

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。



PIERRE HERMÉ

PARIS

「ピエール・エルメ・パリ」 独創性溢れる アートを食べる

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。14歳でガストン・ルノートルの元で修業を始め、26歳の若さで「フォション」のシェフ・パティシエに就任。その後、東京赤坂のホテルニューオータニ内に「ピエール・エルメ・パリ」をオープン。以後、パリやロンドンなど12カ国で展開しています。

ピエール・エルメのお菓子は、独特の風味や食感、温度のコンビネーションで、新しい感動を生みだします。フランスの

伝統的なお菓子であっても形式にとらわれず、独創的な世界観を表現。創作スイーツは芸術品そのものであり、ヴォーグ誌は“パティスリー界のピカソ”と称賛しました。現在も世界中のファンの熱い視線を集め、同業パティシエに多大な影響を与えています。



『ピエール・エルメ・パリ』のマカロンは、ふっくら盛り上がった優美な姿態、外側のさくさくした歯ざわり、それに甘く優しい中身が見事なハーモニーを奏でて至福のひとときを演出してくれます。

〈ピエール・エルメ・パリ〉

マカロン 8個詰合せ

申込番号 06 U 41032

●セット内容／マカロン8個（アンフィニマン シトロン・アンフィニマン ジャスミン・アンフィニマン ビスターシュ・アンフィニマン ローズ×各2）

●賞味期間／冷蔵7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。





「ジャン＝ポール・エヴァン」
 アーティスト
 ショコラティエ

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

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

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



ふんわりと軽やかな口あたりのガナッシュを香り高い上質のカカオパウダーでコーティングしたトリュフと、アーモンドとショコラの香り豊かなしっとりとした食感の焼菓子キットをセットにしました。

〈ジャン=ポール・エヴァン〉
チョコレート・焼菓子詰合せ
申込番号 06 U 86493

●セット内容／キット×1、トリュフ 6個 ●トリュフ：
フランス製 ●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。



pâtisserie
Sadaharu AOKI
paris

シェフパティシエ青木定治は現在、世界で最も注目される日本人パティシエの一人。サダハルアオキのつくってお菓子は、モダンさと昔ながらの伝統的な納得の味が地元っ子に喝采を浴び、紛れもないフランス菓子として評されています。



「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」
フランス・パリの
定番パティスリー



白とシルバーを基調としたパリの街並みが描かれた缶に、こだわりの製法で作上げた焼き菓子を詰め合わせました。フランス産発酵バターとバニラの香りが広がる「ヴァニлью」、レーズンとシナモンを合わせた「レザン」、甘酸っぱいイチゴを使ったメレンゲ「ムラング フレーズ」など、9種の味がお楽しみいただけます。

〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉
コフレ アソーティモン ドゥ
ビスキュイ プティ

申込番号 06 T 51026

●セット内容／クッキー缶 焼き菓子×9種類
※詰め合わ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。
※写真はイメージです。
※配達日のご指定はご容赦ください。



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE A TOKYO

フランス料理シェフ、アラン・デュカ
スが描く究極の味わいを追求するパ
リのショコラ工房。2018年には東京・
日本橋にも工房を設立しました。良質
な素材を選び、その素材本来の味わい
と香りを十分に引き出し表現すると
いう彼の料理哲学の基本は、ショコラ
作りにおいても一貫しています。



「ル・ショコラ・アラン・デュカス」
選抜いた素材と
ショコラへの情熱



フランスの伝統的な焼菓子を、ショコラの風味
たっぷりのクリエーションに仕上げた、日本限
定商品です。どれも独創的で洗練された味わい
の中に、懐かしさを感じさせます。

〈ル・ショコラ・アラン・デュカス〉
ガトー・ド・ヴォワヤージュ
8個入

申込番号 06 T 60359

●セット内容／クッキー・オ・レザン、マドレーヌ・ショ
コラ、フィナンシェ・ショコラ・アマンド×各2、ブラウ
ニー・ノア・ド・ペカン、ケーキ・ショコラ・ヴァニニュー×
各1 ●賞味期間／常温21日





1977年、パリ、フォブル・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



数あるボンボン・ドウ・ショコラの中で特に人気の高いものを2粒セレクトした詰合わせ、アタクションと、チョコレートバーを入れ焼き上げたフィナンシェショコラ、カカオの風味を味わえる一口サイズの板チョコレートをお楽しみいただけます。

〈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 06 U 60203

●セット内容／アタクション 2粒入×1、プティガトーフィナンシェ ショコラ2個&キャレ5枚セット×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16日

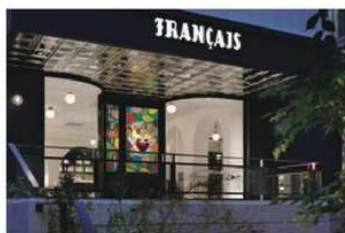
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※内容に変更がある場合がございます。





「フランス」
「果物」と「木の実」を楽しむ、
お菓子の原点へ

果物や木の実をパイなどの生地には
さんで楽しむ。『フランス』はそのお菓
子の原点に立ち返り、「果実」を楽し
む洋菓子ブランドとして、永く愛され
るブランドを目指します。



幾層にも重ねたサクサクのパイで“果物”や“木
の実”のクリームをサンドした、定番人気4種
の味が入った「果実をたのしむミルフィユ」。レ
モンの爽やかで豊かな味わい、しっとりと焼き
上げた「レモンケーキ」。5種類の味をお楽しみ
いただける組み合わせです。

〈フランス〉

フランス セレクション15個入

申込番号 06 T 60260

●セット内容／果実をたのしむミルフィユ（ビスタチオ・
いちご・れもん・ジャンドゥーヤ×各3）、レモンケーキ
×3 ●賞味期間／常温70日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※5月初旬～9月末は冷蔵便配送。



黒船

「東京・黒船」

東京自由が丘から

お伝えする

「真の味」と「真の心」

『黒船』は東京自由が丘に本店を構えるカステラを中心に展開する菓子店です。お菓子への想いを大切に、素材や製法、デザインにこだわったお菓子づくりをしています。黒船カステラは、日々努力を重ねるカステラ職人により、日々進化し続けます。「真」の味を「真」の心で。素材本来がもつ力と自社で培われた技術で作られたお菓子をお届けします。

『黒船』のカステラは、石臼で挽いた豊かな香りのする小麦

や北海道の大自然で育った乳牛から搾った牛乳、新鮮な卵等の選りすぐりの素材を使用しています。切るときのポイントは、「押しつぶさないよう手前に引くこと」。しっとりとした食感のカステラをお届けします。



『黒船』のカステラは、石臼で挽いた豊かな香りのする小麦や北海道の大自然で育った乳牛から搾った牛乳、新鮮な卵等の選りすぐりの素材を使用しています。切るときのポイントは、「押しつぶさないよう手前に引くこと」。しっとりとした食感のカステラをお届けします。

〈東京・黒船〉
カステラギフト

申込番号 06 T 30743

●セット内容／黒船カステラ（約15cm×約19cm）●賞味期間／常温6日





「大阪・鶴屋八幡」
三百有余年の伝統を紡ぐ
御菓子へのこだわり

江戸時代からの多くの菓子帳が、今も受け継がれています。満足のゆくものを真心込めて作る姿勢が、多くの人に支持され続けています。



岡山県産清水白桃を使用した白桃ゼリー、同じく岡山県産ニューピオーネを使用した葡萄ゼリーと和歌山県産八朔使用の八朔ゼリーに、夏の定番3種類の水羊羹を詰め合わせました。

〈大阪・鶴屋八幡〉

涼菓詰合せ

申込番号 06 T 55655

●セット内容／白桃ゼリー×2、八朔ゼリー・葡萄ゼリー×各1、水羊羹×4（小豆×2、柚子・抹茶×各1）

お申込み期間 2月1日～7月15日

お届け期間 5月1日～8月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。



のり
平八茶屋

「京都・平八茶屋」
創業天正年間
京都・洛北の老舗料亭

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「平八茶屋」。名物「麦飯とろろ」や、甘鯛(ぐじ)や旬の食材を使った懐石料理など、受け継がれる伝統の味をご堪能ください。



〈京都・平八茶屋〉
子持ち鮎の旨煮

申込番号 06 U 10896

●セット内容／子持ち鮎の旨煮 3
本入 ●賞味期間／冷蔵30日



〈京都・平八茶屋〉
むぎとろ饅頭

申込番号 06 U 10895

●セット内容／むぎとろ饅頭 20個
入 ●賞味期間／冷凍14日



京料理 美濃吉

『美濃吉』本店は京都で最も古く、かつ由緒ある料亭のひとつとして広く知られています。



伝統の技と知恵で食卓の小鉢を飾る一品に。手軽に召し上がっていただけるよう京料理の職人が腕によりをかけてお作りしたご飯の供の詰合わせです。

〈京都・京料理美濃吉〉
京の佃煮

申込番号 06 Z 41085

●セット内容／ちりめん山椒45g・椎茸旨煮40g・椎茸昆布煮40g・湯葉の旨煮40g・筍土佐煮40g・茎わかめ煮40g
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



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。



国産さばを加賀味噌で煮た「さば味噌煮」や脂ののった銀鮭を使用した「銀じゃけ塩焼」など4種を詰め合わせました。常温保存可能で電子レンジや湯せんでいつでも簡単にお召し上がりいただけます。

〈石川・金沢 浅田屋〉
一膳焼魚・煮魚詰合せ

申込番号 06 T 30678

●セット内容／さば味噌煮90g、銀じゃけ塩焼70g、いわし旨煮80g、さんま生姜煮110g





「下鴨神社」のそばに本店を構える『下鴨茶寮』は安政3年（1856年）創業の京料理茶懷石店。京都独自の文化と心を礎に作られています。



旨みが凝縮された煮汁をたっぷり吸った鯖とささがき牛蒡の、それぞれの歯ごたえを楽しめます。

〈京都・下鴨茶寮〉
きんぴらまぐろ木箱入

申込番号 06 T 31218

●セット内容／きんぴらまぐろ230g

※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。



素材の味わいを大切にしながら、すり潰したじゃがいもをベースに昆布や鰹の旨みなどを加えたボタージュ仕立ての和風スープ。温めても、夏は冷製にしても、おいしくお召し上がりいただけます。

〈東京・なだ万〉
和風スープ

申込番号 06 Z 41027

●セット内容／甘えび・とうもろこし・繊維野菜・渡り蟹・10種の野菜各130g

※詰合せ内容が変更になる場合がございます。



京・料亭

わらびの里®

京都・洛東牛尾山の麓、音羽川の流れる閑静な地にたたずむ料亭『わらびの里』。選りすぐりの山海の幸、座敷やそのしつらえ、器にいたるまで心をつくし、思いを込め四季の美味をお届けいたします。



京都の料亭が贈る見た目に華やかな詰合わせ。自慢のちりめん山椒を詰合わせた一品です。

〈京都・わらびの里〉

京楽味

申込番号 06 T 60280

●セット内容／ちりめん山椒40g、海老わかめ65g、木耳山椒55g、たけのこ昆布50g、梅ひじき50g

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

薫の家

『薫の家』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。



京都生まれの西京漬を、薫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薫の家特製「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・薫の家〉

京華漬セット

申込番号 06 U 30697

●セット内容／豚切り落とし(国産)200g・鶏切り落とし250g(国産)・鶏レバー200g(国産)各2 ●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」袋入詰合せ

申込番号 06 Z 50879

●セット内容／焼海苔(8切6枚)×6袋、味附海苔(8切6枚)×3袋

愈山形屋海苔店

江戸・明和元年(1764年)日本橋小網町にのれんを掲げた『山形屋海苔店』。常に海苔とともに歩み、海苔を極め続けて参りました。伝統の技と新発想を実現する確かな技術力で歴史に残る美味しさをつくり続けています。



1971年(昭和46年)に発売された山形屋極上海苔「紫薫」は、ロングセラーでありベストセラーの商品です。いい海苔の3つの条件、色、艶、薫りを満たす「紫薫」は、選りすぐりの海苔だけを伝統の技で焼き上げました。

〈東京・山形屋海苔店〉
極上紫薫焼海苔、味付海苔詰合せ

申込番号 06 Z 50855

●セット内容／焼海苔・味付海苔各6袋詰(8切5枚)

浅草今半

創業明治28年のすき焼き・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。



明治28年創業のすき焼の老舗『浅草今半』。「お店で食べた粋な味をお土産にしたい」というご要望から誕生したのが「牛肉佃煮」です。

〈東京・浅草今半〉 牛肉佃煮詰合せ

申込番号 06 T 60228

●セット内容／牛肉すきやき50g、牛肉そぼろ50g、牛肉ごぼう50g、牛肉れんこん50g

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

小倉屋山本

嘉永元年(1848年)に大阪、新町橋に創業の『小倉屋山本』。
選び抜かれた昆布と170余年の伝統の技で作られる品々を提供し続けています。



代表商品「えびすめ」は選び抜いた昆布の中央部分だけを贅沢に使い「煎り炊き製法」を用いて昆布の旨みを閉じ込め炊き上げています。

〈大阪・小倉屋山本〉 えびすめ詰合せ

申込番号 06 T 60370

●セット内容／えびすめ45g、細切り甘口こんぶ60g、椎茸こんぶ60g、細切りごま昆布60g、山海の味60g

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



『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 06 T 50851

●セット内容／佃煮ふりかけ80g×2袋、有田焼容器×2



〈東京・錦松梅〉
袋入詰合せ

申込番号 06 T 50852

●セット内容／佃煮ふりかけ130g×3袋



魚三樓

明和元年（1764年）創業。京・伏見にて豊かな湧水を使い、各藩の大名屋敷の料理方などを務めた老舗割烹料亭です。



江戸時代の明和元（1764）年、讃岐出身の初代・三郎兵衛が創業。創業250余年の『魚三樓』。風味豊かな神戸ビーフと旨みたっぷりの昆布の味わいを炊き合わせた佃煮のセットです。

〈京都・魚三樓〉
神戸牛肉昆布の佃煮

申込番号 06 T 50841

●セット内容／神戸牛肉昆布の佃煮90g×3



宝暦5年創業の『俵屋吉富』。「菓心求道」を志に、心に残る京菓子を作り続けています。



国産の大粒小豆を用いた小倉餡としっかりと仕上げた村雨餡を一本一本手巻きで巻き上げた代表銘菓「雲龍」と、もちもちとした生地でこし餡を包み焼き上げた「京のおまんじゅう 八重」のお詰め合わせです。

〈京都・俵屋吉富〉
京銘菓「雲龍」詰合せ

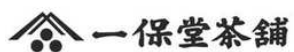
申込番号 06 T 50856

●セット内容／雲龍（半棹）×2、京のおまんじゅう 八重×5 ●賞味期間／常温
10月～4月：20日、5月～9月：15日

お申込み期間 1月9日～11月7日

お届け期間 1月10日～11月15日





『一保堂』は京都・寺町二条に本店を構える日本茶の専門店。
抹茶をはじめ、玉露・煎茶・番茶などの日本茶を扱っています。



煎茶は甘みと渋みのバランスを楽しむお茶。上品な旨みに加えてやさしい渋みを味わえるのが「芳泉」です。

〈京都・一保堂茶舗〉
煎茶

申込番号 06 Z 20613

●セット内容／煎茶「芳泉」150g



煎茶は甘みと渋みのバランスを楽しむお茶。煎茶らしいすっきりとした香りと渋み、ほのかな甘みも味わえるのが「正池の尾」です。

〈京都・一保堂茶舗〉
煎茶詰合せ

申込番号 06 Z 95096

●セット内容／煎茶「正池の尾」85g×2



京菓匠  笹屋伊織

享保元年（1716年）に暖簾を掲げた『京菓匠 笹屋伊織』。御所から「伊織」の名を授かって以来、有職菓子司として豊かな京都の四季を味わう和菓子をお届けしています。



受け継がれた技術で練り上げた「本練羊羹」、黒胡麻あんをふんわり醤油風味のもっちりとした生地で包んだ「胡麻鼓」の詰合せです。

〈京都・笹屋伊織〉
京銘菓詰合せ

申込番号 06 T 50853

●セット内容／胡麻鼓×5、本練羊羹×1 ●賞味期間／常温40日



ZENKASHOIN 然花抄院

京都室町通りに、2009年オープンした菓子店が営む『然花抄院^{ぜんかしょういん}』。「花も、菓も、然るべき姿へ」をコンセプトに、花ある心でお客様をもてなし、素材を活かした菓子本来の自然なおいしさを追求し、伝統の味と新しい和の形を発信しています。



