

グルメ
セレクション

GOURMET SELECTION

贈る方のこころを添えて
大切な方に笑顔をお届けする。
そんな本物だけの美味を
全国から集めました。

pâtisserie
Sadaharu AOKI
paris

［パティスリー・サダハル・アオキ・パリ］

フランス・パリの定番パティスリー

シェフパティシエ青木定治は現在、世界で最も注目される日本人パティシエの一人。サダハルアオキのつくるお菓子は、モダンさと昔ながらの伝統的な納得の味が地元っ子に喝采を浴び、紛れもないフランス菓子として評されています。





素材の選び方はもちろん、粉とバターを混ぜる温度、オーブンから取り出すタイミングなど、どれかひとつでも欠ければ美味しいお菓子は誕生しません。アオキではフランス産発酵バターやフランス産の小麦など素材からこだわり、基本に逆らわず焼き上げています。

〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉
ボワット リュクス
申込番号 16 T 51166

●セット内容／焼き菓子×11種類 ●賞味期間／常温60日（直射日光、高温多湿を避け、涼しい場所で保存）
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。



LA MAISON DU CHOCOLAT PARIS

［ラ・メゾン・デュ・ショコラ］

甘美な時間（とき）を創る、クリエイター

1977年、パリ、フォブール・サントノレ225番地にチョコレート専門店をオープンした『ラ・メゾン・デュ・ショコラ』。宝石のようなボンボン・ドゥ・ショコラは、M.O.F.（フランス国家最優秀職人章）称号を持つシェフ・パティシエ・ショコラティエ、ニコラ・クロワゾーの総指揮の元、パリのアトリエの職人たちにより丁寧に手作りされています。





カリカリ、サクサクとした食感が楽しいバトン状のプラリネ4種詰合わせと、細かく砕いたヘーゼルナッツ入りミルクチョコレートにダークチョコレートを重ねたタブレットをお楽しみいただけるセットです。

〈ラ・メゾン・デュ・ショコラ〉

チョコレートセット

申込番号 16 U 60088

●セット内容／バトネ プラリネ ギフトボックス×1、タブレットマドレーヌ×1 ●フランス製 ●賞味期間／冷蔵56日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※詰合せ内容に変更がある場合がございます。

冷蔵　配達日ご指定



「ル パティシエ タカギ」

欧州仕込みで技を磨いた日本のトップパティシエ

ヨーロッパで修業を積み、洋菓子の技術とセンスを競う「ガストロノミック・アルパジョン」において日本人最年少優勝を果たした高木康政氏。以後、日本を代表するシェフ・パティシエとして活躍。2000年にオープンした自身の店『ル パティシエ タカギ』では、国内外問わず自ら現地に赴き厳選した材料を使用。見て楽しみ、食べて感動できるタカギオリジナル菓子を提案しています。





当店一番の人気商品「マドレーヌ」、バナナの豊かな風味の「バナーヌ」を含む半生菓子7種と、バターを贅沢に使用したクッキー「ディアマン」などのクッキー2種、大粒の栗を丸ごと一粒使用した「マロントリュフ」、ローストしたアーモンドをショコラでコーティングした「アマンドショコラ オレ」、深みのあるほろ苦さと濃厚な味わいの「ナチュール」などタカギ自家製のキャラメル2種の詰合わせ。

〈ル パティシエ タカギ〉
タカギセレクション
申込番号 16 T 60098

●セット内容／マドレーヌ×3個、マドレーヌ ショコラ・フィナンシェ・バナーヌ×各2個、シトロネル・ピスタチオ・ショコラ オレ×各1個、ディアマン・サブレ ザマンド・マロントリュフ 2個入・アマンドショコラ オレ×各1袋、キャラメル ナチュール・キャラメル アマンド ノワゼット×各4個　計24個 ●賞味期間／常温30日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※4月初旬～10月末は冷蔵便配送。



DALLOYAU
PARIS

［ダロワイヨ］

フランスのガストロノミーと評されるクオリティ

創業1802年、さらにその歴史はルイ14世の時代にまで遡るフランスの名店『ダロワイヨ』。繊細な風味で人々を魅了するマカロンをはじめ、『ダロワイヨ』の優美で高貴なお菓子の世界をご堪能ください。





『ダロワイヨ』を代表するマカロンの詰合わせと焼き菓子の詰合わせです。フランス伝統の味をご堪能ください。

〈ダロワイヨ〉
マカロン・ドゥミセック詰合せ
申込番号 16 U 01104

●セット内容／マカロン23個（あまおう×5、和栗・テヴェール・シトロン・ヴァニーユ・フランボワーズ・ショコラ×各3）、ドゥミセック×21 ●賞味期間／常温18日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。
※品質保持のため冷蔵便でお届けします。



［ジャン＝ポール・エヴァン］

アーティスト ショコラティエ

ジョエル・ロブション氏のもとで経験を積み、弱冠28歳でフランス国家最優秀職人章(M.O.F)を受章したトップショコラティエ、ジャン＝ポール・エヴァン。天性の研ぎ澄まされた味覚とゆるぎない感性、そして彼の飽くなき探求心から創造されるショコラは、世界中の人々を魅了しています。





口どけなめらかなガナッシュや香ばしいナッツのプラリネなど素材にこだわって創られたボンボン ショコラと、サクサクとした食感のクラッカン、軽やかな口当たりのサブレを一箱に詰合わせ。『ジャン=ポール・エヴァン』の魅力を存分にお愉しみいただけます。

〈ジャン=ポール・エヴァン〉

グラン ボワットゥ スブティル

申込番号 16 U 86512

●セット内容／ボンボン ショコラ×16個、クラッカン×9枚、サブレ×6枚 ●フランス製 ●賞味期間／冷蔵15日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※詰合せ内容が変更になる場合がございます。



PIERRE HERMÉ
PARIS

［ピエール・エルメ・パリ］
独創性溢れるアートを食す

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者として著名なピエール・エルメ。高い芸術性と確かな技術を誇り、常に新しい冒険と遊び心を忘れない彼は、“パティスリー界のピカソ”と称されます。







〈ピエール・エルメ・パリ〉
マカロン20個・サブレ詰合せ
申込番号 16 U 40905

●セット内容／マカロン20個（アンフィニマン カラメル・アンフィニマン シトロン・アンフィニマン ジャスマン・アンフィニマン ローズ×各4、ショコラ アメール・アンフィニマン ピスターシュ×各2）、サブレ アンフィニマン ヴァニーユ×1 ●賞味期間／冷蔵7日
※季節により詰合せ内容が変更になる場合がございます。
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





〈ピエール・エルメ・パリ〉
フールセック6種・マカロン6個詰合せ
申込番号 16 U 40904

●セット内容／サブレ（季節のサブレ×3、アンフィニマン ヴァニーユ・イスパハン・ショコラ×各1）、マカロン6個（アンフィニマン カラメル・アンフィニマン シトロン・アンフィニマン ジャスマン・ショコラ アメール・アンフィニマン ピスターシュ・アンフィニマン ローズ×各1）●賞味期間／冷蔵7日
※季節により詰合せ内容が変更になる場合がございます。
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



東京 吉兆

［東京・東京吉兆］

「世界之名物日本料理」一期一会のおもてなし

創業者湯木貞一氏が大阪に「御鯛茶処」として店を開いたのは昭和5年(1930年)。『吉兆』とは大阪の十日戎の福笹、吉兆笹に由来しています。高品質の食材と技術を用いた日本料理に、茶道の心を取り入れ、器や客室にもそれを貫き、一期一会のおもてなしの気持ちを大切にしてきました。湯木氏が残した言葉「世界之名物 日本料理」の精神を受け継ぎながら、芸術ともいえる数々の味を提供し続けています。





『東京吉兆』の味を、ご家庭でお楽しみいただける瓶詰シリーズです。選りすぐりの食材を心を込めて丁寧に料理しています。

〈東京・東京吉兆〉
銘品5本詰合せ
申込番号 16 T 30780

●セット内容／大瓶 丹波くろまめ 250g（固形量130g）×1、小瓶 和牛赤ワイン煮 120g（固形量65g）×1、小瓶 さざ波山椒煮 50g×1、小瓶 紅鮭茶漬 65g×1、小瓶 冬菇椎茸 70g×1
※12月18日～1月10日の期間のお届けはできません。
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。



京料理 たん熊 北店

［京料理 たん熊北店］

一期一会の心ばせで、真のもてなしを

昭和3年創業、高瀬川の畔に佇む京料理の名店『たん熊』。四季の風趣を凝らし、真心の伝統を受け継いだのが『たん熊北店』の京料理なのです。





たん熊と言えば「まる鍋」と言われるほど、たん熊北店では名物になっている一品です。初代が一人鍋を考案し、創業以来変わらぬ味をご堪能ください。

〈京都・たん熊北店〉

丸鍋セット

申込番号 16 U 50980

●セット内容／すっぽん（国産）入りスープ 250g×4袋、焼餅×4個、おろししょうが×2、蓬麩×4 ●賞味期間／冷凍90日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※詰合せ内容が変更になる場合がございます。



招福楼

明治元年創業『招福楼』。滋賀県東近江を本店とする日本料理の名店です。主人の中村成実氏の掲げる「禅の精神とお茶の心を基とする料理」とともに、四季折々の風情を楽しむことができます。





『招福楼』自慢の味をセットにしました。近江肉を使った惣菜2種と、お茶漬に合う「鰻山椒煮」をお楽しみください。



〈滋賀・招福楼〉

近江肉お惣菜・鰻山椒煮セット

申込番号 16 U 30795

●セット内容／近江肉山里煮・近江肉旨煮・鰻山椒煮各100g ●賞味期間／冷蔵30日

塩瀬総本家

創業より670有余年、『塩瀬総本家』の始まりは、宋の林和靖の末葉・林浄因が1349年に中国より日本に帰化して奈良に住み、初めて饅頭を製したことに始まります。代々受け継がれた秘伝の味をご賞味ください。







ひとつぶ栗の入った栗羊羹と小倉羊羹の詰合わせはいずれも江戸前羊羹です。

〈東京・塩瀬総本家〉
特製羊羹詰合せ
申込番号 16 T 50996

●セット内容／特製羊羹（栗・夜の梅）×各1 ●賞味期間／常温90日

御菓子司
鶴屋八幡

江戸時代からの多くの菓子帳が、今も受け継がれています。満足のゆくものを真心込めて作る姿勢が、多くの人に支持され続けています。







定番の夜乃梅・明の春・栗羊羹・抹茶羊羹・黒羊羹の五つのお味を一口サイズの羊羹に仕立てました。羊羹の美味しさはそのままに食べ切りサイズで、どこでもお手軽にお召し上がりいただけます。

〈大阪・鶴屋八幡〉
一口羊羹 42本入り
申込番号 16 T 60143

●セット内容／夜の梅×12、明の春×6、栗羊羹×6、抹茶羊羹×6、黒羊羹×12
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

料亭 金城楼

古都金沢とともに130余年の歴史を歩んできた『金城楼』。心をこめて伝統の加賀料理を代々育み、四季折々の味わいへのこだわりを深めてきました。





国産天然ぶりを地元酒造の酒粕と味噌を調合し漬け込みました。おこわは4種の詰合わせで、電子レンジで温めるだけでお召し上がりになれます。

〈石川・金城楼〉

天然ぶりの味噌粕漬・おこわ詰合せ

申込番号 16 U 42020

●セット内容／天然ぶりの酒粕味噌漬70g×5、五郎島金時おこわ・加賀蓮根おこわ・帆立おこわ・栗おこわ各60g×2 ●賞味期間／冷凍90日

冷凍 配達日ご指定



春帆楼

下関の老舗割烹旅館『春帆楼』は、明治21年、ふく料理公許第一号を取得。素材選びと丹念な仕込みに加え、伝統と真心に育まれた技で仕上げたふく料理には、おもてなしの心が息づいています。





ふぐ1尾を観音開きにしております。お酒のおつまみはもちろん、ご家庭の料理の一品にぜひどうぞ。

〈山口・春帆楼〉

ふく一汐干し

申込番号 16 U 51680

●セット内容／ふく一汐干し1kg（主として真ふぐ）●国産
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。



京料理 美濃吉

『美濃吉』本店は京都で最も古く、かつ由緒ある料亭のひとつとして広く知られています。







川魚料理専門店として発展した歴史を持つ『美濃吉』の、自慢の鰻の蒲焼きです。一つひとつ丁寧に捌き、丹念に焼き上げた鰻は、表面はカリッとしながら中はとろけるような柔らかさに仕上げております。山椒は醤油でコトコト煮込上げ、山椒本来の風味を生かしております。電子レンジで簡単にお召し上がりいただけます。

〈京都・京料理 美濃吉〉

鰻蒲焼き

申込番号 16 U 40967

●セット内容／鰻蒲焼130g×2尾（うなぎのたれ・実山椒付き）
●賞味期間／冷凍90日





川魚専門料理店として発展をした歴史を持つ『美濃吉』。川魚の代表ともいえる鰻を老舗の技術でどんぶりにいたしました。「丹波あじわいどり」を使用した親子丼と、京都の食材「湯葉」のどんぶりをセットにいたしました。美濃吉特製の出汁を活かし、卵はふわふわとろとろの食感に仕上げております。

〈京都・京料理 美濃吉〉

料理屋のどんぶり三種詰合せ

申込番号 16 U 41419

●セット内容／丹波あじわいどりの親子丼の具150g×4、うなぎ卵とじ丼の具125g×4、湯葉の卵とじ丼の具125g×5 ●賞味期間／冷凍90日

なだ万

天保元年（1830年）の創業以来、日本料理の伝統を守り続けてきた『なだ万』。素材を吟味し、作り上げた一品をご賞味ください。







白味噌のほんのりとした甘みと香りがほどよく染み込んだ「西京漬」と、じっくりとたらこを漬け込んだ「昆布めんたい」の2つの味わいをお楽しみいただけます。

〈東京・なだ万〉

料亭の味詰合せ

申込番号 16 U 51684

●セット内容／鰤西京漬70g×2、銀鱈・金目鯛・鰆・鮭（サーモントラウト）・赤魚西京漬各70g×1、昆布めんたい100g×2 ●銀鱈：アメリカ産、金目鯛：クック諸島産、鰆：韓国産、鰤：国産、鮭：チリ産、赤魚：ノルウェー産、スケソウダラの卵：ロシアまたはアメリカ産 ●賞味期間／冷凍30日

※詰合せ内容が変更になる場合がございます。





黒毛和牛の上品で豊かな味わいを閉じ込めた「ローストビーフ」と、やわらかでとろみのある『なだ万』伝統の「黒豚の角煮」の詰合わせです。

〈東京・なだ万〉

黒毛和牛ローストビーフ・黒豚の角煮詰合せ

申込番号 16 U 40901

●セット内容／黒毛和牛ローストビーフ270g、ローストビーフソース30g、レフォール（西洋わさび）3.5g、黒豚の角煮200g×2 ●牛肉：国産、醤油：国内製造、豚肉：アメリカ産、西洋わさび：中国産 ●賞味期間／冷凍30日

※詰合せ内容が変更になる場合がございます。

京・料亭

わらびの里

京都・洛東牛尾山の麓、音羽川の流れる閑静な地にたたずむ料亭『わらびの里』。選りすぐりの山海の幸、座敷やそのしつらえ、器にいたるまで心をつくし、思いを込め四季の美味をお届けいたします。







人気のちりめん山椒に加えて山海の幸を詰合わせました。

〈京都・わらびの里〉

手選りちりめん

申込番号 16 T 40998

●セット内容／手選りちりめん山椒120g×2、松茸沢煮50g×1、焼き紅鮭50g×2

日本料理

つきぢ田村

昭和21年東京・築地に開業。五味調和を信条とする名店として知られています。







キメが細かく柔らかで、とろけるような肉質をもつ選りすぐりの飛騨牛すき焼き肉と、その甘味の強い肉質にあわせ飛騨牛のために作った特製わりしたの詰合わせ。

〈東京・つきぢ田村〉

飛騨牛すき焼き

申込番号 16 U 30706

●セット内容／飛騨牛（ロース肉・もも肉）各150g、わりした300ml ●賞味期間／冷蔵4日

※鮮度保持のため、日祝日の翌日のお届けはできません。

冷蔵 配達日ご指定

金沢 浅田屋

慶応３年に旅籠として創業した、由緒ある料亭旅館。金沢の四季折々の素材を使った加賀料理が堪能できます。





あわびや能登豚などをひと手間かけて味付けし、焼き上げた焼物と、素材に合わせた料亭だしで炊き上げた料亭めしの詰合わせ。電子レンジで温めるだけで簡単にお召し上がりいただけます。

〈石川・金沢 浅田屋〉

吟味焼物・料亭めし詰合せ

申込番号 16 U 60145

●セット内容／あわび塩こうじ焼50g×1、サーモン甘酒焼・鯖いしる焼・赤魚味噌漬焼・能登豚塩こうじ焼各60g×1、かにめし・たこめし・豚角煮めし・とりめし各120g×2 ●賞味期間／冷凍60日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



「下鴨神社」のそばに本店を構える『下鴨茶寮』は安政3年（1856年）創業の京料理茶懐石店。京都独自の文化と心を礎に作られています。







〈京都・下鴨茶寮〉
糺「礼」
申込番号 16 T 60147

●セット内容／鮑と松茸のぜいたく煮60g×1、京のぜいたく牛しぐれ70g×1、鰻と山椒のぜいたく煮60g×1、ちりめん山椒60g×1、きんぴらまぐろ150g×1、昆布ふりかけ60g×1 ●賞味期間／常温30日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



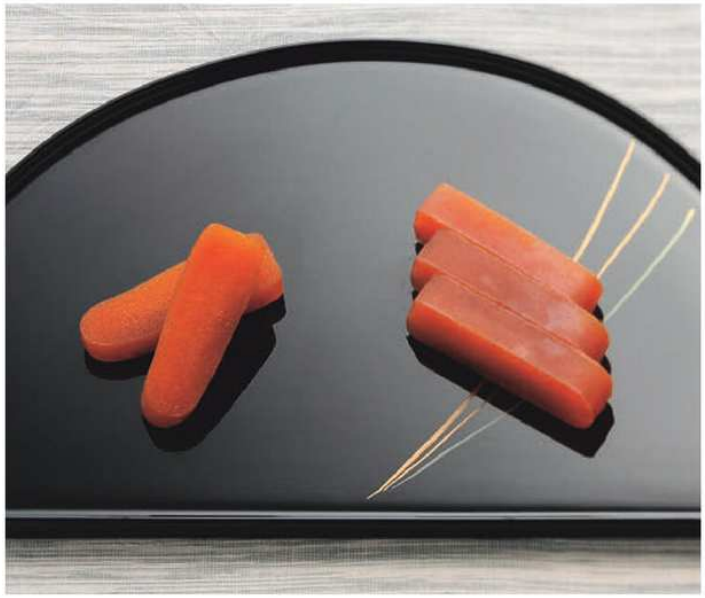
〈京都・下鴨茶寮〉
料亭の西京漬セット10切
申込番号 16 U 20638

●セット内容／カラスカレイ・銀鱈・金目鯛・鰆 各50g×2、銀鮭・鰤 各50g ●カラスカレイ：グリーンランド産、銀だら：アメリカ産、金目鯛：クック諸島産、さわら：韓国産、銀鮭：チリ産、ぶり：国産 ●賞味期間／冷凍30日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

高野屋

創業延宝3年（1675年）の『高野屋』。からすみ一筋に350余年にも及ぶ歴史のある老舗です。中国から長崎に約350年前に伝来してきたからすみは、当時は鰆（さわら）の卵で作られていましたが、現在のような鯔（ぼら）の卵で製造したのは、『高野屋』が始まり。天下の珍味として今日の名声を得ています。







薄くスライスしてお召し上がりください。軽く炙るのも一興。ねっとりと滑らかな食感、ほど良い塩味とともに、濃厚な旨みが染み出す『高野屋』のからすみです。お気に入りのお酒と一緒に、また「からすみほぐし」はパスタなどにもぴったり。余すところなくお楽しみください。

〈長崎・高野屋〉
からすみ三昧セット
申込番号 16 U 30920

●セット内容／からすみ88g、からすみほぐし60g、からすみ茶漬40g ●ボラの卵（からすみ一腹）：オーストラリアまたはアメリカ産、ボラの卵（からすみほぐし・からすみ茶漬）：オーストラリアまたはアメリカまたは国産 ●賞味期間／冷蔵60日

一保堂茶舗

『一保堂』は京都・寺町二条に本店を構える日本茶の専門店。
抹茶をはじめ、玉露・煎茶・番茶などの日本茶を扱っています。







濃厚な旨みとやわらかな香りの玉露「麟鳳」と、上品な甘みが楽しめる煎茶「薫風」。まろやかな味わいを好まれる方に喜ばれる詰合わせです。

〈京都・一保堂茶舗〉
玉露・煎茶詰合せ
申込番号 16 Z 20636

●セット内容／玉露「麟鳳」180g、煎茶「薫風」150g

神宮司庁御用達銘茶
芳翠園
HOSUIEN

明治20年より、「常においしいお茶を作ること」にこだわり続ける『芳翠園』の神宮司庁御用達銘茶。管理された生葉、丁寧な深蒸し製法による独特の深みとまろやかな口あたり。伊勢神宮ゆかりの銘茶をぜひご賞味ください。







三重県産。伊勢神宮御用達銘茶。深蒸し製法。水出しもお楽しみいただけます。

〈東京・芳翠園〉
神宮司庁御用達銘茶
「名人憲太郎」煎茶詰合せ
申込番号 16 T 51030

●セット内容／煎茶100g×2

錦松梅

『錦松梅』は創業者の旭翁が作り上げた「ふりかけ」の一品です。今も伝統の味として伝え続けています。







鰹節をはじめ、白胡麻、椎茸、きくらげ、松の実などの山海の素材をふんだんに使用。しっとりとした独特の風味が人気の「ふりかけ」です。

〈東京・錦松梅〉
有田焼容器入
申込番号 16 T 50976

●セット内容／佃煮ふりかけ90g×4袋、有田焼容器×2

蔦の家

『蔦の家』は、昭和12年東京・四谷に創業以来、西京漬けを独自の製法で創り上げた「京華漬」をつくり続けています。







京都生まれの西京漬を、蔦の家独自の製法で磨き上げた「京華漬」。三種類の味噌をブレンドしさらに蔦の家特性「秘伝の返しだれ」を加えてじっくり寝かせた味噌床に各魚介類・肉類の特性に合わせ漬け込み時間を分け丁寧に漬込んでいます。

〈東京・蔦の家〉
京華漬セット
申込番号 16 U 51631

●セット内容／鯖80g・トラウトサーモン80g・カラスカレイ80g・赤魚150g・ホワイトワレフー（沖目鯛）80g・鯖200g・イカ180g×各2、松阪豚ロース100g・松阪豚モモ100g ●トラウトサーモン・鯖：ノルウェー産、鰆：韓国産、赤魚：グリーンランド産、カラスカレイ：ロシア産、イカ・松阪豚（ロース・モモ）：国産、ホワイトワレフー（沖目鯛）：ニュージーランド産 ●賞味期間／冷凍90日

味の浜藤

1925年の開業以来、豊かな味を作り続け、おいしさをお届けし続けている『味の浜藤』。伝統のおいしさを現代に伝えています。







創業大正14年の味の浜藤が、京都の老舗蔵の白味噌を調合した漬床に、1切1切れ丁寧に漬込み熟成させた西京漬です。

〈東京・味の浜藤〉

西京漬詰合せ

申込番号 16 U 40961

●セット内容／ぶり西京漬・金目鯛西京漬・銀鱈西京漬・鰆西京漬・紅鮭西京漬各60g×2 ●ブリ：国産、キンメダイ：ニュージーランド・モーリシャス・クック諸島産・その他、ギンダラ：カナダまたはアメリカ産、鰆：韓国産、ベニザケ：ロシアまたはアメリカまたはカナダ産 ●賞味期間／冷蔵14日



京粕漬 魚久

登録商標

大正3年創業の『魚久』。漬魚が評判となり、昭和40年に『京粕漬 魚久』を開店。素材選びから始まり、料理人としての自負とこだわりを味に活かしております。





酒粕と調味料を使って漬け込まれた切り身は、芯まで味が染み込み濃厚な味わいになっています。

〈東京・魚久〉

京粕漬詰合せ

申込番号 16 U 40941

●セット内容／ぎんだら京粕漬・銀鮭京粕漬×各3、めかじき京粕漬・本さわら酒粕白味噌漬・かれい味噌漬×各2 ●ぎんだら：アメリカまたはカナダ産、銀鮭：国産、めかじき：輸入または国産、本さわら：韓国産、かれい：アイスランド産 ●賞味期間／冷蔵7日

山本海苔店 YAMAMOTO NORI

1849年日本橋に創業。海苔ひとすじの「のれん」をかかげ、創業以来の伝統を守りながら、新しい感覚と技術をとり入れています。







九州有明海産の一番摘みの海苔を一枚一枚吟味し、丁寧に焼きあげました。海苔本来の旨み、とけるような口どけが特長です。

〈東京・日本橋 山本海苔店〉
「梅の花」詰合せ
申込番号 16 Z 41664

●セット内容／焼海苔・味附海苔各20袋詰（8切4枚）

愈 山形屋海苔店

江戸・明和元年（1764年）日本橋小網町にのれんを掲げた『山形屋海苔店』。常に海苔とともに歩み、海苔を極め続けて参りました。伝統の技と新発想を実現する確かな技術力で歴史に残る美味しさをつくり続けています。







