

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、パーティーのきっか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



熊本・長崎県産 マスクメロン、
福岡・栃木県産 いちご詰合せ

申込番号 19 U 50672

●セット内容／マスクメロン1.3kg、いちご300g(12~15粒)×2

お申込み期間 9月1日~1月31日

お届け期間 12月中旬~2月下旬

※配達日のご指定はご容赦ください。

※品種は、あまおう・とちおとめ・とちあいかのいずれかになります。品種のご指定はできません。



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 19 U 50737

●セット内容／ロース肉375g(計2枚) ●賞味期間／冷凍30日



gourmet
主役揃いのホームパーティー



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 19 U 40787

●セット内容／ローストビーフ600g、ローストビーフソース×4





ふたつの食感と濃厚な旨み

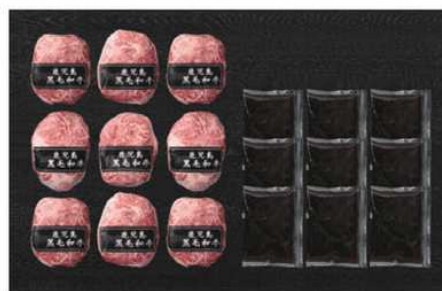
これだけで大満足のテーブルに

粗挽きのハンバーグを黒毛和牛の薄切り肉で包んだ肉巻きハンバーグです。鹿児島県産黒毛和牛を使用したハンバーグはコクと旨みたっぷりです。

鹿児島県産黒毛和牛ディナーハンバーグ

申込番号 19 U 00572

●セット内容／鹿児島県産黒毛和牛ディナーハンバーグ150g×9、ソース50g×9 ●賞味期間／冷凍30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わせです。

贅沢いなり寿司詰合せ

申込番号 19 U 50700

●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・穴子いなり各2個入×4、山菜いなり2個入×3 ●賞味期間／冷凍90日



テーブ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。

とらふぐ刺身セット

申込番号 19 U 40698

●セット内容／とらふぐ刺身(30cm皿) 120g、とらふぐ皮60g、ふく唐揚げ(油調済・骨付) 80g、ふくポン酢100ml、もみじおろし10g×4 ●トラフグ:長崎または熊本県産(養殖)、シロサバフグ:福岡県または長崎県産 ●賞味期間／冷凍90日



プレシヤスな
料理を愉しむ

温めるだけのスマートな晩餐

海の幸のごちそうを食卓に。美味しいひと時は鮮度の良い高級魚の料理の技と創意工夫を感じながら贅沢に過ごしていただきたい。

今回お届けするのは鰹や鮑・伊勢

海老をはじめ、国産魚介類を中心に四季折々の料理を提供している徳島の割烹料理屋の一品。魚料理をもっと広めていきたいという思いを念頭にお客さまをもてなします。





徳島の鰻のしゃぶしゃぶ。お好みの野菜と共に魚骨で作る自家製の鍋スープでお召し上がりがください。メには雑炊で鰻出汁を最後まで味わえます。

日本のおいしいお料理 日本料理店の鰻しゃぶセット(2〜3人前)

申込番号 19 U 00521

●セット内容／鰻切身50g×6、スープ250g、ボン酢80g、ボイル白菜巻き(ほうれん草・人参入)×1、湯通しわかめ20g、生麴としいたけ×2 ●鰻：徳島県産 ●賞味期間／冷凍90日





伊勢海老を贅沢に使ったチリソースと天然鮑の弾力ある食感と浸みだす旨みがホワイトソースの優しくなめらかな味わいで包み込まれたスープです。

日本のおいしいお料理 伊勢海老チリソースと天然あわびクリーム煮スープ

申込番号 19 U 00530

●セット内容／伊勢海老チリソース150g、あわびクリーム煮スープ（あわび10g（ボイル南瓜・アスパラ入）、クリームスープ160g）×2 ●伊勢海老・あわび：国産 ●賞味期間／冷凍90日





鯛の旨みをしっかり引き出して作る鯛めしと鯛のアラを炊き上げたご飯のペに茶漬け出汁でいただく漁師風鯛めしです。

日本のおいしいお料理 鳴門鯛割烹めし

申込番号 19 U 00519

●セット内容／鳴門鯛 鯛めし(焼き鯛100g、出汁360g)×2、鳴門鯛 鯛めし漁師風(鯛50g、出汁360g、ペの茶漬け出汁180g、山椒・ごま)×2 ●鯛:徳島県産 ●賞味期間/冷凍90日





ふっくらと香ばしい鰻があれば

こころ満ちて笑みがこぼれる

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 19 U 40767

●セット内容／鰻蒲焼 160g・たれ・山椒×各3 ●賞味期間／冷凍90日



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。





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。



「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」 と き 甘美な時間を創る、 クリエイター



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4種のフィナンシェ詰合わせ
と、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、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&フィナンシェセット

申込番号 19 U 60066

- セット内容/フィナンシェ 12個入×1、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
- 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35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。



LE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE MANUFACTURE & TOKYO

フランス料理シェフ、アラン・デュカスが長年の夢を実現してパリにオープンしたショコラ工房。2018年には東京・日本橋にも工房を設立。良質な素材を選び、その素材本来の味わいと香りを十分に引き出し表現するという彼の料理哲学の基本は、ショコラ作りに置いて一貫しています。



「ル・ショコラ・アラン・デュカス」の人気商品詰合わせ。産地ごとに異なるカカオ豆の個性とフレーバーとの組み合わせを楽しめる選りすぐりのボンボン・ショコラ詰合わせと、ナッツやドライフルーツを散りばめたタブレット・マンディアン、季節限定のケーキの3種を詰合わせたセットです。

〈ル・ショコラ・アラン・デュカス〉
ギフトセレクション(デクヴェルト15個入り、
ケーキ、マンディアン)

申込番号 19 T 40957

●セット内容/ボンボンショコラ15粒、季節のケーキ、タブレット
×2

※4月～10月のみ冷蔵配送。



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MOF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。



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、軽やかな口あたり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、キャラメル、手軽にチョコレートドリンクを楽しめるショコラショのセット。『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 19 U 30623

●セット内容/ボンボンショコラ 25個、トリュフ6個、キャラメル10個、ショコラショブールドパリジャン120g ●フランス製(ショコラショ: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。

※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。



春帆楼

「山口・春帆楼」
 伝統の製法を守り続けている
 ふく料理の贈りもの

光り輝く関門海峡の水面と悠久の歴史を見つめてきた、下関の老舗割烹旅館「春帆楼」。明治21年、ふく料理公許第一号を取得し、伝統と真心に育まれた技を磨いてきました。素材選びと丹念な仕込みに加わる匠の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。



明治21年に、ふく料理公許第一号の指定を受けた老舗「春帆楼」のふく刺しセットです。

〈山口・春帆楼〉
 とらふく刺しセット2人前
 (鯛わた付き)

申込番号 19 U 30611

●セット内容／とらふく刺し(プラ皿盛り) 90g×1、とらふく皮60g×1、とらふくひれ×4枚、ほん酢300ml×1、小葱10g・巻葱10g×1、もみじおろし5g×4、すだち又はだいたい果汁×1、鯛わた70g×1 ●賞味期間／冷蔵4日

※14日目以降の配達日をご指定ください。

※鮮度保持のため、日祝日の翌日、翌々日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。



東京 吉兆

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。



「世界之名物日本料理」
一期一会のおもてなし

「東京・東京吉兆」



丹波産の黒豆を3日かけて黒々と柔らかく炊き上げ、蜜にふくませた「丹波産くろまめ」と、和牛を赤ワインで香り良く炊き上げた「和牛赤ワイン煮」、1尾ずつ手作業で処理した紅鮭を香ばしく焼きほぐした「紅鮭茶漬」の詰合わせです。

〈東京・東京吉兆〉
銘品六本入詰合せ

申込番号 19 T 30610

●セット内容／大瓶 和牛赤ワイン煮 230g(固形量140g)×1、大瓶 丹波くろまめ 250g(固形量130g)×1、大瓶 やわらかこんぶ 170g×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 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。



京都所司代より「川魚生洲八軒」の一つとしての認可をうけ川魚料理を得意として生業を立てていた歴史があります。伝統の技術を受け継いだ美濃吉の料理人が鰻の捌きから焼きまで丁寧にお作りしております。また料亭などでのパの定番「飯蒸し」をお話させていただいた。うなぎ本来の持ち味を活かしたタレや山椒の実などにも美濃吉ならではのこだわりを見せている一品です。

〈京都・京料理 美濃吉〉
料理屋の鰻蒲焼と鰻の飯蒸し

申込番号 19 U 60063

●セット内容／うなぎ蒲焼(たれ・実山椒付) 各130g×2・うなぎ飯蒸し各100g×6 ●うなぎ：国産 ●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。