京都・室町通りに本店を構える『然花抄院』。素材や製法にこだわってつくりあげられたお菓子です。

〈京都・ZENKASHOIN〉
春ノ箱

申込番号 06 T 30677

●セット内容／ほんわか丸×2、すいーとほとと×4、幻月×3、抹茶幻月×3、壺量（12枚入）×1 ●賞味期間／常温50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。



三重県産。伊勢神宮御用達銘茶。深蒸し製法。水出しもお楽しみいただけます。

〈東京・芳翠園〉
煎茶「神宮司庁御用達銘茶」・
玉露「碧峰」詰合せ

申込番号 06 T 50880

●セット内容／煎茶・玉露各80g

加賀かきもち丸山

歌舞伎十八番「勧進帳」の安宅の關に由来する「かきもち・あられ」は厳冬の寒仕込み製法を礎とした2カ月仕立てにて今に伝えます。



創業以来の伝統製法にて杵つき餅の旨みと自然材料（大豆・青のり・昆布・海老・胡麻）を凝縮した石窯焼き。丸大豆醤油味で仕上げました。

〈石川・加賀かきもち丸山〉
加賀かきもち 醤油味

申込番号 06 T 60235

●セット内容／醤油味かきもち5種18枚（豆・青のり・昆布・海老・胡麻）●賞味期間／常温90日

精華堂 あられ 総本舗

精華堂総本舗は、創業90余年の米菓メーカー。素材本来の味わいを引き出し、あられやおかきを製造しています。



7種の味を1つずつ包んだ食べきりサイズのおかきです。

〈東京・精華堂あられ総本舗〉
趣味のおかき

申込番号 06 Z 60369

●セット内容／おかき（落花生、ごま、アオサ、海苔、ザラメ、ソフト塩、揚げおかき）計400g



文化元年（1804年）に芝魚籃坂にて創業。銀座に店を移し200余年。「一枚一枚心をこめて手を抜くな」を信じています。



その年ごとに、あられに適したもち米・うるち米を選びすぐって使用。サクサク、パリパリとした食感が特徴です。12種類と味のバリエーションも豊富、それぞれお楽しみいただけます。

〈東京・銀座 松崎煎餅〉
江戸あられ 鳴神

申込番号 06 T 00731

●セット内容／玉ねぎあられ、カブキ、ざら玉、胡麻角、玉すだれ、品川巻、元禄海苔、しそ巻、糸柳、小鬼、揚げしぐれ、黒胡椒あられ×各1箱 ●賞味期間／常温80日



煎餅の生地作りからこだわり、一枚一枚丁寧に焼き上げた松崎一推しの草加煎餅。厚みのある生地は噛むほどに味わい深く、うるち米の美味しさをお楽しみいただけます。6種の味付けでお召し上がりください。

〈東京・銀座 松崎煎餅〉
江戸草加 本丸

申込番号 06 T 00735

●セット内容／醤油6枚、胡麻・海苔・辛子・味噌・ざらめ×各3 ●賞味期間／常温90日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※詰合せ内容が変更になる場合がございます。

塩瀬総本家

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



塩瀬自慢の薯蕷饅頭をいつでも蒸かして食べられるよう専用容器に入れて用意いたしました。昔ながらの焼菓子と餡と皮を別々に仕上げ、いつでもバリバリ食感が楽しめる最中とのセットです。

〈東京・塩瀬総本家〉
蒸し饅頭・最中・焼菓子詰合せ

申込番号 06 T 50678

●セット内容／蒸し饅頭4個入り×1、栗饅頭×2、桃山・里の梅・袖ヶ浦最中こし餡・袖ヶ浦最中つぶ餡×各1 ●賞味期間／常温30日



あられ・おかきの専門店『赤坂柿山』。吟味された原材料を職人が手塩にかけて仕上げるこだわりの味をぜひともご賞味ください。



箱根地方の伝統工芸・寄木細工をアレンジしたモダンでカラフルなパッケージ。中には一口サイズのおかきを6種類詰め合わせました。お米の粒々食感を活かした「慶長」、サクリと軽い食感の「古乃端」、香ばしい大豆や香りのよい海苔など素材の味を楽しむかきもちの詰め合わせです。

〈東京・赤坂柿山〉
あ・ら・かしこ

申込番号 06 T 60234

●セット内容／ひとくち慶長(醤油・青海苔)×各7、ひとくち豆柿・ひとくち海苔巻×各6、古乃端(海老・胡麻)×各6

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



長崎堂

大正8年創業、荒木源四郎が長崎より浪速の地に釜を築き今日に至ります。「母親が子どもに食べさせる気持ち」を大切に愛情を込めて焼き上げています。



独自配合の小麦粉、新鮮な卵、美味しさを極めた製法。素材の持つ力で自然に焼き上げたカステーラです。

〈大阪・長崎堂〉
カステーラ・ヴァッフェル詰合せ

申込番号 06 T 41003

●セット内容／カステーラ（5切入×2袋）×2本、ヴァッフェル×7枚
●賞味期間／常温50日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

海老菓子本舗

志満

素材を生かす独自の製法と修練された職人技で、一つひとつ丁寧に仕上げた海老菓子の数々。自然の恵み、海の幸を凝縮した味わいを通じて、「幸せなひととき」をお届けします。



カラフルなえび煎餅で濃厚なチーズクリームをサンドして仕上げました。4種類の味がご堪能いただけます。

〈香川・志満秀〉
クアトロえびチーズ

申込番号 06 T 20698

●セット内容／えびチーズサンド（チェダー・カマンベール＆ブラックペッパー×各4、ブルーチーズ＆ハニー・モッツアレラ＆バジル×各8）

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』人気の焼き菓子4種の詰め合わせです。

〈ダロワイヨ〉
ドゥミセック詰め合せ

申込番号 06 T 10740

●セット内容/ドゥミセック12個(アマンディーヌ・フィナンシェ・マドレーヌ・ショコラ・マドレーヌ×各3) ●賞味期間/常温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。

※詰め合せ内容が変更になる場合がございます。



色とりどりのマカロンコック(皮の部分)を二度焼きしたマカロンラスク。アーモンドの豊かな香りはそのままに、ギフト箱に詰め合わせました。

〈ダロワイヨ〉
マカロンラスク(30枚入)

申込番号 06 T 41083

●セット内容/マカロンラスク30枚(キャラメル・テ ヴェール風味・ヴァニラ・ショコラ・シトロン風味・フレーズ風味×各5) ●賞味期間/常温90日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※詰め合せ内容が変更になる場合がございます。

1775 年、デンマーク王室の保護のもと、開窯された『ロイヤル コペンハーゲン』。以来永きに亘り、伝統とクラフツマンシップを受け継ぎながらテーブルウェアを世に送り出しています。



ブレイクタイムにオススメなティーバッグ、ドリップコーヒー、クッキーを各2種類詰めたアソートセット。ロイヤル コペンハーゲンの味わいで気軽にゆったりとした時間をお楽しみください。

〈ロイヤル コペンハーゲン〉

アソートセット

申込番号 06 Z 50877

●セット内容/ブレンド・カサブランカ各10g×3袋、クラシックアールグレイ・オーセンティックブレンド各2.5g×5袋、カaramelビスケット65g、ショコラクッキー40g

WEDGWOOD

『ウェッジウッド』は英国陶工の父と称されるジョサイア・ウェッジウッドにより 1759 年に創設され、陶磁器を芸術の世界にまで高めました。



気軽にティータイムを楽しめる紅茶・ジャム・クッキーのアソートセットは紅茶好きな方へもお勧めです。

〈ウェッジウッド〉

ワイルド ストロベリー アソート

申込番号 06 Z 60214

●セット内容/ティーバッグ(ブレイクファスト・ストロベリー・アールグレイシトラス・アフタヌーン)各4袋、ストロベリージャム140g、ティークッキー(アップル・レモン)各80g ●紅茶:イギリス製

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



彩果の宝石

“世界の果物をお菓子に変える事が出来たら”…そんな想いから生まれたフルーツゼリー〈彩果の宝石〉は、宝石のようなお菓子として1993年に販売をスタート。選りすぐりの原材料を用い果肉・果汁の美味しさを限りなく引き出したゼリーは、皆に愛される商品になっています。



果物をかたどったゼリー15種類の詰め合わせです。果汁や果肉を贅沢に使った風味豊かな一口サイズのゼリー。ぜひともお手にとって彩果の宝石の輝きをお楽しみください。

〈彩果の宝石〉
フルーツゼリーコレクション66個

申込番号 06 Z 52118

●セット内容／フルーツゼリー15種類66個
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰め合せ内容が変更になる場合がございます。

本高砂屋

明治10年(1877年)創業の老舗。140有余年にわたる歴史の中で伝統を重んじつつも、時代に合わせて革新性を発揮してまいりました。先人より伝承された菓子製造技術を大切にしております。



透けるほど薄く焼いた生地を、三角、短冊、丸型に巻き上げました。丸型にはらせん状に生地をふんわり焼き、内側にミルクとホワイトのチョコレートを入れました。素材本来の旨みを引き出したサクッと軽い食感の焼き菓子です。

〈兵庫・本高砂屋〉
エコルセ

申込番号 06 Z 51552

●セット内容／三角3枚×10、短冊2枚×17、丸型2本×20 (ミルクチョコ20本、ホワイトチョコ×20本)
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰め合せ内容が変更になる場合がございます。

『アンリ・シャルパンティエ』の生まれ育った芦屋は、新しい文化を受け入れアレンジしてきた街。そんな芦屋の大人の香り漂う文化が詰まったお菓子を作っています。



アーモンドの香りが引き立つフィナンシェと、ラム酒とレモンが香るマドレーヌ。『アンリ・シャルパンティエ』を代表する焼き菓子の組み合わせです。

〈兵庫・アンリ・シャルパンティエ〉
フィナンシェ・マドレーヌ詰合せ 19個入
 申込番号 06 T 52117

●セット内容／フィナンシェ×10、マドレーヌ×9 ●賞味期間／常温60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。

1987年、本格派のレストラン Cafe としてオープンしたシーキューブ。3つのC「COFFEE（コーヒー）」「CACAO（カカオ）」「CHEESE（チーズ）」の素材を存分に活かし家族や友達との楽しさを演出してきました。誰かと一緒に食べたくなる、誰かに贈りたくなるようなスイーツづくりを行っています。



チーズ・カカオ・コーヒーを使ったC3の定番焼き菓子を詰合わせたアソートです。

〈シーキューブ〉
ハッピースウィートアソートM
 申込番号 06 T 60211

●セット内容／焼きティラミス×10、サクッチ・ホロッチ（ミルク）×3、（いちご）×2、（チョコレート）×3、ハイカカオブラウニー×4、芳醇チーズサブレ×4 ●賞味期間／常温90日
 ※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
 ※詰合せ内容が変更になる場合がございます。

SHISEIDO
EST. 1902
GINZA TOKYO
PARLOUR

銀座モダンのエスプリが凝縮された洋菓子から、レストランで堪能しているかと思わせる味わいまで。まごころ込めた洋菓子をお届けします。



人気のお菓子をセットにしました。喜んでいただける美味しい、うれしいギフトです。

〈東京・資生堂パーラー〉
菓子詰合せ

申込番号 06 T 41126

- セット内容／ラ・ガナシュ×14 (ノワール×8、ブラン×6)、ビスキュイ×8 (キャラメル・シュクレ×各3、キャラメリゼ×2)、チーズケーキ×4
- 賞味期間／常温60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。





1973年創設の『ブールミッシュ』は店主 吉田菊次郎による日本の本格的フランス菓子の草分け的存在として知られています。



しっとり焼き上がった生地の中に美味しさを閉じ込めた「トリュフケーキ」「ガトー・オ・マロン」が入ったバラエティー豊かな組み合わせのギフトです。

〈東京・銀座 ブールミッシュ〉

ギフトセット16個入

申込番号 06 T 41036

●セット内容／マドレーヌ・ヌーヴェルガレット（バニラ・チョコ）×各3、トリュフケーキ・ガトー オ マロン・フィナンシェ×各2、フィナンシェ ショコラ ●賞味期間／常温60日





『パレドオール』はカカオ豆の選定・焙煎からチョコレートに仕上がるまでの全工程を手掛け、ショコラの鮮度と香りにこだわって作り上げています。



極限まで磨いた山田錦を使って生み出される最高の大吟醸「獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分」を使用。米の磨きの高さから醸し出される華やかな香りと芳醇な味、引き締める酸味とが一体となり絶妙なバランスをもつ「獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分」。お米の甘い香りが際立つビタータイプと、塩をアクセントに加えたミルクタイプの詰合わせ。

〈東京・パレドオール〉

獺祭ショコラ

申込番号 06 U 60233

●セット内容／獺祭ノワール×3、獺祭ラクテ×3 ●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。



patisserie
KIHACHI

四季折々のいちばんおいしい素材を、いちばんおいしいときに。
自由な発想とアイデアが詰まった、レストランのデザートから
生まれた『patisserie KIHACHI』。



人気の焼菓子をバラエティー豊かに結合させたフォーマルギフトです。小麦粉、バター、卵など基本素材の持ち味をいかし焼き上げた、フィナンシェやはちみつマドレーヌなど人気の焼菓子を結合させました。

〈パティスリーキハチ〉
焼菓子ギフト8種20個入

申込番号 06 T 60204

●セット内容／フィナンシェ×2、はちみつマドレーヌ×1、マーブルケーキ×1、パルミエ×2、バームクーヘンプレーン×2、バームクーヘンショコラ×2、黒胡麻と黒糖クッキー×5、パニラクッキー×5 ●賞味期間／常温45日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

GODIVA
Belgium 1926

1926年に『ゴディバ』は誕生しました。創造性に富んだ粒チョコレートと美しいラッピングが評判の世界的なチョコレートブランドです。



〈ゴディバ〉
ハート オブ ゴールド
コレクション 9粒

申込番号 06 Z 51676

●セット内容／チョコレート×9粒 ●ベルギー製

お申込み期間 8月1日～3月31日

お届け期間 10月下旬～4月上旬

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※詰め合わせ内容が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。



〈ゴディバ〉
ラングドシャクッキー
アソートメント30枚

申込番号 06 Z 41079

●セット内容／ミルクチョコレート×16、ダークチョコレート×14

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※詰め合わせ内容が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。





1975年、代官山に第一号店をオープンした『シェ・リュイ』。洗練されたなかにも、Chez Lui（彼のところ）とよびたくなるような温かい雰囲気大切に、まごころを込めたお菓子作りをしています。



手塩にかけた塩味の小粒パイ。お茶うけにも、ビール・洋酒のおつまみにも合うブティ・サレと、バターたっぷりのクッキー「ガレット」のセットです。

〈東京・代官山 シェ・リュイ〉
焼菓子セット（パイ・ガレット）

申込番号 06 T 40994

●セット内容／ブティ・サレ・アベリティーフ小缶（80g）、ガレット×5 ●賞味期間／常温45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。



一口サイズのクッキーの詰合せと、ほろっとくずれて、バターの香りがひろがるサクサクのクッキー「ガレット」のセットです。

〈東京・代官山 シェ・リュイ〉
焼菓子セット（クッキー・ガレット）

申込番号 06 T 40995

●セット内容／ブティ・フル・セック小缶100g、ガレット×5 ●賞味期間／常温60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。

はじめて口にする食感、驚きのある素材の組合わせ、手にとって選べる楽しさ、喜び・楽しさに溢れお客さまの心に残る「出来事」を演出するお菓子ブランド。原材料へのこだわりが焼菓子の美味しさの秘密です。



ガトー・ド・ボワイヤージュの人気の焼菓子をひと箱でお楽しみいただけるおすすめのご合わせです。

〈神奈川・ガトー・ド・ボワイヤージュ〉
 馬車道コレクション17個

申込番号 06 T 60202

●セット内容／幸せを呼ぶ馬蹄パイ（キャラメル×2、シュガーバター×3）、横浜馬車道ミルフィユ（フランボワーズ×1、キャラメルラテ×1、バニラ×2）、ガトー・オ・ガナッシュ×1、ガトー・ウイークエンド（オレンジ）×2、ガトー・スフレ（ふっくら濃厚ショコラ×2、ふっくら芳醇フロマージュ×3）●賞味期間／常温90日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





