅:和歌山県産

小

 ※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。

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〉。今回お届けするのは、京都府産のブランド牛「京都肉」の、霜降りが豊富なサーロイン肉、やわらかく脂身の少ないまろやかな味わいのヒレ肉のステーキ用セットです。それぞれの風味と旨みをご賞味ください。





02.〈京都・モリタ屋〉
京都肉 ヒレ・サーロインステーキセット
申込番号 **UU 038-001**
ヒレステーキ（4枚）計600g、サーロインステーキ（4枚）計800g／賞味期間は冷凍で30日／京都府産
※冷凍便にてお届け。

産経新聞

こんなのあるんだ! 47CLUB よんなな倶楽部

産経新聞社
窪田 大紀さん

Kaori-薫の5種類 魚介スモークセット

昔ながらの製法で手間を惜しまず、丁寧に燻煙と風乾の作業を繰り返して作りあげた5種類の魚介スモークセット。カンパチ、紅鮭、帆立、サーモン、真鯛を低温度の冷燻製でしっとりとした食感に仕上げました。通常のスライスだけでなく、食べ応えのある厚切りも。



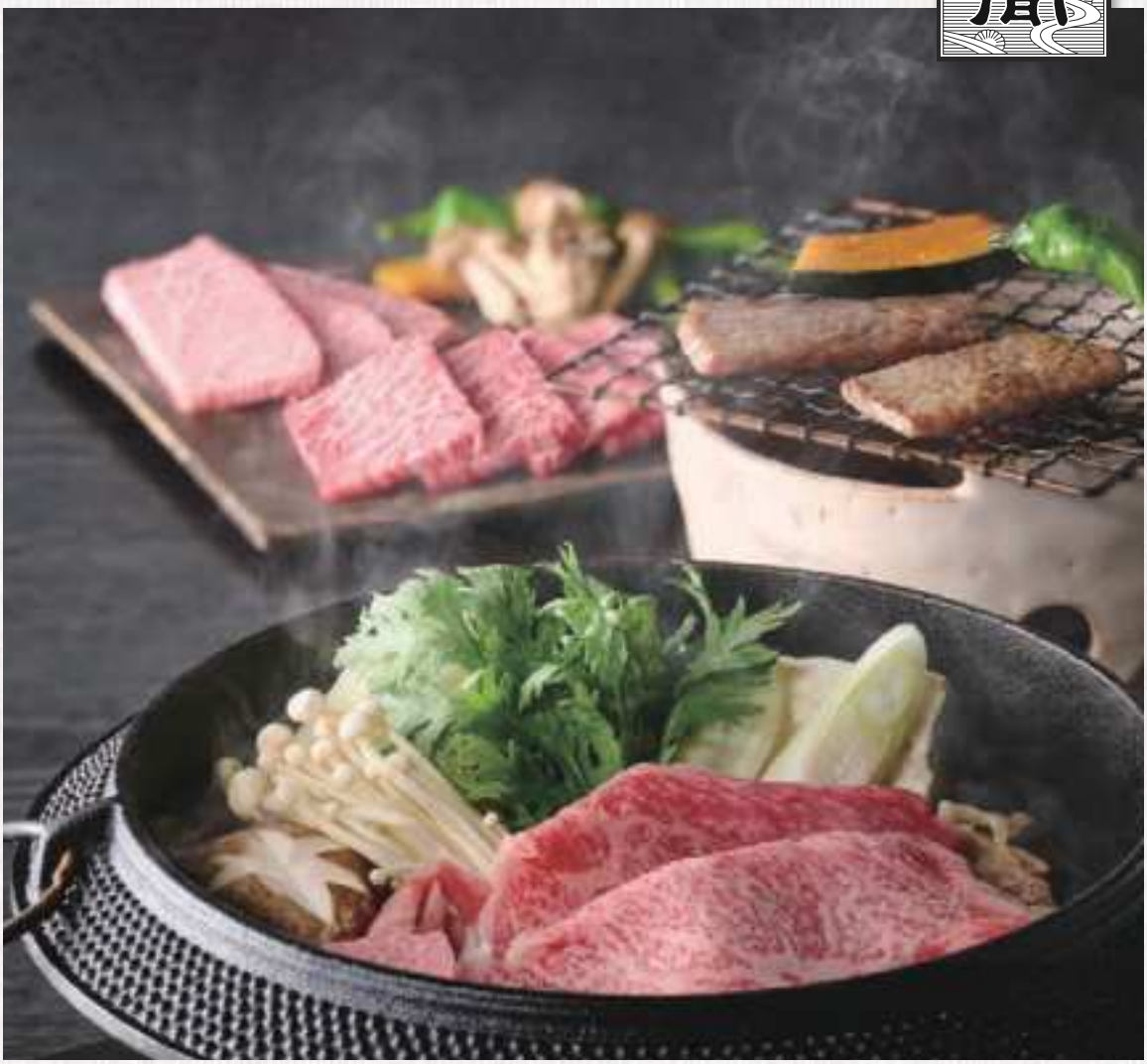


01.〈ヒラオ〉
Kaori-薫スモーク魚介セット
申込番号 **UU 039-001**
厚切りスモーク(かんぱち・紅鮭・アトランティックサーモン・真鯛)各120g×2、スモーク(かんぱち・紅鮭・アトランティックサーモン・真鯛)各100g×2、スモークほたて貝柱6粒×3
※冷凍便にてお届け。
小

神戸新聞社
神谷 周作さん

神戸牛一頭まるごと贅沢な食べ比べセット

1200年の歴史を持つ美味な但馬牛。その優れた血統を受け継いだ牛肉が本当の神戸牛です。香り立つ上品な和牛の風味、とろけるようなやわらかさ。その神戸牛の旨み・食感の違いがよく感じられるとても贅沢なセットをご堪能ください。





02.〈コウベオニクスタンド.〉
神戸牛 すき焼・焼肉セット
申込番号 **UU 040-001**
肩ローススライス（すき焼用）・モモスライス（すき焼用）・リブロース（焼肉用）・バラ（焼肉用）各200g×2／兵庫県産
※冷凍便にてお届け。

山陽新聞

山陽新聞社
松原 賢さん

オリーブ専門メーカーより自信をもってお届け

岡山県にオリーブ園を構える〈日本オリーブ〉より特別セットをお届け。生食用に適した有機栽培エキストラバージンオイルはサラダやトーストに、ピュアオリーブオイルは加熱調理に。ガーリックオリーブオイルは香ばしいにんにくの風味と後をひかない唐辛子の辛みがとても軽快でアヒージョやペペロンチーノと相性抜群です。





01.〈日本オリーブ〉
オリーブオイルバラエティセット

申込番号 **UU 041-001**

有機栽培エキストラバージンオリーブオイルシングル450g×6、赤屋根ピュアオリーブオイルリッチ450g×5、赤屋根ガーリックオリーブオイル450g×3

47CLUB 新日本海新聞社
熊谷 邦宏さん

生産者の顔が見える おいしい鳥取和牛

日本海新聞

牛肉の中で、とても柔らかく価値があるとされている「ヒレ」。最も美味しいとされている「シャトーブリアン」、細かな繊維で柔らかい「テート」、霜降りが強い「ミニョン」の3種類を食べ比べることができます。弱火でレアな焼き上がりにするのがおススメです。





02.〈やまのおかげ屋〉
鳥取和牛 3種ヒレステーキ
申込番号 **UU 042-001**
ヒレステーキ（シャトーブリアン・テート・ミニョン）×各（2枚）計900g／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

その日しか味わえない自然本来のはちみつ

農薬の影響を受けず、自然の花のみが咲くところに巣箱を置いて養蜂したこだわりのはちみつ。混ぜ物や高熱処理なし。100%純粋国産の天然はちみつです。たっぷり入った「春蜜」と「夏蜜」、5種のナッツを漬けた「はちみつナッツ」。噛むたびにみかんの甘みと酸味が広がる「はちみつミカン」。自然の味をお楽しみください。







01.〈りせらや養蜂園〉
神々の国、島根の
美味しい蜂蜜たっぷりセット

申込番号 **UU043-002**

はちみつ（里山の春・万葉の夏）各1kg×2、はちみつナッツ125g×6、はちみつミカン120g×6
※はちみつは1歳未満の乳児には与えないでください。

47 CLUB
中国新聞社
前田 賢伸さん

広島が誇る3名物のコラボ 牡蠣＆穴子＆広島牛

牡蠣は全て広島県産です。牡蠣フライは大粒のものを使い、牡蠣オイル漬け、牡蠣佃煮は濃厚でコクのある味わいが特徴です。ひつまぶしは、ふっくらとした穴子の食感、香ばしさが調和した贅沢な一品です。ローストビーフは低温でじっくり焼きあげ、広島牛の旨みを閉じ込めています。トリュフのオリジナルソースでどうぞ。





02.〈瀬戸内料理 雑草庵〉
広島特選グルメセット

申込番号 **UU044-001**

牡蠣のオイル漬け（プレーン・レモン風味）・牡蠣の佃煮各180g×2、牡蠣フライ20粒、穴子のひつまぶし（穴子4尾、たれ50g×2、だし100g×4）、広島牛ローストビーフ200g×2、黒トリュフソース150g／牡蠣:広島県産

※冷凍便にてお届け。

小 卵

山口新聞

山口新聞社
末永 真宏さん

天然とらふぐの旨みをお楽しみください

ふぐ刺しは職人が味利きをして納得した品質のものだけを、薄く引き、美しい陶器の絵皿に盛りました。食べやすく切り分けたちり用の身、心地よい食感が楽しめる皮刺しと、天然とらふぐの旨みを余すところなく楽しめるセットとなっています。ちり鍋の〆の雑炊もおすすめです。







01.〈下関 山賀〉
天然とらふぐ料理セット

申込番号 **UU 045-002**

天然とらふぐ刺身180g、天然とらふぐ皮刺し100g、天然とらふぐちり500g、鍋だし55g、ポン酢250ml、もみじおろし5g×10、刻みねぎ1カップ／賞味期間は冷凍で30日／とらふぐ:国産
※冷凍便にてお届け。
小

徳島新聞

徳島新聞社
藤畠 慶祐さん

はもしゃぶをご家庭で!
徳島の海の幸を堪能できます

徳島県沿岸で育ったはもと伊勢海老、あわびを手軽に楽しめます。独自の加工・冷凍技術で鮮度を保っています。はもしゃぶは玉ねぎや人参と相性が良く、〆は雑炊にするのがおすすめです。伊勢海老とあわびは焼いたり煮たりしてもおいしく、お好みの調理方法でお召しあがりください。





02.〈ヒロ・コーポレーション〉
はもしゃぶと贅沢海の幸セット

申込番号 **UU 046-001**

はも身400g、出し汁250g、伊勢海老(3尾)計450g、あわび(2個)計300g／はも・伊勢海老・あわび:徳島県産

※冷凍便にてお届け。

小 え

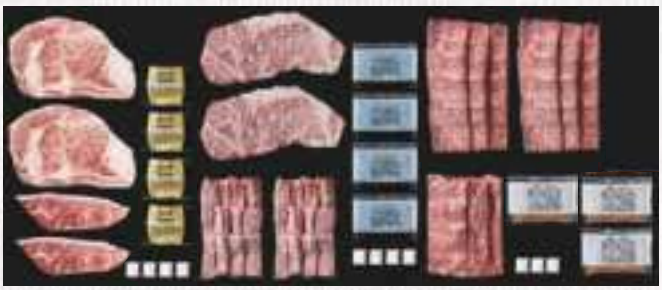
四国新聞

四国新聞社
岡田 卓也さん

オリーブで育った特別な黒毛和牛食べ比べセット

瀬戸内の温暖な気候を生かし、小豆島で栽培がはじまったオリーブ。搾油後のオリーブ果実を与え育てられた、新しいプレミアム黒毛和牛が「オリーブ牛」です。オリーブに由来する脂は甘み、コクがありながらさっぱりとした味わい。肉のやわらかさが絶妙に調和し、贅沢な風味が楽しめます。





01.〈しゃぶまる〉
A5等級 オリーブ牛食べ比べセット
申込番号 **UU 047-001**

ロースステーキ(2枚)計540g、ランプステーキ(2枚)計240g、焼肉用(ロース・カルビ)各250g×2、肩ローススライス300g×2、モモスライス300g、ステーキソース25g×4、焼肉のタレ30g×4、ごまだれ50g×3／国産
※冷凍便にてお届け。
小 乳 落

高知新聞

高知新聞社
北村 楓果さん

老舗料亭選りすぐり 贅沢ギフトセット

大正6年創業以来、高知の恵まれた自然の幸を提供している老舗料亭〈土佐料理 司〉。鮮度にこだわった、熟練板前選りすぐりの一本釣り鰹を使用。刺身はたまりしょうゆ、たたきはゆずポン酢か塩をお好みで。うなぎは皮はパリパリと香ばしく身はふっくらとやわらか。こだわりのたれと相まって上品な風味を味わえます。





02.〈土佐料理 司〉
鰹塩たたき・刺身・うなぎ蒲焼セット

申込番号 **UU 048-002**

鰹のたたき(3節)計1.1kg、とろ鰹さしみ(2節)計500g、うなぎ茶漬け(うなぎ50g、出汁7.5g、ねぎ0.2g、きざみのり0.3g、生わさび2.5g)×2、うなぎ蒲焼130g×8、ゆずポン酢300ml、刺身醤油50ml、室戸海洋深層水塩100g、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×8／賞味期間は冷凍で30日／かつお:太平洋産、うなぎ:国産
※冷凍便にてお届け。

小

愛媛新聞

愛媛新聞社
伊藤 賢司さん

目利きのプロが選び抜いた肉厚な黒あわび

黒潮が流れ込む海で、良質な海藻をたくさん食べて育った「黒あわび」。八幡浜市場で選りすぐった200g以上のものをお届けします。食べやすいように殻から身を外し、特殊な技術で冷凍。お刺身はもちろん、ステーキやバターソテーもおすすめです。お好みで肝ソースを絡めて濃厚な味わいをご堪能ください。





