

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

上品な味と香り、ジューシーなアローマメロンと、種がなく皮ごと食べられるシャインマスカットをセットでお届けします。

静岡県産 アローマメロン、
山梨・長野県産 シャインマスカット

申込番号 21 U 40463

●セット内容/アローマメロン1.2kg、シャインマスカット600g

※配達日のご指定はご容赦ください。

お申込み期間 5月1日～9月30日

お届け期間 8月下旬～10月下旬



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 21 U 50537

●セット内容/ロース肉500g(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 21 U 40491

●セット内容／ローストビーフ400g×2、ローストビーフソース×8





ふたつの食感と濃厚な旨み

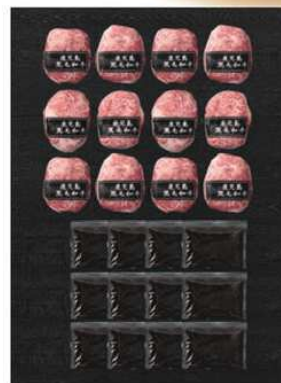
これだけで大満足のテーブルに

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 21 U 00366

●セット内容／鹿児島県産黒毛和牛ディナーハンバーグ150g×12、ソース50g×12 ●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。





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

ふぐといえばとらふぐ、本場・下関の熟練調理師達が、丹念に腕によりをかけて大皿に盛り付けました。そして、ちり鍋はとらふぐのぶつ切りとアラ、ふぐ料理の醍醐味をご家庭で存分にご堪能ください。

下関ふぐ白毛
関とら本店

〈関とら本店〉
ふぐ料理フルコース

申込番号 21 U 50488

●セット内容／とらふぐ刺身(30cm皿) 110g、とらふぐ皮60g、とらふぐちり(切身、アラ) 300g、ふぐ白子豆腐130g、ふぐ煮ごり100g、ふぐボン酢180ml、もみじおろし10g×4 ●トラフグ：長崎県または熊本県産(養殖) ●賞味期間／冷凍90日



一切れに宿るコクと旨み
しあわせと大人の美味に一献

あわびを昆布で包み鯉だしとバターで蒸しています。あわびと昆布の旨みとバターの風味が抜群のハーモニーを奏する一品です。

日本のおいしいお料理
日本料理店の天然あわびバター蒸し

申込番号 21 U 00317

●セット内容／あわびバター蒸し(殻付) 180g×2 ●賞味期間／冷凍90日



gourmet
大人のご褒美グルメ

プレシヤスな
料理を愉しむ

温めるだけのスマートな晚餐

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鰻や鮑・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。





料理人が吟味した素材を生かし、一品一品丁寧に仕事を尽くした箱寿司です。優雅で多彩な美味しさをお楽しみいただけます。

日本のおいしいお料理 日本料理店の箱寿司【雅珠】

申込番号 21 U 00423

●セット内容／箱寿司9種各90g（鰻、煮穴子、天然足赤えび、天然焼鯛、焼鰻、煮あわび、炙り金目鯛、天然焼足赤えび、湯引き鰻）●賞味期間／冷凍90日
※イメージのお吸物は演出品です。セット内容には含まれておりません。



プレシヤスな料理を愉しむ
gourmet



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の2人前詰合わせです。

日本のおいしいお料理 伊勢海老割烹料理

申込番号 21 U 00329

●セット内容／伊勢海老塩蒸し110g（抹茶塩・梅塩付）×2、和の伊勢海老スープ（伊勢海老25g（湯通し筍・みつば入）、伊勢海老スープ150g）×2 ●伊勢海老：国産 ●賞味期間／冷凍90日





海老の旨みと食感が鮮度の良さを裏付ける伊勢海老フライと伊勢海老スープで仕上げた具沢山なチリソースです。

日本のおいしいお料理 伊勢海老のフライとチリソース

申込番号 21 U 10540

●セット内容／伊勢海老フライ（伊勢海老フライ（尾付き）80g、特製タルタルソース30g）、伊勢海老チリソース150g ●伊勢海老：国産 ●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 21 U 40468

●セット内容／鰻蒲焼 160g・たれ・山椒×各4 ●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。



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE A TOKYO

「ル・ショコラ・アラン・デュカス」

選
び
抜
いた
素
材
と
シ
ョ
コ
ラ
へ
の
情
熱

フランス料理の巨匠アラン・デュカス氏のショコラ専門店。2018年にフランス以外では初となるショコラ工房を東京・日本橋に設立。70年代、アラン・デュカスはフランス、南西地方で修行する料理人でした。掛け持ちで働いていたパリのパティスリーでショコラティエの仕事を垣間見、「ものすごく官能的で魅惑的な素材」としてショコラへの情熱が芽生えたのです。以来長年温めた、自身が思い描く究極のショコラを作るという思いを

具現化したのが、「ル・ショコラ・アラン・デュカス」です。アラン・デュカスの料理哲学は良質な素材を厳選すること。そして、その素材本来の味わいと香りを十分に表現することです。これは料理やパティスリーと同様、ショコラについても一貫しています。世界各地からカカオ豆を選びすぎり、時代を超えて受け継がれる伝統製法を用いて、パリと東京の工房で製造しています。素材の風味際立つ味わいとテクスチャーをご堪能ください。



「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30個、ケーキ・マンディアン)

申込番号 21 T 40639

●セット内容／ボンボンショコラ30粒、季節のケーキ、タブレット
×2 ●賞味期間／常温21日
※4月～10月のみ冷蔵配送。





「ジャン＝ポール・エヴァン」 アーティスト ショコラティエ

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



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や手軽にチョコレートドリンクを愉しめるショコラシヨ、上質のカカオパウダーで包んだトリュフやキャラメルなど、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 21 U 60085

●セット内容／グランボワツウスプティル、トリュフ6個、キャラメル10個、ショコラショバリジャン120g、タルティネノワゼット ●フランス製 ●賞味期間／冷蔵14日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





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・ドウ・
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 甘美な時間を創る、 クリエイター



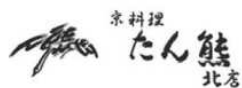
人気のボンボン・ドウ・ショコラをぎっしりと箱
に詰合わせたアソルティモン・メゾンと、アーモ
ンドブードルの風味豊かなナチュールと、ガトー
ショコラのような濃厚な味わいのショコラ、オ
レンジコンフィを散りばめたオランジュ、オラ
ンジュキャラメル、4種のフィナンシェ詰合わ
せをお楽しみいただけるセットです。

〈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 21 U 60051

●セット内容/フィナンシェ 12個入×1、アソルティモ
ン・メゾン S2×1 ●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。





「京料理 たん熊北店」
 一期一会の心ばせで、
 真のもてなしを

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



西京味噌のローストビーフや醤油仕立ての合鴨コースといった和風のものから、赤ワイン漬のローストビーフやビーフシチューといった洋風のものまで、和洋肉料理を詰合わせた豪華なオードブル重です。

〈京都・たん熊北店〉
 肉オードブル重

申込番号 21 U 50493

●セット内容／黒毛和牛ローストビーフ（西京味噌）65g、豚角煮80g、黒毛和牛サーロインローストビーフ角切りカット65g、黒毛和牛ローストビーフ（塩胡椒）65g、黒毛和牛ビーフシチュー80g、黒毛和牛ローストビーフ（赤ワイン漬）65g、合鴨コース醤油仕立て65g、黒毛和牛ローストビーフ（醤油）65g、黒毛和牛ローストビーフ（赤味噌）65g、おろし本わさび8g ●賞味期間／冷凍30日





文化元年(1804年)創業の『天たつ』は江戸時代から続く「越前仕立て汐うに」の専門店です。3代目当主・天野五兵衛が考案した「塩蔵法」と呼ばれる技法によってつくられる汐うには当時より貴重な美味として日本の三大珍味のひとつとも言われています。今も昔ながらの製法を受け継ぎながらも、「汐うに」の新たな楽しみ方も提案しています。



江戸時代から続く
越前仕立て汐うにの
名店

「福井・天たつ」



江戸時代から約200年続く汐うにの専門店『天たつ』の贅沢な汐うにふりかけ「粉うに」。薫り高い雲丹の香りと旨みが味わえます。

〈福井・天たつ〉
粉うに

申込番号 21 T 60055

●セット内容／粉うに27g×2
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



東京 吉兆

文化功労者、湯木貞一氏が大阪に『吉兆』を開いたのは昭和5年(1930年)。最高の食材と卓越した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、おもてなしの気持ちを大切にしてきました。



和牛を赤ワインで香り良く炊き上げた「和牛赤ワイン煮」と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〉 銘品七本詰合せ

申込番号 21 T 60224

●セット内容／大瓶 和牛赤ワイン煮 230g(固形量140g)、大瓶 真鯛ほぐし身 100g、大瓶 丹波くろめ 250g(固形量130g)、大瓶 やわらかこんにゃく 170g、小瓶 まさご煮 50g、小瓶 さざ波山椒煮 50g、小瓶 紅鮭茶漬 65g

※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。



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。



明治21年、ふく料理公許第一号の称号を授かった老舗割烹旅館『春帆楼』のとらふく刺しセットです。伝統を受け継ぐ職人が鮮やかに盛り付けたとらふく刺しは、特製ぼん酢でお召し上がりいただくと身の旨みが一層引き立ちます。

