

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

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。



オリジナルのイラストの缶に、多彩なサブレを詰め合わせました。香り高いバニラを使用した「サブレ アンフィニマン ヴァニニュー」や、チーズの濃厚な味わいが広がる「サブレ バルメザン」など7種をお楽しみください。

〈ピエール・エルメ・パリ〉

サブレ詰合せ

申込番号 07 T 40614

●セット内容／サブレ7種（サブレ ショコラ オランジュ 45g、サブレ アステク 40g、サブレ バルメザン、フロランタン 各30g、クロック ノワゼット 20g、サブレ アンフィニマン ヴァニニュー、サブレ イスパハン 各10g）●賞味期間／常温30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。





「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

アーモンドブードルの風味豊かなナチュラルと、
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
ンジュキャラメルの4種のフィナンシェ詰合わせ
と、カカオの風味を味わえる一口サイズの板チョコ
レートのセットです。

〈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 07 U 60035

●セット内容／フィナンシェ 5個入×1、キャラ ノール
アンタンス 6枚入×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。



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。



塩瀬自慢の薯蕷饅頭をいつでも蒸かして
てが食べられるよう専用容器に入れて用
意いたしました。江戸前羊羹と昔ながら
の焼菓子とを合わせてお召し上がりくだ
さいませ。

〈東京・塩瀬総本家〉
蒸し饅頭・焼菓子・
姫羊羹詰合せ

申込番号 07 T 50566

●セット内容／蒸し饅頭4個入り×1、栗饅頭×
2、桃山×1、里の梅×1、姫羊羹（夜の梅・若緑・
君が代・本様）×各1 ●賞味期間／常温30日



 一保堂茶舗

「京都・一保堂茶舗」

上質なお茶を
ひと筋に

日本茶は、昔も今も京都を代表する名産品。『一保堂茶舗』は現在本店がある寺町二条に店を構えて300余年になる日本茶専門店です。扱うお茶は、穏やかな香り、上品な甘み、まろやかな味わいの京銘茶です。木津川・宇治川からほど近い霧の発生しやすい山の斜面で栽培され、宇治製法で仕上げられた茶葉を中心としています。

現在の屋号は、弘化3年(1846年)に山階宮より「茶、一つを

保つ」ようにと賜ったものです。そこには「上質な茶葉のみを商い続けるように」との想いも込められており、厳しく品質を守り続けています。茶葉の風味はたとえ産地が同じであっても、その年の気候によって変わります。そこを毎年同じ味筋に仕上げるこそ日本茶専門店の務め。『一保堂茶舗』は吟味した茶葉をブレンド(合組)することで、変わらぬ味をお届けしています。



玉露「滴露」は低い温度では玉露らしい旨み、また熱湯ではすっきり軽やかな味わいを楽しめます。上品で調和のとれた旨みと渋みが楽しめる煎茶「日月」とのセットです。

〈京都・一保堂茶舗〉
玉露・煎茶詰合せ

申込番号 07 Z 10466

●セット内容／玉露「滴露」50g黄缶、煎茶「日月」160g



いばり 平八茶屋

創業天正年間（安土桃山時代）、若狭街道の街道茶屋として
発祥した老舗料亭『平八茶屋』。長きにわたり受け継がれる伝
統の味をご賞味ください。



上質のちりめんじゃこを香り高い実山椒と一緒に焚き上げまし
た。ご飯のお供として、また、酒の肴としてもおいしくお召し
上がりいただけます。

〈京都・平八茶屋〉
ちりめん山椒

申込番号 07 T 30574

●セット内容／ちりめん山椒90g×2袋 ●賞味期間／常温30日



金沢 浅田屋

慶応3年に旅籠として創業した、由緒ある料亭旅館。金沢の四季折々の素材を使った加賀料理が堪能できます。



脂ののった銀鮭を使用した、「銀じゃけ塩焼」や国産真いわしを骨まで柔らかく煮含めた「いわし旨煮」など4種を詰合わせました。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 07 T 30579

●セット内容／銀じゃけ塩焼70g、さば味噌煮90g×2、いわし旨煮80g、さんま生姜煮110g



京料理 美濃吉

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



京都の銘柄鶏「丹波あじわいどり」を使用した親子丼と、京都の食材「湯葉」のどんぶりの具です。卵はふわふわとろろの食感に仕上がっています。

〈京都・京料理美濃吉〉
丹波あじわいどりの親子丼と
湯葉の玉子とじ丼の具

申込番号 07 U 30488

●セット内容／丹波あじわいどりの親子丼の具150g×3 湯葉の玉子とじ丼の具125g×3 ●賞味期限／冷凍90日





創業明治 28 年のすきやき・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〉
あさくさ歳時記

申込番号 07 T 60047

●セット内容／牛肉すきやき・牛肉そぼろ・牛肉ごぼう・牛肉こんぶ各55g
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



京都 錦小路 榎 ますご 榎

京の台所「錦市場」に店を構える『榎榎』。「榎」に自らを悟り戒めるという意味の「悟」をあわせた屋号には、物事を正しく誠実に量り、真っ直ぐな商いをしたいという思いがあります。創業昭和5年の伝統を受け継ぎ進化し続ける京つけもの専門店として季節の漬物を多彩に揃えています。



きめ細やかな聖護院蕪を、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。上品で優雅な味わいです。

〈京都・錦市場 榎榎〉

千枚漬

申込番号 07 U 82637

●セット内容／千枚漬400g、壬生菜100g ●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。





慶応元年(1865年)創業より、かまぼこひと筋の『鈴廣』。魚がもつ本来の味わいや食感を引き出したかまぼこは、匠の技がいきています。



魚の美味しさを引き立てる天然塩とスパイスを加えて作ったシーセージ、さらに海の恵みをふんだんに使ったシーフランクの詰合わせです。パキッとした弾む食感で食べ応えのあるヘルシーなソーセージをお楽しみください。

〈神奈川・鈴廣かまぼこ〉 シーセージ&シーフランクセット

申込番号 07 U 60042

●セット内容/シーセージプレーン・シーセージチリ・シーセージハーブ各(5本入)×1、シーフランクエビ・シーフランクホタテ・シーフランクイカ各(3本入)×1 ●賞味期間/冷蔵14日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



味がいろいろ、形もいろいろ、見て食べて楽しめる「あげかま」と、魚のプリッとした弾力やなめらかな食感を追求した蒲鉾の詰合わせです。

〈神奈川・鈴廣かまぼこ〉 かまぼこ・あげかまセット

申込番号 07 U 21969

●セット内容/蓮上蒲鉾(紅・白)各260g、あげかま10枚入(木の葉・ごま丹・えび扇・ひさご・白梅×各2) ●賞味期間/冷蔵11日



創業昭和21年

湯島 丸赤

東京・湯島に昭和21年創業の『丸赤』。“新鮮美味”を看板に掲げ、厳しい眼で旬の素材を吟味しています。



脂ののりや鮮度、選び抜いた素材の持ち味を活かし、『湯島丸赤』の技で丹念に仕上げています。

〈東京・湯島丸赤〉

干物詰合せ

申込番号 07 U 40801

●セット内容／まあじ・えぼ鯛・銀鱈西京漬×各1、めざし×5、しらす50g ●まあじ：島根県または長崎県産、えぼ鯛：千葉県または長崎県産、銀鱈：アメリカ産、めざし：愛知県産、しらす：静岡県産 ●賞味期間／冷凍14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〉
京華漬豚肩ロースセット

