

gourmet

大人の ご褒美グルメ

気心知れたホームパーティーや、疲れがパッと吹き飛ぶおもてなし
そして、自分を大切にしている日を
ご褒美グルメで、もっと素敵な時間にしませんか。



gourmet
大人のご褒美グルメ

主役揃いの ホームパーティー

美味しいものは、誰かとシェアすることで、さらに美味しさを増していきます。
食の「主役」たちは、パーティーのきつけづくりにもおすすめです。





フルーツカクテルもサラダも
旬の美味で完成させる

マスクメロンと糖度センサーで選別した桃を詰わせてお届けします。

静岡・愛知県産 マスクメロン・
山梨県産 御坂の糖度センサー桃 (大玉)

申込番号 17 T 40337

●セット内容／メロン1.3kg、桃1.2kg (4玉)

お申込み期間 4月1日～6月30日

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。



大切な日に欠かせない
美しく印象的なひと皿を

まろやかな風味と豊かな旨みの仙台牛をステーキでお楽しみください。

仙台牛 ロースステーキ

申込番号 17 U 50400

●セット内容／ロース肉300g (計2枚) ●賞味期間／冷凍30日





主役揃いのホームパーティー
gourmet

会話がすすむ、お酒もすすむ

主役級のローストビーフ

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 17 U 40353

●セット内容／ローストビーフ500g×1、ローストビーフソース×4





濃厚な旨みが宿る洋食屋の味

これだけで大満足のテーブルに

創業大正12年、神戸で愛され続ける洋食店『伊藤グリル』。濃厚でコクのあるソースがからむビーフシチューと、ジューシーなハンバーグのセットです。



〈伊藤グリル〉

黒毛和牛ビーフシチューと煮込みハンバーグ

申込番号 17 U 60063

●セット内容／黒毛和牛ビーフシチュー・煮込みハンバーグ各180g×4
●賞味期間／冷凍90日



gourmet
大人のご褒美グルメ

豊かな滋味 和食のおもてなし

テーブルの風情が増す、日本の文化に根ざした滋味豊かなお取り寄せ食材で大切な方とのひと時を、より一層味わい深いものとしてください。





味わいさまざま
5種のいなり寿司

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せです。

贅沢いなり寿司詰合せ

申込番号 17 U 50377

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



テールが華やぐ薄造りで
さらに特別感のあるひと時へ

とらふぐを一枚いちまい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特製ポン酢でお楽しみください。とらふぐの塩辛もセットにしました。

とらふぐ白身
関とら本店

〈関とら本店〉

とらふぐ刺身・とらふぐ塩辛セット

申込番号 17 U 40268

●セット内容／とらふぐ刺身(30cm皿) 100g、とらふぐ皮30g、とらふぐ塩辛・とらふぐ塩辛(ゆず胡椒風味) 各60g、ふくポン酢100ml、もみじおろし10g×4 ●トラフグ:刺身:長崎県または熊本県産(養殖)、その他:国産 ●賞味期間／冷凍90日





繊細な風味が引き立つ

食事を彩るシャンパーニュ

ブリオッシュやココアピーズ、ピンクグレープフルーツの香りが重なる。フレッシュで骨格があり、トーストしたオークのようなフレーバーが広がる。シャルル・ド・カザノーヴのスタイルを端的に表現している。



Charles
de Cazanove

〈シャルル・ド・カザノーヴ〉

ブリュット

申込番号 17 T 50437

●セット内容/シャルル・ド・カザノーヴ・ブリュット(白・泡) 750ml×2 ●フランス製 ●アルコール度数:12度

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※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。



G-08 ※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。

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。





「ジャン＝ポール・エヴァン」
 アーティスト
 ショコラティエ

フランス国家最優秀職人章(M.O.F)を弱冠28歳にして受章するなど、若くしてトップ・ショコラティエに上り詰めたジャン＝ポール・エヴァン。遊び心と芸術性に溢れるショコラは、熱狂的なファンを世界中に持っています。

本人の名を冠した「ジャン＝ポール・エヴァン」のショコラの真骨頂は、生産地にまでこだわった原材料にあります。使用する厳選されたカカオ豆は必ず生産地まで自ら足を運ん

でテイスティングするのがエヴァンの流儀。その徹底ぶりから、フランスのショコラガイドブックには“カカオ豆の崇拝者”と紹介されているほどです。芳ばしい繊細な香りを感じるカカオはどれも注意深く選ばれたものばかり。独特の感性によって、優しい香りと心地よい余韻が続く芳醇なショコラに仕立てられ、大人の舌を魅了します。



宝石のように輝くカカオの香り豊かなボンボン ショ
コラ、軽やかな口どけのガナッシュを上質のカカオ
パウダーで包んだトリュフ、やわらかく濃厚な味わ
いのキャラメル、しっとりとしたやわらかさの焼き菓
子「キト」。ショコラティエ、『ジャン=ポール・エヴァ
ン』の魅力あふれるギフトです。

〈ジャン=ポール・エヴァン〉

チョコレート詰合せ

申込番号 17 U 30276

●セット内容／プティ ボワットゥ スプティル、トリュフ 9個
入、キャラメル 10個入、キト ●フランス製（キト：日本製）

●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。



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。



夜の梅は小倉羊羹、若緑は抹茶羊羹、君が代は黒糖羊羹、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3本入

申込番号 17 T 50365

●セット内容／特製羊羹（夜の梅・若緑・君が代）×各1





1977年創業の『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。



アーモンドブードルの風味豊かなナチュールと、ガトーショコラのような濃厚な味わいのショコラ、オレンジコンフィを散りばめたオランジュ、オランジュキャラメル味の4種のフィナンシェ詰合わせと、フルーツの味わいを最大限に引き出したガナッシュ5種詰合わせ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&フィナンシェセット

申込番号 17 U 60067

●セット内容/フィナンシェ 12個入×1、フレuite×1 ●チョコレート：フランス製 フィナンシェ：日本製 ●賞味期間/冷蔵28日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※内容に変更があ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。



えぞ鮑を姿のままやわらかく炊きあげた一品。厚みのある歯ごたえを存分にご満喫いただけます。

〈滋賀・招福楼〉
えぞ鮑やわらか煮
申込番号 17 U 30335

●セット内容／えぞ鮑6個入 ●賞味期間／冷蔵14日



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。



山口県産の活真ふぐをおぼろ昆布で巻き、薄造りにして陶器皿に盛り付けました。

〈山口・春帆楼〉
まふぐおぼろ昆布メ刺し

申込番号 17 U 00486

●セット内容／まふぐおぼろ昆布刺身200g (33cm陶器皿)、ぼん酢、抹茶塩、薬味 ●賞味期間／冷凍60日



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。



丁寧に骨抜きをし、特製の西京みそに漬け込み、香ばしく焼き上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上がりいただける簡単便利な焼き魚詰め合わせです。

〈京都・京料理 美濃吉〉
西京焼き魚詰め合せ

申込番号 17 U 60062

●セット内容／国産ぶり西京焼き各60g×3・鯖西京焼き・銀ヒラス西京焼き・赤魚西京焼き・鯖西京焼き 各60g×2
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※漁獲量及び天候不良などによりセット内容を変更させていただく場合がございます。



鈴廣 かまぼこ

慶応元年（1865年）創業より、かまぼこひと筋の『鈴廣』。魚がもつ本来の味わいや食感を引き出したかまぼこは、匠の技がいきっています。



しっかりと魚の旨みにプリッとした歯触りや、なめらかなのど越しを堪能できる蒲鉾「古今」と、職人が手焼きで仕上げ、しっとりとした食感や味わいが格別な伊達巻「古黄」のセットです。

〈神奈川・鈴廣かまぼこ〉
古今・古黄セット

申込番号 17 U 60046

●セット内容／古今（紅・白）各280g、古黄（伊達巻）400g、手ぬぐい（赤・緑×各1枚）●賞味期間／冷蔵11日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



いばり 平八茶屋

創業天正年間（安土桃山時代）、若狭街道の街道茶屋として
発祥した老舗料亭『平八茶屋』。長きにわたり受け継がれる伝
統の味をご賞味ください。



国産の活け鰻を白焼きにして実山椒とともにしっとり
やわらかくなるまで焼き上げました。

〈京都・平八茶屋〉

鰻の有馬煮

申込番号 17 U 40418

●セット内容／鰻の有馬煮130g×3 ●賞味期間／冷蔵30日



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。



キングサーモンや銀だら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 17 U 40278

●セット内容／キングサーモン粕漬焼・銀だら粕漬焼・ぶり照焼・
サーモン甘酒焼・鯖いしる焼・赤魚味噌漬焼各60g×1、能登豚塩
こうじ焼60g×2、かにめし・豚角煮めし・たこめし・とりめし各
120g×2 ●賞味期間／冷凍60日



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飛騨牛すきやき肉と、その甘み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 17 U 30261

●セット内容／飛騨牛ロース肉300g、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。



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切れ丁寧な漬込み熟成させた西京漬と国産うなぎ蒲焼をセットにしました。

〈東京・味の浜藤〉
西京漬、うなぎ蒲焼セット

申込番号 17 U 50368

●セット内容／サーモントラウト西京漬・からすがれい西京漬・鰯西京漬・ぶり西京漬・銀ひらす西京漬各60g×2、うなぎ蒲焼80g(たれ・山椒付)×2 ●サーモントラウト：ノルウェーまたはチリ産、からすがれい：アイスランドまたはデンマークまたはカナダまたはロシア産、鰯：韓国産、ぶり：国産、銀ひらす：チリまたはニュージーランドまたはアルゼンチン産、うなぎ：国産 ●賞味期間／冷蔵14日



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製「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 17 U 50434

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



創業昭和21年

湯島 丸赤

東京・湯島に昭和21年創業の『丸赤』。“新鮮美味”を看板に掲げ、厳しい眼で旬の素材を吟味しています。



脂ののりや鮮度、選び抜いた素材の持ち味を活かし、『湯島丸赤』の技で丹念に仕上げています。

〈東京・湯島丸赤〉
干物詰合せ

申込番号 17 U 00540

●セット内容／きんぎまたは甘鯛×1、まあじ・えぼ鯛・銀鯧西京漬×各2、しらす50g、お多福豆×1 ●きんぎ：北海道産、甘鯛：福井県または山口県産、まあじ：島根県または長崎県産、えぼ鯛：千葉県または長崎県産、銀鯧：アメリカ産、しらす：静岡県産 ●賞味期間／冷凍14日