※漁獲量及び天候不良などにより産地を一部変更させていただく場合がございます。



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でどうぞ。美濃吉の出汁を活かし、また卵はふわふわとろろの食感に仕上げています。

〈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 19 Z 40958

●セット内容／丹波あじわいどりの親子丼の具150g×6、湯葉の卵とじ丼の具125g×7、うなぎ卵とじ丼の具125g×6 ●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」、やわらかでとろみのある『なだ万』伝統の「黒豚の角煮」の詰合せです。

〈東京・なだ万〉 料亭の味詰合せ

申込番号 19 U 40709

●セット内容／銀鱈・金目鯛・鯖・鰯・鮭（サーモントラウト）西京漬各70g×2、赤魚西京漬70g×1、昆布めんたい100g×1、黒豚の角煮200g×2 ●銀鱈：アメリカ産、金目鯛：クック諸島産、鯖：韓国産、鰯：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、豚肉：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。



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やき肉と、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 19 U 30573

●セット内容／飛騨牛（ロース肉・もも肉）各225g、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。





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と国内で養殖した活鰻を特製たれで焼き上げた蒲焼をセットしました。

〈東京・味の浜藤〉 西京漬・うなぎ蒲焼セット

申込番号 19 U 40733

●セット内容／ぶり西京漬・金目鯛西京漬・銀鯧西京漬・鯖西京漬・紅鮭西京漬各60g×2、うなぎ蒲焼100g×2（たれ・山椒付）●ぶり：国産、金目鯛：ニュージーランド・モーリシャス・クック諸島産・その他、銀鯧：カナダまたはアメリカ産、鯖：韓国産、紅鮭：ロシアまたはアメリカまたはカナダ産、うなぎ：国産 ●賞味期間／冷蔵14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。



あわびやキングサーモン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 19 U 40701

●セット内容／あわび塩こうじ焼50g×1、キングサーモン粕漬焼・真鯛能登塩焼・ぶり照焼・鯖いしる焼・能登豚塩こうじ焼各60g×1、銀だら粕漬焼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



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種の詰合わせです。また石川県産「宝達葛」を使用した「葛菓子」は笹に巻き込んで料亭らしい仕上がりとなっています。

〈石川・金城楼〉
天然ぶりの味噌粕漬・おこわ・葛菓子詰合せ

申込番号 19 U 41385

●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、加賀野菜小坂蓮根の葛菓子×2、金沢の湯涌柚子の葛菓子・林檎の葛菓子×各3 ●賞味期間／冷凍90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。



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「秘伝の返しだれ」を加えてじっくり寝かせた味噌床に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 19 U 50970

●セット内容／竹皮包み2本セット（ホワイトワレフー（沖目鯛）・鯖1切130g各3切入）、松阪豚ロース100g・松阪豚モモ100g×各1、鯖200g・イカ180g・カラスカレイ80g・赤魚150g・トラウトサーモン80g×各2 ●ホワイトワレフー：ニュージーランド産、鯖：韓国産、鯖・トラウトサーモン：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 ●賞味期間／冷凍90日



全 新橋 玉木屋

1782年創業。現在の主人は十代目で伝統に培われた味づくりの心と腕を脈々と受け継いでいます。



うなぎやたらこ、帆立貝など贅沢な素材を伝統の手づくり技法で仕上げました。浅炊きの佃煮はやわらかく、あとを引くおいしさ。個別真空パックでのお届けです。

〈東京・新橋玉木屋〉

白佃煮詰合せ

申込番号 19 T 93262

●セット内容／うなぎ蒲焼80g、たらこ・葡萄しらす・ふくらみ蛤・子宝あさり・椎茸昆布・ふくらみ鯖・若さぎ鮎各70g、帆立貝2粒 ●賞味期間／常温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。

※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きます。



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 19 T 30604

●セット内容／佃煮ふりかけ90g×3袋、有田焼容器×1段

山本海苔店



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取り入れています。



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 19 Z 41001

●セット内容／焼海苔10袋(8切6枚)・味附海苔5袋(8切6枚)×3

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、松の栄は本練羊羹、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4本入

申込番号 19 T 50684

●セット内容／特製羊羹（松の栄・君が代・若緑・夜の梅）×各1

KYOBASHI SEAMBIKIYA
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。



静岡県産のマスクメロン一玉をあますことなく使用した、ジューシーな果肉と芳醇な香り、果実の美味しさが詰まった千疋屋ならではのシャーベット。

〈東京・京橋千疋屋〉
ロイヤルマスクメロンシャーベット風呂敷包み

申込番号 19 U 60067

●セット内容／ロイヤルマスクメロンシャーベット850ml（桐箱入り風呂敷包み）●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。



DALLOU
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 19 U 60068

●セット内容/マカロン23個、ドゥミセック21個、コフレドショコラ20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。



CHOCOLATOIRE
MAGIE DU CHOCOLAT
JIYUGAOKA



世界の 카카오 産地から選りすぐりの 카카오 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。



進化したチョコレートサンド「マジドカカオ」は、工房で一つひとつ心を込めて手作りで作り出されます。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つの異なる食感がよい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24個入

申込番号 19 U 60041

●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・コーヒープレンド・ラムレーズン・宇治抹茶・メープルウォルナッツ・バターオレンジ)×各3 ●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 19 U 40703

●セット内容/スモークサーモン100g×3、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。



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本格四川料理9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9種セット

申込番号 19 U 60042

●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、牛サーロインの黒胡椒炒め180g×1、乾焼明蝦250g×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。



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。



伊勢神宮神域へ流れ込む五十鈴川の上流宮川の水を汲んだ、契約茶園にて一番茶のみ選別。土壌・肥料からこだわり、独自の深蒸し製法にておつくりした献上煎茶。神宮窯（伊勢神宮の焼き物を製作しているお窯）で作られた陶器にお入れしました。

〈東京・芳翠園〉
 神宮司庁御用達
 献上銘茶「神宮瓶子」

申込番号 19 T 10903

●セット内容／煎茶100g（神宮瓶子入）
 ※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。



新宿の地で90年以上にわたり、多くのお茶人が集う伝統のある茶道具店『益田屋』。茶の通人に好まれる抹茶と茶碗・茶筌をセットでお届けします。

〈東京・益田屋〉
 抹茶・茶碗・茶筌セット

申込番号 19 T 40848

●セット内容／抹茶「永寿」20g×4、郷乃木窯織部茶碗、茶筌「常穂」、茶杓

—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「おみちよ」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



(上)買い物が集うヤマカワ水産の店舗。



(上)威勢のいい呼び声のヤマカ水産のみなさん。

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。

〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉
昆布メ詰め合せ

申込番号 19 U 62741

●セット内容／さくら昆布メ150g・車鯛昆布メ125g・平目昆布メ100g×各3 ●さくら(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。



(下)鮮度の良い魚が並ぶ。



日本海で水揚げされた
のだ黒を一夜干しに仕
上げました。

〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉
のだ黒一夜干

申込番号 19 U 50673

●セット内容／のだ黒一夜干80g×12 ●のだ黒(アカムツ)：日本海産 ●賞味期間／冷凍30日





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

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。



(左)『新魚栄』代表の網干さん。



(右)豊富な水産品が揃う店先。食事にも楽しめる。



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のお店です。



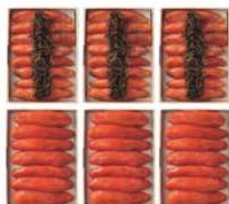
国産のすっぽんを丁寧にさばいてお届けします。ゼラチン質たっぷりのすっぽんの旨みを凝縮したスープでお召し上がりください。

〈大阪・黒門市場 新魚栄〉
すっぽん鍋セット

申込番号 19 U 60069

- セット内容／すっぽん550g、濃縮すっぽんスープ350ml
- すっぽん：国産 ●賞味期間／冷凍30日





幸村英商店・海産物専門 原口商店明太子合せ

申込番号 19 U 40875

●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×3 ●スケウダラの卵：北海道産 ●賞味期間／冷凍30日



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。



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』。

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。





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。



五島美豚は清潔な環境で元気に育っています。

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」



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观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 車海老ボイル味噌漬

申込番号 19 U 83041

- セット内容／車海老ボイル味噌漬40g×15
- 賞味期間／冷凍30日



長崎県五島列島産 車海老(生冷凍)

申込番号 19 U 83040

- セット内容／車海老生冷凍40g×15
- 賞味期間／冷凍30日



五島車海老

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。一尾ずつ個包装パックになっています。



五島牛五島手延うどん すき鍋セット(4人前×3)

申込番号 19 U 50657

- 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)×3
- 賞味期間／冷凍30日



五島美豚 バラエティーセット

申込番号 19 U 83090

- セット内容／焼肉用(ロース肉・バラ肉各320g)、すき焼き・しゃぶしゃぶ用(ロース肉・バラ肉各320g)、ロース肉90g×8
- 賞味期間／冷凍30日



五島手延うどんと五島美豚

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。

五島美豚は清潔な環境で健康な豚を育てることを実践しているSPF飼育方式の豚です。SPF豚はあらかじめ指定された病原体をもたない豚のことで高度な飼育技術により育てられた健康豚の代名詞と言えます。