和の伝統美を随所に取り入れた趣あるたたずまい。1962年の創業以来、各国の賓客をもてなす名門ホテルとして、世界に知られています。



作りたての美味しさをいつでも、お手軽にお楽しみいただけるスープ缶詰の詰合わせ。素材の良さを引き出した自信作です。

〈ホテルオークラ〉
スープ缶詰詰合せ
申込番号 06 Z 50887

●セット内容／8種の野菜ポタージュ160g×3、ベジタブルチャウダー160g×2



黒毛和牛の存在感と美味しさを最大限に味わえるサクサクした食感のビーフパイ。上品な甘みと香りのあるマデラ酒を使用したソースでお召し上がりください。

〈ホテルオークラ〉
黒毛和牛ビーフパイ
申込番号 06 U 60230

●セット内容／黒毛和牛ビーフパイ135g・マデラソース40g×各2 ●賞味期間／冷凍90日



The New Otani

江戸時代から 400 年もの歴史がある 1 万坪の日本庭園を持つ
ホテルニューオータニ東京をはじめ国内外の主要地でラグジュ
アリーなホテルを運営し多くの賓客をお迎えしています。



ホテルシェフによる選び抜かれた素材、丹念な仕込み、美味しさの追求、洗練された技が生み出したホテル至高の一品。

〈ホテルニューオータニ〉
スープレトルトセット

申込番号 06 Z 50861

●セット内容／つぶ入りコーンスープ・パンキンクリームスープ・
10種野菜のクリームスープ各150g×2



帝国ホテル

1890 年に海外からの賓客を迎える「日本の迎賓館」として東京・日比谷の地に開業して以来、国内外の多くの賓客おもてなしの心を尽くしています。



コーン、トマトと3種類の野菜で仕上げた野菜スープの詰合わせです。温めても冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。

〈帝国ホテル〉
温冷タイプスープセット

申込番号 06 Z 60198

●セット内容／コーンクリームスープ(粒入り)・トマトスープ・野菜
スープ各150g×2

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



大正12年に創業し長い歴史で培ってきた米沢牛への知見と品質へのこだわりをもった『米沢牛^{おおき}黄木』。代表の黄木自らが一頭単位で選び抜いた米沢牛を、徹底した衛生管理のもと飲食店、贈り物として提供しお客さまから喜ばれております。



大人気の駅弁「米沢名物 牛肉弁当 牛肉どまん中」(有 新杵屋)が米沢牛黄木の一膳ご飯シリーズに仲間入り。秘伝のタレで仕上げた牛肉煮と牛そぼろがご飯にピッタリ合うお弁当です。

〈新杵屋×米沢牛黄木〉
牛肉どまん中 一膳ご飯 4個

申込番号 06 U 60207

●セット内容／どまん中一膳ご飯160g×4 ●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。

※牛肉は黒毛和牛使用。





「料理は愛情」をモットーに、四川料理を広める『赤坂四川飯店』。「建民川菜三十式」と呼ばれる三十の調理技法を駆使し全国に四川飯店・スーツァンレストラン陳・陳建一麻婆豆腐店など四川料理の魅力を伝える店舗を展開しています。



赤坂四川飯店監修の本格中華4種セットです。

〈東京・赤坂四川飯店〉
赤坂四川飯店監修 本格中華4種セット
申込番号 06 U 60212

●セット内容／乾焼蝦仁・本格四川麻婆豆腐・本格八宝菜・酢豚各150g

●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。





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。



アーモンドパウダーやバターを使用した生地にドライフルーツ等を組み合わせ、薄く伸ばした折込パイで包み込んで香り豊かに焼き上げたオリジナル焼き菓子「シュミネ」をはじめ、「シェ松尾」のパティシエが思いを込めて丁寧に作りあげたフランス菓子の詰合わせです。

〈東京・シェ松尾〉
シュミネ&ガトーセック詰合せ 7個入

申込番号 06 T 60209

●セット内容／シュミネ(レザン・アプリコ・マロン)×各1、トゥールビヨン・ロッシュ×各2 ●賞味期間／常温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。
※7月～8月のみ冷蔵配送。



『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。



ジューシーでなめらかなゼリーにたっぷりの果汁や果肉をそのまま閉じ込めました。

〈東京・京橋千疋屋〉
フルーツゼリー5種

申込番号 06 T 41075

●セット内容／ラ フランス・マンゴー・白桃各65g×2、さくらんぼ・グレープフルーツ各65g×1





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



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

〈チャヤマクロビオティックス〉 ギフトセット

申込番号 06 Z 30667

●セット内容／野菜カレー200g×2、ザ ヴィーガンカレー・豆カレー各200g、玄米（ブレーン・黒米・雑穀）各160g





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



1999年創業の「食べるスープの専門店」スープストックトーキョーの人気のスープとパンの合わせ。一番人気の「オマール海老のビスク」、素材の味を楽しめる「とうもろこしとさつま芋のスープ」、焼いた鯛の頭を煮だした「焼き鯛だしの和風スープ」に豊かな香りと自然な甘さが特徴の「国産小麦の全粒粉ロール」をセットにしました。スープは電子レンジで簡単にお召し上がりいただけます。

〈スープストックトーキョー〉 スープとパンのセット

申込番号 06 U 50677

●セット内容／オマール海老のビスク・とうもろこしとさつま芋のスープ・焼き鯛だしの和風スープ・ミネストローネ各180g×1、国産小麦の全粒粉ロール×2

※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。



イタリアの高級食料品店『ペック』は、1883年にミラノに創業。素材にこだわったおいしさを、お届けします。



イタリアの味を知り尽くした『ペック』ならではの、上質なセモリナ粉を使用したパスタをトマトソースでお楽しみいただけます。

〈ペック〉 パスタ結合せ

申込番号 06 Z 40257

●セット内容／パスタ(スパゲッティ・ペンネ)各250g、パスタソース(ナポリタン)180g×2

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



—美—味—探—訪—

すべての美味しいものには、
素敵な物語があります。

土地や文化、生産者の想いを知ると
期待が膨らみ、味わいは深まり、
余韻も長くなります。未知の美食と
出会える歓びをあなたに。





(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。



梅を作りつづけて百余年。
南高梅発祥農園の梅干。

南高梅

和歌山県・みなべ町
紀州高田果園

明治35年に、当時の園主、高田貞楠氏が梅の種苗の中からひとときわ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さらに果皮が薄く果肉の柔らかい「南高梅」の育成に尽力しつつ、おいしい梅干の製造にも注力。原料の梅も自園に加えより良いものを吟味し、発祥農園の名に恥じない梅干づくりを目指しています。梅干の加工は手間を惜しまない昔ながらの手作りです。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あたりは梅作り100年の歴史を持つ同園ならではの味わいです。



蜂蜜を使用し、深みのある上品な味わいに仕上げました。

〈和歌山・紀州高田果園〉
紀州南高梅
ハチミツ入梅干

申込番号 06 Z 51516

●セット内容／ハチミツ入梅干450g (L～4L粒) 塩分約7% ●梅：和歌山県産



一粒一粒大切にしそ葉に挟み、しそと塩だけで仕上げた梅干です。

〈和歌山・紀州高田果園〉
南高梅のしそ漬梅干

申込番号 06 Z 51517

●セット内容／しそ漬梅干450g (梅干410g、しそ葉40g) L～4L粒、塩分約18% ●梅：和歌山県産



しそ漬けながら塩分約8%であっさり食べやすく仕上げました。

〈和歌山・紀州高田果園〉
紀州南高梅
うす塩味しそ漬梅干

申込番号 06 Z 51522

●セット内容／しそ漬梅干450g (梅干410g、しそ葉40g) L～4L粒、塩分約8% ●梅：和歌山県産



酸味控えめのまろやかな梅干に仕上げました。

〈和歌山・紀州高田果園〉
紀州南高梅 まろやか梅

申込番号 06 Z 51519

●セット内容／まろやか梅450g (2～4L粒) 塩分約10% ●梅：和歌山県産



(左)白扇酒造蔵元正面。
(中)麹造り。
(右)もろみを酒袋に入れ、槽に積み重ねる。

岐阜県・川辺町
白扇酒造

熟成 本みりん



飲んで味わう
お米のリキュール。

みりんの歴史は戦国時代にはじまり、江戸時代には甘口のお酒として飲まれたり、料理の旨みを引き出す調味料として定着しました。

良質な素材と昔ながらのつくり方にこだわる『白扇酒造』の「本みりん」は、杜氏と蔵人による米麹造りから始まります。そして蒸した地元産のもち米に自家仕込みの米焼酎と米麹を加えて仕込み、杉の木の槽で搾った上澄みを数年かけて熟成させて完成する希少な品。上述の原料以外は使用せず加工もしません。トロリと琥珀色に輝く本品は甘くコクのある深い味わいです。

江戸時代には飲み物として造られていたみりん。黄金がかった美しい琥珀色の液体は、豊潤でふくらみのある甘み。豊かでコクのある味わいを与える複雑な旨みが広がります。

〈岐阜・白扇酒造〉

七年熟成美醪

申込番号 06 T 01860

●セット内容／七年熟成美醪500ml

※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。





練り物のおいしさに
出会える、創作かまぼこ。

江戸時代に創業した蒲鉾店の老舗『志岐蒲鉾本店』。素材にこだわり
今も昔ながらの味を大切にし続けながらも斬新な感覚を盛り込み
商品の向上に力を注いでいます。

原料のすり身は、厳選したグチとタラを独自の配合で調味、ブレン
ドすることにより『志岐蒲鉾本店』ならではの歯ざわり、風味をより一
層引き立てます。まさに職人技であり、やさしいおいしさの重要な決
め手となっています。保存料は使用していません。



(左)本店の店内の様子。(中)一つひとつ手作りで海鮮しゅうまいを作る。
(右)基本の味付けをし、さらに臼で丁寧に練っていく。

志岐蒲鉾詰合せ

福岡県・大川市
志岐蒲鉾本店



〈福岡・志岐蒲鉾本店〉
志岐のあち詰合せ

申込番号 06 U 30744

●セット内容／特選蒲鉾（赤・白）各1本、海鮮しゅう
まい（6個入）×2、孔雀巻（140g）、真空チーズちく
わ（1本）、お魚とうふ揚げ（3個）、真空天ぷら（3枚）
●賞味期間／冷蔵6日

※12月15日～1月20日の期間は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。





肴七味屋
SHICHIMIYA

透明感のある艶、
つるつるとしたのどごし。

「肴七味屋の半田麺」はこしがあり、おいしく、つやの美しい麺を追求した一品。小麦の中心・胚乳部分の甘みある小麦粉とまろやかな鳴門の塩を使います。熟成の状態、延ばしの撚りの強さを確かめるのは、伝統の手延べ製法を守る職人の技。麺線の太さも特徴。一般的なそうめんは直径が1.3ミリ未満ですが、半田麺は約1.4～1.6ミリ。ちょっと太めの麺は、煮るとつゆがほど良く染み込んで、噛むごとにつゆの味と小麦の風味が広がり、モチモチの食感とのど越しが楽しめます。国の定める基準ではひやむぎに分類されてしまう太さですが、三百年余続く伝統製法と技術の継承により、つるぎ町(旧半田町)で作られたもののみが半田そうめんと認められています。



(左)職人が手掛ける手延べ麺。



(右)手延べ製法は、生地をひたすら一定方向に延ばして細い紐状にしてゆく。



肴七味屋の半田麺

徳島県・つるぎ町
小野製麺



麺の長さは約19cm。伝統の手延べ製法で作られ、モチモチの食感が味わえる少し太目の素麺です。

〈肴七味屋〉
肴七味屋の半田麺

申込番号 06 Z 36573

●セット内容／肴七味屋の半田麺200g×6

創業大正九年



伝統的な製法でつくられた
味を継承したい。

和歌山県熊野那智山連峰の麓、南紀勝浦に蔵を構える大正9年創業の『藤野醤油醸造元』。伝統的な天然醸造方式を守り続けている代表的な蔵元のひとつです。

『藤野醤油醸造元』では、国内で栽培された丸大豆と小麦を原料に、世界遺産に登録された那智山連峰の伏流水で仕込んでいます。茹でた丸大豆と炒り上げた小麦に種麴を加え、4日間寝かせて作られた麴に、天日塩の塩水を加えて仕込み、2年余りかけて「熟成もろみ」をつくります。

「毎日使うものだからこそ、安心できるものをつくりたい」と代表の那須矩三^{くみよ}世さん。まろやかで深みのある味は、素材の旨みを引き立ててくれます。



(左)店の構えと暖簾が伝統を醸し出す。(中)昔ながらの製法にこだわり続ける。
(右)麴室に敷きつめられた、種麴を加えた丸大豆と小麦。

丸大豆醤油

和歌山県・那智勝浦町
藤野醤油醸造元



国内産の丸大豆と小麦を原料に昔ながらの技法で作られた醤油です。

〈和歌山・藤野醤油醸造元〉
二年熟成丸大豆醤油

申込番号 06 Z 55954

●セット内容／二年熟成丸大豆醤油こいくち500ml×3



「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。

信州三年蔵味噌

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。白味噌は、麹歩合を多めに
仕込み一年熟成させています。柔らかな風味を
お楽しみください。

〈長野・石井味噌〉
三年蔵味噌 赤・白詰合せ

申込番号 06 T 51027

●セット内容／三年蔵赤味噌・三年蔵白味噌各750g

鮮度にこだわる 枕崎の鰹。

一本釣りで釣り上げた鰹を船上で急速凍結した鰹の刺身。炭火烧鰹たたきは、船上凍結した鰹を解凍することなく、炭火で焼いた味わい豊かな鰹のたたきです。一本釣り漁法とは活餌を撒き、擬餌針を使って竿で釣る、日本古来からの漁法です。一尾ずつ船上に釣り上げられるため一回の漁獲量は少ないですが、釣り上げた鰹の扱いが丁寧なので身質がよく刺身、タタキとして美味。永く江戸時代からの歴史を持つ鰹漁業のまち枕崎の鰹を是非ご賞味ください。



(左)伝統的な一本釣り漁法。 (右)炭火で焼く。



鹿児島県・枕崎市

一本釣り鰹



鹿児島県枕崎産
一本釣り鰹炭火烧たたき

申込番号 06 U 10890

●セット内容／鰹400g(計2〜3本)、たれ×4 ●賞味期間／冷凍90日



鹿児島県枕崎産
一本釣り鰹刺身用

申込番号 06 U 10892

●セット内容／鰹400g(計2〜3本)、醤油×1 ●賞味期間／冷凍90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



定番の上赤身はモチっとしていながら歯切れ
の良い食感が特長です。専門店ならではの馬肉
本来の香りと味わいが噛むごとに広がります。

ふじ馬刺し 3種セット

申込番号 06 U 60216

●セット内容／上赤身スライス40g、ユッケ50g、ネ
ギトロ50g、馬刺しのたれ5ml・しょうが3g×各2、ユッ
ケのたれ10g ●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





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

長崎県・長崎市
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 06 U 31146

●セット内容／からすみ(片腹) 20g、からすみほぐし 28g、からすみ茶漬40g ●ボラの卵(からすみ片腹)：オーストラリアまたはアメリカ産、ボラの卵(からすみほぐし・からすみ茶漬)：オーストラリアまたはアメリカまたは国産 ●賞味期間／冷蔵60日



石川でのみ受け継がれる 伝統の製法。

『あら与』のぬか漬・かす漬は自然の素材と伝統の製法にこだわり続けています。猛毒のふぐの卵巣を無毒化する技術が必要なため、石川県でしか製造・販売することが許されていません。約3年の長い年月をかけて黄金色に仕上がったふぐの子のぬか漬は予防医学協会の毒性検査を受けて、安全を確かめたのち出荷されます。手に入らぬものを手に入れる喜びとともに、石川県の伝統食をご賞味ください。



長い年月をかけて黄金色に仕上がったふぐの子のぬか漬。



三つくり

あら与 石川県・白山市



ふぐの身と卵巣を糖と酒粕で熟成・発酵させた石川県の伝統食です。風味豊かで濃厚な味わいの珍味をご堪能ください。

〈石川・あら与〉
三つくり

申込番号 06 U 51350

●セット内容／笹干ふぐ（糠漬・粕漬各2入）、ふぐ子（糠漬・粕漬） ●ごまふぐ：国産、くろさばふぐ・しろさばふぐ：中国産 ●賞味期間／冷蔵90日
※漁獲量及び天候不良などによりセット内容を変更させていただきます。



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

市場はその土地ならではの新鮮な食材や味わいが集まる
ところ。季節を織りなす旬の食材がにぎやかさに彩りを
添えます。地元の方々が馴染みの店で今晚の献立を決
める…。そんな暮らしの中にあるおいしさを直送でお届
けします。