01.〈えひめシーフードサービス〉
愛媛県八幡浜産 黒あわび
申込番号 **UU 049-001**
黒あわび(4～6個)計1.2kg／愛媛県産
※冷凍便にてお届け。
※お届けは1月10日～10月31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。

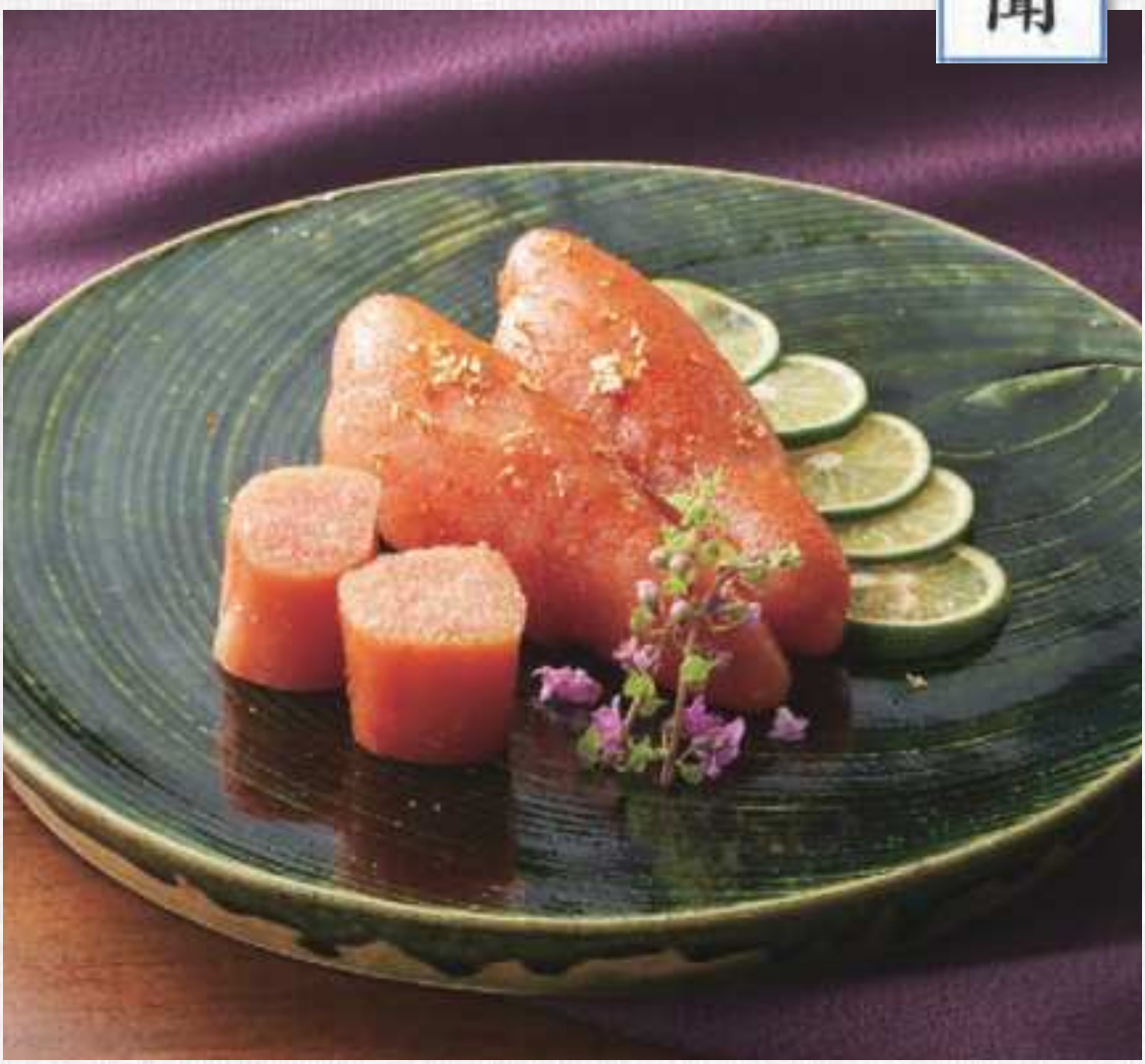
 ※お届け期間終了間際のご注文は、商品のお届けが次の期間になる場合がございます。予めご了承ください。

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12本入り

申込番号 **UU 050-001**

だし漬け明太子490g×2／賞味期間は冷蔵で14日／
すけとうだらの卵巣:アメリカ産
※冷蔵便にてお届け。
※ご注文後、21日以降のお届けになります。
小

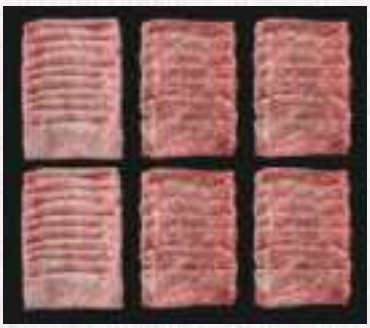
佐賀新聞

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 **UU051-001**
ロース500g×2、モモ300g×4／賞味期間は冷凍で20日／佐賀県産
※冷凍便にてお届け。

1度のご注文で
2点お届けいたします。

02.ふぐ・うなぎ蒲焼セット
&車海老鍋
申込番号 UU 052-002

大分合同新聞
OITA GODO NEWSPAPER

こんなのあるんだ! 47CLUB よんななクラブ
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

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。





〈大分水産〉
豊後とらふぐ刺身・温泉うなぎ蒲焼セット

とらふぐ刺身150g、とらふぐ(皮・身皮)計60g、とらふぐ焼ヒレ4g、刺身用かぼす果汁150ml、もみじおろし5g×3、うなぎ蒲焼70g×4、蒲焼のたれ30ml、山椒4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

こんなのあるんだ! 47CLUB よんななクラブ
大分合同新聞社
八坂 秀青さん

大分の味力が詰まった姫島産活き〆車海老鍋セット

大分県姫島村特産の車海老。活き〆にしているため、お刺身でも食べられるほど鮮度が抜群!付属のお出汁は、車海老の濃厚なみそがたっぷり詰まった頭部分を炊き出し、旨みを十分に抽出した香り高く、贅沢な味に仕上げています。車海老の旨みをしっかり閉じ込めていますので、〆の雑炊まで、濃厚な味わいをお楽しみください。





〈おおいた姫島〉
姫島産活き〆車海老鍋セット

活き〆車海老200g×3、濃厚車海老出汁1kg、かぼす果汁145ml／車海老:大分県産
※冷凍便にてお届け。
え

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」。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 **UU 053-001**

長崎和牛出島ばらいろローストビーフ400g×3、長崎和牛入ハンバーグ・生ハンバーグ各220g×6、大西海ポーク西京漬け105g×8、長崎県産豚生姜焼き160g×8、矢堅目の塩50g／豚肉(西京漬け・生姜焼き):長崎県産

※冷凍便にてお届け。

※限定300セット

※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。

※ハンバーグは成形してから調理してください。

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 **UU 054-002**

うなぎ蒲焼・うなぎ白焼×各5尾、添付たれ10ml×10、山椒0.2g×10、お吸い物3.5g×10／うなぎ:国産
※冷凍便にてお届け。

小 え

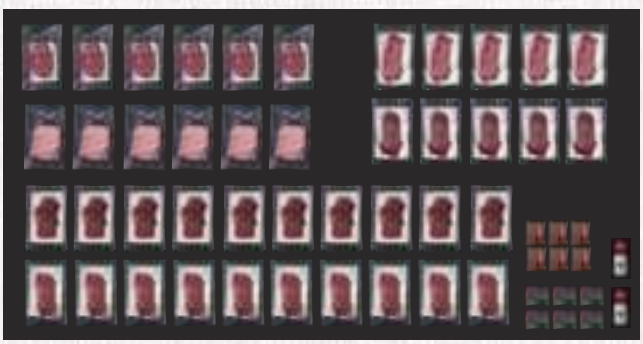
熊本日日新聞

熊本日日新聞社
三浦 敬三さん

本場熊本の馬刺し専門店 菅乃屋 選りすぐりセット

馬刺し専門店の〈菅乃屋〉が選びぬいた大トロ、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)にはそれぞれ専用タレを、桜うまトロには万能和風ソースをつけてお召しあがりください。4種類のお刺身にはお好みで生姜やにんにくのすりおろしや玉ねぎスライスもおすすめです。





01.〈菅乃屋〉
馬刺しスライス満足セット

申込番号 **UU 055-002**

桜うまトロ60g×6、細切り(ユッケ)50g×6、ローススライス・赤身スライス各40g×10、大トロスライス・霜降りスライス各40g×5、タレ50ml×2、ユッケのタレ・万能和風ソース各15g×6／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

全国屈指の畜産県 かごんま自慢のうまか「黒」

全国有数の生産量を誇る鹿児島県の黒毛和牛は、きめが細かくやわらかで適度な霜降りが特長。さつまいもや大麦などで育った黒豚は、肉の繊維が細かいため歯切れが良く、やわらかい。また脂は上質でさっぱりしていて甘み・旨みも抜群。鹿児島のおいしい「黒」をたんと召しあがれ。





02.〈コワダヤ〉
鹿児島県産黒毛和牛・黒豚食べ比べ

申込番号 **UU 056-002**

黒毛和牛肩ロース300g×5、黒豚肩ロース・黒豚バラ各350g×5／賞味期間は冷凍で30日／牛肉・豚肉:鹿児島県産

※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。

沖縄タイムス

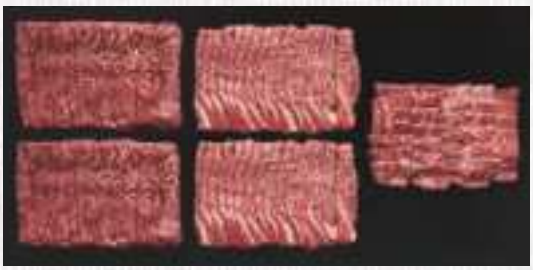
こんなのあるんだ! 47CLUB よんなな倶楽部

沖縄タイムス社
崎間 貴絵さん

香りと旨みがきわ立つ豪華なもとぶ牛セット

こだわった独自の発酵飼料を与え育ったもとぶ牛は、香りと旨みがきわ立ち甘くやわらかいのが特徴です。使い勝手の良いスライスが2kgと人気の焼肉が500g、合計2.5kgの黒毛和牛が入った豪華なセットです。モモは肉の旨みを感じつつやわらかく。肩ロースは和牛特有の霜降り、とろける食感をお楽しみいただけます。





01.〈フードサービスもとぶ〉
もとぶ牛 スライスと焼肉セット

申込番号 **UU 057-001**

モモスライス・肩ローススライス各500g×2、肩ロース焼肉用500g／賞味期間は冷凍で30日／沖縄県産
※冷凍便にてお届け。

琉球新報社
喜屋武 淳平さん

肥沃な大地 石垣島で育ったブランド牛

琉球新報

年間1000頭ほどの出荷数と貴重な「石垣牛」。島の牧草を食べた石垣牛は適度な脂で、いい品質に仕上がるという。赤身はシッカリとした肉感があり、サシの部分は融点が低くとろけるような食感が特徴。祝い事などの特別な日にしっとりと焼きあげて食卓に出すと喜ばれることでしょう。





02.〈沖縄宝島〉
石垣牛 サーロインステーキ

申込番号 **UU 058-002**

サーロインステーキ(5枚)計1kg／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〉バラエティセット



人形町今半

〈人形町今半〉お惣菜セット



スギモト

〈スギモト〉
松阪牛 惣菜セット



赤坂四川飯店

〈赤坂四川飯店〉
赤坂四川飯店 高級中華セット

BRAND STORY

帝国ホテル

〈帝国ホテル〉

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



〈帝国ホテル〉伝統の味を楽しめるバラエティーセット



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国産鶏のシュプレームソース ～トリュフ風味～。コーンの香りと甘みを充分に引き出したクリームコーンスープの詰合せです。





01.〈帝国ホテル〉バラエティーセット

申込番号 **UU062-002**

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×4、クリームコーンスープ180g×4

※冷凍便にてお届け。

小 乳



ハレの日が似合う
人形町今半のごちそう

BRAND STORY

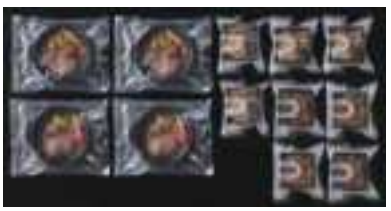
人形町今半

〈人形町今半〉



東京本所吾妻橋にて明治28年、牛鍋屋として開業。その後、大衆的な牛鍋屋からすき焼きの高級料理屋へと移行。昭和27年に 今半日本橋支店として人形町に出店。昭和31年に独立。1世紀以上の時を超え、受け継がれてきた伝統の技により、今もより良い牛肉をお客様にお届けし続けています。

創業より受け継がれてきた、深い旨みとすっきりとした甘さのすき焼きの割下を使用した、〈人形町今半〉自慢の豪華なお総菜3種類。自慢の割下で味付けした黒毛和牛と野菜の彩りが食欲をそそる「すき焼ご飯」と、浜名湖産の鰻の蒲焼きと錦糸たまご、さらに牛すきもトッピングした「うな牛ご飯」。さらに、その割下を隠し味にした贅沢なビーフシチューに、黒毛和牛100%の粗挽きハンバーグが入った「ハンバーグinビーフシチュー」。いずれもあたためるだけのかんたん調理、ごちそう感抜群のおいしさをお楽しみください。