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。



長崎五島列島沖にて釣りや定位置網漁で水揚げした天然魚とイカの棚造り詰合わせです。



長崎県五島列島産 天然魚棚造り刺身用盛合せ

申込番号 19 U 60039

●セット内容／刺身用盛合せ（アオリイカ・ヒラマサ・真鯛・平目・クエ各100g、真鰯味噌漬（生食用）200g ●賞味期間／冷凍30日





五島自慢の海産物

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
釣りクエ味噌漬

申込番号 19 U 70630

●セット内容／釣りクエ味噌漬100g×4 ●賞味期間／冷凍30日





(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。



南高梅発祥農園
たかだ果園

梅を作りつづけて百余年。
南高梅誕生農園の梅干。

南高梅

和歌山県・みなべ町
紀州高田果園

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、高田梅として大切に育てました。高田梅は受け継がれ数十年かけて改良を重ね、さらに県立南部高校園芸科の協力を得て、現在の「南高梅」ができたのです。

現園主の高田智史氏は、有機肥料を主体とした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です。木から自然に落下する完熟梅だけを収穫して、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。この後再度梅の選別を行い樽詰めをしたのが『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完熟南高梅の味わいです。

蜂蜜を使用し、深みのある上品な味わいに仕上げた「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%であっさり食べやすい「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 19 Z 50918

●セット内容／ハチミツ入梅干800g (2~5L粒) 塩分約7%、まろやか梅800g (2~4L粒) 塩分約10%、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



土佐あかうし

高知県・香美市
三谷ミート

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。黒毛和牛について細かなサシが



小柄で性格のおだやかな土佐あかうし。



19 U 40712

19 U 40713



土佐あかうし 焼肉用

申込番号 19 U 40712

●セット内容／ロース肉・バラ肉
600g ●賞味期間／冷凍30日



土佐あかうし すき焼き用

申込番号 19 U 40713

●セット内容／リブロース肉400g
●賞味期間／冷凍30日



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たるのが特徴。

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。



(中)3~7ヶ月間、のんびり放牧で育てる。



(右)牧草をほおぼるあか牛。

阿蘇うぶやま村の放牧あか牛

熊本県・産山村
焼肉正

熊本県
阿蘇うぶやま村の
放牧あか牛
すき焼き用



申込番号 19 U 40714

●セット内容／リブロース360g
●賞味期間／冷凍30日



熊本県
阿蘇うぶやま村の
放牧あか牛
焼肉用



申込番号 19 U 40096

●セット内容／上バラ肉・モモ肉各330g
●賞味期間／冷凍30日



熊本県
阿蘇うぶやま村の
放牧あか牛
サーロインステーキ用



申込番号 19 U 00004

●セット内容／サーロインステーキ160g×2
●賞味期間／冷凍30日



19 U 40714



19 U 40096

19 U 00004

島内一貫肥育の黒毛和牛。 島の潮風が育んだ美味。

弥生時代の歴史を物語る「原の辻貝塚」から牛の骨が発掘されるなど、壱岐では太古の昔から、人々は牛とともに生きてきました。

また壱岐はブランド牛を支える子牛産地として知る人ぞ知る地。壱岐では年間約5,000頭の子牛が生まれ、現在、島で生まれ高い基準を満たした牛を「壱岐牛」として育てています。歴史的に使役牛として用いられてきた「壱岐牛」が、農業機械化の時代に生き残ったのは肉質が優れていたためで、食味のよさでも近年ますます高い評価を得ています。「壱岐生まれの壱岐育ち、島内一貫肥育です」と肥育農家の人が胸を張る「壱岐牛」をご賞味ください。



(左)潮風を受けてのんびりと過ごす壱岐牛。(中)海辺の広々とした牧場で草を喰む。
(右)壱岐牛取り扱い看板。



壱岐牛

長崎県・壱岐市
梅嶋



〈長崎・梅嶋〉
壱岐牛 サーロインステーキ用

申込番号 19 U 52158

●セット内容／サーロインステーキ
150g×3 ●賞味期間／冷凍20日



〈長崎・梅嶋〉
壱岐牛 すき焼き用

申込番号 19 U 52159

●セット内容／リブロース肉500g
●賞味期間／冷凍20日



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、融点が高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。

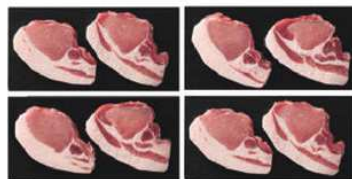


(左)白に黒のマダラ模様が特徴の「あぐー」。
(右)「あぐー」の育ての親、沖縄県食肉センター。



あぐー豚

沖縄県



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
ロースステーキ用

申込番号 19 U 10215

●セット内容／ロースステーキ(2枚切、計300g) × 4
●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



霜降りの大トロから定番の上赤身など、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。

ふじ馬刺し堪能詰合せ

申込番号 19 U 60005

●セット内容／大トロ・中トロ・たたき・ランプ・上赤身
各80g、ユッケ・ネギトロ各50g、馬刺しのたれ5ml×
9、しょうが3g×8、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



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。 (右)新鮮な状態で速やかに自社にて加工する。



築地 のまぐろ

東京都・中央区
築地ホクエイ



脂のつった中トロと締まった身質の赤身をお届けいたします。天然本まぐろならではの、ほのかな酸味と旨みのバランスをお楽しみください。

〈築地ホクエイ〉
天然本まぐろ詰合せ
(中トロ・赤身)

申込番号 19 U 60080

●セット内容／天然本まぐろ中トロ冊180g、天然本まぐろ赤身冊180g×2 ●本舗：大西洋産 ●賞味期間／冷凍11日





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、当時鱈の卵で作られていましたが、現在のような鰯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

長崎県・長崎市



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 19 U 30716

●セット内容／からすみ一腹150g、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・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



進化したコシヒカリ。 品評会最高位受賞の新品種。

山形県の内陸部南部に位置する置賜盆地は米どころとして有名。その中でも『黒澤ファーム』の推薦米は秀逸、進化したコシヒカリとも呼ばれる「夢ごこち」です。他品種と交配せず、コシヒカリから生まれた新しいお米。全国食味分析鑑定コンクールにて金賞(2014年)、特別優秀賞(2017年)をはじめ全国レベルの品評会で数多くの賞を受賞しています。

早期に特別栽培農産物の認証を取得し、できるだけ農薬を使わない、美味しいお米を追求し続けています。「単に主食ではなく、食卓の中で主役になれるお米を作りたい」と代表。そんな思いで独自の厳しい基準を満たしたお米が「夢ごこち^{さん}餐」です。『黒澤ファーム』を代表する「夢ごこち」のコシと粘り、十分な甘みを食卓に。



(左)『黒澤ファーム』代表の黒澤信彦さん。(中)収穫間近な田んぼ。
(右)海藻とハチミツエクス散布の様子。

夢ごこち^{さん}餐

山形県・南陽市
黒澤ファーム



粘りとコシがあり甘みも十分な「夢ごこち」。山形県置賜盆地で米づくりに取り組む『黒澤ファーム』よりお届けします。

〈山形・黒澤ファーム〉
特別栽培米 夢ごこち餐

申込番号 19 T 60018

●セット内容／特別栽培米夢ごこち3kg×2

長野県松本市
こばやし

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伝承のつゆも素晴らしく、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。



信州手打二八蕎麦

長野県・松本市
こばやし



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「髓一」の詰合せです。

〈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「髓一」(生麺)
12人前 詰合せ

申込番号 19 U 40732

●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、八幡屋蜷五郎七味豆袋0.2g×4)、信州蕎麦(そば(生麺)250g×6、そばつゆ180ml×6、おろし山葵20g×2) ●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。



黒毛和牛リブロースの霜降りとしっとり感にこだわったローストビーフステーキです。肉質が柔らかく、しっとりしているので厚切りでもおいしくいただけます。

黒毛和牛厚切りローストビーフステーキディナーセット

申込番号 19 U 50729

- セット内容／ローストビーフステーキ250g、ローストビーフソース50g×2、濃厚オニオンスープ220g
- 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。



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 19 U 40788

●セット内容／ビーフシチュー230g×8、ハンバーグ170g×10



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 19 U 50709

●セット内容／モモステーキ（調理済）100g×6 ●賞味期間／冷凍60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 19 U 50698

●セット内容／肩ロース生ハムブロック250g×2、生ベーコンブロック250g ●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合わせました。

洋食グルメセット

申込番号 19 U 60002

●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×4、ローストビーフ250g、ローストビーフソース・西
洋わさび付