「ほんまもん」にこだわる、
京の台所

錦市場 京都



(左)賑やかな店頭。(右上)豆乳を張った平鍋と引上げ串。



(上)店主・越智元三さん。

寛政2年(1790年)創業、
変わらぬ味と手業

湯波吉

創業から230年以上にわたり「京
ゆば」の専門店として商いを続
けてきたお店です。熟練の職人
たちが手作業でつくるゆばは、
「嚼めば味がしみ出てくるよう
に、そんなに薄く上げないのが
特徴。」と九代目店主の越智元
三さん(写真)。



生ゆばはほどよいコシがあり、独特
の食感と口いっぱいに広がる濃厚な
大豆の甘みを存分に堪能すること
ができます。

〈京都・錦市場 湯波吉〉
ゆば詰合せ

申込番号 06 U 30745

- セット内容／引上ゆば(5枚入)×2、引上げゆば(3枚入)×1 ●賞味期間／冷蔵4日
- ※12月29日～1月9日、8月1日～8月10日の期間のお届けはできません。
- ※14日目以降の配達日をご指定ください。
- ※鮮度保持のため、日祝日・第4水曜日の翌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。





こだわりのすり身を石臼で練る (上)世代を超えて賑わう店。
(下)店主・初田和久さん。

丸常蒲鉾店



ひとくち食べればすぐにわかる、量産品とは明らかに違う美味しさ。その秘密は、店主・初田和久さんが「蒲鉾屋にとってなによりも大切」という、こだわりのすり身にあり。石臼でじっくりとすり身にすることで、ふわっとしたなめらかな食感と凝縮された素材の旨みが生まれています。

〈京都・錦市場 丸常蒲鉾店〉
創作揚げ物詰合せ

申込番号 06 U 68444

●セット内容／じゃがバター・天・玉ねぎ
ベーコン・天・いかごぼう・天・百合根湯葉巻
天・かぼちゃ・天・タコ・天・ねぎ生姜・天・きく
らげ・天・お好み天×各1 ●賞味期間／冷
蔵6日



名物の「玉ねぎベーコン天」をはじめ丁寧な手作業がなせる創作揚げ物の詰合せです。



1200年に及ぶ歴史に裏打ちされた独自の食文化が息づく古都京都。そのほぼ中心街にある錦市場は「京の台所」と呼ばれています。それぞれのお店が誇りとこだわりをもって扱う商品が集まる市場には、食に厳しい京都の人々に育まれた「ほんまもん」があります。



もちもちでやわらかい
食感が自慢です。



(右上)クセになる食感は職人がつくる。
(右下)麴房老舗の店頭。

〈京都・錦市場 麴房老舗〉
生麴詰合せ

申込番号 06 U 24193

●セット内容／粟麴・蓬麴・白麴・胡麻麴・
花麴×各1 ●賞味期間／冷蔵30日



麴屋町通に残る唯一の麴屋

麴房老舗

創業天保年間の「麴房老舗」。小麦粉のでんぷん質を取り除いたグルテンと餅粉と水を混ぜ合わせて、じっくりと蒸し上げるだけの生麴。もっちりとしたクセになる食感は、老舗ならではの配合具合と、錦市場の地下水が決め手。「伝統の味を守りながら、生麴をもっとメジャーにしたい」という七代目店主の大江健司さん。





所狭しと京漬物が並ぶ店頭。



「ほんまもん」にこだわる、京の台所

錦市場 京都

1200年に及ぶ歴史に裏打ちされた独自の食文化が息づく古都京都。そのほぼ中心街にある錦市場は「京の台所」と呼ばれています。それぞれのお店が誇りとこだわりをもって扱う商品が集まる市場には、食に厳しい京都の人々に育まれた「ほんまもん」があります。

旬を彩る、伝統と創作

榎 侶

「正しく量り、自らを悟り戒める」という創業理念を忘れることなく、誠実・信頼・信用を大切に作る姿勢を受け継ぎ、看板とともに守り続けている『榎侶』。伝統を受け継ぎ、素材の持ち味を活かした京漬物の数々を、お届けいたします。

きめ細やかな聖護院蓴を、北海道産昆布を豊富に用い、熟練の職人が一枚一枚丹念に漬け込みました。樽出しの鮮度そのままにお届けします。

〈京都・錦小路 榎侶〉

千枚漬

申込番号 06 U 83406

●セット内容／千枚漬330g、壬生菜80g ●賞味期間／冷蔵7日

お申込み期間 8月1日～2月20日

お届け期間 11月1日～3月31日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





浪速っ子の胃袋を支える大阪ミナミの市場

黒門市場 大阪

くいだおれの街・大阪を代表する市場として、明治 35 年の開設以来、食道楽の浪速っ子に親しまれてきた黒門市場。東西が約 300m、南北が約 600m の「キ」の字型に広がる通りには、卸売と小売を兼ね備えた約 150 の店舗が所狭しと軒を連ねています。

創業 120 余年の秘伝の味

伊勢屋

昔ながらの製法と手間暇かけた手仕事にこだわり続ける明治 30 年創業のつけもの処。



(上)伊勢屋本店の店頭。
(下)店主・山本譲さん。



泉州地方特産の水なすの漬物。フルーティーな味わいが魅力です。

〈大阪・黒門市場 伊勢屋〉
泉州水なす漬詰合せ

申込番号 06 U 24196

●セット内容／水なす漬×3、水なすぬか漬×2

●賞味期間／冷蔵7日

お申込み期間 2月1日～9月30日

お届け期間 4月上旬～10月下旬



植物性発酵菌が生きる発酵食品 10% I am (テンパーセントアイアム)。

10% I am(テンパーセントアイアム)が提供する発酵食品は、「発酵菌と仲良く暮らす」がコンセプト。素材がもつ天然の成分を発酵菌(乳酸菌、麹菌等の発酵を促進する菌類や酵母)によって分解し旨みを作り出し、化学調味料に頼らない味作りにこだわっています。

酵素入り生ドレッシングは、塩麹とお酢の掛け合わせが食材の旨みをグッと引き出します。



(左)蜜柑と蜜柑ピールと塩麹。(右)玉葱と塩麹。



C-18

酵素入り生ドレッシング

滋賀県・高島市
ともだち
共立



便利な一品セット

申込番号 06 U 20525

- セット内容／鯖の醗りシエツ80g、塩麹漬けサーモン・ごぼうと紫蘇の南蛮味噌各85g
- 賞味期間／冷蔵30日



ドレッシング4本セット

申込番号 06 U 20524

- セット内容／酵素入り生ドレッシング(蜜柑と蜜柑ピールと塩麹・パインアップルと黒酢と塩麹・キウイとりんご酢と塩麹・玉葱と塩麹各130g)
- 賞味期間／冷蔵90日



石川 味の十字屋

北陸の暮らしに根付いた
伝統の美味を最高の素材で。

石川県金沢市は豊かな自然に囲まれ、海・山・大地の育む多彩な食材によって独自の食文化が根付いてきました。そんな金沢で昭和27年に創業した『十字屋』が作る、塩漬けされた蕪の輪切りにブリの身をはさんで発酵させた「かぶら寿し」は、契約栽培農家で栽培された大かぶらを使用。ザクザクした食感、鰯の濃厚な旨み、麴の滋味が絶妙にマッチした冬の間だけ楽しめる金沢の一品です。



たっぷりの麴で包み10日間漬ける。



かぶら寿し

石川県・金沢市
十字屋



ぶりの旨みと米麴のほのかな甘さ、かぶらのシャキシャキとした食感をお楽しみください。

〈石川・十字屋〉
かぶら寿し

申込番号 06 U 60215

●セット内容／かぶら寿し3～4枚(計540g) ●賞味
期間／冷蔵10日

お申込み期間 8月1日～1月末日

お届け期間 12月上旬～2月中旬

※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。





良いお茶への代々の想いが
世界農業遺産に認定されました。

世界農業遺産に認定された静岡掛川地域周辺の「茶草場農法」は、伝統的に茶園近くの乾草を茶園の土づくりに用い、茶の品質を高めながら半自然草地特有の生物多様性を保全しています。

静岡県島田市の『カネロク松本園』では、この農法を代々守りお茶を手掛け、栽培を行ってきました。有機肥料や堆肥、摘採した山に自生する草等を茶畑に投入する事により肥沃な土作りを心がけ、土作りにこだわる事により健康な茶の樹が育ち、その結果としてお茶の品質向上につながっています。

「良質なお茶を生産したい」という熱意が代々受け継がれていたことが、世界に認められたと言えます。



(左)茶草場周辺の草を秋から冬にかけて刈る。(中)茶園のうねの間に敷かれる草。
(右)三代目の松本氏。

茶草場農法のお茶

静岡県・島田市
カネロク松本園



世界農業遺産に認定されたお茶のセットをお楽しみください。

静岡の茶草場農法
認定を受けた茶詰合せ

申込番号 06 T 89412

●セット内容／和煎茶みどり100g、和紅茶あかり60g、和烏龍あおい50g

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。



豚肉をバインとバターソースで味わうポークステーキ。豚肉とパイナップルを一緒に調理したバターソースのほのかに香るやわらかくしっとりした簡単調理のポークステーキをお楽しみください。

〈ブラッセリートモ〉ポークグリルドステーキ

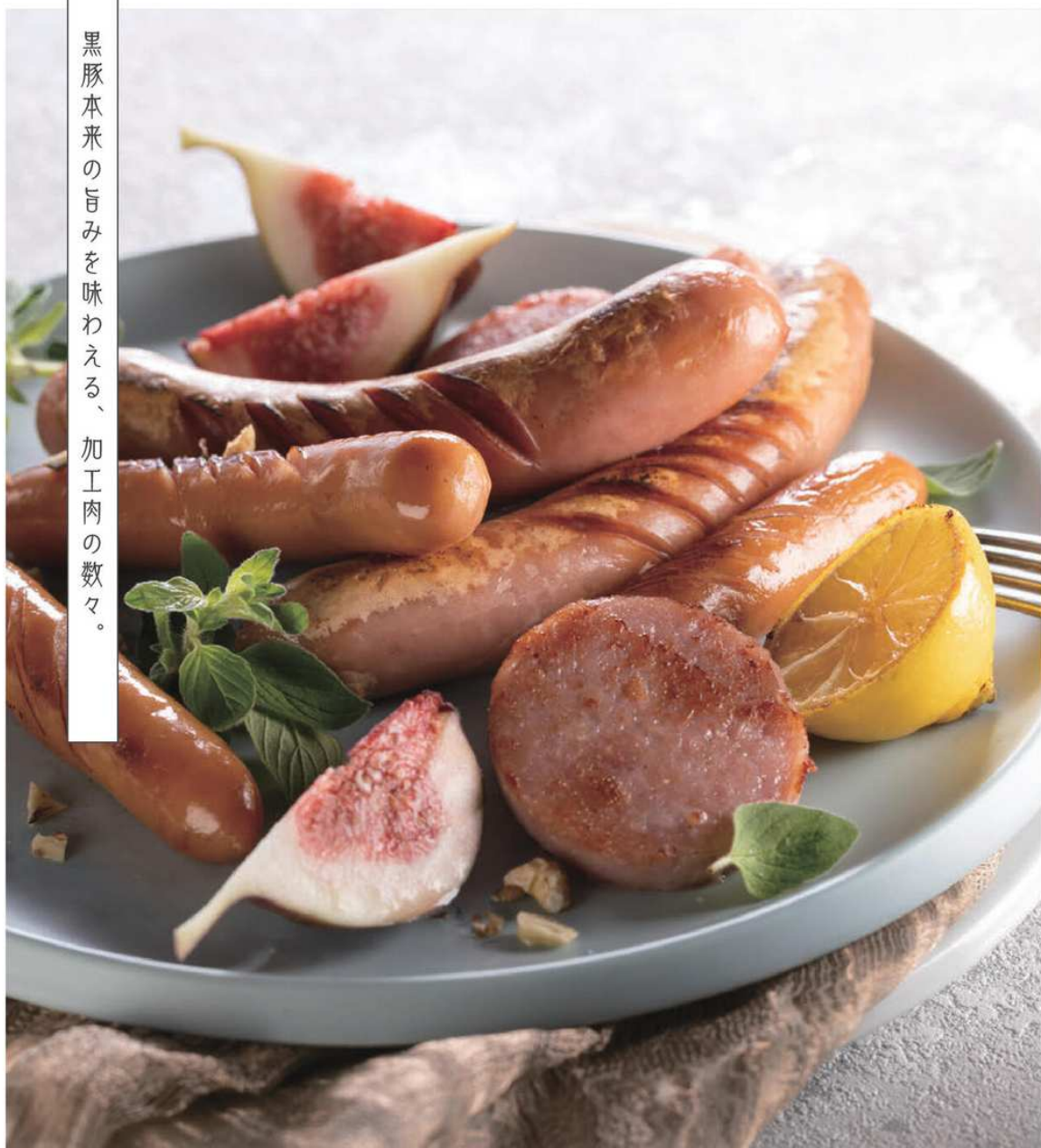
申込番号 06 U 60199

●セット内容／ポークグリルドステーキ140g×3 ●賞味期間／冷凍90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、フランクとさまざまな味が楽しめます。

アベル牧場黒豚 ソーセージ・ウインナー

申込番号 06 U 41187

●セット内容／茶葉入りウインナー100g、ポロニア180g、羊腸フランク120g ●賞味期間／冷凍30日





厚めに切って、肉本来の旨みを満喫。



真空低温調理製法でじっくり熱を入れて作りました。お好みの厚さに切ってお召し上がりがください。

真空低温調理のローストビーフ

申込番号 06 U 50870

●セット内容／ローストビーフブロック180g、ローストビーフソース50g ●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。



食べきりサイズのローストビーフ。氷温熟成で旨みを引き出し、シンプルな味付けで仕上げました。

〈デリシャエール〉
氷温熟成小分けローストビーフ

申込番号 06 U 60200

●セット内容／氷温熟成ローストビーフ70g・オニオンソース40g×各3 ●賞味期間／冷凍90日





濃厚なチーズをたっぷりとトッピングした2種類のピザ。数種類のチーズを使用したマルゲリータピザと、エビやカニをトッピングした海鮮の旨みたっぷりのシーフードピザのセットです。

濃厚チーズピザ

申込番号 06 U 41068

- セット内容／マルゲリータピザ（直径約16cm）220g、シーフードピザ（直径約16cm）210g
- 賞味期間／冷凍90日



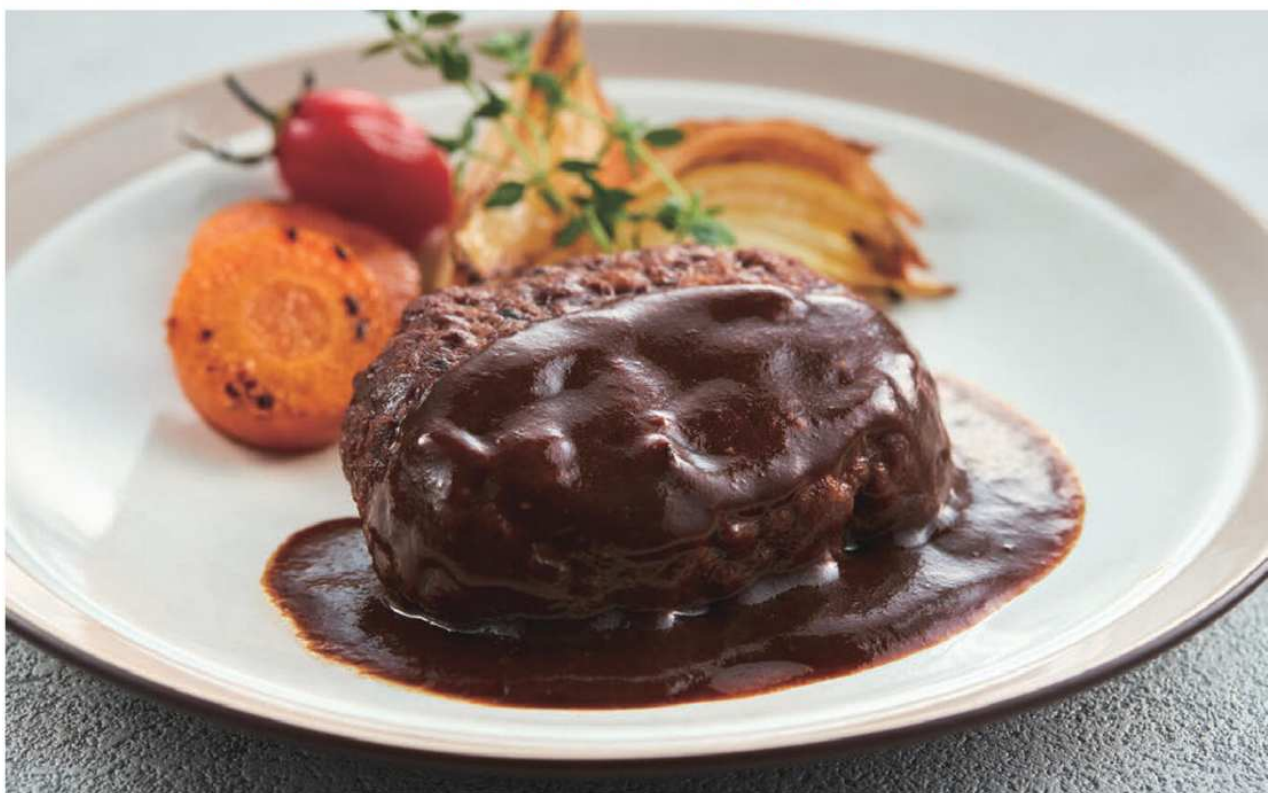
食材の旨みを大切にしたジューシーなハンバーグです。



〈東京・キッチンハンズ〉 たっぷりソースのハンバーグ

申込番号 06 U 92126

- セット内容／ソースハンバーグ170g×4



焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。



アルボルト片岡宏之シェフの肉本来の旨味を楽しむ、肉感たっぷりのジューシーなハンバーグ。箸で切れるほどふっくらとしていて、オリジナルの黒トリュフソースと相性が良いです。



