

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



マスクメロンの最高峰、静岡県産「クラウンメロン」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種類の果物を詰わせてお届けいたします。

### 静岡県産 クラウンメロンと 山梨・長野県産 シャインマスカット

申込番号 24 U 91635

●セット内容／クラウンメロン1.3kg (1玉)、シャインマスカット1kg (2房)

お申込み期間 5月1日～9月20日

お届け期間 8月中旬～10月下旬

※配達日のご指定はご容赦ください。



大切な日に欠かせない  
美しく印象的なひと皿を



神戸牛は身の締まりと脂質の良さが特徴。きめが細かく旨みの濃い肩ロース肉をステーキでご堪能ください。

### 神戸牛 ステーキ用

申込番号 24 U 60035

●セット内容／肩ロース肉450g (計2枚) ×2 ●賞味期間／冷凍30日





お客様やシーンにあわせて

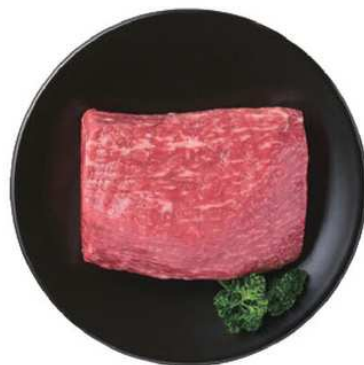
メニューの幅が広がるブロック肉

仙台牛とは、肉質等級が最高ランクに格付けされた銘柄牛です。赤身肉のモモは、さっぱりとした味わいで肉本来の味わいをしっかりと楽しめます。

仙台牛 ブロック肉

申込番号 24 U 40257

●セット内容／モモ肉ブロック1000g ●賞味期間／冷凍90日





ふたつの食感と濃厚な旨み

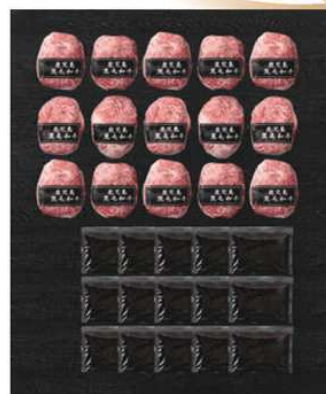
これだけで大満足のテーブルに

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 24 U 00223

●セット内容／鹿児島県産黒毛和牛ディナーハンバーグ150g×15、ソース50g×15 ●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。





ふぐづくしの華やぐテーブルで  
さらに特別感のあるひと時へ

とらふぐを素早くさばき、お刺身と鍋用にとらふぐちりを詰合わせました。  
とらふぐ料理をご家庭でお楽しみください。

下町ふぐ白  
関とら本店

〈関とら本店〉  
とらふぐ料理セット

申込番号 24 U 60036

●セット内容／とらふぐ刺身(30cm皿) 155g、とらふぐ皮60g、とらふぐちり(切身、アラ) 300g、ふぐ一夜干し150g、ふぐボン酢180ml、もみじおろし10g×4、とらふぐヒレ5枚 ●とらふぐ:長崎県産または熊本県産(養殖)、し  
ろさばふぐ:福岡県産または長崎県産 ●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

肉厚の天然あわびを強火で焼き上げウニソースで食す「あわびステーキ」、あわびを昆布で包み鰯だしとバターで蒸した「あわびバター蒸し」、天然煮あわびを贅沢に使った「棒寿司」と日本料理店のあわび料理が楽しめます。

日本のおいしいお料理  
日本料理店の天然あわび料理

申込番号 24 U 00185

●セット内容／あわびステーキ(あわび(殻付) 40g、ウニソース30g)、あわびバター蒸し(殻付) 180g、煮あわび棒寿司200g ●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お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。





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の「マリネ」、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」の組み合わせです。

## 日本のおいしいお料理 伊勢海老洋風料理

申込番号 24 U 10356

●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：国産 ●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2人前合わせです。

## 日本のおいしいお料理 伊勢海老割烹料理

申込番号 24 U 00191

●セット内容／伊勢海老塩蒸し150g（梅塩・抹茶塩付）×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





伊勢海老スープで仕上げた具沢山の「海老チリソース」とあわびの旨みが染みた「クリーム煮スープ」です。弾力ある食感に伊勢海老とあわびの鮮度を感じます。

## 日本のおいしいお料理 伊勢海老と天然あわび料理

申込番号 24 U 00187

●セット内容／伊勢海老チリソース150g×2、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





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 24 U 40285

●セット内容／鰻蒲焼160g・たれ・山椒×各5 ●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。



## 京料理 美濃吉

創業より300余年、京料理の伝統を今に伝える『美濃吉』。享保年間、京都三条大橋のもとに茶屋を開いたのが始まりといわれています。京都左京区にある美濃吉本店(竹茂楼)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おり、京都の四季折々を表現した数々の料理は、訪れる多くの賓客の心をとらえ感動を生み出してきました。



「京都・京料理 美濃吉」  
素材を引き出す  
美濃吉の京料理



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

〈京都・京料理 美濃吉〉  
西京焼き魚詰合せ

申込番号 24 U 60051

●セット内容／国産ぶり西京焼き・鯖西京焼き・銀ヒラス西京焼き・赤魚西京焼き・鯖西京焼き・銀鮭西京焼き・銀鱈 各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。

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



## 春帆楼



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。



「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

明治21年、ふく料理公許第一号の称号を取得した老舗割烹旅館『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、特製ぽん酢でお召し上がりいただくとしの旨みが一層引き立ちます。伝統の味を、ご家庭でお手軽にお楽しみください。

〈山口・春帆楼〉  
とらふく刺しセット4人前  
(鯛わた付き)

申込番号 24 U 30294

●セット内容／とらふく刺し(陶器皿盛り) 150g×1、とらふく皮 120g×1、とらふくひれ×4枚、ぽん酢 300ml×1、小葱 20g×1、巻葱 20g×1、もみじおろし 5g×4、すだち又はだいだい果汁×2、鯛わた 110g×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。



仙台伊達家御用蔵  
  
 KATSUYAMA

「宮城・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

『勝山酒造』の創業は江戸時代の元禄年間。伊達政宗公を藩祖とする伊達家62万石の城下町で酒造りを始めました。以来320年以上にわたり、宮城県に現存する唯一の伊達家御用蔵の暖簾を守り続けています。第二次世界大戦後の勝山酒造を支えたのは、名杜氏の呼び声高い照井円五郎。宮城県産の米「ササニシキ100パーセント純米酒」に取り組むべく、宮城にあるすべての蔵にはたらきかけ、「酒質の向上こそ日本酒が生き残る道」の信念で宮城

の酒の品質向上を目指しました。その後、都市化が進む仙台の中心部では酒造りに欠かせない地下水に影響が出る、との考えから泉ヶ岳の麓へと蔵を移転。銘柄を集約し、全量純米酒の蔵として再スタートを図りました。酒造りの方針は「なめらかで透明感のある旨みを実現すること」。現在は酒造りに最高の環境で、仕込み水は泉ヶ岳の地層で磨かれた伏流水、米は酒造りに適した兵庫県産「山田錦」を使用し、精緻な造りに徹した仕込みを行っています。



繊細な味わいが魅力の『勝山酒造』の日本酒は、きりりと冷やして  
ワイングラスで飲むのがおすすめです。

仙台伊達家御用蔵〈勝山〉  
純米大吟醸「暁」「簾」「伝」セット

申込番号 24 T 10292

●セット内容／純米大吟醸（暁・簾・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なれません。



## 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。室町時代には足利將軍義政公より「日本第一番饅頭所」の看板を贈られました。それより代々「塩瀬」を屋号として製菓に努め、江戸開府とともに江戸に移り、今日に及んでおります。代々受け継がれた秘伝の味をご賞味ください。



「東京・塩瀬総本家」  
六七〇有余年の  
歴史が伝える心と技



ひとつぶ栗の入った栗羊羹と夜の梅は小倉羊羹、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6本入

申込番号 24 T 50251

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



KYOBASHI SEABRIDGE  
千疋屋  
TOKYO 1881

創業1881年の「京橋千疋屋」。以来140余年にわたり、お客さまよりの信用を受け継ぎ、果物を如何においしく召し上がっていただけるかを常に考えてきた「果物の老舗」です。本物志向の時代と言われている今、長い年月で培われた知識を元に、自然の恵みである果物の品質と、熟度を吟味・厳選し、お客さまの信頼に応え、お客さまに奉仕することが、創業よりの理念です。



「東京・京橋千疋屋」  
「千疋屋」にふさわしい品質で  
お届けしたい



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  
(ロイヤル)

申込番号 24 U 60054

●セット内容／マスクメロン1.3kg、キウイ、オレンジ、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。