江戸時代から伝わる葉山の老舗料亭『日影茶屋』から誕生しました。国産有機玄米や野菜、豆、海藻を使い、美と健康にこだわった料理を提供しています。



植物性の原材料のみでつくったカレーやパスタソース、玄米ごはんなどの身体に優しいレトルトのセットです。日本の伝統食をベースとしたマクロビオティックの考え方を取り入れつつも、満足感のある味わいです。

〈チャヤマクロビオティックス〉 ギフトセット

申込番号 17 Z 50431

●セット内容／野菜カレー・ザ ヴィーガンカレー・豆カレー各200g×2、グリーンカレー180g×3、キーマカレー160g×3、豆乳カルボナーラ140g×2、コンボタージュ・ミネストローネ各160g×2、玄米 プレーン160g×3、玄米 黒米160g×2、玄米 雑穀160g×3

DALLOYAU
PARIS

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、ショコラのバラエティーセットです。

〈ダロワイヨ〉 マカロン・焼き菓子・ショコラ詰合せ

申込番号 17 U 60071

●セット内容／マカロン23個、ドゥミセック12個、コフレドショコラ15個 ●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。
※品質保持のため冷蔵便でお届けします。





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。



フィナンシェに合うチョコレートを試行錯誤し、たどり着いた極上のバランス。パティシエの熟練された技術で造られた焦がしバターを丁寧に裏ごし、材料一つ一つ手を抜かず焼き上げたショコラフィナンシェです。

〈東京・マジドゥショコラ〉
フィナンシェショコラ20個入

申込番号 17 U 60049

●セット内容／フィナンシェショコラ×20 ●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。



Enfant

世界中のひとびとに夢のお菓子を届けたい。お菓子で夢のようなひとときを感じて欲しい。お菓子で少しでも幸せを感じていただけたら…夢をコンセプトに、子供から大人まで楽しめるお菓子をつくっています。



動物や可愛いモチーフのアイシングクッキーとプリントマシュマロの詰合わせ。

〈アンファン〉
アイシングクッキー詰合せセットB

申込番号 17 T 00544

●セット内容／アイシングクッキー・マシュマロ×各50



「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本格四川料理8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8種セット

申込番号 17 U 60055

●セット内容／乾燥蝦仁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、牛サロインの黒胡椒炒め180g×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。





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。



1944年の創業時から変わらないベーシックなソース4種。パスタや肉、魚料理にもお楽しみいただけます。

〈東京・アントニオ〉 オリジナルソース4種詰合せ

申込番号 17 T 40448

●セット内容／アラビアータソース・ミートソース・トマトソース・マリナーラソース各320g×3



創業1999年。おいしい食事がゆっくりと食べられて、働く女性が自分の「居場所」として共感できる場所としてはじまり、現代の慌ただしい生活を送る人たちに「食べるスープ」を提案してきました。たくさんの具材や栄養が溶け込んだスープは、身体だけでなく心まで満たしてくれます。



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22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 17 U 50363

●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・焼き鯛だしの和風スープ・ミネストローネ・東京参鶏湯・北海道産かぼちゃのスープ各180g×3、緑の野菜のミネストローネ・東京ボルシチ各180g×2

※パッケージデザインが変更となる場合がございます。

※詰合せ内容が変更と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。



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げ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。



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

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。



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、いづ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 17 U 40426



●セット内容／幸村英商店の昆布漬辛子明太子180g×2、海産物専門原口商店の辛子明太子180g×3 ●スケトウダラの卵：北海道産 ●賞味期間／冷凍30日



(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』。



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「おみちよ」の愛称で親しまれてきたのが近江町市場です。

〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉
のど黒一夜干

申込番号 17 U 50347

●セット内容／のど黒一夜干し80g×10 ●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。

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晚の献立を決める…。

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。



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商品をお届けしています。

買い物客で賑わうヤマカ水産の店舗。



鯛のたたき本舗
いつみうしおや
逸味潮屋

看板商品「鯛のたたき」を始め、様々な魚介のたたきを手がける『逸味潮屋』。昔からの製法を守り続けながら、常に新しい味を創造しています。

多彩な海産物商品を取り揃える
近江町ふれあい店。



〈金沢・近江町市場 逸味潮屋〉
潮屋たたき5種詰合せ

申込番号 17 U 60068

●セット内容／鯛のたたき・サーモンのたたき各150g、能登ふぐのたたき140g、真鯛のたたき・のどぐろのたたき各80g ●鯛・真鯛・のどぐろ（アカムツ）：国産、まぐろ：能登産、アトランティックサーモン：ノルウェー産 ●賞味期間／冷凍60日



能登の海水塩で塩たたきし、職人が手作業で炙り仕上げました。お刺身、海鮮丼などでお召し上がりください。



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。

九州長崎の西方に浮かび、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。

長崎県 五島列島

「豊かな自然が育む
四季折々の味覚」



五島列島



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式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。



長崎県五島列島産 車海老
(生冷凍・車海老ボイル味噌漬)

申込番号 17 U 00428

●セット内容／車海老生冷凍・車海老ボイル味噌漬各
40g×6 ●賞味期間／冷凍30日



大きなサイズの車海老。生冷凍はお造り、
塩焼きに。ボイル味噌漬は解凍後軽く焼
くと風味が増し一層美味しくなります。



五島車海老



長崎県五島列島産
天然魚刺身盛り合せ

申込番号 17 U 60026

●セット内容／刺身盛り合せ（アオリイカ・ヒラマサ各100g×2、真
蛸味噌漬（生食用）200g、真鯛・平目各
100g）●賞味期間／冷凍30日



長崎県五島列島沖にて釣りや定置網
漁で水揚げした天然魚の刺身詰合せ
です。



五島天然魚刺身・釣りクエ・釣り赤むつ



長崎県五島列島産
釣りクエ味噌漬

申込番号 17 U 00425

●セット内容／釣りクエ味噌漬100g×3 ●賞
味期間／冷凍30日



身は淡い白色、その味は非常に美味
で、美食家垂涎の魚です。



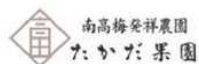
長崎県五島列島産
釣り赤むつしゃぶしゃぶ用

申込番号 17 U 60073

●セット内容／釣り赤むつしゃぶしゃぶ用200g
×2 ●賞味期間／冷凍30日



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。



梅を作りつづけて百余年。 南高梅誕生農園の梅干。

明治35年に、当時の園主、高田貞楠氏が60本あった梅の種苗の中からひととき大きく美しい実になる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、計画的な追肥の栽培方法により、さらに果皮が薄く果肉の柔らかい「南高梅」作りに励んでいます。また梅干への加工は手間を惜しまない昔ながらの手作り。木から自然に落下する完熟梅だけを収穫し、新鮮なうちに塩で漬け込み、真夏日に2日から3日天日干しします。この作業で梅本来の栄養価が凝縮されます。柔らかな果皮につつまれた、たっぷりとした口当たりの梅干です。



(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。



南高梅

和歌山県・みなべ町
紀州高田果園



蜂蜜を使用し、深みのある上品な味いに仕上げた「ハチミツ入梅干」、酸味を控え低塩分で仕上げた「まろやか梅」、しそ漬けながら塩分約8%であっさり仕上げた「うす塩味しそ漬梅干」のセットです。

〈和歌山・紀州高田果園〉
紀州南高梅 セット

申込番号 17 Z 50435

●セット内容／ハチミツ入梅干600g(2～5L粒) 塩分約7%、まろやか梅600g(2～4L粒) 塩分約10%、うす塩味しそ漬梅干600g(梅干540g、しそ葉60g) 2～5L粒、塩分約8%

●梅：和歌山県産

口どけ柔らか 有明海産初摘み海苔。

一級河川である筑後川と矢部川が流れ込み、潮の満ち引きによる干満の差が非常に大きく、潮の流れが速い有明海。潮が満ちている間は海の中でじっくりと成長し、潮が引くと太陽の光を浴びてその旨みが閉じ込められます。そして河川水が流れ込み海水の比重が低いことが風味や口どけの柔らかい海苔を育てます。それをより堪能できる初摘み海苔を取り揃えました。風味を保つため、製造直前まで冷凍保管し、遠赤外線でおいしく仕上げた焼き海苔です。



(左)有明海に広がる海苔棚。



(右)有明海の海苔を摘み取る作業。

有明海産初摘み海苔

有明海



潮の満ち引きによる干満の差が大きく、潮の流れが速い有明海で育った海苔は風味がよく、口どけが柔らかです。

有明海産初摘み海苔
焼のり全型

申込番号 17 Z 00596

●セット内容／有明海産焼海苔（全型5枚入）×12

美味しさを追求したら、
自然と共存する農業に。

日本有数の米どころ秋田県。その中でも注目の生産地が秋田県北西部に位置する能代市松山地区。お米のおいしさが違うと、地元で評判の地域です。全国レベルでおいしさを比較する「米の食味ランキング」(一財)日本穀物検定協会)でも、上位ランクに評価されている地域でもあります。