〈アルボルト〉
黒トリュフソースハンバーグ

申込番号 06 U 41143

●セット内容／黒トリュフソースハンバーグ150g×5
●賞味期間／冷凍60日



ナポリ風クラストに、4種のチーズと黒トリュフを使ったピッツァ、バジルが香るピッツァマルゲリータ、スパイシーなボロネーゼソースのピッツァのセットです。

〈リストラテマッサ〉

3種のこだわりナポリ風ピッツァ

申込番号 06 U 41127

●セット内容／ピッツァマルゲリータ205g、ボロネーゼピッツァ204g、黒トリュフと4種のチーズのピッツァ185g×2 ●賞味期間／冷凍60日





定番ミネストローネは、白いんげん豆を加えてコクのある味わい。アサリの風味が香るクリーミーなクリームスープは野菜や牛乳の味わいがギュッとつまったお味に。

〈ラ・ロシェル〉2種スープ詰合せ

申込番号 06 U 41149



●セット内容／ミネストローネ150g×4、クリームスープ150g×3 ●賞味期間／冷凍60日



フレンチの鉄人坂井宏行シェフがオーナーの『ラ・ロシェル』監修のデミグラスソースハンバーグ。フワフワのお肉に濃厚なデミグラスソースが、絶妙に絡み合う、フレンチの技が詰まったハンバーグをご家庭で楽しめます。



〈ラ・ロシェル〉 デミグラスハンバーグ

申込番号 06 U 51530

●セット内容／デミグラスハンバーグ155g×6



焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。



焼くだけで鹿児島県産の黒豚が手軽に味わえるお茶碗サイズに仕上げた、豚丼の具です。

鹿児島県産黒豚豚丼の具

申込番号 06 U 71451

●セット内容／豚丼の具80g×6 ●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。





鹿児島県産 黒毛 和牛

和牛生産量日本一に輝く
鹿児島県。先人が長い
歳月をかけて改良して
きた黒毛和牛は、繊細な
肉質、バランスの良い
霜降り、肉の旨さが特徴で、
とろけるような食感が
魅力です。



鹿児島県産黒毛和牛
すき焼き用

申込番号 06 U 24978

●セット内容／モモ肉250g ●賞味期間／冷凍30日



鹿児島県産 黒豚

「鹿児島県産黒豚」は鹿児島県産のバークシャー種であることやさつまいもを含む飼料を60日以上与えるなど厳格な基準で飼育されることで、肉質はきめ細かく独特の甘みと風味、歯切れの良い食感があります。しゃぶしゃぶ等でその旨みをお楽しみください。



鹿児島県産黒豚
しゃぶしゃぶ用セット

申込番号 06 U 40092

●セット内容／モモ肉・バラ肉300g、ゆずポン酢50g×2 ●賞味期間／冷凍30日





鹿児島県産黒豚の味噌漬です。黒豚特有の歯切れの良さ、豊かな風味を味わえます。

鹿児島県産黒豚味噌漬

申込番号 06 U 50876

●セット内容／鹿児島県産黒豚モモ味噌漬70g×5 ●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。



甘く柔らかい鹿児島県産黒豚ロースを赤ワイン入りの自家製味噌醤油たれに漬け込んでいます。フライパンで焼くだけでお召し上がりいただけます。

鹿児島県産黒豚 赤ワイン漬ステーキ用

申込番号 06 U 50878

●セット内容／ロース肉ワイン漬90g×3 ●賞味期間／冷凍30日



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を調理しやすいミニサイズに仕上げました。

鹿児島県産黒豚ミニハンバーグ

申込番号 06 U 40094

●セット内容／黒豚ミニハンバーグ80g×5 ●賞味期間／冷凍30日





鹿児島黒豚原料のトンポーロウ。煮込み時間を長く取り食べやすい仕上がりと なっています。湯煎するだけで食べられる簡単メニューです。

鹿児島黒豚トンポーロウ

申込番号 06 U 41183

●セット内容/トンポーロウ80g×3 ●賞味期間/冷凍30日



独特の甘みと柔らかな食感が味わえる鹿児島県産黒豚を食卓で人気の生姜焼きのたれ漬に仕上げました。お好みの野菜と一緒に召し上がってください。

鹿児島県産黒豚 生姜焼用たれ漬

申込番号 06 U 71450

●セット内容/生姜焼スライスたれ漬100g×4 ●賞味期間/冷凍30日



黒豚の旨みと芋の甘みの調和がとれたコロッケです。

鹿児島県産 黒豚コロッケ

申込番号 06 U 30693

●セット内容/黒豚コロッケ80g×8 ●賞味期間/冷凍30日





きめ細かな肉質と上品な甘さで知られる鹿児島県産黒豚を材料の豚肉に使用した旨みたっぷりの餃子です。

鹿児島 黒豚生餃子

申込番号 06 U 13075

- セット内容／黒豚生餃子 (16g×12個)×3、たれ13g×3
- 賞味期間／冷凍30日



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

鹿児島黒豚生餃子(島唐辛子)

申込番号 06 U 30699

- セット内容／島唐辛子黒豚餃子 (16g×12個)×3、たれ13g×3
- 賞味期間／冷凍30日



京都西京味噌の味噌ダレを使用した国産豚肉とつまみや茶漬けでお楽しみいただけるうなぎ昆布とのセットです。

割烹 なか川

〈ぎおん割烹なか川〉

うなぎ昆布と豚肉西京味噌仕立て

申込番号 06 U 20539

- セット内容／うなぎ昆布180g×1、豚肉西京味噌仕立て100g×2
- 賞味期間／冷凍30日





「かながわの名産100選」に選ばれている高座豚は肉質がきめ細かく柔らかで良質な脂質を含むことが特徴の豚です。発育時期に応じた飼料の配合など品質の高い豚を飼育する環境づくりに努めています。

神奈川県産 高座豚 ヒレ肉とんかつ用

申込番号 06 U 20552

●セット内容／ヒレ肉とんかつ用（パン粉付）80g×6



鹿児島県産黒豚を原料にパンチェッタを作りました。お好みのお酒と共に楽しみください。

鹿児島県産黒豚 パンチェッタ（生ベーコン）

申込番号 06 U 50872

●セット内容／生ベーコンスライス80g×2 ●賞味期間／冷凍30日



黒毛和牛の雌牛のみを使用した特製ハンバーグ。牛肉本来の味わいが感じられるシンプルな味付けで、肉屋のこだわりが詰まった一品です。

〈銀座吉澤〉 黒毛和牛生ハンバーグ

申込番号 06 U 60195

●セット内容／黒毛和牛生ハンバーグ150g×3





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

群馬県産 群馬の豚 山峰 味噌漬

申込番号 06 U 40970

●セット内容／豚肩ロース味噌漬70g×4 ●賞味期間／冷凍30日



甘みとコクがあり、適度な歯ごたえの阿波尾鶏のもも肉とむね肉を徳島名産の御膳味噌をブレンドした味噌だれに漬け込みました。

〈徳島・マルフク〉 阿波尾鶏味噌漬

申込番号 06 U 55629

●セット内容／阿波尾鶏味噌漬（もも肉・ムネ肉）100g×3
●賞味期間／冷凍30日





『三和』の「純鶏名古屋コーチン」。コクのある味と香り、歯ごたえの良さ、適度に脂ののった赤身の肉質をお楽しみください。

純鶏名古屋コーチン
鶏 三和
創業明治五十三年

〈愛知・三和〉
三和の純鶏名古屋コーチン
正肉セット

申込番号 06 U 01842

●セット内容／モモ肉・ムネ肉×各1枚、ささみ×2本(計380g)
●愛知県産 ●賞味期間／冷蔵8日



徳島県の地鶏「阿波尾鶏」のむね肉と徳島育ちの銘柄鶏「阿波すだち鶏」のもも肉を使ったスモークハムの詰合わせです。

〈徳島・マルフク〉
阿波尾鶏・阿波すだち鶏
ハム詰合せ

申込番号 06 U 24145

●セット内容／阿波尾鶏スモークハム・阿波すだち鶏スモークハム各200g ●賞味期間／冷蔵30日





国産豚を使用した香味豊かなポークロフト、低温でじっくり仕上げた生ハムのセットです。

〈鹿児島・ナンチク〉
ポークロフト・生ハムセット

申込番号 06 U 50869

●セット内容／ポークロフト200g、生ハム50g×2 ●賞味期間／冷蔵30日



長年愛される『日本ハム』自信の「吟王」シリーズです。

本格派吟王詰合せ

申込番号 06 U 51010

●セット内容／特撰ショルダーハム170g、焼豚150g、特撰あらびきウィンナー57g ●賞味期間／冷蔵60日



味付けに使用する食塩、砂糖、香辛料以外の添加物は使用していません。お肉本来の旨みが楽しめる詰合せです。

〈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 06 U 60286

●セット内容／ロースハムスライス70g、ベーコンスライス70g、プレーンウィンナー100g (5本入)、黒胡椒ウィンナー100g (5本入)、フランク150g (3本入)





北海道・大雪山系十勝岳連峰の麓で育てられた、上富良野産豚肉を使用して造りあげたハム・ウインナーのセットです。

ふらのハム・ウインナーギフト

申込番号 06 U 10439

●セット内容／シヨルダーハム270g、あらびきウインナー105g、ホワイトウインナー105g ●賞味期間／冷蔵75日



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

〈伊藤ハム〉

伝承の響詰合せ

申込番号 06 U 31169

●セット内容／特選燻しボークハム180g、網焼き焼鶏140g、あらびき燻しウインナー80g×2 ●賞味期間／冷蔵50日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



北海道産豚肉使用のウインナー、フランクとドイツ岩塩を使用した生ハムのセットです。

SAPPORO **バルナバハム**

〈北海道・札幌バルナバフーズ〉

札幌開拓使ソーセージ・生ハムセット

申込番号 06 U 50860

●セット内容／道産ボークグルメフランク120g、道産チーズウインナー100g、道産玉葱ウインナー100g、ロースシンケン40g×2 ●賞味期間／冷蔵35日



博多辛子明太子

北海道で水揚げされたスケトウダラの卵から真子のみを使用した辛子明太子です。

しっとりした食感と昆布の旨みがきいた独自の調味液に漬け込んだ

まろやかな味わいが楽しめます。



〈福岡・海正堂〉

博多辛子明太子

申込番号 06 U 41385

●セット内容／辛子明太子（無着色）200g ●スケトウダラの卵：北海道産 ●賞味期間／冷蔵10日



昆布の旨みと明太子の辛みが絡み合い絶妙な一品に仕上がっております。

〈福岡・博多鳴海屋〉

昆布めんたい

申込番号 06 U 40980

●セット内容／昆布めんたい240g ●スケトウダラの卵：ロシアまたはアメリカ産 ●賞味期間／冷蔵14日





粒がしっかりしたアメリカ産のスケトウダラの卵から真子だけを選び、キレのある調味料に漬け込んだ辛子明太子です。



〈福岡・海正堂〉
博多辛子明太子

申込番号 06 U 42293

- セット内容／辛子明太子（無着色）270g
- スケトウダラの卵：アメリカ産
- 賞味期間／冷蔵10日



新潟妙高の伝統的な唐辛子調味料「かんずり」を使用して漬け込んだ辛さの中にも香りとまろやかさのある明太子です。



新潟唐辛子発酵調味料
かんずり仕込 香辛明太子

申込番号 06 U 94878

- セット内容／香辛明太子（無着色）220g
- 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



福さ屋独自の香辛調味液に三昼夜じっくり漬け込み熟成。旨みと辛味の調和のとれた味に仕上げました。



福さ屋

〈福岡・福さ屋〉
辛子めんたいこ

申込番号 06 U 50815

- セット内容／辛子明太子（無着色）240g
- スケトウダラの卵：ロシアまたはアメリカ産
- 賞味期間／冷凍90日



羅臼昆布のしっかりとした旨みをいかし白醤油で上品に仕上げています。着色料は使用していません。



博多 羅臼昆布
白醤油だし仕込
無着色たらこ

申込番号 06 U 94879

- セット内容／たらこ（無着色）230g
- 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





ふぐの身を熱湯にサッとくぐらせた後、氷水に浸けることにより旨みを閉じ込める調理法「霜降り造り」。1枚1枚丁寧に丹念に盛り付けた真ふぐの霜降り刺身をお楽しみください。

下ねふぐ
関とら本店
〈関とら本店〉
ふぐ霜降り刺身セット
申込番号 06 U 60201

●セット内容／真ふぐ霜降り刺身(17cm皿)、とらふぐ皮各20g×2、ふぐ煮ごり100g、ふくボン酢・もみじおろし各10g×2 ●マフグ：山口県産、トラフグ：長崎県または熊本県産(養殖) ●賞味期間／冷凍90日



しろさばふぐをぶつ切りにし、ちり鍋用や唐揚げでも楽しめる切身に仕立てました。お好みの野菜と煮込めばふぐちり鍋として、また唐揚げ粉をまぶし、ご家庭で揚げただけで簡単にふぐ唐揚げをお楽しみいただけます。

ふぐちり・唐揚げ用切身
申込番号 06 U 50837

●セット内容／しろさばふぐ切身200g×2 ●シロサバフグ：中国産 ●賞味期間／冷凍90日



北海道産秋鮭を手振り製法で味付けし、三種のチップ(ナラ・ヒッコリー・サクラ)で燻しました。

北海道産 秋鮭スモークサーモン
申込番号 06 U 94920

●セット内容／秋鮭スモークスライス200g ●賞味期間／冷凍60日





玄海灘に面した佐賀県唐津産のあじの干物詰合せです。

佐賀県唐津産 あじ干物詰合せ

申込番号 06 U 24200

●セット内容／あじ開き×3、あじみりん・白干しあじみりん
×各2 ●賞味期間／冷凍30日



脂ののったほっけを燻製に仕上げました。一度食べたら止まらない味わいです。

北海道産 ほっけ燻製

申込番号 06 U 60006

●セット内容／ほっけ燻製（ブレン）×4 ●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月上旬～8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
赤肉メロンです。

北海道メロン

申込番号 06 T 30707

●セット内容／赤肉メロン1.6kg

お申込み期間 4月1日～7月31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。

甘くてとろけるような口当たりのラ・フランスと爽やかな酸味と甘みがあるサンふじりんごをお届けします。

山形県産 ラ・フランス
青森・岩手県産 サンふじりんご

申込番号 06 T 60210

●セット内容／ラ・フランス×3 (計750g)、サンふじりんご×2 (計500g)

お申込み期間 8月1日～11月20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。



柿には甘柿と渋柿があり次郎柿は甘柿です。四角い形が特徴的で糖度が高くカリッとした食感が楽しめます。

静岡・三重県産 次郎柿

申込番号 06 T 50867

●セット内容/次郎柿1kg (4～6個)

お申込み期間 8月1日～10月31日



お届け期間 11月中旬～12月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



山形県の生産者グループ『丸松生産組合』が栽培したラ・フランス。追熟させ、食べ頃時期に産地よりお届けします。

〈山形・丸松生産組合〉
山形県産 追熟ラ・フランス

申込番号 06 T 90400

●セット内容/ラ・フランス1.5kg (5～6玉)