01.〈人形町今半〉お惣菜セット

申込番号 **UU063-001**

ハンバーグinビーフシチュー250g×4、すき焼きご飯・うな牛ご飯各170g×4／うるち米:国産

※冷凍便にてお届け。

小 卵 乳

松阪牛の取扱い量で国内トップクラスを誇る、明治33年創業の名古屋の老舗精肉店〈スギモト〉が自慢の松阪牛を使って作ったお総菜。“肉の芸術”といわれる美しい霜降りが際立つサーロインの甘みや風味を凝縮した「サーロインローストビーフ」、上品な旨みとコクがしっとりまろやかに舌に絡まる「生ハム」、ジューシィなハンバーグを特製デミグラスソースで煮込んだ「松阪牛入り煮込みハンバーグ」ほか贅沢に詰め合わせました。

スギモト

02.〈スギモト〉松阪牛 惣菜セット

申込番号 **UU064-001**

松阪牛サーロインローストビーフ400g、松阪牛生ハム50g×3、松阪牛味噌漬け70g(個形量50g)×6、松阪牛牛丼の具70g×4、松阪牛入り煮込みハンバーグ130g(個形量80g)×8、ローストビーフソース100ml、レホール3g×3／賞味期間は冷凍で30日／牛肉(味噌漬):三重県産

※冷凍便にてお届け。

小 卵 乳





BRAND STORY

赤坂四川飯店

〈赤坂四川飯店〉



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した料理の鉄人。

〈赤坂四川飯店〉のオリジナルレシピで作ったこだわりの料理4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コクのあるソースを楽しめる食べ応えのある一品。あわびの姿煮のほか、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、イセエビのチリソース・牛サーロインの黒胡椒炒めまで豪華なラインナップです。



01.〈赤坂四川飯店〉
赤坂四川飯店 高級中華セット

申込番号 **UU 065-001**

紅焼排翅・紅焼鮑魚各300g、イセエビのチリソース・牛サーロインの黒胡椒炒め各180g×2

※冷凍便にてお届け。

小 卵 乳 え



頒布会 ◆ 中華　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

中華コース

1回目は気仙沼ふかひれ料理専門店〈石渡商店〉ふかひれの「姿煮」と「スープ」、2回目は〈横浜中華街江戸清〉人気の「ブタまん」や中華総菜の詰合せをお届けします。

02.中華コース
申込番号 **UU 066-001**



1回目



〈石渡商店〉
ふかひれ姿煮とスープセット

ふかひれ姿煮150g×10、ふかひれスープ200g×4
小 乳 か



2回目



江戸清 Edosei

〈横浜中華街江戸清〉
中華まん・総菜・点心セット

ブタまん120g×5、クルミ入り黒ゴマあんまん・チャーシュー包各100g×3、エビチリソース煮・黒酢酢豚・麻婆豆腐各170g×5、フカヒレ入りスープ150g×5、黒豚餃子（28g×6、タレ10g）×2、焼豚（ロース）200g、エビ入りシウマイ（18g×5）×2／賞味期間は冷凍で30日
※冷凍便にてお届け。
小 卵 え か く

レストランホテルメイドコース

神戸元町の洋食〈伊藤グリル〉、フレンチレストラン〈シェ松尾〉、〈ホテルニューオータニ〉それぞれ自慢の味を3回に分けてお届けします。

01.レストランホテルメイドコース
申込番号 **UU 067-002**



1回目



〈伊藤グリル〉
神戸牛のローストビーフとビーフシチュー

神戸牛ローストビーフ280g、デミグラスソース30g、神戸牛ビーフシチュー180g×5
※冷凍便にてお届け。
小 乳



2回目



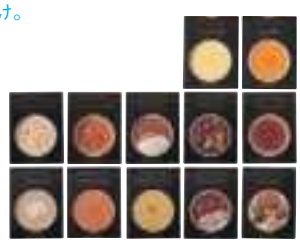
CHEZ MATSUO

〈シェ松尾〉
グルメアソート

スモークサーモン100g×3、生ハム80g×3、シーズニングソルト50g／スモークサーモン:ノルウェー製、生ハム:アメリカ製、シーズニングソルト:日本製
※冷凍便にてお届け。



3回目



The New Otani

〈ホテルニューオータニ〉
スープ・レトルト詰合せ

オニオンスープ・オマール海老のビスク・野菜のチャウダー・10種野菜のクリームスープ・国産マッシュルームのクリームスープ・パンプキンクリームスープ・コンソメスープ・つぶ入りコーンスープ・ドライカレー各150g、ハッシュドビーフ・ビーフシチュー・ビーフカレー各180g
小 卵 乳 え

◎ 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

ピッツァや、ローストビーフにビーフシチュー、スープなど有名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 **UU 068-002**



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×7、ボロネーゼピッツァ204g×7、黒トリュフと4種チーズのピッツァ185g×6
※冷凍便にてお届け。
小 乳



2回目



〈ラ・ロシェル〉
ディナーセット

ローストビーフ350g、ガーリックペッパーソース120ml、デミグラスソースハンバーグ155g（固形量120g）×12、ミネストローネ・クリームスープ各150g×6
※冷凍便にてお届け。
小 卵 乳



3回目



〈レストラン リューズ〉
グルメセット

国産牛のビーフシチュー220g×10、デミグラスハンバーグ150g（固形物80g）×7、果物ビーフカレー180g×6
小 卵 乳

Seafood

［海産物］



PICK UP

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



豊かな海が育んできた日本の美食、海の幸。

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

静岡県の風景

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



01.静岡県産 うなぎ長蒲焼

申込番号 **UU070-001**

うなぎ長蒲焼120g×12、特製たれ10ml×12、山椒0.2g×12／うなぎ:静岡県産

※冷凍便にてお届け。

小

繊

細な身質と深い甘みが特徴の本ずわいがには、濃厚なかにみそまで楽しめる一杯まるごとを。たらばがには身が詰まって食べごたえ十分な脚を。2種類のかにを贅沢にお届けします。水揚げ後すぐボイルしてあるので解凍だけでそのまま食べられますが、焼いたり鍋や雑炊などのお料理にも使えます。また、かにみそは和えものにしたり、殻はだしに使ったり、甲羅酒もお楽しみいただけます。



01.ボイルたらばがに・ずわいがに

申込番号 **UU071-001**

たらばがに脚800g×2、ボイルずわいがに姿500g×3／たらばがに：ロシア産、ずわいがに：カナダ産

※冷凍便にてお届け。

か



とらふぐのおいしさを
ふぐ三昧でお届け



ふぐの本場・下関にて、熟練した調理人たちが、素材、味、技術にこだわり抜いた「ふぐ料理」をお届けする〈関とら本店〉。天然とらふぐのプリプリの食感や旨みをシンプルに楽しめるふぐの刺身「てっさ」や、コラーゲンをはじめとした栄養分も余さず摂れて、ふっくら熱々の身をアラまで楽しめる「てっちり」鍋セット。とらふぐの白子を練り込んだ「ふぐ白子豆腐」など、ふぐ三昧でご堪能ください。





02.〈関とら本店〉
とらふぐ料理

申込番号 **UU072-001**

天然とらふぐ刺身160g、とらふぐ皮・ふぐ煮こごり各100g×2、とらふぐちり（切身・アラ）300g×2、ふぐ白子豆腐130g×2、ふぐポン酢300ml、もみじおろし10g×8／刺身のとらふぐ：国産、とらふぐ皮とふぐちりのとらふぐ（養殖）：国産
※冷凍便にてお届け。
小 乳

かに・海老コース

1回目はずわいがにを存分に堪能できるセット。2回目は上品な甘みのずわいがにをしゃぶしゃぶで。3回目は丹精込め育てた車海老を急速冷凍でお届けします。

01.かに・海老コース
申込番号 **UU 073-002**



1回目



ずわいがに堪能セット

ボイルずわいがに姿(2尾)計1kg、ボイルずわいがにハーフポーション400g、生ずわいがにポーション300g／賞味期間は冷凍で30日／ずわいがに(姿):カナダ産、ずわいがに(ハーフポーション):ロシア・ノルウェー産、ずわいがに(生ポーション):ロシア産
※冷凍便にてお届け。
か



2回目



ずわいがにしゃぶしゃぶセット

生冷ずわいがにカット600g、しゃぶしゃぶタレ28g×4／ずわいがに:ロシア産
※冷凍便にてお届け。
小 か



3回目



車海老

車海老300g(13～16尾入)×3／熊本県産(養殖)
※冷凍便にてお届け。
え

◎ 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

海鮮鍋・うなぎコース

濃厚な旨みのクエ鍋、遠赤外線でじっくり焼きあげた江戸前うなぎ蒲焼、白子も楽しめるちり鍋を3回に分けてお届けします。

02.海鮮鍋・うなぎコース
申込番号 **UU 074-001**



1回目



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
長崎県産 天然クエ鍋

クエ身160g、クエあら120g、あご出汁スープ600g、ポン酢100g／賞味期間は冷凍で30日／クエ:長崎県産
※冷凍便にてお届け。
小



2回目



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
江戸前うなぎ蒲焼

うなぎ蒲焼5串、たれ15ml×5、山椒5袋／うなぎ:国産
※冷蔵便にてお届け。
小



3回目



下関ふく自慢 関とら本店

〈関とら本店〉
とらふぐちり鍋 白子付

とらふぐちり・ふぐちりスープ各300g、とらふぐ身皮75g、とらふぐ皮60g、とらふぐ生白子50g、すだちポン酢100ml、もみじおろし10g×3、とらふぐヒレ5枚／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

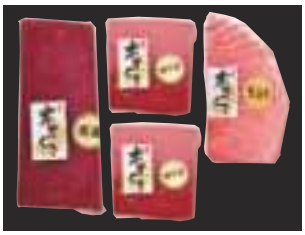
豪華海鮮Aコース

鮮度の良い本まぐろの大とろ・中とろ・赤身の冊、
ボイルのたらばがに脚とずわいがに、旨みが凝縮
したいくら醤油漬けの豪華海鮮をお届けします。

01.豪華海鮮Aコース
申込番号 **UU 075-001**



1回目



本まぐろ詰合せ

本まぐろ大とろ180g(1冊)、本まぐろ中とろ320g(2冊)、本まぐろ赤身200g(1冊)／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。



2回目



かに詰合せ

ボイルたらばがに脚600g、ボイルずわいがに姿400g／賞味期間は冷凍で30日／たらばがに:ロシア産、ずわいがに:カナダ産
※冷凍便にてお届け。
か



3回目



〈日本の極み〉
北海道産 大将いくら

いくら醤油漬180g／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

◎ 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

豪華海鮮Bコース

のどぐろの干物、磯の香りがする刺身用あわびとやわらかな食感の煮あわび、とらふぐ刺身とまふぐちりをお届けする豪華海鮮セットです。

02.豪華海鮮Bコース
申込番号 **UU 076-002**



1回目



のどぐろ干物セット

のどぐろ開き7尾／のどぐろ（赤むつ）:日本・韓国産
※冷凍便にてお届け。



2回目



あわび詰合せ

刺身用あわび300g、煮あわび60g×2／あわび:北海道産
※冷凍便にてお届け。
小



3回目



ふく太郎本部®

〈ふく太郎本部〉
とらふぐ刺身・ふぐちりセット

とらふぐ刺身70g、とらふぐ皮40g、まふぐちり（身・アラ）400g、ふぐ鍋だし45g×2、ポン酢150ml、もみじおろし16g／賞味期間は冷凍で30日／とらふぐ（養殖）・まふぐ:国産
※冷凍便にてお届け。
小

ご馳走海鮮Aコース

「幻の魚」と言われる天然クエの鍋セットに、使い勝手の良いかに・ほたて、ボリュームたっぷりの干物の3つの味わいをお届けします。

01.ご馳走海鮮Aコース
申込番号 **UU 077-002**



1回目



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
長崎県産 天然クエ鍋

クエ身160g、クエあら120g、あご出汁スープ600g、ポン酢100g／賞味期間は冷凍で30日／クエ:長崎県産
※冷凍便にてお届け。
小



2回目



かに・ほたて詰合せ

ボイルずわいがにハーフカット・ボイルたらばがにハーフカット各300g、ほたて貝柱200g／賞味期間は冷凍で30日／ずわいがに:ロシア・ノルウェー・グリーンランド産、たらばがに:ロシア産、ほたて:北海道産
※冷凍便にてお届け。
か



3回目



ご馳走ひもの詰合せ

天日干し(玄あじ開き・玄さば片身・かます開き・連子鯛開き)×各3枚、天日干し(真鯛開き・赤むつ開き)×各2枚、剣先いか開き天日干し1枚／賞味期間は冷凍で30日／玄あじ(真あじ)・かます・連子鯛(黄鯛)・真鯛・赤むつ・剣先いか:九州産、玄さば(真さば):国産
※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

ご馳走海鮮Bコース

本まぐろの中とろ・赤身の柵、築地の老舗のうなぎ蒲焼、いくら・ほたて・サーモンと彩りも美しい海鮮丼の具をセットにしました。

02.ご馳走海鮮Bコース
申込番号 **UU 078-002**



1回目



まぐろ詰合せ

本まぐろ中とろ（2冊）計320g、本まぐろ赤身（1冊）160g／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。



2回目



〈日本の極み〉つきじ宮川本廛 備長炭焼うなぎ蒲焼

備長炭焼うなぎ蒲焼90g×4、うなぎおこわ100g×2、たれ15ml×6、山椒0.1g×6／うなぎ・もち米・うるち米:国産
※冷凍便にてお届け。
小 卵



3回目



海鮮丼の具

いくら醤油漬け50g×5、ほたて貝柱80g×5、づけサーモン70g×5、秋鮭スモーク40g×5／鮭卵・ほたて:北海道産
※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