申込番号 07 U 30495

●セット内容／豚肩ロース(国産)(100g×3)入り1パック×3 ●賞味期間／冷凍90日



なだ万

天保元年（1830年）の創業以来、日本料理の伝統を守り続けてきた『なだ万』。素材を吟味し、作り上げた一品をご賞味ください。



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ポ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 07 Z 20307

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

※結合せ内容が変更になる場合がございます。



白あん・小豆・マスカルポーネが融合した「白あんプリン」、上品な甘さの小豆とココナッツミルク風味のとろけるような食感の「あずきプリン」など、和と洋の食材を合わせて作り上げた3つの味を結合させました。

〈東京・なだ万〉 プリン結合せ

申込番号 07 Z 40613

●セット内容／白あん・黒ごま各90g×3、あずき90g×2

※内容が変更になる場合がございます。



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とり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」、俵柄を配した最中種に粒餡を詰めた「俵屋もなか」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 07 T 50563

●セット内容／雲龍（本棒）×1、京のおまんじゅう 八重×5、俵屋もなか×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



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〉
神宮司庁御用達銘茶・
フィルターインボトルセット

申込番号 07 T 50586

●セット内容／煎茶80g、フィルターインボトル1本（緑） ●サイズ／ボトル：約高さ30×幅8.7×奥行8.4cm、容量約750ml ●素材／ボトル：耐熱ガラス、シリコンゴム、ポリプロピレン ●日本製





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。



素材の持つ力で自然に焼き上げたカステラ。プレーンカステラ、抹茶カステラと『丸福珈琲店』こだわりの珈琲を使い、『長崎堂』の製法で焼き上げた珈琲カステラとの詰合せです。

〈大阪・長崎堂〉
カステラ詰合せ

申込番号 07 T 40606

●セット内容／カステラ（5切入×2袋）×1本、抹茶カステラ（5切入）×2本、珈琲カステラ（5切入）×2本 ●賞味期間／常温50日





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り抜いた米沢牛を、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。



黒毛和牛と国産豚を使用した、お肉の旨みをお楽しみいただけるハンバーグです。黄木直営レストラン「金剛閣」のレシピで3種のソースに仕上げました。湯せんでお召し上がりいただけます。

〈山形・米沢牛黄木〉
黄木の黒毛和牛入りハンバーグセット6個
申込番号 07 U 60038

●セット内容／デミグラスハンバーグ110g×2、イタリアンハンバーグ110g×2、和風ハンバーグ110g×2 ●賞味期間／冷凍30日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





季節感漂う食材で基本を大切にした日本料理。『みのり』は趣向を凝らした様々な一品料理をお客さまと一緒に実らせていきますように日々努力に励んでいます。



牛肉は箸を入れるとほろっと崩れるほどやわらかく、八丁味噌で煮込んだ牛肉に野菜の旨みが溶け込んだコク深くどこか懐かしい味わいの牛肉の蒸し煮。晩酌やご飯のお供としてお召し上がりいただけます。

〈みのり〉

牛肉の蒸し煮

申込番号 07 U 60029

●セット内容／牛肉の蒸し煮105g×4 ●賞味期間／冷凍90日





昭和4年創業のとろろ懐石料理店。とろろを練り込んだ茶そばやお菓子を各種取り揃えております。



やまいも入りでしっとり食感が特長のかりんとうです。沖縄県産の黒糖使用でやさしい甘さと黒ごまの風味が香ります。

〈東京・浅草むぎとろ〉
とろりんとう 6袋

申込番号 07 T 60011

●セット内容／とろりんとう150g×6

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





KANEROKU MATSUMOTO-EN
Japanese Green Tea Farm

『カネロク松本園』は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る「茶草場農法」を代々守り続けています。良いお茶を作るために、代々守っていたからこそ生まれた一杯を心ゆくまでお楽しみください。



〈カネロク松本園〉
静岡の茶草場
農法認定を受けた茶詰合せ
申込番号 07 T 82672

●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、焙じ茶80g





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 9個入

申込番号 07 T 60041

●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・オランジュリー・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。



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。



『ウェッジウッド』の味わいが詰まったアソートセット。この1セットで気軽にブレイクタイムが楽しめる紅茶・コーヒー・茶葉入りクッキーが入ったセットです。

〈ウェッジウッド〉
 シグニチャー アソート
 申込番号 07 Z 30473

●セット内容／イングリッシュ ブレックファスト・アールグレイ・マハラジャ
 ダージリン・ウェッジウッド オリジナル×各6、オリジナルドリップコーヒー
 ×6、ティークッキーアソート160g（アップル・レモン各80g） ●紅茶：
 イギリス製





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。



一口サイズのクッキーの詰合わせと“ほろッ”とくずれて、バター
の香りがひろがるバターたっぷりのサクサクのクッキーです。

〈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 07 T 40603

●セット内容／フティ・フル・セック大缶180g、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。





1672年、フランスで創業以来、フレーバーの名門としての地位を確立した『ニナス社』。天然のアロマや花びらを使用し、丹念に香りづけされた茶葉は豊かで深みがあり、フランスの高級レストランや一流ホテルのラウンジなどでも提供されています。



三角メッシュバッグで素早く茶葉が開き、よく香り立つように設計されています。

〈ニナス〉
ニナスセット

申込番号 07 Z 30499

●セット内容／ダーズリン100g、4レッドフルーツ・マリーアントワネット各3g×7 ●インド・スリランカ製

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





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パスタソース、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 07 Z 30475

●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×1、豆乳カルボナーラ140g×1、玄米（プレーン・黒米・雑穀）各160g×1



栃木県那須塩原市にある『千本松牧場』は、明治の元勲松方正義公が大農具を導入して欧米式の農場を開いたのがはじまりです。広大な牧草地で行う自然にやさしい酪農は、土から育てる、きれいなミルクをつくりだしています。



さらりとしているのに、コクがあってなめらか。まるで搾りたての生乳のようなピュアな味わいです。

〈那須千本松牧場〉 ピュアミルクアイス

申込番号 07 U 40643

●セット内容／リッチミルク・抹茶ミルク各110ml×2、ストロベリーミルク・カカオミルク・キャラメルミルク・ブルーベリーミルク×各110ml×1



TORANOMON TOKYO since 1949
Cocktail-Do Coffee Co., Ltd.