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 19 U 30569



●セット内容／土佐あか牛ステーキガーリックライス200g×6



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 19 U 60202

●セット内容／黒毛和牛黒豚ミックス生ハンバーグ80g×15、黒豚ミニハンバーグ80g×15 ●賞味期間／冷凍30日



米沢牛の旨みが詰まった手造りのコンビーフです。米沢牛のこくのある味わいと豊潤な脂の甘みが広がる一品です。



米沢牛コンビーフ

申込番号 19 U 40874

●セット内容／米沢牛コンビーフ100g×8
●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。



7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 (7人前)

申込番号 19 U 50680

●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) ×7、ボイルずわいがにほくし身20g×7 ●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



鹿児島黒豚を原料に使った豚丼・ルーローハン・トンポーロウの具と鹿児島県産和牛の牛丼の具セット。湯煎するだけの簡単メニューです。

鹿児島黒豚の豚丼・ルーローハン・トンポーロウの具と 鹿児島県産和牛の牛丼の具セット

申込番号 19 U 40801

●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×4、牛丼の具100g×4 ●賞味期間／冷凍30日



北海道根室近海で漁獲された中でも新鮮度の秋鮭の刺身を甘口醤油だれに低温でじっくり漬けています。いくらかも入っているのでご飯に乗せて丼ものや、お酒のお供にもお召し上がりいただけます。

北海道産サーモン漬け丼の具

申込番号 19 U 93454

●セット内容／サーモン漬け丼の具70g×15 ●秋鮭・いくら：北海道産 ●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〉
松阪牛 ステーキ用
申込番号 19 U 60010

●セット内容／モモ肉170g
×3 ●賞味期間／冷凍90日



〈銀座吉澤〉
常陸牛 雌牛
サーロインステーキ用
申込番号 19 U 60008

●セット内容／サーロインステーキ200g×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 19 U 60009

●セット内容／ロース肉500g ●賞味期間／冷凍90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
ロース肉すき焼き用

申込番号 19 U 52115

●セット内容／ロース肉480g
●賞味期間／冷
凍20日



近江牛
希少部位焼肉用

申込番号 19 U 40696

●セット内容／モモ肉（トモサンカ
ク・イチボ）計500g ●賞味期間／
冷凍90日



近江牛
ロースステーキ用

申込番号 19 U 30579

●セット内容／ロースステーキ
150g×2 ●賞味
期間／冷凍20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 19 U 60038

●セット内容／肩肉720g ●賞味期間／冷凍30日



【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 19 U 60029

●セット内容／モモ肉・肩ロース肉
各300g ●賞味
期間／冷凍30日



神戸牛 焼肉用

申込番号 19 U 60030

●セット内容／肩ロース肉・バラ肉
各300g ●賞味
期間／冷凍30日



神戸牛 ステーキ用

申込番号 19 U 60031

●セット内容／肩ロース肉550g
(計2枚) ●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
すき焼き用

申込番号 19 U 20461

●セット内容／ウデ肉500g ●賞味期間／冷凍30日



松阪牛
しゃぶしゃぶ用

申込番号 19 U 20460

●セット内容／モモ肉500g ●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
サーロインステーキ用

申込番号 19 U 70467

●セット内容／サーロインステーキ
150g×3 ●賞味期
間／冷凍30日



鹿児島県産黒毛和牛
すき焼き用

申込番号 19 U 60064

●セット内容／肩ロース肉580g ●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 19 U 60026

●セット内容／肩肉1kg ●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 すき焼き・
しゃぶしゃぶ用

申込番号 19 U 30576

●セット内容／肩ロース肉・モモ肉各
350g ●賞味期間／冷
凍30日



仙台牛 焼肉用

申込番号 19 U 30578

●セット内容／モモ肉・肩ロース肉各
350g ●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、脂肪の入り方が
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 19 U 60045

●セット内容／モモ肉350g、肩ロース肉
300g ●賞味期間／冷
凍30日



飛騨牛 ステーキ用

申込番号 19 U 60044

●セット内容／モモ肉600g（計6枚）
●賞味期間／冷凍30日





甘みのあるとろけるような舌触りが特徴の、福井県を代表する銘柄牛です。

若狹牛 すき焼き用

申込番号 19 U 40799

●セット内容／ロース肉（リブロースまたはサーロイン）360g ●賞味期間／冷凍90日
※部位のご指定はできません。



鹿児島県産黒毛和牛と黒豚の様々な部位が味わえる焼肉御膳です。

鹿児島県産黒毛和牛・黒豚焼肉用詰合せ御膳

申込番号 19 U 00567

●セット内容／鹿児島県産黒毛和牛ロース肉・モモ肉各150g、希少部位80g（カイノミ、ササバラ、ミスジ、トウガラシ、中落ちカルビ、カルビ、カクマク、三角バラのいずれか）、鹿児島県産黒豚ロース肉・バラ肉各150g ●賞味期間／冷凍30日

※写真は一例です。希少部位のご指定はできません。



料理店さながらに鹿児島県産黒毛和牛のバラエティー豊かな美味しさを楽しめるセットです。会席にも映える御膳箱をお届けします。

鹿児島県産黒毛和牛すき焼き御膳

申込番号 19 U 00566

●セット内容／ロース肉・肩ロース肉・モモ肉・バラ肉各150g ●賞味期間／冷凍30日





ほどよく脂ののった肩ロースを合わせ味噌、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 19 U 40706

●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5



独特の甘みと風味がある「鹿児島県産黒豚」のモモ肉をロールステーキに仕上げました。

鹿児島県産黒豚ロールステーキ

申込番号 19 U 62649

●セット内容／黒豚ロールステーキ100g×20 ●賞味期間／冷凍30日





黒毛和牛の旨みと、ホテルならではの本格的な味わいを存分に味わえるグルメセットです。



Hotel Okura

〈ホテルオークラ〉

グルメセット

申込番号 19 U 60065

●セット内容／黒毛和牛ビーフストロガノフ180g・黒毛和牛ハッシュドビーフ200g・黒毛和牛ビーフシチュー160g×各2 ●賞味期間／冷凍90日



良質な国産牛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 19 U 60036

●セット内容／ハンバーグ100g・ハンバーグソース20g×各4、国産牛ビーフシチュー220g×6





国産ブランド豚「やまと豚」を使用したウインナー・ハムなどを詰め合わせました。

やまと豚ギフトセット

申込番号 19 U 60012

●セット内容／ボークウインナー112g・あらびきウインナー112g・ベーコンブロック270g・ホワイトももハム300g・3種のハーブソーセージ140g・ロースハムスライス60g・ソーセージスライス90g×各2
●賞味期間／冷蔵20日



長年培ったハムづくりの技を用いた「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〉

伝承の響バラエティセット

申込番号 19 U 60070

●セット内容／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×各2、肩ロース180g、燻しボークハム180g×2、やわらか焼豚185g、生ハム45g×2、網焼き焼鶏140g、あらびき燻しウインナー80g ●賞味期間／冷蔵40日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



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。

アベル牧場 黒豚ソーセージ・ ウインナー

申込番号 19 U 40803

●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×3、ぐるぐるウインナー400g(約80cm)×3 ●賞味期間／冷凍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。お肉本来の旨みを楽しめる詰め合わせです。

〈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 19 U 60205

●セット内容／ロースハムブロック300g、ベーコンブロック330g、燻製スベアリップ200g、フランク150g(3本入)、ポロニアソーセージ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、黒毛和牛ローストビーフ250g





鹿児島県産黒毛和牛が原料の牛井。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井の具

申込番号 19 U 40800

●セット内容／牛井の具100g×15 ●賞味期間／冷凍30日



黒豚や真鯛、鯛といった鹿児島県の美味の合わせです。

鹿児島の美味詰合せ

申込番号 19 U 50697

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

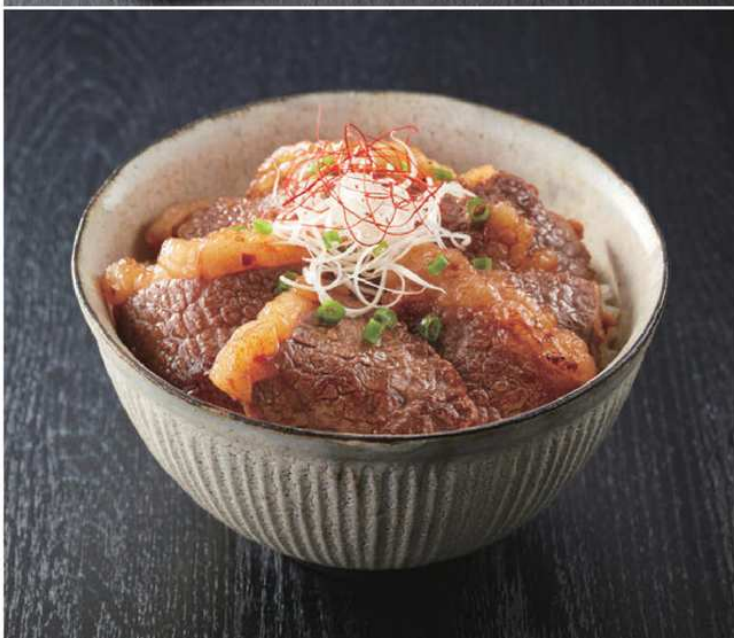


味付け済みなので、調理しやすく、便利な食べきりサイズにしています。

鹿児島県産黒毛和牛 たれ漬焼肉用

申込番号 19 U 70543

●セット内容／切落したれ漬120g×8 ●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、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。ソフトでコシのある生麺ならではのちゃんぽんが締め満足を引き立てます。黒豚餃子をもつ鍋に入れても、焼き餃子でも。

