

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



美しい網目、とろけるような食感のクラウンメロンと山梨県御坂のブランド桃「大糖領」を詰わせてお届けします。

静岡県産 クラウンメロン・
山梨県産 御坂の桃「大糖領」大玉

申込番号 26 T 60027

●セット内容／クラウンメロン1.3kg、御坂の桃「大糖領」大玉 1.8kg（6玉）

お申込み期間 4月1日～6月30日

お届け期間 7月上旬～7月下旬

※配達日のご指定はご容赦ください。



大切な日に欠かせない
美しく印象的なひと皿を



世界に誇るブランド和牛の神戸牛は良質な身の締まりと脂質のよさが特徴。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 26 U 60023

●セット内容／肩ロース肉550g（計2枚）×2 ●賞味期間／冷凍30日





主役揃いのホームパーティー
gourmet

お客さま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。細かい肉質で、上質な霜降りが入っているサーロインは、濃厚な旨みと甘みを堪能いただけます。

仙台牛 ブロック肉

申込番号 26 U 40322

●セット内容／サーロインブロック800g ●賞味期間／冷凍90日





会話がすすむ、お酒もすすむ

多彩な味わいがうれしい

鹿児島県産黒豚を原料に生ハム、生ベーコン、トリュフ・ボルチーニウィ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 26 U 50325

●セット内容／肩ロース生ハムスライス50g×5、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×5、黒トリュフウィンナー100g×3、ボルチーニウィンナー100g×2 ●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。

とらふぐ
関とら本店

〈関とら本店〉

とらふぐ料理セット

申込番号 26 U 60025

●セット内容／とらふぐ刺身(30cm皿) 155g、とらふぐ皮100g、とらふぐちり(切身、アラ) 500g、ふく白子豆腐130g、ふくボン酢180ml、もみじおろし10g×4、とらふぐヒレ5枚 ●とらふぐ：長崎・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鰯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 26 U 00252

●セット内容／あわびバター蒸し(殻付) 180g×3 ●あわび：国産 ●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鰹や鮪・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。





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の「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」、ウニソースで食す「ステーキ」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 26 U 00253

●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（湯通し筍・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）、あわびステーキ（あわび（殻付）40g、ウニソース30g）、あわびグラタン150g ●あわび：国産 ●賞味期間／冷凍90日



プレシヤスな料理を愉しむ
gourmet



肉厚の天然あわびを強火で焼き上げています。天然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 26 U 00251

●セット内容／あわびステーキ（あわび（殻付）70g、ウニソース30g）×3 ●あわび：国産 ●賞味期間／冷凍90日





筒切りにした伊勢海老のステーキ。手作りの雲丹ソースと和風玉葱ソースでお召し上がりください。

日本のおいしいお料理 伊勢海老筒切りステーキ (2種のソース付)

申込番号 26 U 00449

●セット内容／伊勢海老筒切りステーキ350g、ウニソース30g、和風たまねぎソース80g ●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 26 U 40355

●セット内容／鰻蒲焼 160g・たれ・山椒×各6 ●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。





「ジャン＝ポール・エヴァン」
 アーティスト
 ショコレティエ

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

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

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



素材にこだわって創られたボンボン ショコラや軽やかな口どけのトリュフ、ヘーゼルナッツのkokのある味わいが特徴のチョコレートペースト、手軽にチョコレートドリンクを愉しめるショコラ ショと個包装タイプのショコラのセット。ショコラティエ、『ジャン＝ポール・エヴァン』の魅力をお楽しみいただけるギフトです。

〈ジャン＝ポール・エヴァン〉

チョコレート詰合せ

申込番号 26 U 30306

●セット内容／ボンボンショコラ25個、トリュフ 9個、カレJPH 48枚、コフレGo-Ho-Bi、ショコラショールドルバリジャン120g、パットワタルティネノワセット ●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。





「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」
 甘美な時間ときを創る、
 クリエイター

創業者のロベール・ランクスは、「チョコレート本来の気品を余すところなく伝える」という夢を叶えるため、1977年にチョコレートの専門店「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」を創立。味わいの大切さを創出し、ガナッシュの繊細な風味付けにこだわるランクスは「ガナッシュの魔術師」と呼ばれ、その絶妙なバランスはブランドの味のあかしとなりました。現在伝統の味を引き継ぐシェフ・パティシエ・ショコラティエは、

M.O.F. (フランス国家最優秀職人章) 称号を持つ、ニコラ・クロワゾー。宝石のようなボンボン・ドゥ・ショコラは、ニコラ総指揮の元、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。



©Laurent Rouvrais

人気のボンボン・ドゥ・ショコラをざ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、アーモンドブードルの風味豊かなナチュールと、ガトーショコラのような濃厚な味わいのショコラ、オレンジコンフィを散りばめたオランジュ、オランジュキャラメル味の4種のフィナンシェ詰め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 26 U 60053

●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、バトネ・ブラリネ 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。



塩瀬総本家

「東京・塩瀬総本家」

六七〇有余年の 歴史が伝える心と技

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。

塩瀬のお饅頭は、織田信長、明智光秀、豊臣秀吉、徳川家康に愛好されます。関が原の戦いで勝利をおさめた江戸開府に時代を同じくして、京都での繁盛も続く中、塩瀬の源譽宋需

という者が江戸に移り、商売を始めました。以降 代々「塩瀬」を家号として製菓につとめ、明治初年からは宮内省御用を勤めるまでに至ります。

長きにわたり愛されている塩瀬のお菓子の餡。北海道音更町の小豆を使用しています。音更町のある十勝平野は、広大な土地ゆえに小豆の栽培に大変優れているといわれています。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夜の梅は小倉羊羹、若緑は抹茶羊羹、君が代は黒糖羊羹、いずれも江戸前羊羹です。

〈東京・塩瀬総本家〉
特製羊羹・栗羊羹
詰合せ6本入

申込番号 26 T 50314

●セット内容／特製栗羊羹×3、特製羊羹（夜の梅・若緑・君が代）×各1 ●賞味期間／常温90日



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、京都三条大橋のた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。

素材を引き出す
美濃吉の京料理

「京都・京料理 美濃吉」



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 26 U 50042

●セット内容／(国産ぶり西京焼き・銀ヒラス西京焼き・赤魚西京焼き) 60g×各4尾、(鯖西京焼き・さわら西京焼き・トラウト西京焼き・銀鱈西京焼き) 60g×各3尾、銀鮭西京焼き60g×2尾

※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。



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」の合わせです。

〈東京・なだ万〉
料亭の味詰合せ

申込番号 26 U 40320

●セット内容／銀鱈・金目鯛・鯖・鰯・鮭(サーモン・ウト) 西京漬各70g×4、赤魚西京漬70g×2、昆布めんたい100g×2、黒豚の角煮200g×4 ●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。



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



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ください。とらふくちり用の切身は、鍋以外にも唐揚げ、味噌汁などでもおいしくいただけます。老舗の味を、ご家庭でお手軽にお楽しみください。

〈山口・春帆楼〉
とらふく料理セット3～4人前

申込番号 26 U 30295

●セット内容／とらふく刺し120g（陶器皿盛り）、とらふくちり600g、とらふく皮100g、とらふくひれ4枚、ぼん酢150ml×2、小ねぎ・巻ねぎ各10g、もみじおろし5g×4、出汁昆布1枚 ●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。



千年鮭 きっかわ

日本海に面し、新潟県の最北端に位置する村上市。かつては村上藩の城下町として栄え、今もお街並みには当時の武家町や商人町の面影が残り、歴史とともに受け継がれてきた伝統と文化が息づいています。創業1626年、『千年鮭 きっかわ』は、村上の風土が成す熟成と技を継承し、昔ながらの鮭の食文化を現在に伝えています。



越後村上の風土が織り成す 伝承の鮭食文化

「新潟・千年鮭 きっかわ」



百種類以上もある村上の鮭料理の中で、最も人気があるのが「鮭の塩引き」。その塩引きを低温熟成した「鮭の生ハム」。新潟・村上ならではの味わいをお楽しみください。

〈新潟・千年鮭 きっかわ〉
新潟村上
伝承の鮭料理詰合せ
申込番号 26 U 50344

●セット内容／鮭の塩引き（1尾スライス）2.4kg、鮭背脂の塩辛50g、白子の寒風干し19g×2、鮭の生ハム50g×3 ●秋鮭：国産 ●賞味期間／冷蔵10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」



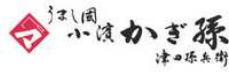
江戸時代から約200年続く汐うにの専門店『天たつ』の贅沢な汐うににふりかけ「粉うに」。薫り高い雲丹の香りと旨みが味わえます。