『コクテール堂』の創業者は、ロシア人よりコーヒーの焙煎方法を伝授されたのをきっかけに半世紀以上コーヒーの味を追求し続けました。日常を変えるような美味しい一杯は、焙煎職人が生豆の状況、天候、気温、湿度などを考慮し、手動の火力コントロールで味をじっくりと引き出します。



〈東京・コクテール堂〉
レギュラーコーヒー
詰合せ

申込番号 07 T 60034

●セット内容／マンデリン・グアテマ
ラ・ブラジル各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。



〈東京・コクテール堂〉
レギュラーコーヒー
詰合せ

申込番号 07 T 60002

●セット内容／グアテマラ・キリマン
ジャロ・コロンビア各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。



**Soup
Stock**
TOKYO

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。



食べるスープの専門店「スープストックトーキョー」が開発したフリーズドライのお粥。忙しい日々でも手軽に美味しく。

〈スープストックトーキョー〉

Okayu フリーズドライおかゆ

申込番号 07 Z 50666

●セット内容／鶏肉とセミドライトマト17.4g×5、2種のきのこチーズ21.4g×5

※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。



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結合せ。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 07 U 50564

●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・東京参鶏湯各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。



—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 07 Z 50659

●セット内容／ハチミツ入梅干500g(2〜5L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 07 Z 50661

●セット内容／しそ漬梅干500g(梅干450g、しそ葉50g) 2〜5L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 07 Z 50663

●セット内容／しそ漬梅干500g(梅干450g、しそ葉50g) 2〜5L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 07 Z 50662

●セット内容／まろやか梅500g(2〜4L粒) 塩分約10% ●梅：和歌山県産



(左) 顔を食べる馬。
(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



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がっています。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。

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 赤身セット

申込番号 07 U 60044

●セット内容／上赤身スライス40g×2、ユッケ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





(左)じっくりと熟成を待つ木桶。酵母・乳酸菌が
生きている。
(中)こうじ菌つけ(麹づくり)。
(右)天地返しの様子。



「二寒二土用」、時間が成せる、
まろやかさと旨み。

長野県松本市にある『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。桃の花が咲く頃に仕込まれ、二度の夏、二度の冬を越す味噌は、見事な赤褐色で独特の熟成香を放ちます。塩角が取れ、まろやかさの中にこくがあり、ほっとした旨みを感じます。

『石井味噌』は創業慶応4年、今では稀少となった、天然醸造の味噌づくりを代々受け継いでいます。仕込みに使う桶は杉材の木桶。「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。」と蔵元の石井さん。良い味噌を作るには、良い原料も不可欠。国産大豆(主に長野産)、国産米、食塩を吟味し、北アルプス山系の湧水を使って仕込みます。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。」と石井さんは言います。

1年に一度行われる「天地返し」は、桶の上部からすくって次の桶へ味噌を移し替えることで、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。原料はシンプルで加熱処理はしません。酵素活性が持続している、生きている味噌なのです。

杉桶で二寒二土用を過ごし、じっくり熟成させた味噌は、酵母や乳酸菌が生きた、芳潤でコクのある味わいです。白味噌は、麹歩合を多めに仕込み1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 07 T 01083

●セット内容／三年蔵赤味噌500g、三年蔵白味噌500g×2



信州三年蔵味噌

長野県・松本市
石井味噌



(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、江戸時代には調味料として定着し、戦後の食糧難を機に製造方法が異なる「みりん風」の製品が出回るようになりました。

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麴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麴を加えて仕込み、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こくのある深い味わいです。梅美醪は、このみりんをベースに造った、こくのある全く新しい味わいの梅酒です。

江戸時代には飲み物として造られていたみりん。豊かでコクのある味わいのみりんと梅を漬け込んで作った梅みりんをご堪能ください。

〈岐阜・白扇酒造〉
三年熟成美醪と
梅美醪セット

申込番号 07 T 00947

●セット内容／三年熟成美醪・梅美醪各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
になりません。





(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、さらに白で丁寧に練っていく。

福岡県・大川市
志岐蒲鉾本店

志岐蒲鉾詰合せ



創業嘉永年間
志岐蒲鉾本店

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守り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。

代表商品の蒲鉾をはじめ、いろいろな味
が楽しめる詰合せです。

〈福岡・志岐蒲鉾本店〉
志岐のあぢ詰合せ

申込番号 07 U 30530

●セット内容／特選蒲鉾（赤・白）各1本、上竹輪2本入、海鮮しゅうまい（6個入）、孔雀巻（140g）、しのだ巻（110g）、真空チーズちくわ（1本）×2、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。





(左)「沢田米」を育てる「水沢生産組合」のみなさん。
(右)沢田米が育まれる水沢地区の棚田風景。

新潟県・魚沼市

水沢生産組合

こしひかり 沢田米

棚田が育てる
日本有数のこしひかり。

水沢地区は周囲を山の峰に囲まれた豪雪地で、他地域を含めた流水の源でもあります。平場の田は川の水を引き込み栽培をしていますがここでは川が低地を流れるため農業用水に使用できません。雪解け水が浸透した湧き水を使って稲作りをしているのです。見渡せば、峰間の限られた土地に棚田が帯状に点在しています。通常平地では作業の効率化を図るため早く水を切り乾田化してしまい米に潤いが少なくなりがちですが、山間地の棚田では乾田化ができないため収穫の手間はかかるもののおいしいお米に仕上がります。

また昼夜の気温差が大きく夜の気温が急速に下がるためじっくり登熟してゆくことがおいしさの訳と言われています。

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

〈新潟・水沢生産組合〉
魚沼産こしひかり「沢田米」

申込番号 07 T 60007

●セット内容／こしひかり 2kg





(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。

長崎県・長崎市
高野屋

元祖長崎からすみ



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^{はたら}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。

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 07 U 30578

●セット内容／からすみ片腹30g、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



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と四季を問わず楽しめる柚子を使ったぼん酢の合わせです。

〈和歌山・藤野醤油醸造元〉
二年熟成丸大豆醤油・
ぼん酢 合わせ

申込番号 07 Z 10434

●セット内容／二年熟成丸大豆醤油こいくち500ml×
2、さわやかぼん酢500ml

寛政2年（1790年）創業。京の台所、
錦市場に息づく変わらぬ味と手業。

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」と呼ばれ味に厳しい京の食通を充たしてきました。『湯波吉』は、その錦市場に創業から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、「噛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。厳選された国産の大豆と、錦の地下水だけを使い、昔ながらの手法で作られています。



（左）賑やかな店頭。 （中）店主・越智元三さん。 （右）豆乳を張った平鍋と引上げ串。

京都府・錦市場 湯波吉 ゆば詰合せ



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 07 U 30531

●セット内容／引上ゆば（5枚入）×1、引上ゆば（3枚入）×1、小巻ゆば（12個入）×1、よせ巻ゆば小（6個入）×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。





独自の文化を持ち、四季折々の味覚が楽しめる食材の宝庫です。



五島美豚は清潔な環境で元気に育っています。

九州長崎の西方に浮かび、美しい海と豊かな自然に恵まれた長崎五島列島。奈良・平安時代には遣唐使最後の寄港地、中世以降は海外貿易の拠点として栄えました。

長崎県 五島列島

「豊かな自然が育む
四季折々の味覚」



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



五島牛五島手延うどん すき鍋セット (2人前)