〈山口・春帆楼〉

とらふく刺しセット4人前（鯛わた付）

申込番号 21 U 30437

●セット内容／とらふく刺し（絵柄陶器皿盛り）120g×1、とらふく皮100g×1、とらふくひれ×4枚、ぼん酢150ml×2、小葱10g・巻葱10g×1、もみじおろし5g×4、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。

※絵柄陶器皿の写真はイメージです。



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国産の鰻を仕入れ、捌きから焼きまで丁寧にお作りしています。また料亭などでのべの定番「飯蒸し」を詰合せしました。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 21 U 40645

●セット内容／うなぎ蒲焼（たれ・実山椒付き）130g×3、うなぎ飯蒸し100g×6 ●鰻：国産 ●賞味期間／冷凍90日



川魚専門料理店として発展をした歴史を持つ美濃吉。国産の鰻を老舗の技術でどんぶりにしました。京都のブランド鳥「丹波あじわいどり」を使用した親子丼と、京都の食材「湯葉」のどんぶりをセットにどうぞ。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 21 U 60080

●セット内容／鰻の玉子とじ丼の具125g×8・丹波あじわいどりの親子丼の具150g×8・湯葉の玉子とじ丼の具125g×9 ●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。



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。



白味噌の甘みと香りが染み込んだ「西京漬」と、「昆布めんたい」、黒毛和牛の味わいを閉じ込めた「ローストビーフ」と、やわらかでとろみのある「黒豚の角煮」を詰め合わせました。

〈東京・なだ万〉 料亭の味詰合せ

申込番号 21 U 40424

●セット内容／鰯西京漬70g×2、銀鱈・金目鯛・鯖・鮭（サーモントラウト）・赤魚西京漬各70g×1、昆布めんたい100g×2、黒毛和牛ローストビーフ270g、ローストビーフソース30g、レフォール（西洋わさび）3.5g、黒豚の角煮200g×2 ●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、牛肉：国産、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。





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。どちらもレンジで温めるだけでお召し上がりになります。「鴨治部」は金沢が大切に伝承してきた郷土料理です。『金城楼』本店で実際にお出ししている味を忠実に再現しました。

〈石川・金城楼〉

天然ぶりの味噌粕漬け・おこわ・
鴨治部詰合せ

申込番号 21 U 00734

●セット内容／天然ぶりの味噌粕漬70g×5、加賀野菜小坂蓮根笹包みおこわ・加賀野菜五郎島金時笹包みおこわ・帆立笹包みおこわ・栗赤飯笹包み各60g×2、鴨治部(里芋・合鴨・椎茸・筍・法蓮草・すだれ・人参)120g×4P ●賞味期間／冷凍90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 21 U 30392

●セット内容／飛騨牛ロース肉550g、わりしした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。



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、焼き上げた焼物は、電子レンジで温めるだけ。加賀の代表的料理「治部煮」をはじめ、合鴨の旨みを引き出した惣菜と詰合わせしました。

〈石川・金沢 浅田屋〉
吟味焼物・合鴨づくし詰合せ

申込番号 21 U 40415

●セット内容／あわび塩こうじ焼50g、キングサーモン粕漬焼・真鯛能登塩焼・銀だら粕漬焼・ぶり照焼・サーモン甘酒焼・鯖いし焼各60g×1、合鴨ロース醤油煮200g、合鴨ロース味噌漬350g（肉200g、味噌150g）、治部煮（合鴨肉使用）1人前×2 ●賞味期間／冷凍60日





高野屋

創業延宝3年(1675年)の『高野屋』。からすみ一筋に350余年にも及ぶ歴史のある老舗です。中国から長崎に約350年前に伝来してきたからすみは、当時は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。天下の珍味として今日の名声を得ています。



薄くスライスしてお召し上がりください。軽く炙るのも一興。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 21 U 30520

●セット内容／からすみ(一腹)113g×2、からすみほくし28g、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(からすみほくし・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



蔦の家

『蔦の家』は、昭和12年東京・四谷に創業以来、西京漬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。



西京漬を、蔦の家独自の製法で磨き上げた「京華漬」。三種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 21 U 50781

●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5切入)、赤魚150g・トラウトサーモン80g・鯖200g・イカ180g・カラスカレイ80g・松阪豚コース100g・松阪豚モモ100g×各2 ●ホワイトワレフー：ニュージーランド産、鯖：韓国産、赤魚：グリーンランド産、トラウトサーモン・鯖：ノルウェー産、イカ：国産、カラスカレイ：ロシア産 ●賞味期間／冷凍90日



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。



褒章・勲章などの栄誉に輝いた茶匠・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。

〈東京・芳翠園〉
火入れ献上名人憲太郎
申込番号 21 T 10433

●セット内容／火入れ献上煎茶90g×2



益田屋

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



多くのお茶人が集う老舗茶道具店『益田屋』。茶の通人に好まれた深い甘みの抹茶を手軽に楽しめるお手前のセットです。

〈東京・益田屋〉
抹茶・抹茶茶碗・茶筌セット

申込番号 21 T 40530

●セット内容／抹茶「永寿」20g×6、抹茶茶碗、茶筌、茶杓、茶筌直し



塩瀬総本家

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



ひとつぶ栗の入った栗羊羹と若緑は抹茶羊羹、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・栗羊羹詰合せ

申込番号 21 T 50496

●セット内容／特製羊羹（君が代・若緑）×各1、栗羊羹×2 ●賞味期間／常温90日



KYOBASHI SEMBIRIYA
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。



果物が輝いて、美味しいとき。味、姿、色。すべておすすめする果物をお届けいたします。

〈東京・京橋千疋屋〉
季節のフルーツ詰合せ

申込番号 21 U 60049

- セット内容／マスクメロン1.3kg、季節の果実2〜4品
- ※商品内容は、ギフトカタログサービスセンターにお問い合わせください。
- ※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。
- ※配達日のご指定はご容赦ください。



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 21 U 60058

●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15個、マカロンラスク30枚、オペラトキー9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。



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。



小さなパッケージに入ったカラフルな動物などのアイシングクッキー。『アンファン』が贈る素敵でかわいいお菓子です。

〈アンファン〉
アイシングクッキー60個セット

申込番号 21 T 92872

●セット内容／アイシングクッキー×60



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。



肉の旨みをのがさめよう、表面を高温で香ばしく焼いた後、真空調理法で柔らかく仕上げた黒毛和牛のローストビーフと、電子レンジ対応で手軽にお召し上がりいただける、具沢山スープのセットです。

〈東京・シェ松尾〉
グルメアソート

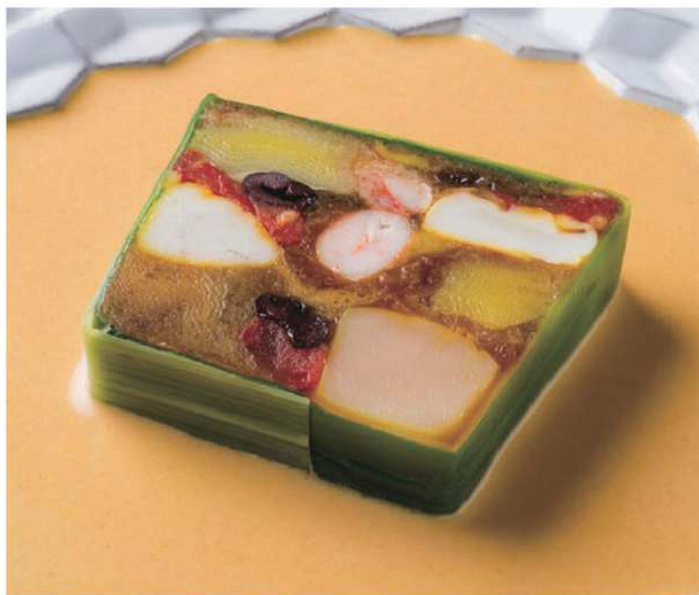
申込番号 21 U 60059

●セット内容／黒毛和牛ローストビーフ200g×2、グレービーソース50g×2、シーズニングソルト50g、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×4 ●牛肉：国産
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



la bonne terrine
rôtisserie
Les enfants gâtés

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



このセットがあれば不意のおもてなしも優雅に演出できます。オードブル（テリーヌ）、ポタージュ、ハンバーグ、フレンチの惣菜2種とバターライス、スイーツ（テリーヌ）がそろったフレンチ・フルコースです。

〈東京・レザンファン ギャテ〉
おうちでマダムのフランス風おもてなしセット

申込番号 21 U 40422

●セット内容／プレミアム（ヒスタチオ、フォアグラ入り）田舎風テリーヌ・テリーヌ フィヤベース（ベルノーたっぷりサフラン入り魚介ソース25g付）・元氣野菜のテリーヌ（サフランクリームソース25g付）各80g×2、7種の野菜のポタージュ200g、黒毛和牛×黒豚のフレンチハンバーグ（ドミグラスソース60g付）140g×2、ビーフ ストロガノフ（バターライス180g付）・海老クリーム煮（バターライス180g付）各150g、ガトー フロマージュ80g×2 ●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。
※結合せ内容が変更になる場合がございます。





「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高級中華セットです。

〈東京・赤坂四川飯店〉
赤坂四川飯店監修 高級中華セット

申込番号 21 U 60074

●セット内容／イセエビチリソース180g×2、牛サローインの黒胡椒炒め180g×1、ふかひれ姿煮麺650g×2 ●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。