三重県松阪市にて1958年創業、地元名産の松阪牛の販売店「霜ふり本舗」としても有名な〈瀬古食品〉。自社牧場において、年間2000頭を超える牛を生産、1000頭以上を出荷しながら、加工、販売までを一元管理することで、安全で安定した高品質の松阪牛を提供しています。並みいる黒毛和牛のなかでも、“肉の芸術”とまでいわしめた美しい霜降りが特徴の松阪牛。そのなかでも特に最高級部位とされるサーロインの脂の甘みとやわらかな食感を堪能するなら、やはりステーキがおすすめです。松阪肉本来の味わいを存分にご堪能ください。



01.松阪牛 サーロインステーキ

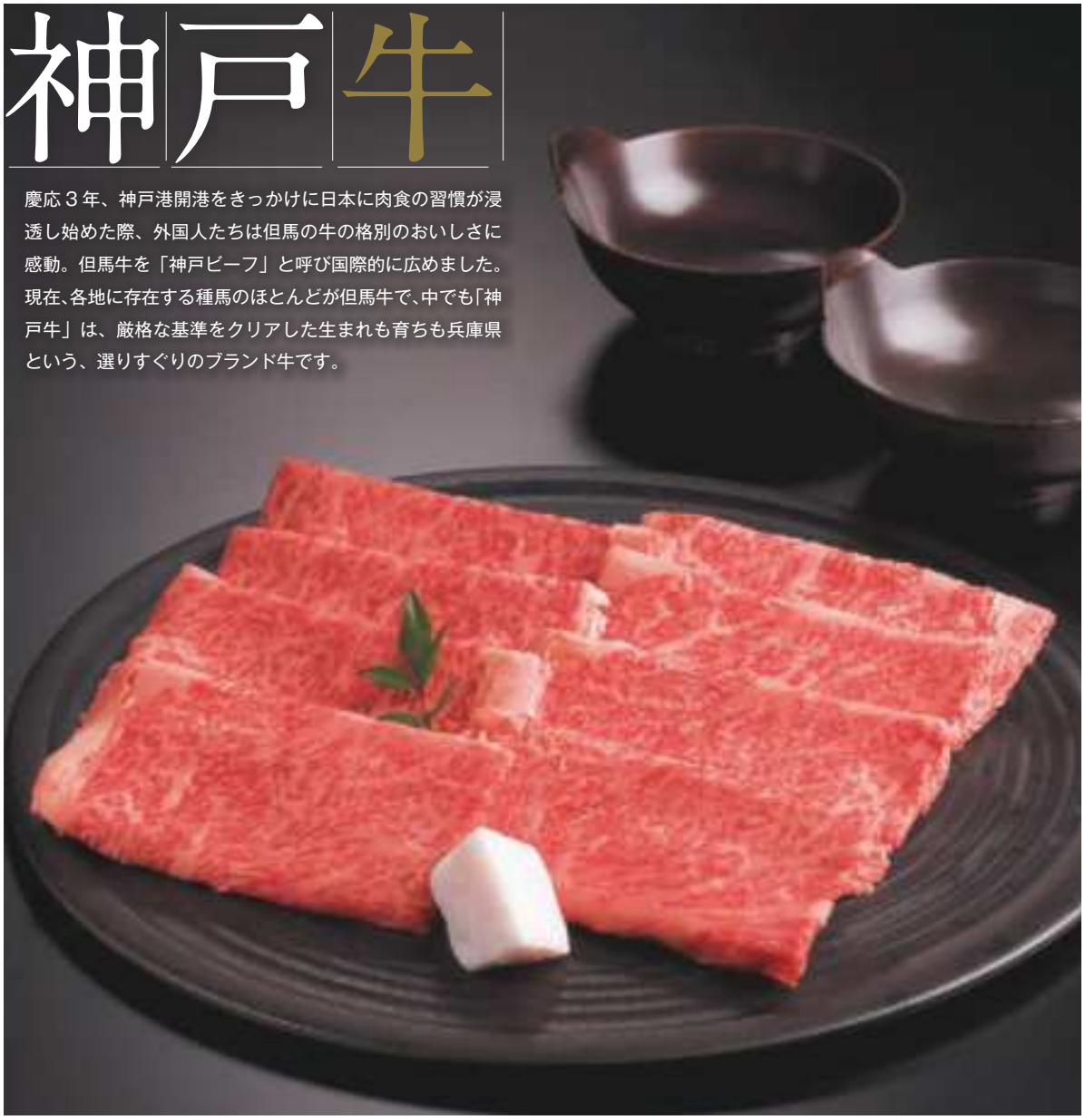
申込番号 **UU080-001**

サーロインステーキ(5枚)計1kg／消費期間は冷蔵で5日／三重県産

※冷蔵便にてお届け。

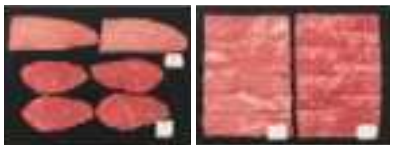
神戸牛

慶応３年、神戸港開港をきっかけに日本に肉食の習慣が浸透し始めた際、外国人たちは但馬の牛の格別のおいしさに感動。但馬牛を「神戸ビーフ」と呼び国際的に広めました。現在、各地に存在する種馬のほとんどが但馬牛で、中でも「神戸牛」は、厳格な基準をクリアした生まれも育ちも兵庫県という、選りすぐりのブランド牛です。



“和牛のふるさと”と呼ばれる但馬の、緑豊かな大地に広がる自社牧場「太田牧場」で、丹精込めて育てた神戸牛を取り扱う〈太田家〉。ノンストレスで清潔な環境と、スタッフのきめ細やかなケアのもと健やかに育った神戸牛は、人肌で溶けるほど融点の低いきめ細やかな霜降り肉で、非常にやわらかな食感と、豊かな甘み・香りが特徴です。お届けするのは、とろけるような食感に上品でクセのない味わいの希少部位「ザブトン」と、赤身のおいしさも楽しめるやわらかな「モモ」のステーキ。さらにすき焼用の「肩・肩ロース」を各400gと、食べごたえたっぷりにお届けします。





01.神戸牛 ステーキ・すき焼セット

申込番号 **UU 081-001**

ザブトンステーキ（2枚）計360g、モモステーキ（4枚）計480g、肩ロース（すき焼用）・肩（すき焼用）各400g／消費期間は冷蔵で4日／兵庫県産

※冷蔵便にてお届け。

近江牛 ロースブロックは、焼いた時に立ちのぼる和牛香と、口に入れた瞬間に広がるロースの甘い味わいと香りが絶妙で、とろける食感が記憶に残ります。〈大吉〉は、「近江牛」の品格と味にほれぬいた創業者・永谷大吉氏により明治29年創業の老舗精肉店。近江商人の「三方良し」の精神の一方で、トレーサビリティシステムを導入するなど時代に即した安全管理もされています。



02.近江牛 ロースブロック

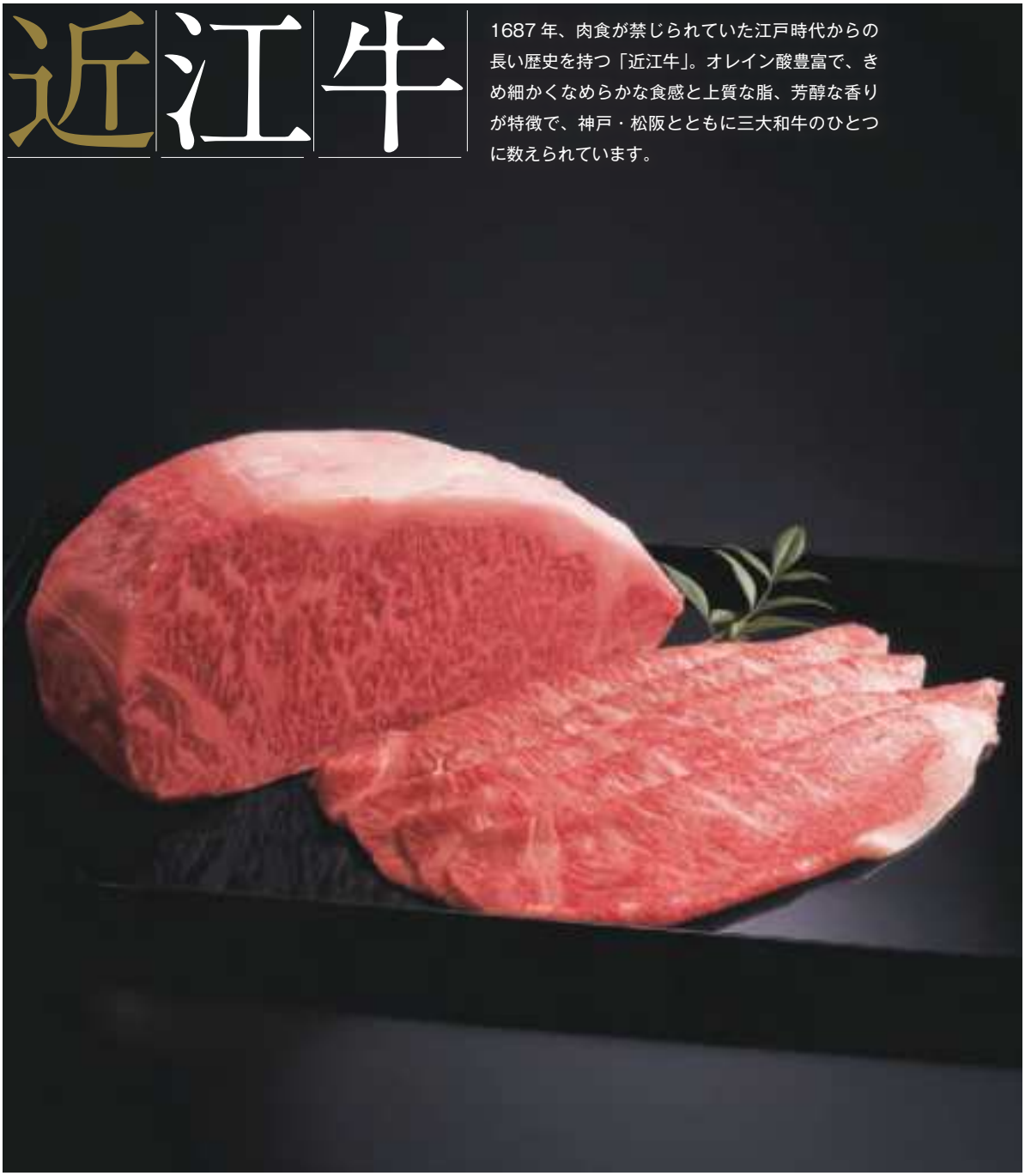
申込番号 **UU 082-001**

ロース800g／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

1687年、肉食が禁じられていた江戸時代からの長い歴史を持つ「近江牛」。オレイン酸豊富で、きめ細かくなめらかな食感と上質な脂、芳醇な香りが特徴で、神戸・松阪とともに三大和牛のひとつに数えられています。



山形県置賜地域の食肉流通の拠点として枝肉のセリ市場開催から加工、加工品販売まで一貫して行う〈米沢食肉公社〉の米沢牛ステーキ肉の詰合せ。お箸で切れるほどやわらかなヒレの最上級部位「シャトーブリアン」、美しい霜降りで甘い脂が舌にとろける「上カルビ」「ロース芯」の3部位を木箱入りでお届けします。





山形の極み
YAMAGATA PREMIUM
RING BELL

01.〈山形の極み〉
米沢牛 ステーキセット

申込番号 **UU 083-001**

ヒレステーキ（シャトーブリアン）（2枚）計160g、上カルビ（バラ）ステーキ（4枚）計400g、ロース芯ステーキ（2枚）計300g／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

「米沢牛」の伝統は、明治の初めに米沢を訪れた、ひとりの英国人教師がそのおいしさに感激したことに始まります。米沢の風土が育む清らかな水が「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。独自の飼料で丁寧に育てられた米沢牛の、旨みと香り、とろけるような食感を。

山形の美食の極めつけ
芳醇な味わい「米沢牛」。



創業大正12年の老舗〈黄木〉が肉質にこだわり選びぬいた米沢牛です。すき焼用と焼肉用は、リブロースの中でも旨みが凝縮した部位「芯」のみをカットしてお届けします。サーロインのやわらかくジューシィな味わいはステーキで。それぞれ食べ比べてお楽しみください。



02.米沢牛 バラエティ詰合せ

申込番号 **UU 084-001**

リブロース芯すき焼・リブロース芯焼肉各400g、サーロインステーキ(2枚)計400g／消費期間は冷蔵で4日／山形県産

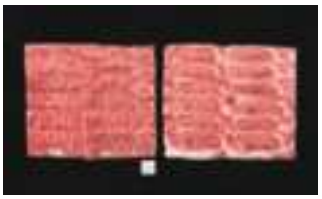
※冷蔵便にてお届け。

山形牛

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

長い時間をかけてじっくり肥育しているので、肉の味が濃い山形牛。また融点が低いため口の中ですっととろける良質な脂であることも大きな特徴です。やわらかく、まろやかな甘みがたまらない山形牛ならではの奥深い味わいと、成熟した肉の旨みを存分にご賞味ください。





01.山形牛 すき焼・しゃぶしゃぶセット

申込番号 **UU085-001**

サーロイン900g、肩ロース1kg／消費期間は冷蔵で5日／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

鳥取和牛

鳥取和牛のなかでも、名牛「気高」号の血統を持ち、ロースのオレイン酸数値が55パーセント以上、A4等級以上の牛に与えられる称号「オレイン55」。まさに鳥取和牛の最高峰といえる香り高く希少な牛肉です。



澄んだ空気とミネラル豊富な伏流水で健やかに育った鳥取牛のなかでも、特にオレイン酸を55パーセント含み、すぐれた血統と肉質が認められた最上級品「オレイン55」。まろやかな脂肪で口どけが良く、焼くだけでまるでココナッツミルクのような和牛香も楽しめるおいしさです。お届けするのは、1頭の牛からわずか3パーセントしか取れない「ヒレ」のステーキ。赤身と脂身のバランスが良く非常にやわらかなエリート和牛の、口いっぱいに広がる肉汁と甘い香りをお楽しみください。