申込番号 07 U 50537

●セット内容／五島牛バラ肉160g、五島手延うどん
60g×4、五島うどんスープ10g×
2 ●賞味期間／冷凍30日



うどんすきはだし汁にうどんと様々な具を煮込んで食べる料理です。長崎五島名物あごだしスープに五島うどんと五島牛、お好みの具でお楽しみください。



五島 手延うどん



五島美豚 ロースとんかつ・ステーキ用

申込番号 07 U 83222

●セット内容／ロース肉90g×5 ●賞味期間／
冷凍30日



五島美豚



五島美豚 焼肉用

申込番号 07 U 83223

●セット内容／ロース肉・バラ肉各210g ●賞
味期間／冷凍30日



五島美豚 すき焼き・しゃぶしゃぶ用

申込番号 07 U 83218

●セット内容／ロース肉・バラ肉各210g ●賞
味期間／冷凍30日



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



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。



解凍してトースターで温めるだけの簡単調理で片付けも手間いらず。レストランでしか味わえないような柔らかく旨みあるステーキをご家庭でお楽しみください。

〈デリシャエール〉
焼けてるサーロインステーキ

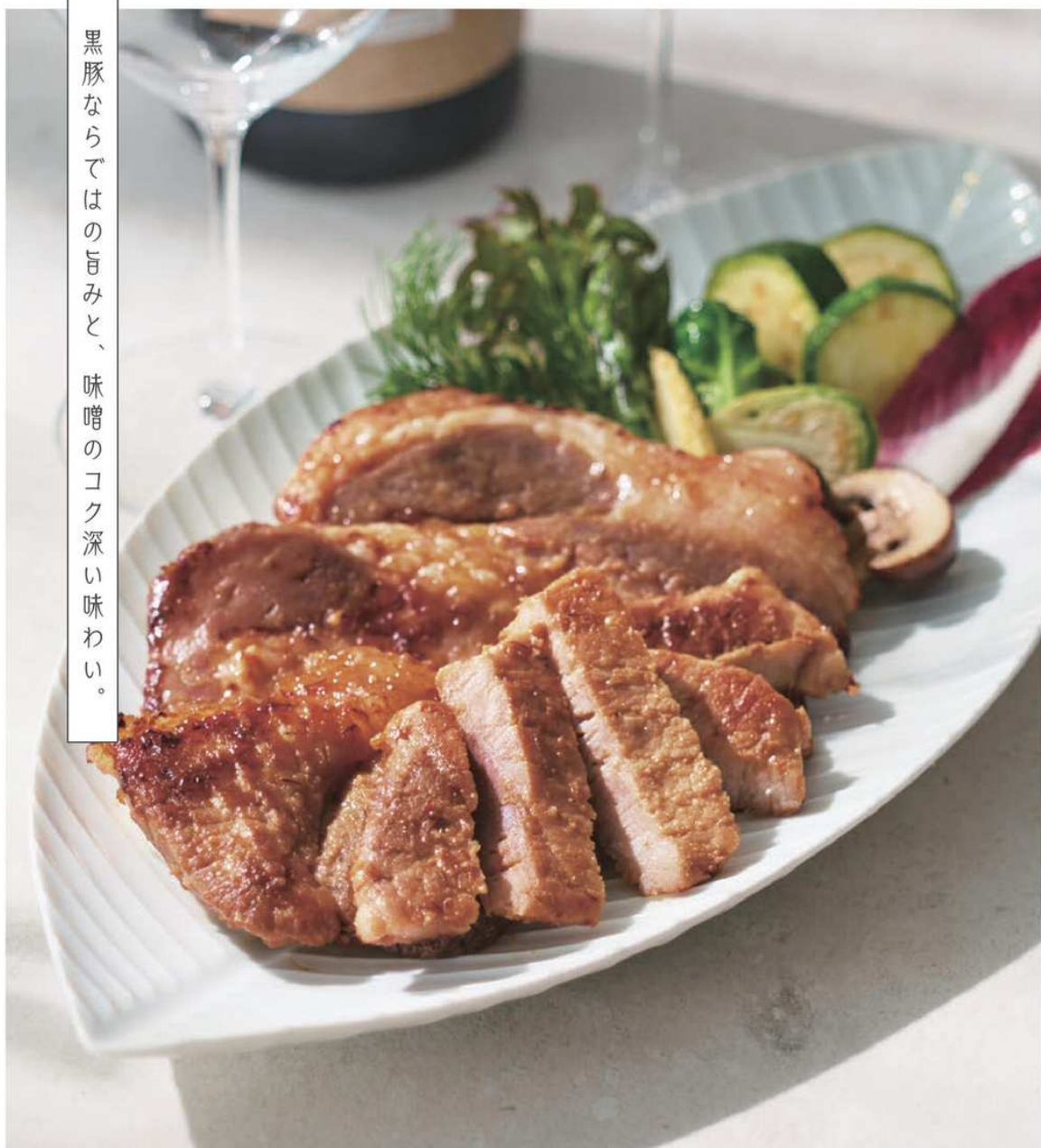
申込番号 07 U 60030

●セット内容／焼けてるサーロインステーキ150g・オニオンソース40g×各2 ●賞味期間／冷凍90日





黒豚ならではの旨みと、味噌のコク深い味わい。



鹿児島県産黒豚の味噌漬けです。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詰合せ

申込番号 07 U 50584

●セット内容／鹿児島県産黒豚ロース味噌漬70g×3、鹿児島県産黒豚モモ味噌漬70g×2 ●賞味期間／冷凍30日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





黒豚の旨みと、ホクホクの食感を楽しんで。



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 07 U 30492

●セット内容／黒豚コロッケ80g×10 ●賞味期間／冷凍30日



焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。



鹿児島県産の黒豚を調理しやすいサイズに仕上げたミニロールステーキです。ジューシーな肉の旨みをお楽しみください。



鹿児島県産黒豚ミニロールステーキ

申込番号 07 U 21622

- セット内容／鹿児島県産黒豚ミニロールステーキ50g×8
- 賞味期間／冷凍30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 07 U 01063

- セット内容／ソースハンバーグ170g×5





「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 07 U 40588

●セット内容／豚肩ロース味噌漬70g×5 ●賞味期間／冷凍30日



真空低温調理製法でじっくり熱を入れて作った、黒毛和牛のローストビーフです。



黒毛和牛ローストビーフ

申込番号 07 U 50585

●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。



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 07 U 40713

●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×各2、黒トリュフと4種のチーズのピッツァ185g×1
●賞味期間／冷凍60日



氷温熟成でお肉の旨みを引き出し低温調理したローストビーフは、しっとりジューシーな仕上がりで、肉の旨みを存分に味わっていただける一品。さっぱりとしたオニオンソースでお楽しみください。

〈デリシャエール〉
氷温熟成ローストビーフ

申込番号 07 U 60031

●セット内容／氷温熟成ローストビーフ400g、オニオンソース40g ●賞味期間／冷凍90日





長野県産
さばやし

〈長野・こばやし〉
桜海老の野菜かき揚げ

申込番号 07 U 40636

●セット内容／桜海老の野菜かき揚げ80g×9

●賞味期間／冷凍30日



「桜海老と野菜のかきあげ」は調理済なので麺類や
丼ものに、手軽にお使いいただけます。



北海道産豚肉を使用した2種類の肉惣菜。十勝地方の郷土料理である「豚丼の具」とジューシーな豚肉しゅうまいのセットです。



北海道 豚肉のグルメセット

申込番号 07 U 40635

●セット内容／豚丼の具135g×2、豚肉しゅうまい90g (3個)
×3 ●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。



直火炒めでバラバラ食感に。上品な味わいに仕上げました。

京、
静華

〈京、静華〉
えび炒飯

申込番号 07 U 60039

●セット内容／えび炒飯360g×4 ●賞味期間／冷凍60日



鹿児島黒豚豚井の具と、ルーローハンの具セット。湯煎するだけで簡単にお召し上がりいただけます。

鹿児島黒豚豚井・ルーローハンの具セット

申込番号 07 U 40734

●セット内容／豚井の具100g×2、ルーローハンの具100g×2 ●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 07 U 60049

●セット内容／モモ肉280g ●賞味期間／冷凍30日



【Joshu beef】

上州牛

利根川水系の豊富な水資源
と上毛三山（赤城山・榛名山・
妙義山）に囲まれ、畜産の
盛んな地として知られる群
馬県。その肉牛のおいしさ
は主に関東地域で親しまれ
てきました。今では地域銘
柄牛として、その地で肥育
され、質の基準を満たした
ものだけを「上州牛」と呼
び全国に広がっています。