鯉の水揚げ日本一を誇る気仙沼の自社工場でふかひれの加工をしています。



ふかひれ姿煮として人気のある「尾びれ」を使用。長くぶらぶらの金糸に紅焼醬（煮込み用スープ）を絡めてお召し上がりください。

〈東京・日本橋 古樹軒〉
ふかひれ姿煮

申込番号 21 U 60073

●セット内容／味付ふかひれ200g、すぐうま紅焼醬200g×2



日本人の手による日本人の味の珈琲作りが原点

〈ミカド珈琲〉

軽井沢セレクション コーヒー&ミルセット

1948年東京・日本橋に創業したコーヒーロースター。長野県の軽井沢旧道店で人気のモカソフトクリームは軽井沢の避暑に訪れるお客さまに愛され続けております。“おいしいコーヒー”を提供し続けて半世紀以上。世界中の生産地を訪ねて選び、豆の特性に合わせて焙煎したコーヒーは、味覚のバランスの中でも特に「酸味」を大切に仕上げています。このコーヒー豆や名物メニューで今日も多くのお客様を魅了し続けています。

ミカド珈琲



1948年創業のコーヒーロースター『ミカド珈琲』の選りすぐりのコーヒー豆「軽井沢セレクション」5種と粗挽きから通常のドリップ挽きまで対応のコーヒーミルのセットです。

〈ミカド珈琲〉
軽井沢セレクション
コーヒー&ミルセット

申込番号 21 T 60220

●セット内容/旧軽通(豆)・メキシコ ラサ(豆)・グアテマラ クリスタリーナ(豆)・ナチュラルザ(豆)・マンデリン ハルム(豆) 各150g×1、メリタ フラットカッターディスクコーヒーグラインダー×1 ●サイズ/グラインダー：約高さ25.5×幅9.7×奥行16cm、質量約1.2kg、コード約1.2m ●素材/グラインダー：セラミック・ABS樹脂 ●グラインダー：中国製

※電源/AC100V・100W

—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)買い物客が集うヤマカ水産の店舗。



(左)威勢のいい呼び声のヤマカ水産のみなさん。
(右上)鮮度の良い魚が並ぶ。

地物の魚介が勢ぞろい

ヤマカ水産

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

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場所。

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。



三種の昆布とのだ黒の一夜干しを詰合わせてお届けします。

〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉
のだ黒一夜干・昆布メ詰め

申込番号 21 U 50486

●セット内容／のだ黒一夜干し80g×8、さら昆布
メ150g・車鯛昆布メ125g・平目昆布メ100g×各2
●のだ黒(アカムツ)・車鯛・平目:日本海産、さら(カ
ジキマグロ):西太平洋産 ●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なお店です。



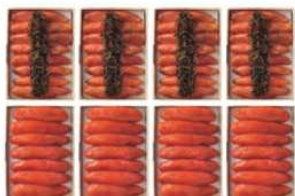
国産のすっぽんを丁寧にさばいとお届けします。ゼラチン質たっぷりのすっぽんの旨みを凝縮したスープでお召し上がりください。

〈大阪・黒門市場 新魚栄〉
すっぽん鍋セット

申込番号 21 U 60057

●セット内容／すっぽん350g×2、濃縮すっぽんスープ350ml
×2 ●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
明太子詰合せ

申込番号 21 U 40565

●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×4 ●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。

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。



五島美豚

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。



五島美豚 バラエティーセット

申込番号 21 U 82585

●セット内容／すき焼きしゃぶしゃぶ用（ロース肉620g、バラ肉400g）、焼肉用（ヒレ肉・ロース肉・バラ肉各340g）、ロース肉90g×8 ●賞味期間／冷凍30日



長崎県五島列島産 車海老（生冷凍・ボイル味噌漬）

申込番号 21 U 82558

●セット内容／車海老生冷凍・車海老ボイル味噌漬各40g×10 ●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 21 U 82556

●セット内容／車海老生冷凍40g×20 ●賞味期間／冷凍30日



五島列島産車海老

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。一尾ずつ個包装バックになっています。



「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。

信州石井味噌

長野県・松本市
石井味噌



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 21 T 60069

●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、十年味噌500g、フリー
ズドライ味噌汁 蔵元の味噌汁 (三年味噌・こうじ味噌
×各10、なめこ汁×12)



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お楽し
みいただけます。

ふじ馬刺し詰合せ

申込番号 21 U 60034

●セット内容／大トロ・中トロ・ヒレ(シャトーブリアン)・
ロース・たたき・ランプ・上赤身各80g、ユッケ50g、
馬刺しのたれ5ml×12、しょうが3g×12、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



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世界自然遺産・白神山地のすそ野、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、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ます。

『松山ファーム』は、農薬散布を県慣行栽培の半分以下に控えた栽培法で、自然と共存する米作りに情熱を傾けています。また同志を募りこのあきたこまちを「松山こまち」と名付けブランドの確立と普及に努めています。豊かな気候風土に育まれた昔ながらの、のどかな田んぼ。この田んぼですくすくと育った松山のあきたこまち。「松山こまち」の旨みと甘みを噛みしめてください。



(左)自然水と湧き水に恵まれた能代市松山地区で育まれる稲穂。
(右)収穫期の稲刈り風景。

松山こまち

秋田県・能代市
松山ファーム

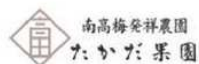


稲穂を一束一束竿にかけ自然に干したこだわりの品です。秋田県の「特別栽培農産物」認証の特別栽培米をお届けします。

〈秋田・松山ファーム〉
秋田県松山産 特別栽培米
自然乾燥の松山こまち

申込番号 21 T 60064

●セット内容／特別栽培米自然乾燥あきたこまち3kg
×3



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。



〈和歌山・紀州高田果園〉
JAS有機栽培南高梅
しそ漬梅干(壺入) 風呂敷包

申込番号 21 Z 50780

●セット内容/しそ漬梅干1.5kg(梅干1,400g、しそ葉100g) 3~5L粒、塩分約18% ●梅:和歌山県産
※壺の色・形状が変更になる場合がございます。



〈和歌山・紀州高田果園〉
紀州南高梅 セット

申込番号 21 Z 50782

●セット内容/ハチミツ入梅干1.65kg(2~5L粒) 塩分約7%、うす塩味しそ漬梅干1.65kg(梅干1.49kg、しそ葉160g) 2~5L粒、塩分約8% ●梅:和歌山県産



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 21 U 51963

●セット内容／サーロインステーキ
150g×4 ●賞味期間／冷凍20日



〈長崎・梅嶋〉
壱岐牛 すき焼き用

申込番号 21 U 51964

●セット内容／リブロース肉670g
●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。

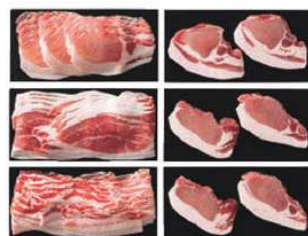
14世紀頃に中国から沖縄に伝えられたとされる従来種(「琉球在来種」と呼ぶ)の「アグー」は、県内頭数が約20頭以下になり一度は絶滅の危機に瀕しました。一度に沢山の子豚を生み、生育が早く大きく育つ外来種の白豚が台頭していきました。しかし、絶滅寸前のところで「アグー」を愛する関係者の努力によって危機を脱し、この希少な琉球在来種の血統を引く銘柄豚として誕生したのが「あぐー」豚です。

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 しゃぶしゃぶ・ロースステーキ用詰合せ

申込番号 21 U 10111

●セット内容／ロース肉・モモ肉・バラ肉各300g、ロースステーキ(2枚切、計300g)×3 ●賞味期間／冷凍30日



“涸沼の黒真珠”とも称される、
美しく大粒なしじみ。

茨城県中部に位置する涸沼是那珂川の堆積作用で封鎖された周囲約22kmの海跡湖。満潮時に淡水と海水が混ざり合う稀有な汽水湖となり貝殻が大きく身が太った涸沼のしじみを育んでいます。涸沼のしじみ漁は動力を使わず昔ながらに漁師が5mもある竿を使い人力で丁寧に採捕しています。しじみを傷つけず、ストレスを与えない為です。1回にすくえる量は夏場でおおよそ3kg、冬場は1kgにも満たないほど。さらにその日の内に丁寧に選別。その後、夏場で約4時間、冬場で6時間ほどかけて砂抜きを行います。

涸沼で獲れるしじみは、その黒々とした輝きが美しいことから“涸沼の黒真珠”とも称されるほど。大粒で味わい豊かな涸沼しじみです。



(左)涸沼しじみ漁の風景。 (中)涸沼につながる那珂川。
(右)大粒で美しいしじみ。



茨城県 涸沼のしじみ



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

涸沼産
大和しじみ(砂抜き済)

申込番号 21 U 60045

●セット内容/大和しじみ400g×10

※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。



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。



名店のローストビーフを食べ比べ。『ブラッセリートモ』より西洋わさびの爽やかな風味漂うソースで味わう松阪牛ローストビーフ、『御室』よりパプリカを加えた燻製の香りと深い味わいのソースで味わう米沢牛ローストビーフをセットでお届けします。