山形屋が吟味した煎茶と海苔の詰合わせです。どなたにも喜ばれる定番のギフトをどうぞ。山形屋の煎茶は深蒸し茶を使用しております。

〈東京・山形屋海苔店〉
焼海苔・煎茶詰合せ
申込番号 16 Z 52269

●セット内容／焼海苔 10袋詰（8切 5枚）、焼海苔 4袋詰（板のり5枚）、煎茶（花）80g詰×2缶
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

浅草今半

創業明治28年のすきやき・しゃぶしゃぶ専門店『浅草今半』。頑固なまでのこだわりがいつしか伝統となり、多くのファンに支持されています。







明治28年創業のすき焼の老舗『浅草今半』。「お店で食べた粋な味をお土産にしたい」というご要望から誕生したのが“牛肉佃煮”です。

〈東京・浅草今半〉
牛肉佃煮詰合せ
申込番号 16 T 60144

●セット内容／牛肉すきやき・牛肉そぼろ・牛肉やわらか煮・牛肉ごぼう・牛肉しいたけ・牛肉れんこん各50g×2
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

益田屋

茶道具、華道具、工芸品専門店『益田屋』は、昭和5年に花器店として創業。歴史ある茶道具店として茶道の普及にも尽力しています。





多くのお茶人が集う老舗茶道具店『益田屋』。茶の通人に好まれる煎茶に常滑焼の急須と湯冷ましをセットでお届けします。

〈東京・益田屋〉
煎茶・急須・湯冷ましセット
申込番号 16 T 41044

●セット内容／煎茶「和」100g×4、常滑焼急須・湯冷まし×各1

GODIVA
Belgium 1926

1926年に『ゴディバ』は誕生しました。創造性に富んだ粒チョコレートと美しいラッピングが評判の世界的なチョコレートブランドです。







なめらかな口どけに上質な香りのチョコレートを詰合わせた贅沢な「ハートオブゴールドコレクション」。

〈ゴディバ〉
ハートオブゴールドコレクション30粒
申込番号 16 Z 51765

●セット内容／チョコレート×30粒 ●ベルギー製
お申込み期間 8月1日～3月31日
お届け期間 10月下旬～4月上旬
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。

期間限定

Leonidas

1913年創業の『レオニダス』はブリュッセルに1号店をオープンしました。今も変わらず、チョコレート通の多いベルギーで人気を博しています。







1913年創業の『レオニダス』はベルギーの老舗ショコラトリーです。

〈レオニダス〉
プラリネギフトアソート缶30個入
申込番号 16 T 60104

●セット内容／プラリネ30個入 ●ベルギー製 ●賞味期間／常温30日
※夏季（4月～10月）のみ冷蔵配送。
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※季節により詰合せ内容が一部変更になる場合がございます。

『パレドオール』はカカオ豆の選定・焙煎からチョコレートに仕上がるまでの全工程を手掛け、ショコラの鮮度と香りにこだわって作り上げています。







人気の獺祭ショコラと、バラエティー豊かなボンボンショコラのbox、ビターやミルクに留まらず、カカオ豆の選別、焙煎、カカオバターの搾油から作る自家製ホワイトチョコレートを使い、ボンボンショコラに仕上げた「パレドオール ブラン」。自家製チョコレートが持つカカオの香りとコクのある味わいをお楽しみください。

〈東京・パレドオール〉

パレドオールセレクション3

申込番号 16 U 40966

●セット内容／ショコラアソート16個入（パレドオール×4・ボンボンショコラ×12）、獺祭ショコラ6個入（獺祭ノワール・獺祭ラクテ×各3）、パレドオールブラン×4 ●賞味期間／冷蔵21日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。

冷蔵 配達日ご指定

1973年創設の『ブールミッシュ』は店主 吉田菊次郎による日本の本格的フランス菓子の草分け的存在として知られています。







しっとり焼き上がった生地の中に美味しさを閉じ込めた「トリュフケーキ」「ガトー・オ・マロン」が入ったバラエティー豊かな詰合わせのギフト。こだわりの焼菓子が織りなす贅沢な時間をお楽しみください。

〈東京・銀座ブールミッシュ〉

ギフトセット&グランリュクス（61個入）

申込番号 16 T 60520

●セット内容／ギフトセット26個入（マドレーヌ×8、トリュフケーキ・ガトー オ マロン×各4、フィナンシェ・ヌーヴェルガレット（バニラ）×各3、フィナンシ ショコラ・ヌーヴェルガレット（チョコ）×各2）、グランリュクス35個入（マドレーヌ・メープルアーモンドケーキ・フィナンシェ・りんごバターケーキ×各5、いちごバターケーキ・フィナンシェ ショコラ・フィナンシェ ピスタチオ×各4・チョコオレンジケーキ×3）●賞味期間／常温60日

KYOBASHI SEMBIKIYA
千疋屋
TOKYO 1881

『京橋千疋屋』は1881年に創業以来、果物をいかにおいしくお召し上がりいただけるかを常に考えてきた“果物店の老舗”です。







京橋千疋屋で人気のゼリー、焼き菓子、コンポートを詰合わせました。アーモンドプードルと醗酵バターをふんだんに使った焼き菓子と、果実のおいしさを味わえるコンポートとゼリーが楽しめます。

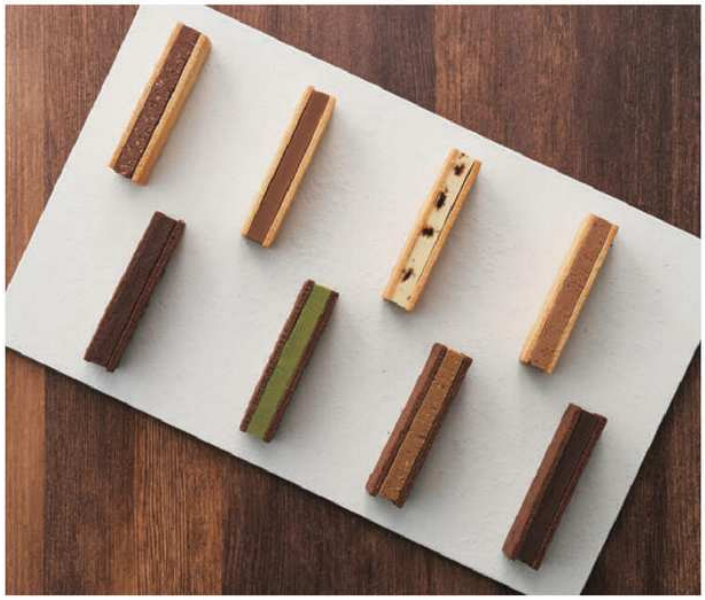
〈東京・京橋千疋屋〉
セレクトBOX
申込番号 16 T 41234

●セット内容／マドレーヌ（アップルティー）×7、フリアン×10、コンポート（白桃・フルーツポンチ）×各1、フルーツゼリーGRACE（さくらんぼ・マンゴー・白桃・洋梨）×各1 ●賞味期間／常温60日

CHOCOLATORY
MAGIE DU CHOCOLAT
JIYUGAOKA

世界のカカオ産地から選りすぐりのカカオ豆を仕入れ、産地ごとの特徴を最大限に引き出すため、焙煎から配合まで追求した本格ショコラトリーです。







世界のカカオ産地から厳選したカカオ豆を仕入れ、産地ごとの特徴を引き出すため、焙煎から配合まで追求した本格ショコラトリーの自信作。進化したチョコレートサンド「マジドカカオ」は産地にこだわった厳選したチョコレートと使用する素材の相性を追求してたどり着いた極上のバランス。マジドカカオは、工房で一つ一つ心を込めて手作りされています。さくっとしたクッキーと口どけの良いチョコレート、素材の良さを際立たせる2つの異なる食感が最高のマリアージュを演出します。

〈東京・マジドゥショコラ〉
マジドカカオ16個入
申込番号 16 U 60106

●セット内容／マジドカカオ（アーモンドクランチ・ミルクビスターシュ・ミルクキャラメル・コーヒーブレンド・宇治抹茶・ラムレーズン・メープルウォルナッツ・ビターオレンジ）×各2個 ●賞味期間／冷蔵30日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

CHEZ MATSUO

世田谷区・成城にあるグランファミーユ・シェ松尾。幅広い年齢層のお客さまに多用途で利用されています。晴れた日には富士山も望めるメインダイニングや屋上庭園に囲まれたテラス席など、自然光いっぱいの開放感にあふれる空間です。







レストランの味を家庭で気軽にお召し上がりいただけます。「スモークサーモン」は良質な脂ののった滑らかな食感。「プロシュート」は切り立ての風味を逃さぬよう、丁寧に真空パックしました。3種の「具だくさんスープ」は、電子レンジ対応の個食パックで、忙しい朝食時にもぴったりです。

〈東京・シェ松尾〉
グルメアソート

申込番号 16 U 40875

●セット内容／スモークサーモン100g×1、プロシュート80g×2、具だくさんスープ（季節の野菜トマトブイヨンスープ・アサリと野菜のクリームスープ・若鶏とレンズ豆のココナッツカレースープ）各160g×2 ●賞味期間／冷凍90日 ●スモークサーモン：ノルウェー産、プロシュート：アメリカ産
※写真はイメージです。

冷凍 配達日ご指定

Cucina Italiana
ANTONIO'S DELI

1944年に日本に本格的イタリア料理を紹介した、創業70余年のイタリアンレストランです。3代にわたり創業当時の味を受け継いでいます。







「カルツォーネ」はチーズと具材をオムレツのように生地で包み、焼き上げています。ピッツァは1枚ずつ真空包装でお届け。オーブンまたはトースターで焼いてアツアツをお召し上がりください。

〈東京・アントニオ〉
ピッツァイォーラ・ボックス

申込番号 16 U 41409

●セット内容／カルツォーネ5種（ベーコン&チーズ、サラミ&チーズ、ガーリックペペロンチーニ&チーズ、アンチョビオリーブ&チーズ、マルゲリータ）、スクエアピッツァ3種（ミックス、マルゲリータ、アンチョビ&オリーブ）、ホールピッツァ3種（ミックス、マルゲリータ、サラミ&ガーリック）●賞味期間／冷蔵7日

冷蔵 配達日ご指定

The New Otani

江戸時代から400年もの歴史がある1万坪の日本庭園を持つホテルニューオータニ東京をはじめ国内外の主要地でラグジュアリーなホテルを運営し多くの賓客をお迎えしています。







ホテルシェフによる選び抜かれた素材、丹念な仕込み、美味しさの追求、洗練された技が生み出したホテル至高の一品。

〈ホテルニューオータニ〉

スープカレーレトルトセット

申込番号 16 Z 50999

●セット内容／つぶ入りコーンスープ・パンプキンクリームスープ、10種野菜のクリームスープ、野菜のチャウダー、オニオンスープ、国産マッシュルームのクリームスープ、コンソメスープ、オマール海老のビスク、ドライカレー各150g×1、ビーフカレー、ビーフシチュー、ハッシュドビーフ各180g×1

Hotel Okura

和の伝統美を随所に取り入れた趣あるたたずまい。1962年の創業以来、各国の賓客をもてなす名門ホテルとして、世界に知られています。





作りたての美味しさをいつでも、お手軽にお楽しみいただけるスープ缶詰の詰合わせ。素材の良さを引き出した自信作です。

〈ホテルオークラ〉

スープ缶詰詰合せ

申込番号 16 Z 51046

●セット内容／8種の野菜ポタージュ・ベジタブルチャウダー各160g×3、粒入りコーンスープ160g×2、チキンカレー・ビーフストロガノフ・ビーフカレー各190g×1

帝国ホテル

1890年に海外からの賓客を迎える「日本の迎賓館」として東京・日比谷の地に開業して以来、国内外の多くの賓客におもてなしの心を尽くしています。





温冷タイプのスープ3種類と帝国ホテル自慢のビーフカレー、ハッシュドビーフ、ビーフシチューを詰合わせたギフトです。

〈帝国ホテル〉
温冷スープ・カレーセット
申込番号 16 Z 60081

●セット内容／コーンクリームスープ（粒入り）・トマトスープ・野菜スープ各150g・ビーフカレー・ハッシュドビーフ各180g、ビーフシチュー160g×各2
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

---

la bonne terrine
l'atelier
Les enfants gâtés

『レザンファン ギャテ』は僅か24席のこだわりのフレンチレストラン。お店のスペシャリテはテリーヌ・コレクション。アールデコとミッド・センチュリー・モダンが融合したこだわりの空間の中で、美しい料理と時間をお楽しみいただけます。また、本格フレンチレストランの味をご自宅でご利用いただけるよう「ラ ボンヌ テリーヌ」としてお取り寄せ工房を開設しています。







ヘルシー感ある野菜と魚介のテリーヌセットです。テリーヌにソースがつく贅沢な食卓を演出するフランス料理らしいテリーヌです。

〈東京・レザンファン ギャテ〉
野菜と魚介のフレンチテリーヌセット
申込番号 16 U 40883

●セット内容／テリーヌ ブイヤベース（ベルノーたっぷりサフラン入り魚介ソース25g付）・ずわい蟹肉と帆立貝のムースのテリーヌ（甲殻類のクリームソース25g付）・スモークサーモンと香草入りクリームチーズのテリーヌ・トランペット ボルチーニ茸含む数種のキノコのテリーヌ（トリュフの香り漂うキノコのクリームソース25g付）・元気野菜のテリーヌ（サフランクリームソース25g付）各80g ●賞味期間／冷凍30日

赤坂 四川飯店

「料理は愛情」をモットーに、四川料理を広める『赤坂四川飯店』。「建民川菜三十式」と呼ばれる三十の調理技法を駆使し全国に四川飯店・スーツァンレストラン陳・陳建一麻婆豆腐店など四川料理の魅力を伝える店舗を展開しています。







赤坂四川飯店監修のふかひれの姿煮です。

〈東京・赤坂四川飯店〉
赤坂四川飯店監修 紅焼包翅（ふかひれの姿煮）

申込番号 16 U 60099

●セット内容／紅焼包翅140g×5 ●ふかひれ：日本（国内製造）
●賞味期間／冷凍90日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





赤坂四川飯店監修の本格中華拘り7種セットです。

〈東京・赤坂四川飯店〉
赤坂四川飯店監修 本格中華拘り7種セット

申込番号 16 U 60100

●セット内容／乾焼蝦仁150g×2、本格四川麻婆豆腐150g×2、本格八宝菜150g×2、酢豚150g×2、魚翅湯250g×1、つるし焼豚430g×1、杏仁豆腐500g×1 ●賞味期間／冷凍90日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

香り・盛り付け・味わいの三位一体で仕上げたイタリアンを提供する、銀座の名店『アロマフレスカ銀座』。“爽やかで涼しさのある香り”を意味する店名通り、食材の持ち味を引き出した料理は、運ばれた瞬間からふわりと漂う香りで五感を心地よく刺激します。







アロマフレスカ銀座原田シェフ監修のパスタ6種セットです。電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。

〈アロマフレスカ〉

アロマフレスカ銀座 原田シェフ監修パスタ6種セット

申込番号 16 U 60101

●セット内容／ミートソーススパゲティ310g×2、野菜とベーコンのナポレターナ310g×1、イカスミパスタ320g×1、海老のクリームソースペンネ280g×1、ペンネジェノベーゼ240g×2、ポルチーニのクリームペンネ280g×1 ●賞味期間／冷凍90日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

冷凍 配達日ご指定

イタリアの高級食料品店『ペック』は、1883年にミラノに創業。素材にこだわったおいしさを、お届けします。







モチモチとして小麦の風味が感じられる長時間低温乾燥のパスタと太陽の恵みをたっぷり浴びたトマトを使用したパスタソース、ワインビネガーと、フルーティでライトなコクのあるバルサミコ酢をセットにしました。

〈ペック〉

パスタ・調味料詰合せ

申込番号 16 Z 51630

●セット内容／パスタ（スパゲッティ）500g×2、パスタソース（ナポリタン）180g×3、エクストラバージンオリーブオイル（ウンブリア）227g、ホワイトワインビネガー・バルサミコ酢（レッドラベル）各250ml
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。



美味探訪

すべての美味しいものには、
素敵な物語があります。
土地や文化、生産者の想いを知ると
期待が膨らみ、味わいは深まり、
余韻も長くなります。未知の美食と
出会える歓びをあなたに。









食の都・金沢の屋台骨

近江町市場 金沢

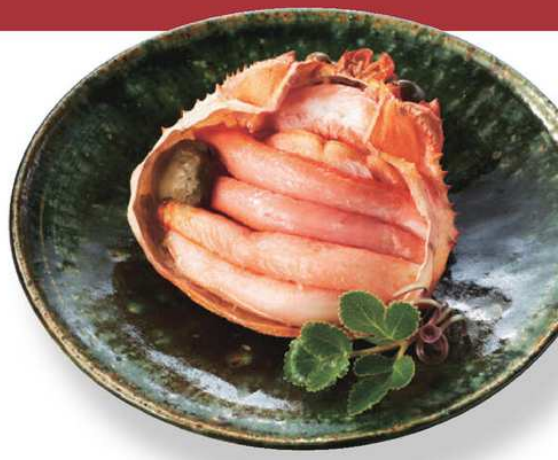
豊かな日本海の幸と霊峰白山をはじめとする山の幸に恵まれ、城下の人々に受け継がれてきた加賀百万石の加賀料理。その伝統がいまも息づく街・金沢で約300年の歴史を誇り、市民から「おみちょ」の愛称で親しまれてきたのが近江町市場です。

人気の地方市場から

美味探訪 全国津々浦々の“おいしい”を求めて





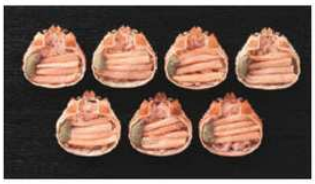


(左)買い物客が集うヤマカ水産の店舗。
(右)鮮度の良い魚が並ぶ。

地物の魚介が勢ぞろい

ヤマカ水産

店を構えて 300 年余りの『ヤマカ水産』。地場ものや日本海産にこだわった高級魚から大衆魚と幅広く、店内には四季折々の旬の魚介に加え、干物などの加工品が所狭しと店頭に並びます。品質を見極めたおすすめの品をお届けしています。



日本海で水揚げされた紅ずわいがにを、茹で上げて甲羅の中に身肉、肩肉、かに味噌を詰め込みました。

〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉
紅ずわいがに甲羅盛り
申込番号 16 U 00638

- セット内容／紅ずわいがに甲羅盛り80g×7
- 日本海産 ●賞味期間／冷凍14日



（上）威勢のいい呼び声のヤマカ水産のみなさん。

〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉
昆布〆詰合せ
申込番号 16 U 65802

●セット内容／さわら昆布〆150g・車鯛昆布〆125g・平目昆布〆100g×各2 ●さわら（カジキマグロ）：西太平洋産、車鯛・平目：日本海産 ●賞味期間／冷凍30日



新鮮な魚のお刺身を国産の昆布でしめた北陸らしい一品。昆布の旨みが魚の身にのっています。



市場はその土地ならではの新鮮な食材や味わいが集まるところ。
季節を織りなす旬の食材がにぎやかさに彩りを添えます。地元の方々が馴染みの店で今晩の献立を決める…。
そんな暮らしの中にあるおいしさを直送でお届けします。

国産の天然ぶり切りを、加賀塩糀、加賀味噌、能登のいしる（魚醤）に1日漬け込んだ本漬けにしてあります。また、のど黒は加賀味噌に漬け込みました。



〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉
天然ぶり・のど黒詰合せ
申込番号 16 U 50951

●セット内容／天然ぶり加賀塩糀漬け・天然ぶり加賀味噌漬け各120g×2、天然ぶりいしる漬け120g、のど黒加賀味噌漬け80g×2 ●鰤：国産、のど黒（アカムツ）：日本海産 ●賞味期間／冷凍30日



日本海で水揚げされたのど黒を一夜干しに仕上げました。



〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉
のど黒一夜干
申込番号 16 U 50953

●セット内容／のど黒一夜干し80g×8 ●のど黒（アカムツ）：日本海産 ●賞味期間／冷凍30日





地元民に愛される博多の台所

柳橋連合市場 / 柳橋うまかもん市場 博多

空港や主要道路から好アクセスにあり、連日“うまかもん”を求める客で賑わっています。名物の明太子に塩干物、日本海や玄界灘で揚がった活きのいい魚介類、ジューシーな薩摩地鶏などなど。百人百様の嗜好を受け止めてくれる市場です。

職人技が冴える２店舗の明太子をご家庭に

幸村英商店・海産物専門原口商店

国産の原料にこだわった辛子明太子を作り続けているのは、柳橋連合市場に店を構える『幸村英商店』と柳橋うまかもん市場『海産物専門原口商店』。徹底した素材の選別、本来の旨みを引き出すこだわりの漬け込み方など、本場で磨き抜かれた2店の味をぜひご賞味ください。





(左)博多の台所と呼ばれる『柳橋連合市場』で店を構える『幸村英商店』と(右)柳橋うまかもん市場『海産物専門原口商店』。



北海道産のたらこを原料とし、独自の漬け込み方で美味しさを追求した、いずれも博多を代表する明太子です。使いやすい小分けパックにしています。



幸村英商店・
海産物専門原口商店の
明太子詰合せ

申込番号 16 U 41312

●セット内容／幸村英商店の昆布漬辛子明太子・海産物専門原口商店の辛子明太子各180g×2 ●スケトウダラの卵：北海道産 ●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定



〈京都・錦市場 湯波吉〉
ゆば詰合せ
申込番号 16 U 30787

●セット内容／引上ゆば（5枚入）×4、引上ゆば（2枚入）×1、小巻ゆば（12個入）×2、よせ巻ゆば小（6個入）×3、大原木ゆば小（6個入）×1、結びゆば（16個入）×1 ●賞味期間／冷蔵4日

冷蔵 配達日ご指定

生ゆばはほどよいコシがあり、独特の食感と口いっぱいに広がる濃厚な大豆の甘みを存分に堪能することができます。





寛政2年（1790年）創業、
変わらぬ味と手業

湯波吉



創業から230年以上にわたり「京ゆば」の専門店として商いを続けてきたお店です。熟練の職人たちが手作業でつくるゆばは、噛めば味がしみ出てくるように、そんなに薄く上げないのが特徴です。

（上）賑やかな店頭。　（右上）店主・越智元三さん。

「ほんまもん」にこだわる、京の台所

錦市場 京都

1200年に及ぶ歴史に裏打ちされた独自の食文化が息づく古都京都。そのほぼ中心街にある錦市場は「京の台所」と呼ばれています。それぞれのお店が誇りとこだわりをもって扱う商品が集まる市場には、食に厳しい京都の人々に育まれた「ほんまもん」があります。





浪速っ子の胃袋を支える
大阪ミナミの市場

黒門市場 大阪





（左）『新魚栄』代表の網干さん。
（右）豊富な水産品が揃う店先。食事も楽しめる。



自慢の目利きで選んだ一品を食卓へ

新魚栄

黒門市場で70余年にわたって魚介類の卸・小売を手がける『新魚栄』。鯨やすっぽんをはじめ、三代目の主人が自ら市場や漁港を巡って仕入れた選りすぐりの食材を提供。豊富な品揃えと品質のよさで評判なお店です。



国産のすっぽんを丁寧にさばいてお届けします。ゼラチン質たっぷりのすっぽんの旨みを凝縮したスープでお召し上がりください。

〈大阪・黒門市場 新魚栄〉
すっぽん鍋セット
申込番号 16 U 60102

●セット内容／すっぽん350g、濃縮すっぽんスープ350ml ●すっぽん：国産 ●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定

旬の果物を多彩にセレクト

ダイワ果園

創業 70 余年を誇る、果物専門店の『ダイワ果園』。店内には全国の優秀産地より確かな目利きで仕入れられた季節のフルーツが常時 30 種類以上。味はもちろん、香りやサイズにもこだわり抜かれた品ばかりです。



濃厚な甘みととろけるような食感で食べた人を虜にする
静岡県産のクラウン印マスクメロン。



〈大阪・黒門市場 ダイワ果園〉
静岡県産 クラウン印
「一本一果」マスクメロン

申込番号 16 T 22786

●セット内容／マスクメロン1.4kg
※配達日のご指定はご容赦ください。

くいだおれの街・大阪を代表する市場として、明治 35 年の開設以来、食道楽の浪速っ子に親しまれてきた黒門市場。東西が約 300m、南北が約 600m の「キ」の字型に広がる通りには、卸売と小売を兼ね備えた約 150 の店舗が所狭しと軒を連ねています。