上州牛 ミニステーキ用

申込番号 07 U 63066

●セット内容／モモ肉300g ●賞味期
間／冷凍30日



上州牛 しゃぶしゃぶ用

申込番号 07 U 63067

●セット内容／モモ肉300g ●賞味期
間／冷凍30日





国産牛

飼育期間のうち、国内で飼育されている期間が最も長い牛を「国産牛」といいます。クセも少なく、程よい牛肉の食感をお楽しみいただけます。



国産牛
すき焼き・しゃぶしゃぶ用

申込番号 07 U 30483

●セット内容／モモ肉350g ●賞味期間／冷凍30日



国産牛焼肉用

申込番号 07 U 30485

●セット内容／モモ肉300g ●賞味期間／冷凍30日





鹿児島県産 黒豚

厳格な基準で飼育された鹿児島県産黒豚は、肉質が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 07 U 40001

●セット内容／モモ肉・バラ肉360g、ゆずポン酢50g×2 ●賞味期間／冷凍30日



群馬の豚 山峰

「群馬の豚 山峰」は群馬県の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。

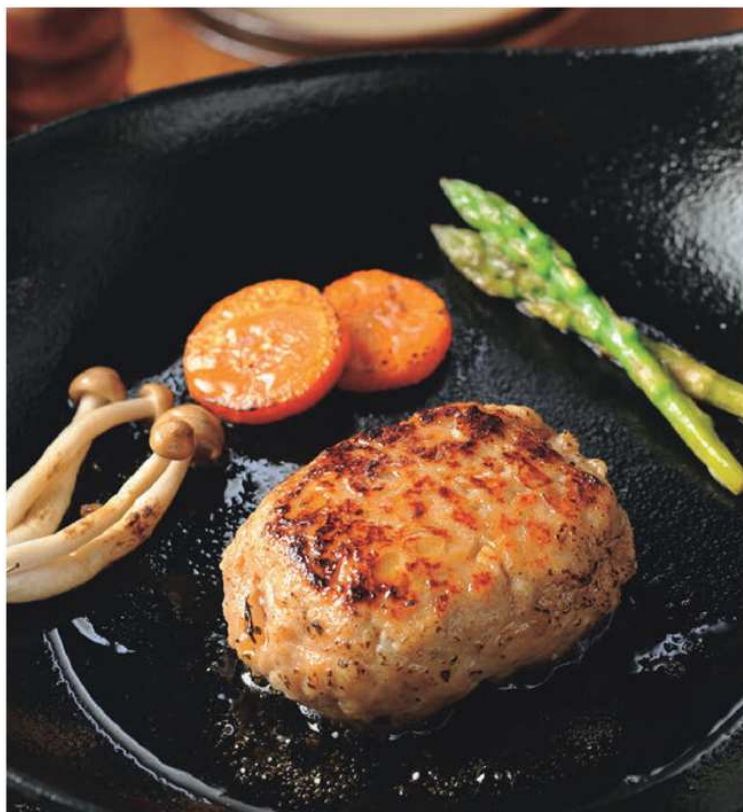


群馬県産 群馬の豚 山峰 しゃぶしゃぶ用

申込番号 07 U 50608

●セット内容／ロース・バラ各180g ●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 07 U 40003

●セット内容／黒豚ミニハンバーグ80g×6 ●賞味期間／冷凍30日



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 07 U 70782

●セット内容／豚丼の具80g×7 ●賞味期間／冷凍30日





日本三大地鶏と称される「名古屋コーチン」。なかでも『三和』の「純鶏名古屋コーチン」は、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楽しめます。

鶏 三和
純鶏名古屋コーチン

〈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 07 U 00940

●セット内容／モモ肉・ムネ肉×各1枚、ささみ・手羽先×各2本（計460g） ●愛知県産 ●賞味期間／冷蔵8日



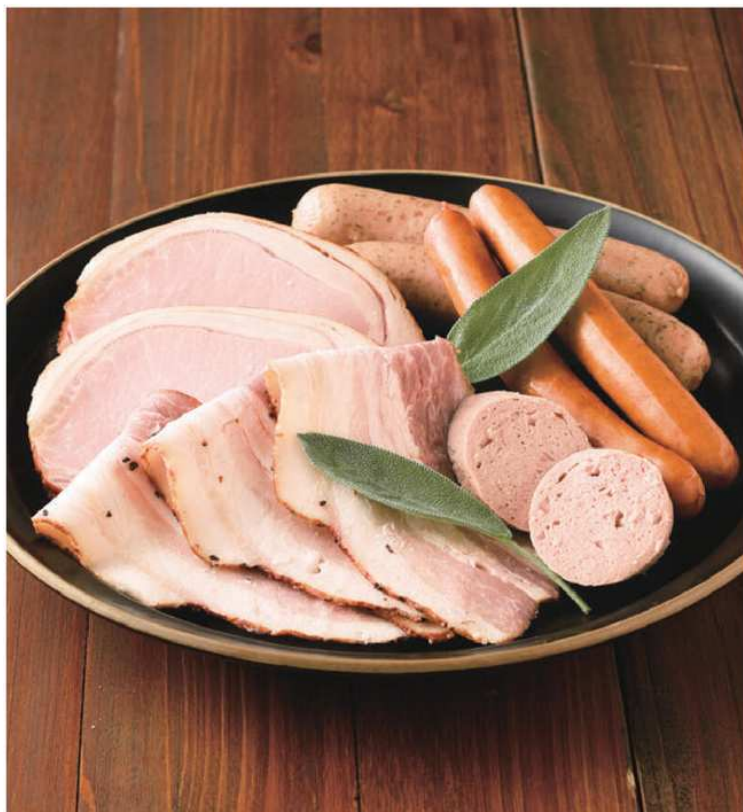
徳島県の地鶏「阿波尾鶏」のむね肉と徳島育ちの銘柄鶏「阿波すだち鶏」のもも肉を使ったスモークハムの詰合わせです。

〈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 07 U 21635

●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250g ●賞味期間／冷蔵30日





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

〈佐賀・田嶋ハム工房〉
こだわりハム・
ソーセージ詰合せ

申込番号 07 U 60193

●セット内容／ロースハムステーキ63g×2、
ベーコンスライス70g、プレーンウインナー100g
(5本入)、モッツアレラチーズ入りウインナー
120g (3本入)、ポロニアソーセージ150g



国産豚を使用した香味豊かなハム、ソーセージの詰合わせです。

〈鹿児島・ナンチク〉
ハム・ソーセージセット

申込番号 07 U 50517

●セット内容／ポークローフ・ポークソーセージ
各200g、生ハム50g ●賞味期間／冷蔵30日





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ベーコン・ウインナーのセットです。

ふらのベーコン・ウインナーギフト

申込番号 07 U 10253

●セット内容／ベーコン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



直下式炭火製法でじっくり燻煙して仕上げたロースハム・ウインナーと、そのままでもろやかな味を楽しむ2種類の生ハムなどをバラエティー豊かに詰わせてお届けします。



〈北海道・トンデンファーム〉 北海道トンデンファーム 詰合せ

申込番号 07 U 30489

●セット内容／燻しロースハム60g、荒挽ウインナー100g、生ハムロース40g、ベッパ生ハムロース40g、ガーデンブルスト200g ●賞味期間／冷蔵30日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