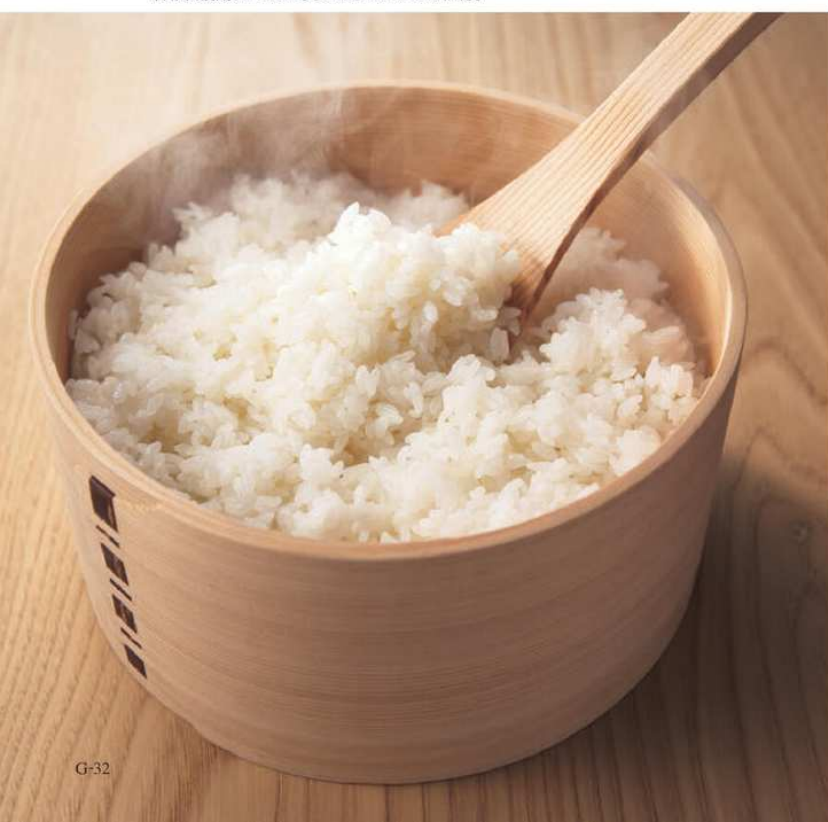
松山地区の水田は、世界自然遺産の白神山地から連なる山々の麓にあり、自然水と湧き水を水源とする恵みにあふれた大地が織りなす昔ながらのどかな田んぼです。秋田県でも、地域特性に適した栽培技術を指導。『松山ファーム』は更なる地域の発展を目指し、品質の維持、向上に努めています。



(左)自然水と湧き水に恵まれた能代市松山地区の水田。
(右)収穫期、たわわに実るあきたこまちの稲穂。

松山こまち

秋田県・能代市
松山ファーム



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・松山ファーム〉
秋田県松山産
特別栽培米松山こまち

申込番号 17 T 60020

●セット内容／特別栽培米あきたこまち3kg×2

長野県松本市
こばやし

信州に伝わる手打ちそば。
老舗の新たな取り組み。

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香りが高く、みずみずしい舌触りと喉越しの良さが際立ちます。

「黒豚せいろ蕎麦」は『こばやし』お奨めの商品。特別誂えの冷たい二八蕎麦「髓一」を鹿児島県産黒豚の旨みたっぷりの温かいそばつゆにつけていただきます。つゆは松本大久保醸造醤油、三河九重味噌、利尻の昆布、鹿児島産鰹節を用い入念な神経を使い辛みと甘みが合い持つ独自の風味に仕上げています。



(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。



信州手打二八蕎麦

長野県・松本市
こばやし

〈長野・こばやし〉
こばやしの
黒豚せいろ蕎麦
8人前



申込番号 17 U 40312

●セット内容／そば(生麺)250g×4、黒豚せいろつけ汁(ストリート)180ml×8、鹿児島県産黒豚50g×8、焼葱(16本)、祇園原了郭黒七味(豆袋)0.2g×8 ●賞味期間／冷凍30日



〈長野・こばやし〉
こばやしの山芋とろろ
せいろ蕎麦(4人前)と
からすみせいろ蕎麦(4人前)セット

申込番号 17 U 40314

●セット内容／山芋とろろせいろ蕎麦(そば(生麺)250g×2、つゆ(ストリート)180ml×4、山芋とろろ100g×4、おろし山葵20g×2、山葵漬50g)、からすみせいろ蕎麦(そば(生麺)250g×2、つゆ(ストリート)180ml×4、からすみパウダー5g×4、おろし山葵20g×2) ●賞味期間／冷凍30日



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。そんな赤身のおいしさで注目したいのが高知の「土佐あかうし」です。実は和牛と呼ばれる牛肉のほとんどは「黒毛和種」。高知で育った「褐毛和種」である「土佐あかうし」は数の少ない貴重な牛です。

肉質は黒毛について細やかなサシが入ります。脂は口溶けがよく、あっさり。脂身の旨みと赤身の風味がじんわりと広がるのが「土佐あかうし」の特徴です。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。



小柄で性格のおだやかな土佐あかうし。



高知県・香美市
三谷ミート

土佐あかうし



土佐あかうし すき焼き用

申込番号 17 U 40291

●セット内容／ロース肉500g ●賞味期間／冷凍30日





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。



馬刺し

熊本県・菊池郡
フジチク



赤身の高級部位のヒレは、ほどけるような柔ら
かさが特長です。専門店ならではの詰合わせ
を、食べ比べながら楽しみいただけます。

ふじ馬刺し 赤身堪能詰合せ

申込番号 17 U 60028

●セット内容/ヒレ(シャトーブリアン)・たたき・ラン
ブ・上赤身各80g、ユッケ50g×2、馬刺しのたれ5ml
×6、しょうが3g×6、たたきのたれ20g、ユッケのた
れ10g×2 ●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





「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。

長野県・松本市 石井味噌 信州味噌



信州産丸大豆と国産コシヒカリを使用した、限
定醸造。杉桶で二寒二土用を過ごし、じっくり
熟成させた味噌は、酵母や乳酸菌が生きた、芳
潤でコクのある味わいです。白味噌は、麹歩合
を多めに仕込み一年熟成させています。柔らか
な風味をお楽しみください。

〈長野・石井味噌〉

味噌詰合せ

申込番号 17 T 60044

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



創業延宝3年。 一子相伝の技。

創業延宝3年(1675年)の『高野屋』。からすみ一筋に350余年にも及ぶ老舗です。中国から伝来のからすみは、当時鱈^{さわら}の卵で作られていましたが、現在のような鱈^{ぼら}の卵で製造したのは、『高野屋』が始まり。塩漬けし、塩抜きし、外干しする作業の中に匠の技があります。

「一つの工程に費やす時間は約20日かかります。一番の苦労は塩抜き。抜き過ぎると乾きが遅くなり味もよく出なく抜き方が少ないと辛い。塩抜きで味が変わる。」と高野社長。

始祖から受け継がれた細やかな工程、味加減を今も守り続けています。



(左)塩抜き中のボラの卵(からすみの原料)。 (中)時間をかけてじっくり乾燥させてゆく。
(右)十三代目の高野昌明会長。

元祖長崎からすみ 高野屋



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。ねっとりとした滑らかな食感、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 17 U 30372

●セット内容／からすみ113g、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





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。季節の野菜を使った詰合わせは、後味さわやかな味わい。また、国産の酒粕をふんだんに使い、約2年かけて漬け込んだなら漬けは自慢の一品です。

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)主人の三輪康久さん。(中)茎屋店頭。(右)試行錯誤をくり返してできた漬物。

京都府・京都市 茎屋 京の なら漬



口いっぱい広がるふくよかな香り、濃厚な味わい、切れの良い歯触りが自慢の品です。

〈京都・茎屋〉
京のなら漬詰合せ
(桐箱入)

申込番号 17 U 20323

●セット内容／桂うり(1舟)×3、四葉きゅうり(2本入)×2、西瓜(2個入)×2 ●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。



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。



北海道産牛モモ肉を香辛料でシンプルに味付けし、牛肉の旨味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