和牛もつ鍋セット

申込番号 19 U 20457

●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、黒豚餃子(16g×12)×3、たれ13g×3 ●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 19 U 40762

●セット内容/ラム肉ショルダーしゃぶしゃぶ用500g×2、甘海老60g×1、ほたて貝柱(3入)×1、鰯(3切)×1、火鍋スープの素(2~3人前)150g×2 ●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



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 19 U 50702

●セット内容/寄せ鍋240g・牛すき鍋200g・カニ鍋250g×各3 ●賞味期間/冷凍90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。

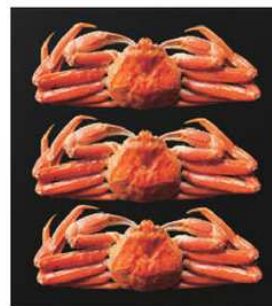


北海道産 活蒸毛がに

申込番号 19 U 92990

●セット内容／活蒸毛がに300g×3 ●賞味期間／冷凍90日





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ご堪能ください。

ボイルずわいがに姿

申込番号 19 U 50678

●セット内容／ボイルずわいがに370g×3 ●ずわいがに：ロシアまたはカナダ産 ●賞味期間／冷凍60日



ずわいがにの殻を半分むいて食べやすくしました。ボイル済みなので、解凍後そのままお召し上がりいただけます。

ボイルずわいがに半むき身

申込番号 19 U 60007

●セット内容／ボイルずわいがに半むき身350g×3 ●ずわいがに：ロシア・カナダ・ノルウェー・アメリカ産 ●賞味期間／冷凍90日





まぐろ専門店が目利きした本まぐろの詰合わせです。

天然本鮭詰合せセット

申込番号 19 U 40791

- セット内容／本マグロ（中トロ200g、赤身200g×2）
- 本鮭：大西洋産 ●賞味期間／冷凍10日



まぐろの仲卸売業を営む『鈴富』。プロの目利きが買いつけた美味しいまぐろをお届けします。

つきむ 鈴富

〈東京・鈴富〉
天然本まぐろ

申込番号 19 U 55032

- セット内容／本まぐろ（背身）800g ●北大西洋または地中海産 ●賞味期間／冷凍14日





とらふぐを豪快にぶつ切りにし、ちり鍋用にしました。とらふぐのプリッとした食感と旨みをお楽しみください。

とらふぐちり鍋

申込番号 19 U 50676

●セット内容／とらふぐちり(切身、アラ) 500g、とらふぐ皮 100g、とらふぐ皮入り生つまみれ 160g、ふくボン酢・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



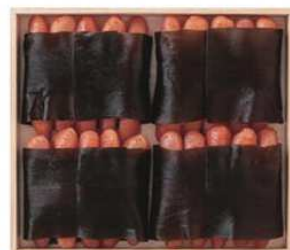
とらふくとまふく炙りの刺身食べ比べセットです。旨みたっぷりのふくちりは残ったでして作る雑炊までお楽しみいただけます。

〈ふく太郎本部〉 ふく料理セット

申込番号 19 U 60046

●セット内容／とらふく刺身70g、とらふく皮40g、まふく炙り刺身80g、まふくちり身・アラ400g、ふく鍋だし45g×2、ボン酢35g×3、モミジオロシ16g ●とらふぐ：国産(養殖)、まふぐ：国産 ●賞味期間／冷凍30日





スケトウダラの中でも真子と呼ばれる粒感のある卵を使用し、独自の調味液に漬け込み北海道昆布で巻きました。昆布の甘みとほどよい辛さの明太子をお楽しみください。

〈福岡・海正堂〉
博多昆布巻辛子明太子

申込番号 19 U 52109

●セット内容／昆布巻辛子明太子（無着色）340g×4 ●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



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。

〈福岡・あき津〉
天然だし明太子「彩（あや）」

申込番号 19 U 60079

●セット内容／辛子明太子（無着色）230g（4本）×3 ●スケトウダラの卵：アメリカ産 ●賞味期間／冷凍60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 19 U 62688

●セット内容／辛子明太子（無着色）540g（6個）、からすみパウダー5g×6 ●スケトウダラの卵：北海道産 ●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」を使用した明太子と明太子をからすみ風に仕上げた「明太子からすみ」の合わせです。

博多 明太やの佳肴詰合せ

申込番号 19 U 93268

●セット内容／明太子からすみ（無着色）60g×5、香辛明太子（無着色）375g ●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





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 19 U 60040

●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、鯖たたき、カニ、いくら）各80g×3 ●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、鯖：太平洋産、カニ：カナダ産



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 19 U 40705

●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×10





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 19 U 60248

●セット内容／キタムラサキウニ60g×3 ●賞味期間／冷凍90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 19 U 30563

●セット内容／塩秋鮭×3、秋鮭西京味噌漬・秋鮭塩麹漬各60g×3、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150g ●秋鮭・いくら・スケトウダラの卵：北海道産、鰯の卵：アメリカまたはカナダ産 ●賞味期間／冷凍60日





鰻の美味しさがバラエティー豊かに楽しめるお惣菜セットです。

国産 うなぎ惣菜詰合せ

申込番号 19 U 60024

●セット内容／うなぎ蒲焼き・うなぎ白焼き・うなぎ塩麹漬焼き・うなぎ西京味噌漬焼き各65g、たれ・山椒 ●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。

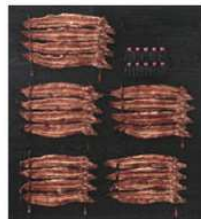
静岡県産 うなぎ蒲焼

申込番号 19 U 10608

●セット内容／蒲焼本半串100g×4、たれ・山椒×4



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 19 U 00548

●セット内容／炭火焼き穴子 (Mサイズ・Lサイズ×各2、LLサイズ×1)、たれ×10 ●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。





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 19 U 40766

●セット内容／サーモン（銀さけ）・銀だら・さわら各80g×4、金目鯛・ぶり各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



繊細で柔らかな身の舌触り、口いっぱい広がる脂の旨みが人気の銀だら。京都の老舗『関東屋』の西京味噌を使った上品な西京漬とみりん漬の詰め合わせです。

銀だら西京漬・味醂漬詰合せ

申込番号 19 U 93244

●セット内容／銀だら西京漬70g×5、銀だら味醂漬70g×5 ●銀だら：アメリカ産 ●賞味期間／冷凍90日



ご飯の一品にもお酒のお供にもうれしい漬魚の詰め合わせです。

佳肴漬魚詰合せ

申込番号 19 U 40769

●セット内容／銀鱈西京漬70g×3、さわら西京漬70g×3、紅鮭西京漬70g×2、真鯛西京漬60g×2、ぶり幽庵漬70g×2 ●銀だら：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・鰯：鹿児島県産 ●賞味期間／冷凍90日





国産天然鰯と福井県産真鯛を白味噌で漬け込みました。

天然ぶり・真鯛味噌漬

申込番号 19 U 20666

●セット内容／鰯味噌漬×8、真鯛味噌漬×5 ●鰯：国産、真鯛：福井県産 ●賞味期間／冷凍60日



希少な部位、鮭のハラモ。身にはしっかりと脂がのっており、その旨みをいかす照焼醤油漬けと幽庵漬けの詰合わせです。

鮭ハラモ漬詰合せ

申込番号 19 U 92960

●セット内容／鮭ハラモ幽庵漬100g×8、鮭ハラモ照焼醤油漬100g×7 ●賞味期間／冷凍30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 19 U 30148

●セット内容／塩秋鮭×10、秋鮭西京味噌漬・秋鮭塩麹漬各60g×10 ●賞味期間／冷凍60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 19 U 60037

●セット内容／あじ開き・あじみりん・白干しあじみりん・昆布干あじ開き・昆布干さば・ふりみりん・鯛開き×各4、銀だらみりん×2 ●あじ・たい：佐賀県産、ふり・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

※漁獲量及び天候不良などによりセット内容及び一部産地を変更させていただく場合がございます。



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た塩釜焼と粕漬けの詰合わせです。

〈福井・津田孫兵衛〉 若狭ぐじ塩釜焼・粕漬詰合せ

申込番号 19 U 60035

●セット内容／若狭ぐじ姿塩釜焼昆布風味×1、若狭ぐじ粕漬×6 ●甘鯛：若狭湾沿岸産 ●賞味期間／冷蔵6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 19 U 52111