## 「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。

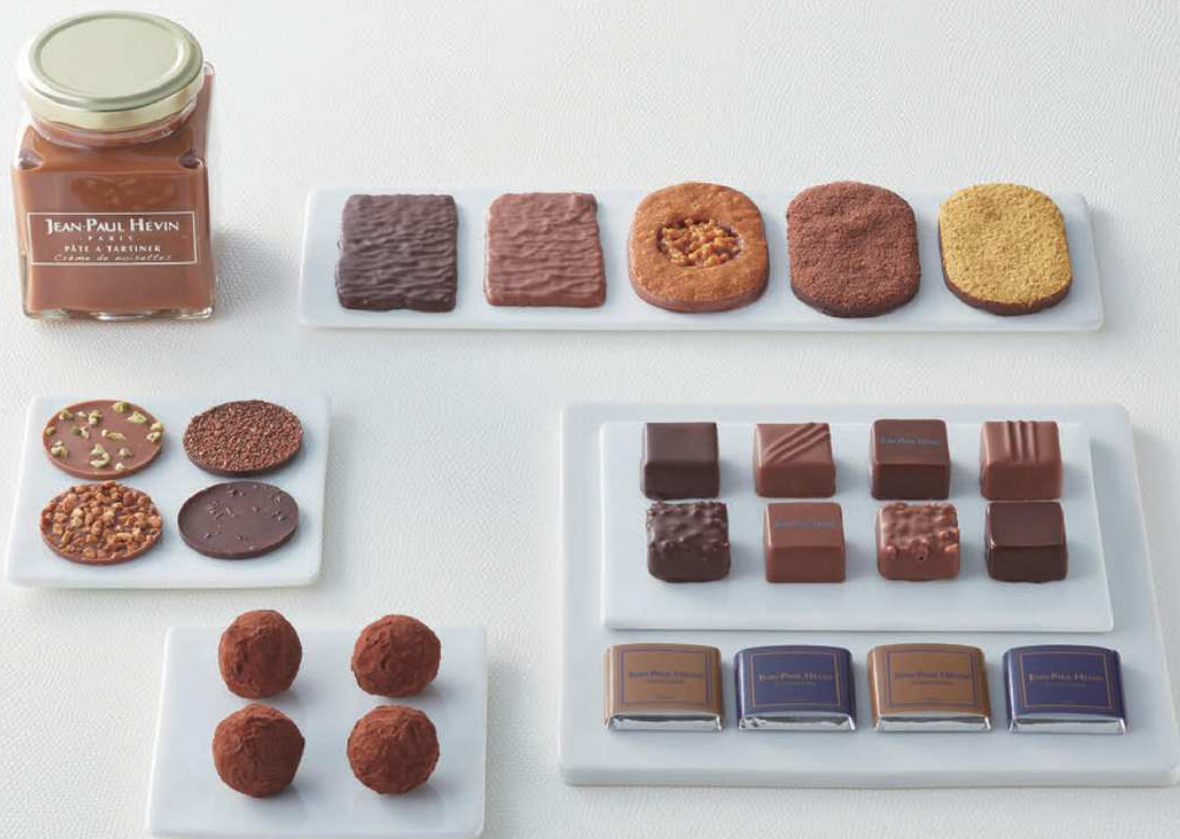


宝石のように輝くカカオの香り豊かなボンボンショコラや軽やかな口どけのガナッシュを上質のカカオパウダーで包んだトリュフ、個包装タイプのサブレやショコラを詰合わせたGo-Hô-Biコレクション。ショコラティエ、『ジャン＝ポール・エヴァン』の魅力あふれるギフトです。

〈ジャン＝ポール・エヴァン〉  
チョコレート詰合せ

申込番号 24 U 30306

●セット内容／ボンボン ショコラ25個、トリュフ 6個、カレJPH32枚、コフレGo-Hô-Bi、バットウアタルティネノワセット ●フランス製 ●賞味期間／冷蔵15日  
※季節により詰合せ内容が変更になる場合がございます。  
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





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 き 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、カリカリ、サクサクとした食感が楽しいバトン状のブラリネ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〉  
チョコレートセット

申込番号 24 U 60055

- セット内容 / アソルティモン・メゾン S2×1、バトンブラリネ ギフトボックス×1、タブレットマドレーヌ×1
- フランス製 ●賞味期間 / 冷蔵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。



# なだ万

天保元年(1830年)に初代灘屋萬助が創業して以来、四季折々の日本料理の伝統を守り、真髄を探究してきた『なだ万』。伝統を守る一方で、世界の食材や調味料を取り入れ老舗の味を現代風にアレンジすることにも力を入れています。日本料理の正道を守りながらも時代にマッチした味やスタイルを追求し、一つひとつ素材を吟味、心を込めて作り上げた品を日本全国で提供しています。



「東京・なだ万」  
日本料理の真髄  
老舗はいつも新しい



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

〈東京・なだ万〉  
料亭の味詰合せ

申込番号 24 U 40256

●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×4、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 ●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

※内容が変更になる場合がございます。





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専門店

「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 24 T 60058

●セット内容／粉うに10g×5

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





高野屋

創業延宝3年(1675年)の『高野屋』。からすみ一筋に350余年にも及ぶ歴史のある老舗です。中国から長崎に約350年前に伝来してきたからすみは、当時は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。ねっとりとした食感、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 24 U 30342

●セット内容／からすみ138g×2、からすみほぐし60g、からすみ茶漬40g ●ボラの卵(からすみ)：オーストラリアまたはアメリカ産、ボラの卵(からすみほぐし・からすみ茶漬)：オーストラリアまたはアメリカまたは国産 ●賞味期間／冷蔵60日



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だの詰合わせ。

〈東京・つきぢ田村〉  
飛騨牛すき焼き

申込番号 24 U 30268

●セット内容／飛騨牛ロース肉700g、わりしだ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。



蔦の家

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



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

〈東京・蔦の家〉  
京華漬セット

申込番号 24 U 50314

●セット内容／すだれ巻2本セット（ホワイトワレフー（沖目鯛）・鯖1切150g各5切入）、松阪豚モモ100g・鯖200g×各3、赤魚150g・トラウトサーモン80g・イカ180g・カラスカレイ80g×各2

●ホワイトワレフー（沖目鯛）：ニュージーランド産、鯖：韓国産、松阪豚（モモ）：イカ：国産、鯖・トラウトサーモン：ノルウェー産、赤魚：グリーンランド産、カラスカレイ：ロシア産

●賞味期間／冷凍90日





# 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 24 T 30290

●セット内容／佃煮ふりかけ90g×6袋、有田焼容器×2段



# 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に、お盆の上だけで手軽に抹茶のお点前を楽しめるセットです。

〈東京・益田屋〉  
抹茶・盆点前セット  
申込番号 24 T 40312

●セット内容／抹茶「永寿」20g×3、抹茶茶碗、お盆、棗、茶筌、茶杓、茶巾、茶筌直し





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。



柔らかく仕上げた黒毛和牛のローストビーフやまろやかな味わいのスモークサーモン、伝統製法にこだわったプロシュートと3種の具だくさんのスープを詰合わせたお惣菜ギフト。レストランの味をご家庭でお楽しみいただけます。

〈東京・シェ松尾〉  
グルメ・アソート

申込番号 24 U 60060

●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、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 ●牛肉：国産、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 ●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。





「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 24 U 60044

●セット内容／イセエビチリソース180g×1、紅焼包翅140g×2、紅焼鮑魚300g×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。



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。



オードブル(ブチテリーヌ)、スープ、リエット、ライスグラタン2種、フレンチの惣菜2種とバターライス、メインとしてのハンバーグ、スイーツ(ブチテリーヌ)でドラマチックなフルコースのフレンチの食卓です。



〈東京・レザンファン ギャテ〉  
おうちでグルメなフレンチ・フルコースセット

申込番号 24 U 40255

●セット内容／ブチテリーヌコレクション(箱入り9種類(各25g)のブチオードブル・テリーヌ)、ブチテリーヌコレクション(箱入り9種類(各25g)のブチスイーツ・テリーヌ)、ニンジンポタージュ・菜園風スープ各200g、豚肉のリエット・スモークサーモンのリエット各70g、鶏肉とレンコンのライスグラタントリュフの香り230g、ズワイ蟹のライスグラタン230g、ビーフ・ストロガノフ150g+バターライス180g、海老クリーム煮150g+バターライス180g、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 ●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。  
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。



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 24 T 60140

●セット内容/旧軽通(豆)・メキシコ ラタサ(豆)・ナチュラルザ(豆)各150g×2・マンデリン ハルム(豆)・グアテマラ クリスタリーナ(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。





独自の文化を持ち、四季折々の味覚が楽しめる食材の宝庫です。



午前10時の水揚げの様子。

美しい海と豊かな自然に恵まれた長崎五島列島。奈良・平安時代には遣唐使最後の寄港地、中世以降は海外貿易の拠点として栄えました。

## 長崎県 五島列島

「豊かな自然が育む  
四季折々の味覚」



五島列島



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



長崎県五島列島産  
車海老（生冷凍・ボイル味噌漬）

申込番号 24 U 81198

●セット内容／車海老生冷凍40g×13、車海老ボイル味噌漬40g×12 ●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。便利な個包装パックになっています。



壱岐島

「玄界灘に浮かぶ  
温暖な美食の島」

## 長崎県 壱岐島

陸上のあらゆるものが周  
りの海の恩恵を受けている  
長崎を象徴する島のひとつ、  
壱岐。美しい海に囲まれた壱  
岐で、島内一貫生産の長崎和  
牛「壱岐牛」に舌鼓。



海辺の広々とした牧場で草を喰  
む。



九州と対馬の間に位置する長崎県壱岐島(いきのしま)。  
風光明媚な海岸線に大小の湾が入り込み、周りには  
エメラルドグリーンの海が広がっています。



# 壱岐牛

和牛のルーツともいわれる  
島内一貫肥育の黒毛和牛「壱岐牛」。



〈長崎・梅嶋〉  
壱岐牛  
サーロインステーキ用  
申込番号 24 U 51130

●セット内容／サーロインステーキ180g×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 24 U 51131

●セット内容／リブロース肉840g ●賞味期間／冷凍20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。

和歌山県・みなべ町  
紀州高田果園

# 南高梅



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、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。

はちみつを使用し、深みのある上品な味わいに仕上げました。

〈和歌山・紀州高田果園〉  
紀州南高梅 絹梅  
有田焼容器入

申込番号 24 Z 50312

●セット内容／金箔のせ絹梅（アカシア蜂蜜入梅干）800g（4～5L粒）塩分約8% ●梅：和歌山県産





(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。



「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。

# 長野県・松本市 石井味噌 信州石井味噌

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 24 T 60042

●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20、なめこ汁×24)



## 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<sup>さん</sup>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)海藻とハチミツエキス散布の様子。



# 夢ごこち<sup>さん</sup>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 24 T 60018

●セット内容／特別栽培米夢ごこち3kg×3



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



一頭からわずかししか取れない高級部位「メン」は口の中に入れた瞬間、豊かな甘みが口いっぱいに広がります。専門店ならではの詰合わせをお楽しみいただけます。

## ふじ馬刺し詰合せ

申込番号 24 U 60025

●セット内容／メン（三枚バラ）・大トロ・中トロ・フタエゴ・ロース・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×15、しょうが3g×14、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