名店銘柄和牛ローストビーフ

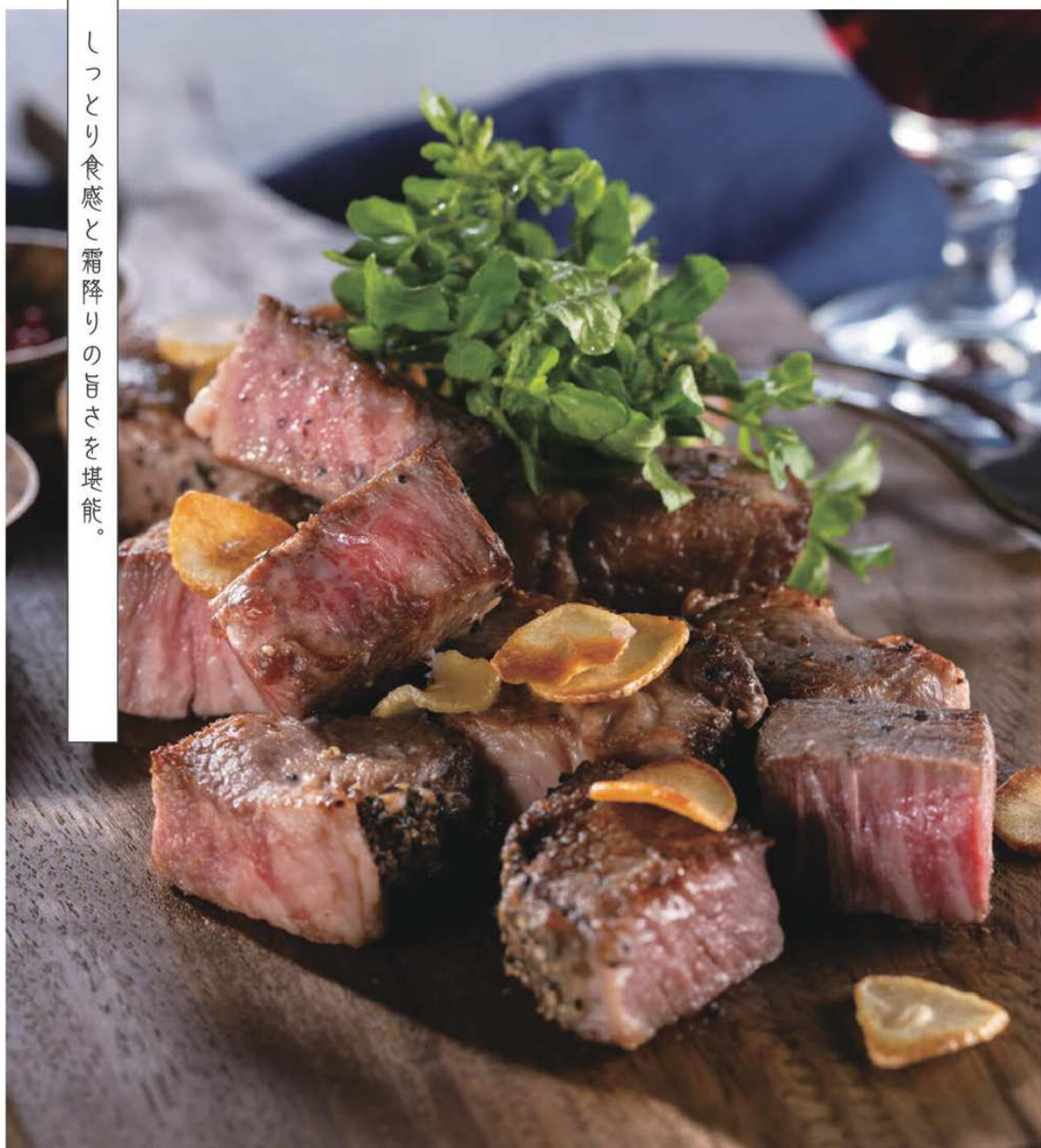
申込番号 21 U 60084

●セット内容／〈ブラッセリートモ〉松阪牛ローストビーフ280g、ローストビーフソース30g、〈御室〉米沢牛ローストビーフ290g、燻製パプリカのソース30g ●賞味期間／冷凍90日





しっとり食感と霜降りの旨さを堪能。



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 21 U 50536

●セット内容／ローストビーフステーキ300g、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





黒毛和牛の贅沢をレンジひとつで。



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 21 U 50517

●セット内容／モモステーキ（調理済）100g×8 ●賞味期間／冷凍60日



焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。



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どうぞお楽しみください。

鹿児島県産黒豚 生ハム・パンチェッタ（生ベーコン）

申込番号 21 U 50508

●セット内容／肩ロース生ハムスライス50g×4、肩ロース生ハムブロック・生ベーコンブロック各250g、生ベーコンスライス80g×3 ●賞味期間／冷凍30日



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

鹿児島県産黒毛和牛 たれ漬焼肉用

申込番号 21 U 70458

●セット内容／切落したれ漬120g×10 ●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。米沢牛のコク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 21 U 40564

●セット内容／米沢牛コンビーフ100g×11 ●賞味期間／冷凍30日





ガーリックの風味が効いたご飯の上に、土佐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 21 U 30441

●セット内容／土佐あか牛ステーキガーリックライス200g×8



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 21 U 60208

●セット内容／黒毛和牛黒豚ミックス生ハンバーグ80g×20、黒豚ミニハンバーグ80g×20 ●賞味期間／冷凍30日



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 21 U 60031

●セット内容／切落したれ漬100g×10 ●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。



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 21 U 50510

- セット内容／牛しぐれいなり・焼き鯖いなり・山菜いなり 各2個入×6、ズワイガニいなり・穴子いなり各2個入×4
- 賞味期間／冷凍90日



鹿児島県産鰻の蒲焼にとろろをセットでお届けします。相性のよい組み合わせをご飯と一緒に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 21 U 40470

- セット内容／鰻蒲焼60g・とろろ100g・たれ・山椒×各10
- 賞味期間／冷凍90日



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

鹿児島県産黒毛和牛牛丼の具

申込番号 21 U 40498

- セット内容／牛丼の具100g×20 ●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

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 21 U 60038

●セット内容／サーロインステーキ200g
×3 ●賞味期間／冷凍90日



〈銀座吉澤〉
常陸牛 雌牛 焼肉用
申込番号 21 U 60039

●セット内容／ロース肉500g ●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 21 U 60040

●セット内容／ロース肉300g×2 ●賞味期間／冷凍90日



〈銀座吉澤〉
松阪牛 焼肉用
申込番号 21 U 60041

●セット内容／ウデ肉300g×2 ●賞味期間／冷凍90日



〈銀座吉澤〉
松阪牛 すき焼き用
申込番号 21 U 60042

●セット内容／ロース肉350g ●賞味期間／冷凍90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 21 U 70268

●セット内容／サーロインステーキ150g×4
●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 21 U 60081

●セット内容／肩ロース肉800g ●賞味期間／
冷凍30日



鹿児島県産黒毛和牛 バラエティーセット

申込番号 21 U 60082

●セット内容／サーロインステーキ150g×2、肩肉（しゃぶしゃぶ用）640g ●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 21 U 60083

●セット内容／肩ロース肉800g ●賞味期間／冷凍30日





【Omi beef】

近江牛

かつて将軍家にも献上された400年に及ぶ歴史を誇る近江牛。30〜32ヶ月を目安に肥育された雌牛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 21 U 51914

●セット内容／ロース肉650g ●賞味期間／冷凍20日



近江牛
ロースステーキ用
申込番号 21 U 10255

●セット内容／ロースステーキ160g×3 ●賞味期間／冷凍20日



近江牛 希少部位焼肉用
申込番号 21 U 40235

●セット内容／モモ肉（トモサンカク）・バラ肉（カイノミ）・肩肉（ミスジ）各220g ●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 21 U 60071

●セット内容／肩肉970g ●賞味期間／
冷凍30日



米沢牛 ロースステーキ

申込番号 21 U 10424

●セット内容／ロース肉440g（計2枚）
●賞味期間／冷凍30日





飛騨牛 焼肉用

申込番号 21 U 60076

- セット内容／モモ肉・肩ロース肉各450g
- 賞味期間／冷凍30日



【Hida beef】

飛騨牛

「飛騨牛」は、岐阜県内で14ヶ月以上肥育された黒毛和種の銘柄牛です。肉質の良さに加え、

脂肪の入りが適度で柔らかく、芳醇な味と肉の色の鮮やかさが特徴です。



飛騨牛 しゃぶしゃぶ用

申込番号 21 U 60077

- セット内容／モモ肉・肩肉計450g、肩ロース肉450g
- 賞味期間／冷凍30日





宮崎牛
サーロインステーキ用

申込番号 21 U 31562

●セット内容／サーロインステーキ180g×3
●賞味期間／冷凍30日



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

【Miyazaki beef】

宮崎牛

超えたものだけにその名が許され
ます。程よく細かいさし、肉脂肪の
鮮やかな色合いとその風味豊かな
味わいをお楽しみください。



宮崎牛 すき焼き用

申込番号 21 U 62326

●セット内容／肩ロース肉800g ●賞味期間／
冷凍30日





若狹牛 サーロインステーキ用

申込番号 21 U 40504

●セット内容／サーロインステーキ400g（計2枚）、ステーキソース×2 ●賞味期間／冷凍90日



【Wakasa beef】

若狹牛

自然豊かな越前若狹の四季に
富んだ気候と、豊かな風土の
なかで育てられた「若狹牛」。

福井県内で12か月以上肥育され
た黒毛和種で、きめ細かなサシの
入った柔らかい肉質が特徴です。



若狹牛 すき焼き用

申込番号 21 U 40497

●セット内容／ロース肉（リブロースまたはサーロイン）480g ●賞味期間／冷凍90日
※部位のご指定はできません。





神戸牛 焼肉用

申込番号 21 U 60014

- セット内容／モモ肉・肩ロース肉各350g
- 賞味期間／冷凍30日



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、

【Kobe beef】

神戸牛

脂肪の質が高く、旨みが溶け出す
ような食感を持ち味です。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 21 U 60013