色鮮やかな果物が豊富に揃う店内。

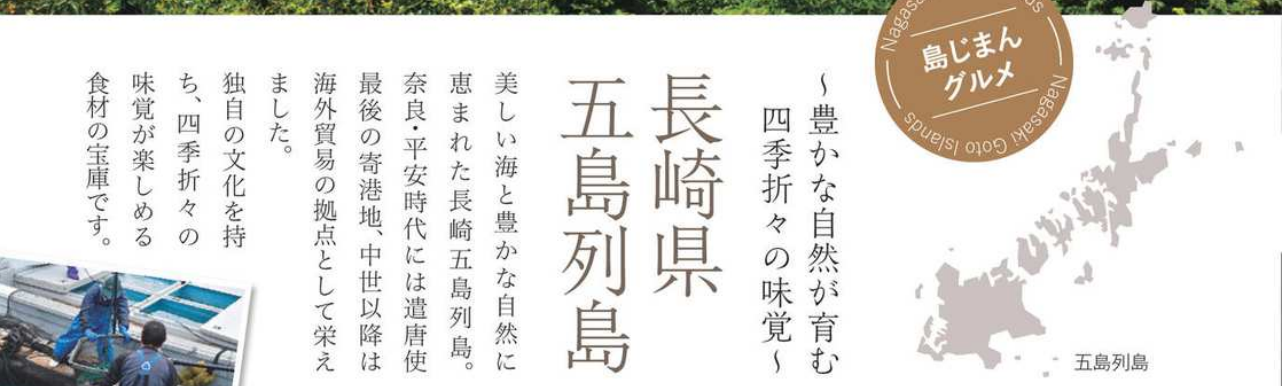


Nagasaki Goto Islands
島じまん
グルメ
Nagasaki Goto Islands

長崎県 五島列島

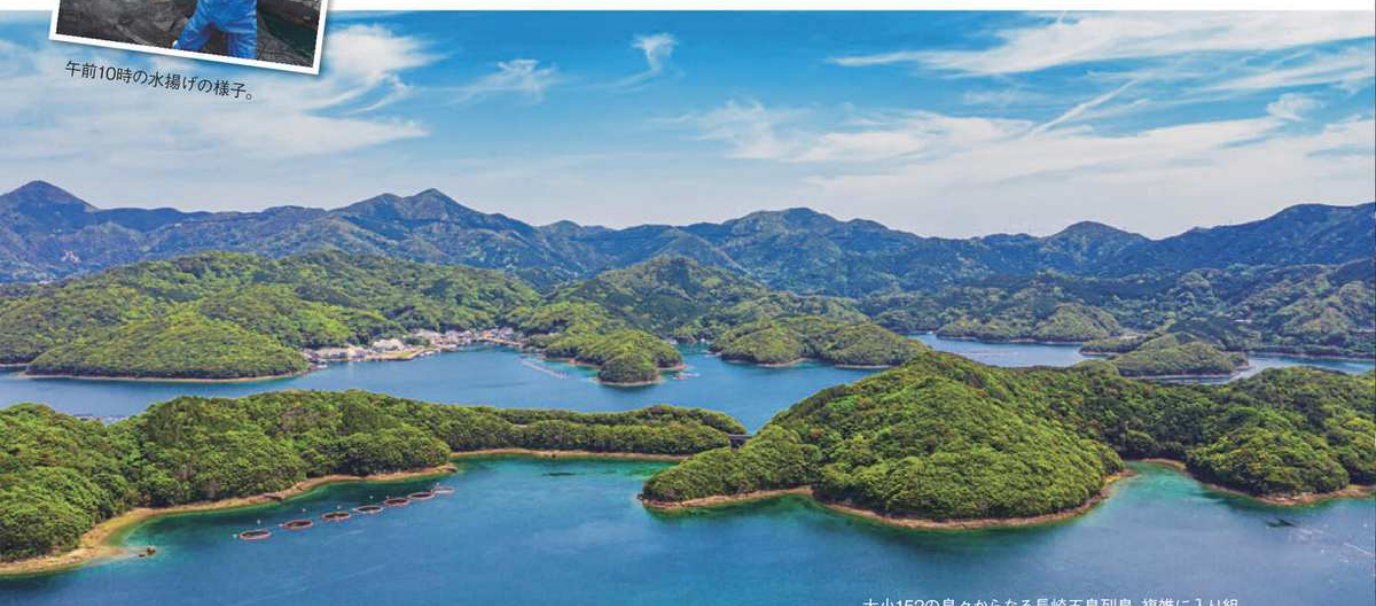
～豊かな自然が育む 四季折々の味覚～

美しい海と豊かな自然に恵まれた長崎五島列島。奈良・平安時代には遣唐使最後の寄港地、中世以降は海外貿易の拠点として栄えました。
独自の文化を持ち、四季折々の味覚が楽しめる食材の宝庫です。





午前10時の水揚げの様子。



大小152の島々からなる長崎五島列島。複雑に入り組んだリアス海岸と島影が織りなす多島海景観は西海国立公園に指定され、訪れる人を魅了します。

Nagasaki Goto Islands 島じまんグルメ❶

五島手延うどん

うどんすきはだし汁にうどんと様々な具を煮込んで食べる料理です。長崎五島名物あごだしスープに五島うどんと五島牛、お好みの具でお楽しみください。



五島牛五島手延うどん
すき鍋セット（4人前×2）

申込番号 16 U 50927

●セット内容／五島牛五島手延うどんすき鍋セット（五島牛バラ肉200g、五島手延うどん60g×8、五島うどんスープ10g×4）×2 ●賞味期間／冷凍30日



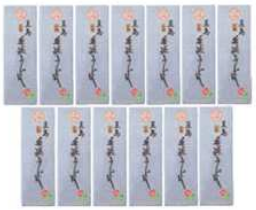




Nagasaki Goto Islands 島じまんグルメ❷

五島手延うどん 匠輝

「匠輝」は吟味した小麦粉を使用し、塩・熟成時間にもこだわりぬいて製麺した五島うどんです。温麺でも、冷麺でもおいしくお召し上がりいただけます。



五島手延うどん 匠輝

申込番号 16 Z 97167

●セット内容／五島手延うどん 匠輝100g×13



全国有数の水産ブランド産地、五島列島。

五島列島は九州の最西端に位置しています。そのため黒潮本流から分岐して北上する温暖な対馬暖流と列島付近に発生する沿岸流との影響から全国有数の好漁場を形成しています。



Nagasaki Goto Islands
島じまんグルメ③

五島列島産 釣り赤むつ

白身で脂が多い人気の高級魚。口の中が黒いことから「ノドグロ」とも言われています。



長崎県五島列島産
釣り赤むつしゃぶしゃぶ用

申込番号 16 U 60155

●セット内容／釣り赤むつしゃぶしゃぶ用300g ●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定



Nagasaki Goto Islands
島じまんグルメ④

五島列島産 車海老

大きなサイズの車海老。一尾ずつ個包装パックになっています。



長崎県五島列島産
車海老ボイル味噌漬

申込番号 16 U 86571

●セット内容／車海老ボイル味噌漬40g×10
●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定





長崎県五島列島産
車海老（生冷凍）

申込番号 16 U 86570

●セット内容／車海老生冷凍40g×10 ●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定

しそ漬けながら塩分約8%であっさり食べやすく仕上げました。

〈和歌山・紀州高田果園〉

紀州南高梅 うす塩味しそ漬梅干

申込番号 16 Z 51492

●セット内容／しそ漬梅干1.65kg（梅1.49kg、しそ葉160g）2~5L粒、塩分約8% ●梅：和歌山県産









（左）紀州高田果園三代目園主　高田智史氏。
（中）「南高梅誕生の地」の碑と、梅林。
（右）6月上旬、収穫前の梅。

和歌山県・みなべ町
紀州高田果園
南高梅

南高梅発祥農園 たかだ果園

梅を作りつづけて百余年。南高梅発祥農園の梅干。

明治35年に、当時の園主、高田貞楠氏が梅の種苗の中からひときわ大きく美しい実がなる１本を発見。これを母木とし、大切に育てました。「南高梅」は数十年かけて改良を重ね、県立南部高校園芸科の協力を得てできたのです。

現園主の高田智史氏はさらに果皮が薄く果肉の柔らかい「南高梅」の育成に尽力しつつ、おいしい梅干の製造にも注力。原料の梅も自園に加えより良いものを吟味し、発祥農園の名に恥じない梅干づくりを目指しています。梅干の加工は手間を惜しまない昔ながらの手作りです。新鮮なうちに塩で漬け込み、真夏日に２日から３日天日干ししします。この作業で梅本来の栄養価が凝縮されます。この後再度梅の選別を行い樽詰めしたのが『紀州高田果園』の梅干です。柔らかな果皮につつまれた、たっぷりとした果肉の口当たりは梅作り100年の歴史を持つ同園ならではの味わいです。



一粒一粒大切にしそ葉に挟み、しそと塩だけで仕上げた梅干です。

〈和歌山・紀州高田果園〉
南高梅のしそ漬梅干
申込番号 16 Z 51491

●セット内容／しそ漬梅干1.65kg（梅干1.49kg、しそ葉160g）2～5L粒、塩分約18% ●梅：和歌山県産



蜂蜜を使用し、深みのある上品な味わいに仕上げました。

〈和歌山・紀州高田果園〉
紀州南高梅
ハチミツ入梅干
申込番号 16 Z 51490

●セット内容／ハチミツ入梅干1.65kg（2～5L粒）塩分約7% ●梅：和歌山県産



蜂蜜を使用したまろやかな梅干と、あっさりとしたしそ漬け梅干をセットにしました。

〈和歌山・紀州高田果園〉
紀州南高梅 セット
申込番号 16 Z 51632

●セット内容／はちみつ入梅干800g（2～5L粒）塩分約7%、うす塩味しそ漬梅干800g（梅干720g、しそ葉80g）2～5L粒、塩分約8% ●梅：和歌山県産

京都府・京都市

京のなら漬、ぬか床

茎屋

天恵素菜 京漬物 茎屋

素材の味が生きている、愚直な“京のお漬物”。

平成８年創業の新鋭『茎屋』は、愚直なまでに伝統的な“京のおつけもの”を追求している漬物店です。こだわりは、主人の三輪さんが自らの足と舌で選んだ素材と、手間ひまを惜しまない丁寧な仕事。自主契約の野菜を可能な限り使い、食品添加物（保存料、着色料、香料、調味料）は加えません。「うちの漬物は野菜そのものの味が美味しさの決め手。だからこそ、ごまかしが利かないんです」と三輪さん。なら漬は自慢の品。国産の酒粕をふんだんに使い、約２年かけて漬け込んでいます。

暖簾に書かれた「天恵素菜」。その社是に京都の店としての矜持と品格が集約されています。





（左）熟成した酒粕で丹念に漬ける。　（中）茎屋店頭。　（右）主人の三輪康久さん。







〈京都・茎屋〉
京のなら漬詰合せ（桐箱入）
申込番号 16 U 20790

●セット内容／桂うり（1舟）×2、四葉きゅうり（3本入）、西瓜（3個入）●野菜：国産 ●賞味期間／冷蔵90日
※製造上の都合により、お届けにお時間をいただく場合がございます。



〈京都・茎屋〉
京の昔ながらの熟成ぬか床
申込番号 16 U 60105

●セット内容／熟成ぬか床800g×5、追いぬか×1、ポリエチレン容器×1 ●サイズ／ポリエチレン容器：約高さ9×幅21×奥行28cm ●素材／ポリエチレン容器：ポリエチレン
※製造上の都合により、お届けにお時間をいただく場合がございます。
※夏場は冷蔵庫に保存し週1〜2回かき混ぜてください。

長野県・松本市
石井味噌
信州味噌

「二寒二土用」、時間が成せる、まろやかさと旨み。

『石井味噌』の代表商品「三年味噌」は、二寒二土用の熟成期間を経る３年目の味噌。見事な赤褐色で独特の熟成香を放ち、塩角が取れ、まろやかさの中にこくがあります。

天然醸造の味噌づくりを代々受け継ぎ、仕込みに杉材の木桶を使用。「木桶に宿る天然の酵母・乳酸菌がここにしかない味を生み出します。仕込みは技術も時間も要する麹づくりから始まり、この仕事が３年後の味噌の出来を左右するといってもいい。」と蔵元の石井さんは言います。

一年に一度行われる「天地返し」で、塩分や水分のムラを防ぎ、酵母や乳酸菌を空気に触れさせます。こうしたこだわりが、おいしい味噌として実を結んでいます。





(左)じっくりと熟成を待つ木桶。酵母・乳酸菌が生きている。
(中)こうじ菌つけ(麹づくり)。　(右)天地返しの様子。





酵母や乳酸菌が生きた、芳潤でコクのある味わいです。限定醸造は、国産丸大豆と国産コシヒカリを使用しています。白味噌は麹歩合を多めに仕込み、一年熟成させています。

〈長野・石井味噌〉
味噌詰合せ
申込番号 16 T 60103

●セット内容／限定醸造三年熟成味噌1.5kg（750g×2）、三年蔵白味噌750g×2

岐阜県・川辺町

白扇酒造 熟成本みりん

飲んで味わう お米のリキュール。

みりんの歴史は戦国時代にはじまり、江戸時代には甘口のお酒として飲まれたり、料理の旨みを引き出す調味料として定着しました。

良質な素材と昔ながらのつくり方にこだわる『白扇酒造』の「本みりん」は、杜氏と蔵人による米麹造りから始まります。そして蒸した地元産のもち米に自家仕込みの米焼酎と米麹を加えて仕込み、杉の木の槽で搾った上澄みを数年かけて熟成させて完成する希少な品。上述の原料以外は使用せず加工もしません。トロリと琥珀色に輝く本品は甘くコクのある深い味わいです。梅美酢は、このみりんをベースに造った、コクのある全く新しい味わいの梅酒です。





(左)白扇酒造蔵元正面。　(中)麹造り。　(右)もろみを酒袋に入れ、槽に積み重ねる。





自家製の米麹に蒸したもち米と自家製焼酎を加えて七年熟成したみりんと、梅みりんのセットです。

〈岐阜・白扇酒造(はくせんしゅぞう)〉
七年熟成美酢 梅美酢セット
申込番号 16 Z 22911

●セット内容／七年熟成美酢・梅美酢各500ml×2

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。
20歳未満の方はお申込みになれません。

新潟県・村上市
千年鮭 きっかわ

村上伝承の鮭料理

千年鮭 きっかわ

越後村上の風土が織り成す伝承の鮭食文化。

日本海に面し、新潟県の最北端に位置する村上市。かつては村上藩の城下町として栄え、今もなお街並みには当時の武家町や商人町の面影が残り、歴史とともに受け継がれてきた伝統と文化が息づいています。創業1626年、『千年鮭 きっかわ』は、古くより名産の鮭を尊んできた歴史と、熟成に適した恵まれた気候風土のもと、鮭の食文化を伝えています。

「塩引き鮭」は塩を引いた鮭を、村上の北西の風に晒し一か月かけじっくり熟成させたもの。「白子の寒風干し」は白子を合わせ味噌に漬け、寒風の中２ヵ月吊るし、半年低温で熟成させた珍味です。






(左)伝統の鮭料理を伝える『きっかわ』。　(中)町屋造りの店舗。
(右)店舗内で吊るされる鮭。腹を完全には切らない城下町としての誇りが感じられる。





鮭に粗塩を引き4～5日漬け、3～4週間干して熟成させて作った「塩引き」。合わせ味噌に漬けて寒風の中で2ヵ月吊るして作る白子の寒風干し。村上でしか作りえない深い味わいをお楽しみください。

〈新潟・千年鮭 きっかわ〉
新潟村上
伝承の鮭料理詰合せ
申込番号 16 U 51155

●セット内容／鮭の塩引き110g×4、鮭の生ハム50g×2、白子の寒風干し19g ●秋鮭：国産 ●賞味期間／冷蔵21日

沖縄県 あぐー豚

すっと溶ける脂、濃い味わい。これぞ“沖縄豚”の醍醐味。

14世紀頃に中国から沖縄に伝えられたとされる従来種(「琉球在来種」と呼ぶ)の「アグー」は、県内頭数が約20頭以下になり一度は絶滅の危機に瀕しました。一度に沢山の子豚を生み、生育が早く大きく育つ外来種の白豚が台頭していきました。しかし、絶滅寸前のところで「アグー」を愛する関係者の努力によって危機を脱し、この希少な琉球在来種の血統を引く銘柄豚として誕生したのが「あぐー」豚です。

その特徴はなんと言っても、柔らかい肉質と脂身の旨みにあります。脂身が白く締まって歯切れが良く、味もガツンと力強いのに、融点が低いのでくどさがなく、不思議なほど飽きのこない味わいです。





(左)白に黒のマダラ模様が特徴の「あぐー」。
(右)「あぐー」の育ての親、沖縄県食肉センター。





希少な琉球在来種の血統を引く沖縄の銘柄豚「あぐー」。特徴はその味わい。濃厚で肉質が柔らかく、脂身があっさりとしていて甘みがあります。

沖縄県産豚あぐー
しゃぶしゃぶ用セット

申込番号 16 U 90015

●セット内容／ロース肉300g×3 ●賞味期間／冷凍30日

岩手県・二戸市
久慈ファーム シャルキュトリー

岩手とフランスの食文化を新たにつなぎ、命の恵みを活かす。

岩手県二戸市の山懐にいだかれた『久慈ファーム』が一貫生産しているのは、優良品種を掛け合わせた三元豚「佐助豚」。炭化した植物を飼料に加え、ストレスなくのんびり育てることで、甘くて繊維がきめ細かい臭みのない肉に仕上げています。その命の恵みを無駄なく活かすシャルキュトリー(惣菜)は、岩手の食文化とフランス伝統文化を新たな料理でつないでいます。





(左)(中)岩手県北部の折爪岳に開かれた自社養豚場。
(右)創業者の名前に由来する佐助豚。





「佐助豚」の生産者『久慈ファーム』が手がけるシャルキュトリーセット。肉の旨みを存分に引き出しています。

〈岩手・久慈ファーム〉
ウインナー・ベーコンシャルキュトリーセット

申込番号 16 U 20657

●セット内容／ベーコンスライス200g、ショルダーベーコン200g、粗挽きウインナー150g、にんにくウインナー150g、ボンレスハム200g、パテ・ド・カンパーニュ120g、パテオンクルット120g、スネ骨付きコンフィ1,000g、レバーペースト100g、リエット100g

冷凍 配達日ご指定

高知県・香美市
三谷ミート

土佐あかうし

日本の牛肉がさらにおいしく。
評判の国産赤身肉。

これまで牛肉と言えば“霜降り”が話題の中心ですが「国産牛肉の赤身のおいしさが…」といった会話がちらほら。そこで注目したいのが高知の「土佐あかうし」、熊本の「くまもとあか牛」。実は黒毛和牛以外の和牛品種は肉牛の１％程度。あかうしと呼ばれるのは「褐毛和種」さらに少ない貴重な牛です。

まずは高知の「土佐あかうし」。高知県内でしか改良されていない褐毛和種・高知系の通称で高知県内では土佐褐毛牛とも呼ばれています。同じ褐毛和種である熊本系とは毛色において特徴が異なります。高知系については褐色の被毛に、目の周囲、鼻、蹄等が黒い特徴を持つ「毛分け」と称する毛色が一般的です。黒毛和牛についで細かなサシが




小柄で性格のおだやかな土佐あかうし。





口どけもよくあっさりとして、赤身の旨みを感じやすい味わいのある「土佐あかうし」を焼肉でお楽しみください。

土佐あかうし 焼肉用
申込番号 16 U 40906

●セット内容／ロース肉・バラ肉各200g ●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定

熊本県・産山村
焼肉正

阿蘇うぶやま村の放牧あか牛

入りやすく、しかしその脂は総じてあっさりしており、脂の旨さと赤身の風味がしっかり味わえるのが特徴。

対して熊本の「くまもとあか牛」。阿蘇山の雄大な景色の中での放牧が旅行パンフなどで紹介されているあの牛のこと。かねてより放牧の歴史がある熊本。広大な敷地の中で春、山に放牧し秋には里に降りてくる「夏山冬里」方式で飼育されています。都市部への流通は少ないものの、地元にはこの牛の看板が多数。「くまもとあか牛」の中でも阿蘇の産山村で飼育されたレアもの。急峻な山間部で育てられたので腰が強く、赤身の引き締まった食感があり、噛むほどに旨みある肉汁がしみだしてきます。さっぱりとした赤身の味わいに適度なサシが入ったオールラウンダーな赤身肉と言えます。「土佐あかうし」と「阿蘇うぶやま村の放牧あか牛」、この和牛を知ると赤身肉のおいしさに心が動くはずです。





(左)自然豊かな産山村の牧場。
(右)牧草をほおばるあか牛。
(中)3〜7ヶ月間、のんびり放牧で育てる。





熊本県阿蘇うぶやま村の
放牧あか牛 ステーキ用

申込番号 16 U 40093

●セット内容／肩ロースステーキ160g×2 ●賞味期間／冷凍30日

長野県・松本市
こばやし

信州手打二八蕎麦

信州に伝わる 素朴な蕎麦を堪能する。

明治23年創業の長野県松本市『こばやし』。色が白く精製された国内産そば粉を使用した二八蕎麦が信条です。伝承の製法でつくられた手打ちそばは食べるとそばの旨みがにじみ、香りがしっかりたち、手打ちそばらしさが味わえます。麺線はやや細め。瑞々しさやのど越しの良さが際立ち、心地よい余韻を残します。ゆで時間はたっぷりのお湯で30秒から1分が目安。そばが湯に浮かんできた時が引き上げ時です。

また、吟味した北海道産の昆布、国産本節、醤油などを用いて丁寧に作られたつゆも素晴らしく、蕎麦の持ち味を十分に引き出せるように考えられています。たっぷりのそば湯で割って最後の一滴まで味わい尽くしたくなるほどです。





(左)蕎麦打ちの神髄ともいえる「水回し」。　(中)ゆっくりと押し出すように練る。
(右)そばの花。





手軽にかき揚げ蕎麦がお楽しみいただけるゆで麺と、打ち立ての生そばを冷凍した「髄一」の詰合わせです。

〈長野・こばやし〉
桜海老のかき揚げ蕎麦（ゆで麺）4人前と信州蕎麦「髄一」（生麺）6人前 詰合せ

申込番号 16 U 40959

●セット内容／桜海老のかき揚げ蕎麦（そば（ゆで麺）200g×4、桜海老の野菜かき揚げ80g×4、かえし・大久保醸造の琥珀だし180ml×各1、八幡屋礒五郎七味豆袋0.2g×4）、信州蕎麦（そば（生麺）250g×3、そばつゆ180ml×3、おろし山葵20g）●賞味期間／冷凍30日

熊本県・菊池郡

フジチク 馬刺し

馬にマジメ。美味しい馬肉を真心込めてお届け。

馬刺しと黒毛和牛の専門店『フジチク』は、馬肉の生産量・消費量上位の熊本県に本社と自社牧場を構えており、全国的にみても非常に珍しく、飼育から加工・販売まで、一貫して行っています。阿蘇の大自然とおいしい水で肥育を行い、一頭一頭の発育、体調管理に気を配り、独自配合した飼料を与えることで、他にはない肉質に仕上げています。良質なお肉をしっかりと鮮度の良い状態でお客さまへお届けします。





(左)餌を食べる馬。　(中)阿蘇山の麓にある自社牧場。
(右)新鮮な馬肉を販売。





定番の上赤身に、ロースやランプ、ユッケなどの人気の赤身を詰合わせました。専門店ならではの味わいをお楽しみください。

ふじ馬刺し 赤身堪能詰合せ

申込番号 16 U 60014

●セット内容／たたき・ロース・ランプ・上赤身各80g、ユッケ50g、馬刺しのたれ5ml×6、しょうが3g×6、ユッケのたれ10g、たたきのたれ20g ●馬肉：カナダまたはフランスまたは国産（熊本肥育）●賞味期間／冷凍90日

冷凍　配達日ご指定

北海道・清水町

あすなろファーミング
飲むヨーグルト・プリン

自然をそのままに。
農薬も化学肥料も使わない牧草で育てる。

牛たちがストレスなく暮らせる環境を変えず、なにより安心・安全にこだわる。『あすなろファーミング』は北海道の自然が持つ生産力を引き出し、良質な乳製品を作っています。日高山脈の麓、十勝清水町で、特に土作り、草作り、牛作りをモットーに30年以上、農薬や化学肥料を使わないリサイクル農業を進めてきました。牛にはストレスのかからない放牧を行い、飼料も国内飼料で遺伝子組み換え作物を使わない管理をしています。



放牧の様子。





北海道十勝平野の豊かな自然から生み出される栄養豊富で美味しい牛乳が人気のあるあすなろ牧場。生乳から作った様々な商品をバラエティー豊かにお届けします。

〈北海道・あすなろファーミング〉
あすなろ牧場
バラエティーセット
申込番号 16 U 41014

●セット内容／のむヨーグルト（プレーン（加糖）・ハスカップ・まいるど）各140ml×3、ぷるぷるプリン（ミルク・かぼちゃ・いちご・コーヒー）各90g×2、ミルクコーヒー140ml×3、ヨーグルト（プレーン・スイート）各500g、生キャラメルミルク（12粒入）、ハスカップジャム150g、手造りバター160g ●賞味期間／冷蔵7日
※賞味期間はそれぞれの期間のうち最短のものを表示しています。

北海道・中札内村

十勝野フロマージュ チーズとバター

クリーンな環境だから 良質なチーズが生まれる。

北海道中札内村、日高山脈がそびえる十勝を代表する景色の中に『十勝野フロマージュ』はあります。チーズの原料には中札内村の指定牧場で絞られた生乳だけを使用し、仏・ノルマンディー地方のカマンベールを手本に、日本人が楽しめる味に仕上げています。十勝野フロマージュを代表する「おいしいカマンベール」は、コクと旨みを残しつつも、クリーミーでクセがなく気軽にお楽しみいただけます。