## 明太子の贅沢な食べ比べ。 博多でおすすめの味。

博多の名物といえば明太子。地元で評判の2店が『幸村英商店』と『海産物専門原口商店』です。

明太子を作り続けて30余年の『幸村英商店』。北海道の噴火湾・室蘭港で水揚げされるすけとうだらの卵にこだわり続け、毎年現地を訪れて卵の状態を見極めながら仕入れを行います。北海道産の昆布を使った昆布漬明太子は、卵のひと粒ひと粒がふっくらしたやさしい味わいです。

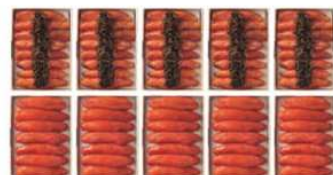
『海産物専門原口商店』の明太子は、北海道産のたらこを、羅臼産の昆布、辛みをおさえた風味のよい唐辛子などで漬け込んだ、まろやかな風味と舌触りが特徴です。博多でおすすめのご当地の味を食べ比べでお楽しみください。



(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』。  
(右)柳橋うまかもん市場『海産物専門原口商店』。

# 辛子明太子

福岡県・博多  
柳橋連合市場・柳橋うまかもん市場



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

幸村英商店・  
海産物専門原口商店  
明太子詰合せ

申込番号 24 U 40331

●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×5 ●スケトウダラの卵：北海道産 ●賞味期間／冷凍30日



焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。

フローズン グルメ

# FROZEN GOURMET



## 手軽に食べられる美味。 いま人気のフローズングルメ

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



鹿児島県産黒豚を原料に生ハム、生ベーコン、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お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ディナーセット

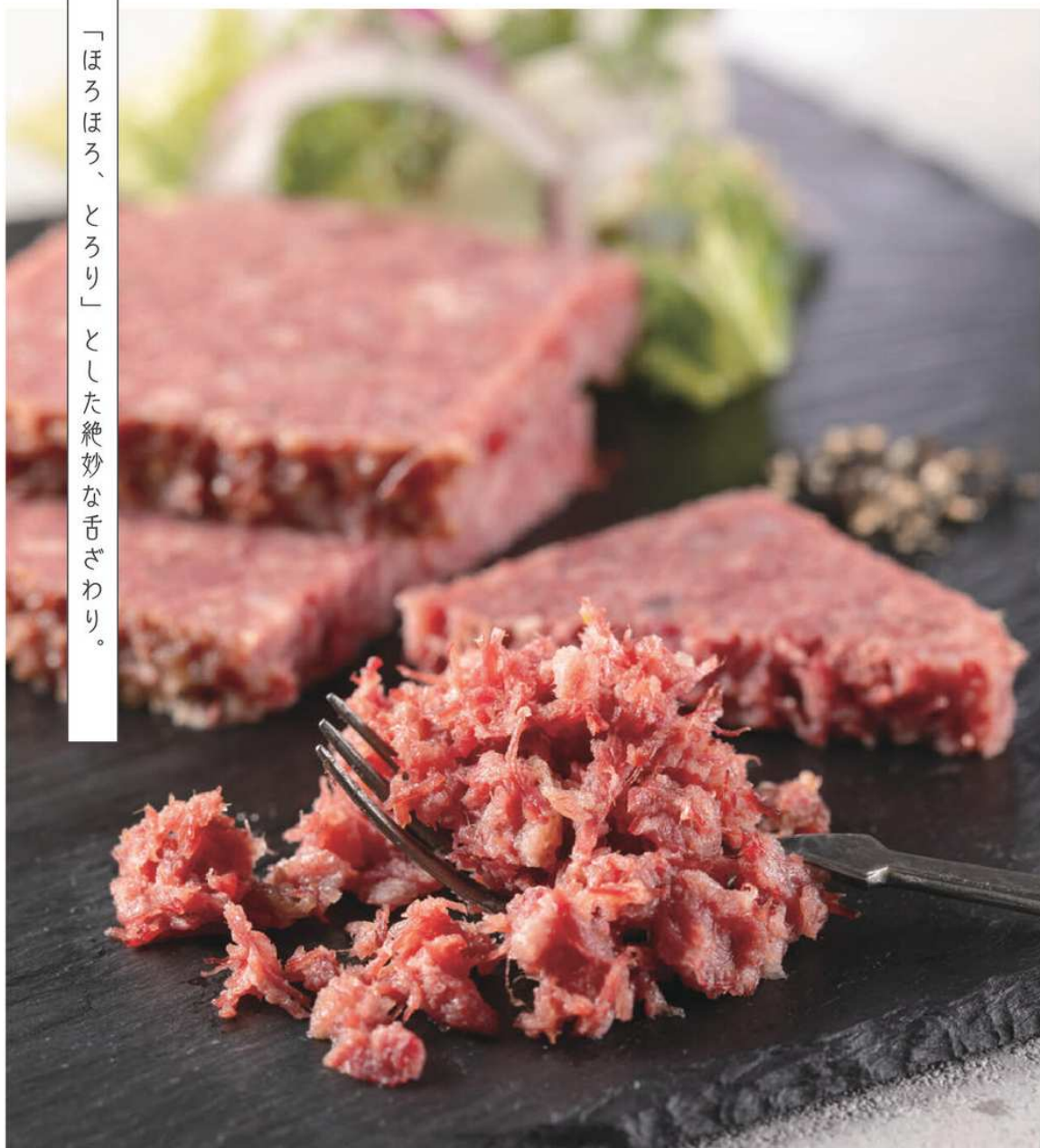
申込番号 24 U 50253

●セット内容／肩ロース生ハムスライス50g×3、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×4、黒トリュフウインナー・ボルチーニウインナー各100g×2 ●賞味期間／冷凍30日





「ほろほろ、とろり」とした絶妙な舌ざわり。

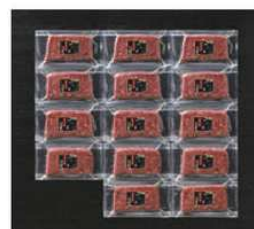


米沢牛の旨みが詰まった手造りのコンビーフです。米沢牛のkokのある味わいと豊潤な脂の甘みが広がる一品です。

### 米沢牛コンビーフ

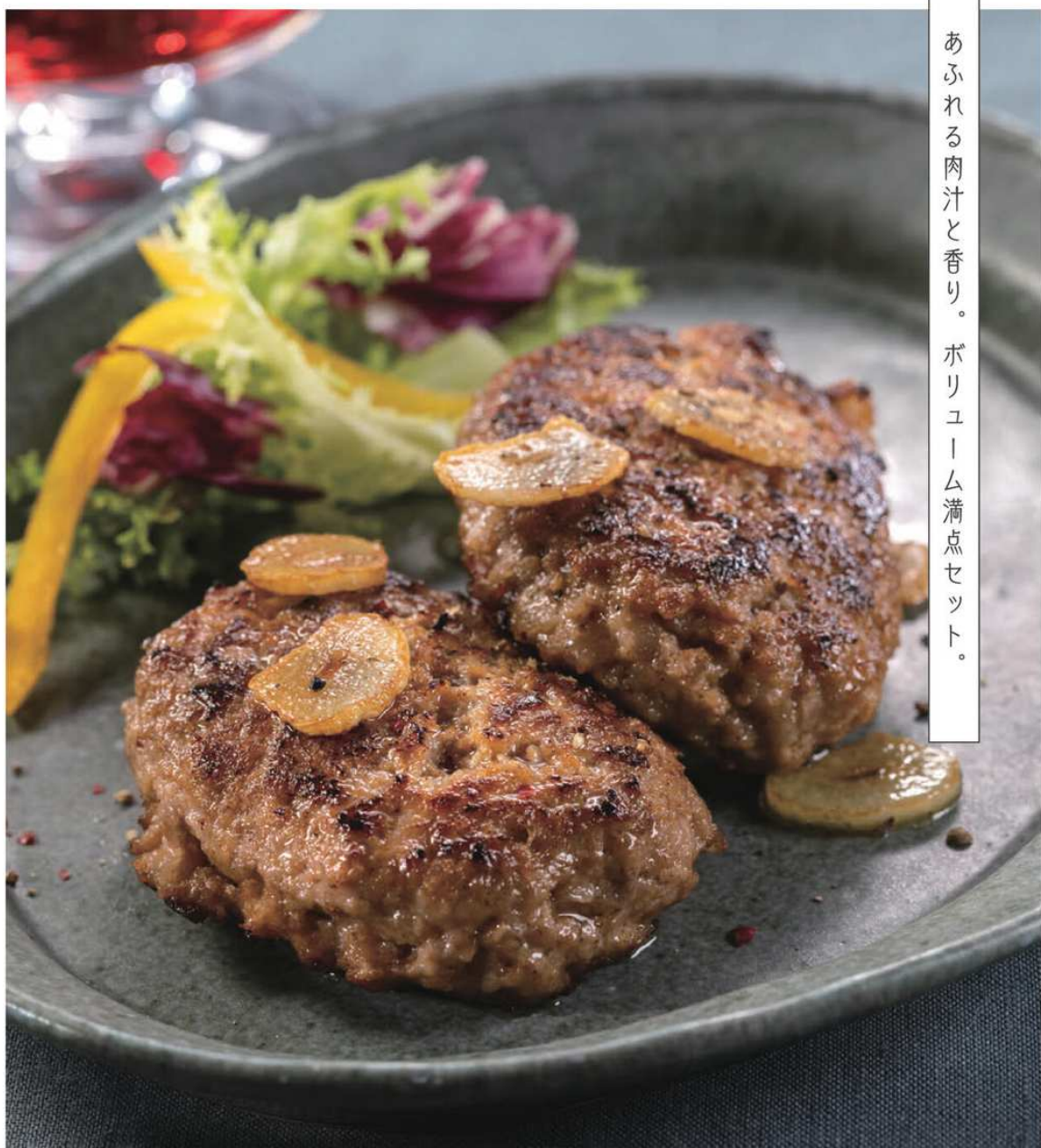
申込番号 24 U 40330

- セット内容／米沢牛コンビーフ100g×14
- 賞味期間／冷凍30日





あふれる肉汁と香り。ポリユーム満点セット。



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

### 鹿児島県産生ハンバーグ詰合せ

申込番号 24 U 60133

●セット内容／黒毛和牛黒豚ミックス生ハンバーグ80g×25、黒豚ミニハンバーグ80g×25 ●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。