- セット内容／モモ肉・肩ロース肉各400g
- 賞味期間／冷凍30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 21 U 30398

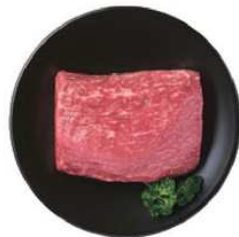
●セット内容／ロース肉300g、モモ肉350g
●賞味期間／冷凍30日



仙台牛 ステーキ

申込番号 21 U 30397

●セット内容／ロース肉500g (2枚入) ●賞味期間／冷凍30日



仙台牛 ブロック肉

申込番号 21 U 40427

●セット内容／モモ肉ブロック800g ●賞味期間／冷凍90日





「米沢牛」「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すき焼きセットです。会席にも映える御膳箱でお届けします。

米沢牛・鹿児島黒毛和牛 すき焼き用詰合せ御膳

申込番号 21 U 00358

●セット内容／米沢牛肩ロース肉・肩肉各150g、鹿児島県産黒毛和牛ロース肉・モモ肉各150g、鹿児島県産黒毛和牛バラ肉80g ●賞味期間／冷凍30日



料理店さながらに鹿児島県産黒毛和牛と黒豚の様々な部位を味わえる焼肉御膳セットです。希少な部位も含めバラエティー豊かな美味しさを楽しめます。

鹿児島黒毛和牛・ 黒豚焼肉用詰合せ御膳

申込番号 21 U 00359

●セット内容／鹿児島県産黒毛和牛ロース肉・モモ肉・希少部位3種各80g（希少部位＝カイノミ・ミスジ・ササバラ・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）、黒豚ロース肉・バラ肉各80g×2 ●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。





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



鹿児島県産黒豚 シャルキュトリー ディナーセット

申込番号 21 U 50506

●セット内容／肩ロース生ハムスライス
50g×4、生ベーコンスライス80g×5、黒
トリュフウインナー・ボルチーニウインナー
各100g×3 ●賞味期間／冷蔵30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。大ぶりな肉の奥まで旨みが深い一品です。



〈東京・キッチンハンズ〉 焼豚・豚とろ煮チャーシュー

申込番号 21 U 40476

●セット内容／焼豚600g×2、豚とろ煮
チャーシュー550g×2



北海道・江別市にあるトンデンファーム。独自の調合によるスパイスで肉の旨みを引き出し、昔ながらの炭火で直接燻す直下式炭火製法で作りました。



〈北海道トンデンファーム〉 バラエティーセット

申込番号 21 U 60050

●セット内容／燻しロースハム・燻しもも
ハム各600g、炭火焼焼牛250g、炭火
焼ベーコン80g、骨付ソーセージ180g、
荒挽ウインナー・ヒルカウインナー・オニ
オンウインナー各120g、荒挽ソーセージ
70g ●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。



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



〈伊藤ハム〉 伝承の響 バラエティーセット

申込番号 21 U 60088

●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・肩ロース180g・燻しボークハム
180g・やわらか焼豚185g・生ハム45g・
あらびき燻しウインナー80g×各2 ●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。





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組み合わせです。

〈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 21 U 60216

●セット内容／ロースハムブロック300g×2、ベーコンブロック330g×2、燻製スベアリップ200g×2、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



肉本来の色合いで、素材の良さがダイレクトに伝わる無塩せき商品と、ひとつひとつ丹念に表面を焼き上げたロースポークのセットです。札幌バルナバハムの無塩せき商品は、北海道の学校給食でも長年愛用されています。

SAPPORO **バルナバハム**
〈北海道・札幌バルナバフーズ〉
無塩せきハムギフト

申込番号 21 U 60079

●セット内容／ロースポーク170g・無塩せきベーコンスライス80g・無塩せき生ハムスライス40g×各3、無塩せきボンレスハム280g・無塩せきポロニアソーセージ150g×各2、無塩せきウインナー(プレーン・チーズ・バジリコ)各100g×2、無塩せきグルメフランク160g、バルナバのたれ60g×3
※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、フランクという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 21 U 60209

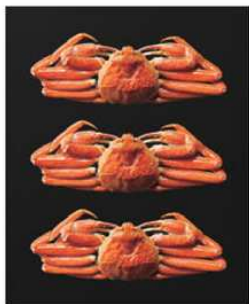
●セット内容／屋久島茶葉入りウインナー100g×4、ポロニア180g×4、羊腸フランク120g×4、ぐるぐるウインナー400g(約80cm)×4 ●賞味期間／冷凍30日



ずわいがに

水揚げしたずわいがにをボイルして急速冷凍しました。

甘みたっぷりのずわいがにを堪能ください。



ボイルずわいがに姿

申込番号 21 U 50489

●セット内容／ボイルずわいがに500g×3 ●ずわいがに：ロシアまたはカナダ産 ●賞味期間／冷凍60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 21 U 40432

●セット内容／ずわいがに半むき身（棒脚・爪・爪下・肩肉）700g×2 ●ずわいがに：ロシアまたはアメリカ産



ずわいがにの殻を半分むいて食べやすくしました。鍋や焼きガニなど、お好みの料理でお召し上がりください。

生ずわいがに半むき身

申込番号 21 U 60036

●セット内容／生ずわいがに半むき身350g×4 ●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



人気のたらばがにには塩ゆでした脚を食べやすくカットしました。根室名産の花咲がにと繊細な味わいのずわいがにには姿でお届けします。

かに三昧

申込番号 21 U 60052

●セット内容／ボイルたらばがに脚（カット済）300g、花咲がに・ずわいがに各350g×2 ●たらばがに：ロシア産、花咲がに：国産、ずわいがに：ロシアまたはカナダ産 ●賞味期間／冷凍30日



本まぐろ

脂がの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。



脂がの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 21 U 60086

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





まぐろ専門店が目利きした本まぐろの詰合わせです。

天然本まぐろ詰合せ

申込番号 21 U 50539

●セット内容／本マグロ（大トロ・中トロ）各200g ●大西
洋産 ●賞味期間／冷凍10日



まぐろ専門店が目利きしためばちまぐろの詰合わせ
です。

天然目鉢まぐろ詰合せ

申込番号 21 U 30409

●セット内容／目鉢鮪（大トロ・中トロ・赤身）各200g×2
●太平洋または大西洋またはその他産 ●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 鈴富

〈東京・鈴富〉
天然本まぐろ

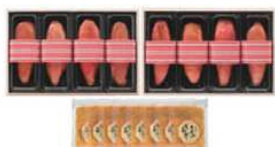
申込番号 21 U 55034

●セット内容／本まぐろ（腹身）800g ●北大西洋または地
中海産 ●賞味期間／冷凍14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 21 U 62345

- セット内容／辛子明太子（無着色）720g（8個）、からすみパウダー5g×8
- スケウダラの卵：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」、羅臼昆布・白醤油だし仕込みの無着色たらこの詰合わせです。



博多 明太やの 佳肴詰合せ

申込番号 21 U 92815

- 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、だしたらこ（無着色）390g ●スケウダラの卵：アメリカまたはロシア産 ●賞味期間／冷凍30日



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



鮭・魚卵バラエティー 詰合せ

申込番号 21 U 30389

- セット内容／塩秋鮭×4、秋鮭西京味噌漬・秋鮭塩麹漬各60g×4、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200g ●秋鮭・いくら・スケウダラの卵：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



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 21 U 40420

- 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×13





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柵造り詰合わせです。



長崎県五島列島産 天然魚柵造り 刺身用盛合せ

申込番号 21 U 60032

- セット内容／刺身盛合せ（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・クエ各100g）
- 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。



長崎県五島列島産 釣り赤むつしゃぶしゃぶ用

申込番号 21 U 60087

- セット内容／釣り赤むつしゃぶしゃぶ用（頭付き）600g ●賞味期間／冷凍30日



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



七種の彩り海鮮丼の具 (9人前)

申込番号 21 U 50491

- セット内容／海鮮丼の具（はたて貝柱、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）×9、ポイルずわいがにほぐし身20g×9 ●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



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 21 U 60072

- セット内容／海鮮盛合せ（サーモン、はたて、いくら、あわび）・海鮮丼の具（めかぶ、鮪たたき、カニ、いくら）各80g×4 ●サーモン・めかぶ：宮城県産、はたて・あわび：三陸産、いくら：北海道産、鮪：太平洋産、カニ：カナダ産





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と幽庵漬の合わせです。

鮭ハラモ漬合せ

申込番号 21 U 92782

●セット内容／鮭ハラモ幽庵漬・鮭ハラモ照焼醤油漬各100g×10 ●賞味期間／冷凍30日



釣りもののクエのおいしさを五島味噌がまろやかに引き出しています。弱火でじっくり焼き上げてください。

長崎県五島列島産 釣りクエ味噌漬

申込番号 21 U 70489

●セット内容／釣りクエ味噌漬100g×6 ●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・塩麴の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 21 U 30388

●セット内容／塩秋鮭×14、秋鮭西京味噌漬・秋鮭塩麴漬各60g×14 ●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せです。