〈福井・天たつ〉
粉うに

申込番号 26 T 60055

●セット内容／粉うに27g×3
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





若狭湾が広がる福井県小浜市に店を構える『津田孫兵衛』。創業は元禄元年（1688年）、江戸時代まで遡り、300年以上の歴史がある老舗です。若狭を代表する高級魚「若狭がれい」や「若狭ぐじ」をはじめ地元の素材を中心に扱い、長い歴史から育まれた技を伝承するとともに、常に時代に合わせたモノづくりに挑戦しています。



「福井・津田孫兵衛」 創業元禄元年 北陸・若狭の佳味



元禄元年創業『津田孫兵衛』の若狭がれいの一夜干しです。ほどよい干し加減で身が適度に締まり、「甘がれい」と呼ばれる通り塩が上品な甘みを引き出した見事な味わいに仕上げています。

〈福井・津田孫兵衛〉
若狭がれい一夜干

申込番号 26 U 60036

●セット内容／若狭がれい一夜干し×9～11枚 ●やなぎむしかれい：若狭湾沿岸産 ●賞味期間／冷蔵6日



蔦の家

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



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

〈東京・蔦の家〉

京華漬セット

申込番号 26 U 50441

●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）、トラウトサーモン80g・鯖200g・松阪豚ロース100g・松阪豚モモ100g・赤魚150g・イカ180g・カラスカレイ80g×各3 ●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（ロース・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



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 26 Z 40451

●セット内容／焼海苔・味附海苔各20袋詰(8切4枚)×3

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 26 T 51197

●セット内容／火入れ献上煎茶140g×2



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。製法にこだわったプロシュートや3種の具だくさん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 26 U 60057

●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（季節の野菜トマトフィヨンスープ・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、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。



『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（木箱）

申込番号 26 U 60052

- セット内容／マスクメロン1.3kg、キウイ、アボカド、オレンジ、季節の果実3～5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。



果物専門店『京橋千疋屋』が選び抜いた「一茎一果」で大切に育てられたマスクメロンです。

〈東京・京橋千疋屋〉
マスクメロン2個（化粧箱入）

申込番号 26 T 40388

- セット内容／マスクメロン1.3kg×2玉 ●静岡県産
- ※配達日のご指定はご容赦ください。



「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 26 U 60043

●セット内容／イセエビチリソース180g×1、蟹黄排翅180g×1、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。



鮫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 26 U 60042

●セット内容／味付ふかひれ300g、すぐうま紅焼醬200g×3





—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。





(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。

〈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 26 Z 50439

●セット内容／金箔のせ絹梅（アカシア蜂蜜入梅干）1.0kg（4～5L粒）塩分約8% ●梅：和歌山県産





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

京都府・京都市
荃屋

拾年物 南高梅



素材の味が生きている、
愚直な“京のお漬物”。

古くから京都の人々に親しまれてきた漬物。しかし、今では生産性の向上や効率化が優先され、昔ながらの素朴な味わいを守るお店は減少の一途をたどっています。そんな中、平成8年創業の新鋭『荃屋』は、愚直なまでに伝統的な“京のおつけもの”を追求している漬物店です。

こだわりは、主人の三輪さんが自らの足と舌で選んだ素材と、手間を惜しまない丁寧な仕事。自主契約した野菜を可能な限り使い、食品添加物(保存料、着色料、香料、調味料)は加えません。「うちの漬物は、ごまかしが利かないんです」と三輪さん。

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

しっとり梅蜜が滲み出す10年もの。その熟成期間の味は酸味もまろやかでやさしい、価値ある品です。

〈京都・荃屋〉
漆黒清水焼壺入
拾年物南高梅梅干
(桐箱入)

申込番号 26 T 20790

●セット内容／拾年物南高梅梅干230g、塩分約15% ●賞味期間／常温90日 ●梅：和歌山県産

※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。



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)刈り取った後、はざ掛けし、じっくり乾燥させる。



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 26 T 60032

●セット内容／特別栽培米自然乾燥あきたこまち3kg
×4

米どころ山形県置賜。 名匠たちが育む美味。

四方を山々に囲まれた置賜地方は恵まれた気候風土から上質なお米が栽培される地域として広く知られています。この地で稲作に励む『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。

伝統の「ササニシキ」は、控えめな粘りとあっさりとした食味で根強い愛用者を得ています。山形県の「特別栽培農産物」に認証された『山形おきたま七福会』自慢のお米。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。



(左)山形県置賜地区で米づくりに定評のある生産者グループ『七福会』のメンバー。
(右)たわわに実った収穫間近の稲穂。

山形県・置賜 山形おきたま七福会 ササニシキ



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 26 T 60034

●セット内容／特別栽培米ササニシキ2kg×8

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 26 U 40416

●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×6 ●スケトウダラの卵：北海道産 ●賞味期間／冷凍30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^{さわら}の卵で作られていましたが、現在のような鱈^{ぼら}の卵で製造したのは、『高野屋』が始まり。塩漬けし、塩抜きし、外干しする作業の中に匠の技があります。

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

始祖から受け継がれた細やかな工程、味加減を今も守り続けています。



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

元祖長崎からすみ 高野屋



薄くスライスしてお召し上がりください。軽く炙るのも一興。ねっとりとした滑らかな食感、ほど良い塩味とともに、濃厚な旨みが染み出す『高野屋』のからすみです。お気に入りのお酒と一緒に、また「からすみほぐし」はパスタなどにもぴったり。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 26 U 30341

●セット内容／からすみ140g×2、からすみほぐし28g、からすみ茶漬40g ●ボラの卵(からすみ)：国産、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



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。



見事なサシ（霜降）が加熱されることで周囲に溶け出し、口の中にジューシーな旨みが広がります。やわらかい歯触りとコクのある味わいをご堪能いただけます。

〈長崎・梅嶋〉
壱岐牛 サーロインステーキ用

申込番号 26 U 51220

●セット内容／サーロインステーキ180g×5 ●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。

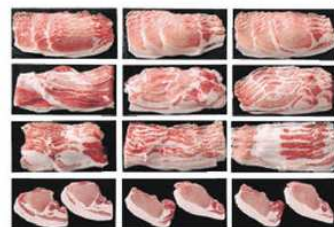
14世紀頃に中国から沖縄に伝えられたとされる従来種(「琉球在来種」と呼ぶ)の「アグー」は、県内頭数が約20頭以下になり一度は絶滅の危機に瀕しました。一度に沢山の子豚を生み、生育が早く大きく育つ外来種の白豚が台頭していきました。しかし、絶滅寸前のところで「アグー」を愛する関係者の努力によって危機を脱し、この希少な琉球在来種の血統を引く銘柄豚として誕生したのが「あぐー」豚です。

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



脂のとろけるような甘みと、やわらかくもっちりとした歯ごたえの楽しめる沖縄県産豚「あぐー」。しゃぶしゃぶとステーキでお召し上がりください。

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 26 U 10367

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



一頭からわずかししか取れない部位「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ください。

ふじ馬刺し堪能詰合せ

申込番号 26 U 60010

●セット内容／メン（三枚バラ）・ヒレ（シャトー・ブリアン）・大トロ・中トロ・チョーシン・イチボ・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×18、しょうが3g×18、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