日本の極み® RING BELL

02.〈日本の極み〉
鳥取和牛 オレイン55 ヒレステーキ

申込番号 **UU086-001**

ヒレステーキ（5枚）計800g／消費期間は冷蔵で5日／鳥取県産
※冷蔵便にてお届け。

ブランド牛 ステーキコース

「松阪牛」、「宮崎牛」、「米沢牛」の肉の旨みを
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 **UU 087-001**



1回目



松阪牛 サーロインステーキ

サーロインステーキ(3枚)計450g／消費期間は冷蔵で5日／三重県産
※冷蔵便にてお届け。



2回目

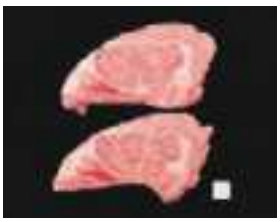


米沢牛 ステーキセット

ロースステーキ(2枚)計300g、ヒレステーキ(2枚)計140g／消費期間は冷蔵で5日／山形県産
※冷蔵便にてお届け。



3回目



宮崎牛 ロースステーキ

ロースステーキ(2枚)計320g／消費期間は冷蔵で4日／宮崎県産
※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

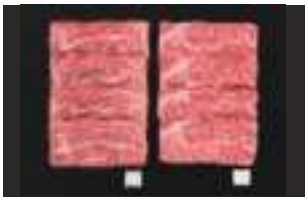
ブランド牛 すき焼コース

見事なサシと脂身の味わいに定評のある「神戸牛」、「仙台牛」、「宮崎牛」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 **UU 088-002**



1回目

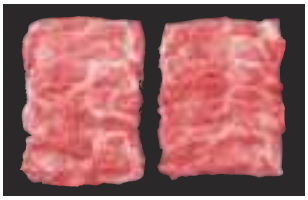


神戸牛 すき焼・しゃぶしゃぶ用

モモ・肩ロース各300g／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800g／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



宮崎牛 すき焼用

肩ロース400g／消費期間は冷蔵で4日／宮崎県産
※冷蔵便にてお届け。

ブランド牛 焼肉コース

家族で、仲間で、晩ごはんからアウトドアまで、
肉の醍醐味を楽しめる焼肉。近江・飛騨・
山形の3銘柄の食べくらべでお楽しみください。

01.ブランド牛 焼肉コース
申込番号 **UU 089-001**



1回目



近江牛 焼肉用

肩ロース750g／消費期間は冷蔵で4日／滋賀県産
※冷蔵便にてお届け。



2回目



飛騨牛 焼肉用

肩ロース・バラ各470g／消費期間は冷蔵で4日／岐阜県産
※冷蔵便にてお届け。



3回目



山形牛 焼肉用

モモ650g／消費期間は冷蔵で4日／山形県産
※冷蔵便にてお届け。

◎ 毎月1回、全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〉の三元豚ハム・ソーセージセット、
手ノ子牛のローストビーフ、米沢牛の味噌粕漬。
山形を代表するおいしさをお届けします。

02.ミートバラエティコースA
申込番号 **UU090-001**



1回目



〈山形の極み〉平田牧場 三元豚ハム・ソーセージセット

ソーセージ100g×2、荒焼きソーセージ100g×3、ロースハム・生ハム各55g×3、荒焼きフランク（プレーン・行者にんにく・チーズ）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



〈山形の極み〉手ノ子牛やわらかローストビーフ

ローストビーフ（モモ肉）400g、ソース50g×2／賞味期間は冷凍で30日
※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



3回目



〈山形の極み〉米沢牛 ロース味噌粕漬

ロース（3枚）計510g／賞味期間は冷蔵で14日／牛肉:山形県産
※冷蔵便にてお届け。
※生産事情により、ご希望日にお届け出来ない場合がございます。予めご了承ください。
※人気商品のため、品切れになる場合がございます。予めご了承ください。

ミートバラエティコースB

ジューシィな本格ハム&ソーセージ、黒毛和牛の旨みが凝縮したローストビーフ2種、風味豊かな松阪牛の味噌漬けをお届けします。



01.ミートバラエティコースB
申込番号 **UU 091-001**

1回目



SAPPORO バルナバハム

〈札幌バルナバハム〉
ベーコン・ウインナーセット

農家のベーコン・農家の白いベーコン各400g、ボンレスハム・パストラミ肩ロースハム・サッポロ焼豚各300g、ポークロース170g、ポークグルメフランク120g、チーズウインナー・玉葱ウインナー・レバーペースト各100g、ロースシンケン40g
※冷蔵便にてお届け。
小 卵 乳



2回目



スギモト

〈スギモト〉
黒毛和牛ローストビーフ食べ比べ

モモローストビーフ250g、サーロインローストビーフ300g、ローストビーフソース100ml、レホール3gx4／賞味期間は冷凍で30日
※冷凍便にてお届け。
小



3回目



スギモト

〈スギモト〉
松阪牛 味噌漬

モモ味噌漬け70g×14／牛肉:三重県産
※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

ミートバラエティコースC

山形牛100%のハンバーグ、〈平田牧場〉のハム・ソーセージ、松阪牛2種類のローストビーフ。
大人から子供まで大満足のコースです。

02.ミートバラエティコースC
申込番号 **UU092-001**



1回目



山形牛生ハンバーグ

ハンバーグ140g×10／賞味期間は冷凍で30日
※冷凍便にてお届け。
※生もののため、必ず過熱してお召しあがりください。
小 卵 乳



2回目



〈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／賞味期限は冷蔵で15日
※冷蔵便にてお届け。
乳



3回目



〈日本の極み〉
松阪牛ローストビーフ

松阪牛ローストビーフ（イチボ・サーロイン）各200g
※冷凍便にてお届け。

Fruits

［果物］

さくらんぼの王様とも呼ばれ、甘さと酸味のバランス、肉厚で食感も良く輝くような美しい紅色も魅力で人気の品種「佐藤錦」。はじけるような食感に、甘くて果汁もたっぷり、何より大粒なのが特徴の「紅秀峰」。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。食べ応えも十分で見た目も良く、ギフトにも最適な「佐藤錦」は3Lサイズを、「紅秀峰」は希少な4Lサイズをお届けします。こだわりのさくらんぼをお楽しみください。



代表生産者：安達史倫さん

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。



山形の極み
YAMAGATA PREMIUM®
RING BELL

01.〈山形の極み〉アンスリーファーム 山形県産 さくらんぼ（佐藤錦）

申込番号 **UU094-003**

佐藤錦3Lサイズ500g（木箱詰）／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。



山形の極み
YAMAGATA PREMIUM®
RING BELL

02.〈山形の極み〉アンスリーファーム 山形県産 さくらんぼ（紅秀峰）

申込番号 **UU094-004**

紅秀峰4Lサイズ500g（木箱詰）／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。

※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。



サクサクとした食感に、平均20〜25度という非常に高い糖度が特徴の岐阜県産オリジナル品種のブランド柿「天下富舞(てんかふぶ)」。織田信長が掲げた『天下布武』にちなんだネーミングに“この柿を手にしたすべての人々に富みが舞い込むように”という願いも込められています。収穫時期が10月中旬〜11月上旬と非常に短く、生育過程において果実表面に現れる「条紋」とよばれる黒い筋こそが糖度が増している証しです。



天下富舞

01.岐阜県産 柿(天下富舞)

申込番号 **UU095-001**

柿 3Lサイズ900g(3個)／岐阜県産

※お申し込みは10月27日まで。

※お届けは10月10日〜11月10日。

※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。

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。

春夏フルーツコース

3月からが旬の沖縄県産パッションフルーツ、生産者限定の山梨県大藤産 桃、大粒の種無しで強い甘みのシャインマスカットをお届けします。

02.春夏フルーツコース
申込番号 **UU 096-001**

※こちらの商品は2月20日までにお申し込みください。
※お申し込み期限を過ぎた場合、来期（翌年）のお届けとなります。予めご了承ください。



1回目



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
沖縄県産 パッションフルーツ

パッションフルーツ 秀2Lサイズ1kg（9〜10個）／沖縄県産
※お届けは3月1日〜5月31日。



2回目



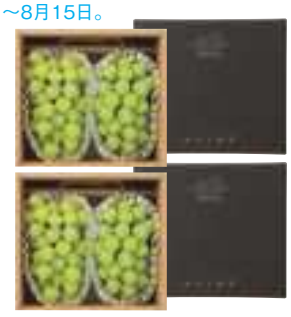
日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
山梨県大藤産 桃

桃 秀2kg（5〜6個）×2／山梨県産
※お届けは6月20日〜8月15日。



3回目



山形の極み YAMAGATA PREMIUM® RING BELL

〈山形の極み〉
山形県産 シャインマスカット

シャインマスカット 秀1.4kg（2房）×2／山形県産
※お届けは9月1日〜9月15日。

夏フルーツコース

1回目は山形県産の大玉メロン、2回目は大玉の尾花沢すいか、3回目は石川県の大粒ぶどうをお届けします。

01.夏フルーツコース
申込番号 **UU 097-002**

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



1回目



〈日本の極み〉
山形県庄内産プレミアムメロン(大玉)

プレミアムメロン2kg(1玉)／山形県産
※お届けは7月1日～8月10日。



2回目



〈山形の極み〉
山形県産 尾花沢すいか

尾花沢すいか3Lサイズ(糖度13度保証)
8kg(1玉)／山形県産
※お届けは7月25日～8月15日。



3回目



〈日本の極み〉
石川県産 ルビーロマン

ルビーロマン700g(1房)／石川県産
※お届けは8月25日～9月15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。

夏秋フルーツコース

沖縄県産のアップルマンゴー、その時期一番美味しい品種の福島県産桃、最高等級糖度14度以上の長野県産の梨をお届けします。

02.夏秋フルーツコース
申込番号 **UU 098-002**

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



1回目



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
沖縄県産 KANASAマンゴー

KANASAマンゴー 秀3Lサイズ1kg（2個）／沖縄県産
※冷蔵便にてお届け。
※お届けは7月1日～7月31日。



2回目



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
福島県産 桃

桃 特秀2kg（7～8個）※糖度13度以上／福島県産
※あかつき、まどか、川中島白桃の中からその時期に一番おいしい品種をお届けします。
※お届けは7月28日～8月20日。



3回目



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
長野県産 南水梨

南水梨 秀3kg（7～9個）×2／長野県産
※お届けは9月20日～10月20日。

秋フルーツコース

秋に旬を迎える北海道マンゴー、静岡ブランドのクラウンメロン、ゼリーのような食感を楽しめる紅花むすめをお楽しみください。

01.秋フルーツコース
申込番号 **UU 099-001**

※こちらの商品は8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〉
北海道弟子屈(てしかが)町産 温泉熱完熟マンゴー

温泉熱完熟マンゴー 秀3Lサイズ900g(2個)／北海道産
※お届けは8月20日～10月20日。



2回目



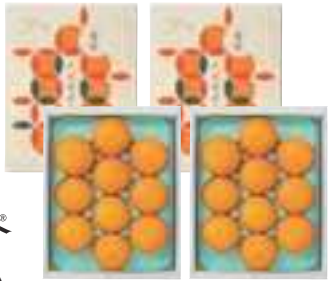
日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
静岡県産 クラウンメロン

クラウンメロン(シルバー)1.5kg(1玉)／静岡県産
※お届けは10月20日～11月20日。



3回目



日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
愛媛県産 紅花むすめ(愛媛県果試第28号)

紅花むすめ 特秀L～3Lサイズ2kg(6～10個)×2／愛媛県産
※お届けは11月20日～12月20日。

◎ 全3回のお届けになります。
◎ お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。
◎ お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。
◎ 毎回、それぞれのお届け期間内にお届けします。

秋冬フルーツコース

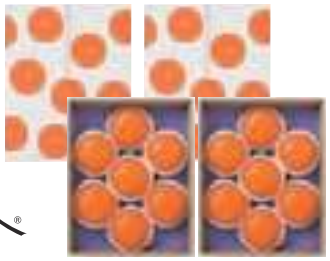
糖度約17度と甘く出荷が早い柿、希少な蜜入り黄色りんご、静岡生まれの紅ほっぺ。秋から冬に味わえる甘いフルーツをお楽しみください。

02.秋冬フルーツコース
申込番号 **UU 100-003**

※こちらの商品は9月20日までにお申し込みください。
※お申し込み期限を過ぎた場合、来期（翌年）のお届けとなります。予めご了承ください。



1回目



〈日本の極み〉
鳥取県産 輝太郎（柿）

輝太郎3kg（7～9個）×2／鳥取県産
※お届けは10月5日～10月15日。



2回目



〈山形の極み〉
山形県天童市産 はるか

はるか 特秀2kg（5～7個）×2 ※糖度16度以上／山形県産
※お届けは11月20日～12月20日。



3回目



〈日本の極み〉
静岡県産 厳選大きな紅ほっぺ

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

Matsutake

［まつたけ］

秋の味覚まつたけ。

秋の味覚の代表、まつたけを、岩手県岩泉町から季節限定でお届けします。味（食感）・香り・形…三拍子揃った“岩泉まつたけマイスター”が太鼓判を押した選りすぐりのまつたけを、お楽しみください。



PICK UP



北上高地の清らかな水や美しいアカマツ林を有するまつたけの宝庫・岩泉町。そのシンボル「宇霊羅山」の山中には、全国的にも例をみない「岩泉松茸神社」が鎮座しています。祠の左右には狛犬の代わりにアカマツで造られた松茸のモニュメントが置かれ、収穫期には豊作を願う地元の人々でにぎわいます。