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。しっとりと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 07 U 40793

●セット内容／辛子明太子（無着色）230g ●スケトウダラの卵：北海道産 ●賞味
期間／冷蔵10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 07 U 93492

●セット内容／たらこ（無着色）270g ●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 07 U 50539

●セット内容／辛子明太子（無着色）280g ●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



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、キレのある調味液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 07 U 41206

●セット内容／辛子明太子（無着色）315g ●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」を使用して漬けた辛さの中にも香りとも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 07 U 93491

●セット内容／香辛明太子（無着色）260g ●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



着色料を使用せず熟成させました。素材の味をいかして仕上げています。

甘塩たらこ

申込番号 07 U 88014

●セット内容／たらこ（無着色）250g ●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60日





新鮮な秋鮭のいくらを使った甘口仕立てのいくら醤油漬と、薄味仕立てのだし醤油で味付けした数の子のセットです。

いくら醤油漬け・味付け数の子

申込番号 07 U 60036

●セット内容／いくら醤油漬け50g、味付け数の子80g
●いくら：国産、にしんの卵：アメリカまたはカナダ産 ●賞味期間／冷凍60日



7種類の海鮮具材をあしらった彩り豊かな松前漬けです。

七種海鮮松前漬け

申込番号 07 U 40605

●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・味付け数の子・いくら醤油漬）100g×2





創業250余年、老舗料亭魚三樓。その老舗料亭が選んだ特製ダレにじっくり漬け込んだぶりとサーモンはご飯との相性抜群です。老舗料亭のお味をぜひご家庭でお楽しみください。

魚三樓

〈京都・魚三樓〉

海鮮漬け丼

申込番号 07 U 60008

●セット内容／ぶり漬け60g×1、サーモン漬け60g×2

●サーモン：チリ産 ●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。



下関漁港に揚がったあんこうを、豪快に鍋用にしました。あんこう風味のあんこうつみれもセットにしておりますので、備え付けの鍋だしとみそで好みの味に仕上げお楽しみください。

あんこう鍋セット

申込番号 07 U 50577

●セット内容／あんこう400g、あんこうつみれ60g、彦島みそ200g、鍋だし55g ●アンコウ：山口県産 ●賞味期間／冷凍90日





バラエティー豊かなさつま揚げのセットです。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、風味豊かな甘みには灰持酒を使用しています。



〈鹿児島・小田口屋〉 彩りさつま揚げ詰合せ

申込番号 07 U 60015

●セット内容／つけあげ×6、しそ天×3、野菜天×3、黒ゴマチーズ天×3、パプリカ天×2、ごぼう天×3、かぼちゃ天×3、実えんどうチーズ天×2、紅生姜揚げ×3、れんこん天×3
●賞味期間／冷蔵8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、ご家庭で揚げていただければ簡単にふぐ唐揚げをお楽しみいただけます。ふぐのプリッとした食感をお楽しみください。

ふぐちり・唐揚げ用切身

申込番号 07 U 50550

●セット内容／しろさばふぐ切身500g ●シロサバフグ：中国産 ●賞味期間／冷凍90日





玄界灘に面した佐賀県唐津でつくる干物の詰合わせです。

佐賀県唐津加工 干物詰合せ

申込番号 07 U 50558

●セット内容／あじ開き・あじみりん・昆布干あじ開き・白干あじみりん×各2 ●あじ：佐賀県産 ●賞味期間／冷凍30日



雄の秋鮭と塩のみを原料に、真冬の寒風から初夏の梅雨までの日陰干しで独特の風味と旨みを醸した「鮭のまち」新潟県村上市ならではの酒肴。

越後村上の味 鮭の酒びたし

申込番号 07 T 60048

●セット内容／鮭の酒びたし30g×4 ●秋鮭：北海道産



風味豊かな京都の荒こし味噌を使った西京漬と甘塩味に仕上げた焼鮭を詰合わせた魚惣菜です。

〈北海道・山大〉 西京漬焼魚・焼鮭食べ比べ

申込番号 07 T 60188

●セット内容／西京漬焼魚（紅鮭・ぶり・赤魚各50g）、焼鮭50g ●賞味期間／常温60日



人気の魚を西京味噌で漬け込みました。焼きやすいよう、味噌を落としております。

漬魚詰合せ

申込番号 07 U 40660

●セット内容／さくら・サーモン（銀さけ）・ぶり各80g ●さくら：韓国産、銀さけ：チリ産、ぶり：国産 ●賞味期間／冷凍60日



シーズナルフルーツ

確かな目利きで選ばれた果物。
旬の果物の瑞々しさを贈ります。



お届け期間 6月下旬～7月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



お届け期間 6月上旬～6月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

小玉すいかは大玉すいかの小さいものではなく、小型のすいかの種類です。大玉すいかに比べて皮が薄く、甘い果肉がぎゅっしりつまっていて、一度に食べきれるサイズで、丸のまま冷蔵庫で冷やすことができます。

熊本・静岡県産 小玉すいか

申込番号 07 T 50572

●セット内容／小玉すいか1.5kg

お申込み期間 3月1日～5月31日



千葉・茨城県産 タカミメロン

申込番号 07 T 40657

●セット内容／メロン1.3kg

お申込み期間 5月1日～6月30日





お届け期間 8月中旬～9月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



甘みが強くみずみずしい種なし巨峰をお届けします。

山梨・長野県産 種なし巨峰

申込番号 07 U 40649

●セット内容/巨峰450g

お申込み期間 5月1日～8月20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 ラ・フランス

申込番号 07 T 88060

●セット内容/ラ・フランス2kg (7～8玉)

お申込み期間 8月1日～11月30日





甘柿の生産量の大半を占める人気の品種富有柿。柔らかな果肉と十分な甘みが特徴です。

富有柿

申込番号 07 T 20349

●セット内容／富有柿1.4kg (5~6玉) ●岐阜県または奈良県または福岡県産

お申込み期間 8月1日～11月20日



お届け期間 11月上旬～12月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



太陽の恩恵をいっぱいを受けた爽やかな酸味と甘みのバランスが絶妙なサンふじりんごをお届けします。

青森・岩手県産 サンふじりんご

申込番号 07 T 60005

●セット内容／サンふじりんご×6 (計1.3kg)

お申込み期間 8月1日～2月20日



お届け期間 11月中旬～3月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



三ヶ日みかんは、静岡県の西端、浜名湖の北岸に位置する三ヶ日町で栽培しています。甘みと酸味のバランスがほどよくとれていて、味にコクがあることが特徴です。

静岡県産 三ヶ日みかん

申込番号 07 T 50576

●セット内容／三ヶ日みかん2kg (M~2Lサイズ)

お申込み期間 8月1日～10月31日



お届け期間 11月中旬～11月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



お届け期間 11月下旬～12月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



有名みかん産地、有田の中でも評価の高い有田郡湯浅町「田」地区のみかん。甘さと酸味のバランスがよく、コクのある味わいです。

〈和歌山・カネ上農園〉
和歌山県有田産 みかん「熟達味」

申込番号 07 T 63159

●セット内容／熟達味みかん2kg (赤秀:MまたはLサイズ)