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

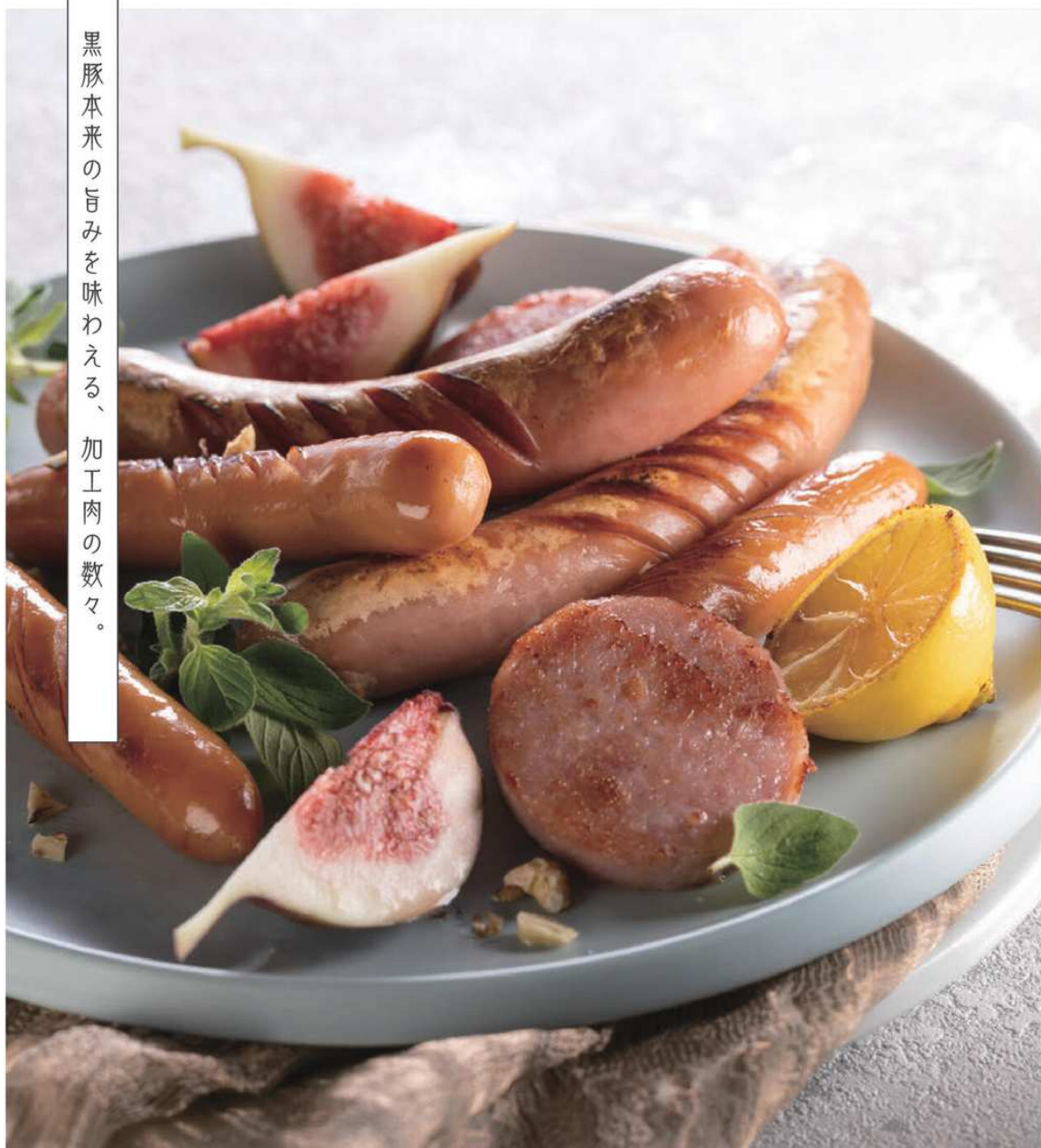
申込番号 26 U 50339

●セット内容／ローストビーフステーキ250g×2、ローストビーフソース50g×4、濃厚オニオンスープ220g×2 ●賞味期間／冷凍30日





黒豚本来の旨みを味わえる、加工肉の数々。



鹿児島県アベル牧場の黒豚を原料にウインナー・ソーセージを作りました。ウインナー、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 26 U 60145

●セット内容／屋久島茶葉入りウインナー100g×6、ポロニア180g×6、羊腸フランク120g×6、ぐるぐるウインナー400g（約80cm）×6 ●賞味期間／冷凍30日





旨みを閉じ込めた、しっとり柔らかからーストビーフ。



名店のローストビーフを食べ比べ。『伊藤グリル』より創業当時から愛されるデミグラスソースに赤ワインを加えたソースで味わう神戸牛ローストビーフ、『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 26 U 60051

●セット内容／〈伊藤グリル〉神戸牛ローストビーフ280g、デミグラスソース30g、〈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



焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。



山形を代表する銘柄牛「米沢牛」の切落しを、甘辛いタレに漬けた焼肉用とジューシーで柔らかく旨みのあるロース肉のカットステーキの詰合せです。



米沢牛たれ漬焼肉用・ ロースカットステーキ詰合せ

申込番号 26 U 60158

●セット内容／切落したれ漬100g×4、ロースカットステーキ70g×4 ●賞味期間／冷凍30日



レンジで温めるだけで美味しいステーキが楽しめます。

黒毛和牛レンジでステーキ

申込番号 26 U 50329

●セット内容／モモステーキ（調理済）100g×12 ●賞味期間／冷凍60日





鹿児島黒豚を原料にした豚丼・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 26 U 40371

●セット内容／豚丼の具100g×8、ルーローハンの具100g×8、トンポーロウ80g×8、牛丼の具100g×8 ●賞味期間／冷凍30日



白みそ仕立ての「鳴門鯛」、鰻を鰻だして食す「鰻鯉」、伊勢海老と伊勢海老スープの「伊勢海老」、金目鯛を炙った「炙り金目鯛」などの国産魚介の茶漬け合わせです。



日本のおいしいお料理 懐石茶漬け

申込番号 26 U 00260

●セット内容／鰻鯉だし仕立て（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、炙り金目鯛茶漬け醤油仕立て（炙り金目鯛30g、出汁180g）×2、海鮮茶漬け鰻だし仕立て（鰻照焼き・えびむき身・鯛・湯通しひじき・湯通しわかめ計30g、出汁180g）×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） ●賞味期間／冷凍90日



焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。



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井の具

申込番号 26 U 40357

- セット内容／鰻蒲焼60g・とろろ100g・たれ・山椒×各15
- 賞味期間／冷凍90日



フレッシュ ギフト

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





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 焼肉用
申込番号 26 U 60040

●セット内容／肩ロース肉400g×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 26 U 60041

●セット内容／ロース肉300g×2 ●賞味期間／冷凍90日



〈銀座吉澤〉
常陸牛 雌牛 焼肉用
申込番号 26 U 60012

●セット内容／ロース肉500g×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 26 U 60013

●セット内容／ロース肉500g×2 ●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 26 U 60039

●セット内容／サーロインステーキ200g×5
●賞味期間／冷凍90日





松阪牛

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



松阪牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用

申込番号 26 U 50316

●セット内容／モモ肉（すき焼き用）520g、肩ロース肉（しゃぶしゃぶ用）400g ●賞味期間／冷凍30日



松阪牛 すき焼き用

申込番号 26 U 60021

●セット内容／肩ロース肉700g ●賞味期間／冷凍30日





神戸牛

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



神戸牛 焼肉用

申込番号 26 U 60024

●セット内容／モモ肉・肩ロース肉各550g ●賞味期間／冷凍30日



神戸牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用

申込番号 26 U 60022

●セット内容／モモ肉450g、肩肉・肩ロース肉各400g ●賞味期間／冷凍30日





米沢牛

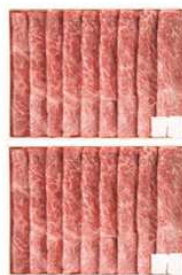
「米沢牛」は、山形県米沢市及びその周辺の置賜地方で肥育されてきた百有余年の伝統を持つ和牛であり、日本を代表する銘柄牛の一つです。その上質の肉脂は溶け出す温度が低く、旨みと香りを伴って、とろけるような食感をつくりあげます。先人が培ってきた飼育技術が脈々と受け継がれ、すばらしい米沢牛を育て上げるのです。



米沢牛 ロースステーキ

申込番号 26 U 10276

●セット内容／ロースステーキ660g（計3枚） ●賞味期間／冷凍30日



米沢牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用

申込番号 26 U 60037

●セット内容／肩肉720g×2 ●賞味期間／冷凍30日





手ノ子牛

黒毛和牛名産地として知られる山形県西置賜郡(旧米沢藩手ノ子地方)で大切に飼育された、地域が誇る黒毛和牛「手ノ子牛」。手ノ子地域の良質な和牛の中でも、特に選りすぐりの気品ある香り、やわらかな舌触り、豊かな風味をご堪能ください。