古くより松茸の宝庫として知られる岩泉。本州の北に位置し、秋の訪れが早いため他の産地に先がけて出荷されます。清らかな水や美しいアカマツ林が育む松茸は、味・香り・形の三拍子が揃った、森の王様。なかでも選りすぐられた松茸だけがその名を名のることができる「岩泉まつたけ」は、“岩泉まつたけマイスター”が太鼓判を押す品です。アイヌ語で“霧のかかる峰”という意味を持つ「宇霊羅山」を有する北上高地で育まれる、神秘の森の恵みをお試しください。

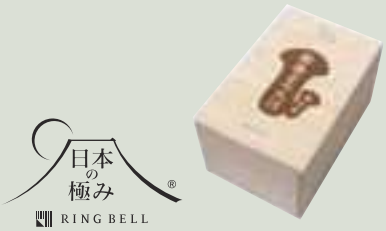




岩手県岩泉宇霊羅山







01.〈日本の極み〉
岩手県産 岩泉まつたけ（ひらき）

申込番号 **UU 102-002**

茸（ひらき）330g（2〜4本）／岩手県産
※冷蔵便でお届け。
※お申し込みは10月6日まで。
※お届けは9月10日〜10月20日。



02.〈日本の極み〉
岩手県産 岩泉まつたけ（つぼみ）

申込番号 **UU 102-003**

松茸（つぼみ）330g（5〜7本）／岩手県産
※冷蔵便でお届け。
※お申し込みは10月6日まで。
※お届けは9月10日〜10月20日。

※松茸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。

Stockfood

［ストックフード］

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、缶詰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。



フランス・リールに本店を構える1761年創業の老舗パティスリー〈メール〉より至福のティータイムを。色とりどりの花びらを散らした、華やかで香り高いブレンド紅茶「パタン王国のお茶」など 紅茶3種類とともに、さわやかなオランジェットやカカオの香りが楽しめるチョコレート、アーモンドとオレンジのタブレット。着色料不使用のコンフィチュール4種をセットでお届けします。



BRAND STORY

MÉERT
Fondée en 1677

〈MÉERT〉

1761年、初代オーナーが〈メール〉の前身となるコンフィズリー（糖菓屋）・ショコラティエをフランス北部の街、リール市で開業。瞬く間に人気となり、リール市の上流階級の社交場となります。店名が今の〈メール〉となったのは、1849年。その後、隣国のベルギー王室、レオポルド一世の御用達菓子屋にもなっています。フランスでは、ひとつの街に必ずその街を代表するパティスリーがありますが、〈メール〉はリールにおいてのそんな一軒と言えるでしょう。



01.〈MÉERT〉ティータイムセット

申込番号 **UU104-002**

紅茶（ファミリーのお茶・パタン王国のお茶・ジョセフィーヌ）各100g、ジャム（オレンジマーマレード・桃・2種のイチゴ・フランボワーズ）各230g、タブレット（アーモンド&オレンジ）100g、オランジェット50g、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／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。

小 乳

ステファニーさんは、スイスジュネーヴ地域の養蜂場を経営する数少ない生産者の1人。スイスでは厳しいルールをクリアしたはちみつにのみ、スイス製かつ高い品質を保証するラベルが付与され、〈レ・ミエル・デ・ステファニー〉のはちみつはすべてジュネーヴ州認証ラベルが付与されています。スイス国外には未進出のはちみつです。





01.〈レ・ミエル・デ・ステファニー〉はちみつ12本セット

申込番号 **UU105-002**

プランレズゥアト・ダルダニー・トワロネ各125g×4／スイス製
※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。
※はちみつの色が時期によって写真と異なる場合がございます。
※はちみつは1歳未満の乳児には与えないでください。



南仏プロバンスのワインと共に造られるオリーブオイル



ワインの「遅摘み」同様、収穫時期を遅らせて収穫。更に収穫後4〜5日間、30度に保たれた暗室で熟成することで、オリーブ特有の酸味が減り、まろやかな味わいになります。「熟成オリーブオイル」というカテゴリーは、欧州の基準において仏プロバンス地方のオリーブオイルにのみ許可されているため、希少なバージンオイルです。





02.オリーブオイル詰合せ

申込番号 **UU 106-002**

バージンオリーブオイル（サント・モデスト）230g×4、エキストラバージンオリーブオイル（レテールドプロバンス・レ メルヴェイユ）各460g×2、エキストラバージンオリーブオイル（フォンドルー）460g×3／フランス製

※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ストックフードコース

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。梅や醤油、味噌などの保存食品と、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。



1回目



梅花音（うめかのん）

はちみつ漬梅干（塩分約5%）750g／梅:和歌山県産



2回目



鰹節問屋のだし袋

万能合せだし200g（10g×20）×3、京風合せだし200g（10g×20）



3回目



日本の極み® RING BELL

帆立缶詰

帆立缶詰170g（固形量85g）×4
※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。

◎ 毎月1回、全6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回目以降のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月おきにお届けとさせていただきます。
◎ お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

（例）1回目のお届けを10月15日とご指定された場合
1回目 → 10月15日にお届け
2回目 → 11月15日にお届け
3回目 → 12月15日にお届け

01.ストックフードコース
申込番号 UU108-002



4回目





山形の極み YAMAGATA PREMIUM ® RING BELL

つや姫こうじ味噌・しょうゆ

つや姫こうじ味噌300g×3、味マルジュウ特饌720ml×3
小



5回目





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8%）・しそ漬梅干（塩分約11%）
各370g／梅:和歌山県産



6回目



日本の極み ® RING BELL

鯖缶セット

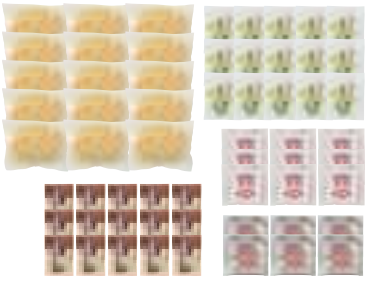
醤油・唐辛子入・生姜入・味噌煮・水煮各180g×2
小

麺食べくらべコース

秋田・山形・福島・長野・奈良・福岡と、全国各地から自慢のご当地麺を計6回お届けいたします。長い歴史と風土によって受け継がれてきた、おいしいラーメン、そうめん、うどん、そば・・・・・・さまざまな味わいをお楽しみください。



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15g×15、乾燥ネギ1g×15

小



2回目



厚切り角煮入り博多ラーメン詰合せ

半生麺100g×8、とんこつ味噌スープ40g×8、紅生姜3g×8、ごま2g×8、角煮115g×8、辛子高菜120g×2

小



3回目



〈延寿庵〉
稲庭手延うどん

稲庭手延うどん140g×14

小

◎ 毎月1回、全6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回目以降のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月おきにお届けとさせていただきます。
◎ お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

（例）1回目のお届けを10月15日とご指定された場合
1回目 → 10月15日にお届け　4回目 → 1月15日にお届け
2回目 → 11月15日にお届け　5回目 → 2月15日にお届け
3回目 → 12月15日にお届け　6回目 → 3月15日にお届け

01.麺食べくらべコース

申込番号 **UU 110-002**



4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×6

小 そ



5回目



三輪素麺 誉

三輪素麺50g×40

小



6回目



そば処庄司屋 そば詰合せ

彦そば・さらしなそば各270g（90g×3）×3、麦切り270g（90g×3）×2、特製そばつゆ220ml×2、山形のそば茶（でわかおり）96g（8gx12包入り）×2

小 そ

Drink & Liquor

［ドリンク＆リカー］



世界各地の赤白ワインを6本お届けします。フランス・ボルドーは豊かな果実味を感じられるグラナ、イタリア・トスカーナはドライフラワーのような複雑味のある香りを感じられるセレツィオーネ、イタリア・ヴェネトは半干しさせたぶどうを使用して製造した熟したカシスやブラックベリーの果実のアタックが濃厚なアマローネ、ドイツ・ファルツはタンニンのアタックが強く、飲み応えのある味わいのカベルネ、ルクセンブルクは柑橘類と洋なしの香りを感じられるオーセロワ、ハンガリーはリッチな香りが広がり、梨やジンジャー、ミントなどのニュアンスを感じられるレイトハーベストを。飲みくらべてお楽しみください。

〈シャトー・デュ・グラナ(赤)〉

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

〈キャンティ・クラシコ・グラン・セレツィオーネ(赤)〉

ぶどう品種	サンジョベーゼ
ボディ	フルボディ
飲み口	甘●●●●●辛



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

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

心まで酔わせてくれる至福の一杯を楽しむ。

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



フランス ボルドー地区の風景



〈アマローネ(赤)〉

ぶどう品種	コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、オゼレータ
ボディ	フルボディ
飲み口	甘●●●●●辛

〈カベルネ・ソーヴィニヨン(赤)〉

ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン
ボディ	フルボディ
飲み口	甘●●●●●辛

〈シャトー ドゥ シェンゲン オーセロワ(白)〉

ぶどう品種	オーセロワ
飲み口	甘●●●●●辛

〈レイト・ハーベスト(白)〉

ぶどう品種	フルミント、ハールシュレヴェリュ、イエローマスカット
飲み口	甘●●●●●辛

01.ワールド赤白ワイン6本セット

申込番号 **UU112-002**

【フランス】シャトー・デュ・グラナ(赤)、【イタリア】キャンティ・クラシコ・グラン・セレツィオーネ(赤)、アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ(赤)、【ドイツ】カベルネ・ソーヴィニヨン&カベルネ・フラン(赤)、【ルクセンブルク】シャトー ドゥ シェンゲン オーセロワ(白)各750ml【ハンガリー】レイト・ハーベスト(白)500ml

※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。

赤ワインの王道、ボルドーの赤を堪能

ボルドー最高峰のアペラシオンのひとつ、サン・ジュリアンから届いたシャトー・デュ・グラナは、豊かな果実味に上品なスパイスの香りとなめらかなタンニンがバランス良く調和したエレガントな味わい。ボルドー川右岸の砂質の土壌が育むボルドー・ポムロールのシャトー・レ・グラン・シヨン・ポムロールは、チョコレート、ダークチェリー、プラム、スパイスの香り、やわらかなタンニン、そして約8割を占めるメルロ種のぶどうによる優雅さを備えた濃厚で贅沢な味わいです。



〈シャトー・デュ・グラナ〉

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

〈ポムロール〉

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	18℃
合う料理	肉料理、チーズ

01.ボルドー赤ワイン4本セット

申込番号 **UU 113-001**

シャトー・デュ・グラナ、シャトー・レ・グラン・シヨン・ポムロール各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。

ワイン大国フランスの懐の深さを知る

クレモン ダルザス ロゼ ブリュットは、ほのかに漂うレッドフルーツのフレッシュな香りと、力強く躍動感にあふれるアタック、きめ細かな泡にまろやかな味わいのアルザス産ロゼスパークリング。フランス最南端のラングドックで育ったジョセフ・セバスチャン・ポンスは、レッドフルーツのフルーティな香りに丸みのあるタンニンがバランスよい赤ワイン。ほかにも、ブルゴーニュ、ボルドー、ローヌと数ある名産地から選び抜いた赤ワイン4本を加えたセットでお届けします。



02.フランスワイン6本セット

申込番号 **UU 114-002**

クレモン ダルザス ロゼ ブリュット(ロゼ泡)、ジョセフ・セバスチャン・ポンス(赤)、ジュヴレ・シャンベルタン(赤)、クローズ エルミタージュ キュヴェ クリストフ(赤)、シャトー・デュ・グラナ(赤)、サン ジョゼフ(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。

〈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

〈ジョセフ・セバスチャン・ポンス(赤)〉

ぶどう品種	グルナッシュ・ノワール、カリニャン、シラー、ムルヴェードル
ボディ	フルボディ
飲み口	甘●●●●●●辛

〈ジュヴレ・シャンベルタン(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

〈クローズ エルミタージュ キュヴェ クリストフ(赤)〉

ぶどう品種	シラー
ボディ	フルボディ
飲み口	甘●●●●●●辛

〈シャトー・デュ・グラナ(赤)〉

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

〈サン ジョゼフ(赤)〉

ぶどう品種	シラー
ボディ	フルボディ
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。

イタリア各地の甘口・赤香り高い白&スパークリングワイン

イタリア各地の赤・白・スパークリングと、タイプも味わいも多彩な9本セットです。リベリアの世界遺産認定地区で育ったぶどうを使用したチンクエ・テッレ・シャケトラは、桜の木樽で長期熟成される個性豊かな甘口ワイン。トスカーナ産のカーザディ・モンテは、白はきりっとした辛口、赤はほのかなタンニンを感じるフレッシュな味わいです。ヴェネトからは、りんごのような香りときめ細かい泡が特徴のスパークリング、プロセッコ・エクストラドライをお届けします。



〈チンクエ·テッレ シャケトラ(甘口)〉

ぶどう品種	ボスコ
飲み口	甘●●●●●辛

〈カーザディ·モンテ ビアンコ(白)〉

ぶどう品種	トレッビアーノ、マルヴァジア
飲み口	甘●●●●●辛

〈カーザディ・モンテ ロッソ(赤)〉

ぶどう品種	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、トレッビアーノ
ボディ	ミディアムボディ
飲み口	甘●●●●●辛

〈プロセッコDOCエクストラドライ(泡)〉

ぶどう品種	グレーラ
飲み口	甘●●●●●辛

01.イタリアワイン9本セット

申込番号 **UU 115-002**

チンクエ・テッレ・シャケトラ(甘口)375ml、カーザディ・モンテ ビアンコ(白)750ml×2、カーザディ・モンテ ロッソ(赤)、プロセッコ エクストラドライ(泡)各750ml×3

※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。

冷涼な気候が育む洗練のドイツワイン

ドイツのワイン銘醸地、ファルツからは赤とロゼ、モーゼルからはスパークリングを、3銘柄10本セットでお届けします。長期熟成にも適したスパイスを感じる辛口赤ワインのキュヴェ バルタザール。ラズベリーのような風味を感じる上品な甘さのワイン、ロゼ・ロワイヤル。シャープな酸味と白桃のような果実味が楽しめるドイツを代表するぶどう品種・リースニングを使ったリースリング ゼクトはフルーティで繊細な泡立ちを感じる、辛口スパークリングです。