十勝野フロマージュのチーズは約3〜4週間熟成させます。





新鮮な生乳からつくった、こだわりチーズやバターなどのセットです。

〈北海道・十勝野フロマージュ〉
十勝野フロマージュ
チーズ・バターセット

申込番号 16 U 41306

●セット内容／おいしいカマンベール250g、田楽みそ漬けカマンベール130g、バーボンウイスキーウォッシュ120g、なかさつないカマンベール120g、クリームチーズ125g、十勝野バター125g、十勝野発酵バター125g、ベルネージュ70g×2
●賞味期間／冷蔵30日

東京都・中央区

築地ホクエイ
築地のまぐろ

切りたてのおいしさそのまま。
こだわりの天然まぐろ。

まぐろの品質は、船上に揚げたその時から決まります。魚体を傷つけないよう柔らかい専用敷物の上に乗せ一体ずつ血抜きをするなど、急速冷凍までいかに優しく、速やかに処理できるかで品質が違ってきます。遠く離れた洋上で、『築地ホクエイ』の品質に対する想いを理解してくれる日本船が獲ったまぐろを丸ごと買付けてこだわりのまぐろをお届けします。

「まぐろの王様」と呼ばれる高級魚の天然本まぐろ（クロまぐろ）を中トロ、赤身の2種を自社にて新鮮な状態で加工し、詰合わせました。ぜひ食べ比べをお楽しみください。





（左）船上から水揚げされるマグロツリー。　（右）新鮮な状態で速やかに自社にて加工する。





〈築地ホクエイ〉
天然本まぐろ詰合せ
（中トロ・赤身）
申込番号 16 U 60154

●セット内容／天然本まぐろ中トロ冊・天然本まぐろ赤身冊各180g ●本鮪：大西洋産
●賞味期間／冷凍11日



〈築地ホクエイ〉
天然まぐろ詰合せ
（たたき・かちわり漬）
申込番号 16 U 50939

●セット内容／天然本まぐろたたき・目鉢まぐろかちわり漬各60g×7 ●本鮪：国産、目鉢鮪：日本または台湾またはその他産 ●賞味期間／冷凍30日

焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。

フローズン グルメ

FROZEN GOURMET



手軽に食べられる美味。
いま人気のフローズングルメ

昨今のおうちごはんの高いニーズで、テイクアウトやデリバリーはもちろんですが、フローズングルメ（冷凍品）はますます注目を集めています。特に共働きのご夫婦や一人暮らしの方などに、外食や自炊より手軽に美味しく味わえる中食（なかしょく）が人気です。注目は、急速冷凍技術により、鮮度重視の精肉や鮮魚から、レストランなどを再現した味わいに至るまで、ちょっと贅沢なグルメの数々が豊富にラインナップしていること。そんな手軽かつ多彩な美味を揃えました。



トースターや湯煎などの簡単調理でお召し上がりいただけます。黒毛和牛を使用したハンバーグ、ビーフシチューなどフレンチグルメの詰合わせです。

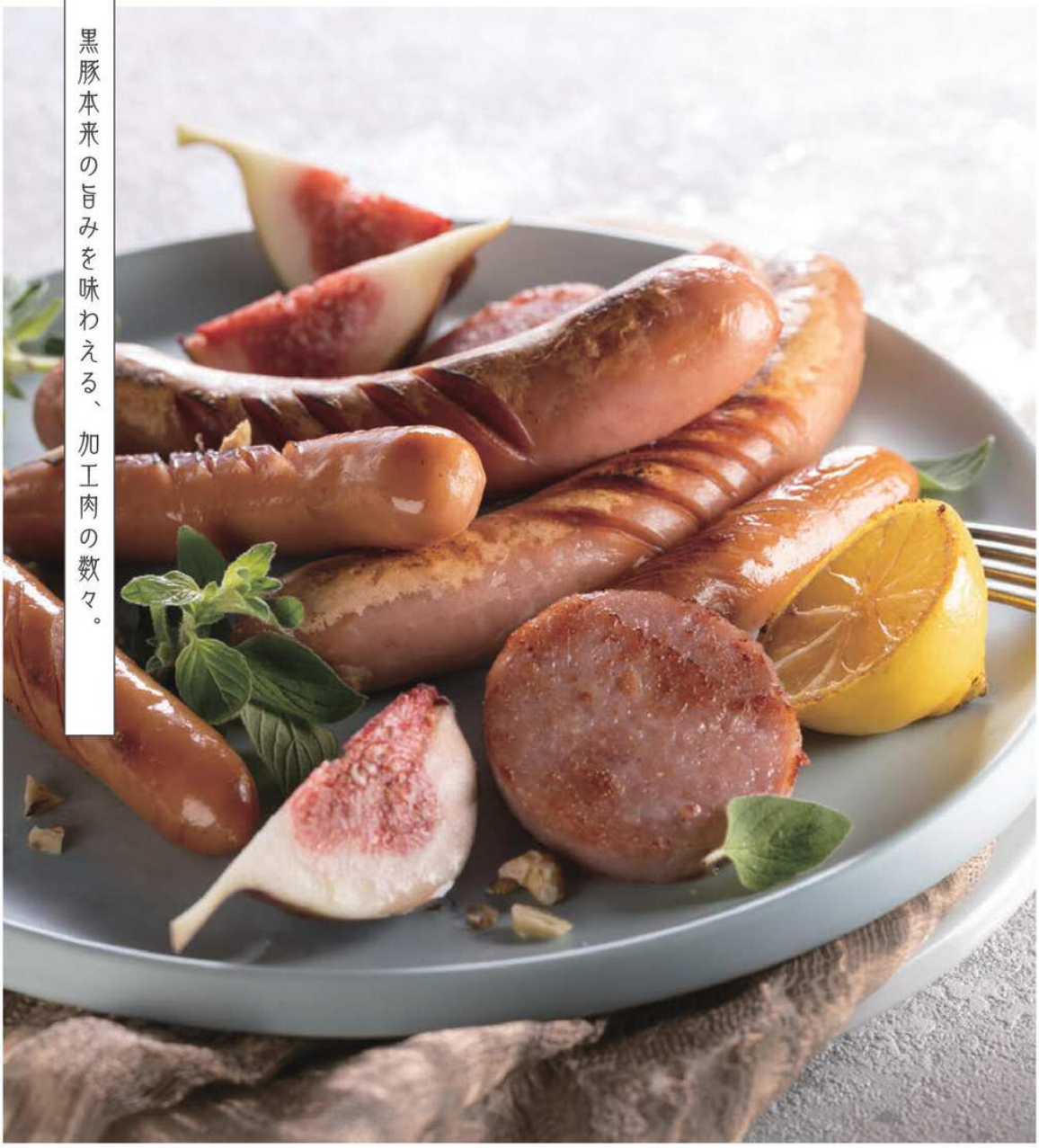
〈ブラッセリートモ〉
メインデッシュ3種
申込番号 16 U 60083

●セット内容／黒毛和牛煮込みハンバーグマルサラ風味190g・黒毛和牛ビーフシチュー145g・グリルドポークステーキ140g×各2 ●賞味期間／冷凍90日





黒豚本来の旨みを味わえる、加工肉の数々。



鹿児島県アベル牧場の黒豚を原料にウインナー・ソーセージを作りました。ウインナー、ボロニア、フランクといろいろな味が楽しめます。

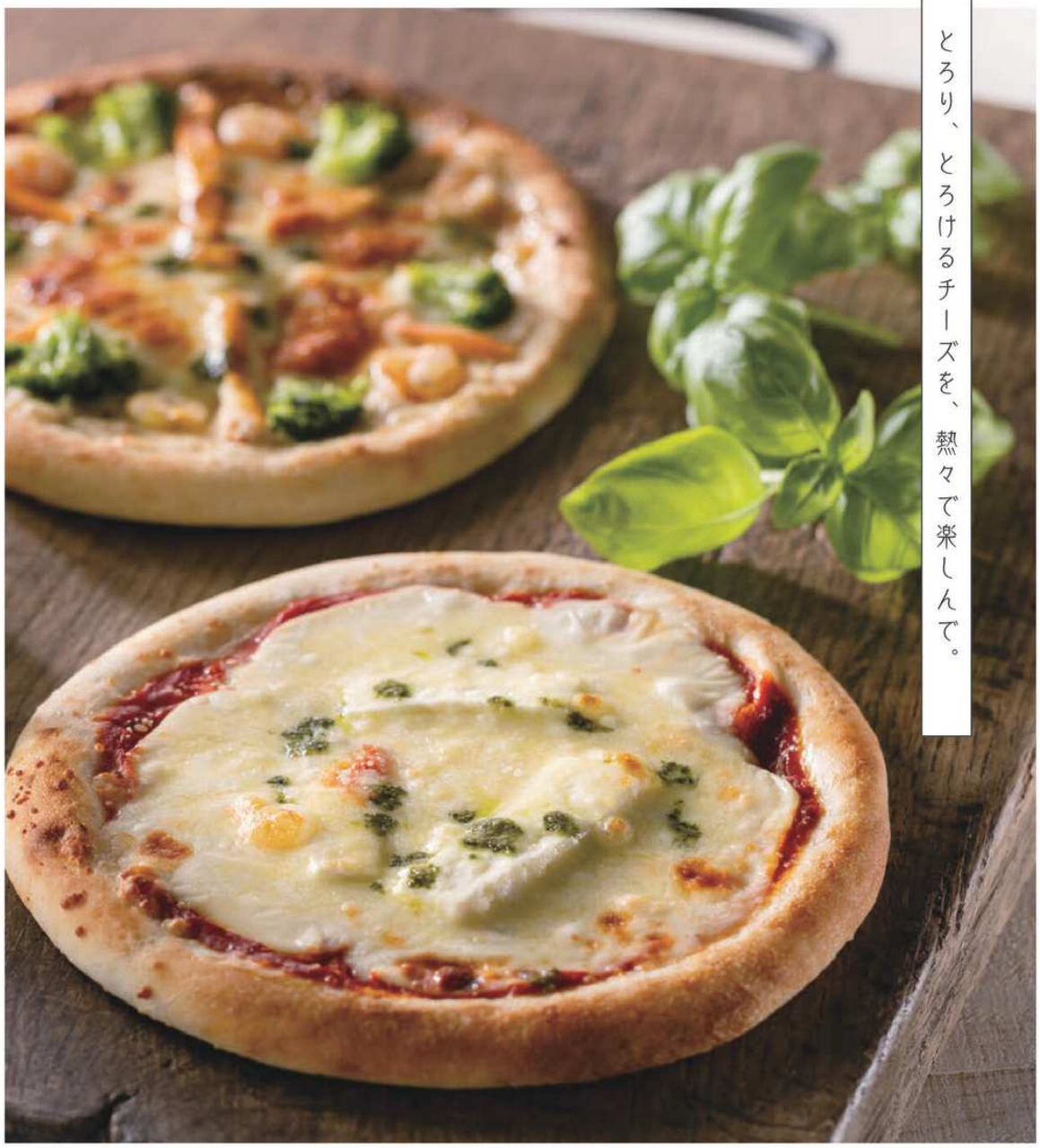
アベル牧場黒豚 ソーセージ・ウインナー

申込番号 16 U 41130

●セット内容／屋久島茶葉入りウインナー100g×2、ボロニア180g×2、羊腸フランク120g×2、ぐるぐるウインナー400g（約80cm）×2　●賞味期間／冷凍30日



とろり、とろけるチーズを、熱々で楽しんで。



濃厚なチーズをたっぷりとトッピングした3種類のピザ。マルゲリータ、シーフード、ミックスベジタブルのバラエティー豊かなピザの詰合わせです。

濃厚チーズのピザセット

申込番号 16 U 50983

●セット内容／マルゲリータピザ（直径約16cm）220g×2、シーフードピザ・ミックスベジタブルピザ（直径約16cm）各210g×2
●賞味期間／冷凍90日



焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。



北海道産牛モモ肉を香辛料でシンプルに味付けし、牛肉の旨みを楽しんでいただけるように仕上げました。

北海道ローストビーフ

申込番号 16 U 60426

●セット内容／ローストビーフ150g×4、ソース30g×4
●賞味期間／冷凍90日





レンジで温めるだけで美味しいステーキが楽しめます。

黒毛和牛レンジでステーキ

申込番号 16 U 51047

●セット内容／モモステーキ（調理済）100g×4 ●賞味期間／冷凍60日







米沢牛の旨みが詰まった手造りのコンビーフです。米沢牛のコクのある味わいと豊潤な脂の甘みが広がる贅沢な一品です。

米沢牛コンビーフ

申込番号 16 U 41308

●セット内容／米沢牛コンビーフ100g×5
●賞味期間／冷凍30日



肉の濃厚な旨み、食欲そそる甘口のたれと〆の出汁。低温調理した銘柄和牛のモモ肉はやわらかくジューシーで、風味豊かで濃厚な味わいが口の中に広がります。



神戸牛・米沢牛ひつまぶし

申込番号 16 U 60152

●セット内容／神戸牛味噌・米沢牛昆布塩各55g×2、肉ダレ40g・〆出汁100g×各4 ●賞味期間／冷凍90日



牛肉やズワイガニなどの贅沢な具材をのせた、バラエティー豊かないなり寿司の詰合わせです。



贅沢いなり寿司詰合せ

申込番号 16 U 51023

●セット内容／牛しぐれいなり・焼き鯖いなり・山菜いなり各2個入×3、ズワイガニいなり・穴子いなり2個入×2 ●賞味期間／冷凍90日

焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。





デミグラスソースに赤ワインを加え、国産牛をホロホロに煮込むことにより旨みが溶け込んだビーフシチューをお楽しみいただけます。

ローストビーフの店 鎌倉山

〈レストラン鎌倉山〉

ビーフシチュー

申込番号 16 U 60123

●セット内容／国産牛ビーフシチュー220g×5





冬の味覚せいこ蟹を贅沢に使ったカサレッチェ（ショートパスタ）入りグラタンです。濃厚なコクと蟹の旨みをお楽しみください。



〈福井・越前夢工房〉

せいこ蟹のグラタン（カサレッチェ入）

申込番号 16 U 30732

●セット内容／グラタン170g×8 ●賞味期間／冷凍90日

お申込み期間 9月1日～2月末日

お届け期間 12月上旬～3月下旬

肉本来の旨みを楽しめる、肉感たっぷりのジューシーなハンバーグ。箸で切れるほどふっくらとしていて、オリジナルの黒トリュフソースと相性が良いです。

RESTAURANT Al Porto（イタリア料理 アルポルト）



〈アルポルト〉

黒トリュフソースハンバーグ

申込番号 16 U 41081

●セット内容／黒トリュフソースハンバーグ150g×18 ●賞味期間／冷凍60日



定番ミネストローネは、白いんげん豆を加えてコクのある味わい。アサリの風味が香るクリーミーなクリームスープは野菜や牛乳の味わいがギュッとつまったお味に。

〈ラ・ロシェル〉

2種スープ詰合せ

申込番号 16 U 41090



●セット内容／ミネストローネ150g×13、クリームスープ150g×12
●賞味期間／冷凍60日

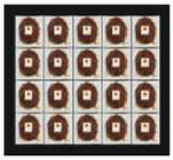


フレンチの鉄人坂井宏行シェフがオーナーの「ラ・ロシェル」監修のデミグラスソースハンバーグ。フワフワのお肉に濃厚なデミグラスソース。フレンチの技がつまった絶品ハンバーグをご家庭で楽しめます。

〈ラ・ロシェル〉

デミグラスハンバーグ

申込番号 16 U 51496



●セット内容／デミグラスハンバーグ155g×20



ナポリ風クラストに、チーズ数種に黒トリュフを使ったピッツァ。ピリッとスパイシーに仕上げたボロネーゼソースのピッツァ。バジルの香りにこだわったピッツァマルゲリータの3種類のセットです。

〈リストランテマッサ〉

3種のこだわりナポリ風ピッツァ

申込番号 16 U 41087

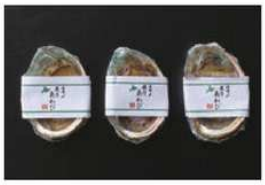
●セット内容／ピッツァマルゲリータ205g×5、ボロネーゼのピッツァ204g×5、黒トリュフと4種のチーズのピッツァ185g×5 ●賞味期間／冷凍60日



焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。



北海道産あわびを昆布締めにし、両面に焼きを入れて「炙りあわび」にしました。適度な歯ごたえであわびの旨みを堪能できます。



北海道産 あわびの炙り昆布締め

申込番号 16 U 60109

●セット内容／あわびの炙り昆布締め55g×3 ●賞味期間／冷凍90日



鹿児島県産鰻の蒲焼にとろろをセットでお届けします。相性のよい組み合わせをご飯と一緒にお召し上がりください。



鹿児島県産 鰻とろろ丼の具

申込番号 16 U 41009

●セット内容／鰻蒲焼60g・とろろ100g・たれ・山椒×各5 ●賞味期間／冷凍90日



フレッシュギフト

四季折々の海の幸、
味と品質にこだわった
フレッシュミートやフルーツなど、
バラエティーに富んだ新鮮食材を
豊富に取り揃えました。



【Kobe beef】

神戸牛

優れた伝統と血統を持つ但馬牛を素牛に、厳しい格付けのもとに認められたものが「神戸牛」。肉質のキメがこまやかで柔らかく、脂肪の質が高く、旨みが溶け出すような食感が持ち味です。本格を求めた贅沢な味わいをお楽しみください。



神戸牛
すき焼き・しゃぶしゃぶ用
申込番号 16 U 60004

●セット内容／肩肉450g ●賞味期間／冷凍30日



神戸牛 焼肉用
申込番号 16 U 40871

●セット内容／バラ肉500g ●賞味期間／冷凍30日



神戸牛 ミニステーキ
申込番号 16 U 50108

●セット内容／モモ肉300g(5枚入) ●賞味期間／冷凍30日

【Matsusaka beef】

松阪牛

日本の銘柄牛を代表する「松阪牛」は三重県松阪市及びその近郊で肥育される日本を代表する黒毛和牛です。肉の芸術品とも称されるその肉質は柔らかく、霜降りがきめ細かく入っていて、脂肪分にも甘みがあります。



松阪牛 すき焼き用

申込番号 16 U 60323

●セット内容／バラ肉400g ●賞味期間／冷凍30日





鹿児島県産 黒毛和牛

和牛生産量日本一に輝く鹿児島県。先人が長い歳月をかけて改良してきた黒毛和牛は、繊細な肉質、バランスの良い霜降り、肉の旨さが特徴で、とろけるような食感が魅力です。



鹿児島県産黒毛和牛
すき焼き用

申込番号 16 U 60002

●セット内容／肩肉640g
●賞味期間／冷凍30日



鹿児島県産黒毛和牛
焼肉用

申込番号 16 U 60001

●セット内容／肩肉600g
●賞味期間／冷凍30日



鹿児島県産黒毛和牛
サーロインステーキ用

申込番号 16 U 70845

●セット内容／サーロインステーキ150g×2
●賞味期間／冷凍30日

【Hida beef】

飛騨牛

「飛騨牛」は、岐阜県内で14ヶ月以上肥育された黒毛和種の銘柄牛です。肉質の良さに加え、脂肪の入りが適度で柔らかく、芳醇な味と肉の色の鮮やかさが特徴です。



飛騨牛 焼肉用

申込番号 16 U 60141

●セット内容／モモ肉500g ●賞味期間／冷凍30日



飛騨牛 ステーキ用

申込番号 16 U 60142

●セット内容／モモ肉400g（計4枚） ●賞味期間／冷凍30日





【Yonezawa beef】

米沢牛

「米沢牛」は、山形県米沢市及びその周辺の置賜地方で肥育されてきた百有余年の伝統を持つ和牛であり、日本を代表する銘柄牛の一つです。その上質の肉脂は溶け出す温度が低く、とろけるような食感をつくりあげます。



米沢牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用

申込番号 16 U 60126

●セット内容／肩肉470g ●賞味期間／冷凍30日

【Sendai beef】

仙台牛

霜降りと赤身のバランス、きめの細かさなど厳しい基準がある仙台牛。特に、肉質等級が最高の5等級でないと仙台牛の称号を得ることができません。口当たりが良くやわらかで、まろやかな風味と豊かな肉汁が特徴です。



仙台牛 ミニステーキ

申込番号 16 U 30715

●セット内容／モモ肉420g(6枚入) ●賞味期間／冷凍30日



仙台牛 焼肉用

申込番号 16 U 30716

●セット内容／モモ肉450g ●賞味期間／冷凍30日





【Omi beef】

近江牛

豊かな水源と肥沃な土壌に恵まれた環境で育てられる近江牛。その肉質はきめ細かく、香りは芳醇、とろけるような風味が広がります。



近江牛 すき焼き用

申込番号 16 U 40850

●セット内容／モモ肉450g ●賞味期間／冷凍90日



近江牛 ミニステーキ用

申込番号 16 U 40851

●セット内容／モモ肉400g(計5枚) ●賞味期間／冷凍90日



近江牛 焼肉用

申込番号 16 U 70806

●セット内容／バラ肉480g ●賞味期間／冷凍20日

銀座吉澤

『銀座吉澤』は京橋宝町にて精肉店として創業。伊勢や松阪エリア等で肥育された牛を東京・芝浦の食肉市場へと運ぶ商いを手掛けました。経験によって培われた厳しい選定基準を満たした、品質の高い雌牛を仕入れています。



〈銀座吉澤〉
松阪牛 焼肉用
申込番号 16 U 60015

●セット内容／ウデ肉250g ●賞味期間／冷凍90日





【Miyazaki beef】

宮崎牛

宮崎県が全国に誇る銘柄牛「宮崎牛」。宮崎県内で生産肥育された黒毛和牛のうち、日本食肉格付協会が定める高い格付基準を超えたものだけにその名が許されます。程よく細かいさし、肉・脂肪の鮮やかな色合いとその風味豊かな味わいをお楽しみください。



宮崎牛 しゃぶしゃぶ用

申込番号 16 U 30720

●セット内容／肩肉460g ●賞味期間／冷凍30日



宮崎牛 すき焼き用

申込番号 16 U 30721

●セット内容／肩肉460g ●賞味期間／冷凍30日

【Maesawa beef】

前沢牛

岩手県の冷涼で穏やかな気候の中、高い飼育技術で愛情を注いで育てた「前沢牛」。全国肉用牛枝肉共励会で幾度も名誉賞に輝いた黒毛和牛です。鮮やかな霜降りととろけるような食感をご堪能ください。



前沢牛 しゃぶしゃぶ用

申込番号 16 U 30722

●セット内容／肩肉400g ●賞味期間／冷凍30日



前沢牛 すき焼き用

申込番号 16 U 30723

●セット内容／肩肉400g ●賞味期間／冷凍30日





鹿児島県産 黒豚

「鹿児島県産黒豚」は鹿児島県産のバークシャー種であることやさつまいもを含む飼料を60日以上与えるなど厳格な基準で飼育されることで、肉質はきめ細かく独特の甘みと風味、歯切れの良い食感があります。しゃぶしゃぶ等でその旨みをお楽しみください。



鹿児島県産黒豚
しゃぶしゃぶ用セット

申込番号 16 U 41329

●セット内容／肩ロース肉・バラ肉各300g、モモ肉400g、ゆずポン酢・ごまだれ各50g×4 ●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定

神奈川県産 高座豚

「かながわの名産100選」に選ばれている高座豚は神奈川県旧高座郡で明治時代から飼育され、肉質がきめ細かく柔らかで良質な脂質を含んでいることが特徴です。発育時期に応じた飼料の配合や、水の改質など品質の高い豚を飼育する環境づくりに努めています。



神奈川県産 高座豚
焼肉用・ヒレ肉ソテー用

申込番号 16 U 41217

●セット内容／バラ肉・モモ肉・肩ロース肉各150g（計450g）、ヒレ肉ソテー用（8～10枚）×2（計700g） ●賞味期間／冷凍30日





独特の甘みと風味が味わえる「鹿児島県産黒豚」を使ったハンバーグと、さらに鹿児島県産黒毛和牛をミックスした肉感たっぷりのジューシーな生ハンバーグのセットです。

鹿児島県産生ハンバーグ詰合せ

申込番号 16 U 40100

●セット内容／黒毛和牛黒豚ミックス生ハンバーグ80g×10、黒豚ミニハンバーグ80g×10 ●賞味期間／冷凍30日





鹿児島県産黒豚を原料に生ハム、パンチェッタを作りました。お好みのお酒と共にお楽しみください。

鹿児島県産黒豚 生ハム・パンチェッタ（生ベーコン）ブロック

申込番号 16 U 51018

●セット内容／肩ロース生ハムブロック・生ベーコンブロック各250g ●賞味期間／冷凍30日





鹿児島県産の黒毛和牛と黒豚を使い勝手のよいサイズに仕上げたミニロールステーキです。ジューシーな肉の旨みをお楽しみください。

鹿児島県産黒毛和牛・黒豚ミニロールステーキ

申込番号 16 U 70825

●セット内容／鹿児島県産黒毛和牛ミニロールステーキ・鹿児島県産黒豚ミニロールステーキ各50g×9 ●賞味期間／冷凍30日







甘く柔らかい鹿児島県産黒豚ロースを赤ワイン入りの自家製味噌醤油たれに漬け込んでいます。フライパンで焼くだけでお召し上がりいただけます。

鹿児島県産黒豚
赤ワイン漬ステーキ用

申込番号 16 U 51032

●セット内容／ロース赤ワイン漬90g×10 ●賞味期間／冷凍30日





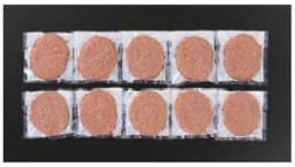
鹿児島県産黒豚のロールステーキをお手軽サイズにしました。ジューシーな肉の旨みをお楽しみください。