名高い徳島産の食感が楽しめる蒲焼きの棒寿司、海老の食感が口に広がる天然足赤海老の棒寿司、国産煮あわびの食感と寿司飯が、ご満足いただける棒寿司です。

## 日本のおいしいお料理 日本料理店の棒寿司

申込番号 24 U 00318

●セット内容／天然足赤えび棒寿司200g、鰻棒寿司200g、煮あわび棒寿司200g ●賞味期間／冷凍90日



白みそ仕立ての「鳴門鯛」、鰻を鰻だして食す「鰻鰻」、焼き上げた太刀魚を胡麻鰻だして仕立てた「太刀魚胡麻」、醤油漬けした鰻の「鰻醤油」など国産魚介の茶漬けです。

## 日本のおいしいお料理 懐石茶漬け

申込番号 24 U 00195

●セット内容／鰻鰻だし仕立て（うなぎ20g、出汁180g）×2、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）×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）、鰻醤油仕立て（鰻30g、出汁180g）、炙り金目鯛茶漬け醤油仕立て（炙り金目鯛30g、出汁180g）、海鮮茶漬け鰻だし仕立て（鰻焼き・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





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 24 U 40254

●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×17



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 24 U 50263

●セット内容／寄せ鍋240g・牛すき鍋200g・カニ鍋250g×各5 ●賞味期間／冷凍90日



ガーリックの風味が効いたご飯の上に、土佐の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 24 U 30267

●セット内容／土佐あか牛ステーキガーリックライス200g×10



焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。



材料の豚肉に鹿児島県産黒豚を使用した旨みたっぷりの餃子です。島唐辛子入り餃子は、ピリッとした辛味がクセになります。



### 鹿児島黒豚生餃子2種詰合せ

申込番号 24 U 30275

●セット内容／島唐辛子黒豚餃子（16g×12個）×10、黒豚餃子（16g×12個）×15、たれ13g×25 ●賞味期間／冷凍30日



鹿児島黒豚を原料に使った豚丼・ルーローハン・トンポーロウの具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 24 U 40296

●セット内容／豚丼の具100g×7、ルーローハンの具100g×7、トンポーロウ80g×6、牛丼の具100g×7 ●賞味期間／冷凍30日



# フレッシュ ギフト

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





銀座

吉澤

# 銀座 吉澤

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



〈銀座吉澤〉  
常陸牛 雌牛  
サーロインステーキ用  
申込番号 24 U 60026

●セット内容／サーロインステーキ200g  
×4 ●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 24 U 60028

●セット内容／ロース肉400g×2 ●賞味  
期間／冷凍90日



〈銀座吉澤〉  
松阪牛  
サーロインステーキ用  
申込番号 24 U 60029

●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〉  
松阪牛 すき焼き用  
申込番号 24 U 60031

●セット内容／ロース肉500g ●賞味期間／冷凍90日



〈銀座吉澤〉  
松阪牛 焼肉用  
申込番号 24 U 60030

●セット内容／肩ロース肉350g×2 ●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 24 U 60022

●セット内容／肩ロース400g、肩肉550g ●賞味期間／冷凍30日



米沢牛 たれ漬焼肉用  
申込番号 24 U 60023

●セット内容／切落したれ漬100g×12  
●賞味期間／冷凍30日



【Omī 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  
ロース肉しゃぶしゃぶ用

申込番号 24 U 20787

●セット内容／ロース肉850g  
●賞味期間／冷  
凍20日



近江牛  
ロース肉すき焼き用

申込番号 24 U 20788

●セット内容／ロース肉850g  
●賞味期間／冷  
凍20日



近江牛  
ロースステーキ用

申込番号 24 U 10148

●セット内容／ロースステーキ  
200g×3 ●賞味  
期間／冷凍20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 24 U 10152

●セット内容／肩ロース肉・ウデ肉650g  
●賞味期間／冷凍30日



松阪牛 しゃぶしゃぶ用  
申込番号 24 U 10151

●セット内容／肩ロース肉・ウデ肉650g  
●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 24 U 60034

●セット内容／モモ肉・肩肉・肩ロース肉  
各350g ●賞味期間／  
冷凍30日



神戸牛 焼肉用

申込番号 24 U 60037

●セット内容／モモ肉・肩ロース肉各  
300g、バラ肉350g  
●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  
ロース肉すき焼き用

申込番号 24 U 20783

●セット内容／ロース肉800g  
●賞味期間／冷凍30日



鹿児島県産黒毛和牛  
ロース肉しゃぶしゃぶ用

申込番号 24 U 20784

●セット内容／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 24 U 60052

●セット内容／サーロインステーキ150g×3、  
肩肉（しゃぶしゃぶ用）640g  
●賞味期間／冷凍30日



【Hida beef】

# 飛騨牛

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



飛騨牛 焼肉用

申込番号 24 U 60046

●セット内容／肩ロース肉500g、ロース肉450g ●賞味期間／冷凍30日



飛騨牛  
ロースステーキ用

申込番号 24 U 60045

●セット内容／ロース肉640g（計3枚）  
●賞味期間／冷凍30日





【Wakasa beef】

# 若狭牛

自然豊かな越前若狭の四季に富んだ気候と、豊かな風土のなかで育てられた「若狭牛」。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。



若狭牛  
すき焼き用

申込番号 24 U 40295

●セット内容／ロース肉（リブロースまたはサーロイン）600g ●賞味期間／冷凍90日  
※部位のご指定はできません。



若狭牛  
サーロインステーキ用

申込番号 24 U 40299

●セット内容／サーロインステーキ510g（計3枚）、ステーキソース×3 ●賞味期間／冷凍90日



【Agu pork】

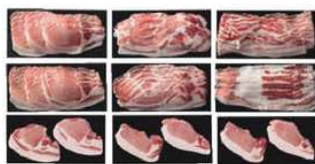
# あぐー豚

希少な琉球在来種の血統を  
引く銘柄豚として誕生した  
「あぐー」豚。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  
いののに、融点が低いのでく  
どさがなく、不思議なほど  
飽きのこない味わいです。

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 24 U 20644

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





黒豚や真鯛、鰻といった鹿兒島の美味の詰合わせです。

## 鹿兒島の美味詰合せ

申込番号 24 U 50255

- セット内容／鰻たたき400g（計2～3本）、鰻たたきタレ×4、黒豚モモ味噌漬・ぶり歯庵漬各70g×5、鰻蒲焼60g×5、真鯛西京漬60g×4
- 賞味期間／冷凍30日





鹿児島県産黒毛和牛の切落しの焼肉用のたれ漬と  
柔らかく脂の旨みが味わえるロース肉のカットス  
テーキの詰合せです。

### 鹿児島県産黒毛和牛 たれ漬焼肉用・ カットステーキ詰合せ

申込番号 24 U 70236

●セット内容／切落したれ漬120g×5、カットステーキ70g  
×5 ●賞味期間／冷凍30日



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

### アベル牧場黒豚 ソーセージ・ウインナー

申込番号 24 U 60134

●セット内容／屋久島茶葉入りウインナー100g×5、ポロ  
ニア180g×5、羊腸フランク120g×5、ぐるぐるウインナー  
400g (約80cm) ×5 ●賞味期間／冷凍30日



# 活蒸毛がに

旬の時期に漁獲し、生きたまま蒸し上げて急速冷凍しました。

蒸しがにならではの甘みと締まった身肉をお楽しみください。

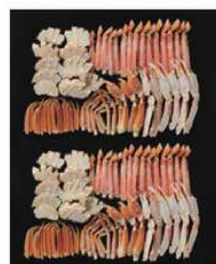


北海道産 活蒸毛がに

申込番号 24 U 60196

●セット内容／活蒸毛がに400g×3 ●賞味期間／冷凍90日





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

### ボイルずわいがに半むき身

申込番号 24 U 40261

●セット内容／ずわいがに半むき身（棒脚・爪・爪下・肩肉）1000g×2 ●ずわいがに：ロシアまたはアメリカ産



殻をむいた状態のため簡単に調理できます。かにしゃぶや天ぷらなど、様々な料理でお楽しみください。

### 生ずわいがにポーションセット

申込番号 24 U 60043

●セット内容／生ずわいがに脚ポーション500g、生ずわいがに爪ポーション300g×2、生ずわいがに爪下ポーション300g ●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



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 24 U 50248

●セット内容／ボイルずわいがに500g×4 ●ずわいがに：ロシアまたはカナダ産 ●賞味期間／冷凍60日





海鮮丼やお刺身にぴったりの海鮮素材を彩りよく詰合わせました。

〈宮城・歌津小太郎〉

## 海鮮詰合せ

申込番号 24 U 60024

●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、鰯たたき、カニ、いくら）各80g×5 ●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、鰯：太平洋、カニ：カナダ産



名高い徳島の鰯のしゃぶしゃぶ。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。♫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  
(4～5人前)

申込番号 24 U 00183

●セット内容／鰯切身50g×10、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）×3、湯通しわかめ20g×3、生麩としいたけ×4 ●鰯：徳島県産 ●賞味期間／冷凍90日





「まぐろの王様」と呼ばれる高級魚の天然本まぐろ（クロマグロ）4種を詰合わせました。ぜひ食べ比べをお楽しみください。

### 〈築地ホクエイ〉 天然本まぐろ4種詰合せ

申込番号 24 U 50235

●セット内容／天然本まぐろ大トロ冊120g、天然本まぐろ中トロ冊180g、天然本まぐろ赤身冊180g×2、天然本まぐろたたき60g×4 ●本舗（冊）：大西洋産、本舗（たたき）：国産 ●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 24 U 50270

●セット内容／本マグロ（大トロ・中トロ・赤身）各200g ●本舗：大西洋産 ●賞味期間／冷凍10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 24 U 91609

●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）750g、昆布だしたらこ（無着色）390g ●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



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 24 U 61384

●セット内容／辛子明太子（無着色）900g（10個）、からすみパウダー5g×10 ●スケトウダラの卵：北海道産 ●賞味期間／冷凍30日





甘みのあるキタムラサキウニを使用し、塩だけで漬  
け込みました。

### 利尻産 一汐粒うに

申込番号 24 U 60160

●セット内容／キタムラサキウニ60g×5 ●賞味期間／冷  
凍90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3種切身詰合せ