02.ドイツワイン10本セット

申込番号 **UU 116-002**

キュヴェ バルタザール(赤)750ml×6、ロゼ・ロワイヤル(ロゼ)、リースリング ゼクト(泡)各750ml×2

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

〈キュヴェ バルタザール(赤)〉

ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ
ボディ	フルボディ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	8℃
合う料理	ジビエ、牛肉料理

〈ロゼ・ロワイヤル(ロゼ)〉

ぶどう品種	ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニヨン
飲み口	甘●●●●●辛
適温	6～8℃
合う料理	魚料理、サラダ、シーフード

〈リースリング ゼクト(泡)〉

ぶどう品種	リースリング
飲み口	甘●●●●●辛
適温	5～8℃
合う料理	アペリティフ、デザート

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

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

流通量の少ない希少なルクセンブルクワイン

美食の国ルクセンブルクのモーゼル地域で収穫される品質の高いぶどうを使用したワインを10本セットでお届けします。オーセロワはマンゴーのような香りを感じるまろやかな後味のワインです。リースリングは上品な香りがして、グレープフルーツのようなフレッシュな味わいが広がります。ティル クレマンは、豊富な果実味と柑橘類や洋なしの風味があり、フレッシュですっきりとした口当たりです。クレモンは、心地よく繊細な泡を感じられ、口当たりはまろやかながらも爽快感があります。それぞれの味わいをお楽しみください。



〈シャトー ドゥ シェンゲン オーセロワ(白)〉

ぶどう品種	オーセロワ
飲み口	甘●●●●●辛

〈シャトー ドゥ シェンゲン リースリング(白)〉

ぶどう品種	リースリング
飲み口	甘●●●●●辛

〈ティル クレマン・ド・リュクサンブール(泡)〉

ぶどう品種	リースリング、ピノ・ブラン
飲み口	甘●●●●●辛

〈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.ルクセンブルクワイン10本セット

申込番号 **UU 117-002**

シャトー ドゥ シェンゲン オーセロワ(白)、シャトー ドゥ シェンゲン リースリング(白)、ティル・クレマン ド リュクサンブール(泡)各750ml×2、クレモン・ド・ルクセンブルク ブリュット(泡)750ml×4

※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。

250種以上ある土着品種から造られる個性豊かなポルトガルワイン

ポルトガルの世界遺産「アルト・ドウロ・ワイン生産地域」に畑を有する4世紀以上の歴史を持つワイナリー〈キンタ・ド・クラスト〉のワイン10本セット。クラスト・ドウロはフローラルな香りからきれいな酸味と豊かなミネラルの余韻が心地良い白ワイン。LBVポートは古樹のぶどうを使って長期熟成した後、無濾過でボトリングしたブラックベリーやほのかなココアの香りを感じる白ワイン。クラスト・スペリオールは濃密でなめらかなタンニンと凝縮された果実味を感じる赤ワインです。



02.ポルトガルワイン10本セット

申込番号 **UU 118-002**

クラスト・ドウロ(白)750ml、キンタ・ド・クラストLBVポート(赤)750ml×4、クラスト・スペリオール(赤)750ml×5

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

〈クラスト・ドウロ(白)〉

ぶどう品種	グヴァイオ、ヴィオジーニョ、ラビガード
飲み口	甘●○○○○○辛
適温	10～11℃
合う料理	前菜、魚のグリル、鶏肉料理

〈キンタ・ド・クラストLBVポート(赤)〉

ぶどう品種	土着品種のブレンド
ボディ	フルボディ
飲み口	甘○●○○○○辛
適温	14～16℃
合う料理	赤いベリーを使用したデザート

〈クラスト・スペリオール(赤)〉

ぶどう品種	トゥリガ、ナショナル、トゥリガ・フランス、ティンタ・ロリス、ソウザオン
ボディ	フルボディ
飲み口	甘○○○○○●辛
適温	16～18℃
合う料理	子羊肉の香草焼き牛肉や豚肉のグリル、焼肉

※ 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。

頒布会 ◆ ワイン　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。
◎ 1回目のお届けはご投函日から12日目以降のご希望日をご指定ください。
2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後お届けとさせていただきます。
◎ お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

（例）1回目のお届けを10月15日とご指定された場合
1回目 → 10月15日にお届け
2回目 → 11月15日にお届け
3回目 → 12月15日にお届け

イタリアワイン飲みくらべコース

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

01.イタリアワイン飲みくらべコース
申込番号 **UU 119-002**



1回目

トスカーナ赤ワイン2本セット

キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ750ml×2
※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ
飲み口	甘●●●●●辛



2回目

ピエモンテ赤白ワインセット

アルチェスティ（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。

〈アルチェスティ（白）〉

ぶどう品種	ソーヴィニヨン・ブラン
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



3回目

ヴェネトワイン4本セット

アマローネ（赤）、プロセッコDOCエクストラドライ（泡）、ミッレジマート・ブラン・ド・ブラン（泡）、グレーラ・ソヴラノ・キュヴェDOC（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。

〈アマローネ（赤）〉

飲み口	甘●●●●●辛

〈プロセッコDOCエクストラドライ（泡）〉

飲み口	甘●●●●●辛

〈ミッレジマート・ブラン・ド・ブラン（泡）〉

飲み口	甘●●●●●辛

〈グレーラ・ソヴラノ・キュヴェDOC（泡）〉

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。

頒布会 ◆ ワイン　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。
◎ 1回目のお届けはご投函日から12日目以降のご希望日をご指定ください。
2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後お届けとさせていただきます。
◎ お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

（例）1回目のお届けを10月15日とご指定された場合
1回目 → 10月15日にお届け
2回目 → 11月15日にお届け
3回目 → 12月15日にお届け

仏伊独ワインコース

ワインは生産国によって味わいが異なります。ワインの名産地から3回に分けてお届けするワインを飲み比べてお楽しみください。

02.仏伊独ワインコース
申込番号 **UU 120-002**



1回目

ブルゴーニュ赤白ワインセット

アリゴテ・ル・ダヴェデー（白）、ジュヴレ・シャンベルタン（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。

〈アリゴテ・ル・ダヴェデー（白）〉
飲み口　甘●●●●●辛

〈ジュヴレ・シャンベルタン（赤）〉
飲み口　甘●●●●●辛



2回目

イタリア赤白ワインセット

モスカート・ダスティDOCGヴィニョ（白）、バローロラ・トゥール（赤）各750ml
※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

〈モスカート・ダスティDOCGヴィニョ（白）〉
飲み口　甘●●●●●辛

〈バローロラ・トゥール（赤）〉
飲み口　甘●●●●●辛



3回目

ドイツ赤白ワインセット

ゴールドムスカテラー（白）、キュヴェ・バルタザール（赤）各750ml
※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

〈ゴールドムスカテラー（白）〉
飲み口　甘●●●●●辛

〈キュヴェ・バルタザール（赤）〉
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。

日本酒・焼酎飲みくらべコース

GI 山形は国税庁より認定された山形産の日本酒を保護する地理的表示制度です。
この GI 山形マークは一定の基準を満たしていると認められた日本酒のみに表示することが出来、その日本酒の品質を保証するものです。



1回目

〈山形の極み〉
秀鳳酒造場 特別純米 山廃

特別純米酒1.8L×2／米・米麹:国産



〈特別純米酒〉

原材料：米、米麹
アルコール度数：15度
日本酒度：+3(辛口)



2回目

〈日本の極み〉月の井酒造店
有機米純米大吟醸 和の月39 2本セット

有機米純米大吟醸 和の月39 500ml×2／米・米麹:国産
※冷蔵便にてお届け



〈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)



3回目

〈山形の極み〉出羽桜酒造
純米酒 出羽の里&純米吟醸 つや姫

純米酒 出羽の里720ml、純米吟醸 つや姫720ml／米・米麹:国産
※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。



〈純米酒 出羽の里〉

原材料：米、米麹
アルコール度数：15度
日本酒度：+1(普通)

〈純米吟醸 つや姫〉

原材料：米、米麹
アルコール度数：15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。

◎ 毎月1回、全6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回目以降のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月おきにお届けとさせていただきます。
◎ お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

（例）1回目のお届けを10月15日とご指定された場合
1回目 → 10月15日にお届け　4回目 → 1月15日にお届け
2回目 → 11月15日にお届け　5回目 → 2月15日にお届け
3回目 → 12月15日にお届け　6回目 → 3月15日にお届け

日本の美しい四季と大自然、その道一筋の蔵人たちの技術と愛情によって造りあげられた名酒の数々。山形、茨城、滋賀、鹿児島、熊本と、日本全国の歴史ある蔵元から自慢の日本酒や焼酎をお届けします。

01.日本酒・焼酎飲みくらべコース
申込番号 **UU 122-002**



4回目

日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉瀬古酒造
甲賀忍酒 純米吟醸無圧中汲み

純米吟醸 無圧中汲み720ml／米・米麹:国産
※冷蔵便にてお届け。



〈純米吟醸 無圧中汲み〉
原材料：米、米麹
アルコール度数：17度以上18度未満
日本酒度：+3（やや辛口）



5回目

日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
薩摩のはぐくみ

芋焼酎720ml／芋:鹿児島県産



〈薩摩のはぐくみ〉
原材料：さつまいも、芋麹
麹菌：黒麹
アルコール度数：34度
蒸留方法：常圧



6回目

日本の極み® RING BELL

〈日本の極み〉
土甕長期貯蔵古酒　峰の露 芳醇

本格焼酎720m／米、米麹:国産



〈土甕長期貯蔵古酒　峰の露〉
原材料：米、米麹
麹菌：黒麹
アルコール度数：35度
蒸留方法：常圧

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

◆チョイスグルメ◆

［赤ワインとお肉］

1



赤ワインの王道といわれるフランスのボルドー地区で、長い歴史と確かな味わいを育んできた名門シャトーの飲みごたえあるフルボディのセット。

01.ボルドー赤ワイン2本セット

申込番号 **UU 123-01**□ 右ページからA・B

シャトー クロフォンテーヌ プルミエ・ヴァン、シャトー・ド・カンタン各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 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・豚肉料理、チーズ料理

〈シャトー・ド・カンタン〉

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

2



イタリアを代表する醸造地トスカーナの、ぶどうの出来が良い年にしか作られないスペシャルワインと、国際ワインコンペティションの受賞ワイン。

02.トスカーナ赤ワイン2本セット

申込番号 **UU 123-02**□ 右ページからA・B

ソプラサッシ トスカーナ ロッソ、テスペロ各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

〈ソプラサッシ トスカーナ ロッソ〉

ぶどう品種	カナイオーロ
ボディ	フルボディ
飲み口	甘●●●●●辛
適温	16～20℃
合う料理	肉料理、ミートソースのパスタ

〈テスペロ〉

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

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

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

左ページより1点、右ページより1点の計2点お選びいただけます

〈申込番号のご記入例〉　以下のような方法で番号をご記入ください。

申込番号 UU 123-□□□

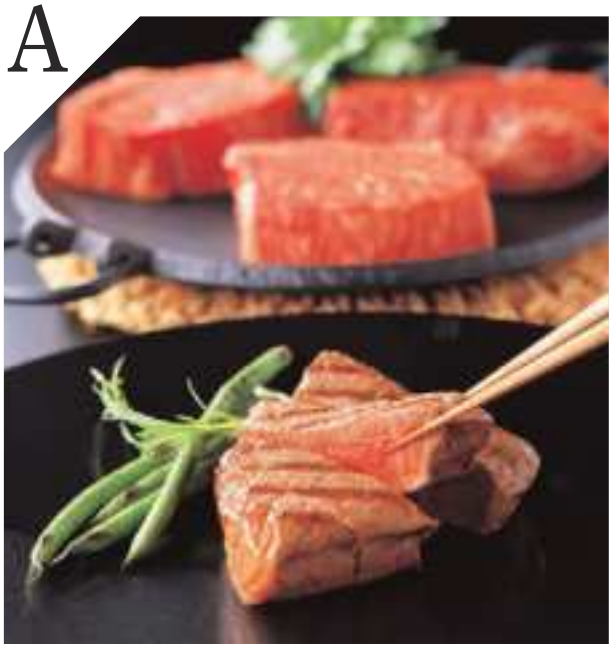
- □ 左ページからいずれかの申込番号
- □ 右ページからいずれかのアルファベット