●セット内容／いか一夜干し(2枚入)・宗八かれい(2枚入)・こまかい一夜干し(6尾)×各2、ほっけ開き(2枚入)×3 ●賞味期間／冷凍90日





大きく甘い天然海老として有名な足赤海老のお料理。塩を使い強火で焼き上げた「塩焼き」、海老と鰯だしの吸い物にとろみを少し加えのど越しの良さを出した「葛汁」、鮮度の良い海老の甘さでさっぱり仕上げた炊き込みご飯と海老の食感が口に広がる「棒寿司」です。

日本のおいしいお料理 足赤海老料理

申込番号 19 U 00532

●セット内容／天然足赤えびの塩焼き（20g×2）、天然足赤えび葛汁（海老20g、葛汁160g）、天然足赤えび炊き込みご飯（2尾入）180g、天然足赤えび棒寿司（ハーフ）100g
●足赤海老：徳島県産 ●賞味期間／冷凍90日



強火でプリプリに仕上げたバター炒め、海老の味が引き立つブイヤベース、海老の旨みと食感が鮮度の良さを裏付ける海老フライです。

日本のおいしいお料理 足赤海老洋風料理

申込番号 19 U 00534

●セット内容／天然足赤えびとアスパラガスのバター炒め（海老とバターソース60g、ポイルアスパラ）×2、天然足赤えびのブイヤベーススープ（海老20g（黄パプリカ・赤パプリカ・ピーマン入）、ブイヤベース150g）、天然足赤えびフライ（海老フライ3尾（計90g）、タルタルソース30g×2） ●足赤海老：徳島県産 ●賞味期間／冷凍90日





鮮度の良い伊勢海老ならではのほじける食感がぎゅっと詰まった食べ応え満点の蒸し伊勢海老と鰹だしを使い優しい味に仕上げたスープとの組み合わせです。

日本のおいしいお料理 伊勢海老割烹料理

申込番号 19 U 00528

●セット内容／伊勢海老塩蒸し150g（抹茶塩・梅塩付）、和の伊勢海老スープ（伊勢海老25g（湯通し筋・みつば入）、伊勢海老スープ150g）

●伊勢海老：国産 ●賞味期間／冷凍90日



伊勢海老の旨みが染みた「ホワイトソース煮」、海老の焼き上げの香りと食感が楽しめる「グラタン」、柔らかな酸味をきかせたオリーブオイルベースに伊勢海老と野菜を絡めた「マリネ」です。

日本のおいしいお料理 伊勢海老洋風料理

申込番号 19 U 00529

●セット内容／伊勢海老のホワイトソース煮（伊勢海老25g（ボイル南瓜・アスパラ入）、伊勢海老ホワイトソーススープ150g）、伊勢海老グラタン150g、伊勢海老マリネ120g ●伊勢海老：国産 ●賞味期間／冷凍90日



国産

天然あわび料理

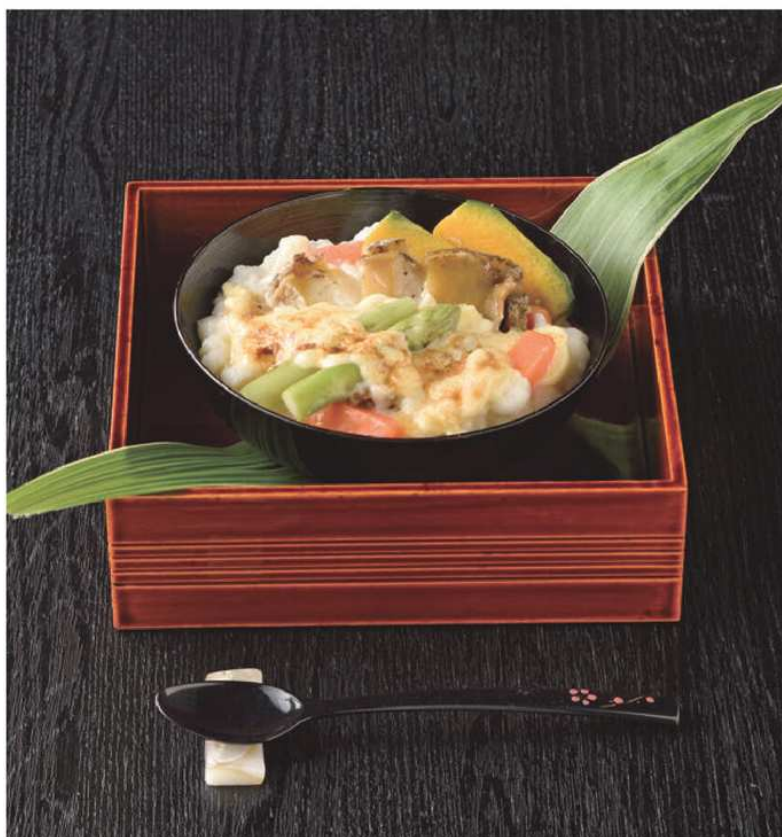


新鮮なあわびの香りを大切にした和の
スープと天然あわびの弾力ある食感と染
みだす旨みがホワイトソースの優しくなめ
らかな味わいで包み込まれたスープです。

日本のおいしいお料理
天然あわび和スープと
クリーム煮スープ

申込番号 19 U 00524

●セット内容／あわびスープ（あわび10g（湯通し
し・荷・みつば入）、出汁180g）×2、あわびクリ
ム煮スープ（あわび10g（ボイル南瓜・アスパラ
入）、クリームスープ160g）×2 ●あわび：国産
●賞味期間／冷凍90日



天然あわびと野菜をあっさりとしたホワ
イトソースをベースにチーズで仕上げた
優しい味わいながら満足感あるグラタン
です。

日本のおいしいお料理
天然あわび
ホワイトソースグラタン

申込番号 19 U 00523

●セット内容／あわびグラタン150g×3 ●あわ
び：国産 ●賞味期間／冷凍90日



国産

天然あわび料理

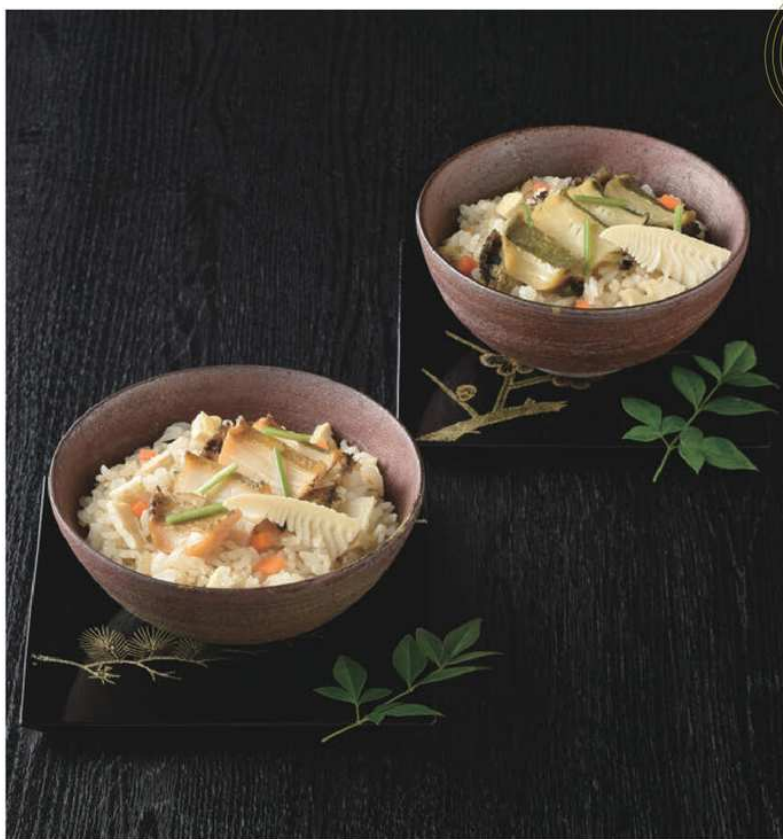


新鮮なあわびを使い鰹だしと共に炊きあげています。日本料理店が作る天然あわび料理の美味しさが楽しめます。

日本のおいしいお料理
天然あわび炊き込みご飯

申込番号 19 U 00645

●セット内容／あわび炊き込みご飯180g×4
●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て仕立てた「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」などの合わせです。

日本のおいしいお料理
懷石茶漬け

申込番号 19 U 00536

●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）、伊勢海老スープわかめ仕立て（伊勢海老25g（湯通しわかめ・みつば入）、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（鰹照焼き・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



国産

懷石茶漬け

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月中旬～8月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