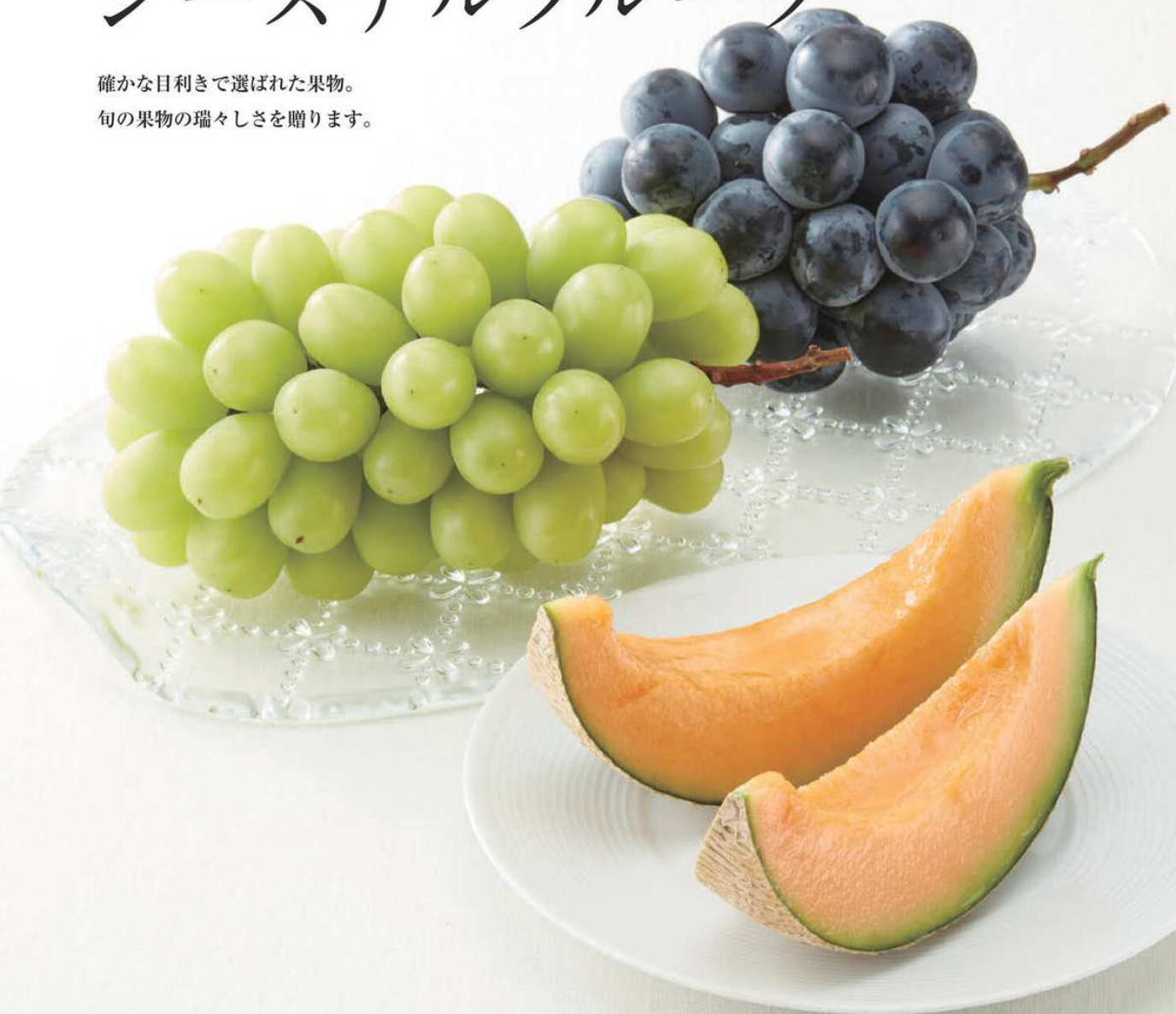
申込番号 24 U 30265

●セット内容／塩秋鮭×20、秋鮭西京味噌漬・秋鮭塩麹漬  
各60g×20 ●賞味期間／冷凍60日



# シーズナルフルーツ

確かな目利きで選ばれた果物。  
旬の果物の瑞々しさを贈ります。



お届け期間 8月下旬～9月中旬  
※配達日のご指定はご容赦ください。

北海道の寒暖差で育った、とろける甘さの赤肉メロン、ぶどう  
のおすすめ2種を詰わせてお届けします。



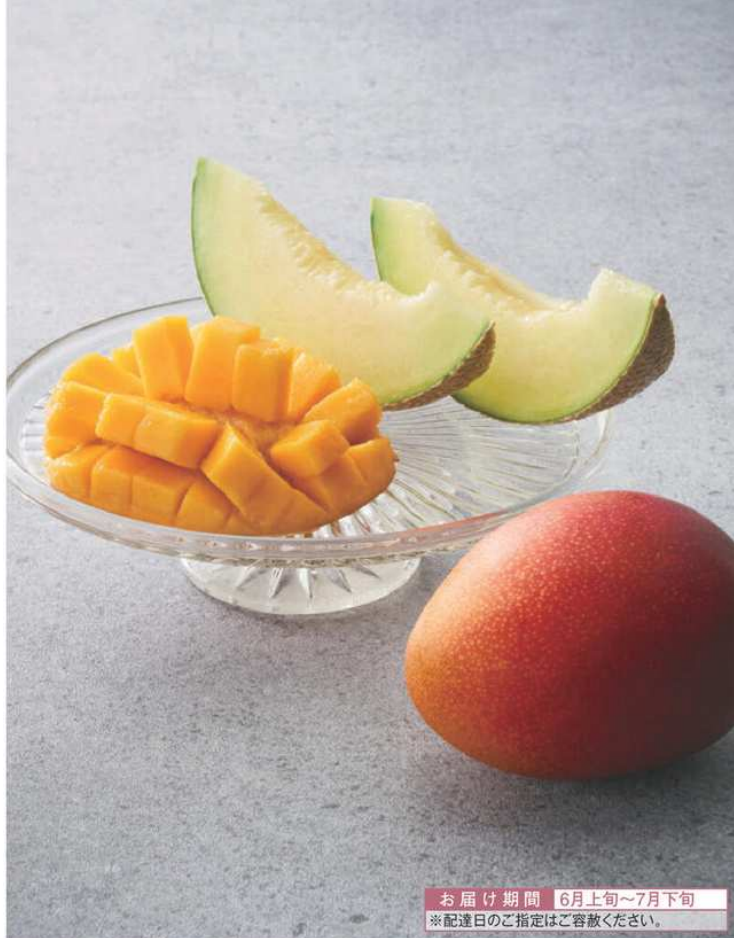
北海道産 赤肉メロン  
山梨・長野県産  
シャインマスカット・ピオーネ

申込番号 24 U 40278

●セット内容／赤肉メロン1.5kg、シャインマスカット1.2kg（2房）、ピオーネ600g

お申込み期間 5月1日～8月31日





お届け期間 6月上旬～7月下旬  
※配達日のご指定はご容赦ください。



大玉のマンゴーと、上品な甘みと柔らかい食感のアロームメロンをセットでお届けします。

宮崎・沖縄県産  
完熟マンゴー大玉・  
静岡県産 アロームメロン

申込番号 24 U 50244

●セット内容/マンゴー1kg (2玉)、アロームメロン1.5kg (1玉)

お申込み期間 3月1日～6月30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。



静岡県産「アロームメロン」と、山梨県御坂地区で収穫された大玉の桃、「大糖領」です。2種類の果物を合わせてお届けいたします。

静岡県産 アロームメロン・  
山梨県産 御坂の桃 大糖領

申込番号 24 T 50243

●セット内容/アロームメロン1.3kg (1玉)、大糖領1.8kg (6玉)

お申込み期間 4月1日～6月30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。



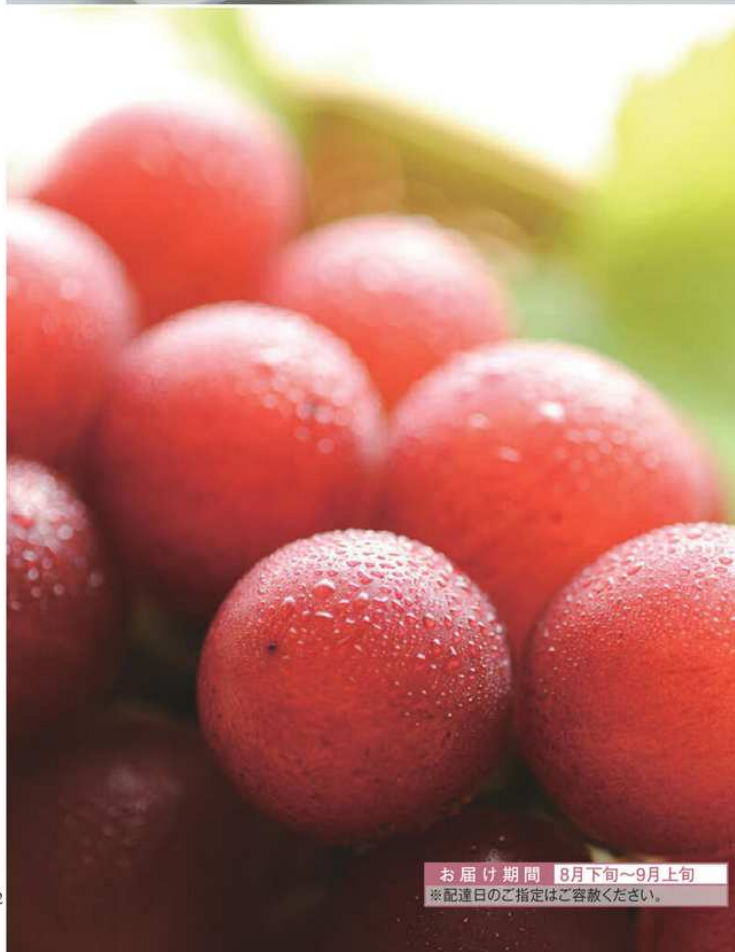
全国有数の生産量を誇る岡山県の桃です。白鳳、清水白桃、夢白桃など時期に合わせてお届けします。