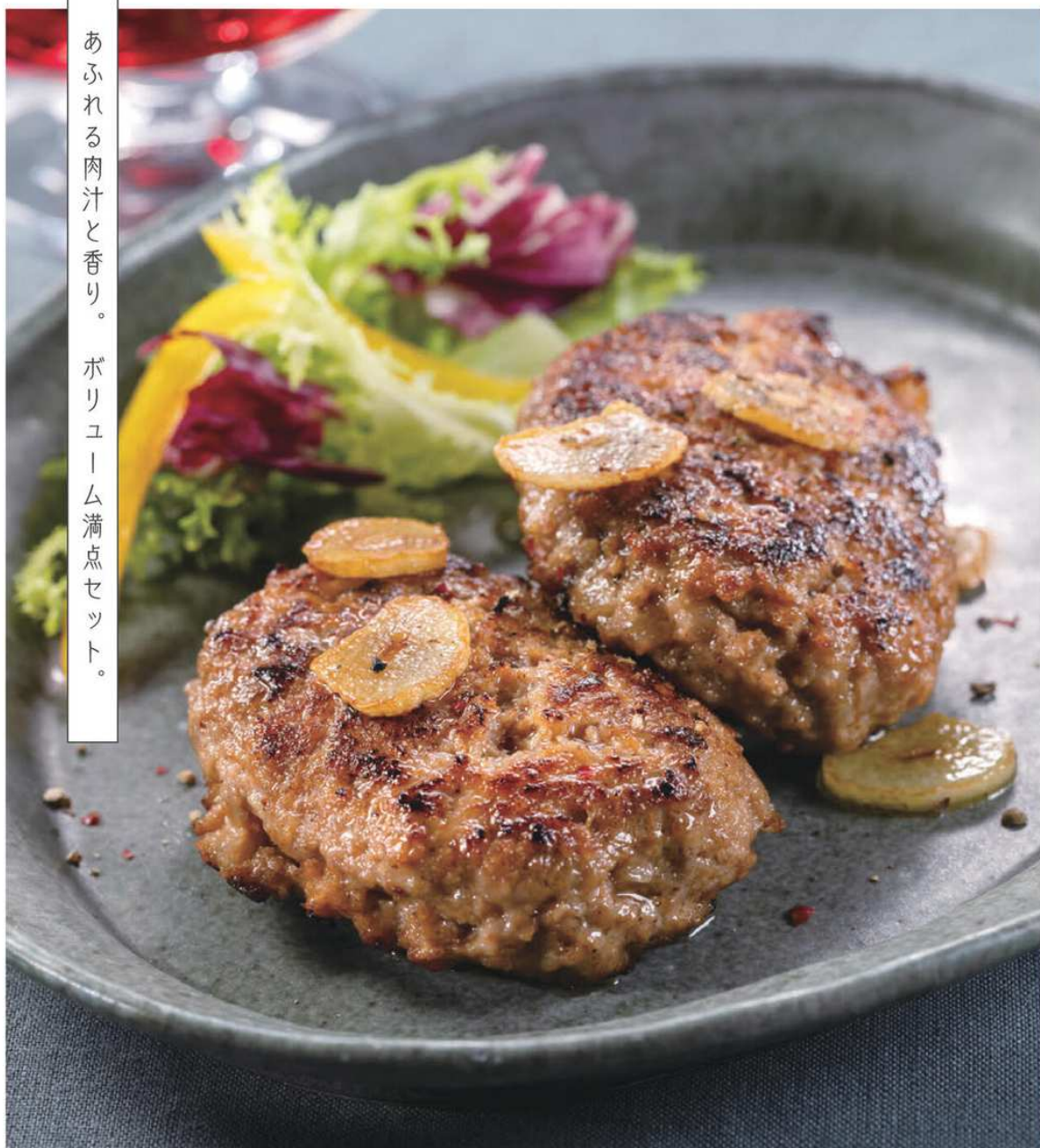
申込番号 17 U 60187

●セット内容／ローストビーフ200g×4、ソース30g×4 ●賞味期間／冷凍90日





あふれる肉汁と香り。ポリユーム満点セット。



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

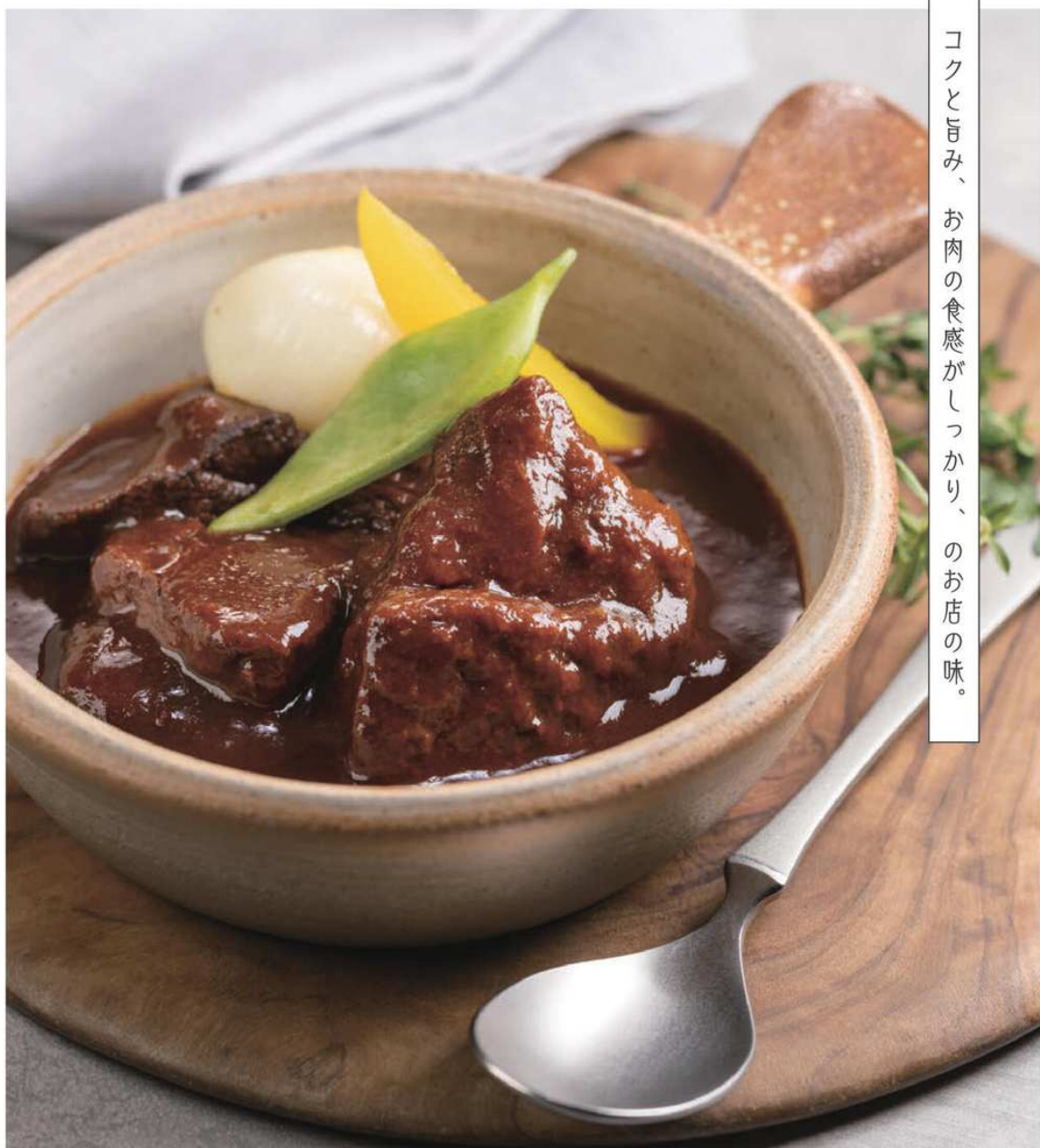
申込番号 17 U 40008

●セット内容／黒毛和牛黒豚ミックス生ハンバーグ80g×12、黒豚ミニハンバーグ80g×12 ●賞味期間／冷凍30日





コクと旨み、お肉の食感がしっかり、お店の味。



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 17 U 40374

●セット内容／ビーフシチュー230g×7、ハンバーグ170g×7



焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。



ガーリックの風味が効いたご飯の上に、牛肉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。

ビーフステーキガーリックライス

申込番号 17 U 30257

●セット内容／ビーフステーキガーリックライス200g×8



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kokoro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。

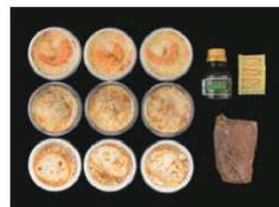
米沢牛コンビーフ

申込番号 17 U 40423

●セット内容／米沢牛コンビーフ100g×6

●賞味期間／冷凍30日





洋食グルメの定番グラタンの食べきりサイズとローストビーフを詰め合わせました。

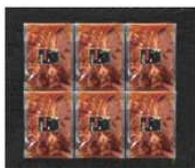
洋食グルメセット

申込番号 17 U 60024

●セット内容／エビとフジリのグラタン・チキンとフジリのグラタン・オニオングラタンスープ各130g×3、ローストビーフ250g、ローストビーフソース・西洋わさび付



山形県を代表する銘柄牛で、柔らかな食感と旨みが味わえる「米沢牛」の切落としを、甘辛い焼肉だれに漬け込みました。



米沢牛たれ漬 焼肉用

申込番号 17 U 60025

●セット内容／切落としたれ漬100g×6 ●賞味期間／冷凍30日



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 17 U 50378

●セット内容／モモ味噌漬70g×12、ロース味噌漬70g×6 ●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。



焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。



良質な国産牛肉と豚肉を使用し赤ワインと生クリームを隠し味に加えまろやかな味わいに仕上げたハンバーグと牛肉の旨みの溶けだしたビーフシチューセットです。

ローストビーフの店
鎌倉山

〈レストラン鎌倉山〉
ハンバーグ・ビーフシチューセット

申込番号 17 U 60045

●セット内容／ハンバーグ100g・ハンバーグソース20g×各3、国産牛ビーフシチュー220g×5



「群馬の豚 山峰」は群馬県産の自然豊かでストレスが少ない環境で育つため肉そのものがみずみずしく柔らかくジューシーです。

群馬県産 群馬の豚 山峰
味噌漬

申込番号 17 U 40275

●セット内容／豚ロース味噌漬(90g×6)×2
●賞味期間／冷凍30日



ほどよく脂ののった肩ロースを贅沢に合わせ味噌、西京味噌に漬け込みました。冷蔵庫で3時間ほど解凍し熱したフライパンに油をひいて中火で牛肉にしっかりと火が通るまで焼いてお召し上がりください。

ローストビーフの店
鎌倉山

〈レストラン鎌倉山〉
黒毛和牛味噌漬けセット

申込番号 17 U 40283

●セット内容／黒毛和牛味噌漬け95g・黒毛和牛西京味噌漬け105g×各4





国産牛のホルモンを麦みそをベースにしたたれに漬けました。独特の食感をお楽しみください。

国産牛ホルモン焼用たれ漬

申込番号 17 U 30281

●セット内容／ホルモン焼用たれ漬100g×8 ●賞味期間／冷凍30日



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 17 U 50376

●セット内容／肉巻きおにぎり (60g×2) ×12 ●賞味期間／冷凍90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。島唐辛子入り餃子は、ピリッとした辛味がクセになります。

鹿児島黒豚生餃子2種詰合せ

申込番号 17 U 30280

●セット内容／島唐辛子黒豚餃子 (16g×12個) ×6、黒豚餃子 (16g×12個) ×6、たれ13g×12 ●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。



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召し上がってください。



鹿児島県産鰻とろろ丼の具

申込番号 17 U 40346

- セット内容／鰻蒲焼60g・とろろ100g・たれ・山椒×各6
- 賞味期間／冷凍90日



鹿児島県産黒毛和牛原料の牛丼。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 17 U 40384

- セット内容／牛丼の具 100g×12 ●賞味期間／冷凍30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。





銀座
吉澤

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〉
常陸牛 雌牛
サーロインステーキ用
申込番号 17 U 60056

●セット内容／サーロインステーキ150g
×2 ●賞味期間／冷凍
90日



〈銀座吉澤〉
常陸牛 雌牛
すき焼き用
申込番号 17 U 60057

●セット内容／ロース肉400g ●賞味期
間／冷凍90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 17 U 10223

●セット内容／肩ロース400g ●賞味期間／冷凍30日



米沢牛
すき焼き・しゃぶしゃぶ用

申込番号 17 U 60048

●セット内容／肩肉570g ●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ます。脂肪分にも甘みがあります。



松阪牛 しゃぶしゃぶ用
申込番号 17 U 10118

●セット内容／バラ肉470g ●賞味期間／冷凍30日



松阪牛 すき焼き用
申込番号 17 U 10119

●セット内容／バラ肉470g ●賞味期間／冷凍30日



【Masawa 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 しやぶしやぶ用

申込番号 17 U 00511

●セット内容／肩肉480g ●賞味期間／冷凍30日



前沢牛 すき焼き用

申込番号 17 U 00439

●セット内容／肩肉480g ●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 17 U 60008

●セット内容／肩肉520g、モモ肉280g ●賞味期間／冷凍30日



鹿児島県産黒毛和牛
しゃぶしゃぶ用

申込番号 17 U 60009

●セット内容／肩肉730g ●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 17 U 00394

●セット内容／サーロインステーキ180g×2
●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

申込番号 17 U 00391

●セット内容／ロース肉・バラ肉・モモ肉各400g、ゆずポン酢・ごまだれ各50g×3
●賞味期間／冷凍30日



鹿児島県産黒豚
焼肉用セット

申込番号 17 U 40425

●セット内容／ロース肉300g×2、肩ロース肉200g×2、タン・バラ肉各200g
●賞味期間／冷凍30日



鹿児島黒毛和牛・
黒豚バラエティーセット

申込番号 17 U 60179

●セット内容／黒毛和牛（すき焼き用）肩肉320g、黒豚（しゃぶしゃぶ用）肩ロース肉・バラ肉各250g、ゆずポン酢・ごまだれ各50g×2
●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 しゃぶしゃぶ用
申込番号 17 U 00403