山形県産手ノ子牛
ヒレステーキ用

申込番号 26 U 20189

- セット内容／ヒレステーキ用150g×3
- 賞味期間／冷凍20日





近江牛

滋賀県の伝統あるブランド牛「近江牛」。
きめ細かく、風味が際立つ近江牛をお楽しみください。



近江牛 ロース肉しゃぶしゃぶ用
申込番号 26 U 20813

●セット内容／ロース肉1kg ●賞味期間／冷凍20日



近江牛 ロース肉すき焼き用
申込番号 26 U 20812

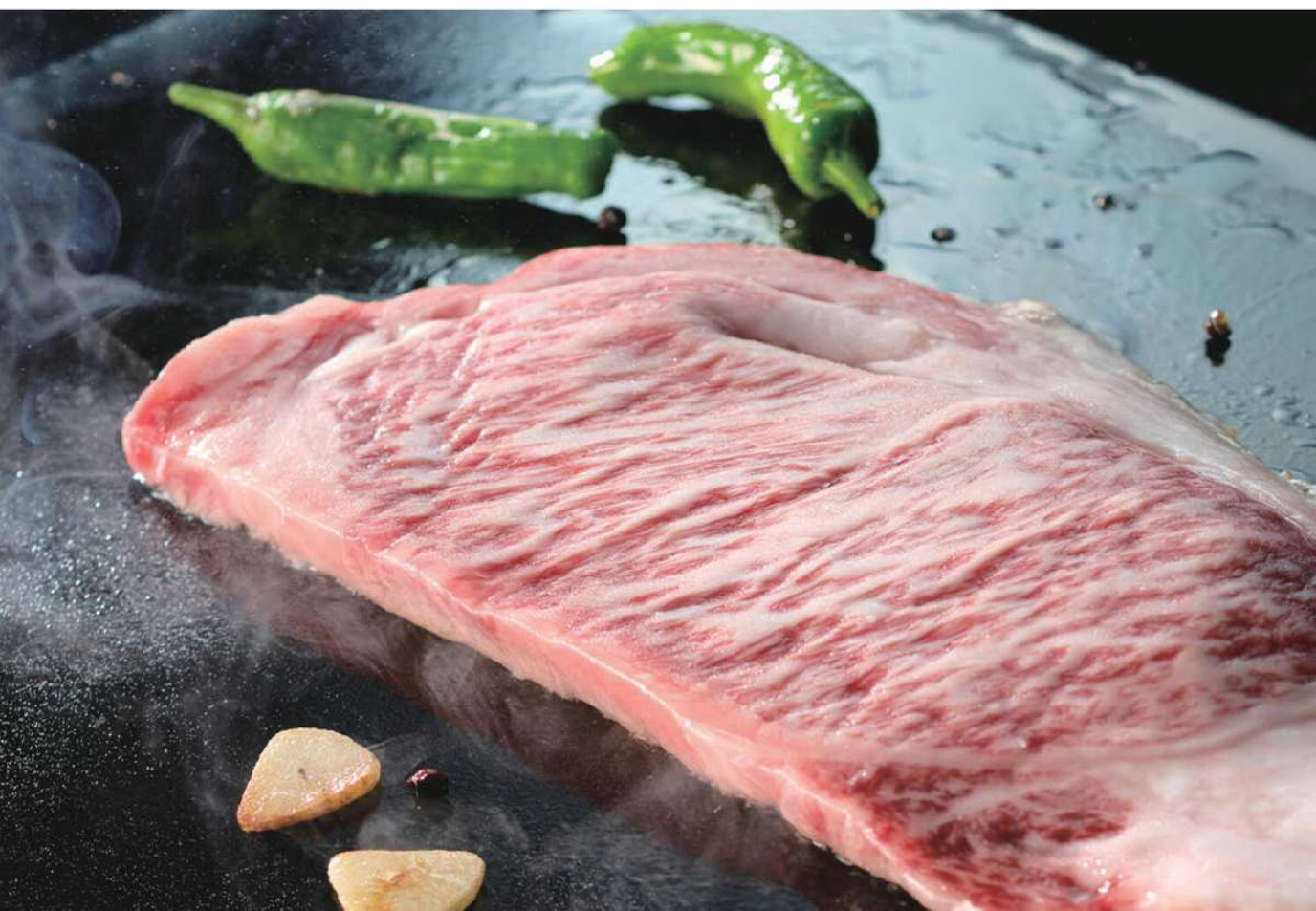
●セット内容／ロース肉1kg ●賞味期間／冷凍20日



近江牛三昧
申込番号 26 U 10143

●セット内容／ロース肉(すき焼き用)・ロース肉(焼肉用)各300g、ロースステーキ200g×2
●賞味期間／冷凍20日





飛驒牛

「飛驒牛」は、岐阜県内で14ヶ月以上肥育された黒毛和種の銘柄牛です。

肉質の良さに加え、脂肪の入りが適度で柔らかく、芳醇な味と肉の色の鮮やかさが特徴です。



飛驒牛 ステーキ用

申込番号 26 U 60044

●セット内容／リブローズ440g(2枚入)、サーロイン400g(2枚入) ●賞味期間／冷凍30日



飛驒牛 焼肉用

申込番号 26 U 60045

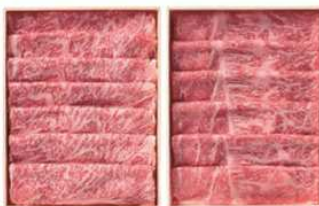
●セット内容／肩ロース肉・ロース肉各550g ●賞味期間／冷凍30日





鹿児島黒牛

全国有数の黒毛和種産地、鹿児島県で育てられる黒毛和牛のトップブランド牛「鹿児島黒牛」。
県内外で高い評価を受けており、きめ細やかな肉質に、バランスよく織り込まれた霜降り、
しっかりとした肉と脂の旨みが特徴です。



鹿児島黒牛 しゃぶしゃぶ用

申込番号 26 U 60018

●セット内容／ロース肉600g、モモ肉400g ●賞味期間／冷凍30日





鹿児島黒牛 すき焼き用

申込番号 26 U 60019

●セット内容／ロース肉600g、モモ肉400g ●賞味期間／冷凍30日



鹿児島黒牛 サーロインステーキ用

申込番号 26 U 00291

●セット内容／サーロインステーキ180g×4 ●賞味期間／冷凍30日





鹿児島県産黒毛和牛

南国の温暖な気候と緑豊かな大自然を流れる水、豊富な草資源…と、恵まれた環境の中で育てられた「鹿児島県産黒毛和牛」。鹿児島県は全国有数の黒毛和牛の生産県です。産地としての実績が生み出す、ほどよい脂質の旨み、赤身の柔らかさを是非、ご賞味ください。



鹿児島県産黒毛和牛
ロース肉すき焼き用

申込番号 26 U 20798

●セット内容／ロース肉1kg ●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 26 U 60050

●セット内容／サーロインステーキ150g×4、肩肉（すき焼き用）640g ●賞味期間／冷凍30日



鹿児島県産黒毛和牛
サーロインステーキ用

申込番号 26 U 70243

●セット内容／サーロインステーキ180g×5 ●賞味期間／冷凍30日



鹿児島県産黒毛和牛
サーロインしゃぶしゃぶ用

申込番号 26 U 10280

●セット内容／サーロイン700g ●賞味期間／冷凍30日





「米沢牛」や「鹿児島県産黒毛和牛」の希少部位をはじめ、東西の雄のバラエティー豊かな美味しさを楽しめる焼肉セットです。会席にも映える御膳箱でお届けします。

米沢牛・鹿児島県産黒毛和牛 焼肉用詰合せ御膳

申込番号 26 U 00290

●セット内容／米沢牛肩ロース肉・肩肉各80g、鹿児島県産黒毛和牛ロース肉・モモ肉各80g、希少部位5種各80g（希少部位＝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）●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。





「米沢牛」「鹿児島県産黒毛和牛」をすき焼き用に会席にも映える御膳箱に盛り付けしてお届けします。東西の雄の美味しさをお楽しみください。

鹿児島県産黒毛和牛・米沢牛 すき焼き御膳

申込番号 26 U 60020

●セット内容／鹿児島県産黒毛和牛ロース肉・サーロイン各150g、米沢牛肩ロース肉・肩肉各150g ●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でお届けします。

鹿児島県産黒毛和牛 焼肉用詰合せ御膳

申込番号 26 U 00289

●セット内容／鹿児島県産黒毛和牛ロース肉・モモ肉各80g×2、希少部位5種各80g（希少部位＝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） ●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。



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 26 U 60218

●セット内容／活蒸毛がに450g×3 ●賞味期間／冷凍90日





人気のたらばが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は姿でお届けします。



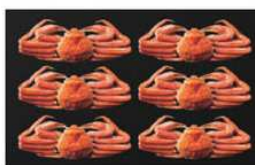
水揚げしたずわいがにをボイルして急速冷凍しました。甘みたっぷりのずわいがにをご堪能ください。



かに三昧

申込番号 26 U 60054

- セット内容／ボイルたらばがに脚（カット済）・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



ボイルずわいがに姿

申込番号 26 U 50311

- セット内容／ボイルずわいがに400g×6
- 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、解凍後にそのまま召し上がりがいただけます。4つの部位を詰合わせでお届けします。



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。



ボイルずわいがに半むき身

申込番号 26 U 40327

- セット内容／ずわいがに半むき身（棒脚・爪・爪下・肩肉）（1000g×2、700g×1）
- ずわいがに：ロシアまたはアメリカ産



生ずわいがにポーションセット

申込番号 26 U 60011

- 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・生ずわいがに爪下ポーション各300g×2
- 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60日





本場の調理師達が、1枚1枚丁寧に盛り付けたとらふぐの刺身に一匹のとらふぐから2枚しかとれない「身皮」の焼きふぐ用、とらふぐの白子を使った伝統ふぐ料理の『ふぐ白子豆腐』と上品な味わいの『ふぐ煮こり』、『ふぐ一夜干し』などをセットにしました。ふぐの味をご家庭で十分ご堪能いただける商品です。

ふぐづくし 家族だんらんセット

申込番号 26 U 50321

●セット内容／とらふぐ刺身(25cm皿) 80g×2、とらふぐ皮30g×2、とらふぐ身(身皮)・ふぐ一夜干し各150g×2、ふぐ白子豆腐130g×2、ふぐ煮こり100g×2、塩ボン酢100ml、ふぐボン酢・もみじおろし各10g×6
●トラフグ:長崎県または熊本県産(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