お申込み期間 8月1日～11月30日





お届け期間 11月下旬～12月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



その時期に合わせた旬の有名産地のみかんをお届けします。

愛媛・和歌山県産 温州みかん

申込番号 06 T 20513

●セット内容/温州みかん2kg (S～2Lサイズ)

お申込み期間 9月1日～11月30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。



旬の莓を産地を選びすぐにお届けします。

福岡・栃木県産 いちご

申込番号 06 U 41100

●セット内容/いちご270g (7～15粒)

お申込み期間 10月1日～1月31日

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





お届け期間 2月中旬～3月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



皮ごと食べられる甘くてジューシーな宮崎県産の完熟きんかんです。

宮崎県産
完熟きんかん「たまたま」

申込番号 06 T 60007

●セット内容／きんかん500g

お申込み期間 12月1日～2月10日



お届け期間 2月上旬～2月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



瀬戸の美しい自然と気候風土に恵まれ、一つひとつ大切に育てられました。果皮はやや厚めですがむきやすく、果肉もジューシーで甘酸のバランスも良好です。

愛媛県産 伊予柑

申込番号 06 T 50945

●セット内容／伊予柑1.5kg (5～9個)

お申込み期間 11月1日～1月31日





北海道で育った男爵いもです。ほくほくと食味が良くコロケなどにおすすめです。

北海道産 男爵いも

申込番号 06 T 10270

●セット内容／男爵いも5kg

お申込み期間 6月1日～1月31日



お届け期間 9月下旬～2月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



北海道より秋の味覚のジャガイモを2品種お届けします。

北海道産 ジャがいも詰合せ

申込番号 06 T 50909

●セット内容／男爵いも・北あかり(M～2Lサイズ) 各2kg

お申込み期間 7月1日～2月末日



お届け期間 10月上旬～3月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



北海道より秋の味覚のじゃがいもと玉ねぎをお届けします。

北海道産 男爵いも・玉ねぎ詰合せ

申込番号 06 T 60208

●セット内容／男爵いも2kg(M～2Lサイズ)、玉ねぎ2kg(Lサイズ)

お申込み期間 7月1日～2月末日



お届け期間 10月上旬～3月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



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。



北海道で育った大ぶりでさわやかな甘みのとうもろこしです。

北海道産 とうもろこし

申込番号 06 U 50911

●セット内容／ゴールドラッシュ（Lサイズ）×6

お申込み期間 5月1日～7月20日

※天候や生育状況などによりお届け期間が変更となる場合がございます。



お届け期間 5月中旬～6月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



生産者が丹精込めて作った朝もぎの新鮮なグリーンアスパラと、燻製生ベーコンをセットでお届けします。

北海道産 グリーンアスパラガス・ 燻製生ベーコンセット

申込番号 06 U 50843

●セット内容／グリーンアスパラガス（Lサイズ）300g、燻製生ベーコン40g ●賞味期間／冷蔵35日

お申込み期間 2月1日～5月20日





3種の柑橘とベリーをそれぞれミックスして丁寧に煮詰めました。さわやかなシトラスと、甘さたっぷりのベリー、それぞれの風味をお楽しみください。

果実を楽しむミックスジャムセット

申込番号 06 Z 51302

●セット内容／シトラスミックスジャム145g×2、ベリーミックスジャム145g



長野県産のふじりんごと、和歌山県産のみかんを搾ったストレートジュースです。果実そのままの味わいを大切にしています。

産地限定国産果実100% ストレートジュース詰合せ

申込番号 06 Z 44051

●セット内容／長野県産ふじりんごジュース500ml×2、和歌山県産みかんジュース500ml

※収穫時期まで、お届けにお時間をいただく場合がございます。



夏に熟したトマトをそのまま絞り、「宗谷の塩」でジュースに仕上げました。濃厚なトマトの味をお楽しみいただけます。

旬に搾ったとまとジュース

申込番号 06 Z 41050

●セット内容／トマトジュース190g×10

※収穫時期まで、お届けにお時間をいただく場合がございます。





福岡県産あまおうをベースに、ラズベリーとチェリーを加えた華やかな味わいです。牛乳で割ってお楽しみください。



果汁やピールなどを加えた、フルーツの爽やかな酸味を感じるはちみつです。



〈ベジターレ〉 苺ミルクのもと・グラスセット

申込番号 06 Z 41117

●セット内容／苺ミルクのもと200ml、グラス×2 ●サイズ／グラス：約高さ9×径7.5cm（口径約6.8cm）、容量約310ml ●素材／グラス：ガラス ●グラス：ポーランド製



フルーツはちみつ

申込番号 06 Z 50919

●セット内容／ストロベリー・レモン・ブルーベリー各95g



フルーツ本来の風味がいつでも味わえるよう、旬の時期に急速冷凍しました。もちろんそのままでも、スムージーにしても美味しく手軽にお楽しみいただけます。



十勝産の生乳と余市産のフルーツを使用した北海道の恵みが詰まった3種のシャーベットです。



旬を楽しむ フローズンフルーツ

申込番号 06 U 60011

●セット内容／スムージーセット150g（あまおう、ブルーベリー、バナナ）×2、150g（まどなみかん、りんご、らんごし赤肉メロン） ●まどなみかん：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



余市フルーツシャーベット

申込番号 06 U 60017

●セット内容／余市りんごシャーベット80ml×3、余市ぶどうシャーベット・余市梨シャーベット各80ml×2





果物の美味しさを充分に引き出したジャムの詰合わせです。

長野県産フルーツジャム

申込番号 06 Z 24183

●セット内容／あんず・いちご・紅玉りんご各145g



フルーツの宝庫・岡山県で育てられたニューピオーネを、やさしくゼリーで包み込み果肉入りゼリーに仕上げました。

岡山県産 ピオーネゼリー

申込番号 06 T 41461

●セット内容／ニューピオーネゼリー180g×6



フルーツの果汁を、ぎゅっと閉じ込めた多彩でキュートな10種のフルーツゼリーです。

フルーツゼリー

申込番号 06 Z 60298

●セット内容／フルーツゼリー380g



バラエティー ギフト

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



KITCHEN PANTRY

キッチンパントリー

美味しい我が家の食材庫

食卓にあるとうれしいいつもの食品や

毎日使える品々を集めました。

いつでも使えて、簡単・便利なキッチンパントリー。

お役に立てる美味しさです。



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

〈新潟・ベイコムフーズ〉
新潟県佐渡産こしひかり
「佐渡島の美穂」

申込番号 06 T 60213

●セット内容／こしひかり2kg



各産地のブランド米の食べ比べセットです。品種それぞれの違いをご賞味ください。

ブランド米 食べ比べセット

申込番号 06 T 60197

●セット内容／北海道産ゆめぴりか・秋田県産サキホコレ各300g



昔ながらの製法により手作業で木桶に詰めて天然熟成させた赤味噌と西京味噌の絶妙なバランスが上品なやや甘口の合わせ味噌です。

御幸町 関東屋

〈京都・御幸町 関東屋〉
京の合わせ味噌
みやこ樽詰

申込番号 06 T 60221

●セット内容／京の合わせ味噌1.7kg ●賞味期間／常温90日

※配達日のご指定はご容赦ください。



大分県の豊かな自然の中で歳月をかけて育まれた原木椎茸。昔も今も変わらぬ味と香りをお楽しみください。

大分産椎茸どんこ

申込番号 06 Z 60205

●セット内容／大分産原木乾椎茸どんこ70g



お湯を注ぐだけで簡単に食べられる沖縄もずくのカップスープです。



有明海産の風味豊かな海苔を味付のり、しじみ醤油味、かき醤油味の3種の味わいに仕上げました。



もずくスープ

申込番号 06 T 60217

- セット内容／醤油もずくスープ（もずく40g、スープ15g、七味唐辛子、乾燥ネギ）・味噌もずくスープ（もずく40g、スープ15g、七味唐辛子、乾燥ネギ）×各5
- 賞味期間／常温60日



三味逸撰 こだわり味付海苔 詰合せ

申込番号 06 Z 60015

- セット内容／味付のり（8切16枚）×2、味付のりしじみ醤油味（8切16枚）×2、味付のりかき醤油味（8切16枚）×2



九州生まれの味噌と有機醤油の詰合せ。醤油は有機JAS規格の小麦・大豆・米、麦味噌は長崎県でのみ栽培されているが麦を使用しています。



創業明治35年、和香辛料をつくり百余年の老舗『やまつ辻田』のおすすめ詰合せ。お使いになるだけで料理に品格が加わります。



〈長崎・チョーコー醤油〉 香味百彩

申込番号 06 Z 30626

- セット内容／有機醤油こいくち・有機醤油うすくち各500ml、輝麦みそ500g×2



〈大阪・やまつ辻田〉 香辛料詰合せ

申込番号 06 T 20665

- セット内容／極上七味西高野街道から・名代柚七味西高野街道から各8g、石臼挽き粉山椒（10個入）、有機金すりごま80g、しその粉10g、実生ゆずぽん酢360ml、千代の缶×1、爪製斗（2本入）
- ※季節により、詰合せ内容の一部と千代の缶の色・柄が変更になる場合がございます。



雑味がなく上品な味わいのまぐろだしは日本料理店などで多く使われています。透明感があり、あっさりとした甘みながらも印象に残るしっかりとした、だし感が特徴です。



馳走一膳 おもてなしのだし まぐろだしちあいぬき

申込番号 06 Z 94887

●セット内容／まぐろだしパック (5g×8)
×3



銀鮭・帆立・金華鯖・金目鯛の4種のお茶漬けセットです。



贅沢だし茶漬けセット

申込番号 06 Z 60296

●セット内容／贅沢だし茶漬け (銀鮭・金華鯖×各2、帆立・金目鯛×各1)



鰯節専門店ならではのだし香のお吸物です。お湯を注ぐだけで専門店の味わいをお楽しみいただけます。



「つるとんたん」こだわりのうどんをご自宅でお楽しみいただけます。



久右衛門 本格和風だし お吸物詰合せ

申込番号 06 Z 40896

●セット内容／本格和風だしお吸物 (ゆば・ほたて・のどぐろ・ふかひれ入り×各2、ふぐ×1)



〈つるとんたん〉 かけつゆのおうどん

申込番号 06 Z 51015

●セット内容／乾麺200g×2、匠のかけつゆ30g×4



本醸造の醤油にそうだ筋、かつお節、さば節から自家抽出した出汁と味醂や砂糖、醸造酢を加えた希釈用のだしつゆです。茶碗蒸しや煮物など、お好みの味付けに薄めてご利用いただけます。



肴七味屋

〈肴七味屋〉

琥珀だし

申込番号 06 Z 42520

●セット内容／琥珀だし200ml×4



江戸前鮨の伝統を継承する赤酢。豊かな香りとまろやかな味わいが特徴で、強い酸味が苦手な方にもおすすめです。



肴七味屋

〈肴七味屋〉

江戸赤酢

申込番号 06 Z 00573

●セット内容／江戸赤酢150ml×3



三世代受け継がれた老舗洋食店『青山からす亭』の特製ソース。揚げ物の他、お好みの調味料としてもお使いいただけます。

〈東京・青山からす亭〉

八咫烏とんかつソース

申込番号 06 Z 71549

●セット内容／とんかつソース230g×3





焼津で味付けした鰹削り節ふりかけです。

静岡名産品ふりかけ

申込番号 06 Z 01053

●セット内容／焼津仕込みの味付け鰹削り節ふりかけ25g
×6



ご飯との相性がとても良い、国産の海苔やきのこの佃煮惣菜詰合せです。

佃煮惣菜詰合せ

申込番号 06 Z 42508

●セット内容／のり佃煮145g、原種えのき茸140g、茸生姜佃煮110g



銀座吉澤定番の手土産「そぼろ煮」を瓶詰にしました。甘辛い味付けに仕上げています。

〈銀座吉澤〉 黒毛和牛そぼろ煮

申込番号 06 Z 60196

●セット内容／黒毛和牛そぼろ煮70g×2



熟練製造者が上質な小麦粉を使用して作った損保乃糸です。



北海道産小麦を100%使用した手延べそうめんです。手延べならではの熟成で生まれた強いコシと滑らかなど越しが堪能いただけます。



揖保乃糸
手延素麺揖保乃糸特級品
申込番号 06 Z 60232
●セット内容／手延素麺50g×18



小豆島手延素麺
(北海道産小麦100%)
申込番号 06 T 41023
●セット内容／手延素麺50g×18



そば処信州の伝統の味わい善光寺門前そばと、日本三大そばの一つ信州戸隠そばの詰合せです。善光寺八幡屋七味唐辛子と秘伝のつゆでご堪能いただけます。



創業嘉永3年(1850年)、三輪素麺の老舗「池利」。今も手延べの技を伝承しています。



〈長野・信州戸隠そば〉
信州戸隠そば・
善光寺門前そば詰合せ
申込番号 06 Z 60236
●セット内容／善光寺門前そば150g×4、信州戸隠そば150g×2、そばつゆ100ml×2、八幡屋七味唐辛子8g



池利
〈奈良・池利〉
手延三輪素麺
申込番号 06 Z 40974
●セット内容／手延三輪素麺50g×18



信州そばの伝統を受け継ぎ、蕎麦本来の独特な風味を味わっていただける八割そばです。



八割そば詰合せ

申込番号 06 T 51529

●セット内容／半生八割そば100g×6、
信州そばつゆ200ml ●賞味期間／常温
90日



創業明治10年の伝統をもつ『なごやしめん亭』。幾度も延ばしと熟成を繰り返し、コシのある麺に仕上げています。



〈愛知・なごやしめん亭〉 手延べきしめん

申込番号 06 T 30746

●セット内容／手延べきしめん200g×6



350余年前から現代に伝わる、古式3日手鉤製法でつくられた手づくりの乾麺。口当たり、喉ごしなどご満足いただける品です。



寛文五年堂

〈秋田・寛文五年堂〉
いなにわ手鉤うどん

申込番号 06 Z 95143

●セット内容／いなにわ手鉤うどん100g
×7



伝統の「手延べ」製法にこだわり、「足踏み」の手法を生かした氷見うどん。国産の小麦を使った独特の強いこしと粘り、餅のような食感と風味で、麺そのものの旨みが味わえます。



氷見うどん

〈富山・海津屋〉
氷見うどん詰合せ

申込番号 06 T 00033

●セット内容／細麺200g×5、つゆ
(20ml×5袋入) ×2



伝統の手銚製法で作られたコシの強い稲庭うどんです。比内地鶏つゆと合わせてお楽しみください。



〈秋田・無限堂〉
稲庭うどん・
比内地鶏つゆ詰合せ

申込番号 06 Z 41049

●セット内容／稲庭うどん45g×16、比内地鶏つゆ30ml×8



伝統の製法で一本一本丁寧に作られた手縫めん。舌触りのよい細めんとコシの強いうどんに肉味噌とめんつゆを詰合わせました。



〈福島・やない製麺〉
手縫めん肉味噌詰合せ

申込番号 06 T 55776

●セット内容／細めん・手縫うどん各180g×3、肉味噌たれ50g×3、めんつゆ30ml×3



秋田県横手市で昔から親しまれてきた本格的な横手やきそばがご家庭でお楽しみいただけます。



横手やきそば

申込番号 06 U 41342

●セット内容／横手やきそば(150g×8食、ソース付) ●賞味期間／冷蔵20日



博多一風堂の代名詞「白丸」とホットもやしソースをセットにしました。本格的な絹ごしとんこつラーメンをご堪能ください。



一風堂

〈福岡・一風堂〉
白丸ラー麦麺
ホットもやしソースセット

申込番号 06 Z 60371

●セット内容／麺(75g×2)×4、白丸スープ40g×8、ホットもやしソース300ml



醤油味でちぢれ麺の下町の味「浅草」、さっぱりした昔ながらの味「荻窪」、細麺醤油味「新宿」の名物ラーメンの詰合わせです。



東京名物ラーメン 詰合せ

申込番号 06 T 50871

●セット内容／浅草下町ラーメン・荻窪
ラーメン（120g×2食・スープ付）×各2、
新宿ラーメン（120g×1食・スープ付）×
4 ●賞味期間／常温20日



かん水を使わずに生麺をじっくり熟成、乾燥させたノンフライ麺に豚骨ベーススープの長崎ちゃんぽんです。



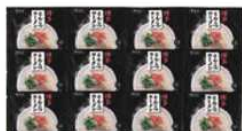
「旨麺」長崎ちゃんぽん

申込番号 06 Z 12704

●セット内容／ちゃんぽん麺80g・長崎
ちゃんぽんスープ19.5g×各12



スープがよく絡む細麺とじっくり煮込んだ豚骨スープ、相性が良い博多ラーメンセットです。



博多とんこつラーメン 12食

申込番号 06 T 10717

●セット内容／半生麺90g×12、豚骨
スープ29g×12 ●賞味期間／常温90日



5年の歳月を掛けて開発したラーメン専用小麦「ラー麦」を使用した麺に豚骨スープ、味噌スープ、醤油スープの3種のスープをセットしました。コシのある食感と滑らかなど越し、淡黄で明るい麺が特徴です。