●セット内容／肩肉500g ●賞味期間／
冷凍20日



近江牛 すき焼き用
申込番号 17 U 40265

●セット内容／バラ肉600g ●賞味期
間／冷凍90日





近江牛 すき焼き用
申込番号 17 U 00404

●セット内容／肩肉500g ●賞味期間／
冷凍20日



近江牛 モモステーキ用
申込番号 17 U 00406

●セット内容／モモ肉140g×3
●賞味期間／冷凍20日



近江牛 焼肉用
申込番号 17 U 00405

●セット内容／バラ肉520g ●賞味期
間／冷凍20日



近江牛 焼肉用
申込番号 17 U 40267

●セット内容／モモ肉480g ●賞味期
間／冷凍90日





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 焼肉用

申込番号 17 U 30272

●セット内容／肩ロース肉500g ●賞味期間／
冷凍30日



仙台牛 すき焼き・
しゃぶしゃぶ用

申込番号 17 U 30270

●セット内容／肩ロース肉300g、モモ肉250g
●賞味期間／冷凍30日



仙台牛 ミニステーキ

申込番号 17 U 30271

●セット内容／モモ肉480g (8枚入)
●賞味期間／冷凍30日





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 17 U 60010

●セット内容／モモ肉500g ●賞味期間／冷凍30日



神戸牛 焼肉用
申込番号 17 U 60011

●セット内容／モモ肉・バラ肉計500g ●賞味期間／冷凍30日



神戸牛 ステーキ用
申込番号 17 U 60012

●セット内容／肩ロース肉430g（計2枚） ●賞味期間／冷凍30日





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。ほどよく細かいさし、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 すき焼き用

申込番号 17 U 00436

●セット内容／肩肉560g ●賞味期間／冷凍30日



宮崎牛 しゃぶしゃぶ用

申込番号 17 U 00435

●セット内容／肩肉560g ●賞味期間／冷凍30日





飛驒牛

「飛驒牛」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。



飛驒牛 ステーキ用

申込番号 17 U 60058

●セット内容／モモ肉500g（5枚入） ●賞味期間／冷凍30日



飛驒牛 焼肉用

申込番号 17 U 60059

●セット内容／モモ肉300g、肩ロース肉250g ●賞味期間／冷凍30日





群馬の豚 山峰

群馬県で豚肉づくりに携わり80余年の指定生産者がつくる「群馬の豚 山峰」。

エサへのこだわりや、豚に負担や疲労をかけないように大事に扱うことにより、

豚肉本来の旨み・風味がよく、甘みの広がる脂身に筋繊維がきめ細かく柔らかい肉質が特徴です。



群馬県産 群馬の豚 山峰
しゃぶしゃぶ用

申込番号 17 U 40274

●セット内容／ロース・バラ各700g（計1400g） ●賞味期間／冷凍30日





しゃぶしゃぶ用ラム肉に加え、甘海老、ホタテ貝柱、鰯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 17 U 40339

●セット内容／ラムショルダーしゃぶしゃぶ用500g、甘海老60g×2、ほたて貝柱(3入)×2、鰯(3入)×2、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



羊肉の焼肉料理ジンギスカンです。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セット

申込番号 17 U 30307

●セット内容／味付ラムロース・味付マトンロース・味付ラムショルダー各200g、生ラムたれ付セット(ラムショルダー300g×2、生ラムタレ30g×4) ●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90日





塩をすり込んで一つ一つ丹念に表面を焼き上げたローストビーフとローストポーク、発色剤を使用せず肉本来の色合いに仕上げた無塩せきのソーセージやベーコン・生ハムなど、バラエティー豊かなセットです。

SAPPORO **バルナバハム**

〈北海道・札幌バルナバフーズ〉

バラエティーセット

申込番号 17 U 60043

●セット内容／ローストポーク170g・無塩せき生ハムスライス40g・無塩せきベーコンスライス80g×各2、無塩せきウインナー（チーズ・プレーン）各100g×2、無塩せきポロニアソーセージ150g、ローストビーフ150g、バルナバのたれ60g×2

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



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 17 U 60031

●セット内容／ベーコンブロック270g、ホワイトももハム300g、ポークウインナー・あらびきウインナー各112g×2、ロースハムスライス60g×2、チョリソー・3種のハーブソーセージ各140g×2 ●賞味期間／冷蔵20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利用いただけます。

〈伊藤ハム〉

伝承の響詰合せ

申込番号 17 U 50398

●セット内容／特選ロースハム320g、ローストビーフ200g×2、ローストビーフソース40g×2、特選肩ロース180g、やわらか焼豚185g、生ハム45g、特選燻しポークハム180g、あらびき燻しウインナー80g

●賞味期間／冷蔵40日





直下式炭火製法でじっくり燻煙して仕上げたハム・焼豚・ベーコン・ウィンナー類をバラエティー豊かに詰合わせました。その風味、味わいをお楽しみください。



明治33年創業以来、今も変わらず鎌倉の地で当時の技術を受け継ぎ、伝統製法を守り続けています。



〈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 17 U 40276

●セット内容／燻しロースハム600g、燻しモモハム300g、炭火焼焼豚200g、炭火焼ベーコン80g、骨付ソーセージ180g、ヒルカウイナー120g、荒挽ソーセージ70g ●賞味期間／冷蔵35日



〈神奈川・鎌倉ハム富岡商会〉
伝統の布巻きハム
(2本詰め)

申込番号 17 U 60050

●セット内容／熟成布巻きロースハム600g、熟成布巻きボンレスハム550g
●賞味期間／冷蔵55日



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、ポロニア、フランクといろいろな味が楽しめます。



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・ウインナー・ベーコンのセットです。



アベル牧場黒豚
ソーセージ・ウインナー

申込番号 17 U 40387

●セット内容／屋久島茶葉入りウインナー100g×3、ポロニア180g×3、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／冷蔵30日



ふらのハム・ベーコン・
ウインナーギフトセット

申込番号 17 U 10164

●セット内容／ロースハム270g、ペーパーボークハム270g、あらびきウインナー105g、ホワイトウインナー105g、ベーコン270g×2、ショルダーハム270g×2 ●賞味期間／冷蔵75日





じっくり時間をかけて焼き上げた吊るしチャーシュー。大ぶりの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 17 U 40354

●セット内容／焼豚600g×2、豚とろ煮チャーシュー550g



柔らかな松阪牛のもも肉を贅沢に味噌漬けにしました。風味際立つ松阪牛をお楽しみいただけます。

松阪牛 もも肉味噌漬

申込番号 17 U 20245

●セット内容／もも肉味噌漬70g×6 ●賞味期間／冷凍60日





真空低温調理でじっくりと熟を入れて作りました。
お好みの厚さに切ってお召し上がりください。

真空低温調理のローストビーフ

申込番号 17 U 50386

●セット内容／ローストビーフブロック180g×4、ローストビーフソース50g×4 ●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 17 U 50380

●セット内容／ローストビーフスライス50g×6、ローストビーフソース50g×2 ●賞味期間／冷凍30日



活蒸毛がに

旬の時期に漁獲し、生きたまま蒸し上げて急速冷凍しました。

蒸しがにならではの甘みと締まった身肉をお楽しみください。



北海道産 活蒸毛がに

申込番号 17 U 00476

●セット内容／活蒸毛がに350g×2 ●賞味期間／冷凍90日



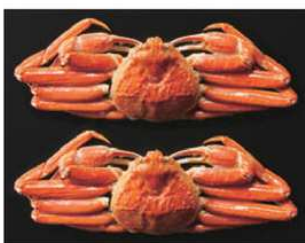


ボイルしたずわいがにを殻の上半分だけを取り除いた半むき身にしていますので、解凍後にそのままお召し上がりいただけます。4つの部位を詰わせてお届けします。

ボイルずわいがに半むき身

申込番号 17 U 40302

●セット内容／ずわいがに半むき身（棒脚・爪・爪下・肩肉）1,000g ●ずわいがに：ロシアまたはアメリカ産



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 17 U 50357

●セット内容／ボイルずわいがに500g×2 ●ずわいがに：ロシアまたはカナダ産 ●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 17 U 00510

●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200g×2 ●紅鮭：ロシア産、秋鮭：北海道産 ●賞味期間／冷凍60日



七種類の海鮮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(6人前)

申込番号 17 U 50358

●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)×6、ボイルずわいがにほくし身20g×6 ●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



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 17 U 40284

●セット内容／銀鮭スモークサーモン60g×8 ●銀鮭：岩手県産(養殖) ●賞味期間／冷凍60日





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 17 U 40281

●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×8



日本有数のしじみ漁地である茨城県「潤沼」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。

潤沼産 大和しじみ（砂抜き済）

申込番号 17 U 60034

●セット内容／大和しじみ400g×6

※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。





スケトウダラの真子だけを選び独自のタレにじっくり漬け込んだ明太子です。

〈福岡・海正堂〉
博多辛子明太子

申込番号 17 U 00370

●セット内容／辛子明太子（無着色）960g ●スケトウダラの卵：ロシア産 ●賞味期間／冷凍30日



北アルプスの伏流水で養殖したチョウザメのキャビアと燻製のセットです。

〈岐阜・焼岳すっぽん〉
奥飛騨キャビア・
チョウザメ燻製セット

申込番号 17 U 00374

●セット内容／キャビア15g、チョウザメ燻製100g×2
●チョウザメ・チョウザメの卵：国産（養殖） ●賞味期間／冷凍90日

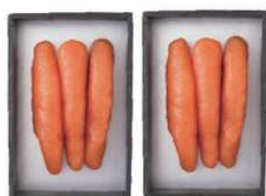




枕崎の鰹節と利尻昆布でとった天然だしに、醤油・酒・みりんで作る独自のタレにじっくりと漬け込み熟成。素材の旨みを活かしたまろやかな味わいの明太子です。



釣り上げたスケトウダラの卵に塩をすり込んだらこです。



〈福岡・あき津〉
天然だし明太子「彩」

申込番号 17 U 60042

●セット内容／辛子明太子（無着色）
210g（3～4本）×2 ●スケトウダラの卵：
アメリカ産 ●賞味期間／冷凍60日



北海道 日本海前浜産
釣りたらこ

申込番号 17 U 30309

●セット内容／釣りたらこ（無着色）500g ●賞
味期間／冷凍60日

お申込み期間 9月1日～1月31日

お届け期間 12月20日～3月20日



枕崎の鰹節と利尻昆布でとった天然だしに、醤油・酒・みりんで作る独自のタレにじっくりと漬け込み熟成。ハリのあるプチプチ食感の明太子です。



粒子感のあるアメリカ産たらこの真子を特製のタレにじっくり漬け込み熟成させました。ほどよい辛さで飽きのこない味付けに仕上げました。1～3本ずつ小分けにしていますので、食べる分だけ解凍してお召し上がりください。