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め合わせです。

長崎県五島列島産 天然魚柵造り刺身用盛合せ

申込番号 26 U 60009

●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×2）、真蛸味噌漬（生食用）200g×2）
●賞味期間／冷凍30日

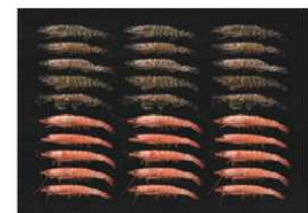


白身で脂が多い人気の高級魚。口の中が黒いことから「ノドグロ」とも言われています。

長崎県五島列島産 釣り赤むつしやぶしやぶ用

申込番号 26 U 60026

●セット内容／釣り赤むつしやぶしやぶ用 300g×3 ●賞味期間／冷凍30日



大きなサイズの車海老。生冷凍はお造り、塩焼きに。ボイル味噌漬は解凍後軽く焼くと風味が増し一層美味しくなります。一尾ずつ個包装パックになっています。

長崎県五島列島産 車海老 （生冷凍・ボイル味噌漬）

申込番号 26 U 81667

●セット内容／車海老生冷凍・車海老ボイル味噌漬各40g×15 ●賞味期間／冷凍30日





脂の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 26 U 60058

●セット内容／天然本まぐろ中トロ冊180g×2、天然本まぐろ赤身冊180g×4 ●本舗：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せです。

天然本まぐろ詰合せ
申込番号 26 U 50342

●セット内容／本マグロ(大トロ200g、中トロ200g×2) ●本舗：大西洋産 ●賞味期間／冷凍10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 26 U 40318

●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×20





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 26 U 60038

●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×6 ●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：太平洋産、  配送日指定
カニ：カナダ産



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 26 U 91677

●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、だしたらこ（無着色）790g ●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



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 26 U 60175

●セット内容／キタムラサキウニ60g×6 ●賞味期間／冷凍90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 7月下旬～8月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

夏が旬のフルーツを詰わせてお届けします。

夏のフルーツ詰合せ

申込番号 26 U 60002

●セット内容／クラウンメロン1.2kg、シャインマスカット450g、桃1kg（4個） ●クラウンメロン：静岡県産、シャインマスカット・桃：山梨県または長野県産

お申込み期間 4月1日～7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く場合がございます。



お届け期間 6月下旬～7月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

夏に旬を迎えるフルーツ3種類を詰わせてお届けします。

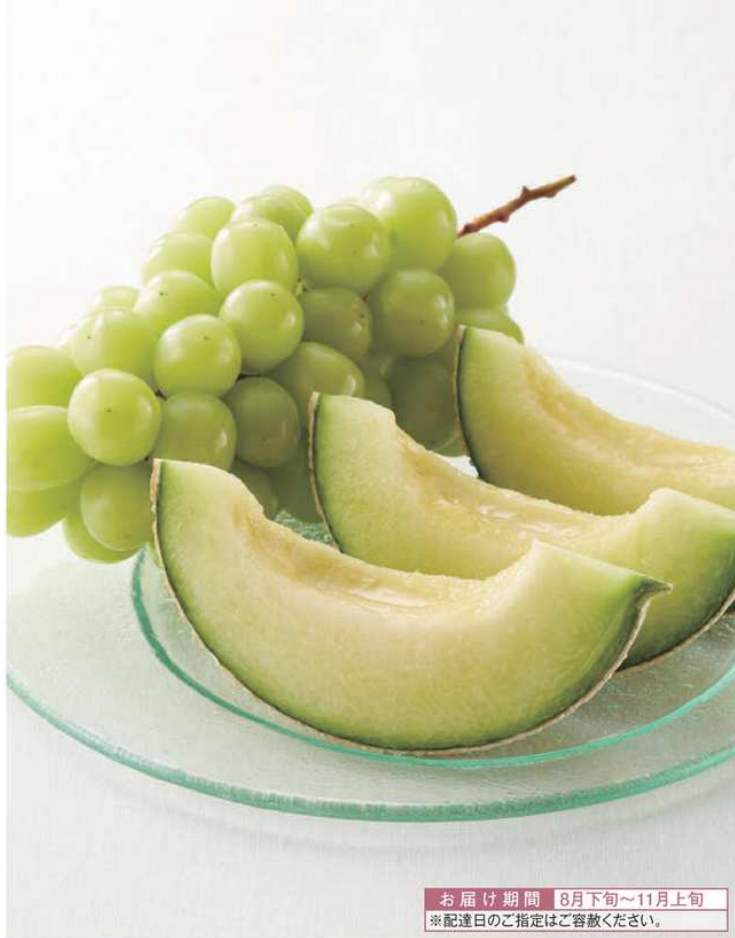
静岡県産 クラウンメロン・
山梨県産 御坂の糖度光センサー桃・
沖縄・宮崎県産 マンゴー

申込番号 26 U 60028

●セット内容／クラウンメロン1.3kg、御坂の糖度光センサー桃2.1kg（8玉）、マンゴー500g（1玉）

お申込み期間 3月1日～6月20日





お届け期間 8月下旬～11月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



美しい網目、とろけるような食感の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 26 U 60029

●セット内容／アローマメロン1.3kg、シャインマスカット1.8kg (3房)

お申込み期間 5月1日～9月30日



お届け期間 8月下旬～10月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



旬のおすすめブドウ2種を詰わせてお届けします。

山梨・長野・岡山県産
シャインマスカット・ピオーネ

申込番号 26 U 40350

●セット内容／シャインマスカット・ピオーネ各3 (計3.5kg)

お申込み期間 5月1日～8月31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。



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ので、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 26 U 60030

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

お申込み期間 6月1日～10月10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合わせてお届けします。

秋のフルーツ詰合せ

申込番号 26 T 60001

●セット内容 / クラウンメロン1.2kg×2、柿・早生ふじまたはサンふじ各1kg (4個) ●クラウンメロン：静岡県、柿：静岡県または岐阜県産、早生ふじまたはサンふじ：長野県または青森県産

お申込み期間 8月1日～10月31日

※天候や生育状況などによりお届け期間やセット内容を変更をさせていただきます。





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。



上品な甘みと柔らかい食感のクラウンメロンとさわやかな香りが楽しめる人気のデコポンです。

静岡県産 クラウンメロン・
佐賀・熊本県産 デコポン(大玉)

申込番号 26 T 20209

●セット内容/クラウンメロン1.3kg、デコポン3kg(8～10玉)

お申込み期間 10月1日～2月末日



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。



美しい網目、とろけるような食感のクラウン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 クラウンメロン・
福岡県産 あまおう

申込番号 26 U 40347

●セット内容/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



ニッポンの おいしいごはん



夢
ご
こ
ち
餐

山形県
南陽市

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 26 T 60033

●セット内容／特別栽培米夢ごこち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 26 T 60035

●セット内容／特別栽培米はえぬき5kg×4



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 26 T 60059

●セット内容／ゆめぴりか6kg×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 26 T 60046

●セット内容／特別栽培米 サキホコレ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 26 T 60003

●セット内容／特別栽培米 新之助3kg×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 26 T 60047

●セット内容／にじのきらめき5kg×3



こしひかり

長野県安曇野

北アルプスの麓に広がる長野県安曇野地域の「こしひかり」をお届けします。

〈長野・浜農場〉
長野県安曇野産
こしひかり

申込番号 26 T 60031

●セット内容／こしひかり5kg×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。



はじける食感がぎゅっと詰まった「伊勢海老塩蒸し」、鰹だしを使い優しい味に仕上げた「スープ」、伊勢海老の旨みが浸みた「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」、柔らかな酸味をいかしたオリーブオイルの「マリネ」です。

日本のおいしいお料理 伊勢海老和洋割烹料理

申込番号 26 U 00257

●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





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伊勢海老塩蒸しです。

日本のおいしいお料理 伊勢海老塩蒸し

申込番号 26 U 00256

●セット内容／伊勢海老塩蒸し200g（抹茶塩・梅塩付）×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。弾力ある食感が鮮度を感じます。

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 26 U 00254

●セット内容／伊勢海老チリソース250g×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



国産

甘鯛和洋割烹料理



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 26 U 00242

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



徳島産

天然大海老割烹料理



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」にとろみ少しを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」、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「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 26 U 00259

●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）
●足赤海老：徳島県産 ●賞味期間／冷凍90日





徳島産の鰻を使った鰻料理詰合せ。
「しゃぶしゃぶ」は魚骨で作った自家製の
鍋スープで、メには雑炊で鰻出汁を最後
まで味わえます。また揚げた「鰻のみぞれ
煮」など日本料理ならではの味わいがご
堪能いただけます。

日本のおいしいお料理 日本料理店の鰻しゃぶと 鰻料理詰合せ

申込番号 26 U 00247

●セット内容／鰻しゃぶしゃぶ2〜3人前セット
(鰻切身50g×6、スープ250g、ポン酢80g、
ボイル白菜巻き(ほうれん草・人参入)×1、湯
通しわかめ20g、生麩といたけ×2)、鰻と生
麩のみぞれ煮(鰻40g、梅麩・みつば、大根お
ろし入出汁135g)、鰻ちらし寿司180g、鰻棒
寿司200g ●鰻:徳島県産 ●賞味期間／冷凍
90日