博多ラー麦ラーメン 味三撰

申込番号 06 Z 30625

●セット内容／麺80g×9、豚骨スープ・
醤油スープ・味噌スープ各35g×3、ラー
メンふりかけ3g×9



ご飯のお供にも、酒の肴にもなる珍しい数の子をまぶしたみそ味のいか塩辛と、紅鮭を独自のタレに漬け込んでイクラをトッピングした北海道の郷土料理ルイベのセットです。

ご飯のお供 北の恵み御膳

申込番号 06 U 20538

●セット内容／いか塩辛(味噌味) 110g、紅鮭こうじ漬(イクラ入) 100g ●いか：ロシアまたは中国産または国産、紅鮭：ロシア産 ●賞味期間／冷凍90日



豚肉、干し帆立貝柱、玉葱、椎茸などの具を小麦粉と酵母だけで作った生地で包みました。やさしい風味、あっさりとした味わいが広がります。

〈大阪・京園〉

豚まん・帆立豚まん詰合せ

申込番号 06 U 71463

●セット内容／豚まん・帆立豚まん×各6 ●賞味期間／冷凍30日



餃子の町宇都宮から3種類の宇都宮餃子の味をご家庭で食べ比べていただけるセットをお届けします。

雄都の餃子 宇都宮餃子

申込番号 06 U 13357

●セット内容／野菜餃子・えび餃子・青じそ餃子各19g×15、タレ付 ●賞味期間／冷凍90日





じゃこ天は魚本来のやさしい味。保存料や着色料など化学合成された添加物は使用しておりません。



宇和島屋

〈愛媛・宇和島屋〉

魚の旨みがつまったじゃこ天

申込番号 06 U 13352

●セット内容／じゃこ天(5枚入)・ごぼう天(3枚入)×各2、
レンコン天(3枚入) ●賞味期間／冷凍
30日



魚肉をブレンドし旨みを引き出し、ソフトな食感には豆腐と山芋、風味豊かな甘みに欠かせない灰持酒を使用しています。練り物に相性の良い色鮮やかな種ものを用い、バラエティー豊かに仕上げました。



〈鹿児島・小田口屋〉

彩りさつま揚げ詰合せ

申込番号 06 U 60227

●セット内容／つけあげ20g×6、しそ天20g×2、野菜天25g×5、黒ゴマチース天25g×2、かぼちゃ天25g×3、ごぼう天25g×3、パプリカ天25g×2、実えんどうチース天25g×2、れんこん天30g×2 ●賞味期間／冷蔵8日



魚の味を引き出し、しなやかな弾力や、なめらかな食感を追求した蒲鉾と、しっとりした食感や上品な甘さが特徴の小田原伊達巻のセットです。

鈴廣かまぼこ

〈神奈川・鈴廣かまぼこ〉

かまぼこ・伊達巻セット

申込番号 06 U 25267

●セット内容／上板蒲鉾(紅・白)各240g、伊達巻ハーフ280g ●賞味期間／冷蔵11日





赤ワインを効かせたデミグラスソースでじっくり煮込み、濃厚な味わいに仕上げたビーフシチューです。

RESTAURANT
Ryuzu
〈レストランリューズ〉
国産牛のビーフシチュー
申込番号 06 T 41146

●セット内容／国産牛のビーフシチュー220g×3



パスタをゆで、ソースをあえるだけの簡単パスタ。和風にんにく醤油、トマトクリーム、たらこの3種類をセットにしました。

半生パスタ3種の味
申込番号 06 T 50923

●セット内容／和風にんにく醤油パスタ（麺100g、ソース30g）×2、トマトクリームパスタ（麺100g、ソース28g）×2、たらこパスタ（麺100g、ソース30g）×2 ●賞味期間／常温90日



野菜と果物を混ぜ合わせた麺入りの食べるスープスムージー。ご自宅や職場で忙しい時や食欲のない時でも温めるだけで手軽にお召し上がりいただけます。

34種のやさしい畑スープセット

申込番号 06 T 50862

●セット内容/とうもろこしの贅沢ポタージュ・アスパラガスと玉葱のポタージュ各180g×2、濃厚かぼちゃのスープ180g



「NEEDS」の人気商品を詰め合わせました。“いつものテーブルにチーズを”と願う「NEEDS」自信の品々です。

〈北海道・NEEDS〉 バラエティーセット

申込番号 06 U 41158

●セット内容/大地のほっぺミニ180g、大地の罐300g、ラクレット70g、ミルクジャム100g ●賞味期間/冷蔵20日
※賞味期間はそれぞれの期間のうち最短のものを表示しています。



本場ヨーロッパを中心に、世界各国のチーズを詰め合わせました。

チーズセット

申込番号 06 U 51022

●セット内容/サンクレメンスカマンベール125g、クリームチーズ100g×2、サムソー100g、キャステロダナブルー91g ●サンクレメンスカマンベール・キャステロダナブルー・サムソー：デンマーク製、クリームチーズ：オーストラリア製 ●賞味期間/冷蔵60日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※セット内容の一部が変更になる場合がございます。



防災食品

手軽に食べられる
備蓄食料備えませんか。



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

おいしさにこだわった 保存食セット

申込番号 06 Z 60287

●セット内容／けんちんうどん330g、カレーうどん320g、ナポリタン320g、ペンネアラビアータ300g、ツナ入マカロニチーズ300g



国産発芽玄米使用。調理不要でそのまま食べられる
長期保存対応食品です。

HOZONHOZON おいしいごはんセット

申込番号 06 Z 60220

●セット内容／和風鯛ごはん・海鮮カレーごはん・五目ごはん・海の幸ごはん・和風ちりめんごはん・洋風トマトごはん各280g





30品目の野菜が入ったジュースと、野菜、豆、穀類などが入ったスープのセットです。

〈カゴメ〉 野菜の保存食セット

申込番号 06 Z 60279

●セット内容／野菜一日これ一本 長期保存用190g×6、野菜たっぷりスープ160g×6 (トマト・かぼちゃ・豆×各2)
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



温めなくてもおいしい、お肉がメインの防災食です。

〈日本ハム〉 防災食セット

申込番号 06 Z 60218

●セット内容／ボークソーセージステーキ110g×2、煮込みハンバーグ115g、鶏と根菜のうま煮100g、やきとり110g



食感にこだわり、お肉を粗挽きに仕上げたふっくらハンバーグ。肉と野菜の旨みが溶け出したソースに隠し味の赤ワインのコクが加わり、一層お肉の旨みを引き立てます。

じっくり煮込んだ デミグラスハンバーグ

申込番号 06 Z 41116

●セット内容／じっくり煮込んだデミグラスハンバーグ120g
×6



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 06 Z 41092

●セット内容／ビーフハヤシ・ホワイトクリーム各200g



こだわりのデミグラスソースでつくる牛タンシチュー。ポイルしたホールマッシュルームが入っています。

赤ワイン仕立て牛タンシチュー

申込番号 06 Z 20566

●セット内容／レトルト牛タンシチュー160g×3





33種のスパイスが生み出す香りと、味の奥行き。選りすぐりの野菜の旨み、牛すじ肉が引き出すコク深さと食感。食べ応え抜群のまさにカレー好きのための欧風スパイスカレーです。

スパイス香る牛すじカレー

申込番号 06 Z 41115

●セット内容／スパイス香る牛すじカレー180g×6



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レトルトカレーです。

鹿児島 黒豚カレー

申込番号 06 Z 41094

●セット内容／黒豚カレー200g×3



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。

北海道のカリーセット

申込番号 06 Z 41093

●セット内容／北海道産阿寒豚のポークカレー200g×2、北海道中札内鶏のチキンカレー200g



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 06 Z 41091

●セット内容／根室産いわし味付け190g
×2



花咲がにの風味と出汁で、鍋、雑炊、スープなど美味しいお料理ができます。



北海道産花咲かに スープ缶詰

申込番号 06 Z 41088

●セット内容／花咲かにスープ缶詰215g
×2



カニ缶と秋鮭ほぐしのセットです。カニ缶は紅ずわいがにを使用しており、そのままでも美味しく、お酒の肴にもおすすめです。秋鮭ほぐしはほどよい塩加減と鮭の旨みを感じ、ご飯がすすむ一品です。



海鮮づくし

申込番号 06 Z 51351

●セット内容／紅ずわいがに(ほぐし身)
55g・秋鮭ほぐし 50g×各2



北海道産の灯台つぶをばばい昆布醤油で味付けしました。そのまま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 06 Z 60012

●セット内容／灯台つぶ貝味付け缶詰
90g×2



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 06 Z 41089

●セット内容／真さば水煮170g×2



岩手県のブランドサーモン「久慈育ち琥珀サーモン」の中骨を三陸宮古の塩を使用して水煮に仕上げました。優しい味付けの柔らかい鮭の身をご堪能いただけます。



岩手久慈育ち 琥珀サーモン 鮭の中骨水煮

申込番号 06 T 41030

●セット内容／中骨水煮180g×2



人気のかき揚げ油漬けや、味わい深く仕上げたほたるいかの沖漬風など、日本酒や焼酎などの和酒によく合う詰合わせです。



比内地鶏入り茶わんむしと帆立や海老が入った海鮮茶わんむしのセットです。温めるとより美味しくお召し上がりいただけます。



缶つまバラエティーセット

申込番号 06 Z 50908

●セット内容／北海道・噴火湾産ほたて燻製油漬け55g、日本海獲りほたるいかの沖漬風70g、広島県産かき燻製油漬け60g、スモーク鮭ハラス50g、スモーク貝柱50g、国産和豚もちぶたハツ塩味45g



茶わんむし缶詰 2種類セット

申込番号 06 T 31072

●セット内容／比内地鶏入茶わんむし90g×4、海鮮茶わんむし90g×3
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



天然酵母（＝ワイルドホップ）を使用したパンのもちもち感と、口いっぱいに広がるやさしい味をお楽しみください。

天然酵母ブレッド

申込番号 06 U 24370

●セット内容／ワイルドホップシンプルストレートの食パン・フランスパン×各1、クロワッサン・ワイルドホップたまごパン×各2 ●賞味期間／冷凍30日



パイナップル・マンゴー・ココナッツが爽やかな「トロピカル」、イチジクとくるみの豊かな風味の「オトヌ」。

〈パンソ ン シェフパティシエ〉

グラノーラセット

申込番号 06 T 51014

●セット内容／グラノーラ オトヌ・トロピカル各100g
●賞味期間／常温90日



ギリシャのエクストラバージンオリーブオイルをスプレッドにしました。パンに薄く塗ったりとバターのように使えます。

〈ボレイ〉
エクストラバージンオリーブオイル
スプレッド2本セット

申込番号 06 Z 41217

●セット内容／ブレン・ガーリック各140g ●スプレッド：日本製（オリーブオイル：ギリシャ産）



タイ北部の自然の恵み『ラムテテ』。舌に滑らかで香ばしく、繊細でありながら深みのある味わいです。

〈ラムテテ〉
ワイルドフラワーハニー

申込番号 06 Z 00781

●セット内容／ワイルドフラワーハニー250g×3 ●タイ製

※1歳未満の乳児には与えないでください。

※はちみつは温度の低下により白く固まる場合がありますが、品質に変化はございません。



定番人気のにんじんとたまねぎに、さっぱりとしたレモン、爽やかな酸味の柚子フレンチと、ごまの香りがおいしい焙煎ごまを加えた、お料理のパラエティー広がるドレッシングギフトです。

ドレッシング5本詰め合せ

申込番号 06 Z 50912

●セット内容／リッチスタイルドレッシング (たまねぎ・にんじん・爽しレモン各130ml、柚子フレンチ・焙煎ごま各125ml)



選りすぐりの適熟果を手で集め、12時間以内に低温で搾ったオリーブオイルです。

エキストラバージンオリーブオイル 化粧箱入 (グリーン)

申込番号 06 Z 50896

●セット内容／エキストラバージンオリーブオイル (グリーン) 218g ●イタリア製



上質のグラニュー糖を溶かし込み、強めの炭酸を含んでいます。飲みやすく後味もさっぱりな昔ながらのサイダーです。

スワンサイダー（復刻版）

申込番号 06 Z 24873

●セット内容／スワンサイダー（復刻版）330ml×12



鹿児島県垂水市の地下1,117mから採水した硬度2mg/Lの軟水です。口あたりの軟らかい天然水で飲用はもちろん料理などにもお使いいただけます。

樵のわけ前

申込番号 06 T 24198

●セット内容／樵のわけ前 1117（ナチュラルミネラルウォーター）900ml×12



2009年に天皇杯を受賞した、静岡県掛川市の中山茶業組合が5月に収穫した一番摘み茶を使用。芳醇な味わい、やわらかな泡みをお楽しみください。



クラフトブリューティー
天皇杯受賞
生産組合の茶

申込番号 06 T 41118

●セット内容／天皇杯受賞生産組合の茶
720ml



日本有機JAS認証、フランス産のノンアルコール飲料。ブドウ本来の果実味溢れる味わいです。



〈オピア〉
オーガニック
ノンアルコールワインセット

申込番号 06 Z 20621

●セット内容／カベルネ・ソーヴィニヨン
(赤) 750ml、シャルドネ(白) 750ml ●フ
ランス製



京都府産抹茶と国産緑茶のスティックをミニシェーカーとセットにしました。お水を入れてシェイクするだけで手軽にお楽しみいただけます。



おうち抹茶・緑茶セット

申込番号 06 T 20654

●セット内容／抹茶スティック(2g×10
本)×2、緑茶スティック(0.7g×15本)、
ミニシェーカー×1、レシピブック×1



「東方美人茶」とも呼ばれる、熟した果実のような芳醇な香りが特徴の烏龍茶です。



〈清水一芳園〉
台湾烏龍茶

申込番号 06 T 51411

●セット内容／香檳烏龍茶50g



定番の紅茶や、香りと見た目も華やかなハーブティーなど人気のフレーバーを詰合わせました。



日本の四季豊かな風土で育った茶葉を使って作られた和紅茶は繊細で渋みが少なく、柔らかで甘みがあるのが特長。信州黒姫高原で古くから栽培される上品な甘さが特長の「熟成甘茶」にフルーツをブレンドした紅茶です。



〈ティーブティック〉 ハーブティー・紅茶セット 申込番号 06 Z 89315

●セット内容／ダーズリン・シトラス&アップル・アールグレイ各(2g×10)×2、ピーチ&アプリコット・ローズティー各(2g×10)
●ダーズリン：インド製、シトラス&アップル・ピーチ&アプリコット・アールグレイ・ローズティー：ドイツ製
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



ほんのり甘い 和紅茶詰合せ 申込番号 06 Z 30704

●セット内容／林檎(2.5g×10)×3、柚子(2.5g×10)×2



『コクテル堂』のコーヒーは、焙煎職人が生豆の状態、天候、気温、湿度といった条件を考慮し、手動の火力コントロールでおいしさを引き出しています。豊かな香りとコクのある、甘く芳醇な味わいをお楽しみください。



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



TORANOMON TOKYO since 1949 Cocktail-Do Coffee Co., Ltd. 〈東京・コクテル堂〉 ブレンドコーヒー詰合せ 申込番号 06 T 60206

●セット内容／オールド5ブレンド・マイルドブレンド・フレンチクラシックブレンド各180g(中挽き・粉)
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