お届け期間 4月下旬～6月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

完熟の宮崎県産マンゴー「太陽のタマゴ」。トロピカルな香りと滴る果汁、完熟ならではの甘さがあります。自然に落果するまで樹上で完熟させたマンゴーをお楽しみください。

宮崎県産 マンゴー 太陽のタマゴ

申込番号 19 U 40750

●セット内容／マンゴー1kg (2～3玉)

お申込み期間 1月1日～5月31日



芳醇な甘い香りに瑞々しい果肉の北海道
富良野の赤肉メロンです。

北海道 富良野メロン

申込番号 19 T 60200

●セット内容／ふらの赤肉メロン8kg (4～6玉)

お申込み期間 4月1日～7月10日





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。



岡山県の人気果実・桃とぶどう2種をセットにしました。爽やかな香りと甘く瑞々しい果肉をお楽しみください。

岡山県産 桃・ぶどう詰合せ

申込番号 19 U 40955

●セット内容／岡山白桃270g×3、シャインマスカット・ニュービオーネ各500g(1房)

お申込み期間 4月1日～7月15日



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。



とろけるような果肉の夕張メロンと山梨県御坂地区の糖度光センサーで選別した桃をセットでお届けします。

北海道産 夕張メロン・山梨県産 御坂の糖度光センサー桃(大玉)

申込番号 19 U 60077

●セット内容／夕張メロン1.3kg、御坂の糖度光センサー桃(大玉)×1.2kg(4玉)

お申込み期間 4月1日～6月30日



北海道名産赤肉メロンと、さわやかな香りが皮ごと楽しめるシャインマスカット。2種類の果物を合わせてお届けいたします。

北海道産 赤肉メロン 山梨・長野県産 シャインマスカット

申込番号 19 U 93415

●セット内容／赤肉メロン1.5kg(1玉)、シャインマスカット1kg(2房)

お申込み期間 5月1日～8月21日



お届け期間 8月下旬～9月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



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。

半世紀の歴史を持つ信州巨峰栽培の先駆者「秀果園」のぶどうの詰合わせです。



〈長野・秀果園〉
長野県産 旬のぶどう詰合せ
申込番号 19 T 60021

●セット内容／旬のぶどう詰合わせ2kg (シャインマスカット、ナガノパープル、クイーンニーナ、クイーンルージュR、マニキュアフィンガー、マスカットノワール、ロザリオロツソ、翠峰の中から2種以上)

お申込み期間 6月1日～8月31日

※組み合わせ等のご指定はできません。



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。



長野県北信産
シャインマスカット

申込番号 19 T 30594

●セット内容／シャインマスカット2kg (4房)

お申込み期間 6月1日～9月20日



お届け期間 12月上旬～1月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

りんごの有名産地、長野県産のサンふじりんごです。酸味と甘みのバランスがよくシャキッとした食感が魅力です。



〈長野・入江フルーツ農場〉
長野県産 サンふじりんご

申込番号 19 T 20556

●セット内容／サンふじりんご特秀 5kg (11～16玉)

お申込み期間 9月1日～12月15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稀少な赤い洋梨、ラヴィアン・ローゼ。瑞々しい果肉には甘みの中にほど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 19 T 30639

●セット内容／ラヴィアン・ローゼ (洋梨) 4kg (8～12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月下旬～12月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



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。

〈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 19 T 88013

●セット内容／熟達味みかん10kg（赤秀：MまたはLサイズ）

お申込み期間 8月1日～12月10日



お届け期間 1月中旬～3月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



皮が柔らかく、果肉が大きくて、甘い果汁がたっぷり。さわやかな香りが楽しめる人気の柑橘です。

佐賀・熊本県産 デコボン

申込番号 19 T 60076

●セット内容／デコボン4kg（11～13玉）

お申込み期間 10月1日～2月20日



お届け期間 2月下旬～3月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



柔らかくとろける果肉とたっぷりの甘い果汁をお楽しみください。

愛媛県産 せとか

申込番号 19 T 60078

●セット内容／せとか3.5kg（10～14玉）

お申込み期間 12月1日～2月28日





お届け期間 11月上旬～11月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



秋が旬のフルーツを詰わせてお届けします。

秋のフルーツ詰合せ

申込番号 19 T 60050

- セット内容/クラウンメロン1.2kg、ラ・フランス・柿各2
- クラウンメロン：静岡県産、ラ・フランス：山形県または青森県産、柿：静岡県または岐阜県産

お申込み期間 8月1日～10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きます場合がございます。



お届け期間 2月下旬～3月上旬
※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わせてお届けします。

冬のフルーツ詰合せ

申込番号 19 T 60049

- セット内容/クラウンメロン1.2kg、せとか×2、伊予柑×3
- クラウンメロン：静岡県産、せとか・伊予柑：愛媛県産

お申込み期間 12月1日～2月10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きます場合がございます。



バラエティー ギフト

食卓にあるとうれしいいつもの食品や
毎日使うものこそ、丹精込めて
丁寧につくられたものを選びたい。
いつもの食にこだわる方へ
お届けしたい美味しさです。



ニッポンの おいしいごはん



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な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 19 T 60056

●セット内容／特別栽培米ササニシキ
2kg×4



こしひかり「沢田米」

新潟県 魚沼市

確かな品質と味に定評のある魚沼産こしひかり。中でも豊かな沢水を使って育てられた水沢地区限定のお米です。

〈新潟・水沢生産組合〉
魚沼産こしひかり
「沢田米」

申込番号 19 T 60051

●セット内容／こしひかり3kg×3



こしひかり
新潟県 南魚沼

魚沼でも特に食味評価の高い南魚沼産こしひかりを手間いらずで環境に優しい無洗米に仕上げました。

南魚沼産
こしひかり無洗米

申込番号 19 T 60314

●セット内容／南魚沼産こしひかり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 19 T 60055

●セット内容／雪若丸2kg×4



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 19 T 60058

●セット内容／特別栽培米はえぬき5kg×2



こしひかり「佐渡島の美穂」
新潟県 佐渡市

新潟県でもお米のおいしさに定評のある佐渡産。「佐渡島の美穂」は佐渡の稲作専業家「ペイコムフーズ」推奨のこしひかりです。

〈新潟・ペイコムフーズ〉
新潟県佐渡産こしひかり
「佐渡島の美穂」

申込番号 19 T 60052

●セット内容／こしひかり2kg×5



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 19 T 60054

●セット内容／にじのきらめき4kg×2



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ご賞味ください。

秋田県産 特別栽培米
サキホコレ

申込番号 19 T 60053

●セット内容／特別栽培米 サキホコレ4kg×2



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。



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。忙しくてもおいしい味噌汁が飲みたいという方におすすめしたい、フリーズドライ味噌汁もセットにしました。

〈長野・石井味噌〉
味噌詰合せ

申込番号 19 T 60059

●セット内容／限定醸造三年味噌1.5kg(750g×2)、三年蔵白味噌750g×2、フリーズドライ蔵元の味噌汁(三年味噌×10、こうじ味噌×10、なめこ汁×12)





鹿児島県で生産された煎茶、深蒸し煎茶の詰め合わせです。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〉

鹿児島銘茶詰め合せ

申込番号 19 Z 30554

●セット内容／煎茶・深蒸し煎茶各100g×2、上煎茶100g



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 19 Z 60062

●セット内容／手延素麺 (50g×32) ×3



大分県の豊かな自然の中で歳月をかけて生まれた原木椎茸。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 19 Z 60071

●セット内容／大分産原木乾椎茸どんこ130g×3

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



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 19 Z 40880

●セット内容／スパイス香る牛すじカレー
180g×30



柔らかく歯切れの良い食感で旨みが濃厚な鹿児島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 19 Z 40751

●セット内容／黒豚カレー200g×15



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。



北海道のカレーセット

申込番号 19 Z 40749

●セット内容／北海道十勝牛のビーフカレー200g×6、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



明治時代からなる「から亭流」の料技を大切に、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・青山から亭〉 ビーフハヤシ

申込番号 19 Z 40748

●セット内容／ビーフハヤシ200g×9



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。



じゅくり煮込んだ デミグラスハンバーグ

申込番号 19 Z 40879

●セット内容／じゅくり煮込んだデミグラスハンバーグ120g×30



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 19 Z 40747

●セット内容／ビーフハヤシ200g×5・チキンパジルトマト200g×2・ホワイトクリーム200g×3



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 19 Z 60194

●セット内容／けんちんうどん330g×4、ポロネーゼ320g・ナポリタン320g・カレーうどん320g・ほうとう340g・ペンネアラビアータ300g・ツナ入マカロニチーズ300g×各3



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 19 Z 60193

●セット内容／和風鯛ごはん280g×5、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・野菜ごはん各280g×4



おいしく 保存食

日常使いもできる長期保存食品を
集めました。



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 19 Z 40743

●セット内容／真さば水煮170g×10



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 19 Z 40745

●セット内容／さんま黒七味醤油煮・さんま一味醤油煮各95g×6



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。香り高い上品な辛味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 19 Z 40744