徳島産の鰻を使った鰻料理詰合せ。揚
げた「鰻のみぞれ煮」、「鰻子の柳川鍋風」、
口当たりの良い「鰻の吸い物」など料理人
ならではの味わいがご堪能いただけます。

日本のおいしいお料理 日本料理店の鰻料理詰合せ

申込番号 26 U 00243

●セット内容／鰻と生麩のみぞれ煮(鰻40g、
梅麩・みつば、大根おろし入出汁135g)、鰻の
吸い物(鰻40g(みつば入)、出汁140g)、鰻
と鰻子の柳川鍋風(鰻40g(みつば入)、鰻子の
柳川鍋風出汁(ごぼう入)150g)、鰻と海老の
グラタン180g、鰻と海老の中華あんかけ(鰻と
海老60g、湯通し野菜(小芋・筍・大根・みつば)
20g、中華あん120g)、鰻のひつまぶし風ごはん
(鰻ひつまぶし180g、メ出汁スープ150g)
×4 ●鰻:徳島県産 ●賞味期間／冷凍90日



国産

うなぎ蒲焼

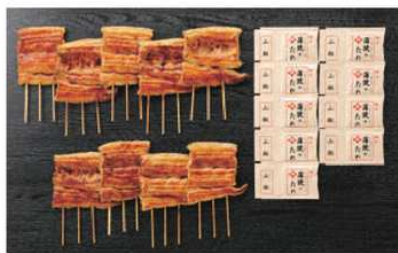


静岡県産のうなぎを、しっかりと時間をかけ蒸しを入れ、ふっくらと仕上げました。

静岡県産 うなぎ蒲焼

申込番号 26 U 10284

●セット内容／蒲焼本半串100g×9、たれ・山椒×9



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 26 U 60017

●セット内容／うなぎ蒲焼き・うなぎ塩麹漬焼き各130g×2、うなぎ白焼き・うなぎ西京味噌漬焼き各130g×1、たれ・山椒×2 ●賞味期間／冷凍90日



国産

箱寿司 宝珠



※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。



料理人が吟味した贅沢な素材を生かし、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 【宝珠】

申込番号 26 U 00240

●セット内容／箱寿司9種各90g (鰻・蒸しあわび・焼あわび・ボイル伊勢海老・焼伊勢海老・天然足あえび・天然焼鯛・炙り金目鯛・蒸しウニ・からすみ) ●賞味期間／冷凍90日



国産

鰻懷石重



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

鰻懷石三段重と鰻懷石重

申込番号 26 U 60008

●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：う巻4切、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、丸十太納言4個 3段目：うなぎ錦糸ごはん140g×4、たれ・山椒×8) 鰻懷石重2人前 (うなぎ錦糸ごはん140g×2、う巻2切、うなぎ短冊切り (塩麹焼き・西京漬け焼き各2切)、うなぎ山椒煮30g、うなぎ肝佃煮20g、うなぎ真丈3切、煮物 (里芋・南瓜・椎茸各3)、奈良漬3切、丸十太納言2個、たれ・山椒×2) ●鰻：国産





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スープで炊込みご飯と丼で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 26 U 00246

●セット内容／鳴門鯛 鯛めし(焼き鯛100g、出汁360g)×4、鳴門鯛 鯛めし漁師風(鯛50g、出汁360g、丼の茶漬け出汁180g、山椒・ごま)×4 ●鯛：徳島県産 ●賞味期間／冷凍90日





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 26 Z 40341

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



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。

北海道のカーリーセット

申込番号 26 Z 40344

●セット内容／北海道十勝牛のビーフカーリー200g×10、北海道中札内鶏のチキンカーリー200g×8、北海道産阿寒豚のポークカーリー200g×7



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

祇園原了郭薬味北海道産さんま黒七味醤油煮・一味醤油煮

申込番号 26 Z 40339

●セット内容／さんま黒七味醤油煮・さんま一味醤油煮各95g×12



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 26 Z 40323

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



「北海道の十勝牛」、「鹿児島産の黒豚」、「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 26 Z 40329

●セット内容／十勝牛大和煮85g×6、鹿児島黒豚角煮・中札内鶏甘辛煮缶詰各80g×6

美味しさ 二回便

1度のご注文で2回お届けいたします。

松阪牛コース

1回目



1回目

松阪牛 しゃぶしゃぶ用

●セット内容／モモ肉500g ●賞味期間／冷凍30日



※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

美味しさ二回便 松阪牛コース

申込番号 26 U 30338

※1回目のお届け希望日をご指定ください。



2回目



2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。



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

「ダイヤモンド暁」

申込番号 26 T 10298

●セット内容／勝山 純米大吟醸 ダイヤモンド暁
720ml ●アルコール度数：16度

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。

20歳未満の方はお申込みになりません。



岡山県・赤磐市 室町酒造
地元の雄町米で
蔵の個性を打ち出す。

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

日本酒

櫻室町

〈岡山・室町酒造〉

櫻室町 純米大吟醸雫酒
佐近（グランボトル）

申込番号 26 T 30264

●セット内容／櫻室町 純米大吟醸雫酒 佐近（グランボトル）720ml ●アルコール度数：16.5度

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。

20歳未満の方はお申込みに
なれません。



シャンパーニュの名門。



〈シャルル・ド・カザノーヴ〉
ストラディバリウスセット

申込番号 26 T 50306

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

※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。

エドワード7世はじめ王侯貴族に親しまれていたシャンパーニュの名門「シャルル・ド・カザノーヴ」が造る、特別仕様のシャンパーニュ2本セット。



北アルプスの伏流水で養殖したチョウザメのキャビアと燻製のセットです。

〈岐阜・焼岳すっぽん〉
奥飛騨キャビア・チョウザメ燻製セット

申込番号 26 U 60049

●セット内容／キャビア15g×3、チョウザメ燻製100g×2 ●チョウザメ・チョウザメの卵：国産（養殖）●賞味期間／冷凍90日



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種と極細挽きから粗挽きまで対応可能な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 26 T 60056

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

普段使いからおもてなしまで
ご利用いただける味と品質にこだわった
食材と道具を取り揃えました。

料理と 道具

— COOKING AND COOKER —





◆ 播州三木名工作鰹節削り器



削り器の外箱は丈夫で長持ちする桐を使用。本職用鉋鍛冶が厳選した特殊銅（青銅）の鉋刃は、研ぎやすく、軽快で小気味いい切れ味が長く続く。

◆ 鹿児島県枕崎 本枯れ節（雄節・雌節）



鰹節（本枯れ節）は、削りたての香りと味が楽しめる。背の部分を使う雄節からはあっさりしただし、腹の部分を使う雌節からはしっかりしただしがひける。

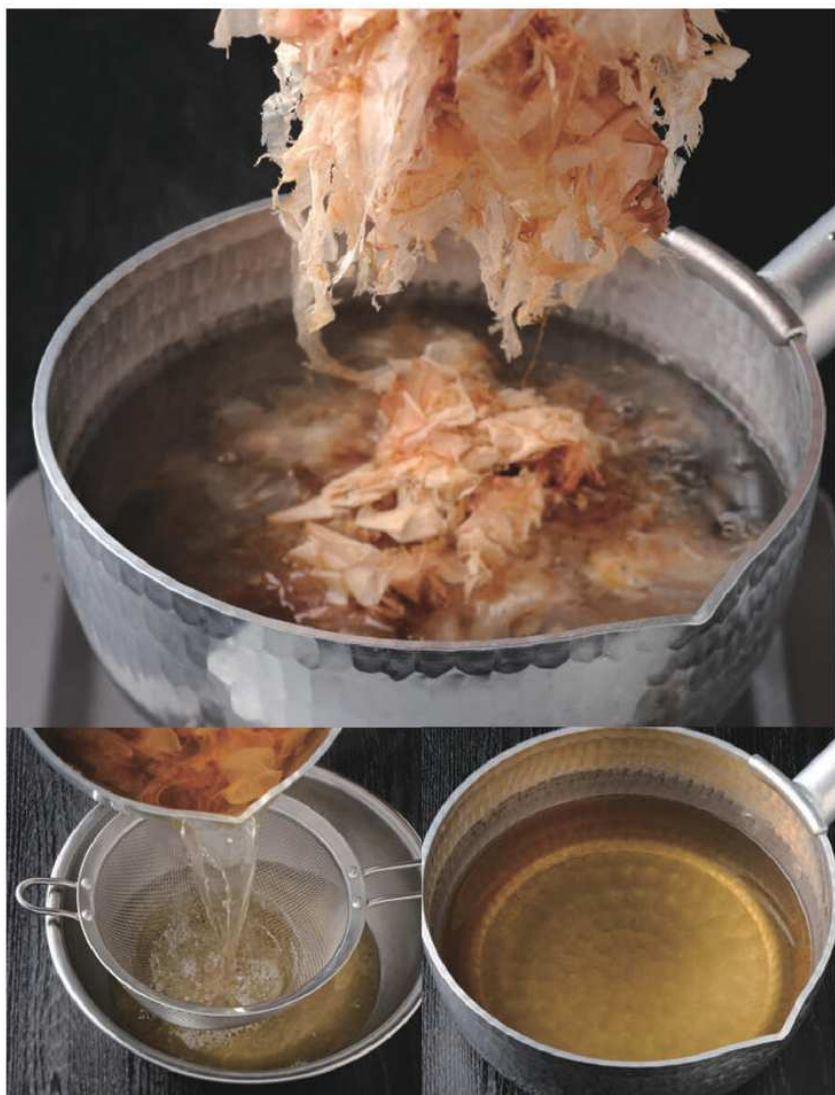
だしは和食の命。すべての料理の基
本となると言えるくらいに大切なもの。
日本の伝統的な食文化が今日まで
受け継がれてきたのも、だしの豊かな
旨みがあればこそです。