## 岡山県産 桃

申込番号 24 U 10465

●セット内容／桃3.6kg (12玉)

お申込み期間 4月1日～7月15日



お届け期間 8月下旬～9月上旬  
※配達日のご指定はご容赦ください。



まるでルビーのような艶やかな赤い輝きを放ち、巨峰の2倍にもなる大粒で、酸味の少ない甘みが特長。たっぷりの果汁と爽やかな甘さをお楽しみください。

## 石川県産 ルビーロマン

申込番号 24 U 60038

●セット内容／ルビーロマン600g (1房)

お申込み期間 5月1日～8月10日





お届け期間 9月中旬～10月中旬  
※配達日のご指定はご容赦ください。



半世紀の歴史を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 24 T 60021

●セット内容／旬のぶどう詰合わせ4kg (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、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～9月30日

※組み合わせ等のご指定はできません。



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。



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 24 U 60014

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

お申込み期間 6月1日～10月10日





お届け期間 11月中旬～12月中旬  
※配達日のご指定はご容赦ください。



晩秋におすすめの果物3種類を詰め合わせました。旬の味をお楽しみください。

青森県・岩手県産 サンふじりんご・  
山形県産 ラフランス・  
愛媛県産 日の丸みかん

申込番号 24 T 60012

●セット内容／サンふじりんご2.5kg（10個）、ラ・フランス2.5kg（10個）、日の丸みかん5kg（S～2Lサイズ）

お申込み期間 8月1日～11月20日



お届け期間 12月上旬～12月下旬  
※配達日のご指定はご容赦ください。



薄くて柔らかい皮を持ち、果肉もゼリーのように滑らかで果汁たっぷりの紅まどんなと、強い甘みと柔らかな酸味、シャキシャキとした食感のはるかをお届けします。

愛媛県産 紅まどんな・  
岩手県産 純情りんご「はるか」

申込番号 24 T 60011

●セット内容／紅まどんな3kg（10～12個）、純情りんご「はるか」1.8kg（6個）

お申込み期間 9月1日～11月20日





お届け期間 1月中旬～3月上旬  
※配達日のご指定はご容赦ください。



上品な味と香りのアローマメロンとみずみずしく  
ジューシーなあまおう苺をセットでお届けします。

静岡県産 アローマメロン  
福岡県産 あまおう苺

申込番号 24 U 40280

●セット内容／アローマメロン1.3kg、あまおう400g（12  
～15粒）×2

お申込み期間 9月1日～1月31日



お届け期間 1月上旬～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別し、一つひとつ袋掛けを行い、  
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 24 T 60013

●セット内容／越冬袋掛け完熟みかん「夢味」ときめき 特  
選4kg

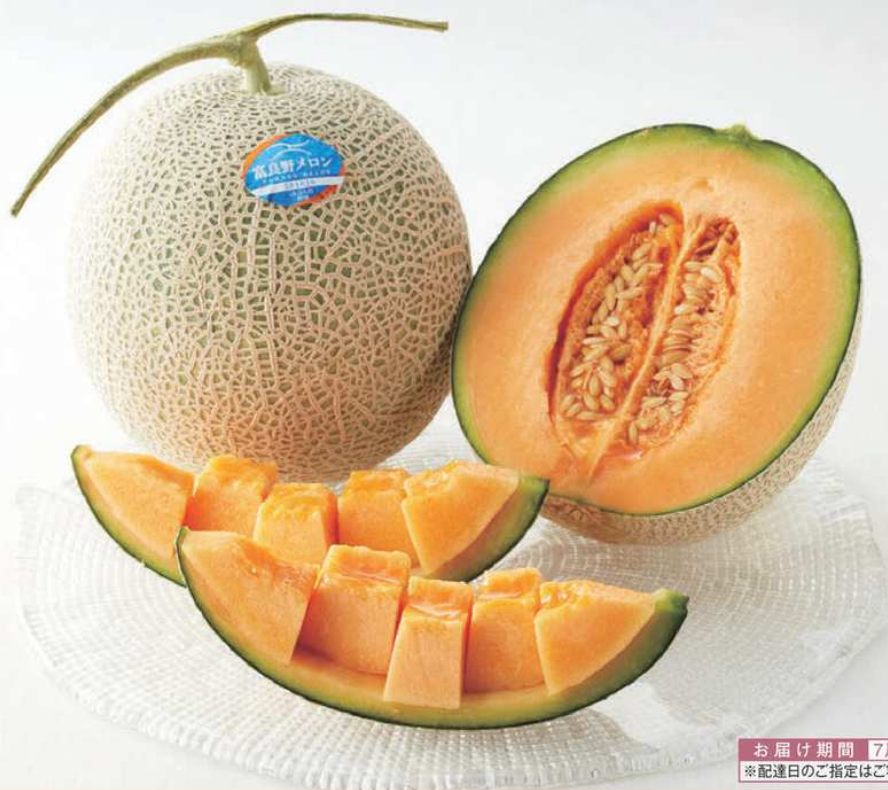
お申込み期間 10月1日～12月30日





1度のご注文で  
2つのおいしさが楽しめます。

## 富良野メロン/ シャインマスカットコース



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。



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

●セット内容／ふらの赤肉メロン8kg (4～6玉)

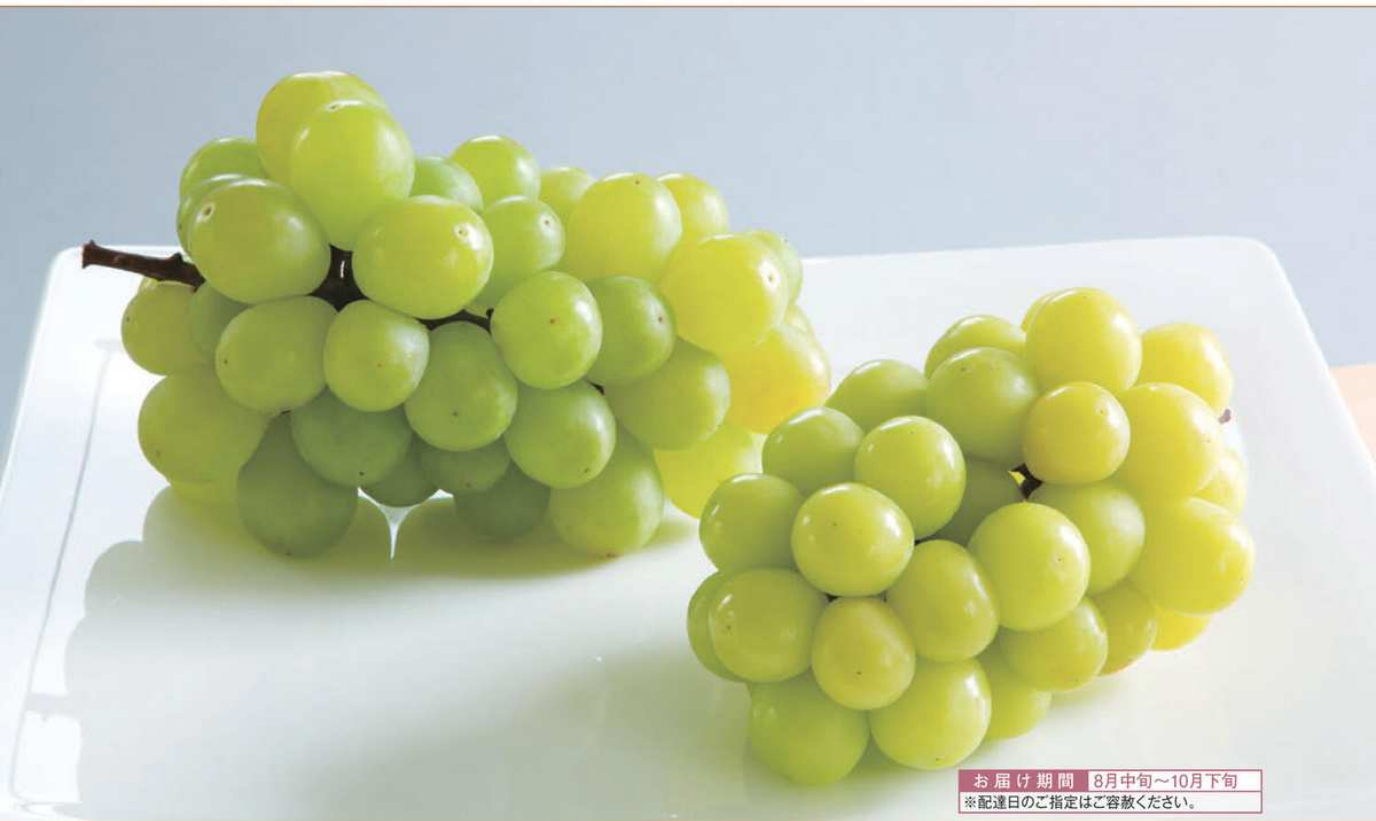
※1度のご注文で計2セットのお届けになります。出荷地は異なります。  
 ※お申込み期間内にお申し込みください。  
 ※各商品のお届け期間内のお届けとなります。同日のお届けではございません。  
 ※天候や生育状況などによりお届け期間が変更となる場合がございます。

フルーツ2品頒布会  
 富良野メロン／シャインマスカットコース

申込番号 24 U 60135

お申込み期間 5月1日～7月10日

※配達日のご指定はご容赦ください。



お届け期間 8月中旬～10月下旬

※配達日のご指定はご容赦ください。



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

山梨・長野県産 シャインマスカット

●セット内容／シャインマスカット1kg (2房)



# ニッポンの おいしいごはん



ゆめ  
ぴり  
か

北海道

炊き上がりが白く、粘りの強さが特長のお米です。

北海道産 ゆめぴりか  
申込番号 24 T 60039

●セット内容／ゆめぴりか5kg×2



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 24 T 61379

●セット内容／特別栽培米ミルキークイーン3kg×5



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 24 T 60040

●セット内容／特別栽培米はえぬき5kg×3



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 24 T 60016

●セット内容／特別栽培米 新之助3kg×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 24 T 60061