〈福岡・あき津〉
天然だし明太子「極」

申込番号 17 U 30358

●セット内容／辛子明太子（無着色）
470g（7～8本） ●スケトウダラの卵：ア
メリカ産 ●賞味期間／冷凍60日



〈福岡・海正堂〉
博多辛子明太子（小分け）

申込番号 17 U 50399

●セット内容／無着色辛子明太子960g
（7～10袋） ●スケトウダラの卵：アメリ
カ産 ●賞味期間／冷凍30日





北海道産の秋鮭を塩漬にし熟成させた後、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 17 U 40383

●セット内容／秋鮭切身120g(2切)×10 ●賞味期間／冷凍60日



百種類以上もある村上の鮭料理の中で、最も人気があるのが「鮭の塩引き」。新潟・村上ならではの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 17 U 50226

●セット内容／鮭の塩引き(半身)1kg、鮭の生ハム50g×2 ●秋鮭・国産 ●賞味期間／冷蔵10日



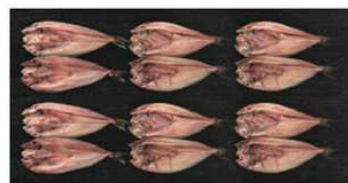
北海道近海で獲れる秋鮭を使った3種類の切身と、人気の魚卵商品を詰合わせにしました。

鮭・魚卵バラエティー詰合せ

申込番号 17 U 30252

●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・味付数の子・塩たらこ(無着色)・辛子明太子(無着色)各100g ●秋鮭・いくら・スケトウダラの卵：北海道産、鯉の卵：アメリカまたはカナダ産 ●賞味期間／冷凍60日



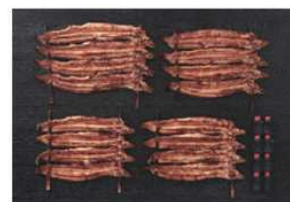


日本有数の漁場である北海道産の脂ののったほっけの干物です。

北海道産 ほっけ開き

申込番号 17 U 00477

●セット内容／ほっけ開き（2枚入）×6 ●賞味期間／冷凍90日



焼き穴子の老舗『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 17 U 00318

●セット内容／炭火焼き穴子（Mサイズ×2、Lサイズ・LLサイズ×各1）、たれ×8 ●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。





永平寺御用達『米五』の味噌に低温でじっくり漬け込んだ天然鰯・真鯛味噌漬けです。



永平寺御用達『米五』の味噌に低温でじっくり漬け込んだ味噌漬けです。



天然ぶり・真鯛味噌漬

申込番号 17 U 20322

●セット内容／鰯味噌漬・真鯛味噌漬各70g×5 ●鰯：国産、真鯛：福井県産 ●賞味期間／冷凍60日



国産 天然ぶり味噌漬

申込番号 17 U 20321

●セット内容／鰯味噌漬70g×10 ●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。



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。



北海道産 秋鮭切身詰合せ

申込番号 17 U 30250

●セット内容／塩秋鮭×9、秋鮭西京味噌漬・秋鮭塩麹漬各60g×9 ●賞味期間／冷凍60日



〈東京・オオハシ商店〉 漬魚詰合せ

申込番号 17 U 50349

●セット内容／さわり西京漬・紅鮭粕漬・キングサーモン西京漬・たら粕漬各90g×3 ●さわり：韓国産、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、たら：アラスカ産 ●賞味期間／冷蔵7日





銀鮭や紅鮭、真鯛といった様々な魚の漬魚詰合せです。ご飯の一品やお酒のお供にもおすすめです。

佳肴漬魚詰合せ

申込番号 17 U 40347

●セット内容／銀鮭西京漬・さわら西京漬・紅鮭西京漬・ぶり幽庵漬各70g×2、真鯛西京漬60g×2 ●銀ダラ：アメリカ産、サワラ：韓国産、紅鮭：アメリカまたはロシア産、真鯛・鯛：鹿児島県産 ●賞味期間／冷凍90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「鮭のまち」の伝統食「塩引鮭」、「鮭の酒びたし」とその粕漬のセットです。

越後村上の味 塩引鮭・鮭の酒びたし

申込番号 17 U 60061

●セット内容／塩引鮭切身70g×10（計700g）、鮭の酒びたし・鮭の酒びたし粕漬各30g×2 ●秋鮭：北海道産 ●賞味期間／冷凍60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 17 U 40344

●セット内容／サーモン（銀さけ）・銀だら・ぶり・金目鯛・さわら各80g×3 ●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





燻製のスモーキーな香りと深い味わい、ぶりぶ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。ソフトでコンのある生麺ならではのちゃんぽんが締めめの満足を引き立てます。

和牛もつ鍋セット

申込番号 17 U 20244

●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3 ●賞味期間／冷凍30日



とらふぐの身とアラを豪快にブツ切りにし、鍋用にしました。1匹のとらふぐから2枚しか取れない「身皮」は、しゃぶしゃぶにしてお召し上がりください。さらに白子をお楽しみいただけるように、とらふぐの白子もお付けしました。

とらふぐちり鍋 白子付

申込番号 17 U 50355

●セット内容／とらふぐちり（切身、アラ）・ふぐちりスープ各300g、とらふぐ皮60g、とらふぐすき身（身皮）75g、とらふぐ生白子50g、ふぐつみれ40g、ふぐ醤油30ml×3、もみじおろし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





地鶏ならではの濃厚な旨みをお楽しみください。



北海道近海の花咲がに、鮭、帆立の他、コーン、い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。



青森シャモロック つみれ鍋セット (6~7人前)

申込番号 17 U 50432

●セット内容／ももカット肉・むねカット肉各150g×3、肉団子150g×2、手羽元240g(4本入)×2、濃縮スープ(8.5倍)100ml×3 ●賞味期間／冷凍90日



北海道産 花咲がに石狩鍋

申込番号 17 U 30251

●セット内容／ゆで花咲がに脚700g、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、いもち×8、ラーメン180g、鍋用味噌30g×5 ●賞味期間／冷凍30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ぼ。秋田を代表する郷土料理「きりたんぼ鍋」のセットです。



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バ料理をどうぞ。



比内地鶏きりたんぼ鍋 セット(6~7人前)

申込番号 17 U 40292

●セット内容／きりたんぼ(5本入)×2、比内地鶏(カット肉)200g×3、比内地鶏コラーゲン50g×2、比内地鶏きりたんぼスープ1000ml×2 ●比内地鶏：秋田県産 ●賞味期間／冷凍30日



鹿児島県産 黒豚とろろ鍋

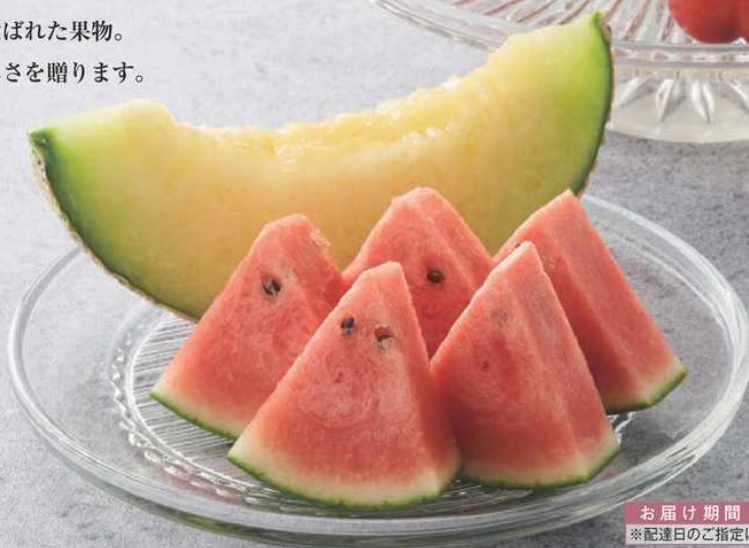
申込番号 17 U 00347

●セット内容／鹿児島県産黒豚ロース肉400g×2、ゆずボン酢・ごまだれ各50g×3、山芋とろろ100g×6 ●賞味期間／冷凍30日



シーズナル フルーツ

確かな日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～8月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



お届け期間 6月下旬～7月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

自然によりそった農法で育った大型でおいしいおすすめのマンゴーです。

〈沖縄・宮古島果樹研究会〉
宮古島産 アップルマンゴー

申込番号 17 U 40271

●セット内容/アップルマンゴー2kg (3～6玉)
お申込み期間 4月1日～6月30日
※完熟すると表皮に黒点が現れる場合がございます。



夏が旬のフルーツを詰わせてお届けします。

夏のフルーツ詰合せ

申込番号 17 U 60017

●セット内容/マスクメロン1.1kg、桃・梨各2、小玉すいか1.5kgまたはピオーネ450gまたは巨峰450g、プラムまたはネクタリン×1 ●マスクメロン:静岡県または熊本県産、桃・ピオーネ・巨峰:山梨県または長野県産、梨:長野県または愛知県産、小玉すいか:静岡県または愛知県産、プラム・ネクタリン:山梨県または山形県産