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
でにす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
枕崎本枯れ節と木製削り器。熟練の京
料理人たちも愛用する品を取り揃えま
した。



京のだしをひく

播州三木名工作鯉節削り器
鹿児島県枕崎 本枯れ節（雄節・雌節）



鯉だしの取り方は、鍋で水を沸かして沸騰したら火を止める。差し水で若干温度を下げて鯉節を投入。微沸騰で煮出して鯉節が水分を含んだら火を止める。ザルなどで静かにこして完成。



〈料理と道具〉

京のだしをひく

申込番号 26 T 91999

●セット内容／鹿児島県産枕崎の本枯れ節（雄節約190～230g・雌節約170～200g）×各1、播州三木名工作鯉節削り器×1 ●サイズ／鯉節削り器（本体）：約高さ16×幅15.6×奥行32.2cm、（鉋）：約高さ5.5×幅6.9×奥行24.3cm、質量約1.7kg ●素材／鯉節削り器（外箱）：桐、（鉋）：榿・青銅 ●鯉節削り器（外箱・鉋）：日本製

※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・おりはた環境保全協議会／夕鶴郷米「はえぬき」



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。

『おりはた環境保全協議会』は山形県南陽市の西部、漆山地区で質の高い米作りに励む有志の会です。会員は自らが誇りを持った農業を営む郷の継承を旨に、環境保全活動を行い地域に発信しています。

主力品種は県の代表銘柄「はえぬき」。夏の長い日照と朝晩の寒暖の差が相まって甘みと香りが増し、つぶ張りの良いお米に仕上がります。



〈料理と道具〉
江戸びつでご飯を食す

申込番号 26 T 60048

●セット内容／夕鶴郷米「はえぬき」2kg×4、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。





二つの味を睦まじく

和田助製作所仕切鍋2仕切27cm
ラムシヨルダー肉／北海道産 甘海老、帆立、鱈



今や羊肉料理の主役になった「火鍋」。低脂肪のラム肉を中心に辛みのあるスープで味わえ、冬はもちろん、夏バテ対策としても人気があります。この料理に欠かせないのが、正式名「鴛鴦鍋」という金属製丸鍋。中央を太極図の陰陽に見立てて仕切り、二種類のスープを煮立て、好みの食材をお好みの味で楽しむことができます。仕切鍋は中国の料理人の発案で、辛いスープが好きな人も苦手な人も一つの鍋を囲えるようにと作らせたといえます。眺めのラムシヨルダー肉はスライスされているので、軽く火が入ったら食べごろ。ほたては、中まで火が通るのを待ってからお召し上がり。二つのおいしさを一度に楽しめる、火鍋の贅沢をご堪能ください。



〈料理と道具〉

北海道火鍋セット(仕切鍋付)

申込番号 26 U 40401



●セット内容／ラムシヨルダー肉しゃぶしゃぶ用500g、甘海老60g、ほたて貝柱(3入)、鱈(3入)、火鍋スープの素(2〜3人前)150g、ちり鍋2仕切 ●サイズ／鍋：約高さ10(フタ含む)×直径27cm(持手含まない)、厚み約2.0mm、容量約3.4L、質量約2.145kg ●素材／鍋：ステンレス鋼 ●鍋：日本製、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

※電磁調理器200V可。調理時は持手が熱くなりますので、鍋つかみ等をご使用ください。

※商品は別々のお届けになります。

※配達日のご指定を承れるのは食品のみになります。





ジュースを味わう

シロカヒーター機能付きブレンダー
旬を楽しむフロースンフルーツ



最近ではお店でも手軽に楽しむことができるスムージー。フロースンフルーツの入ったカップをマシンに置くと、できたてのスムージーがあつという間に飲める時代です。スムージーの良さは果物や野菜を水や牛乳、ヨーグルトなどの簡単に手に入る材料でつくれる食物繊維を豊富に含んでいること。いろいろな組み合わせること、色や味のバリエーションが楽しめる魅力もあります。アートのロックフルーツの冷凍フルーツは、特殊冷凍機「アートのロックフリーザー」の性能を駆使し、フルーツそのものの風味や香りを実現しました。ホットもコールドも上手に調理できるヒーター機能付きブレンダー「おうちシェフ」で簡単便利にご自宅でジュースをお楽しみください。



〈料理と道具〉

旬を楽しむフロースンフルーツとブレンダー

申込番号 26 U 60151

●セット内容／シロカ ヒーター機能付きブレンダー、スムージーセット（まどんなみかん、りんご、らんごし赤肉メロン）・（あまおう、ブルーベリー、バナナ）各150g×3、冷凍シャインマスカット100g×3 ●サイズ／（ブレンダー）約高さ36×幅18×奥行15cm、容量約800ml、質量約2.5kg、コード約1.2m ●素材／ポリプロピレン、シリコーンゴム、耐熱ガラス、SUS301 ●中国製 ●（スムージーセット）まどんなみかん：愛媛県産、りんご：長野県産、らんごし赤肉メロン：北海道産、あまおう：福岡県産、ブルーベリー：熊本県産、バナナ：フィリピン産、シャインマスカット：福岡県・岡山県・山梨県・長野県産

※電源／100V-800W

※商品は別々のお届けになります。

※配達日のご指定を承れるのは食品のみにります。





鉄で肉を焼く

藤田金属 フライパンジュウ
鹿児島県産黒毛和牛サーロインステーキ用



お皿のような佇まいなのに、塗装なしの厚い鉄板でできたフライパンジュウ。大阪の小さな町工場で作られている、れっきとした鉄フライパンです。厚さ1.6mmの黒皮鋼板を使っているため、弱火でじっくり焼くだけでお肉はジューシー、驚くほど美味しく焼けます。独自のハードテンパー加工（焼き付け加工）を施しているため、使い始めの「油ならし」が不要。焦げ付きにくく、さびにくく、手軽に美味しく調理できる鉄フライパンなのです。

全国でも有数の黒毛和牛の生産地鹿児島で飼育されている、「鹿児島県産黒毛和牛」。なかでもサーロインステーキは、ほんのりとした甘みを持つ脂と、豊かな風味を持つ赤身をお楽しみいただけます。ぜひフライパンジュウで焼いてご賞味ください。

〈料理と道具〉

鹿児島県産黒毛和牛とフライパンジュウ

申込番号 26 U 60150

●セット内容／サーロインステーキ150g×2、フライパンジュウ5点セット（プレート（S・M・L）、フタ（M）、着脱ハンドル各1） ●サイズ／プレートS：約高さ3.6×直径16cm（外径約21.5cm）（持ち手含まない）、厚み約1.6mm、質量約560g、プレートM：約高さ8（フタ含む）×直径20cm（外径約25.5cm）（持ち手含まない）、厚み約1.6mm、質量約1.35kg、プレートL：約高さ4.5×直径24cm（外径約30cm）（持ち手含まない）、厚み約1.6mm、質量約1.04kg、着脱ハンドル：全長約19cm、質量約200g ●素材／プレート：鉄（ハードテンパー加工）、着脱ハンドル：天然木、フタ：鉄（シリコーン塗装） ●プレート・着脱ハンドル：日本製 ●賞味期間／冷凍30日

※電磁調理器200V可。

※商品は別々のお届けになります。

※配達日のご指定を承れるのは食品のみになります。





肉の味を引き出す

柳宗理 南部鉄器

米沢牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用



日本を代表するプロダクト・デザイナー、柳宗理。彼がデザインした鉄鍋は、当時としては珍しい、本体とハンドルが一体型のデザインです。重い南部鉄器をしっかりと支えられるよう、左右に張り出したハンドルは、使いやすさとデザイン性を兼ね備えています。また、一見控えめで目立たない蓋。実は最も機能的な部分でもあります。吹きこぼれを防ぐために、蓋の淵の形状を何度も検証し、蒸気抜き穴は設けず、蓋裏側の淵に三箇所の凹みを作り、そこから蒸気が自然に抜ける仕組みになっています。