●セット内容／特別栽培米 サキホコレ6kg×2



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。



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」とチーズで仕上げた満足感ある「グラタン」です。

日本のおいしいお料理 天然あわび割烹料理

申込番号 24 U 00184

●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（湯通し菊・みつば入）、出汁180g）、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）、あわびグラタン150g  
●あわび：国産 ●賞味期間／冷凍90日



国産

# 天然あわび料理



天然あわび料理の高級中華料理詰合わせ。素材から出るスープの旨みが生かされた料理人ならではの味わいをお楽しみください。

日本のおいしいお料理  
天然あわびの中華料理

申込番号 24 U 00186

●セット内容／あわびオイスターソース煮込み（殻付）・あわびとなまこの醤油煮各250g ●あわび：国産 ●賞味期間／冷凍90日





徳島産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」など日本料理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 24 U 00181

●セット内容／鰹と生麩のみぞれ煮（鰹40g、梅麩・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・苜・大根・みつば）20g、中華あん120g）、鰹のひつまぶし風ごはん（鰹ひつまぶし180g、お出汁スープ150g）×2 ●鰹：徳島県産 ●賞味期間／冷凍90日



# 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 24 U 00180

●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）、甘鯛のアクアパッツア（甘鯛とアクアパッツアソース180g、ボイルアスパラ） ●甘鯛：国産 ●賞味期間／冷凍90日





塩を使い強火で焼き上げた「塩焼き」、海老と鰹だしの「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」、海老の甘さでさっぱり仕上げた「炊き込みご飯」、海老の食感が口に広がる「棒寿司」、プリプリに仕上げた「バター炒め」、海老の味が引き立つ「フイヤーベース」、天然海老のスープを使い香りと深みのある「海老ピラフ」です。

## 日本のおいしいお料理 足赤海老和洋割烹料理

申込番号 24 U 00193

●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)、天然えび炊き込みご飯(2尾入)180g、天然足赤えびのフイヤーベーススープ(海老20g(黄パプリカ・赤パプリカ・ピーマン入)、フイヤーベース150g)、天然足赤えびのピラフ180g、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、ボイルアスパラ)、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



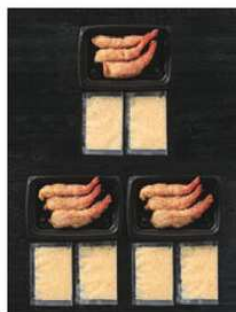


海老の旨みと食感が鮮度の良さを裏付けるプリプリの海老フライです。添付の自家製タルタルソースでお召し上がりください。

日本のおいしいお料理 足赤海老の海老フライ

申込番号 24 U 00194

●セット内容／天然足赤えびフライタルタルソース付（海老フライ3尾（計90g）、タルタルソース30g×2）×3 ●足赤海老：徳島県産 ●賞味期間／冷凍90日



静岡県

# うなぎ蒲焼



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 24 U 10285

●セット内容／蒲焼本半串100g×6、たれ・山椒×6



国産

# うなぎ蒲焼



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 24 U 60050

●セット内容／うなぎ蒲焼き130g×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130g、たれ・山椒×各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。



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ってください。

〈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 24 U 30044

●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5





「肉料理」「シーフード」「中華」とバラエティーいっぱいの手料理  
惣菜詰合わせ。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 バラエティーセット

申込番号 24 U 00228

●セット内容／牛肉赤ワイン煮250g×2、牛肉と赤ワインのハヤシライ  
スソース180g×2、タンシチュー250g×2、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、地養赤鶏の  
トマト煮（5個入）180g、肉団子甘酢煮130g、海老玉150g、中華井  
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





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 24 U 50261

●セット内容／モモステーキ（調理済）100g×10 ●賞味期間／冷凍  
60日





濃厚でコクのあるソースがからみ合う食べごたえあるビーフシチュー、芳醇な香りのデミグラスソースで味わう煮込みハンバーグ、ワインの香りたどようハッシュドビーフ、食欲をそそるスパイシーな香りの味わい深い欧風ビーフカレーの組み合わせです。

### 〈伊藤グリル〉 洋食グルメセット

申込番号 24 U 60053

●セット内容／黒毛和牛ビーフシチュー180g×5、黒毛和牛ハッシュドビーフ・黒毛和牛ビーフカレー各190g×3、黒毛和牛と黒豚煮込みハンバーグ190g×4 ●賞味期間／冷凍90日



黒毛和牛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 24 U 50268

●セット内容／ローストビーフステーキ400g、ローストビーフソース50g×3、濃厚オニオンスープ220g×2 ●賞味期間／冷凍30日



スマートキッチン／温めるだけの簡単料理

# 『日本橋 古樹軒』の中華料理

日本人の繊細なエッセンスで作上げた味。

日本の中華の醍醐味をお楽しみいただけます。



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 24 U 60048

●セット内容／味付ふかひれ250g、すぐうま紅焼醬200g×2





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 24 U 60049

●セット内容／麻婆豆腐・エビのチリソース煮各180g×8、ふかひれスープ180g×6





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

## エキストラバージンオリーブオイルで つくった紅鮭フレーク

申込番号 24 Z 40260

●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×10



マイルドな脂をもちつつほどよく締まったアラスカ産紅鮭を、使い勝手の良い3種類の缶詰にしました。

## アラスカ産紅鮭缶詰セット

申込番号 24 Z 40258

●セット内容／アラスカ産紅鮭ほぐし90g×5、アラスカ産紅鮭水煮180g×3、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×3



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 24 Z 40259

●セット内容／アラスカ産紅鮭水煮180g×10





北海道産の灯台つぶをは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 24 Z 60020

●セット内容／灯台つぶ貝味付け缶詰90g×15



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 24 Z 40271

●セット内容／さんま黒七味醤油煮・さんま一味醤油煮各95g×10



「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 24 Z 40262

●セット内容／十勝牛大和煮85g×5、鹿児島黒豚角煮・中札内鶏甘辛煮缶詰各80g×5



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 24 Z 40273

●セット内容／ビーフハヤシ200g×5、チキンバジルトマト200g×6、ホワイトクリーム200g×7



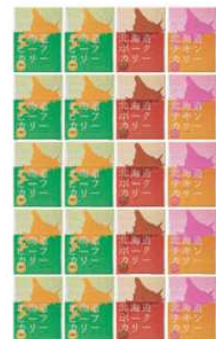
明治時代からなる「からす亭流」の科技を大切に  
した、深みのある後を引く味、日本の洋食「ビーフハヤシ」です。

〈東京・青山からす亭〉

ビーフハヤシ

申込番号 24 Z 40274

●セット内容／ビーフハヤシ200g×14



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。

北海道のカーリースト

申込番号 24 Z 40275

●セット内容／北海道十勝牛のビーフカレー200g×10、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  
リー各200g×5

美味しさ二回便

1度のご注文で2回お届けいたします。

## ご当地麺／ かえし・琥珀だし詰合せコース

美味しさ二回便  
ご当地麺／  
かえし・琥珀だし詰合せコース  
申込番号 24 Z 60141

※1回目のお届け希望日をご指定ください。



1回目



2回目



地域の文化や風土を色濃く反映するご当地麺の食べ比べセットです。

1回目

ご当地麺詰合せ

●セット内容／手延三輪素麺50g×32、肴七味屋の半田麺200g×10、五島手延うどん100g×10



「琥珀だし」と「かえし」を合わせることで本格的なそばつゆが手軽に作れます。またそれぞれ煮物、井もの、天つゆなど幅広くいろいろな料理にお使いいただけます。

2回目

〈肴七味屋〉

かえし・琥珀だし詰合せ

●セット内容／かえし200ml×4、琥珀だし200ml×8

※2回目のお届けは1回目のお届けから1ヵ月後とさせていただきます。

※毎月1回、全2回のお届けになります。

※1回目のお届けはご投函日から14日目以降のご希望日をご指定ください。

2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。

※お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例)1回目のお届けを4月15日とご指定された場合

1回目→4月15日お届け

2回目→5月15日お届け

## とらふぐちり鍋／ 黒豚とろろ鍋コース

美味しさ二回便  
とらふぐちり鍋／  
黒豚とろろ鍋コース

申込番号 24 U 60142

※1回目のお届け希望日をご指定ください。



### 1回目



### 2回目



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。

#### 1回目

##### とらふぐちり鍋

●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（養殖）  
●賞味期間／冷凍90日



大和芋の粘りと長芋のとろみとを合わせたこだわりとろろ。出汁のしみたとろろスープのバリエーションは抜群。

#### 2回目

##### 鹿児島県産黒豚とろろ鍋

●セット内容／鹿児島県産黒豚コース肉650g、ゆずボン酢・ごまだれ各50g×2、山芋とろろ100g×5 ●賞味期間／冷凍30日  
※2回目のお届けは1回目のお届けから1ヵ月後とさせていただきます。



美味しさ 二回便

1度のご注文で2回お届けいたします。

## 黒毛和牛ステーキ／ ローストビーフ丼の具コース

美味しさ二回便  
黒毛和牛ステーキ／  
ローストビーフ丼の具コース  
申込番号 24 U 50301

※1回目のお届け希望日をご指定ください。



1回目



2回目



1回目

黒毛和牛  
レンジでステーキ

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



2回目

黒毛和牛  
ローストビーフ丼の具

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

※2回目のお届けは1回目のお届けから1ヵ月後とさせていただきます。



※毎月1回、全2回のお届けになります。

※1回目のお届けはご投函日から14日目以降のご希望日をご指定ください。

2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。

※お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例)1回目のお届けを4月15日とご指定された場合

1回目 → 4月15日お届け

2回目 → 5月15日お届け

## 松阪牛／神戸牛コース

美味しさ二回便  
松阪牛／神戸牛コース

申込番号 24 U 40338

※1回目のお届け希望日をご指定ください。



1回目



2回目



1回目

松阪牛 すき焼き用

●セット内容／ウデ肉500g ●賞味期間／冷凍30日



2回目

神戸牛 焼肉用

●セット内容／バラ肉500g ●賞味期間／冷凍30日

※2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。



美味しさ 二回便

# 1度のご注文で2回お届けいたします。

※毎月1回、全2回のお届けになります。

※1回目のお届けはご投函日から14日目以降のご希望日をご指定ください。

2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。

※お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例)1回目のお届けを4月15日とご指定された場合

1回目→4月15日お届け

2回目→5月15日お届け

## うなぎ蒲焼／ 北海道産秋鮭コース

美味しさ二回便  
うなぎ蒲焼／  
北海道産秋鮭コース

申込番号 24 U 50302

※1回目のお届け希望日をご指定ください。



1回目



2回目



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。

1回目

静岡県産 うなぎ蒲焼

●セット内容／蒲焼本半串100g×4、たれ・山椒×4



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

2回目

北海道産 秋鮭寒風干切身（中辛）

●セット内容／秋鮭切身120g（2切）×8 ●賞味期間／冷凍60日

※2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。



# 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

●セット内容／ボイルずわいがに半むき身(棒肉、爪、爪下、肩肉)  
1kg ●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 生ずわいがに半むき身