お申込み期間 4月1日～7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。





お届け期間 7月中旬～7月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



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 17 U 30310

●セット内容／さくらんぼ南陽400g×2

お申込み期間 4月1日～6月15日



お届け期間 7月上旬～8月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



山梨県御坂地区で収穫し、糖度センサーにより選りすぐった旬の桃をお届けします。

山梨県産
御坂の糖度光センサー桃（大玉）

申込番号 17 T 40335

●セット内容／桃3kg（9～10玉）

お申込み期間 4月1日～6月30日



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。



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 17 U 60060

●セット内容／夕張メロン（良品）1.6kg×3

お申込み期間 4月1日～6月30日





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。

北海道富良野の契約農家が専用のハウスで育てたメロンです。鮮やかなオレンジ色の果肉、芳醇な深い甘みが特徴です。



お届け期間 8月下旬～10月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

秋おすすめの果物2種を詰わせてお届けいたします。



北海道富良野産 赤肉メロン

申込番号 17 T 40341

●セット内容／赤肉メロン1.6kg×2

お申込み期間 3月1日～7月31日



茨城・山形県産 マスクメロン 山梨・長野県産 シャインマスカット

申込番号 17 U 40334

●セット内容／メロン1.3kg、シャインマスカット600g

お申込み期間 6月1日～9月30日



お届け期間 9月中旬～10月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

半世紀の歴史をもつ信州巨峰栽培の先駆者「秀果園」のぶどうを詰わせてお届けします。



お届け期間 9月下旬～10月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

日持ちがよく、皮が薄くて食べやすい優れた食味のぶどうです。



〈長野・秀果園〉 長野県産 旬のぶどう詰合せ

申込番号 17 T 50328

●セット内容／ぶどう2房セット（シャインマスカット1房＋クイーンニーナ、クイーンルージュRいずれか1房）※組み合わせ等のご指定はできません。

お申込み期間 6月1日～8月31日

※天候や生育状況などによりお届け期間が変更となる場合がございます。



長野県北信産 シャインマスカット

申込番号 17 T 30298

●セット内容／シャインマスカット1.5kg（3房）

お申込み期間 6月1日～9月20日





お届け期間 10月下旬～11月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

色鮮やかなルビー色に染まった希少な赤い洋梨、ラヴィアン・ローゼ。瑞々しい果肉には甘みの中に程よく酸味があります。



長野県産 ラヴィアン・ローゼ（洋梨）

申込番号 17 T 00365

●セット内容／ラヴィアン・ローゼ（洋梨）3kg（6～10玉）

お申込み期間 7月1日～10月15日

※天候により冷蔵便でのお届けになる場合がございます。



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わせてお届けします。



秋冬フルーツ詰合せ

申込番号 17 T 60018

●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2個 ●マスクメロン：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。



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。

和歌山県産有田での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。



〈京都・伊三郎〉
和歌山県産
有田 的兵みかん

申込番号 17 T 60027

●セット内容／みかん3kg（S～Lサイズ）

お申込み期間 9月1日～1月31日



お届け期間 11月下旬～12月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

しっかりとした糖度、さらに甘みと酸味のバランスの良さといった産地での厳しい基準を合格したものだけが「味まるみかん」を名乗れます。



長崎県産 味まるみかん

申込番号 17 T 20250

●セット内容／みかん5kg（S～2Lサイズ）

お申込み期間 9月1日～11月30日



ニッポンの おいしいごはん



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 17 T 60041

●セット内容／特別栽培米はえぬき2kg
×4



ササニシキ

山形県 置賜

控えめな粘りとあっさりした柔らかい食感が特徴のお米です。

〈山形・山形おきたま七福会〉
特別栽培米ササニシキ

申込番号 17 T 60023

●セット内容／特別栽培米ササニシキ
2kg×3



雪若丸

山形県

「雪若丸」はしっかりした粒感、白さとつやのある外観が雪のように美しいということから名付けられました。しっかりした粒感と適度な粘りが両立した新食感をお楽しみください。

山形県産 雪若丸

申込番号 17 T 60040

●セット内容／雪若丸3kg×2



ゆめぴりか

北海道

炊き上がりが白く、粘りの強さが特長のお米です。

北海道産 ゆめぴりか

申込番号 17 T 60036

●セット内容／ゆめぴりか5kg



サキホコレ

秋田県

11年の歳月を経て、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ってください。

秋田県産 特別栽培米
サキホコレ

申込番号 17 T 60037

●セット内容／特別栽培米 サキホコレ
6kg



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 17 T 60039

●セット内容／にじのきらめき6kg



いちほまれ

福井県

6年の歳月を掛けて福井県で開発された品種。網のような白さと艶、粘りと弾力を両方の食感が特長です。

福井県産 特別栽培米
いちほまれ

申込番号 17 T 60038

●セット内容／特別栽培米 いちほまれ
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。



深煎りでミルクと相性が良い「クラシック」と、中煎りでストレート向けの「オリジナル」。タイ生まれのコーヒーセットです。

〈NACHA COFFEE〉
コーヒー詰合せ

申込番号 17 Z 00562

●セット内容／クラシック（中挽き、粉）200g×6、オリジナル（中挽き、粉）200g×3 ●タイ製



アーモンドや青いバナナのようなリッチな香り。口当たりがやわらかく、苦み辛みの少ないマイルドな風味が特徴です。

エキストラバージン オリーブオイル（フルーティ）

申込番号 17 Z 50387

●セット内容／エキストラバージンオリーブオイル（フルーティ）218g×6 ●イタリア製



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 17 Z 60053

●セット内容／シトラスミックス250g×3、ベリーミックス250g×4



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 17 T 30374

●セット内容／（特別仕立ての龍神梅干1.0kg（塩分約18%）・紫蘇70g）×2 ●梅：和歌山県産



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 17 Z 60030

●セット内容／大分産原木乾椎茸どんこ50g×3



褒賞・勲章などの榮譽に輝いた茶匠・杉本憲太郎の名を冠した銘茶。「名人憲太郎」は伊勢神宮神域の茶園で土壌・肥料・水選びから一番茶にこだわり抜いて仕上げました。お湯では濃厚な旨みと芳醇な香りを水出しではさわやかな甘みをお楽しみいただけます。

神宮司庁御用達銘茶

芳翠園

〈東京・芳翠園〉

神宮司庁御用達銘茶
「名人憲太郎」(煎茶・玉露)

申込番号 17 T 50381

●セット内容／煎茶80g・玉露80g



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 17 T 40356

●セット内容／煎茶「和」100g×5、常滑焼急須・湯冷まし×各1



鹿児島県で生産された煎茶、深蒸し煎茶の詰合わせです。煎茶はコクのあるさっぱりとした味わい、深蒸し煎茶は濃厚で苦みの少ない深みのある味わいが特徴です。

兼光香堂

〈放香堂〉

鹿児島銘茶詰合せ

申込番号 17 Z 30244

●セット内容／煎茶・深蒸し煎茶各80g×2、上煎茶80g



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 17 Z 40298

●セット内容／アラスカ産紅鮭ほぐし90g×6



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 17 Z 40299

●セット内容／アラスカ産紅鮭水煮180g×5



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な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 17 T 40289

●セット内容／中骨水煮180g×14





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 17 Z 40301

●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×5



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 17 Z 40322

●セット内容／花咲がにスープ215g×8



北海道産の灯台つづをば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 灯台つづ貝味付け缶詰

申込番号 17 Z 50483

●セット内容／灯台つづ貝味付け缶詰90g×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 17 Z 40324

●セット内容／根室産いわし味付け190g×9



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 17 Z 40325

●セット内容／さんま黒七味醤油煮・さんま一味醤油煮各95g×5



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 17 Z 40323

●セット内容／真さば水煮170g×8





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 17 Z 40318

●セット内容／十勝牛大和煮缶詰85g×7



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 17 Z 40320

●セット内容／中札内鶏甘辛煮缶詰80g×7



「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。



おつまみ肉缶詰合わせ

申込番号 17 Z 40305

●セット内容／十勝牛大和煮85g×3、鹿児島黒豚角煮80g×2



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 17 Z 40319

●セット内容／鹿児島黒豚角煮缶詰80g×7



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。



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。



スパイス香る 牛すじカレー

申込番号 17 Z 40434

●セット内容／スパイス香る牛すじカレー
180g×24



北海道のカリーセット

申込番号 17 Z 40328

●セット内容／北海道十勝牛のビーフカレー200g×4、北海道産阿寒豚のポークカレー・北海道中札内鶏のチキンカレー各200g×3



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。



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。



鹿児島 黒豚カレージャンボ

申込番号 17 Z 40329

●セット内容／黒豚カレージャンボ250g
×10



近江牛 牛すじ煮込みカレー

申込番号 17 Z 00569

●セット内容／近江牛牛すじ煮込みカレー160g×12



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 17 Z 40433

●セット内容／じっくり煮込んだデミグラスハンバーグ120g×24



明治時代からなる「から亭流」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・青山から亭〉 洋食 青山から亭お店の味セット

申込番号 17 Z 40327

●セット内容／ビーフハヤシ200g×4、チキンバジルトマト・ホワイトクリーム各200g×2



麺と具材とソースが一体となった、長期保存が可能なレトルトパスタなどのセットです。



おいさにこだわった 保存食セット

申込番号 17 Z 60169

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



HOZONHOZON おいしいごはんセット

申込番号 17 Z 60168

●セット内容／和風鍋ごはん・五目ごはん・洋風トマトごはん各280g×4、海鮮カレーごはん・海の幸ごはん・和風ちりめんごはん・野菜ごはん各280g×3





播州小麦を使用したしなやかな麺と、北海道産小麦を使用し、つるつるとした食感が味わえるつむぎのセットです。

揖保乃糸

手延素麺揖保乃糸
国産小麦二種詰合せ

申込番号 17 Z 60054

●セット内容／手延素麺（播州小麦・つむぎ各50g×12）×3



350余年前から現代に伝わる、古式3日手繰製法でつくられた手つくりの乾麺。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〉

いなにわ手繰うどん

申込番号 17 Z 00319

●セット内容／いなにわ手繰うどん100g×30



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は味わいしっかり、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 17 Z 40417

●セット内容／麺90g×24、スープ（味噌46g×8、醤油40g×8、塩34ml×8）

スマートキッチン／温めるだけの簡単料理

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。



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。芳醇な小麦香るブレッドボウルに注がれたスープ、特製ガーリックペッパーソースのローストビーフ、濃厚なデミグラスソースのハンバーグをお楽しみください。

〈ラ・ロシェル〉
バラエティーセット

申込番号 17 U 60170

●セット内容／ミネストローネ・クリームスープ各150g×2、ブレッドボウル×4、ハンバーグ155g×8、ローストビーフ350g、ガーリックペッパーソース120ml ●賞味期間／冷凍60日