佐賀県唐津加工 干物詰合せ

申込番号 21 U 60030

●セット内容／あじ開き・あじみりん・白干あじみりん・昆布干あじ開き・ぶりみりん×各6、昆布干さば・鯛開き×各4、銀だらみりん・銀だら塩麹味噌漬×各2 ●あじ・鯛：佐賀県産、ぶり・さば：国産、銀だら：カナダまたはアメリカ産 ●賞味期間／冷凍30日

※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。



海の幸が豊富な北海道の原料を使った干物の詰合せです。

北海道産 干物詰合せ

申込番号 21 U 51909

●セット内容／いか一夜干し(2枚入)・ほっけ開き(2枚入)×各4、宗八かれい一夜干し(2枚入)・こまい一夜干し(6尾入)×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せです。

鹿児島県の美味詰合せ

申込番号 21 U 50507

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





大和芋の粘りと長芋のとろみとを合わせた
こたわりとろろ。出汁のしみたとろろスープ
のバ料理は味わい深い一品です。

鹿児島県産黒豚とろろ鍋

申込番号 21 U 00372

●セット内容／鹿児島県産黒豚 ロース肉650g
×2、ゆずポン酢・ごまだれ各50g×3、山芋とろ
ろ100g×10 ●賞味期間／冷凍30日



鮎料理にしゃぶしゃぶはおすすめです。軽く火が入ることで、ほ
どよく柔らかくなり、旨みが凝縮され美味しさが増してきます。



日本のおいしいお料理 天然あわびしゃぶ (2人前)

申込番号 21 U 00309

●セット内容／あわびしゃぶしゃぶ用 (あわび50g、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 ●あわび:国産 ●賞味期間／冷凍90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めの満足を引き立てます。

和牛もつ鍋セット

申込番号 21 U 20353

●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5 ●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 21 U 40466

●セット内容／ラムシールド肉しゃぶしゃぶ用500g×3、甘海老60g・ほたて貝柱(3入)・鰯(3入)×各2、火鍋スープの素(2〜3人前)150g×3 ●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



名高い徳島の鰯のしゃぶしゃぶ。お好みの野菜と共に魚骨で作った自家製の鍋スープでお召し上がりください。鰯には雑炊で鰯出汁を最後まで味わえます。

日本のおいしいお料理 日本料理店の鰯しゃぶセット(3〜4人前)

申込番号 21 U 00292

●セット内容／鰯切身50g×8、スープ250g×2、ポン酢80g×2、ボイル白菜巻き(ほうれん草・人参入)×2、湯通しわかめ20g×2、生麩としいたけ×3 ●鰯:徳島県産 ●賞味期間／冷凍90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 4月中旬～7月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



お届け期間 4月上旬～4月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

糖度15度以上や樹上完熟等の基準を満たした宮崎県が誇るマンゴー「太陽のタマゴ」です。南国の果物特有のトロピカルで濃厚な甘みをお楽しみください。

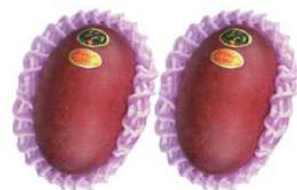


〈京都・伊三郎〉
宮崎県産 完熟マンゴー
「太陽のタマゴ」

申込番号 21 U 70461

●セット内容／完熟マンゴー太陽のタマゴ500g
×2

お申込み期間 4月1日～6月15日



和歌山県有田で柑橘栽培に定評のある的場さんがこだわって栽培した不知火です。ユニークな形で濃厚な甘さとさわやかな香りが楽しめます。



〈京都・伊三郎〉
和歌山県産 有田 的場 不知火

申込番号 21 T 60033

●セット内容／不知火3kg (9～15玉)

お申込み期間 1月10日～3月31日





お届け期間 7月下旬～8月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



岡山を代表する品種・清水白桃。夏の味覚を彩る爽やかな甘みととろけるような食感をお楽しみください。

岡山県産 清水白桃

申込番号 21 U 51916

●セット内容/清水白桃300g×8

お申込み期間 4月1日～7月10日



お届け期間 7月中旬～8月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



上品な味と香り、ジューシーなアローマメロンと、甘い香りでとろけるような果肉の桃をお届けします。

静岡県産 アローマメロン・ 山梨県産 御坂の 糖度光センサー桃 (大玉)

申込番号 21 T 40465

●セット内容/アローマメロン1.2kg、桃1.8kg (6玉)

お申込み期間 4月1日～7月10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。



芳醇な甘い香りに瑞々しい果肉の北海道夕張の赤肉メロンです。

北海道産 夕張メロン

申込番号 21 U 40644

●セット内容/夕張メロン (優品) 1.6kg×5

お申込み期間 4月1日～7月10日





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 21 T 60029

●セット内容／旬のぶどう詰合わせ3kg (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、ロザリオロッソ、翠峰の中から2種以上)

お申込み期間 6月1日～9月30日

※組み合わせ等のご指定はできません。

※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。



お届け期間 9月中旬～10月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



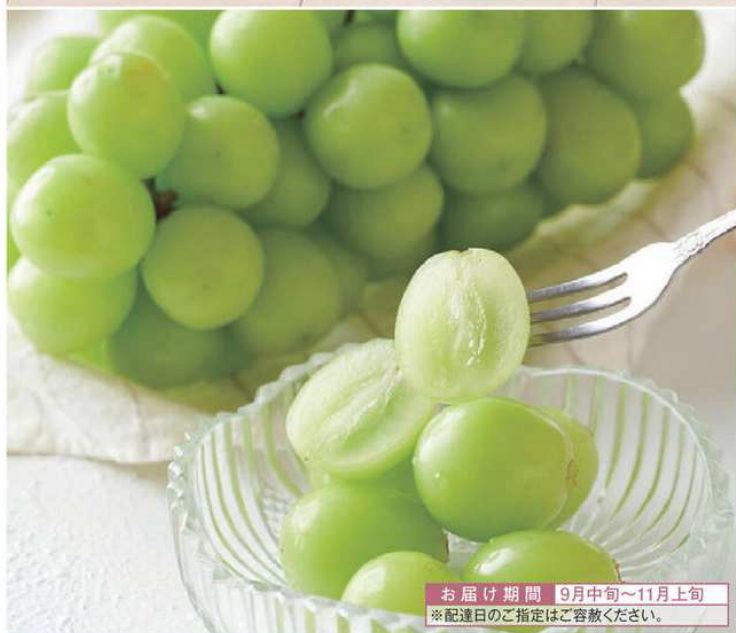
とても甘く香り高いクイーンルージュとシャインマスカットを詰合わせました。どちらも種無しで皮が薄いため、そのままお召し上がりいただけます。

長野県産 クイーンルージュ・
山梨・長野県産 シャインマスカット

申込番号 21 U 60061

●セット内容／クイーンルージュ550g (1房)、シャインマスカット 1.1kg (2房)

お申込み期間 6月1日～10月10日



お届け期間 9月中旬～11月上旬
※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」。瑞々しい果肉と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 21 T 20355

●セット内容／ラヴィアン・ローゼ (洋梨) 4kg (7～11玉)

お申込み期間 7月1日～10月31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 10月中旬～11月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



お届け期間 1月上旬～2月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



静岡県産のブランドメロン「アローマメロン」と皮が柔らかく、果肉が大きくて、甘い果汁たっぷりの「デコボン」。2種類の果物を詰わせてお届けいたします。

静岡県産 アローマメロン・
佐賀・熊本県産 デコボン

申込番号 21 T 92879

●セット内容／アローマメロン1.3kg(1玉)、デコボン1.5kg(5玉)

お申込み期間 10月1日～1月31日



お届け期間 1月中旬～1月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



糖度の高いものを選び、一つ一つ袋掛けを行い、樹上で1か月完熟させました。とろけるような食感と濃厚な甘さをお楽しみください。

熊本県産 越冬袋掛け完熟みかん
「夢味」ときめき 特選

申込番号 21 T 60060

●セット内容／越冬袋掛け完熟みかん「夢味」ときめき 特選3kg

お申込み期間 10月1日～12月20日



お届け期間 12月中旬～1月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



長野県産サンふじと、長野生まれのシナノゴールドの詰合わせです。

〈長野・入江フルーツ農場〉
サンふじ・シナノゴールド 詰合せ

申込番号 21 T 20354

●セット内容／サンふじ・シナノゴールド各4kg(8～13玉)

お申込み期間 9月1日～12月10日



ニッポンの おいしいごはん



ミルキークイーン「浩誇米」

山形県米沢市

もっちりとしていて甘みのある「ミルキークイーン」。水加減を少なめに炊くと美味しくいただけます。

〈山形・佐藤ファーム〉
特別栽培米
ミルキークイーン「浩誇米」

申込番号 21 T 00549

●セット内容／特別栽培米ミルキークイーン3kg×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 21 T 60067