「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。ひとたび使えば、「一生、使いたい」との声が挙がる鉄鍋で、その味を確かめてください。



〈料理と道具〉

米沢牛と南部鉄器

申込番号 26 U 60143



●セット内容／肩肉470g、南部鉄器深型 ●サイズ／南部鉄器：約高さ16（フタ含む）×直径22cm（持手含まない）、容量約3.98L、質量約4.72kg ●素材／南部鉄器：铸铁 ●日本製 ●賞味期間／冷凍30日

※直火可、電磁調理器200V可。調理時は持手が熱くなりますので鍋つかみ等をご使用ください。鉄ふたハンドル付。

※商品は別々のお届けになります。

※配達日のご指定を承れるのは食品のみになります。



旬のごちそうに心癒される料亭、
憧れのレストランなど人気の
お食事プランをご用意しました。

御食事券

— OSHOKUJIKEN GIFT —

ギフト



日本料理
nadaw

天保元年(1830年)に初代灘屋萬助氏が創業して以来、四季折々の日本料理の伝統を守り、真髄を探究してきた『nadaw』。日本料理の正道を守る一方で、世界の食材や調味料を取り入れ老舗の味を現代風にマッチした味やスタイルにアレンジすることにも力を入れています。



紀尾井 nadaw店内



料理一例

〈日本料理なだ万〉

ペアプランギフト

申込番号 26 Z 30292

●ご予約受付時間／10:30～21:00

●定休日／無休

※右記「ご利用可能店舗リスト」よりご希望店舗をご利用いただけます。

※お飲み物や別途でご注文される物については、お客さま負担となります。

※現地までの交通費や手配はお客さま負担となります。

※時期によりご利用いただけない場合がございますので、ご予約の際にご確認ください。

※メニュー及びご利用時間・定休日は店舗ごとに異なりますので、ご予約の際にご確認ください。

ご利用可能店舗リスト

紀尾井 なだ万

横浜 なだ万

名古屋 なだ万

中之島 なだ万

神戸 なだ万

広島 なだ万

札幌 なだ万雅殿



中之島 なだ万玄関

ご利用方法について

こちらの商品は「ご予約方法案内書」でのお届けとなります。「ご予約方法案内書」がお手元に到着後、お客さまより記載の連絡先までご連絡いただき、ご予約の上、ご利用ください。「ご予約方法案内書」の有効期間は、6ヶ月間となります。

※季節によりメニュー内容は異なります。



創業安政3年(1856年)、世界遺産下鴨神社のすぐ隣にのれんを掲げる『下鴨茶寮』は、平安時代より代々下鴨神社の包丁人を務めてきた由緒ある老舗です。京野菜を始め土地ならではの食材を大切にしているお料理は、伝統的でありながらも常に進化を続けています。京都ならではの文化と美しさを伝えるおもてなしを存分にお楽しみください。



京都本店

〈京都・下鴨茶寮〉 ペアプランギフト+お土産

申込番号 26 Z 00279

- 住所／京都府京都市左京区下鴨宮河町62
 - ご利用時間／ランチ11:30～15:00(ラストオーダー13:30)、ディナー17:00～20:00(ラストオーダー)
 - 定休日／毎週火曜日、年末年始(12/24～1/2) 休み
 - アクセス／京阪電車 出町柳駅から徒歩約10分
- ※お飲み物や別途ご注文される物については、お客さま負担となります。
※現地までの交通費や手配はお客さま負担となります。
※時期によりご利用いただけない場合がございますので、ご予約の際にご確認ください。



料理一例

ご利用方法について

こちらの商品は「ご予約方法案内書」でのお届けとなります。「ご予約方法案内書」がお手元に到着後、お客さまより記載の連絡先までご連絡いただき、ご予約の上、ご利用ください。「ご予約方法案内書」の有効期間は、6ヶ月間となります。

※写真は店内のイメージです。ご案内のお席とは異なる場合がございます。予めご了承ください。

| 山ばな 平八茶屋 |

いばり 平八茶屋

創業天正年間、安土桃山時代に若狭街道の街道茶屋として発祥以来、長きにわたり賓客をもてなしてきた老舗料亭。名物「麦飯とろろ汁」や旬の食材を使った懐石料理は、先代の技を受け継ぎながら、21代目主人 園部晋吾氏がさらに磨きをかけたもの。静かなお座敷で四季折々の景色を眺めながら、美味・芳香・彩り、三拍子揃った『平八茶屋』ならではの料理をご堪能ください。



〈山ばな 平八茶屋〉 ペアプランギフト

申込番号 26 Z 40345

- お品書き／季節懐石お二人様 先付、造り、吸物、八寸、焚合、焼物、揚物、酢物、麦飯とろろ汁、香物、水物
 - 住所／京都府京都市左京区山端川岸町8-1
 - ご利用時間／昼11:30～15:00（最終入店13:00）、夜17:00～21:30（最終入店19:00）
 - 定休日／水曜日、他
 - アクセス／JR京都駅からタクシー30分、叡山電鉄「修学院駅」から徒歩5分
- ※時期によってメニューは変更になる場合がございます。
 ※お飲み物や別途ご注文される物については、お客さま負担となります。
 ※現地までの交通費や手配はお客さま負担となります。
 ※時期によりご利用いただけない場合がございますので、ご予約の際にご確認ください。



料理一例

ご利用方法について

こちらの商品は「ご予約方法案内書」でのお届けとなります。「ご予約方法案内書」がお手元に到着後、お客さまより記載の連絡先までご連絡いただき、ご予約の上、ご利用ください。「ご予約方法案内書」の有効期間は、6ヶ月間となります。

※写真は店内のイメージです。ご案内のお席とは異なる場合がございます。予めご了承ください。



創業大正13年。銀座ですき焼き割烹として和牛の味を伝えてきました。東京食肉市場仲卸でもある銀座吉澤が、こだわりの目利きで仕入れた和牛を新たなスタイルでご堪能ください。





料理一例



〈銀座吉澤〉
肉処「ディナー焼肉」コース（ペアプラン）

申込番号 26 Z 60157

- 住所／東京都中央区銀座1丁目20-8 吉澤銀座1丁目ビル2階
 - ご利用時間／17:00～、17:30～、20:00～、20:30～のいずれか
 - 定休日／日曜日、祝祭日、年末年始
 - アクセス／有楽町線 銀座一丁目駅10番出口 徒歩3分、有楽町線 新富町駅1番出口 徒歩6分、有楽町線 東銀座駅A7出口 徒歩5分
- ※時期によってメニューは変更になる場合がございます。
 ※お飲み物や別途ご注文される物については、お客さま負担となります。
 ※現地までの交通費や手配はお客さま負担となります。
 ※時期によりご利用いただけない場合がございますので、ご予約の際にご確認ください。
 ※ご予約は銀座吉澤オフィシャルサイトの予約ページ内の専用予約ページにて承ります。

ご利用方法について

こちらの商品は「ご予約方法案内書」でのお届けとなります。「ご予約方法案内書」がお手元に到着後、お客さまより記載の専用予約ページにアクセスいただき、ご予約の上、ご利用ください。「ご予約方法案内書」の有効期間は、6ヶ月間となります。

※写真は店内のイメージです。ご案内のお席とは異なる場合がございます。予めご了承ください。



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



〈浅草今半〉 国際通り本店 ペアディナープランギフト

申込番号 26 Z 20824

- 住所／東京都台東区西浅草3-1-12
- ご利用時間／16:00～21:30 (ラストオーダー20:30)
- 定休日／無休
- アクセス／東京メトロ銀座線田原町駅から徒歩7分、つくばエクスプレス浅草駅A2出口隣
- ※12月15日～1月10日の期間中は、ご利用いただけません。
- ※ご利用の3日前までにご予約のうえご来店ください。
- ※お飲み物や別途でご注文される物については、お客さま負担となります。
- ※現地までの交通費や手配はお客さま負担となります。
- ※時期によりご利用いただけない場合がございますので、ご予約の際にご確認ください。
- ※ご案内のお席は、1階椅子席もしくは畳席、または3階大広間となります。
- ※2名様同一メニューにて承ります。すき焼としゃぶしゃぶをそれぞれ注文することはできません。



料理一例

ご利用方法について

こちらの商品は「ご予約方法案内書」でのお届けとなります。「ご予約方法案内書」がお手元に到着後、お客さまより記載の連絡先までご連絡いただき、ご予約の上、ご利用ください。「ご予約方法案内書」の有効期間は、6ヶ月間となります。

※写真は店内のイメージです。ご案内のお席とは異なる場合がございます。予めご了承ください。
※時期によってメニューは変更になる場合がございます。