お申込み期間 8月1日～11月10日



お届け期間 1月中旬～3月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



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

佐賀・熊本県産 デコポン

申込番号 07 T 50548

●セット内容／デコポン1kg (4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。



いちごの産地、栃木県より旬の苺をお届けします。

栃木県産 いちご

申込番号 07 U 40650

●セット内容／いちご300g (12～15粒)

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

お申込み期間 10月1日～1月20日





お届け期間 1月13日～5月31日



ごえん（緑・援・宴・円・艶）が栽培した完熟いちごをご賞味ください。選りすぐりのいちごをお届けします。

〈宮城・ごえん農園〉
宮城県産 いちご「ほほ笑み」

申込番号 07 U 60010

●セット内容／いちご（品種はとちおとめ、にこにこベリー、もういっこのうちいずれか1種）250g（8～17粒）×2

お申込み期間 10月1日～4月30日

※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 07 T 60004

●セット内容／きんかん700g

お申込み期間 12月1日～2月10日





お届け期間 8月下旬～9月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

昼夜の気温差が大きい北海道で育った甘みたっぷりのとうもろこしをお届けします。



北海道産 とうもろこし 詰合せ

申込番号 07 U 60001

●セット内容／ゴールドラッシュ・ピュアホワイト
×各3

お申込み期間 5月1日～8月20日



お届け期間 7月上旬～11月下旬

甘く、やわらかな兵庫県淡路島産の玉葱。その中でも質の良い玉葱を育てることで定評のある生産者のものをお届けします。



兵庫県南あわじ産 玉葱

申込番号 07 T 50624

●セット内容／玉葱5kg (10～25玉)

お申込み期間 4月1日～10月31日



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 07 U 50559

●セット内容／グリーンアスパラガス (Lサイズ)
400g、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



お届け期間 8月下旬～9月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

生でも茹でてでも甘くて美味しいホワイトコーンをお届けいたします。



北海道産 ホワイトコーン

申込番号 07 U 50557

●セット内容／ホワイトコーン (L～2Lサイズ)
×6

お申込み期間 5月1日～8月10日





長野県産の果物と和歌山県産のみかんを搾り、果実そのままの味わいを大切にしたストレートジュースです。

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 07 Z 70828

●セット内容／長野県産ふじりんごジュース・長野県産白桃ジュース・和歌山県産みかんジュース各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。



岡山県産の清水白桃とニュービーオーネのコンポートをセットにしました。岡山の代表的な果物で、とろけるような食感の桃と、酸味と甘味のバランスがよいぶどうを楽しめます。

岡山県産フルーツコンポート

申込番号 07 T 40595

●セット内容／清水白桃コンポート・ニュービーオーネコンポート各360g



果実の美味しさを充分に引き出したジャムの詰合せです。

長野県産フルーツのジャム詰合せ

申込番号 07 Z 21967

●セット内容／いちご145g×2、あんず145g



岡山県産の果物の果肉をごろごろ残して作ったジャムです。甘みをおさえてあるので、素材のみずみずしさが十分に味わえます。

岡山県産フルーツの プレザーブジャム詰合せ

申込番号 07 Z 11211

●セット内容／マスカットオブアレキサンドリア・ニュービーオーネ各145g



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 07 T 60205

●セット内容/フルーツゼリー480g



岡山県産のミディトマトを完熟の状態でするごとゼリーに封じ込めた、新食感のデザートです。

岡山県産 ミディトマトゼリー

申込番号 07 T 40802

●セット内容/ミディトマトゼリー180g×6



芳醇で濃厚な甘みをもつ信州産ふじりんご果汁から丁寧にりんご酢を造り、さらにふじりんご果汁を加えたフルーツビネガーです。炭酸などで割ってお楽しみください。

プレミアムフルーツビネガー 信州りんごの酢 ふじ2本セット

申込番号 07 Z 30477

●セット内容/プレミアムフルーツビネガー信州りんごの酢 ふじ500ml×2



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。



和の香辛料
堺やまatsu田



創業明治35年、和香辛料をつくり百余年の老舗「やまatsu田」のお
すすめ詰合わせ。お使いになるだけで料理に品格が加わります。

〈大阪・やまatsu田〉
香辛料詰合せ

申込番号 07 T 50582

●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、
石臼挽き朝倉粉山椒4g、有機金すりごま80g、しその粉10g、実生ゆずぼん
酢360ml、たかの爪5g、千代の缶×1

※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。



銀座吉澤定番の手土産「しぐれ煮」「そぼろ煮」を瓶詰にしました。しぐれ煮は生姜がアクセントに、そぼろ煮は甘辛い味付けに仕上げています。



〈銀座吉澤〉
黒毛和牛 瓶詰セット

申込番号 07 Z 60191

●セット内容／黒毛和牛そぼろ煮・黒毛和牛しぐれ煮各70g



銀鮭・帆立・金華鮭・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 07 Z 60013

●セット内容／銀鮭・帆立・金華鮭×各2、金目鯛×1



本醸造の醤油に、そうだ節、かつお節、さば節から自家抽出した出汁と砂糖、味醂や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〉
琥珀だし

申込番号 07 Z 52678

●セット内容／琥珀だし200ml×5



秋田の自然に育まれた特選米「あきたこまち」を原材料に、天然地下水でじっくり仕上げた艶やかでふっくらしたおいしいおかゆです。



こまちがゆ詰合せ

申込番号 07 T 50601

●セット内容／こまちがゆ280g×10



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』の「こしひかり」
をお届けします。

〈山形・佐藤ファーム〉
特別栽培米
こしひかり「和久越米」

申込番号 07 T 60009

●セット内容／特別栽培米こしひかり2kg



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

〈山形・佐藤ファーム〉
特別栽培米
ミルキークイーン「浩誇米」

申込番号 07 T 63071

●セット内容／特別栽培米ミルキークイーン2kg



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「特別栽培米」をお届けします。

〈山形・佐藤ファーム〉
特別栽培米詰合せ

申込番号 07 T 41876

●セット内容／特別栽培米こしひかり1kg、特別栽培米ミルクークイーン・特別栽培米こしひかり各450g



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 07 Z 60037

●セット内容／大分産原木乾椎茸どんこ80g



新潟県産こがね餅米でつくった杵つきもち。コシが強く風味豊かな白もちです。

〈新潟・ゆのたに〉
銘水杵つきもち

申込番号 07 T 60045

●セット内容／白もち300g×6



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 07 U 21715

- 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×1、クロワッサン・ワイルドホップたまごパン・メロンパン×各2
- 賞味期間／冷凍30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 07 T 50575

- セット内容／ふっくらミヤギシロメ大豆と黒ごま豆乳スープ180g×2、蓮根とほうれん草のグリーンポタージュ・たっぷり蓮根とゆずのポタージュ・潮風育ちの垢田トマトとトラフグのスープ各180g