●セット内容／特別栽培米はえぬき3kg×4



夢ごち餐

山形県南陽市

粘りとコシがあり甘みも十分な「夢ごち」。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 夢ごち餐

申込番号 21 T 60066

●セット内容／特別栽培米 夢ごち 2kg × 4



つや姫

山形県置賜

一粒一粒がしっかりしていてツヤのある炊き上がりで甘みが楽しめます。

〈山形・山形おきたま七福会〉
特別栽培米 つや姫

申込番号 21 T 60026

●セット内容／特別栽培米 つや姫 2kg × 4



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 21 T 60065

●セット内容／特別栽培米 サキホコレ 5kg × 2



新之助

新潟県長岡市

大粒でコクと甘みがあり、しっかりとした粘りと弾力を併せ持つ「新之助」。特別栽培農産物認証のお米をお届けします。

〈新潟・小原農場〉
新潟県長岡産
特別栽培米 新之助

申込番号 21 T 60062

●セット内容／特別栽培米 新之助 3kg × 3



こしひかり

新潟県長岡市

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

〈新潟・小原農場〉
新潟県長岡産
特別栽培米 こしひかり

申込番号 21 T 60022

●セット内容／特別栽培米 こしひかり 3kg × 4



こしひかり「赤羽一輝」

長野県松本市

信州・松本の清らかな水と大地で育まれたこしひかりです。農薬、化学肥料の使用を抑えた特別栽培米をお届けします。

〈長野・あかはね農園〉
長野県松本産
特別栽培米 こしひかり
「赤羽一輝」

申込番号 21 T 60063

●セット内容／特別栽培米 こしひかり 3kg × 3



温めるだけのスマートな晚餐

プレシャスな料理を愉しむ

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



素材の旨みが染みた「伊勢海老ホワイトソース煮」と「あわびクリーム煮スープ」。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の「マリネ」です。

日本のおいしいお料理
伊勢海老とあわびの和洋割烹料理

申込番号 21 U 00328

●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）、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）、伊勢海老グラタン150g、伊勢海老マリネ120g ●伊勢海老・あわび：国産 ●賞味期間／冷凍90日





肉厚の天然あわびを強火で焼き上げています。天然あわびならではの弾力ある食感を自家製ウニソースが引き立てます。

日本のおいしいお料理 日本料理店の 天然あわびステーキ

申込番号 21 U 00294

●セット内容／あわびステーキ（あわび（殻付）70g、ウニソース30g）×2 ●あわび：国産 ●賞味期間／冷凍90日



昆布だしをベースに和三盆で仕上げた「黒あわび和三盆煮」、新鮮なあわびを使い鰹だしと共に炊き上げた「炊き込みご飯」、「あわびスープ」、優しくなめらかなホワイトソースで包み込まれた「クリーム煮スープ」です。

日本のおいしいお料理 天然あわび和洋割烹料理

申込番号 21 U 00293

●セット内容／黒あわび和三盆煮（殻付）150g、あわび炊き込みご飯180g、あわびスープ（あわび10g（湯通し・みづば入）、出汁180g）、あわびクリーム煮スープ（あわび10g（ポイル南瓜・アスパラ入）、クリームスープ160g） ●あわび：国産 ●賞味期間／冷凍90日





名高い徳島の鰹を使った鰹料理詰合せ。揚げた「鰹のみぞれ煮」、「鰹子の柳川鍋風」、口当たりの良い「鰹の吸い物」など料理人ならではの味わいをご堪能いただけます。

日本のおいしいお料理 鰹割烹料理詰合せ

申込番号 21 U 00251

●セット内容／鰹と生鰹のみぞれ煮（鰹40g、梅麴・みつば、大根おろし入出汁135g）、鰹の吸い物（鰹40g（みつば入）、出汁140g）、鰹と鰹子の柳川鍋風（鰹40g（みつば入）、鰹子の柳川鍋風出汁（ごぼう入）150g）、鰹と海老のグラタン180g、鰹と海老の中華あんかけ（鰹と海老60g、湯通し野菜（小芋・筍・大根・みつば）20g、中華あん120g）●鰹：徳島県産 ●賞味期間／冷凍90日



足赤海老洋風料理



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」、天然海老のスープを使い香りと深みのある美味しさの「海老ピラフ」です。

日本のおいしいお料理 足赤海老洋風料理

申込番号 21 U 00331

●セット内容／天然足赤えびとアスパラのバター炒め（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）、ブイヤベーススープ150g）、天然足赤えびのピラフ180g×2、天然足赤えびフライタルタルソース付き（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



国産

甘鯛割烹料理



甘鯛の骨を焼き鰹だしで手間をかけてつくる和惣菜、甘鯛のスープがひびく洋惣菜詰合わせ。甘鯛のふっくらした身の甘みをお楽しみいただけます。

日本のおいしいお料理 甘鯛和洋割烹料理

申込番号 21 U 00246

●セット内容／甘鯛と季節野菜の吸い物（甘鯛35g、出汁150g、湯通しわかめ・みつば）、甘鯛炊き込みごはん・甘鯛のリゾット各180g、甘鯛酒蒸し野菜あんかけ（甘鯛35g（昆布付）、あんかけ出汁150g、湯通し筍・梅麴・みつば）、甘鯛とかぼちゃのクリームスープ（甘鯛35g、クリームスープ100g、ボイル南瓜・アスパラ）、甘鯛とアスパラのワインソース（レモン風味）焼き（甘鯛とワインソース60g、ボイルアスパラ）●甘鯛：国産 ●賞味期間／冷凍90日



国産

懐石茶漬け



国産魚介の茶漬けの合わせです。

日本のおいしいお料理 懐石茶漬け

申込番号 21 U 00332

●セット内容／鯉だし仕立て(うなぎ20g、出汁180g)×2、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)、鯉醤油仕立て(鯉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)、海鮮茶漬け鯉だし仕立て(鰯照焼き・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



彩り小鍋



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

彩り小鍋詰合せ

申込番号 21 U 50511

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



国産

鰻懷石



鰻料理を懷石風に仕立てた職人の手わざがなせる結合わせ。趣向を凝らしたお料理をお楽しみいただけます。

鰻懷石三段重

申込番号 21 U 60070

●セット内容／鰻懷石三段重4人前（1段目：うなぎ串焼き（串巻き・ひれ串・肝串・短尺各2）2段目：うなぎ短冊切り（白焼き・塩麹焼き・西京漬け焼き各4切）、うなぎ肝佃煮30g、うなぎ真丈4切、奈良漬4切、丸十大納言4個 3段目：うなぎ錦糸ごはん140g×4、たれ・山椒×8）●鰻：国産





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 21 U 10430

●セット内容／蒲焼本半串100g×5、たれ・山椒×5



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 21 U 60044

●セット内容／うなぎ蒲焼き65g×2、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×2
●賞味期間／冷凍90日



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。



電子レンジで温めるだけの人気惣菜詰合わせ。毎日の食卓の一品として手軽に楽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 21 U 00376

●セット内容／牛肉赤ワイン煮250g、牛肉と赤ワインのハヤシライスソース180g、タンシチュー250g、海老ときのこのドリア220g、海の幸のリゾット220g、シーフードピラフ220g、境港産紅ズワイ蟹グラタン200g、地養鶏のホワイトソース煮200g、地養鶏のトマト煮（5個入）180g、肉団子甘酢煮130g、海老玉150g、中華丼の具150g、肉焼売170g、広東風チャーハン200g、広東風かにチャーハン200g





赤ワインでじっくり煮込んだ牛肉とバターライス・ドフィノワーズのセットです。

〈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 21 U 30407

●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
x各4



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

〈福井・越前夢工房〉 せいご蟹のグラタン(カサレツチェ入)

申込番号 21 U 30402

●セット内容／グラタン170g×16 ●賞味期間／冷凍90日

お申込み期間 9月1日～2月末日

お届け期間 12月上旬～3月下旬



「境港産紅ズワイガニ」「北海道産帆立」などご馳走メニュー 詰合わせ。電子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。

おもてなしのお惣菜 洋食セット

申込番号 21 U 00348

●セット内容／境港産紅ズワイガニのバターライズドリア280g×3、境港産紅ズワイガニと北海道産帆立のクリームグラタン250g×3、焼きチーズビーフカレー250g×4





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〉 ふかひれ姿煮と中華フルコース

申込番号 21 U 60048

●セット内容／海老のチリソース150g・金華豚の酢豚150g・金華ハム
香る中華丼の具180g・貝柱香る海鮮中華丼の具180g・漢源花椒の麻
婆豆腐180g・ふかひれ姿煮250g×各2、蟹と青梗菜のスープ180g×4





蟹の旨みと香りが口に広がる蟹あんかけと、直火炒めでパラパラ食感のえび炒飯はあんかけ炒飯、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 21 U 60056

●セット内容／蟹あんかけ丼のもと180g×8、えび炒飯360g×11、黒酢豚370g×3 ●賞味期間／冷凍60日





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。



北海道のカーリセット

申込番号 21 Z 40457

●セット内容／北海道十勝牛のビーフカレー200g×8、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×4



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



鹿児島黒豚 カレージャンボ

申込番号 21 Z 40458

●セット内容／黒豚カレージャンボ250g×16



明治時代からなる「からす亭流」の科技を大切に、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・青山からす亭〉 ビーフハヤシ

申込番号 21 Z 40456

●セット内容／ビーフハヤシ200g×12



明治時代からなる「からす亭流」の科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 21 Z 40455