●セット内容／生ずわいがに半むき身(棒肉、爪、爪下、肩肉)  
1kg ●ずわいがに:ロシアまたはアメリカ産

茹でずに生のまま冷凍しているので、かきの旨みを存分  
にお楽しみいただけます。旨みを引き出すことができるか  
に鍋など、お好みの料理でお召し上がりください。



## 3 ボイルたらばがにカット

●セット内容／ボイルたらばがにカット250g×2 ●たらばがに:ロ  
シアまたはアメリカまたは国産

肉厚で食べ応えのあるたらばがにを、手間なく簡単にお  
召し上がりいただけます。そのままでももちろん、香ばし  
さを楽しむ焼きがになど様々な料理でお楽しみください。



## 4 北海道産 ボイル毛がに姿

●セット内容／ボイル毛がに姿400g ●賞味期間／冷凍60日

ぎっしり詰まった身と濃厚でコクのある蟹味噌がたっぷ  
りの北海道産の毛ガニです。

### 申込番号ご記入方法

申込番号 X240   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 X2402300

※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 X2404400

### お届けについて

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





# 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も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 本枯れ節、宗田かつお削り。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 24 Z 60132

●セット内容／北海道利尻産三年物昆布80g、北海道尾札部白口浜真昆布80g、鹿児島県枕崎の本枯れ節20g×5、鹿児島県枕崎の宗田かつお削り20g×5、姫野作の平手打ち行平片手鍋×1 ●サイズ／平手打ち行平片手鍋：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／平手打ち行平片手鍋（本体）：アルミニウム、（持手）：天然木 ●平手打ち行平片手鍋：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っくらします。また、冷めても木が吸った水分によりバサバ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、文字通り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 24 T 60131



●セット内容／特別栽培米つや姫2kg×2、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。

テロワールを活かしたワイン造り。



〈クロ・デュ・ヴァル〉  
〈タリー・ヴィンヤーズ〉  
〈エラスリス〉

赤白3本セット

申込番号 24 T 50259

●セット内容／クロ デュ ヴァル ナバヴァレー カベルネ ソーヴィニオン (赤)  
(アメリカ製)・タリー シャルドネ ローズマリース ヴィンヤード アロヨ グラン  
デ ヴァレー (白) (アメリカ製)・エラスリス ヴィラドン マキシミアノ (赤) (チ  
リ製) 各750ml ●アルコール度数:13.5~14.1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。

※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。



「ナバ・ヴァレーの傑出した果実味」と「ヨーロッパ伝統の手法の融合」を目指したワイン造りに取り組む『クロ・デュ・ヴァル』。1986年に設立・シャルドネやピノ・ノワールに適した屈指の土地として知られているサン・ルイス・オビスポ郡アロヨ・グランデに位置しております『タリー・ヴィンヤーズ』。標高が高いため昼夜の気温差が大きく、質の高いブドウが収穫されるチリを代表するワイナリーの『エラスリス』。3つのワイナリーの味をお楽しみいただけます。

映画界の巨匠、  
コッポラ氏が設立したワイナリー。



ワイン

〈フランシス・フォード・コッポラ・ワイナリー〉

上級キュヴェ2本セット

申込番号 24 Z 50256

●セット内容／エレノア（赤）、アルキメデス（赤）各750ml

●アメリカ製 ●アルコール度数：14.7～14.9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。

数多くのアカデミー賞受賞歴を誇る映画監督フランシス・フォード・コッポラ氏が設立したこのワイナリーは、ナパ・ヴァレーで30年以上ワインビジネスに携わってきたコッポラ氏がソノマ・カウンティにあるシャトー・スーヴェランのワイナリーを購入したことから始まりました。「大人から子供まで楽しめるワインワンダーランド」というコッポラ氏の構想をもとに、5年かけて改修を実施、2010年「フランシス・フォード・コッポラ・ワイナリー」をオープンさせました。生み出されるワインには、映画とワインを愛するコッポラ氏のオリジナルストーリーが込められています。

※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。

「神の手を持つ男」の手がける一本。



〈デュモル〉

カベルネ ソーヴィニヨン ナパヴァレー

申込番号 24 T 60047

●セット内容 / デュモル カベルネ ソーヴィニヨン ナパヴァレー

(赤) 750ml ●アメリカ製 ●アルコール度数: 14.5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。

ロバート・パーカーが「神の手を持つ男」と絶賛するワインメーカー、アンディ・スミスが手掛ける『デュモル』。カリフォルニアのロシアン・リヴァー・ヴァレーを拠点に、ブルゴーニュ品種の真髄を追求し、繊細さと複雑性を併せ持つカルトワインを生み出しています。テロワールを最大限に表現するそのワインは、世界中の愛好家を魅了しています。

レジェンドの競演を楽しむ  
シャンパーニュ。



ワイン

〈ボメリー〉

Y by YOSHIKI x  
CHAMPAGNE POMMERY  
ブリュット箱入

申込番号 24 Z 60059

●セット内容/Y by YOSHIKI x CHAMPAGNE POMMERY  
ブリュット箱入(白・泡) 750ml ●フランス製 ●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。

世界で活躍を続けるアーティストYOSHIKIと、1836年に創業し史上初のブリュット・ナチュール(辛口)シャンパーニュを誕生させた『POMMERY』は、ともにそれぞれの分野で革新的な開拓者であり、影響力のあるレジェンド的な存在です。この両者の素晴らしい出会いにより新しいシャンパーニュブランドが誕生しました。YOSHIKIとボメリーの最高醸造責任者は何度も試飲を重ね、音楽とシャンパーニュという異なる世界からお互いの共鳴を奏でるような類まれなるシャンパーニュを生み出しました。

※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。

銘醸地で育まれたピノ・ノワール。



〈ドメヌ・カミュ〉  
 〈タリー・ヴィンヤーズ〉  
 〈クロ・アンリ〉  
 銘醸地ピノ・ノワール  
 3本セット

申込番号 24 T 50260

●セット内容/ドメヌ カミュ ジュヴレ シャンベルタン (赤) (フランス製)・タリー ピノノワール ローズマリー ヴィンヤード アロヨ グランデ ヴァレー (赤) (アメリカ製)、クロ アンリ エステート ピノ ノワール (赤) (ニュージーランド製) ※スクリュエキャップ各750ml ●アルコール度数:12.5~14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。

※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。



ジュヴレ最大の特級畑所有者であり、昔ながらの伝統的な手法でのワイン造りを行う『ドメヌ・カミュ』。1986年に設立・シャルドネやピノ・ノワールに適した屈指の土地として知られているサン・ルイス・オビスポ郡アロヨ・グランデに位置しております『タリー・ヴィンヤーズ』。10世代にわたって続く由緒あるアンリ・ブルジョワ家が新天地ニュージーランドのマールボロでサンセル同様複雑な土壌を見出し、自社畑にこだわる『クロ・アンリ』。3つの銘醸地のワインです。

イタリアワインのトップ  
クラスの地位に君臨。



ワイン

〈ガヤ〉  
イタリア赤ワイン2本セット

申込番号 24 Z 50265

●セット内容／カ・マルカンダ・マガーリ（赤）、ダグロミス・  
バローロ（赤）各750ml ●イタリア製 ●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。

「カ・マルカンダ・マガーリ」はイタリアワイン界の帝王として、地位を不動のものとしている  
ガヤの4代目当主、アンジェロ・ガヤ氏が念願叶って手に入れた銘醸地ボルゲリのワイナ  
リーのワインです。「ダグロミス・バローロ」は「イタリアワインの帝王」と讃えられ、尊敬を集  
めるカリスマ的な存在。単一畑キュヴェを掛け合わせて造られる、セカンドラベルのワイ  
ンです。

# ジョセフ・ペリエ、ビルカール・サルモン

貴婦人と評されるジョセフ・ペリエ。  
セレブ御用達 ビルカール・サルモン。



(左)『ジョセフ・ペリエ』を見下ろす丘。  
(右)昔ながらの製法を継承している『ビルカール・サルモン』。

1825年にシャンパーニュ地方シャロン・シュル・マルヌにワイン商の息子であったジョセフ・ペリエが設立したメゾン。『ジョセフ・ペリエ』はその品質の高さから偉大なシャンパーニュメゾンとしての名声を築き上げてきました。

1818年に設立され、いまなお家族経営を守り続けるシャンパーニュ・メゾンである『ビルカール・サルモン』。コート・デ・ブランからマルヌ川右岸を通り、モンターニュ・ド・ランスまで、シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエの最高級のグラン・クリュが豊かに広がります。



ブラン・ド・ブラン・グランクリュ (泡)

アーモンドや白桃のアロマ、豊かな果実味とブリオッシュのようなニュアンスが広がります。

味わい 辛口



キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット・ブラン・ド・ブラン (泡)

口に含むとフレッシュなレモンやグレープフルーツの風味が感じられます。

味わい 辛口

## ワイン

〈ジョセフ・ペリエ、ビルカール・サルモン〉  
ブラン・ド・ブランシャンパンセット

申込番号 24 T 40265

●セット内容/ビルカール・サルモン ブラン・ド・ブラン・グランクリュ (白・泡)、ジョセフ・ペリエ キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット・ブラン・ド・ブラン (白・泡) 各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。