鹿児島県産
黒豚ロールステーキ

申込番号 16 U 65428

●セット内容／黒豚ロールステーキ100g×13 ●賞味期間／冷凍30日





黒毛和牛の雌牛のみを使用した特製ハンバーグ。牛肉本来の味わいが感じられるシンプルな味付けで、肉屋のこだわりがつまった一品です。

〈銀座吉澤〉
黒毛和牛生ハンバーグ

申込番号 16 U 60073

●セット内容／黒毛和牛生ハンバーグ150g×10



鹿児島県産黒豚の味噌漬けです。黒豚特有の歯切れの良さ、豊かな風味を味わえます。

鹿児島県産黒豚味噌漬詰合せ

申込番号 16 U 51024

●セット内容／モモ味噌漬70g×10、ロース味噌漬70g×5 ●賞味期間／冷凍30日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





『三和』の純鶏名古屋コーチン。コクのある味と香り、歯ごたえの良さ、適度に脂ののった赤身の肉質をお楽しみください。

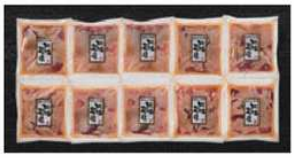


〈愛知・三和〉

三和の純鶏 名古屋コーチン正肉セット

申込番号 16 U 01250

●セット内容／モモ肉・ムネ肉×各4枚、ささみ・手羽先×各4本（計1,540g） ●愛知県産 ●賞味期間／冷蔵8日



甘みとコクがあり、適度な歯ごたえの阿波尾鶏のもも肉とむね肉を徳島名産の御膳味噌をブレンドした味噌だれに漬け込みました。



〈徳島・マルフク〉

阿波尾鶏味噌漬

申込番号 16 U 54114

●セット内容／阿波尾鶏味噌漬（モモ肉・ムネ肉）100g×10 ●賞味期間／冷凍30日





材料の豚肉に鹿児島県産黒豚を使用した旨みたっぷりの餃子です。プレーンと具材に島唐辛子を加えた2種類をセットでお届けします。

鹿児島県産黒豚
生餃子2種詰合せ

申込番号 16 U 30738

●セット内容／島唐辛子黒豚餃子（16g×12個）×5、黒豚餃子（16g×12個）×5、たれ13g×10 ●賞味期間／冷凍30日





独特の食感をもつ国産牛ホルモンのたれ漬けと、鹿児島県産黒豚を食卓で人気の生姜焼きのたれ漬けに仕上げました。

国産牛ホルモン・
鹿児島県産黒豚
生姜焼用たれ漬詰合せ

申込番号 16 U 30739

●セット内容／ホルモン焼用たれ漬100g×4、黒豚生姜焼用たれ漬100g×6 ●賞味期間／冷凍30日





焼くだけで鹿児島県産の黒豚が手軽に味わえるお茶碗サイズに仕上げた、豚丼の具です。

鹿児島県産黒豚 豚丼の具

申込番号 16 U 71077

●セット内容／豚丼の具80g×20 ●賞味期間／冷凍30日





鹿児島県産黒毛和牛が原料の牛丼。口に入れた瞬間に和牛独特の甘み、風味が広がります。湯煎してご飯に乗せるだけの簡単メニューです。

鹿児島県産黒毛和牛 牛丼の具

申込番号 16 U 41126

●セット内容／牛丼の具100g×10 ●賞味期間／冷凍30日





黒毛和牛のローストビーフです。ご飯の上に盛り付けてお召し上がりください。

黒毛和牛ローストビーフ丼の具

申込番号 16 U 51026

●セット内容／ローストビーフスライス50g×5、ローストビーフソース50g×2 ●賞味期間／冷凍30日





鹿児島県産黒毛和牛の切落しの焼肉用のたれ漬けです。味付け済みなので、調理しやすく、食べきりサイズに仕上げています。

鹿児島県産黒毛和牛 たれ漬焼肉用

申込番号 16 U 71073

●セット内容／切落したれ漬120g×5 ●賞味期間／冷凍30日



北海道・大雪山系十勝岳連峰の麓で育てられた、上富良野産豚肉を使用して造りあげたハム・ベーコンのセットです。



ふらのハム・ベーコン ギフトセット

申込番号 16 U 10550

●セット内容／ベーコン270g×2、ショルダーハム270g×2、ベッパーポークハム270g×2 ●賞味期間／冷蔵90日



長年培ったハム造りの技を用いた「伝承の響」シリーズ。いろいろな料理に幅広くご活用いただけます。



〈伊藤ハム〉

伝承の響詰合せ

申込番号 16 U 51109

●セット内容／特選ロースハム320g、ローストビーフ200g、ローストビーフソース40g、特選肩ロース180g、やわらか焼豚185g、生ハム45g、あらびき燻しウインナー80g、特選燻しポークハム180g ●賞味期間／冷蔵40日



国産ブランド豚「やまと豚」を使用したウインナー・ハムなどを詰合わせました。



やまと豚ギフトセット

申込番号 16 U 60065

●セット内容／ポークウインナー・あらびきウインナー各112g×2、バラエティ（4）140g×2、ベーコンスライス・ロースハムスライス各60g×2、やまと豚肉汁ハンバーグ155g（デミグラスソース25g）×3 ●賞味期間／冷蔵25日



鹿児島県産黒豚を原料に生ハム、パンチェッタ、トリュフ・ボルチーニウインナーを作りました。お好みのお酒と共に素敵なディナーをお楽しみください。



鹿児島県産黒豚 シャルキュトリー ディナーセット

申込番号 16 U 51015

●セット内容／肩ロース生ハムスライス50g×2、生ベーコンスライス80g×2、黒トリュフウインナー・ボルチーニウインナー各100g×2 ●賞味期間／冷凍30日



鹿児島県産黒豚の旨みを味わえる詰合わせです。バラエティー豊富な黒豚ハムセットをお楽しみください。



〈鹿児島・ナンチク〉

鹿児島黒豚 バラエティーセット

申込番号 16 U 60046

●セット内容／黒豚炭火焼豚・黒豚ポークローフ・黒豚ポークソーセージ各200g、黒豚荒挽きウインナー120g×2、黒豚生ハム50g×2、黒豚ボンレスハム250g
●賞味期間／冷蔵30日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



徳島県の地鶏「阿波尾鶏」のむね肉と徳島育ちの銘柄鶏「阿波すだち鶏」のもも肉を使ったスモークハムと、徳島県産豚のロース肉を使ったホワイトポークハムをお届けします。



〈徳島・マルフク〉

阿波尾鶏・阿波すだち鶏ハム詰合せ

申込番号 16 U 22710

●セット内容／阿波尾鶏スモークハム・阿波すだち鶏スモークハム各200g×2、ホワイトポークハム600g ●賞味期間／冷蔵30日



味付けに使用する食塩、砂糖、香辛料以外の添加物は使用していません。お肉本来の旨みが楽しめる詰合わせです。



〈佐賀・田嶋ハム工房〉

こだわりハム・ソーセージ詰合せ

申込番号 16 U 60330

●セット内容／ロースハムブロック300g、ベーコンブロック330g、燻製スペアリブ200g×2、ボロニアソーセージ150g×2、プレーンウインナー100g（5本入）×2、黒胡椒ウインナー100g（5本入）×2



直下式炭火製法でじっくり燻煙して仕上げたハム・ベーコン・ウインナーや、そのままでまろやかな味わいを楽しめる2種類の生ハムなどをバラエティー豊かに詰合わせてお届けします。



〈北海道・トンデンファーム〉

北海道トンデンファーム詰合せ

申込番号 16 U 30726

●セット内容／燻しロースハム300g、燻しモモハム300g、炭火焼焼豚200g、炭火焼ベーコン（ブロック）300g、骨付ソーセージ180g、生ハムロース40g、ペッパー生ハムロース40g、ガーデンブルスト200g
●賞味期間／冷蔵30日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



黒毛和牛の柔らかい牛もも肉を時間をかけて調理し旨みを引き出しました。



〈東京・キッチンハンズ〉

黒毛和牛ローストビーフ

申込番号 16 U 41038

●セット内容／ローストビーフ400g、ローストビーフソース×4

冷凍 配達日ご指定



真空低温調理製法でじっくり熱を入れて作った、黒毛和牛のローストビーフです。



黒毛和牛ローストビーフ

申込番号 16 U 51027

●セット内容／ローストビーフブロック180g×3、ローストビーフソース50g×3
●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定



じっくり時間をかけて焼き上げた吊るしチャーシュー。大ぶりな肉の奥まで旨みが深い一品です。



〈東京・キッチンハンズ〉

焼豚・豚とろ煮チャーシュー

申込番号 16 U 41039

●セット内容／焼豚600g、豚とろ煮チャーシュー550g

冷凍 配達日ご指定



老舗洋食店の創業当時から愛されるデミグラスソースに赤ワインを加えたソースで味わう、濃厚な旨みの神戸牛を使用したローストビーフ。ジューシーでやわらかな食感をお楽しみください。



〈伊藤グリル〉

神戸牛ローストビーフ

申込番号 16 U 60148

●セット内容／神戸牛ローストビーフ280g、デミグラスソース30g ●賞味期間／冷凍90日

冷凍 配達日ご指定





神戸牛のモモ肉を真空調理方法でじっくり調理し柔らかく仕上げました。フォンドボーを使ったローストビーフソースは牛肉の旨みをより引き立たせます。

Hotel Okura
〈ホテルオークラ〉
神戸牛ローストビーフ

申込番号 16 U 60151

●セット内容／神戸牛ローストビーフ280g、ローストビーフソース40g ●賞味期間／冷凍90日





ホテルオークラのレシピで作った黒毛和牛のビーフストロガノフ。まろやかでクリーミーなソースに牛肉の旨みがとけこんでいます。

Hotel Okura
〈ホテルオークラ〉
黒毛和牛 ビーフストロガノフ

申込番号 16 U 60150

●セット内容／黒毛和牛ビーフストロガノフ180g×4 ●賞味期間／冷凍90日





神戸牛を使ったビーフパイです。丁寧に焼き上げ、パイ生地のさくさくした食感と神戸牛の旨みをお楽しみいただけます。

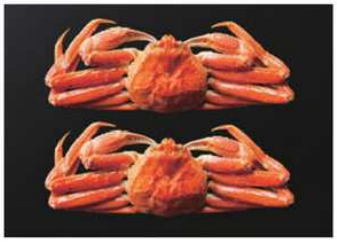
Hotel Okura
〈ホテルオークラ〉
神戸牛ビーフパイ

申込番号 16 U 60149

●セット内容／神戸牛ビーフパイ135g・マデラソース40g×各5 ●賞味期間／冷凍90日

かに

水揚げしたずわいがにをボイルして急速冷凍しました。
甘みたっぷりのずわいがにを堪能ください。



ボイルずわいがに姿

申込番号 16 U 50968

●セット内容／370g×2 ●ずわいがに：ロシアまたはカナダ産 ●賞味期間／冷凍60日





大ぶりな脚が人気のたらばがに。塩ゆでした脚を食べやすくカットしました。

ボイルたらばがに脚

申込番号 16 U 60089

●セット内容／ボイルたらばがに脚（カット済）350g ●たらばがに：ロシア産 ●賞味期間／冷凍30日





ボイルしたずわいがにを殻の上半分だけを取り除いた半むき身にしていますので、解凍後にそのままお召し上がりいただけます。4つの部位を詰合わせでお届けします。

ボイルずわいがに半むき身

申込番号 16 U 40926

●セット内容／ずわいがに半むき身（棒脚・爪・爪下・肩肉）700g ●ずわいがに：ロシアまたはアメリカ産



とらふぐを一枚一枚丁寧に盛り付けました。とらふぐの上品な味わいと食感をお楽しみください。



下関ふく日和
関とら本店
〈関とら本店〉
とらふぐ刺身セット

申込番号 16 U 60008

●セット内容／とらふぐ刺身（30cm皿）90g、とらふぐ皮30g、ふくポン酢・もみじおろし各10g×4 ●トラフグ：長崎県産または熊本県産（養殖） ●賞味期間／冷凍90日



風味と旨みを楽しめる真ふぐのたたき刺身と、ゆずの香り漂う真ふぐ寄せ鍋をお楽しみください。



〈関とら本店〉
ふぐたたき刺身とふぐ個食鍋セット

申込番号 16 U 60016

●セット内容／真ふぐ寄せ鍋（個食鍋）300g×3、真ふぐたたき刺身（17cm皿）・とらふぐ皮各20g×3、とらふぐ塩辛60g、ふくポン酢・もみじおろし各10g×3、とらふぐヒレ5枚 ●マフグ：鍋：国産、刺身：山口県産、トラフグ：長崎県産または熊本県産（養殖） ●賞味期間／冷凍90日



ふぐのプリッとした食感と旨みをお楽しみください。とらふぐの身を使用したとらふぐ塩辛は肴としても、ごはんのお供としてもお楽しみいただけます。



〈関とら本店〉
ふぐ一夜干しと唐揚げセット（とらふぐ塩辛付）

申込番号 16 U 60082

●セット内容／ふぐ一夜干し400g、ふぐ唐揚げ（骨付）200g×2、とらふぐ塩辛60g ●シロサバフグ：福岡県または長崎県産、トラフグ：国産 ●賞味期間／冷凍90日



プリッとした食感と奥深い味わいの真ふぐを山口県の銘酒「五橋」の酒粕に漬け込みました。素材の味を邪魔しない優しい口当たりの塩ポン酢でお召し上がりください。



〈関とら本店〉
ふぐ大吟醸粕漬け・一夜干しセット

申込番号 16 U 50960

●セット内容／真ふぐ大吟醸粕漬け200g×4、ふぐ一夜干し150g、塩ポン酢100ml ●マフグ：山口県産、シロサバフグ：福岡県または長崎県産 ●賞味期間／冷凍90日





伝統的な一本釣り漁法でとれた鰹を、船内にて急速凍結。炭火焼は一度も解凍せずに加工しています。

鹿児島県枕崎産 一本釣り鰹

申込番号 16 U 10856

●セット内容／鰹炭火焼750g（計4～5本）、たれ×6、鰹一本釣り刺身用750g（計4～5本）、醤油×2 ●賞味期間／冷凍90日





北海道沖で獲れた昆布、茎わかめ、するめいかを特製だれで漬けた松前漬に、数の子と紅ずわいがにをトッピングしました。

海鮮松前漬け2種セット

申込番号 16 U 51068

●セット内容／数の子松前漬け240g×3、紅ずわいがにの松前漬け240g×2





まぐろ問屋がつくる「漬けまぐろ・すきみ」のセットです。ごはんに乗せて、漬けまぐろ丼やネギトロ丼でお召し上がりください。

漬けまぐろ・すきみセット

申込番号 16 U 30742

●セット内容／漬けまぐろ·まぐろすきみ各100g×5 ●目鉢鮪：太平洋または大西洋産、黄肌鮪：インド洋または太平洋産 ●賞味期間／冷凍10日



北海道で水揚げされたスケトウダラの卵から真子のみを使用した辛子明太子です。しっとりした食感と昆布の旨みがきいた独自の調味液に漬け込んだまろやかな味わいが楽しめます。



〈福岡・海正堂〉
博多辛子明太子
申込番号 16 U 41311

●セット内容／辛子明太子（無着色）720g ●スケトウダラの卵：北海道産
●賞味期間／冷蔵10日



粒がしっかりしたアメリカ産のスケトウダラの卵から真子だけを選び、キレのある調味液に漬け込んだ辛子明太子です。



〈福岡・海正堂〉
博多辛子明太子
申込番号 16 U 41963

●セット内容／辛子明太子（無着色）900g ●スケトウダラの卵：アメリカ産
●賞味期間／冷蔵10日



福さ屋独自の香辛調味液に三昼夜じっくり漬け込み熟成。旨みと辛味の調和のとれた味に仕上げました。



福さ屋
〈福岡・福さ屋〉
辛子めんたいこ
申込番号 16 U 50937

●セット内容／辛子明太子（無着色）800g ●スケトウダラの卵：ロシアまたはアメリカ産 ●賞味期間／冷凍90日



着色料を使用せず独自のたれに漬け込みました。1〜3本ずつ食べきりサイズに小分けしています。



博多辛子明太子（小分け）
申込番号 16 U 51135

●セット内容／辛子明太子（無着色）800g（6〜8袋） ●スケトウダラの卵：アメリカ産 ●賞味期間／冷凍30日



上質な「真子」と呼ばれるたらこの中から特大サイズを使用した辛子明太子です。別添えにしたからすみパウダーがさらに味わいを深めます。一本ずつ包装しました。



美濱屋の辛子明太子 からすみパウダー添え

申込番号 16 U 65579

●セット内容／辛子明太子（無着色）360g（4個）、からすみパウダー5g×4 ●スケトウダラの卵：北海道産 ●賞味期間／冷凍30日



粒々がしっかりした「真子」を使った無着色明太子をからすみ風に仕上げました。ねっとりとした食感の中に明太子らしい香味と粒感が広がります。



博多明太子からすみ

申込番号 16 U 96919

●セット内容／明太子からすみ（無着色）60g×5 ●スケトウダラの卵：アメリカまたはロシア産 ●賞味期間／冷凍30日



羅臼昆布のしっかりとした旨みをいかし白醤油で上品に仕上げています。着色料は使用していません。



博多 羅臼昆布 白醤油だし仕込 無着色たらこ

申込番号 16 U 97194

●セット内容／たらこ（無着色）790g ●スケトウダラの卵：アメリカまたはロシア産 ●賞味期間／冷凍30日



新潟妙高の伝統的な唐辛子調味料「かんずり」を使用して漬け込んだ辛さの中にも香りとまろやかさのある明太子です。



新潟唐辛子発酵調味料 かんずり仕込 香辛明太子

申込番号 16 U 96916

●セット内容／香辛明太子（無着色）750g ●スケトウダラの卵：アメリカまたはロシア産 ●賞味期間／冷凍30日



北海道近海で獲れた秋鮭を使った3種類の切身と、人気の魚卵を詰合わせにしました。

鮭・魚卵バラエティー詰合せ

申込番号 16 U 30175

●セット内容／塩秋鮭×2、秋鮭西京味噌漬・秋鮭塩麹漬各60g×2、いくら醤油漬け・味付数の子・塩たらこ（無着色）・辛子明太子（無着色）各80g ●秋鮭・いくら・スケトウダラの卵：北海道産、鱒の卵：アメリカまたはカナダ産 ●賞味期間／冷凍60日





岩手県のブランドサーモン「久慈育ち琥珀サーモン」を昔ながらの山漬けにした後、国産ナラのチップで、じっくり燻しました。なめらかでもっちりとした食感をお楽しみいただけます。

岩手久慈育ち琥珀サーモン燻製スライス

申込番号 16 U 40887

●セット内容／銀鮭スモークサーモン60g×6 ●銀鮭：岩手県産（養殖） ●賞味期間／冷凍60日





ロシア産紅鮭と北海道産秋鮭を手振り製法で味付けし、三種のチップ（ナラ・ヒッコリー・サクラ）で燻しました。

天然スモークサーモン

申込番号 16 U 97080

●セット内容／紅鮭スモークスライス・秋鮭スモークスライス各160g×2 ●紅鮭：ロシア産、秋鮭：北海道産 ●賞味期間／冷凍60日







甘みのあるキタムラサキウニを使用し、塩だけで漬け込みました。

利尻産 一汐粒うに

申込番号 16 U 60451

●セット内容／キタムラサキウニ60g×2 ●賞味期間／冷凍90日





日本有数のしじみ漁地である茨城県「涸沼」のしじみです。大粒のサイズを400ｇに小分けにしてお届けします。

涸沼産 大和しじみ（砂抜き済）

申込番号 16 U 60075

●セット内容／大和しじみ400g×5
※漁獲量及び天候不良などにより発送までにお時間をいただくことがあります。





7種類の海鮮具材をあしらった彩り豊かな松前漬けです。

七種海鮮松前漬け

申込番号 16 U 40882

●セット内容／海鮮松前漬（帆立・ヒラメ・ホッキ貝・ズワイガニむき身・タコ・味付数の子・いくら醤油漬）100g×6



七種類の海鮮を解凍するだけで楽しめる海鮮丼の具です。個食タイプですので1人前ずつになっております。

七種の彩り海鮮丼の具（5人前）

申込番号 16 U 50969

●セット内容／海鮮丼の具（ほたて貝柱、赤いかスライス、トラウトサーモン、ひらめ、赤えび、キハダマグロ×各1切）×5、ボイルずわいがにほぐし身20g×5 ●ホタテ・ヒラメ：国産、アカイカ：チリまたはペルー産、トラウトサーモン：トルコ・チリ・デンマーク・ノルウェー産、アカエビ：アルゼンチン産、キハダマグロ：インドネシア産、ズワイガニ：ロシアまたはアメリカ産





北海道近海で獲れる新鮮な秋鮭といくらを使用。いくらは、甘口仕立ての醤油で漬けました。濃厚な味わいの根室名産の花咲がには塩ゆでしたものを食べやすくむき身にしました。

北海道産 海鮮セット

申込番号 16 U 60153

●セット内容／いくら醤油漬け・いくらとサーモン親子漬け各80g×2、ボイル花咲がに剥き身70g×2 ●賞味期間／冷凍60日





海鮮丼やお刺身にぴったりの海鮮素材を彩りよく詰合わせました。

〈宮城・歌津小太郎〉

海鮮詰合せ

申込番号 16 U 60128

●セット内容／海鮮盛合せ（サーモン、ほたて、いくら、あわび）・海鮮丼の具（めかぶ、鮪たたき、カニ、いくら）各80g×2 ●サーモン・めかぶ：宮城県産、ほたて・あわび：三陸産、いくら：北海道産、鮪：太平洋産、カニ：カナダ産







北海道根室近海で漁獲された秋鮭の刺身を甘口醤油だれに漬けました。

北海道産
サーモン漬け丼の具

申込番号 16 U 97951

●セット内容／サーモン漬け丼の具70g×10 ●秋鮭・いくら：北海道産 ●賞味期間／冷凍30日





創業260年余、老舗料亭魚三楼。特製ダレにじっくり漬け込んだぶりとサーモンはご飯との相性抜群です。老舗料亭のお味をぜひご家庭でお楽しみください。

魚三楼
〈京都・魚三楼〉
海鮮漬け丼

申込番号 16 U 60052

●セット内容／ぶり漬け60g×4、サーモン漬け60g×4 ●サーモン：チリ産 ●賞味期間／冷凍90日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