●セット内容／根室産いわし味付け190g×12



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 19 Z 40742

●セット内容／花咲がにスープ215g×10



北海道産の灯台つぶをば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 灯台つぶ貝味付け缶詰

申込番号 19 Z 60019

●セット内容／灯台つぶ貝味付け缶詰90g×9



日本近海で水揚げした鮮度のよい旬の夏ビン長鮭だけを使用。さまざまな調理に便利なソリッドタイプに仕上げました。



夏ビン長鮭 エキストラバージン オリーブオイル漬缶詰

申込番号 19 Z 83159

●セット内容／夏ビン長鮭エキストラバージンオリーブオイル漬175g×12



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 19 Z 40721

●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×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 19 Z 40717

●セット内容／アラスカ産紅鮭水煮180g×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 19 Z 40724

●セット内容／十勝牛大和煮85g×3、鹿児島黒豚角煮・中札内鶏甘辛煮缶詰各80g×3



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 19 Z 40735

●セット内容／十勝牛大和煮缶詰85g×9



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、中までの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 19 Z 40738

●セット内容／鹿児島黒豚角煮缶詰80g×9

『四陸』の中華料理

満腹感がありながら後味の軽やかな『四陸』の中華料理。

食材を吟味し、素材そのものが持つ旨みを生かして仕上げています。



中華惣菜専門店『四陸』専属の料理人が手作りの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のセット

申込番号 19 U 60074

●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・金華豚の青椒肉絲150g・漢源花椒の麻婆豆腐180g・金華ハム香る中華丼の具180g・貝柱香る海鮮中華丼の具180g×各2、ふかひれ姿煮250g





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、特製のタレで絡めコクのある深い味わいに仕上げた黒酢豚の中華3点セットです。

〈京、静華〉
中華グルメセット

申込番号 19 U 60075

●セット内容／蟹あんかけ丼のもと180g×7、えび炒飯360g×8、黒酢豚370g×2 ●賞味期間／冷凍60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。



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 19 U 60061

●セット内容／麻婆豆腐・エビのチリソース煮各
180g×5、ふかひれスープ180g×3





ふかひれ姿煮として人気のある「尾びれ」を使用。長くぶりぶりの金糸に、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 19 T 60060

●セット内容／味付ふかひれ150g、紅焼醬（煮込み用スープ）100g×3

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。



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、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 19 U 83063

●セット内容／海老ときのこのドリア220g・シーフードピラフ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×各2、海の幸のリゾット220g





柔らかい牛フィレ肉入りのガーリックライスと濃厚オニオンスープのセットです。

〈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&
濃厚オニオンスープ

申込番号 19 U 30571

●セット内容／牛フィレ肉のガーリックバターライス200g×8、濃厚オニオンスープ220g×8



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 19 U 60073

●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4

●賞味期間／冷凍90日



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、お肉がホロホロになっています。付け合わせのバターライス、ドフィノワーズと一緒に召し上がりがください。

〈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 19 U 30515

●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3



進化するお酒

蔵元のうまい酒 “地域の酒に酔いしれる”

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



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」・「伝」セット

申込番号 19 T 10619

●セット内容／勝山 純米大吟醸「暁」・「伝」各
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
にできません。



新潟県・佐渡市
尾畑酒造
佐渡島の清涼な水、豊かな
自然と風土が生み出すお酒。



酒を醸すのに大事な要素は「米」「水」「人」。『真野鶴』ではこれに「佐渡」を加え、四つの宝の和をもって醸す「四宝和醸」という言葉を作り、酒造りのモットーとしています。すべての要素を十分に生かしたバランスの良い酒を常に追求しています。『真野鶴』の蔵がある佐渡島は、朱鷺の放鳥のために自然環境や生態系の保護に努めており、酒造りの環境にも良い影響を与えています。佐渡の清涼な水、自然と風土が柔らかに優しい味わいのお酒を生み出してくれます。



〈新潟・尾畑酒造〉

真野鶴

申込番号 19 Z 52356

●セット内容／万穂 磨三割五分大吟醸720ml×2、
実来 純米大吟醸720ml×1 ●アルコール度数：16～
17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。

シャルル・ド・カザノーヴ

特級、1級畑のぶどうのみを使用した
プレミアムシャンパーニュ。



広大な畑を有する『シャルル・ド・カザノーヴ』。

『シャルル・ド・カザノーヴ社』は
1811年に創立されました。2004年
に現所有者のラプノー家が買収し、
家族経営で行われており、現在で
4代目となっています。カザノーヴ
ブランドは世界34か国に輸出され、
多くの国で愛されています。また、
近年はサステナブルな活動にも積極
的に取り組んでいます。

「ストラディヴァリウス・ブリュッ
ト・ロゼ」は特級、1級畑のブドウの
みを使用して造られ、調和のとれた
余韻が続きます。

あふれる果実のフレッシュさと複雑なアロマ
を兼ね備えています。

味わい 辛口



ワイン

〈シャルル・ド・カザノーヴ〉
ストラディヴァリウス・ブリュット・ロゼ
木箱入り

申込番号 19 T 40728

●セット内容／ストラディヴァリウス・ブリュット・ロゼ（ロゼ・
泡）750ml ●フランス製 ●アルコール度数：12度
※ラベル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。

※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。

ビルカール・サルモン

セレブのシャンパーニュ。

7世代、約200年にわたって家族経営を貫き、伝統を重んじながらも決して妥協することなく高品質のシャンパーニュを追求し続ける職人気質のシャンパーニュメゾン。世界の格式高い高級レストランで数多くオンリストされ「味を極めた人が辿り着く至高のシャンパーニュ」として愛されています。

ワイン

〈ビルカール・サルモン〉
スーボワ

申込番号 19 T 40730



●セット内容／スーボワ（白・泡）750ml ●フランス製 ●アルコール度数：12度
※6月～9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。
※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。

※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。

ルイ・ロデレール・ベラヴィスタ

フランス老舗シャンパーニュと
イタリアのフランチャコルタの飲み比べ。

『ルイ・ロデレール』は、数々の受賞歴を誇る世界最高峰の老舗シャンパーニュメゾン。「世界で最も称賛されるシャンパーニュ・ブランド」においては5年連続で第1位に選ばれ、名実ともに世界No.1の造り手として、不動の地位を築いています。『ベラヴィスタ』は、イタリアが誇る美泡フランチャコルタのトップ生産者による、スタンダード・キュヴェです。

ワイン

〈ルイ・ロデレール・ベラヴィスタ〉
シャンパーニュ&フランチャコルタ
飲み比べセット

申込番号 19 Z 60201



●セット内容／〈ルイ・ロデレール〉コレクション・ブリュット（白泡）、〈ベラヴィスタ〉アルマ・アッサンブラージュ（白泡）各750ml ●フランス製、イタリア製 ●アルコール度数：12.5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。

※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。

Sweets Selection

幸せの気分のスイーツセレクション

人にしかできないおいしさがあります。

高い技術を持ったクリエイターがつくる

スイーツセレクション。

こだわりを詰め込んだ品々は、食べる人を

喜ばせる贈り物になります。



オーナーシェフパティシエ
マチューバンソン氏プロデュース。



自由ヶ丘の店舗。

〈バンソン シェフパティシエ〉 ギフトアソート

申込番号 19 T 30635



●セット内容／ブラウニー×8、塩キャラメリゼ（アーモンド25g×4、ヘーゼルナッツ・マカデミアナッツ各25g×3）、グラノーラ（カカオ）100g×4 ●賞味期間／常温30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。



自家製クリームチーズを使用したニューヨークタイプのチーズケーキや、ココア風味のチーズケーキとチーズムースを重ね、ココアスポンジクラムをまぶしたフロマージュなどのセットです。

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 19 U 60033

●セット内容/ネージュフロマージュ(ショコラ)・Theプレミアムケーキ(フロマージュブリュレ)(4号サイズ)×各2、ネージュフロマージュ(プレーン)・Theプレミアムケーキ(ニューヨークタイプ)(4号サイズ)×各1



スフレチーズケーキと生チーズケーキの上に苺ソースやれもんソースをかけたチーズケーキなどのセットです。

4種のチーズケーキ&カタラーナセット

申込番号 19 U 60014

●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各120g×2、とろけるチーズブラウニー120g×3、カタラーナ&プリン150g×3



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 19 Z 60022

●セット内容/シトラスミックス250g×5、ベリーミックス250g×4



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 19 U 60048

●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・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×11



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 19 U 60072

●セット内容／十勝白い牧場アイス（プレミアムバニラ80ml×4、バニラビーンズ・ストロベリー・ハスカップ・クリームチーズ各80ml×3）、ミニバフエ（ミルク&チョコ・メロンシャーベット・いちごミルク各120ml×2）、アイスマルク（ミルク・小豆・チョコレート各80ml×2）、アイスカタラーナ80ml×12、十勝アイスおはぎ65g×12