●セット内容／ビーフハヤシ・ホワイトクリーム各200g×5、チキンパジャルトマト×4

Your Selection

下記よりお選びいただいた商品が
2つ同時に届きます。



1 ボイルずわいがに半むき身

●セット内容／ボイルずわいがに半むき身(棒肉、爪、爪下、肩肉)
350g×2 ●ずわいがに:ロシアまたはアメリカ産

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



2 七種海鮮松前漬

●セット内容／七種海鮮松前漬100g×6

7種類の海鮮具材をあしらった彩り豊かな松前漬です。



3 北海道産 黒毛和牛すき焼き用

●セット内容／モモ肉・肩肉200g×2 ●賞味期間／冷凍90日

やわらかな口当たり、繊細な旨みととろけるような食感の
北海道産黒毛和牛です。



4 北海道産 新巻鮭半身切身

●セット内容／新巻鮭半身切身650g×2 ●賞味期間／冷凍90日

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

申込番号ご記入方法

申込番号 X210 00

ご希望の商品1個目
上記の 1 ~ 4
いずれかの番号

ご希望の商品2個目
上記の 1 ~ 4
いずれかの番号

(例) ご希望の商品1個目: 2
ご希望の商品2個目: 3

申込番号 X2102300

※同じ商品をお選びいただくこともできます。

ご希望の商品1個目: 4
ご希望の商品2個目: 4

申込番号 X2104400

お届けについて

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



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。



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 21 Z 40431

●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×8



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



アラスカ産紅鮭水煮缶詰

申込番号 21 Z 40430

●セット内容／アラスカ産紅鮭水煮180g×8



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はぐし
した缶詰。ほんのり塩味が紅鮭の旨みを引き立てています。



アラスカ産 紅鮭ほぐし缶詰

申込番号 21 Z 40429

●セット内容／アラスカ産紅鮭ほぐし90g×10



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



祇園原了郭薬味
根室産いわし味付け缶詰

申込番号 21 Z 40452

●セット内容／根室産いわし味付け190g×16



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 21 Z 40451

●セット内容／真さば水煮170g×14



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。



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。



中札内鶏甘辛煮缶詰

申込番号 21 Z 40448

●セット内容／中札内鶏甘辛煮缶詰80g×12



十勝牛大和煮缶詰

申込番号 21 Z 40445

●セット内容／十勝牛大和煮缶詰85g×12



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。



「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。



鹿児島黒豚角煮缶詰

申込番号 21 Z 40446

●セット内容／鹿児島黒豚角煮缶詰80g×12



おつまみ肉缶詰詰合せ

申込番号 21 Z 40434

●セット内容／十勝牛大和煮85g×4、鹿児島黒豚角煮・中札内鶏甘辛煮缶詰各80g×4



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。



北海道産の灯台つぶ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。



北海道産花咲がに スープ缶詰

申込番号 21 Z 40450

●セット内容／花咲がにスープ215g×14



北海道産 灯台つぶ貝味付け缶詰

申込番号 21 Z 60028

●セット内容／灯台つぶ貝味付け缶詰90g×12

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」「簾」セット
申込番号 21 T 10438

●セット内容／純米大吟醸（暁・簾）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なれません。

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 21 Z 62350

●セット内容／実来 純米大吟醸・万穂 磨三割五分大吟醸各720ml×2 ●精米歩合：35% ●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。

カリフォルニアのピノ・ノワールにおける
伝統的な醸造家。



〈カレラ〉

赤白4本セット

申込番号 21 Z 50538

●セット内容 / セントラル・コースト・シャルドネ（白）・セントラル・コースト・ピノ・ノワール（赤）各750ml×2 ●アメリカ製 ●アルコール度数：14.5度
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰合せ内容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。

伝説的な醸造家、故ジョシュ・ジェンセン氏が1975年に創業。冷涼な気候でブルゴーニュと同じ石灰質土壌の土地をマウント・ハーランに購入し、1990年にはここに畑を所有する『カレラ』のためだけに原産地呼称「マウント・ハーランAVA」が認定されました。創業時から「バイオニア・スピリット」を重んじ、「カリフォルニアのロマネ・コンティ」、「ニューワールドにとどまらず、地球上で最も魅力的なピノ・ノワールのスペシャリストのひとつ」と絶賛されています。

ナパ・ヴァレーで一目置かれるワイン。



ワイン

ザ・ヘス コレクション
ナパ&ソノマ 紅白ワインセット

申込番号 21 Z 60078

●セット内容/ヘス アローミ カベルネ・ソーヴィニヨン
(赤)、ヘス パンテラ シャルドネ (白) 各750ml ●アメリカ製 ●アルコール度数:13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。

高級ワイン産地として知られるナパ・ヴァレーのマウント・ヴィーダーに位置する家族経営ワイナリー。25ドル以上のカベルネ・ソーヴィニヨンで全米売上上位を誇るアローミを筆頭に、常に高い評価を獲得しています。

シャルル・ド・カザノーヴ

由緒あるシャンパーニュ・ハウス。



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。

シャンパーニュ・シャルル・ド・カザノーヴは、1811年創立。シャンパーニュ・ハウスとして古い歴史を誇る、フランス国内でTOP10のシェアを誇るメゾンです。

こちらのメゾン上級のシャンパーニュは、シュールリー(樽熟成)7年、特級畑、一級畑から収穫されたブドウのみを使用しています。

はちみつの香りとともに熟成香が広がります。温かいパンやヘーゼルナッツの味わいで、細かい泡がきれいに溶け込み、非常に優雅で繊細な印象です。

味わい 辛口



ワイン

〈シャルル・ド・カザノーヴ〉
ストラディバリウス・
ブリュット・ミレジメ

申込番号 21 T 30417

●セット内容/ストラディバリウス・ブリュット・ミレジメ(白・泡) 750ml ●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。

※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。

ベルターニ

世界で評される
エレガントなアマローネ造り。

創業1857年の老舗であり、アマローネ造りで世界中から高評価を受けているベルターニ社はこれまでの伝統と革新を基にワイン造りを行う姿勢が評価され、2023年にワイナリー・オブ・ザ・イヤーを受賞する栄誉に輝きました。自然の風を利用した陰干し、6年以上の長期樽熟成を経て生み出されるアマローネ・クラッシコは、アマローネ特有の重厚感がありながら、同社が長年大切にしてきた唯一無二のエレガントさを持ち合わせた珠玉の一品です。



ワイン

〈ベルターニ〉
アマローネ・クラッシコ

申込番号 21 Z 60214

●セット内容／アマローネ・クラッシコ（赤）750ml ●イタリア製
●アルコール度数：15.5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。

グラッタマッコ

3大ボルゲリの一角を堪能する。

「サッシカイア」、「オルネッライア」と並ぶ3大ボルゲリの一角の「グラッタマッコ」。カベルネ・ソーヴィニオンやメルローといった国際品種の濃密さと、トスカーナを代表する品種サンジョヴェーゼの芯の通ったクラシカルでエレガントな旨みに満ちたスーパータスカンを造りだしている世界中で注目を集めるワイナリーであり、2024年にはドクターワインにてワイナリー・オブ・ザ・イヤーを受賞しています。



ワイン

〈グラッタマッコ〉
3大ボルゲリの一角を堪能する
赤ワイン2本セット

申込番号 21 Z 60215

●セット内容／グラッタマッコ・ロッソ・ボルゲリ・ロッソ・スベリオレ（赤）、ボルゲリ・ロッソ（赤）各750ml ●イタリア製 ●アルコール度数：14～14.5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。



京のだしをひく

鹿児島県枕崎 本枯れ節・宗田かつお削り



だしは和食の命。すべての料理の基本となると言えるくらいに大切なもの。日本の伝統的な食文化が今日まで受け継がれてきたのも、だしの豊かな旨みがあればこそです。京都では、だしをとることを「だしをひく」と言います。「旨みを引き出す」という意味をもつと言われており、だしはその料理の味のすべてを決めるそのものであり、いかに雑味がなく味わい深い旨みのあるだしをとることに余念がない。だしのひき方はいたってシンプル。それはだし材料が作られるまでに多くの手間と時間を要しているからこそ。職人がつくる鹿児島県枕崎本枯削り、宗田カツオ削り。熟練の京料理人たちが愛用する品をご用意しました。



〈料理と道具〉 京のだしをひく

申込番号 21 Z 60205



●セット内容／北海道利尻産三年物昆布80g、北海道尾礼部白口真昆布80g、鹿児島県枕崎のカツオ本枯削り20g×3、鹿児島県枕崎の宗田カツオ削り20g×3、姫野作の本手打ち行平片手鍋×1 ●サイズ／本手打ち行平片手鍋：約高さ7×直径15cm（持手含まない）、厚み約3mm、容量約1.2L、質量約550g ●素材／本手打ち行平片手鍋（本体）：アルミニウム、（持手）：天然木 ●本手打ち行平片手鍋：日本製
※電磁調理器不可。

※配達日のご指定はご容赦ください。

※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。

江戸びつでご飯を食す

江戸びつ 木曾さわら

山形おきたま七福会／特別栽培米つや姫



おひつは、ご飯のおいしさを引き出す先人の知恵。炊きたてのお米をそのまま茶碗に盛ると、湯気と一緒に旨みが消えてしまいますが、おひつに移すことで木が余分な水分を吸ってふくらみます。また、冷めても木が吸った水分によりパサパサになりにくくおいしさが保たれます。水に強くて軽く、おひつに適した材質の木曾さわらで作った江戸びつです。

『山形おきたま七福会』は、米づくりに定評のある生産者グループ。生産者全員が全国レベルの食味コンクールで賞を受賞した経歴を持っています。

「つや姫」は、ツヤのある上品な甘みを持つ山形生まれの注目の新品種。数ある銘柄米に引けをとらない美味しさを是非味わってください。



〈料理と道具〉
江戸びつでご飯を食す

申込番号 21 T 60203

●セット内容／特別栽培米つや姫2kg、江戸びつ ●サイズ／江戸びつ：約高さ15×径21cm（ふた：径約24cm）、容量約5合
●素材／江戸びつ：天然木（木曾さわら）・銅

※天然木を使用している為、木目の出方が一つひとつ異なります。
※商品は別々のお届けになります。