粒がしっかりとした真子をやわらかな味わいに調味し、北海道産の山わさびで漬け込みました。

北海道産
山わさび漬たらこ

申込番号 16 U 30767

●セット内容／北海道産山わさび漬たらこ500g ●賞味期間／冷凍60日



北海道近海で獲れた秋鮭を使用しています。塩・西京味噌・塩麹の3種類の味に仕上げました。

北海道産
秋鮭切身詰合せ

申込番号 16 U 30173

●セット内容／塩秋鮭×7、秋鮭西京味噌漬・秋鮭塩麹漬各60g×7 ●賞味期間／冷凍60日



北海道産の秋鮭を塩漬けし熟成させた後、さらに寒風庫にて干していきます。寒風にさらされることでより旨みが引き出されています。

北海道産 秋鮭寒風干切身（中辛）

申込番号 16 U 41124

●セット内容／秋鮭切身120g（2切）×8
●賞味期間／冷凍60日



雄の秋鮭と塩のみを原料に昔ながらの手作業で一尾ずつ仕込んだ「塩引鮭」は「鮭のまち」新潟県村上市の気候風土と先人の知恵の賜物です。

越後村上の味 塩引鮭切身

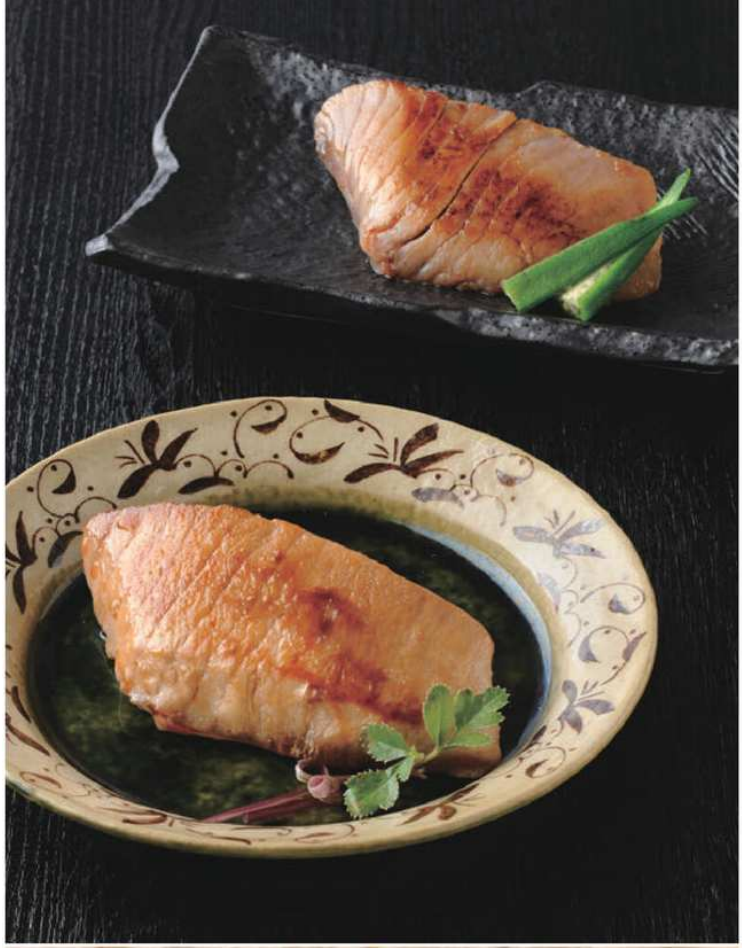
申込番号 16 U 60146

●セット内容／塩引鮭切身×12切（計840g） ●秋鮭：北海道産 ●賞味期間／冷凍60日











希少な部位、鮪のハラモ。脂がのった、その旨みをお楽しみいただけます。

鮪ハラモ漬詰合せ

申込番号 16 U 96518

●セット内容／鮪ハラモ醤庵漬・鮪ハラモ照焼醤油漬各100g×5 ●賞味期間／冷凍30日





若狭湾で水揚げされた若狭ぐじ（甘鯛）を姿のまま塩で包んで焼き上げました。鱗のついた皮も軽く炙ると絶妙な味わいに。

〈福井・津田孫兵衛〉

若狭ぐじ塩釜焼

申込番号 16 U 60122

●セット内容／若狭ぐじ姿塩釜焼昆布風味×1 ●甘鯛：若狭湾沿岸産 ●賞味期間／冷蔵6日



繊細で柔らかな身の舌触り、口いっぱいに広がる脂の旨みが人気の銀ダラ。京都の老舗『関東屋』の西京味噌を使った上品な西京漬けとみりん漬けの詰合わせです。

銀ダラ西京漬・味醂漬詰合せ

申込番号 16 U 97137

●セット内容／銀ダラ西京漬70g×3、銀ダラ味醂漬70g×3 ●銀ダラ：アメリカ産 ●賞味期間／冷凍90日





甘みのあるしっとりと締まった身質がおいしい鰆（サワラ）。京都の老舗『関東屋』の西京味噌を使った上品な西京漬けとみりん漬けの詰合わせです。

サワラ西京漬・味醂漬詰合せ

申込番号 16 U 97131

●セット内容／サワラ西京漬70g×5、サワラ味醂漬70g×5 ●サワラ：韓国産 ●賞味期間／冷凍90日





鹿児島県産の真ダイとブリを使った西京漬けと幽庵漬けの詰合わせです。

鹿児島県産 真鯛西京漬・ぶり幽庵漬詰合せ

申込番号 16 U 41007

●セット内容／真鯛西京漬60g×5、ぶり幽庵漬70g×5 ●賞味期間／冷凍90日







海産物問屋『オオハシ商店』が選んだ人気の詰合わせ。信州味噌と吟醸酒の酒粕で漬け込みました。

〈東京・オオハシ商店〉

漬魚詰合せ

申込番号 16 U 50955

●セット内容／さわら西京漬・たら粕漬各90g×3、紅鮭粕漬・キングサーモン西京漬各90g×2 ●さわら：韓国産、たら：アラスカ産、紅鮭：ロシアまたはカナダ産、キングサーモン：ニュージーランドまたはロシアまたは北海道産 ●賞味期間／冷蔵7日





人気の魚を西京味噌で漬け込みました。焼きやすいよう、味噌を落としてあります。

漬魚詰合せ

申込番号 16 U 41003

●セット内容／サーモン（銀さけ）・銀だら各80g×3、ぶり・金目鯛・さわら各80g×2 ●銀さけ：チリ産、ぶり：国産、金目鯛：クック諸島またはニュージーランド産、さわら：韓国産、銀だら：アメリカ産 ●賞味期間／冷凍60日





脂がのった魚を、大本山永平寺の指定味噌「米五」の白味噌を使用し低温でじっくり漬け込みました。

海鮮味噌漬5種10切セット

申込番号 16 U 60018

●セット内容／ふくいサーモン味噌漬・さわら味噌漬・銀だら味噌漬・金目鯛味噌漬・ぶり味噌漬各60g×2 ●ふくいサーモン：福井県産、さわら・金目鯛・ぶり：国産、銀だら：アメリカ産 ●賞味期間／冷凍60日



旬な時期に漁獲した国産天然鰤を白味噌で漬け込みました。

国産 天然ぶり味噌漬

申込番号 16 U 20844

●セット内容／鰤味噌漬×8 ●賞味期間／冷凍60日



脂のりのいい魚を選りすぐり、独自の甘口醤油だれと塩麹味噌だれで風味と旨みを引き出しました。

銀だら詰合せ

申込番号 16 U 40885

●セット内容／銀だらみりん・銀だら塩麹味噌漬け×各6切
●銀鱈：カナダまたはアメリカ産 ●賞味期間／冷凍30日



黒豚や真鯛、鰤といった鹿児島県の美味の詰合わせです。

鹿児島の美味詰合せ

申込番号 16 U 51016

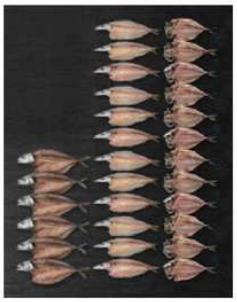
●セット内容／鰹たたき400g（計2~3本）、鰹たたきタレ×4、黒豚モモ味噌漬・ぶり幽庵漬各70g×3、真鯛西京漬60g×2 ●賞味期間／冷凍30日











三重県は広く海に面した全国屈指の海の幸どころ。地場でとれた魚だけを干物にしお届けします。

三重県産 地物ひもの詰合せ

申込番号 16 U 20552

●セット内容／あじ開き（3枚入）・かます開き（3枚入）×各4、さば開き（3枚入）×2 ●賞味期間／冷凍90日





海の幸が豊富な北海道の原料を使った干物の詰合わせです。

北海道産 干物詰合せ

申込番号 16 U 54241

●セット内容／いか一夜干し（2枚入）・ほっけ開き（2枚入）×各2、宗八かれい一夜干し（2枚入）・こまい一夜干し（6尾入）×各1 ●賞味期間／冷凍90日





選りすぐりの魚を丁寧に干し上げ、旨みと風味をぎゅっと閉じ込めた、ふっくらジューシーな干物の詰合わせです。

佐賀県唐津加工 干物詰合せ

申込番号 16 U 60124

●セット内容／あじ開き・あじみりん×各4、昆布干あじ開き・昆布干さば・ぶりみりん・鯛開き・銀だらみりん×各2 ●あじ・鯛：佐賀県産、ぶり・さば：国産、銀だら：カナダまたはアメリカ産 ●賞味期間／冷凍30日



バラエティ豊かなさつまあげのセットです。魚肉をブレンドし旨みを引き出しました。

〈鹿児島・小田口屋〉

彩りさつま揚げ詰合せ

申込番号 16 U 60133

●セット内容／つけあげ20g×16、しそ天20g×8、いわし天20g×12、紅生姜揚げ25g×8、黒ゴマチーズ天25g×8、実えんどうチーズ天25g×8、パプリカ天25g×4、野菜天25g×4、ごぼう天25g×4、かぼちゃ天25g×4、さつま芋天43g×4、海老はさみ揚げ35g×4、れんこん天30g×6 ●賞味期間／冷蔵8日





鰻生産量上位を誇る鹿児島県の豊かな風土が美味しい鰻を育てます。指定の養鰻場で育った鰻を、地下から湧き出る指宿の伏流水で24時間以上さらして身を引きしめています。

鹿児島県産 鰻蒲焼（関西風焼）

申込番号 16 U 41005

●セット内容／鰻蒲焼160g・たれ・山椒×各2 ●賞味期間／冷凍90日





静岡県産のうなぎを、しっかりと時間をかけ蒸しを入れ、ふっくらと仕上げました。

静岡県産 うなぎ蒲焼

申込番号 16 U 10749

●セット内容／蒲焼本半串80g×3、たれ・山椒×3







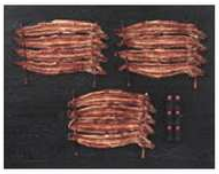
長崎県対馬の穴子は身質がよく肉厚です。ふっくらとした食感を大切にやわらかく炊き込んでいます。

長崎対馬の煮あなご

申込番号 16 U 97190

●セット内容／煮穴子200g×3 ●賞味期間／冷凍90日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





穴子料理の老舗『林喜商店』の炭火焼き穴子です。韓国産の天然穴子を1串ずつ丁寧に炭火で焼き上げました。

〈兵庫・林喜商店〉

炭火焼き穴子

申込番号 16 U 00690

●セット内容／炭火焼き穴子（LLサイズ）×3、たれ×6 ●穴子：韓国産 ●賞味期間／冷蔵4日
※7月1日～7月31日、12月1日～1月20日の期間のお届けはできません。
※14日目以降の配達日をご指定ください。
※鮮度保持のため、金・日祝日の翌々日までの配達日指定はできません。
※北海道、九州、沖縄、島しょ部の一部について、お届けできない地域がございますので、予めご了承ください。





カジキの一枚ものを使用しています。さっぱりした味わい、肉厚でボリュームある食感をお楽しみいただけます。

カジキマグロカツ

申込番号 16 U 86585

●セット内容／カジキマグロカツ80g×20 ●賞味期間／冷凍30日





燻製のスモーキーな香りと深い味わい、ぷりぷりの食感の和牛もつを醤油スープが引き締めるもつ鍋セット。ソフトでコシのある生麺ならではのちゃんぽんが締めの満足を引き立てます。黒豚餃子はもつ鍋に入れても、焼き餃子でも。

和牛もつ鍋セット

申込番号 16 U 20555

●セット内容／もつ鍋セット（和牛もつ200g、もつ鍋スープ135g、薬味（ガーリックスライス・輪切り唐辛子・白ごま各5g）、ちゃんぽん生麺90g）×各2、黒豚餃子（16g×12）×2、たれ13g×2 ●賞味期間／冷凍30日





ほどよく歯ごたえのある鴨肉本来の旨みが楽しめます。

〈京都・京鴨吉膳〉
京鴨鍋セット（4〜5人前）

申込番号 16 U 41412

●セット内容／正肉スライス250g×3、つくね（8個入）×3、鴨鍋つゆ150ml×2 ●鴨肉：国産 ●賞味期間／冷凍90日





蘇った希少な九州地鶏「天草大王」。淡泊な脂と旨みが詰まった肉質は水炊きにおすすめです。

熊本県産天草大王鶏鍋セット

申込番号 16 U 51035

●セット内容／天草大王鶏肉350g×2、天草大王つみれ100g×2、天草大王スープ（濃縮）200g×2、押し包丁麺160g×3、ゆず胡椒10g×2 ●賞味期間／冷凍30日





『水たき料亭・博多華味鳥』の吟味された味が楽しめます。

〈福岡・博多華味鳥〉
水たきセット（4〜6人前）

申込番号 16 U 41344

●セット内容／水たきスープ600g×4、華味鳥切り身300g×2、華つくね200g×2、冷凍ちゃんぽん麺150g×2、柚子胡椒30g×2、博多ぽん酢220ml×2 ●鶏肉：国産 ●賞味期間／冷凍50日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



大和芋の粘りと長芋のとろみとを合わせたこだわりとろろ。出汁のしみたとろろスープの〆料理をどうぞ。

鹿児島県産黒豚とろろ鍋

申込番号 16 U 00743

●セット内容／鹿児島県産黒豚 ロース肉650g、ゆずポン酢・ごまだれ各50g×2、山芋とろろ100g×5 ●賞味期間／冷凍30日



北海道近海の花咲がに、鮭、帆立の他、コーン、いももちなどを揃えました。味噌ベースのタレでお楽しみください。

北海道産 花咲がに石狩鍋

申込番号 16 U 30174

●セット内容／ゆで花咲がに脚500g、秋鮭切身4切(250g)、ゆで帆立・秋鮭白子各100g、秋鮭アラ50g、バター8g×3、カットコーン×4、いももち×8、ラーメン180g、鍋用味噌30g×5 ●賞味期間／冷凍30日



とらふぐのアラと身を豪快にブツ切りにし、鍋用にしました。残ったスープで味わう、ふぐ雑炊もお楽しみください。

とらふぐちり鍋

申込番号 16 U 50961

●セット内容／とらふぐちり（切身、アラ）400g、ふぐ白子豆腐130g、ふぐポン酢・もみじおろし各10g×3、とらふぐヒレ5枚 ●トラフグ：長崎県または熊本県産（養殖） ●賞味期間／冷凍90日









比内地鶏肉とそのスープ、秋田県産あきたこまち使用のきりたんぽ。秋田を代表する郷土料理「きりたんぽ鍋」のセットです。



比内地鶏 きりたんぽ鍋セット（5〜6人前）

申込番号 16 U 40907

●セット内容／きりたんぽ（5本入）×2、比内地鶏（カット肉）200g×2、比内地鶏コラーゲン50g×2、比内地鶏きりたんぽスープ1000ml×2 ●比内地鶏：秋田県産 ●賞味期間／冷凍30日



羊肉の焼肉料理ジンギスカンの味付けセットです。北海道の郷土料理として知られ、低脂肪肉としても人気が高まっています。



北海道ジンギスカン 味付セット

申込番号 16 U 30766

●セット内容／味付ラムロース200g×1、味付マトンロース・味付ラムショルダー各200g×2 ●羊肉：オーストラリアまたはニュージーランド産



しゃぶしゃぶ用ラム肉に加え、甘海老、ホタテ貝柱、鱈といった海の幸が入った火鍋セット。麻辣火鍋スープでお召し上がりください。



北海道火鍋セット

申込番号 16 U 40999

●セット内容／ラムショルダー肉しゃぶしゃぶ用500g、甘海老60g、ほたて貝柱（3入）、鱈（3入）、火鍋スープの素（2〜3人前）150g ●羊肉：オーストラリアまたはニュージーランド産 ●賞味期間／冷凍30日



広島の郷土料理、牡蠣の土手鍋に瀬戸内産のすずき切身、広島県産のカタクチイワシを練り込んだいわしつみれを加えたセットです。



広島かきの 海鮮土手鍋セット

申込番号 16 U 60129

●セット内容／かき140g×4、すずき切身160g（4切）×2、土手鍋用みそ150g×2、いわしつみれ100g×2、うどん230g×3

シーズナルフルーツ

確かな目利きで選ばれた果物。
旬の果物の瑞々しさを贈ります。



お届け期間　7月上旬～7月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



お届け期間　6月中旬～7月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

さくらんぼの栽培に適した気候の山形県おきたま産の「佐藤錦」です。色鮮やかな紅色で実は果肉が厚く、甘みと酸味のバランスのとれたおいしさをお楽しみください。

山形県おきたま産 佐藤錦

申込番号　16 U 41401

●セット内容／佐藤錦（特上品）500g（バラ詰）
お申込み期間　3月1日～5月31日



京都贈答果実
伊三郎
創業 明治元年

とろけるようなマンゴーと糖度光センサーで選別した桃をお届けします。

宮崎・沖縄県産マンゴー
山梨県産
御坂の糖度光センサー桃

申込番号　16 U 40993

●セット内容／マンゴー450g、桃1.1kg（4玉）
お申込み期間　5月1日～6月30日





上品な香りとなめらかな舌触りが特長の夕張メロンをお楽しみください。



北海道産 夕張メロン

申込番号 16 U 60069

●セット内容／夕張メロン（優品）2kg×2

お申込み期間 4月1日～6月30日



酸味が少なくみずみずしい上品な味わいです。



長崎・鹿児島県産 びわ

申込番号 16 T 51002

●セット内容／びわ1kg（24～32粒）

お申込み期間 2月1日～4月30日



大粒でさわやかな甘みが凝縮されたさくらんぼです。



〈北海道・大塚農園〉

北海道仁木産 さくらんぼ南陽

申込番号 16 U 30768

●セット内容／さくらんぼ南陽300g×2

お申込み期間 4月1日～6月15日



品質と伝統が自慢の「静岡県産クラウンマスクメロン」です。メロン一筋の生産者が一木一果手塩にかけたメロンの気品のある網目の美しさと香り、そして甘みをお楽しみください。



静岡県産 クラウンマスクメロン（黒木箱入）

申込番号 16 T 40986

●セット内容／クラウンマスクメロン1.3kg



お届け期間　7月上旬～8月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

夏を彩る水蜜桃。口の中いっぱいに広がる甘い香りとしたたる果汁が魅力です。



山梨・長野県産 水蜜桃（木箱入）

申込番号　16 T 31038

●セット内容／水蜜桃2.7kg（8～10玉）
お申込み期間　4月1日～7月31日

期間限定



お届け期間　8月中旬～8月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

夏と冬の寒暖差、昼夜の気温差が大きい長野県は、桃の栽培の立地条件に恵まれています。甘みと香りたっぷりの桃をお届けします。



長野県産 桃

申込番号　16 U 51003

●セット内容／桃2.8kg（8～12個）
お申込み期間　5月1日～7月31日

冷蔵　期間限定



お届け期間　7月中旬～8月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

全国有数の生産量を誇る岡山県産のとろけるような果肉と甘みたっぷりの白桃をお届けします。



岡山の桃

申込番号　16 U 30891

●セット内容／岡山白桃270g×6
お申込み期間　4月1日～7月15日

冷蔵　期間限定



お届け期間　8月中旬～11月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

甘みがあり、さわやかな香りが楽しめるシャインマスカット。果皮が薄いためそのままお召し上がりいただけます。



山梨・長野県産 シャインマスカット

申込番号　16 U 51154

●セット内容／シャインマスカット1kg（2房）
お申込み期間　5月1日～9月30日

冷蔵　期間限定



お届け期間 8月下旬～10月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

秋が食べ頃のシャインマスカットとピオーネを詰合わせでお届けいたします。



シャインマスカット・ピオーネ

申込番号 16 U 40991

●セット内容／シャインマスカット・ピオーネ各550g ●山梨県または長野県または岡山県産

お申込み期間 5月1日～8月31日



お届け期間 11月中旬～12月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

山形県の生産者グループ『丸松生産組合』が栽培したラ・フランス。追熟させ、一番おいしい食べ頃時期に産地よりお届けします。



山形県産 ラ・フランス桐箱入

申込番号 16 T 60115

●セット内容／山形県産ラフランス3.2kg（8～9玉）桐箱入り

お申込み期間 8月1日～11月30日



お届け期間 10月中旬～10月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

シナノスイートは「ふじ」と「つがる」を交配したものです。果汁が多く、甘酸適和で食味のよいりんごです。



長野県産 シナノスイート

申込番号 16 T 60096

●セット内容／シナノスイート3kg（10～13個）

お申込み期間 7月1日～9月30日



お届け期間 11月下旬～12月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

ゼリーのような舌触りの果肉です。種が無く、ジョウノウも気にならないほど薄いのでとても食べやすくジューシーです。



愛媛県産 紅まどんな

申込番号 16 T 60013

●セット内容／紅まどんな2kg（8～11個）

お申込み期間 8月1日～11月10日



無袋栽培のサンふじは、できる限り収穫を遅らせてしっかりと甘みをつけているのが特徴です。



〈青森・平山農園〉

青森県弘前産 サンふじ

申込番号 16 T 90776

●セット内容／サンふじ8kg（18〜24玉）

お申込み期間 8月1日〜1月15日

期間限定



三ヶ日みかんは、静岡県の西端、浜名湖の北岸に位置する三ヶ日町で栽培しています。甘みと酸味のバランスがほどよくとれていて、味にコクがあることが特徴です。



静岡県産 三ヶ日みかん

申込番号 16 T 51005

●セット内容／三ヶ日みかん7kg（M〜2Lサイズ）

お申込み期間 8月1日〜10月31日

期間限定



有名みかん産地、有田の中でも評価の高い有田郡湯浅町「田」地区のみかん。甘さと酸味のバランスがよく、コクのある味わいです。



〈和歌山・カネ上農園〉

和歌山県有田産 みかん「熟達味」

申込番号 16 T 88112

●セット内容／熟達味みかん7.5kg（赤秀：MまたはLサイズ）

お申込み期間 8月1日〜12月10日

期間限定



晩秋おすすめのサンふじ・富有柿を詰合わせでお届けいたします。



サンふじ・富有柿

申込番号 16 T 51151

●セット内容／サンふじ2.5kg（8〜10玉）、富有柿2kg（8〜10玉）●サンふじ：青森県または岩手県産、富有柿：奈良県または岐阜県または福岡県産

お申込み期間 8月1日〜11月20日

期間限定



お届け期間　11月上旬～12月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

秋冬が旬のフルーツを詰合わせてお届けします。



秋冬フルーツ詰合せ

申込番号　16 T 60112

●セット内容／マスクメロン1.1kg、早生ふじまたはサンふじ・王林またはシナノゴールド・柿・ラフランス各1 ●クラウンメロン：静岡県または熊本県産、早生ふじ・サンふじ・王林・シナノゴールド：長野県または青森県産、柿：静岡県または岐阜県産、ラ・フランス：山形県または青森県産

お申込み期間　8月1日～11月30日

※天候や生育状況などによりお届け期間やセット内容を変更をさせていただく場合がございます。

期間限定



お届け期間　1月中旬～2月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

冬が旬のフルーツを詰合わせてお届けします。



冬のフルーツ詰合せ

申込番号　16 T 60111

●セット内容／マスクメロン1.2kg、サンふじ・王林またはシナノゴールド・伊予柑またはポンカン各1、あまおうまたは紅ほっぺ260g（8粒～15粒） ●クラウンメロン：静岡県または熊本県産、サンふじりんご・王林・シナノゴールド：青森県または岩手県産、あまおう・紅ほっぺ：福岡県または静岡県産、伊予柑：愛媛県産、ポンカン：静岡県または愛媛県産

お申込み期間　10月1日～1月31日

※天候や生育状況などによりお届け期間やセット内容を変更をさせていただく場合がございます。

期間限定



お届け期間　11月下旬～1月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

みかんの産地として有名な有田の中でも美味しさに定評のある新堂地域にこだわってお届けします。



伊三郎

〈京都・伊三郎〉

和歌山県産 有田 新堂みかん

申込番号　16 T 60131

●セット内容／みかん3kg（S～Mサイズ）

お申込み期間　8月1日～12月20日

期間限定



お届け期間　12月上旬～2月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

和歌山県産有田で的場さんがこだわって栽培した「的兵みかん」。コクとまろやかさ、甘さと酸味のバランスのとれたみかんです。



伊三郎

〈京都・伊三郎〉

和歌山県産 有田 的兵みかん

申込番号　16 T 60130

●セット内容／みかん2kg（S～Lサイズ）

お申込み期間　9月1日～1月31日

期間限定



長野県産のりんご・白桃・ぶどうと和歌山県産のみかんを搾ったストレートジュースです。



産地限定 国産果実100% ストレートジュース詰合せ

申込番号 16 Z 00788

●セット内容／長野県産ふじりんごジュース・長野県産白桃ジュース・長野県産ぶどうジュース・和歌山県産みかんジュース各500ml×2

※収穫時期まで、お届けにお時間をいただく場合がございます。



岡山県産の清水白桃、中山金桃、ニューピオーネと国産の甘夏みかんのコンポートをセットにしました。とろけるような桃と、酸味と甘みのバランスの良いぶどう、ほんのり苦味があり食べ応えのある甘夏みかんのおいしさが楽しめます。



フルーツコンポート 詰合せ

申込番号 16 T 40865

●セット内容／清水白桃コンポート・ニューピオーネコンポート各360g×2、中山金桃コンポート・甘夏みかんコンポート各360g



長野県産の果物と、3種の柑橘とベリーをそれぞれミックスして丁寧に煮詰めたジャムのセットです。果実そのものの風味をお楽しみください。



果実を楽しむ フルーツジャム詰合せ

申込番号 16 Z 60064

●セット内容／シトラスミックスジャム・ベリーミックスジャム・長野県産紅玉りんごジャム各145g×2、長野県産フルーツジャム（あんず・いちご・ブルーベリー）各145g



果実のごろっとした食感が特長のフルーツソースです。ヨーグルトやパンケーキへのトッピングだけでなく、炭酸水やお湯で割って飲んだり様々な方法でお楽しみいただけます。



ごろっと果実の フルーツソースセット

申込番号 16 Z 60063

●セット内容／シトラスミックス・ベリーミックス各250g×3



しっかり追熟の進んだオーロラ、栽培が難しいため希少なコミスとラヴィアンローゼ、3種類の西洋梨のジュースです。濃厚な甘みと芳潤な香りをご堪能ください。



〈長野・入江フルーツ農場〉

洋梨ジュース詰合せ

申込番号 16 T 22716

●セット内容／コミスの雫・ローゼの雫・オーロラの雫各720ml



福岡県産あまおうを使用した苺ミルクのもとと、瀬戸内レモンの爽やかなコーディアルシロップです。炭酸水やお湯、牛乳で割ってお楽しみください。



〈ベジターレ〉

コーディアルシロップセット

申込番号 16 Z 41036

●セット内容／苺ミルクのもと200ml×3、コーディアルシロップ（瀬戸内レモン）200ml×2、グラス×3 ●サイズ／グラス：約高さ9×径7.5cm（口径約6.5cm）、容量約310ml ●素材／グラス：ガラス ●グラス：ポーランド製