〈NACHA COFFEE〉 コーヒー詰合せ 申込番号 06 Z 86906

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



川根茶は静岡県中部の大井川流域で生産されるお茶です。爽やかな香りとバランスのよい味わいが特徴です。

静岡 川根煎茶

申込番号 06 Z 41119

●セット内容／静岡 川根煎茶 90g×2



農林水産大臣賞受賞茶師監修のお茶を詰合わせました。それぞれのお味をお楽しみください。

〈芳香園製茶〉
銘茶詰合せ

申込番号 06 Z 20549

●セット内容／煎茶110g、深蒸し煎茶100g



八女茶特有のまろやかで渋みの少ない上級煎茶と、八女茶の代名詞玉露の詰合わせです。

〈福岡・重松鶴壽園〉
八女茶セット

申込番号 06 T 42378

●セット内容／煎茶80g×2、玉露80g

Sweets Selection

幸せ気分のスイーツセレクション



しっとりとした生地にフルーツを練り込んだフルーツケーキの
詰合わせです。コーヒーや紅茶などお好きな飲み物と一緒に
どうぞ。



フルーツケーキ詰合せ

申込番号 06 Z 60013

●セット内容／オレンジケーキ・紅茶香るりんごのケーキ・フルーツミックスケーキ×各1



栗のペーストに渋皮栗を混ぜ合わせ、パイ生地で包んで焼き上げました。

モンブランパイ

申込番号 06 T 50921

●セット内容／モンブランパイ(4号サイズ) ×1 ●賞味期間／常温30日



しっとりしたパイ生地としゃきしゃきリンゴの食感が楽しいアップルパイです。

アップルパイ

申込番号 06 T 41340

●セット内容／アップルパイ(5号サイズ) ×1 ●賞味期間／常温30日



半熟のふわとろの口どけのチーズケーキをお楽しみください。

チーズケーキ

申込番号 06 T 41341

●セット内容／チーズケーキ5号サイズ
●賞味期間／常温30日



北海道産生クリーム使用。キャラメリゼが香ばしいカタラーナなどのセットです。

とろけるチーズブラウニー&カタラーナプリン

申込番号 06 U 60222

●セット内容／とろけるチーズブラウニー120g、カタラーナ&プリン150g





やわらかい食感のもちでフレーバー餡を包み、中心部にフルーツやクリームが入ったモチクリーム大福です。

モチクリーム大福

申込番号 06 U 60224

●セット内容／まるごとみかん105g、ごろっとチョコバナナ100g、ごろっとマンゴーヨーグルト85g、純生クリーム宇治抹茶あん55g、純生クリームカフェオレあん55g、苺ショートケーキ45g ●賞味期間／冷凍90日



十勝小豆を使用した餡と十勝のアイスをおはぎ風に仕上げました。餡とアイスの絶妙なハーモニーがたまらない一品です。

十勝アイスおはぎ

申込番号 06 U 41114

●セット内容／アイスおはぎ65g×4



十勝産小豆を使用した白玉入り冷やしぜんざいと、ホイップクリームをトッピングした白玉入り冷やしぜんざいです。

十勝白玉冷やしぜんざい

申込番号 06 U 41111

●セット内容／十勝白玉冷やしぜんざい120g×3、十勝白玉冷やしぜんざい(クリーム入り)120g×2 ●賞味期間／冷凍30日





紀州みなべの南高梅の干し梅。果肉がやわらかく、ほどよい甘酸っぱさが特徴。携帯に便利な個包装タイプです。



南高梅発祥農園
たかだ果園

〈和歌山・紀州高田果園〉
和歌山県産南高梅
種抜き干し梅（はちみつ入梅）

申込番号 06 Z 51413

●セット内容／干し梅（3Lサイズ）×12、塩分約17%



ふっくらサクサクのひとくちあられ。個性的な味と定番の味をベストバランスで組み合わせました。

金澤小町

申込番号 06 Z 60225

●セット内容／おかき（海老マヨ、カレー、枝豆、旨塩、梅、ごぼう）計135g×2



国産米を使用した6種類の煎餅の合わせです。加賀友禅をモチーフに色鮮やかにデザインされた目で見てください。米菓ギフトです。

兼六の華

申込番号 06 Z 60226

●セット内容／海老カレー煎餅・黒ごま入り玄米煎餅×各14、えびまめ花煎餅×10、海老胡椒煎餅×9、つぶやきサラダ煎餅・金澤カレー煎餅×各5



十勝橋本牧場の生乳を使用したアイスのセットです。



北海道富良野の藤井牧場の生乳を使用したなめらかでくちどけのよいアイスクリームです。



十勝橋本牧場アイス

申込番号 06 U 60223

●セット内容／バナナ・ストロベリー・クリーム
チーズ各80ml×2、赤肉メロン80ml×1



富良野ソフト

申込番号 06 U 20528

●セット内容／富良野ソフト100ml×6



夕張メロンのピューレを贅沢に使用し、生乳も北海道十勝産を使用したアイスクリームです。夕張メロンの味わいをご家庭でお楽しみください。



北海道十勝産の生乳を使用し、重厚感ある味わいに仕上げました。バナナ、ストロベリー、赤肉メロン、抹茶の4種類の味をお楽しみください。



北海道夕張メロン アイスクリーム

申込番号 06 U 41105

●セット内容／北海道夕張メロンアイスクリーム65ml×7



北海道カウベル アイスクリーム詰合せ

申込番号 06 U 41103

●セット内容／バナナ・ストロベリー・赤肉メロン各80ml×2、抹茶80ml×1





十勝橋本牧場の生乳を使用したプリンの中に、食感が楽しいわらび餅を入れた、和洋折衷のスイーツをお届けします。



十勝和プリン

申込番号 06 U 41113

●セット内容／十勝和プリン80g×5、黒蜜5g×5 ●賞味期間／冷凍30日



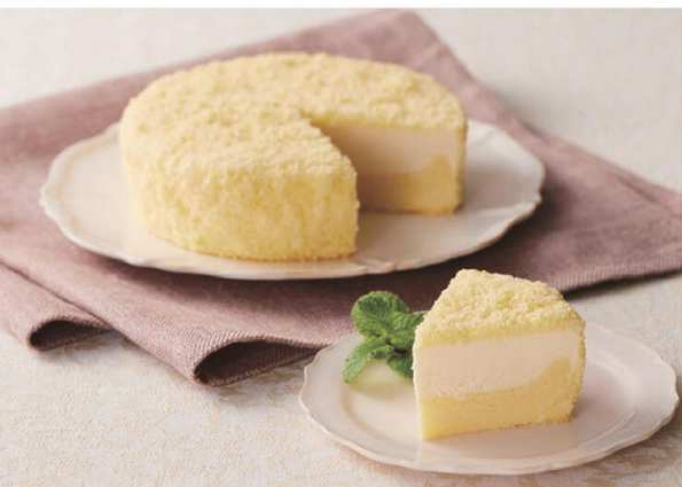
十勝橋本牧場のブラウンスイス牛の生乳を使用したプリンに、下はカラメル、上にはクリームを入れました。



十勝橋本牧場 ブラウンスイス プレミアムプリン

申込番号 06 U 41110

●セット内容／プレミアムプリン80ml×4 ●賞味期間／冷凍30日



北海道生乳から作ったクリームチーズを使ったチーズケーキにチーズムースを重ね、スポンジクラムをまぶしました。



ネージュフロマージュ (プレーン)

申込番号 06 U 60119

●セット内容／ネージュフロマージュ(プレーン)(4号サイズ)



ココア風味のチーズケーキとチーズムースを重ね、ココアスポンジクラムをまぶしました。それぞれの層が織りなすハーモニーをお楽しみください。



ネージュフロマージュ (ショコラ)

申込番号 06 U 60120

●セット内容／ネージュフロマージュ(ショコラ)(4号サイズ)



進化するお酒

蔵元のうまい酒、地域の酒に酔いしれる



日本酒



〈山形・東の麓酒造〉
辛口純米酒セット

申込番号 06 T 31135

- セット内容／純米酒 出羽燦々、美山錦各720ml
- アルコール度数：15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。



山形県の南に位置する置賜地域。最上川の源である吾妻連峰を望み、寒く雪の多い地域です。盆地ならではの気候と澄んだ空気、清らかで豊かな伏流水は酒造りに最適。豊穡の大地での稲作も盛んで、上質な酒造米を多く生産しています。

この地にある小さな酒蔵が、一八九六年に創業した『東の麓酒造』。飲む人の心を満たす酒を目指し、山形生まれの酒造好適米「出羽燦々」・「出羽の里」などの選りすぐった酒米を真っ白に磨き、酒造りに励んでいます。

山形県・南陽市 東の麓酒造

地元とのつながりを
大切にする小さな蔵。

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、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、という信念のもと酒を醸します。



日本酒

櫻室町

〈室町酒造〉
純米大吟醸
ゴールド雄町米の里

申込番号 06 T 57523

●セット内容／純米大吟醸720ml
●アルコール度数：15～16度



岐阜県 千代菊・老田酒造

美濃の銘酒と
飛騨高山の辛口酒。

『千代菊』は木曾川と長良川に挟まれた羽島市に位置し、地下百二十八メートルから汲み上げる清流長良川の伏流水を利用して醸します。これにより、まろやかさとともに米の旨みを引き出し味わいのある香り豊かな飲み飽きない酒が醸し出されます。

『老田酒造』は飛騨高山の地で代名詞「鬼ころし」を造っています。飛騨産の酒造好適米「ひだほまれ」を高度に精米し、飛騨山脈の清らかな伏流水にて仕込みます。熟練の地元蔵人の伝統の技をお楽しみください。



日本酒

千代菊

老田酒造店

岐阜酒蔵飲み比べセット

申込番号 06 T 30722

●セット内容／千代菊 純米大吟醸五百万石50%、老田純米大吟醸ひだほまれ50% 各720ml ●アルコール度数：15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。

ベアードブルーイング

個性あるビールしか造らない、
妥協することのないビール。

『ベアードブルーイング』はビールへの深い愛情と、ビール醸造の歴史、伝統、文化に対する尊敬の念から生まれた家族経営の会社です。それぞれ異なるフレーバーの特徴を表現し、個性に満ち溢れたビール造りに情熱を捧げています。2014年には静岡県伊豆市修善寺地区に、農園型醸造所「ベアード・ブルワリーガーデン」を誕生させ、ビールと自然との深い関わり合いの再発見を目指しています。職人の情熱と、様々な個性を彩るベアードビールをお楽しみください。



ビール

〈静岡・ベアードブルーイング〉
ベアードビールお任せ5本セット

申込番号 06 U 41125

●セット内容／ベアードビール330ml×5 ※5種類のセットでお届け致します。●アルコール度数：4.5～10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。



CLOS HENRI
VINEYARD

クロ アンリ

ラベルには国鳥マスカがプリント。

アンリ・ブルジョワが新天地ニュージーランドのマールボロでサンセール同様複雑な土壌を見出し、自社畑にこだわるワイナリー。エチケッ(ラベル)にも使われている教会はクロ・アンリのおもてなしの場所ともなっています。



ワイン

〈クロ アンリ〉
エステート ソーヴィニヨン ブラン

申込番号 06 T 50014

●セット内容／クロ アンリ エステート ソーヴィニヨンブラン (白) 750ml ●ニュージーランド製 ●アルコール度数：13.5度
※6月～9月のみ冷蔵発送。
※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。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。

ジロ・リボ

リッチで複雑、
長い余韻の織りなすハーモニー。

カバのメッカ、ペネデスの中心部サンタ・フェ・デル・ペネデスに位置する家族経営のワイナリー。現在3代目、1950年代は有名コニャック(レミーマルタン)用に蒸留酒を造っていましたが1980年にカバ造りに着手。醸造による個性の違いにも着目し、品種や成熟度により酵母や発酵、熟成方法を変えるこだわりのあるスタイルはスペイン国内を始め、国際ワインコンクールで数々の賞を受賞し、評価を得ています。



ワイン



スペイン ジロリボ エービーオリジン
ブリュットナチャーレ レセルバ

申込番号 06 T 50015

●セット内容/ジロリボ エービーオリジン ブリュットナチャーレ レセルバ(白・泡) 750ml ●アルコール度数: 11.5度 ●スペイン製

※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。

※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。



デュロン

デュロン家が贈る
ボルドー銘醸地シリーズ。

1873年よりボルドーのリーダー的存在としてワインづくりを継承し続け50カ国以上に出荷される実績を持つデュロン家。醸造家にはミッシェル・ローラン氏をコンサルタントに持ち、銘醸地サンテミリオン村の特徴を表現しています。

その味わいは、わずかにスパイスのニュアンスを感じるフルーティーでエレガントな味わいで、ベリー系フルーツにアーモンドやローズのニュアンスが絡むアロマティックな香り。数年間寝かせてからでも楽しめます。



ワイン



〈デュロン〉
レゼルヴ・サンテミリオン

申込番号 06 T 21031

●セット内容/サンテミリオン(赤) 750ml ●フランス製 ●アルコール度数: 13.5度

※ヴィンテージ変更によりアルコール度数が変更になる場合がございます。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。



ルイ・ラトゥール

世界のVIPに愛されたワイン。

1797年創業。ブルゴーニュの地で特級畑を多数所有する名門メゾン、『ルイ・ラトゥール』。そのワインは、英国女王エリザベス二世や歴代米国大統領をはじめとする世界のVIPに愛され、もてなしの場を彩ってきました。二世紀以上にわたり受け継がれてきた格式と伝統、確かな品質が、今もなお世界中の食通を魅了し続けています。



ワイン

〈ルイ・ラトゥール〉
ブルゴーニュ・シャルドネ

申込番号 06 Z 51310

●セット内容／ブルゴーニュ・シャルドネ（白）750ml ●フランス製 ●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。

※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。



ベッレンダ

プロセッコの名醸地よりお届け。

イタリア・プロセッコの名醸地コネリアーノで、自社畑を持ちワイン造りを行う『ベッレンダ』。緩やかな丘陵にブドウ畑が広がるこの地は、1800年代半ばからスプマンテが造られてきた歴史ある土地です。石灰質土壌が生むミネラル感と洗練された味わい、そして華やかさの中に芯を感じさせるスタイルで、プロセッコの魅力を更新し続けています。



ワイン

〈ベッレンダ〉
サン フェルモ プロセッコ
スプマンテ ブリュット 750ml

申込番号 06 Z 51419

●セット内容／サン フェルモ プロセッコ スプマンテ ブリュット（白・泡）750ml ●イタリア製 ●アルコール度数：11.5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。

クラレンス・ディロン

フランスの銘醸地ボルドーの一品。

フランスの銘醸地ボルドーの中でも、5大シャトーの一つとして世界にその名を轟かせるシャトー・オー・ブリオン。そんな注目のシャトーを擁し、スムーズでエレガントな伝統的ボルドーワインを生み出しているのが、クラレンス・ディロンです。ボルドーの魅力をもっと広く世界へ伝えていくことを目指し、質の高いワインを造るための努力を惜しまずワインを造り続けています。

ソーヴィニヨン・ブランの爽快さとセミヨンのオイリーな質感を見事に融合させた、クラシカルなボルドー・ブランの味わい。



メドック格付け第一級シャトー・オー・ブリオン外観。



ワイン

エノテカセレクト
〈クラレンス・ディロン〉
クラレンドル・ブラン

申込番号 06 Z 50153

●セット内容/クラレンドル・ブラン (白) 750ml ●フランス製 ●アルコール度数: 12.5度
※ヴィンテージ変更によりアルコール度数が変更になる場合がございます。パッケージデザインが変更になる場合がございます。



ワイン

エノテカセレクト
〈クラレンス・ディロン〉
クラレンドル・ルージュ

申込番号 06 Z 50152

●セット内容/クラレンドル・ルージュ (赤) 750ml ●フランス製 ●アルコール度数: 13.5~14.5度
※ヴィンテージ変更によりアルコール度数が変更になる場合がございます。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。



ボデガス・バルデマール

バスクの近代的なワイナリー。

『ボデガス・バルデマール』は5代にわたって経営しており、1889年から続く家族の情熱を引き継ぎ、スペインワインを世界に広げるために情熱と魂を注いできました。ワイナリーはスペイン・バスク地方にあり、リオハ・アルタ、アラベサ、バハのスペイン各地にも拠点を所有しており、先代からの伝統を受け継ぎつつも、ワインの品質を向上させるためヨーロッパで初めてコンピューターによる発酵温度制御を導入したスペインで最も近代的なワイナリーの一つでもあります。



〈ボデガス・バルデマール〉
スペイン カサロハ赤白2本セット

申込番号 06 T 60297

●セット内容／カサロハ・ティント（赤）、カサロハ・ブランコ（白）各750ml ●スペイン製 ●アルコール度数：12～13.5度
※ヴィンテージ変更によりアルコール度数が変更になる場合がございます。
※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。

宮本酒造店

香りと味わいを楽しむ加賀丸いも焼酎。

2007年の初回販売以来、多くの関心と注目を浴び、地元はもちろん、他県からの人気も高い芋焼酎「のみよし」。甘く包み込むような上質の香り、深くやさしく広がる味わいを表現しています。



〈宮本酒造店〉
のみよし

申込番号 06 T 10878

●セット内容／本格加賀丸いも焼酎720ml ●アルコール度数：25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。