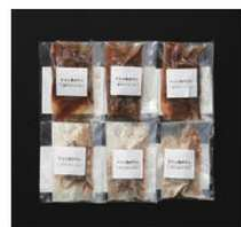


タルト生地にお肉が詰まったボリューム感のあるハンバーグタルト、バジルが香るジェノベーゼソースのハンバーグピザ、牛すじの深いコクと豊かな風味が楽しめる黒毛和牛すじビーフシチューなどを詰合わせてみました。

ポンドハンバーグタルトと バラエティーセット

申込番号 17 U 60167

●セット内容／ポンドハンバーグタルト450g、ほうれん草とジェノベーゼソースのハンバーグピザ265g、黒毛和牛すじビーフシチュー130g×3、ポークグリルドステーキ140g×3、神戸ポーク生ハム50g、神戸ポーク粗挽きウィンナー80g ●賞味期間／冷凍90日



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 17 U 60065

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





ガーリックライスは柔らかい牛フィレ肉を小さく切って味付けしてあります。ほんのりガーリックと絡み合って食欲をそそります。オニオンスープは自家製コンソメを使ってしっかりした味に仕上げてあります。

〈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&
濃厚オニオンスープ

申込番号 17 U 30259

●セット内容／牛フィレ肉のガーリックバターライス200g・濃厚オニオンスープ220g×各6



ほんのりと甘みがある和風きのこ餡の煮込みハンバーグと、但馬牛と神戸ポークを使用した山椒風味漂う煮込みハンバーグに、ハ丁味噌で煮込んだ牛肉に野菜の旨みが溶け込んだコク深い牛肉の蒸し煮のセットです。



〈みのり〉
煮込みハンバーグ・牛肉蒸し煮

申込番号 17 U 60064

●セット内容／和風きのこ餡煮込みハンバーグ・但馬牛と神戸ポーク煮込みハンバーグ山椒風味各180g×4、牛肉蒸し煮105g×2 ●賞味期間／冷凍90日





お子さまから大人まで人気のシーフードとチキン、肉惣菜のお惣菜合わせ。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 バラエティーセット

申込番号 17 U 00352

●セット内容／牛肉赤ワイン煮・タンシチュー各250g、地養赤鶏のホワイトソース煮200g、牛肉と赤ワインのハヤシライスソース・地養鶏のトマト煮（5個入）各180g、海の幸のリゾット220g、境港産紅スワイ蟹グラタン200g、シーフードピラフ220g



電子レンジで温める肉惣菜の合わせ。ボリューム感のある品を取り揃えました。毎日の食卓の一品として役立ちます。

おもてなしのお惣菜 ミートデリ

申込番号 17 U 40375

●セット内容／牛肉赤ワイン煮250g×4、牛肉と赤ワインのハヤシライスソース180g×4





国産魚介の贅沢茶漬けの詰合わせです。

日本のおいしいお料理 懐石茶漬け

申込番号 17 U 00308

●セット内容／鳴門鯛白みそ仕立て（鯛30g、出汁180g）、鰻鯉だし仕立て（うなぎ20g、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）、海鮮茶漬け鰻だし仕立て（鰻照焼き・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





それぞれの味わいを堪能できる3種の詰合せ。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 17 U 40296

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





蟹の旨みと香りが口に広がる蟹あんかけと、直火炒めでバラバラ食感のえび炒飯、特製タレで絡めコクのある深い味わいに仕上げた黒酢豚豚の中華3点セットです。

〈京、静華〉
中華グルメセット

申込番号 17 U 60070

●セット内容／蟹あんかけ丼のもと180g×5、えび炒飯360g×6、黒酢豚豚370g×2 ●賞味期間／冷凍60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 17 U 40385

●セット内容／豚丼の具100g×4、ルーローハンの具100g×5、トンポーロウ80g×4 ●賞味期間／冷凍30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、熱々のお鍋が楽しめます。

彩り小鍋詰合せ

申込番号 17 U 50379

●セット内容／寄せ鍋240g×4、牛すき鍋200g・カニ鍋250g×各2 ●賞味期間／冷凍90日



黒豚や真鯛、鰯といった鹿児島県の美味の詰合わせです。

鹿児島県の美味詰合せ

申込番号 17 U 50374

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



スマートキッチン／温めるだけの簡単料理

『日本橋 古樹軒』の中華料理

日本人の繊細なエッセンスで作上げた味。

日本の中華の醍醐味をお楽しみいただけます。



鶏がらスープ、オイスターソースなどを加えた深みのある上質なスープでじっくりとふかひれを煮込みました。

〈東京・日本橋 古樹軒〉
ふかひれ煮込み

申込番号 17 U 60051

●セット内容／ふかひれ煮込み上海風醤油220g×2





丁寧に作り上げた肉団子の甘酢煮。ふりふ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 17 U 30255

●セット内容／広東風チャーハン200g・肉焼売170g×各3、海老玉・中華丼の具各150g×2、肉団子甘酢煮130g×2



中華惣菜専門店「四陸」専属の料理人が手作りで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〉

ふかひれ姿煮入り 中華惣菜と中華丼セット

申込番号 17 U 60066

●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・金華ハム香る中華丼の具180g・具柱香る海鮮中華丼の具180g×各2、ふかひれ姿煮250g



花椒を加えた本場に近い味わいの麻婆豆腐、辛さと美味しさをバランス良く仕上げたエビのチリソース煮、ふかひれをたっぷり使用したふかひれスープセットです。

〈東京・日本橋 古樹軒〉

麻婆豆腐・エビのチリソース煮・ ふかひれスープ

申込番号 17 U 60052

●セット内容／麻婆豆腐・エビのチリソース煮各180g×4、ふかひれスープ180g×3





北海道生乳から作ったクリームチーズを使ったチーズケーキにチーズムースを重ね、スポンジクリームをまぶしたフロマージュ、プリン風味のチーズケーキをキャラメリゼしたブリュレ風チーズケーキなどのセットです。

ネージュフロマージュ& Theプレミアムケーキセット

申込番号 17 U 60035

●セット内容／Theプレミアムケーキ(フロマージュブリュレ)(4号サイズ)×2、ネージュフロマージュ(プレーン)(4号サイズ)、ネージュフロマージュ(ショコラ)(4号サイズ)、Theプレミアムケーキ(ニューヨークタイプ)(4号サイズ)



スフレチーズケーキと生チーズケーキの上に苺ソース、れもんソースなどをかけたチーズケーキと、キャラメリゼが香ばしいカタラーナプリンなどのセットです。

4種のチーズケーキ& カタラーナセット

申込番号 17 U 60174

●セット内容／苺の生チーズケーキ・れもんフロマージュ・コク生チーズケーキ・とろけるチーズブラウニー各120g×2、カタラーナ&プリン150g×2





酪農王国十勝の大樹町で生産された生乳を使用した、4種のアイスクリームをお楽しみいただけます。

北海道ミルクリッチ アイスクリームセット

申込番号 17 U 60016

●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×9、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×8



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。



北海道カウベルアイスクリーム 詰合せ

申込番号 17 U 40350

●セット内容／バニラ・ストロベリー各80ml×9、赤肉メロン・抹茶各80ml×8





美味 しい は、

さまざまな料理に活躍する万能味噌。

味噌をツクル

国産大豆・配合比にこだわった米味噌作りセット。すっきりした

味わいで麴の香りが広がる米味噌を、ご自宅で仕込んでみてはいかがでしょうか？

蔵元こだわりの大豆「長野県産ナカセンナリ」・塩「海の精」・米麴を使った味噌作りが楽しめます。
大豆をすり潰す作業に役立つヘルシーミンサー付き。

味噌をツクル

申込番号 17 U 30300

●セット内容／味噌5kg仕込みセット（大豆1.6kg、米麴1.2kg、塩600g）、ヘルシーミンサー×1
●サイズ／ヘルシーミンサー：約高さ27×幅12.3×奥行22.4cm、質量約1.04kg ●素材／ヘルシーミンサー：ABS樹脂、ポリアセタール、AS樹脂、ポリプロピレン、ステンレス刃物鋼
●ヘルシーミンサー：中国製 ●賞味期間／味噌仕込みセット：冷凍30日

お申込み期間 11月1日～2月末日

お届け期間 12月1日～3月20日

※商品が別々のお届けになります。

※配送日の指定日を承れるのは食品のみになります。



Fermentation





ワインを入れたら、でき上がりを待つだけ。

サングリアをつくる



スペインやポルトガルでよく飲まれるワインカクテル、サングリア。

ワインを注いだら数時間待つだけ。爽やかな柑橘の香りのカクテルのでき上がりです。

手軽にサングリアを楽しめるセットです。でき上がったサングリアはそのままでも、炭酸水などで割ってもお楽しみいただけます。

サングリアをつくる

申込番号 17 Z 40293

●セット内容／サングリア（アップル&マンゴー37g・柑橘&バイン38g）×各2、デュロン・メドック（赤）、ピエール・ド・ランブリー・シャルドネ（白）各750ml×2 ●ワイン：フランス製 ●アルコール度数：13～13.5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。
※ラベル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。



楽しい。



水、森、街 ここから、歴史がはじまる。六甲山蒸溜所

清酒の繊細な味わいと、
杉樽の香りが共存するウイスキー。



(左)蒸溜所の外観 (右)醸成タンク

「樽酒」に使われた良質の吉野杉の四斗樽に選りすぐりの5年物スコットランド産モルト原酒を充填し、六甲山の標高800m付近にある蒸溜所で約2ヶ月追熟しました。江戸時代から続く伝統的な生酛造りで仕込まれた清酒の繊細な味わいと、杉樽の香りを楽しんでいただくため、加水調整、冷却濾過を行っていません。清々しい吉野杉の癒しの香り、杏子やドライフルーツ、蜂蜜を思わせる味わい、清酒由来のフルーティーな余韻をお楽しみください。



六甲山蒸溜所

Rokkasan Distillery

〈六甲山蒸溜所〉

ピュアモルトウイスキー

杉樽フィニッシュ5年 500ml

申込番号 17 Z 60072

※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。

●セット内容／六甲山蒸溜所ピュアモルトウイスキー杉樽フィニッシュ5年 500ml ●アルコール度数:58度
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。