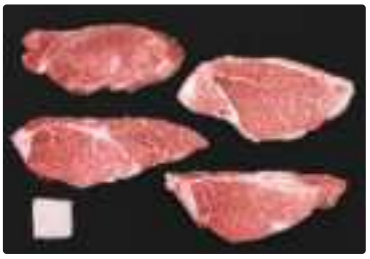
（例）
「ボルドー赤ワインセット」＋「米沢牛 ヒレステーキ」の場合

↓

申込番号 UU 123-01 A

A



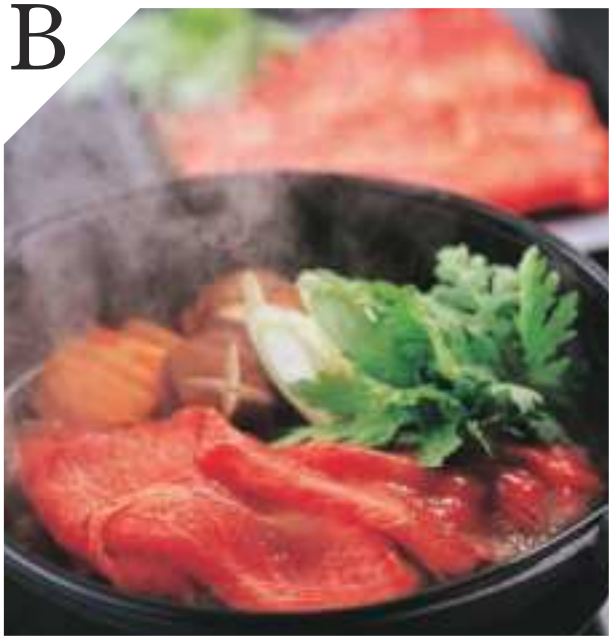


絹のようなやわらかさが特徴の希少な部位の米沢牛ヒレ肉をステーキでご堪能ください。

A.米沢牛 ヒレステーキ

ヒレステーキ（4枚）計480g／賞味期間は冷凍で30日／山形県産
※冷凍便にてお届け。

B





牛肉本来の旨みと脂の甘みが広がる美しくきめ細かい霜降り、とろけるような舌ざわりの松阪牛のすき焼用。

B.松阪牛 すき焼用

肩ロース1kg／消費期間は冷蔵で4日／三重県産
※冷蔵便にてお届け。

◆チョイスグルメ◆［シャンパーニュ・白ワインと海鮮］

1



ストロベリーの香りが華やかなロゼ、シトラスの香りでフルーティな黄金色のレゼルブ。3世紀続くワイナリーのフルーティなシャンパーニュセットです。

01.シャンパーニュ2本セット

申込番号 **UU 125-01**□ 右ページからA・B

コンテス・ド・ブリスィ レゼルブ ロゼ、コンテス・ド・ブリスィ レゼルブ各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 レゼルブ ロゼ〉		〈コンテス・ド・ブリスィ 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	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	飲み口	甘●●●●●●辛
適温	8～10℃	適温	8℃
合う料理	サーモン、子羊料理、デザート	合う料理	鶏肉料理、チーズ、魚介料理

2



完熟バナナやヘーゼルナッツのような香り豊かでエレガントな白ワインと、絶滅寸前から復活させた品種のぶどうから造った希少な白ワインのセットです。

02.ピエモンテ白ワイン3本セット

申込番号 **UU 125-02**□ 右ページからA・B

ボルゴ・マラリアーノ・クレヴォリオ750ml×2、モラッソ750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

〈ボルゴ・マラリアーノ・クレヴォリオ〉		〈モラッソ〉	
ぶどう品種	シャルドネ	ぶどう品種	ティモラッソ
飲み口	甘●●●●●●辛	飲み口	甘●●●●●●辛
適温	8～12℃	適温	12～13℃
合う料理	バーニャカウダ、フレッシュチーズ	合う料理	魚料理、天ぷら、揚げ物

※ 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 UU 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）
「シャンパーニュ2本セット」＋「かに味比べ」の場合

申込番号 UU 125-01 A

A





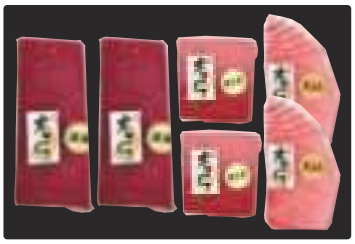
濃厚なかにミソの毛がに。食べやすくハーフカットにしたずわいがにとたらばがに。ポーションはしゃぶしゃぶなどでお楽しみください。

A.かに味比べ

ボイル毛がに500g、ボイルずわいがにハーフカット400g、ボイルたらばがにハーフカット300g、生ずわいがに200g／賞味期間は冷凍で30日／ずわいがに・たらばがに:ロシア産、毛がに:北海道産
※冷凍便にてお届け。
か

B





大とろ・中とろ・赤身とボリュームたっぷりの本まぐろセット。お刺身はもちろん、手巻き寿司や漬け丼などまぐろ三昧をお楽しみください。

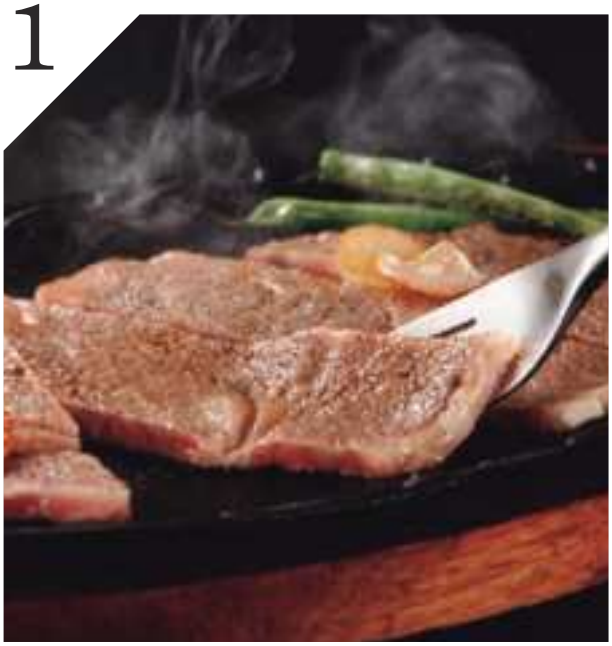
B.本まぐろ詰合せ

本まぐろ（大とろ・中とろ・赤身）各300g（2冊）／賞味期間は冷凍で20日／北大西洋産
※冷凍便にてお届け。

◆チョイスグルメ◆

［肉と総菜］

1





生後月齢33カ月以上で、未経産の雌牛限定など厳しい条件をクリアした米沢牛。清らかな水が「きめ細かさとまろやかさ」を、四季の寒暖差の大きさは「身の締まりと脂肪の乗り」を作ります。その米沢牛の旨みと香り、とろけるような食感を。

01.米沢牛 ステーキセット

申込番号 UU127-03□ 右ページからA・B

サーロインステーキ(2枚)計280g、ランプステーキ(2枚)計180g／消費期間は冷蔵で5日／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

2





長い時間をかけてじっくり肥育しているので、肉の味が濃い山形牛。また融点が低いため口の中ですっととろける良質な脂であることも大きな特徴です。やわらかく、まろやかな甘みがたまらない肩ロースをすき焼用にスライスしました。

02.山形牛 すき焼用

申込番号 UU127-04□ 右ページからA・B

肩ロース900g／消費期間は冷蔵で4日／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

 ※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

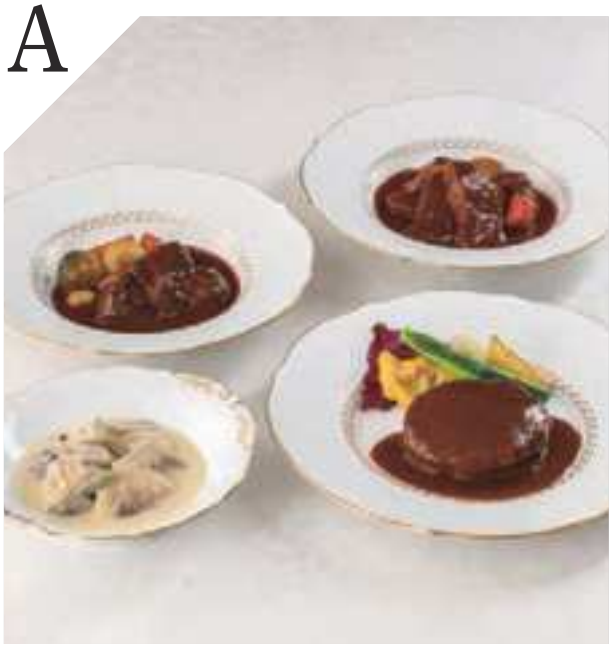
〈申込番号のご記入例〉　以下のような方法で番号をご記入ください。

申込番号 UU 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）
「米沢牛 ステーキセット」＋「〈帝国ホテル〉洋食詰合せ」の場合

申込番号 UU 127-03A

A





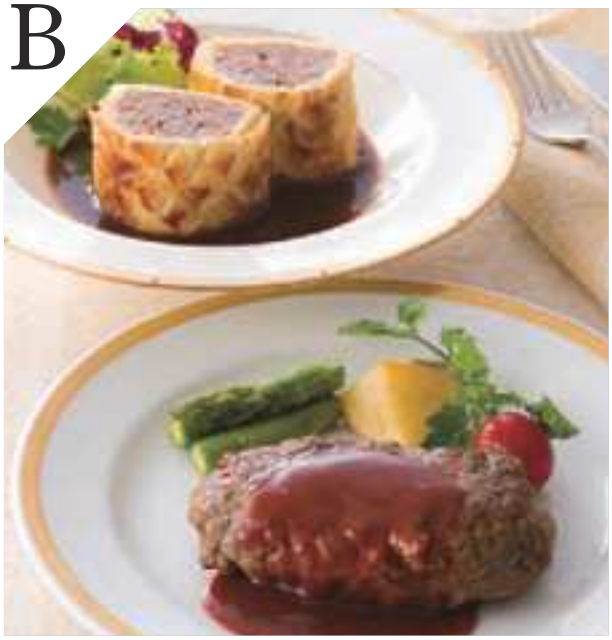
帝国ホテル

世界のグルマンたちを満足させる黒毛和牛のビーフシチュー、牛たんの赤ワイン煮込み、黒毛和牛のハンバーグデミグラスソース、国産鶏のシュプリームソース。湯せんしてお召しあがりください。

A.〈帝国ホテル〉洋食詰合せ

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・国産鶏のシュプリームソース各210g×2
※冷凍便にてお届け。
小 卵 乳

B





Hotel Okura

黒毛和牛の旨みを存分に味わえるビーフストロガノフやハッシュドビーフとハンバーグ、香り高いマデラ酒を使ったソースで味わうビーフパイの贅沢な洋食セットです。

B.〈ホテルオークラ〉黒毛和牛グルメセット

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

◆チョイスグルメ◆

［総菜と海鮮］

1





神戸牛を使ったローストビーフは、肉の旨みをぎゅっと閉じ込めた、ジューシィな味わい。贅沢に神戸牛を使った食べ応えのあるビーフシチューは、煮込み時間とソースの濃度がポイント。濃厚な味わいで、ごはんともよく合います。

01.〈伊藤グリル〉神戸牛のローストビーフとビーフシチュー

申込番号 **UU129-03**□ 右ページからA・B

神戸牛ローストビーフ(モモ)280g、デミグラスソース30g、神戸牛ビーフシチュー180g×3

※冷凍便にてお届け。

小 乳

2





丁寧に骨抜きをし、特製の西京みそに漬け込み、香ばしく焼きあげた後に冷凍いたしました。袋のまま電子レンジで加熱するだけでお召しあがりいただける簡単便利な焼き魚詰合せです。

02.〈京料理 美濃吉〉西京焼き魚詰合せ

申込番号 **UU129-04**□ 右ページからA・B

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

※冷凍便にてお届け。

 ※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。

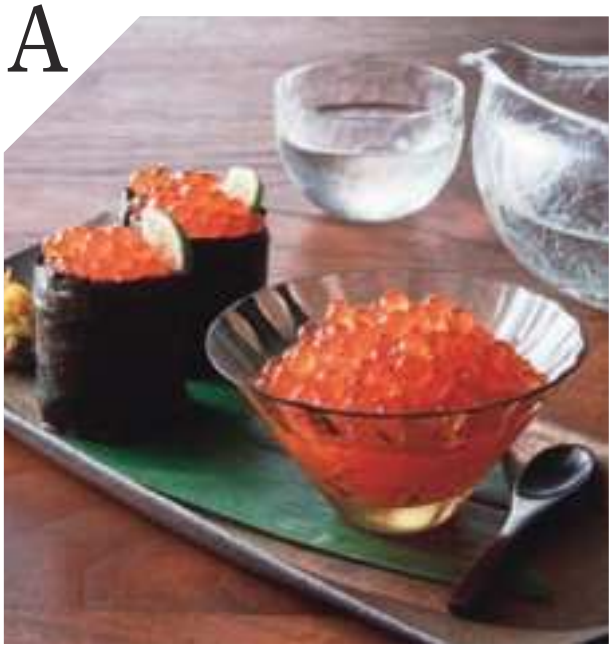
申込番号 UU 129-□□□
- 左ページからいずれかの申込番号
- 右ページからいずれかのアルファベット

（例）
「〈伊藤グリル〉神戸牛のローストビーフとビーフシチュー」＋「いくら醤油味」の場合

↓

申込番号 UU 129-03A

A



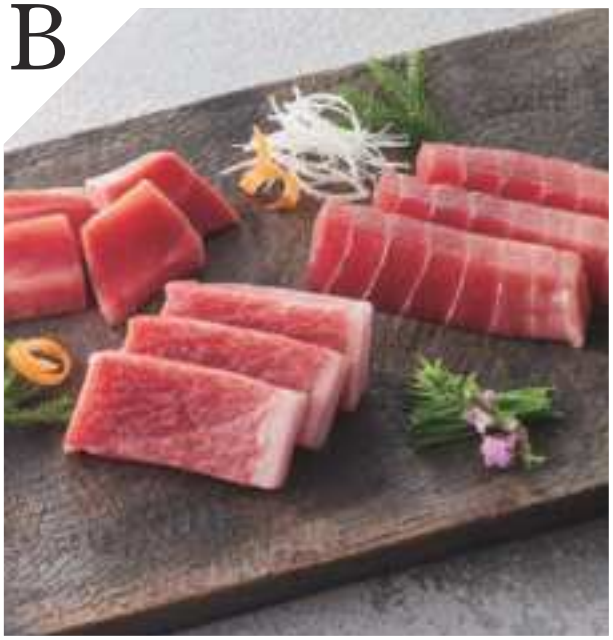


知床近海沖の定置網漁の秋鮭にこだわり、鮭卵が熟し旨みと深いコクがある旬の味わいを閉じ込めたいくら醤油漬けです。

A.いくら醤油味

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

B





北大西洋で漁獲し、鮮度を保つため、船上で急速冷凍した天然の本まぐろ。きめが細かく、旨みがたっぷりとのっています。

B.本まぐろ詰合せ

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。