夏に熟したトマトをそのまま絞り、『宗谷の塩』でジュースに仕上げました。濃厚なトマトの味をお楽しみいただけます。



旬に搾ったとまとジュース

申込番号 16 Z 40933

●セット内容／トマトジュース190g×33

※収穫時期まで、お届けにお時間をいただく場合がございます。



北海道の素材の味を大切に、温めるだけでいつでも同じ美味しさが味わえるストレートタイプのスープセットです。



北海道のスープセット

申込番号 16 Z 40928

●セット内容／コーンスープ160g×5、パンプキンスープ・オニオンスープ各160g×4

ニッポンのおいしいごはん



ミルキークイーン

山形県 南陽

もっちりしていて甘みのある味わいの「ミルキークイーン」。冷めても固くなりにくいと評判です。

〈山形・こめ工房南陽アスク〉
特別栽培米
ミルキークイーン
申込番号 16 T 60119

●セット内容／特別栽培米ミルキークイーン5kg



はえぬき「和久栄米」

山形県 米沢市

おいしい米どころとして有名な米沢にて稲作を営む『佐藤ファーム』推奨の「はえぬき」をお届けします。

〈山形・佐藤ファーム〉
特別栽培米はえぬき
「和久栄米」

申込番号 16 T 60058

●セット内容／特別栽培米はえぬき3kg×2



桧山こまち

秋田県 能代市

精米は発送前に行うため新鮮さを損ないません。秋田県の「特別栽培農産物」認証の特別栽培米をお届けします。

〈秋田・桧山ファーム〉
秋田県桧山産
特別栽培米桧山こまち

申込番号 16 T 60114

●セット内容／特別栽培米あきたこまち5kg



サキホコレ

秋田県

11年の歳月ををを経て、秋田県で生まれた新品種。一粒一粒が大きく、噛めば噛むほどに増す甘さを味わいください。

秋田県産
特別栽培米 サキホコレ

申込番号 16 T 60116

●セット内容／特別栽培米 サキホコレ5kg



こしひかり

新潟県 長岡市

米どころ新潟県長岡の肥沃な大地と豊潤な水で栽培された新潟県「特別栽培農産物」認証の「こしひかり」です。

〈新潟・小原農場〉
新潟県長岡産
特別栽培米こしひかり

申込番号 16 T 60113

●セット内容／特別栽培米こしひかり3kg×2



にじのきらめき

新潟県

ツヤのある美しい炊き上がりと、もっちりとした食感が特長のお米です。

新潟県産
にじのきらめき

申込番号 16 T 60117

●セット内容／にじのきらめき5kg



ゆめぴりか

北海道

ほどよい粘りと豊かな甘み、炊きあがりがやわらかくツヤがあることが特長です。無洗米なので、お手軽にお召し上がりいただけます。

北海道産
無洗米ゆめぴりか

申込番号 16 T 60110

●セット内容／無洗米ゆめぴりか5kg



KITCHEN PANTRY

キッチンパントリー

美味しい我が家の食材庫

食卓にあるとうれしいいつもの食品や
毎日使える品々を集めました。
いつでも使えて、簡単・便利な
キッチンパントリー。
お役に立てる美味しさです。





梅・紫蘇ともに土壌作りからこだわり育てています。昔ながらの梅干の味をお楽しみください。

〈和歌山・龍神自然食品センター〉

特別仕立ての龍神梅

申込番号 16 T 30929

●セット内容／特別仕立ての龍神梅干1.6kg（塩分約18%）・紫蘇130g ●梅：和歌山県産



創業明治35年、和香辛料をつくり百余年の老舗『やまつ辻田』のおすすめ詰合わせ。お使いになるだけで料理に品格が加わります。

〈大阪・やまつ辻田〉

香辛料詰合せ

申込番号 16 U 51017

●セット内容／極上七味西高野街道から10g、名代柚七味西高野街道から15g、石臼挽き朝倉粉山椒4g、高知糸すじ青のり4g、しその粉10g、実生ゆずぽん酢360ml、実生柚のす150ml、国内産金ごま擂磨いり・国内産丹波黒いりごま各35g、実生ゆずこしょう60g、実生柚子ジャム250g、紀州三年梅120g、たかの爪5g、鳴門わかめ20g、干びょう25g、国内産輪切り唐辛子6g、千代の缶×1
※季節により、詰合せ内容の一部と千代の缶の色・柄が変更になる場合がございます。





大分県の豊かな自然の中で歳月をかけて育まれた原木椎茸。昔も今も変わらぬ味と香りをお楽しみください。



大分産椎茸どんこ

申込番号 16 Z 60091

●セット内容／大分産原木乾椎茸どんこ130g×2



北海道函館市（旧南茅部町）前浜産の真昆布は、身の厚さと深い色が特徴で、上品な香りで味わい豊かなだしがとれます。



真昆布

申込番号 16 Z 22741

●セット内容／真昆布400g×2



銀座吉澤定番の手土産「しぐれ煮」「そぼろ煮」を瓶詰にしました。しぐれ煮は生姜がアクセントに、そぼろ煮は甘辛い味付けに仕上げています。



〈銀座吉澤〉

黒毛和牛 瓶詰セット

申込番号 16 Z 60074

●セット内容／黒毛和牛しぐれ煮70g×2、黒毛和牛そぼろ煮70g×4



創業250余年の『魚三楼』。日本を代表する神戸ビーフを牛蒡や玉ねぎと炊き込んで、神戸ビーフと野菜の味わいを凝縮したしぐれ煮と風味豊かな神戸ビーフと旨みたっぷりの昆布の味わいを炊き合わせた佃煮のセットです。



〈京都・魚三楼〉

神戸牛と野菜しぐれ煮、神戸牛肉昆布の佃煮

申込番号 16 T 50971

●セット内容／神戸牛と野菜のしぐれ煮120g×4、神戸牛肉昆布の佃煮90g×4



一年寝かせることで美味しさを増した二年物の三輪素麺。コシの強さが特徴です。

三輪素麺 蔵熟二年物

申込番号 16 Z 40937

●セット内容／三輪素麺50g×54





伝統の手綯製法で作られたコシの強い稲庭うどんです。

〈秋田・無限堂〉

稲庭うどん

申込番号 16 Z 50924

●セット内容／稲庭うどん（70g×15）×2





熟練製造者が上質な小麦粉を使用して作った揖保乃糸です。

揖保乃糸

手延素麺揖保乃糸 特級品

申込番号 16 Z 60332

●セット内容／手延素麺（50g×32）×2







350余年前から現代に伝わる、古式3日手絢製法でつくられた手づくりの乾麺。口当たり、喉ごしなどご満足いただける品です。

寛文五年堂

〈秋田・寛文五年堂〉
いなにわ手絢うどん

申込番号 16 Z 97188

●セット内容／いなにわ手絢うどん100g×25





北海道産小麦でつくる旨みとコシを感じるちぢれ中太麺。だしが効いたスープなので味わいしっかり、後味すっきりと召し上がれます。

北海道らーめん

申込番号 16 Z 70832

●セット内容／麺90g×20、スープ（味噌46g×7、醤油40g×7、塩34ml×6）





ノンフライ麺に、ご当地味の豚骨ベーススープ、辛子高菜の入ったラーメンふりかけをセットにしました。

「旨麺」九州ラーメンセット

申込番号 16 T 40872

●セット内容／麺80g×30、熊本スープ40g・久留米スープ38g・鹿児島スープ35g×各10、ラーメンふりかけ3g×30



33種のスパイスが生み出す香りと、味の奥行き。選りすぐりの野菜の旨み、牛すじ肉が引き出すコク深さと食感。食べ応え抜群のまさにカレー好きの為のカレーです。



スパイス香る 牛すじカレー

申込番号 16 Z 41034

●セット内容／スパイス香る牛すじカレー180g×20



柔らかく歯切れの良い食感で旨みが濃厚な鹿児島県産黒豚を使った、食べ応えのある250gパックのカレーです。



鹿児島黒豚 カレージャンボ

申込番号 16 Z 40988

●セット内容／黒豚カレージャンボ250g×8



日本三大和牛の一つ「近江牛」の牛すじをじっくりと柔らかく煮込み、旨みとコクを引き出したマイルドな味わいのカレーです。



近江牛 牛すじ煮込みカレー

申込番号 16 Z 97180

●セット内容／近江牛牛すじ煮込みカレー160g×10



柔らかく歯切れの良い食感で旨みが濃厚な鹿児島県産黒豚を使ったレトルトカレーです。



鹿児島 黒豚カレー

申込番号 16 Z 40987

●セット内容／黒豚カレー200g×10



それぞれ北海道十勝牛、北海道中札内鶏、北海道産阿寒豚を使い、マイルドなスパイスで仕上げました。北海道素材のおいしさが楽しめます。



北海道のカリーセット

申込番号 16 Z 40985

●セット内容／北海道十勝牛のビーフカリー200g×4、北海道産阿寒豚のポークカリー・北海道中札内鶏のチキンカリー各200g×2



食感にこだわり、お肉を粗挽きに仕上げたふっくらハンバーグ、肉と香味野菜の旨みが溶け出したハンバーグの定番デミグラスソースが一層お肉の旨みを引き立てます。



じっくり煮込んだデミグラスハンバーグ

申込番号 16 Z 41035

●セット内容／じっくり煮込んだデミグラスハンバーグ120g×20



明治時代からなる「からす亭流」の料技を大切にしています。老舗洋食店ならではの深くも優しい味わい、昔からの人気の味を温めるだけで手軽にお召し上がりいただけます。



〈東京・青山からす亭〉

洋食青山からす亭 お店の味セット

申込番号 16 Z 40983

●セット内容／ビーフハヤシ200g×3、チキンバジルトマト・ホワイトクリーム各200g×2



明治時代からなる「からす亭流」の料技を大切にした、深みのある後を引く味、日本の洋食「ビーフハヤシ」です。



〈東京・青山からす亭〉

ビーフハヤシ

申込番号 16 Z 40984

●セット内容／ビーフハヤシ200g×6



色鮮やかなアラスカ産紅鮭をエキストラバージンオリーブオイルで缶詰にしました。



エキストラバージン オリーブオイルでつくった 紅鮭フレーク

申込番号 16 Z 40924

●セット内容／アラスカ産紅鮭フレークエキストラバージンオリーブオイル仕込180g×4



北海道産の灯台つぶをはぼまい昆布醤油で味付けしました。そのままおつまみとしてだけでなく、炊き込みご飯などでもお楽しみいただけます。



北海道産 灯台つぶ貝味付け缶詰

申込番号 16 Z 60057

●セット内容／灯台つぶ貝味付け缶詰90g×6



花咲がにの風味と出汁で、鍋、雑炊、スープなど美味しいお料理ができます。



北海道産花咲がに スープ缶詰

申込番号 16 Z 40977

●セット内容／花咲がにスープ215g×7



京都祇園の老舗『原了郭』の一味を使った根室産いわし醤油煮。香り高い上品な香りと辛みが鮮度の良いいわしの旨みを引き立てています。



祇園原了郭薬味 根室産いわし味付け缶詰

申込番号 16 Z 40979

●セット内容／根室産いわし味付け190g×8



マイルドな脂をもちつつほどよく締まったアラスカ産紅鮭を、調味料に塩だけを使い水煮にしました。さまざまなお料理に活用できます。



アラスカ産紅鮭水煮缶詰

申込番号 16 Z 40918

●セット内容／アラスカ産紅鮭水煮180g×4



岩手県のブランドサーモン「久慈育ち琥珀サーモン」の中骨を三陸宮古の塩を使用して水煮に仕上げました。優しい味付けの柔らかい鮭の身をご堪能いただけます。



岩手久慈育ち琥珀サーモン 鮭の中骨水煮

申込番号 16 T 40902

●セット内容／中骨水煮180g×12



旬の秋に釧路・青森沖で水揚げされたさばを、一つひとつ手詰めして作った水煮缶詰です。



釧路・青森沖
真さば水煮缶詰

申込番号 16 Z 40978

●セット内容／真さば水煮170g×7



京都祇園の老舗『原了郭』の黒七味・一味を使った北海道産さんま醤油煮。香り高い上品な辛味と旨みが味わえる品です。



祇園原了郭薬味
北海道産さんま
黒七味醤油煮・一味醤油煮

申込番号 16 Z 40981

●セット内容／さんま黒七味醤油煮・さんま一味醤油煮各95g×4



北海道十勝産の牛肉を、醤油ベースで甘辛く味付けした大和煮缶詰です。



十勝牛大和煮缶詰

申込番号 16 Z 40965

●セット内容／十勝牛大和煮缶詰85g×6



北海道中札内鶏を、旨みのきいた醤油ダレで甘辛く煮上げました。



中札内鶏甘辛煮缶詰

申込番号 16 Z 40975

●セット内容／中札内鶏甘辛煮缶詰80g×6



鹿児島県産の黒豚をじっくり煮込み柔らかく仕上げた角煮と、中まで味のしみた大根の入った缶詰です。



鹿児島黒豚角煮缶詰

申込番号 16 Z 40974

●セット内容／鹿児島黒豚角煮缶詰80g×6



「北海道の十勝牛」、「鹿児島県産の黒豚」、「北海道の中札内鶏」と原料にこだわった缶詰です。そのままでももちろん、温めればより美味しくお召し上がりいただけます。



おつまみ肉缶詰詰合せ

申込番号 16 Z 40934

●セット内容／十勝牛大和煮85g×2、鹿児島黒豚角煮・中札内鶏甘辛煮缶詰各80g×2





マイルドな脂をもちつつほどよく締まったアラスカ産紅鮭を、使い勝手の良い2種類の缶詰にしました。

アラスカ産紅鮭缶詰セット

申込番号 16 Z 40910

●セット内容／アラスカ産紅鮭水煮180g×2、アラスカ産紅鮭フレークエキストラバージンオリーブオイル仕込180g×2





脂ののったアラスカ産紅鮭を調理し骨や皮を取りのぞいて丁寧に手ほぐししした缶詰。ほんのり塩味が紅鮭の旨みを引き立てています。

アラスカ産 紅鮭ほぐし缶詰

申込番号 16 Z 40917

●セット内容／アラスカ産紅鮭ほぐし90g×5





静岡掛川深むし茶は、お茶の葉をじっくり蒸すことで、渋みをやわらげ味わい深いお茶が楽しめます。深むしにより、細かい茶葉が含まれますがその分手軽に淹れられます。

静岡掛川深むし茶

申込番号 16 Z 41037

●セット内容／静岡掛川深むし茶90g×8





鹿児島県で生産された知覧煎茶です。コクのある味わいと、香ばしい香りが特徴です。

放香堂

〈放香堂〉
知覧銘茶詰合せ

申込番号 16 Z 30665

●セット内容／煎茶360g×2





農林水産大臣賞受賞茶師監修の銘茶を詰合わせました。それぞれのお味をお楽しみください。

〈芳香園製茶〉
銘茶詰合せ

申込番号 16 T 20575

●セット内容／煎茶125g、玉露110g×2

スマートキッチン／温めるだけの簡単料理

日本のおいしいお料理

素材そのものの旨みをいかしながら、更なる美味しさを生み出す日本料理の粋。
料理人の手がけたお惣菜ならではの味わいがお楽しみいただけます。



鰻料理を懐石風に仕立てた職人の技が映える詰合わせ。趣向を凝らしたお料理をお楽しみいただけます。

鰻懐石重

申込番号 16 U 00864

●セット内容／鰻懐石重2人前（うなぎ錦糸ごはん140g×2、う巻2切、うなぎ短冊切り（塩麹焼き・西京漬け焼き各2切）、うなぎ山椒煮30g、うなぎ肝佃煮20g、うなぎ真丈3切、煮物（里芋・南瓜・椎茸各3）、奈良漬3切、丸十大納言2個、たれ・山椒×2）●鰻：国産





天然あわびを柔らかく炊き上げ贅沢に使っています。寿司飯との調和のとれた日本料理店ならではの棒寿司です。

日本のおいしいお料理
日本料理店の
天然煮あわび棒寿司

申込番号 16 U 01078

●セット内容／煮あわび棒寿司200g ●あわび：国産 ●賞味期間／冷凍90日





白みそ仕立ての「鳴門鯛」、焼き上げた太刀魚を胡麻鰹だしで仕立てた「太刀魚胡麻」、醤油漬けした鰹の「鰹醤油」、金目鯛を炙った「炙り金目鯛」など国産魚介の贅沢茶漬けです。

日本のおいしいお料理
海鮮懐石茶漬け

申込番号 16 U 00668

●セット内容／鳴門鯛白みそ仕立て（鯛30g、出汁180g）、太刀魚胡麻風味仕立て（太刀魚15g、出汁180g、ごま）、鰹醤油仕立て（鰹30g、出汁180g）、炙り金目鯛茶漬け醤油仕立て（炙り金目鯛30g、出汁180g）、海鮮茶漬け鰹だし仕立て（鱧照焼き・えびむき身・鯛・湯通しひじき・湯通しわかめ計30g、出汁180g）●賞味期間／冷凍90日





出汁のきいた食べきりサイズの鍋セットです。電子レンジで温めるだけで、熱々のお鍋がお楽しみいただけます。

彩り小鍋詰合せ

申込番号 16 U 51025

●セット内容／寄せ鍋240g・牛すき鍋200g・カニ鍋250g×各2 ●賞味期間／冷凍90日

スマートキッチン／温めるだけの贅沢料理

おもてなしのお惣菜

料理店さながらに大型キッチンで一釜一釜、
一鍋手料理したお惣菜シリーズ。
手づくりならではの温もりある
お料理をお届けしたいと考えています。



お子さまから大人まで人気の電子レンジで温めるシーフードとチキンのお惣菜。ソースがまろやかでクリーミーで熱々が美味しいシーフード料理の定番、ドリアやグラタンなどにチキンを使用した煮込み料理をセットにしました。

おもてなしのお惣菜 シーフード&チキン

申込番号 16 U 86669

●セット内容／海の幸のリゾット220g・シーフードピラフ220g×各2、海老ときのこのドリア220g、境港産紅ズワイ蟹グラタン200g、地養赤鶏のホワイトソース煮200g、地養鶏のトマト煮（5個入り）180g

冷凍　配達日ご指定





丁寧に作り上げた肉団子の甘酢煮。ぷりぷりふわふわに仕上げた海老玉、ボリュームたっぷりの肉焼売などの中華惣菜をセットにしました。電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。

おもてなしのお惣菜中華セット

申込番号 16 U 30698

●セット内容／広東風チャーハン200g・肉焼売170g・海老玉150g・中華丼の具150g・肉団子甘酢煮130g×各2





ガーリックの風味が効いたご飯の上に、あか牛のステーキを食べやすくカットしてのせています。電子レンジで温めるだけで簡単にお召し上がりいただける一品です。

土佐あか牛ステーキ ガーリックライス

申込番号 16 U 30786

●セット内容／土佐あか牛ステーキガーリックライス200g×4





「境港産紅ズワイガニ」「北海道産帆立」などご馳走メニューの詰合わせ。電子レンジで温めるだけでおいしくお召し上がりいただけます。

おもてなしのお惣菜 洋食セット

申込番号 16 U 00713

●セット内容／境港産紅ズワイガニのバターライスドリア280g×2、境港産紅ズワイガニと北海道産帆立のクリーミーグラタン250g、焼きチーズビーフカレー250g×2



ヒレ肉は濃い味わいとしっとりとした口当たり。赤ワインソースはほのかにはちみつの香りが広がり、クリームソースは牛乳と生クリームのまろやかさが肉の味を引き立てます。

牛ヒレ肉ポワレの2種のソース

申込番号 16 U 60084

●セット内容／牛ヒレ肉ポワレの赤ワインソース105g×3、牛ヒレ肉ポワレのクリームソース120g×2 ●賞味期間／冷凍90日





ワインでじっくり煮込んだビーフシチューと、食材の旨みを大切にしたハンバーグのセットです。

〈東京・キッチンハンズ〉

ビーフシチュー・ハンバーグセット

申込番号 16 U 41079

●セット内容／ビーフシチュー230g×6、ハンバーグ170g×6





一番人気の「オマール海老のビスク」、素材の味を楽しめる「とうもろこしとさつま芋のスープ」、焼いた鯛の頭を煮だした「焼き鯛だしの和風スープ」など、バラエティー豊かなスープを8種類、計18パック詰合わせました。

〈スープストックトーキョー〉

人気のスープ詰合せ

申込番号 16 U 50990

●セット内容／オマール海老のビスク・とうもろこしとさつま芋のスープ各180g×3 、焼き鯛だしの和風スープ・ミネストローネ・東京参鶏湯・緑の野菜のミネストローネ・東京ボルシチ・北海道産かぼちゃのスープ各180g×2
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。







柔らかい牛フィレ肉入りのガーリックライスです。

〈ビストロハリーズ〉
牛フィレ肉のガーリックバターライス
申込番号 16 U 30704

●セット内容／牛フィレ肉のガーリックバターライス200g×8







牛肉の赤ワイン煮込みは、赤ワインだけで約8時間ほど煮込みました。

〈ビストロハリーズ〉
柔らか牛肉の赤ワイン煮セット
申込番号 16 U 30741

●セット内容／柔らか牛肉の赤ワイン煮280g・バターライス200g・じゃがいもドフィノワーズ120g×各2







野菜と果物を混ぜ合わせた麹入りスムージー。ご自宅や職場で忙しい時や食欲のない時でも手軽にお召し上がりいただけます。

34種のやさい畑スープセット
申込番号 16 T 51640

●セット内容／とうもろこしの贅沢ポタージュ・エビとトマトの濃厚スープ・たっぷりキノコのポタージュ・とろーり濃厚かぼちゃのスープ・白ネギと生姜の煮込みスープ各180g×3、アスパラガスと玉葱のポタージュ180g×2





『中國菜 老四川 飄香』井桁良樹シェフ監修の担々麺2種セット。汁なし担々麺は独自配合の辣油と挽肉の旨みがたっぷり。汁あり担々麺はストレートのガラスープにねりごまを使用し濃厚な味わいです。

〈中國菜 老四川 飄香〉
担々麺2種セット

申込番号 16 U 60137

●セット内容／冷凍生中華めん120g×6、飄香汁なし担々麺の素・汁あり担々麺の具各100g×3、汁あり担々麺のスープ350g×3 ●賞味期間／冷凍90日





中華惣菜専門店『四陸』専属の料理人が手作りした本格中華をお手軽簡単調理でお楽しみいただけます。

〈四陸〉
中華惣菜と中華丼のセット

申込番号 16 U 60085

●セット内容／海老のチリソース150g・金華豚の酢豚150g・具だくさん八宝菜170g・ふんわりかに玉185g・金華ハム香る中華丼の具180g・貝柱香る海鮮中華丼の具180g・蟹と青梗菜のスープ180g×各2





ふかひれ姿煮として人気のある「尾びれ」を使用。長くぷりぷりの金糸に、コクと甘みのある白湯ベースの煮込み用スープを贅沢に絡めてお召し上がりいただけます。

〈東京・日本橋 古樹軒〉
ふかひれ姿煮

申込番号 16 T 60136

●セット内容／味付ふかひれ100g、紅焼醤（煮込み用スープ）100g×2





ふかひれの胸びれを1枚使用した姿煮餡と、ふかひれ粉末を練り込んだ麺のセットです。存分にふかひれをお楽しみいただける詰合わせです。

〈東京・日本橋 古樹軒〉
ふかひれ姿煮麺

申込番号 16 T 60138

●セット内容／紅焼鮑翅（ふかひれ胸ひれ）130g・ふかひれ練り込み麺120g・ふかひれラーメン用たれ30g×各4





オイスターエキスの旨みをしっかりと効かせた醤油味と、丸鶏のストレートスープを使用したコクのある塩味の中華丼の具、ふんわりたまごのふかひれ入り天津丼の具のセットです。

〈東京・日本橋 古樹軒〉
ふかひれ入り丼の具セット

申込番号 16 U 60135

●セット内容／ふかひれ入り中華丼の具（塩・醤油）各180g×3、ふかひれ入り天津丼の具200g×4

冷凍 配達日ご指定



甘辛い醤油ベースたれとの相性が良い肉巻きおにぎり。レンジで温めるだけで手軽にお召し上がりいただけます。

肉巻きおにぎり

申込番号 16 U 51020

●セット内容／肉巻きおにぎり（60g×2）×10 ●賞味期間／冷凍90日





北海道産豚肉を使用した2種類の北海道グルメ。十勝地方の郷土料理である「豚丼の具」とジューシーな豚肉しゅうまいのセットです。

北海道 豚肉のグルメセット（橙）

申込番号 16 U 40956

●セット内容／豚丼の具135g×5、豚肉しゅうまい90g（3個）×10 ●賞味期間／冷凍90日





豚肉、干し帆立貝柱、玉葱、椎茸などの具を小麦粉と酵母だけで作った生地で包みました。やさしい風味、あっさりとした味わいが広がります。

〈大阪・京園〉

豚まん・帆立豚まん詰合せ

申込番号 16 U 71121

●セット内容／豚まん・帆立豚まん×各20
●賞味期間／冷凍30日







鹿児島黒豚を原料に使った豚丼・ルーローハン・トンポーロウの具。湯煎するだけの簡単メニューです。

鹿児島黒豚豚丼・ルーローハン・トンポーロウの具セット

申込番号 16 U 41127

●セット内容／豚丼の具100g×4、ルーローハンの具100g×4、トンポーロウ80g×3 ●賞味期間／冷凍30日





蟹の旨みと香りが口に広がる蟹あんかけと、直火炒めでパラパラ食感のえび炒飯のセットです。あんかけ炒飯としてもお召し上がりいただけます。

〈京、静華〉

えび炒飯と蟹あんかけ丼のもと

申込番号 16 U 60097

●セット内容／蟹あんかけ丼のもと180g・えび炒飯360g×各7 ●賞味期間／冷凍60日





銀鮭・帆立・金華鯖・金目鯛の4種のお茶漬けセットです。

贅沢だし茶漬けセット

申込番号 16 Z 60348

●セット内容／贅沢だし茶漬け（金目鯛×6、金華鯖×5、帆立・銀鮭×各4）





それぞれの味わいを堪能できる3種の詰合わせ。レンジで手軽に楽しむ美味満喫重です。

吟月

徳島 割烹吟月 3種のお重詰合せ

申込番号 16 U 40915

●セット内容／国産うなぎ重180g×2、豚しょうが重220g×2、阿波尾鶏親子重230g ●賞味期間／冷凍90日



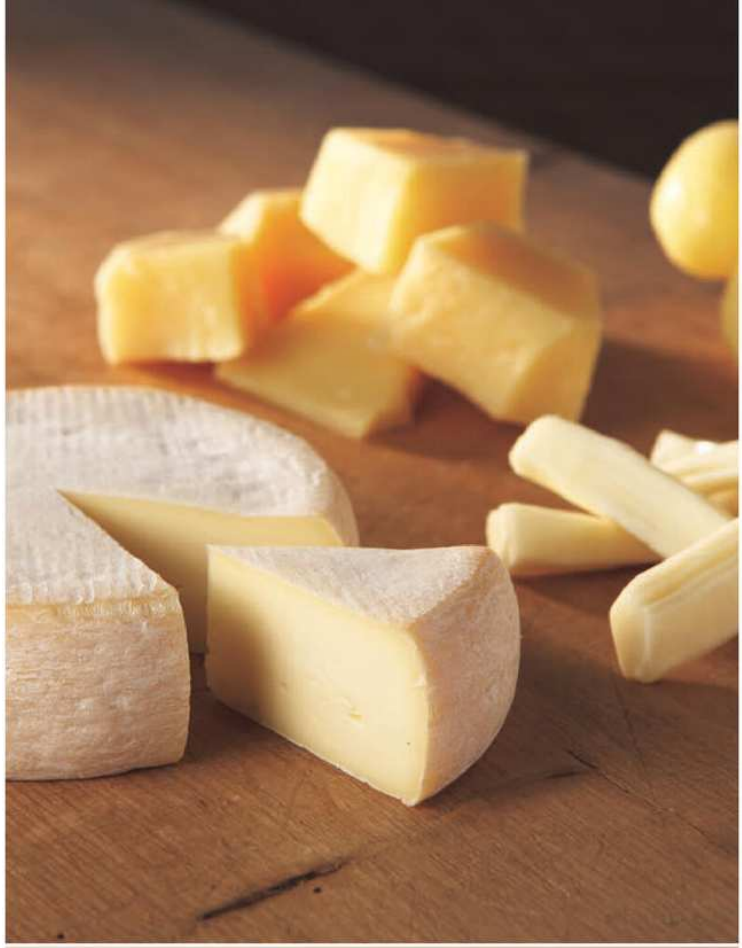


レンジやトースターで簡単に食べられる調理済みからあげに、味の変化を楽しめるようシェフのソースを付けました。さっぱり感を楽しめる梅肉だれ。揚げずに済むのが便利なからあげは、おかずにはもちろん、お酒の肴としても重宝します。

鈴なり村田明彦監修 鶏のからあげ梅肉たれ付き

申込番号 16 U 41088

●セット内容／鶏からあげもも肉（調理済み）300g×8、梅肉ソース×8 ●賞味期間／冷凍60日





『いつものテーブルにチーズを』を合言葉に、100年の歴史を持つ新田牧場の新鮮で良質な生乳を主原料としたナチュラルチーズのセットをお楽しみください。

〈北海道・NEEDS〉
バラエティーセット

申込番号 16 U 60086

●セット内容／大地のほっぺ300g、カチョカバロ200g、樹150g、モッツァレラチーズ水入りタイプ100g、モッツァレラチーズ真空タイプ100g×2、モッツァレラチーズさけるタイプ（プレーン）80g、モッツァレラチーズさけるタイプ（ペッパー）70g、サラミ50g×3 ●賞味期間／冷蔵15日
※賞味期間はそれぞれのうち最短のものを表示しています。







パスタをゆで、ソースをあえるだけの簡単パスタ。和風にんにく醤油、トマトクリーム、たらこの3種類をセットにしました。

半生パスタ3種の味

申込番号 16 T 51075

●セット内容／和風にんにく醤油パスタ（麺100g、ソース30g）×8、トマトクリームパスタ（麺100g、ソース28g）×6、たらこパスタ（麺100g、ソース30g）×6 ●賞味期間／常温90日



麺と具材が一体となった、長期保存が可能なレトルトパスタなどのセットです。



防災

おいしさにこだわった保存食セット

申込番号 16 Z 60132

●セット内容／けんちんうどん330g×3、ほうとう340g・カレーうどん320g・ナポリタン320g・ボロネーゼ320g・ペンネアラビアータ300g・ツナ入マカロニチーズ300g×各2



国産発芽玄米使用。調理不要でそのまま食べられる長期保存対応食品です。



防災

HOZONHOZON おいしいごはんセット

申込番号 16 Z 60140

●セット内容／和風鯛ごはん・五目ごはん・洋風トマトごはん・海鮮カレーごはん・海の幸ごはん・和風ちりめんごはん各280g×3、野菜ごはん280g×2



1缶に野菜350ｇ分をぎゅっと濃縮して使用。緑黄色野菜を中心に、30品目の野菜が入っています。



防災

〈カゴメ〉

野菜一日これ一本 長期保存用

申込番号 16 Z 60319

●セット内容／野菜一日これ一本 長期保存用（190g×30）×2
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



野菜、豆、穀類などが入った4種の野菜スープです。常温でもおいしくお召し上がりいただけます。



防災

〈カゴメ〉

野菜たっぷりスープギフト

申込番号 16 Z 60320

●セット内容／野菜たっぷりスープ160g×16（トマト・かぼちゃ・豆・きのこ×各4）×2
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



温めなくてもおいしい、お肉がメインの防災食です。

防災



〈日本ハム〉
防災食セット
申込番号 16 Z 60134

●セット内容／ポークソーセージステーキ110g・煮込みハンバーグ115g・鶏と根菜のうま煮100g・やきとり110g×各4



選りすぐりの適熟果を手で集め、12時間以内に低温で搾ったオリーブオイルです。



エキストラバージンオリーブオイル（グリーン）
申込番号 16 Z 51048

●セット内容／エキストラバージンオリーブオイル（グリーン）218g×4 ●イタリア製



赤ワインを効かせたデミグラスソースでじっくり煮込み、風味豊かに仕上げたビーフシチューです。



RESTAURANT Ryuzu
〈レストランリューズ〉
国産牛のビーフシチュー
申込番号 16 T 41084

●セット内容／国産牛のビーフシチュー220g×10



柔らかく大きなサーロインステーキが丸ごと入ったレトルトカレーの詰合わせです。



ステーキカレー詰合せ
申込番号 16 T 60139

●セット内容／ド・ドーンとダブルのステーキカレー360g×4、ドーンと丸ごとステーキカレー240g×4

Sweets Selection

幸せ気分のスイーツセレクション



しっとりとした生地にフルーツを練り込んだフルーツケーキの詰合わせです。コーヒーや紅茶などお好きな飲み物とご一緒にどうぞ。

フルーツケーキ詰合せ

申込番号 16 Z 60066

●セット内容／オレンジケーキ×4、紅茶香るりんごのケーキ・フルーツミックスケーキ×各3





南フランス（バスク地方）の伝統菓子です。アーモンドクッキー生地は香ばしくさっくりとした食感。シンプルでありながらも奥深い味わいです。

〈パンソン シェフパティシエ〉

ガトーバスク5号サイズ

申込番号 16 U 60156

●セット内容／ガトーバスク5号サイズ×2 ●賞味期間／冷凍60日

※12月6日～1月29日の期間のお届けはできません。







酪農王国十勝の大樹町で生産された生乳を使用し、2種類のフレーバーから仕上げたアイスクリームを4種類入れてお届けします。

北海道ミルクリッチ アイスクリームセット

申込番号 16 Z 60347

●セット内容／スライスアーモンド&ミルクキャラメル・ストロベリー&クリームチーズ各80ml×8、チョコチップ&チョコレート・ラムレーズン&バニラビーンズ各80ml×7





苦みのきいたカラメル味の濃厚アイスクリーム。甘くて香ばしい味をお楽しみください。

〈ビストア〉
焦がしカラメルアイス

申込番号 16 U 60067

●セット内容／焦がしカラメルアイス75ml×13



やわらかい食感のもちでフレーバー餡を包み、中心部にフルーツやクリームが入ったモチクリーム大福です。

モチクリーム大福

申込番号 16 U 60049

●セット内容／まるごとみかん105g×4、ごろっとチョコバナナ100g×4、ごろっとマンゴーヨーグルト85g×4、純生クリーム宇治抹茶あん・純生クリームカフェオレあん各55g×3、苺ショートケーキ45g×3 ●賞味期間／冷凍90日



北海道十勝産の生乳を使用し、重厚感ある味わいに仕上げました。バニラ、ストロベリー、赤肉メロン、抹茶の4種類の味をお楽しみください。

カウベル

北海道カウベルアイスクリーム詰合せ

申込番号 16 U 41026

●セット内容／バニラ・ストロベリー各80ml×8、赤肉メロン・抹茶各80ml×7











夕張メロンのピューレを贅沢に使用し、生乳も北海道十勝産を使用したアイスクリームです。夕張メロンの味わいをご家庭でお楽しみください。

北海道夕張メロンアイスクリーム

申込番号 16 U 41027

●セット内容／北海道夕張メロンアイスクリーム65ml×30







新鮮な生乳を使用し、じっくり加熱殺菌することで生乳本来の旨みを残しています。

十勝アイスバラエティー

申込番号 16 U 60346

●セット内容／十勝白い牧場アイス（プレミアムバニラ・バニラビーンズ・ストロベリー・ハスカップ・クリームチーズ・赤肉メロン各80ml×2）、十勝ミニパフエ（ミルク&チョコ・メロンシャーベット・いちごミルク各120ml×2）、アイスミルク（ミルク・小豆・チョコレート各80ml×2）、アイスカタラーナ80ml×5、十勝アイスおはぎ65g×6







北海道富良野の藤井牧場の生乳を使用したなめらかでくちどけのよいアイスクリームです。

富良野ソフト

申込番号 16 U 60007

●セット内容／富良野ソフト100ml×10、イチゴソフト・チョコソフト各100ml×4





北海道産クリームチーズを使用し、たっぷりのベリーをトッピングしたベリータルトと北海道産牛乳を使用した2種類のプリンのセットです。



ミックスベリータルトとプリンセット

申込番号 16 U 50988

●セット内容／ミックスベリータルト（5号サイズ）×2、プリン・木苺プリン各100g×4 ●賞味期間／冷凍90日



濃厚な味わいのチーズをたっぷりと使用したベイクドチーズケーキ。チーズの風味と程よい甘さ、柔らかな食感をお楽しみいただけます。



北海道ベイクドチーズケーキ

申込番号 16 U 41098

●セット内容／北海道ベイクドチーズケーキ（4号サイズ）×4 ●賞味期間／冷凍90日



70年以上にわたり軽井沢で愛され、親しまれてきた老舗コーヒーロースターのミカド珈琲が、こだわりによって選びぬいた5種類のレギュラーコーヒーです。



〈ミカド珈琲〉

軽井沢セレクション レギュラーコーヒー

申込番号 16 Z 60108

●セット内容／メキシコ ラ タサ（粉）150g×2、ナチュレーザ（粉）・グアテマラ クリスタリーナ（粉）・マンデリン ハルム（粉）・旧軽通り（粉）各150g×1

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



手軽にウェッジウッドの味わいが楽しめるアソートセットです。



〈ウエッジウッド〉

ワイルド ストロベリー アソート

申込番号 16 Z 60118

●セット内容／ストロベリー・アールグレイシトラス・ブレックファスト・アフタヌーン20P×各1箱、ドリップコーヒー7袋、ストロベリージャム140g×2 ●紅茶：イギリス製

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

Your Selection

下記よりお選びいただいた商品が
2つ同時に届きます。



1 ネージュフロマージュ（プレーン）・バスクチーズケーキ（プレーン）

●セット内容／ネージュフロマージュ（プレーン）（4号サイズ）、バスクチーズケーキ（プレーン）（4号サイズ）

チーズケーキにチーズムースを重ねた2層仕立てのチーズケーキと、なめらかな口溶けをお楽しみいただけるバスクチーズケーキのセットです。



2 ネージュフロマージュ（ショコラ）・バスクチーズケーキ（いちご）

●セット内容／ネージュフロマージュ（ショコラ）（4号サイズ）、バスクチーズケーキ（いちご）（4号サイズ）

ココア風味のチーズケーキにチーズムースを重ねたチーズケーキと、いちごの甘酸っぱさが広がるバスクチーズケーキのセットです。



3 苺の生チーズケーキ・れもんフロマージュ

●セット内容／苺の生チーズケーキ・れもんフロマージュ各120g×2

北海道産生クリーム使用。スフレチーズケーキと生チーズケーキの上に苺ソースをかけたチーズケーキなどのセットです。



4 コク生チーズケーキ・とろけるチーズブラウニー

●セット内容／コク生チーズケーキ・とろけるチーズブラウニー各120g×2

スフレチーズケーキと生チーズケーキの上にカスタードソースをかけたチーズケーキなどのセットです。

申込番号ご記入方法

申込番号 X160 □□ 00

ご希望の商品1個目
上記の 1 ～ 4
いずれかの番号

ご希望の商品2個目
上記の 1 ～ 4
いずれかの番号

（例）ご希望の商品1個目：2
ご希望の商品2個目：3
申込番号 X1602300

※同じ商品をお選びいただくこともできます。
ご希望の商品1個目：4
ご希望の商品2個目：4
申込番号 X1604400

お届けについて

- お選びいただいた2商品を同時にお届けします。
- 冷凍便でのお届けとなります。
- 配達日のご指定を承ります。お届け希望日をお申し込み日（はがき投函日）より14日目以降の日付でご指定ください。

Your Selection

下記よりお選びいただいた商品が
2つ同時に届きます。



1 ボイルずわいがに半むき身

●セット内容／ボイルずわいがに半むき身（棒肉、爪、爪下、肩肉）350g ●ずわいがに：ロシアまたはアメリカ産

ボイルしたずわいがにを殻の上半分だけを取り除いた半むき身にしていますので、解凍後にそのままお召し上がりいただけます。4つの部位を詰合わせでお届けします。



2 七種海鮮松前漬

●セット内容／七種海鮮松前漬100g×3

7種類の海鮮具材をあしらった彩り豊かな松前漬けです。



3 北海道産 黒毛和牛すき焼き用

●セット内容／モモ肉・肩肉200g ●賞味期間／冷凍90日

やわらかな口当たり、繊細な旨みととろけるような食感の北海道産黒毛和牛です。



4 北海道産 新巻鮭半身切身

●セット内容／新巻鮭半身切身650g ●賞味期間／冷凍90日

北海道産の秋鮭を甘塩にて新巻に仕上げました。ご家庭で保存、調理をしやすいように半身を三分割切り身にしてお届けします。

申込番号ご記入方法

申込番号 X161□□00

ご希望の商品1個目
上記の 1 ～ 4
いずれかの番号

ご希望の商品2個目
上記の 1 ～ 4
いずれかの番号

（例）ご希望の商品1個目：2
ご希望の商品2個目：3
申込番号 X1612300

※同じ商品をお選びいただくこともできます。
ご希望の商品1個目：4
ご希望の商品2個目：4
申込番号 X1614400

お届けについて

- お選びいただいた2商品を同時にお届けします。
- 冷凍便でのお届けとなります。
- 配達日のご指定を承ります。お届け希望日をお申し込み日（はがき投函日）より14日目以降の日付でご指定ください。

Your Selection

下記よりお選びいただいた商品が
2つ同時に届きます。



1 北海道産 らいでんメロン

●セット内容／らいでんメロン2kg

舌の上でとろけるような食感が特長のメロンです。ジューシーな自然の恵みをお楽しみください。



2 北海道産 ホワイトコーン

●セット内容／ホワイトコーン（M~2Lサイズ）×10

生でそのままでも、茹でても甘くて美味しいホワイトコーンをお届けします。



3 北海道産 青肉メロン

●セット内容／青肉メロン2kg

すっきりとした上品な香りとさわやかな甘さが特長の北海道産青肉メロンです。



4 北海道産 イエローコーン

●セット内容／イエローコーン（M~2Lサイズ）×10

粒皮が薄くて柔らかく、甘みたっぷりのとうもろこしをお届けします。

申込番号ご記入方法

申込番号 X162□□00

ご希望の商品1個目
上記の 1 ~ 4
いずれかの番号

ご希望の商品2個目
上記の 1 ~ 4
いずれかの番号

（例）ご希望の商品1個目：2
ご希望の商品2個目：3
申込番号 X1622300

※同じ商品をお選びいただくこともできます。
ご希望の商品1個目：4
ご希望の商品2個目：4
申込番号 X1624400

お届けについて

お申込み期間 5月1日~7月31日
お届け期間 8月上旬~8月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

- 冷蔵便でのお届けとなります。
- 期間限定商品となります。
- お申し込み期間は5月1日~7月31日となります。
- お選びいただいた2商品を同時にお届けします。

進化するお酒

蔵元のうまい酒〝地域の酒に酔いしれる〟



日本酒

仙台伊達家御用蔵
勝山
KATSUYAMA

仙台伊達家御用蔵
〈勝山〉
純米大吟醸「暁」

申込番号 16 T 10765

●セット内容／勝山 純米大吟醸「暁」720ml ●アルコール度数：16度
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。
20歳未満の方はお申込みになれません。



宮城県・仙台市

勝山酒造

伊達な趣を今に伝える粋と華を兼ね備えたお酒。

元禄元年（一六八八年）の創業以来、安政四年（一八五七年）には仙台藩の御酒御用酒屋に任命され、仙台を代表する銘酒醸造元として活躍してきた『勝山』。伝統の手造りの手法を継承し、伊達な趣を今に伝える粋と華を兼ね備えた洗練された酒質をご堪能ください。



岡山県・赤磐市

室町酒造

地元の雄町米で蔵の個性を打ち出す。

一六八八年創業の『室町酒造』。現社長・花房満氏が、日本全国各所の酒蔵を見学して抱いた想いは、地元の酒米「雄町」で醸す酒で勝負することでした。以来、雄町米にこだわり、仕込み水には、日本の名水百選にも選ばれている「雄町の冷泉」を使用。地元にあるものを使うからこそ酒に個性が生まれ、誇りをもって造ることができる、という信念のもと酒を醸します。

日本酒

櫻室町



〈岡山・室町酒造〉
極大吟醸 室町時代
申込番号 16 T 54920

●セット内容／極大吟醸 室町時代1800ml
●アルコール度数：17~18度

日本酒

櫻室町



〈岡山・室町酒造〉
櫻室町
純米大吟醸原酒
ゴールド雄町米の里
（釣鐘ボトル）
申込番号 16 T 30717

●セット内容／櫻室町 純米大吟醸原酒 ゴールド雄町米の里（釣鐘ボトル）720ml ●アルコール度数：16.5度

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。
20歳未満の方はお申込みになれません。

シャトー・ロワラック、シャトー・レ・クローゾ

ボルドーグラーヴ地区の
実力派シャトー。

『シャトー・ロワラック』はメドック地区、ジョ・ディニャックとロワラックのコミューンにあるワインです。カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローを使用し、果実のアロマ、フレッシュな酸と魅力的なタンニンの余韻が楽しめます。『シャトー・レ・クローゾ』はグラーヴ地区の最南端、サン・ピエール・ド・モン村にあります。ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、ソーヴィニヨン・グリを使用し、グレープフルーツ、オレンジピールのアロマが感じられるしっかりした辛口のワインです。



ワイン

フランス ボルドー赤白ワインセット

申込番号 16 Z 51250

●セット内容／シャトー・ロワラック（赤）、シャトー・レ・クローゾ・ブラン（白）各750ml ●フランス製 ●アルコール度数：13.5度
※ヴィンテージの変更によりアルコール度数が変わる場合がございます。
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。20歳未満の方はお申込みになれません。

カレラ

「パイオニア・スピリッツ」を
重んじた醸造家。

カリフォルニアのピノ・ノワールにおける伝説的な醸造家、故ジョシュ・ジェンセン氏が1975年に創業したワイナリー。創業時から「パイオニア・スピリッツ」を重んじ、「カリフォルニアのロマネ・コンティ」と評されている造り手です。
「ピノ・ノワール」は口に含むとスパイシーなチェリーの風味が、ブラック・ラズベリーと甘いオークの風味とともに広がります。「シャルドネ」はフジリンゴや洋ナシ、そして生クリームのような風味。丸みがあり、スムーズな口当たりのワインです。



ワイン

〈カレラ〉
赤白セット

申込番号 16 Z 50752

●セット内容／カレラ セントラル・コースト・シャルドネ（白）、カレラ セントラル・コースト・ピノ・ノワール（赤）各750ml ●アメリカ製 ●アルコール度数：14.5度
※ヴィンテージ変更によりアルコール度数が変わる場合がございます。
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。20歳未満の方はお申込みになれません。

GAJA

カ・マルカンダ・マガーリ

伝統的なボルドーブレンドで造られ、優れた熟成能力も備えたワイン。

イタリアワイン界の帝王として、最高峰の地位を不動のものとしているガヤの4代目当主、アンジェロ・ガヤ氏が念願叶って手に入れた銘醸地ボルゲリのワイナリー、カ・マルカンダ。



ワイン

〈ガヤ〉
カ・マルカンダ・マガーリ
申込番号 16 Z 51033

●セット内容／カ・マルカンダ・マガーリ（赤）750ml ●イタリア製 ●アルコール度数：14.5度
※ヴィンテージ変更によりアルコール度数が変更になる場合がございます。
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。20歳未満の方はお申込みになれません。

DULONG
GRANDS VINS DE BORDEAUX
DEPUIS 1873

デュロン

デュロン家が贈るボルドー銘醸地シリーズ。

1873年創業のデュロン家が造るボルドー銘醸地シリーズ。著名なミッシェル・ローラン氏をコンサルタントに持ち、より質の高いワインを生み出しています。ボルドーを代表する地域マルゴーを含む3地域の飲み比べセット。ジロンド川を挟み左岸と右岸で味わいのスタイルが違うボルドーですが、その味わいの違いも楽しめる上質な一品です。



ワイン

〈デュロン〉
デュロン・レゼルバシリーズ
銘醸地セット
申込番号 16 T 30755

●セット内容／デュロン・メドック（赤）、マルゴー（赤）、サンテミリオン（赤）各750ml ●フランス製 ●アルコール度数：13.5度
※ヴィンテージ変更によりアルコール度数が変更になる場合がございます。
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。20歳未満の方はお申込みになれません。

CHAMPAGNE
Charles
de Cazanove

シャルル・ド・カザノーヴ

由緒あるシャンパーニュ・ハウス。

『シャンパーニュ・シャルル・ド・カザノーヴ』は、1811年創立。シャンパーニュ・ハウスとして古い歴史を誇る、フランス国内でTOP10のシェアを誇るメゾンです。
「ストラディバリウス・ブリュット」は熟したフルーツ、クルミやアーモンドの香り豊か。力強くもコクのある余韻で、芳醇な香りと複雑な味わいが美しく調和されています。



ワイン

〈シャルル・ド・カザノーヴ〉
ストラディバリウス（木箱付）
申込番号 16 T 86795

●セット内容／ストラディバリウス・ブリュット（白・泡）750ml ●フランス製 ●アルコール度数：12度
※ヴィンテージ変更によりアルコール度数が変更になる場合がございます。
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。20歳未満の方はお申込みになれません。

CHAMPAGNE
POMMERY

ポメリー

史上初のブリュットを誕生させた シャンパーニュ。

ピンクゴールドのニュアンスがかった淡いピンク色で、生き生きとした泡立ち。食欲をそそる赤い果実の香りに、全体的にフレッシュ感がある印象。口当たりは柔らかく洗練されていて、快活感と上品さの調和が楽しめます。



ワイン

〈ポメリー〉
ブリュット ロゼ
申込番号 16 Z 50021

●セット内容／ポメリー ブリュット ロゼ（ロゼ・泡）750ml ●フランス製 ●アルコール度数：12.5度
※ヴィンテージ変更によりアルコール度数が変更になる場合がございます。
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。20歳未満の方はお申込みになれません。