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 07 T 50603

●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）×3 ●賞味期間／常温90日



デュラム小麦のセモリナをブロンズのダイスで打ち抜き長時間じっくり低温乾燥させています。コシのあるもちもちとした食感と、小麦の香りをしっかりと楽しみいただけます。

ルスティケーラ パスタ2種セット

申込番号 07 Z 60046

●セット内容／ルスティケーラ スパゲッティ・ペンネ各500g×2



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。

⑧ 池利

〈奈良・池利〉
手延三輪素麺

申込番号 07 Z 40592

●セット内容／手延三輪素麺50g×21



国産そば粉の半生タイプの十割そば。秘伝のつゆと、信州名物八幡屋七味唐辛子でお楽しみいただけます。

〈長野・信州戸隠そば〉
国産本十割生そば詰合せ

申込番号 07 T 60050

●セット内容／国産本十割生そば(半生) 110g×6、そばつゆ100ml、八幡屋七味唐辛子8g ●賞味期間／常温90日



長崎県上五島の名産うどん。細麺でのど越しが良く、煮込んでも伸びにくいしっかりとした手延麺です。温麺でも、冷麺でもおいしくお召し上がりいただけます。



五島手延うどん

申込番号 07 Z 93386

●セット内容／五島手延うどん100g×7



創業明治10年の伝統をもつ『なごやきしめん亭』。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・なごやきしめん亭〉 手延べきしめん

申込番号 07 T 30532

●セット内容／手延べきしめん200g×7



お湯をかけて3分でできます。国産小麦を使った手延べ素麺。比内地鶏の鶏ガラつゆが美味しさを広げます。



即席 手延べそうめん 比内地鶏つゆ

申込番号 07 Z 60022

●セット内容／即席手延べそうめん（麺50g・比内地鶏つゆ27ml・乾燥ねぎ・七味唐辛子）×7



お湯をかけて3分でできる国産の蕎麦粉を使用した即席めんです。



即席 こまちそば 比内地鶏つゆ

申込番号 07 Z 60020

●セット内容／即席こまちそば（麺50g・比内地鶏つゆ27ml・乾燥ねぎ・乾燥わかめ）×7

ご当地の麺

全国に誇る郷土の麺を取り揃えました。



東京名物 ラーメン詰合せ

申込番号 07 T 50580

●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3、新宿ラーメン（120g×1食・スープ付）×2 ●賞味期間／常温20日



北海道らーめん

申込番号 07 Z 70613

●セット内容／麺90g×7、スープ（味噌46g×3、醤油40g×2、塩34ml×2）

東京名物 ラーメン詰合せ

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せです。



07 T 50580



博多ラーメン 味三撰

申込番号 07 Z 30442

●セット内容／麺80g×10、豚骨スープ35g×4、醤油スープ・味噌スープ各35g×3、ラーメンふりかけ3g×10



「旨麺」 九州ラーメンセット

申込番号 07 Z 21627

●セット内容／麺80g×10、久留米スープ38g×4、鹿児島スープ35g・熊本スープ40g×各3、ラーメンふりかけ3g×10

北海道らーめん

北海道産小麦でつくる旨みとコシを感じるちぢれ中太麺。出汁が効いたスープなのでしっかりとした味わいでありながらすっきりと召し上がれます。



07 Z 70613



「旨麺」 長崎ちゃんぽん

申込番号 07 Z 11178

●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14



博多半生 とんこつラーメン

申込番号 07 T 50609

●セット内容／博多半生とんこつラーメン（半生麺90g、豚骨スープ29g）×14 ●賞味期間／常温90日

博多ラー麦ラーメン 味三撰

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。



07 Z 30442

「旨麺」長崎ちゃんぽん

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。



07 Z 11178

「旨麺」 九州ラーメンセット

かん水を使用していないノンフライ麺に、ご当地味の豚骨ベーススープ、辛子高菜の入ったラーメンふりかけをセットにしました。



07 Z 21627

博多半生とんこつラーメン

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。



07 T 50609



北海道中札内鶏を、旨みのきいた醤油ダレで甘辛く煮上げました。

中札内鶏甘辛煮缶詰

申込番号 07 Z 40642

●セット内容／中札内鶏甘辛煮缶詰80g×2



鹿児島県産の黒豚をじっくり煮込み柔らかく仕上げた角煮と、中まで味のしみた大根の入った缶詰です。

鹿児島黒豚角煮缶詰

申込番号 07 Z 40641

●セット内容／鹿児島黒豚角煮缶詰80g×2



北海道十勝産の牛肉を、醤油ベースで甘辛く味付けした大和煮缶詰です。

十勝牛大和煮缶詰

申込番号 07 Z 40628

●セット内容／十勝牛大和煮缶詰85g×2



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』。日本を代表する神戸ビーフを牛蒡や玉ねぎと炊き込んで、神戸ビーフと野菜の味わいを凝縮したしぐれ煮と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〉
神戸牛と野菜しぐれ煮・
神戸牛肉昆布の佃煮

申込番号 07 T 50561

●セット内容／神戸牛と野菜のしぐれ煮120g、神戸牛肉昆布の佃煮90g×2



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 07 U 70825

●セット内容／豚まん・帆立豚まん×各7 ●賞味期間／冷凍30日



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、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 07 Z 50651

●セット内容／秋鮭ほぐし 50g×3、紅ずわいがに（脚肉入）55g×2



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 07 Z 40677

●セット内容／じっくり煮込んだデミグラスハンバーグ120g×7



33種のスパイスが生み出す香りと、味の奥行き。選りすぐりの野菜の旨み、牛すじ肉が引き出すコク深さと食感。食べ応え抜群のまさにカレー好きの為の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 07 Z 40676

●セット内容／スパイス香る牛すじカレー180g×7



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

〈東京・青山からす亭〉

ビーフハヤシ

申込番号 07 Z 40645

●セット内容／ビーフハヤシ200g×2



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。

北海道のカリーセット

申込番号 07 Z 40646

●セット内容／北海道十勝牛のビーフカレー・北海道産阿寒豚のポークカレー・北海道中札内鶏のチキンカレー各200g



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

鹿児島黒豚カレージャンボ

申込番号 07 Z 40647

●セット内容／黒豚カレージャンボ250g×3



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。



皮が柔らかくトロリとした食感でほんのり甘酸っぱいさわやかな梅デザートです。



〈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 07 Z 50657

●セット内容／干し梅 (3Lサイズ) ×14、
塩分約17%



紀州みなべ
南高梅御菓子 梅甘美

申込番号 07 T 93373

●セット内容／梅甘美20g×10



わらび餅のぶるぶる食感と、香り高くほろ苦い上品な抹茶の風味が絶妙です。沖縄県産黒糖を使用した黒蜜と京挽ききな粉をお付けしています。



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。



〈香七味屋〉
抹茶わらび餅

申込番号 07 T 93496

●セット内容／抹茶わらび餅 (わらび餅
130g・蜜10g・きなこ5g) ×7



樵のわけ前

申込番号 07 T 21673

●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) 500ml×24



静岡県産やぶきた煎茶と宇治抹茶をブレンドしたお茶です。美しい鮮やかな緑色、気品ある抹茶の甘み、やぶきた煎茶の爽やかでまろやかな味わいをお楽しみいただけます。



抹茶入煎茶

申込番号 07 Z 40679

●セット内容／抹茶入煎茶85g×3



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 07 Z 40678

●セット内容／静岡 川根煎茶 105g×2



お茶本来の味を楽しんでもらおうと開発された茶漉し付きのティーマグと碾茶のほうじ茶をセットにしました。



宇治碾茶ほうじ茶・ティーマグセット

申込番号 07 T 20346

●セット内容／宇治碾茶ほうじ茶30g、HARIOティーマグ×1 ●サイズ／ティーマグ：約高さ10.7×幅12×奥行10.2cm、容量200ml ●素材／本体：耐熱ガラス、フタ・ストレーナーフレーム・メッシュホルダー：ポリプロピレン ●ティーマグ：日本製



静岡掛川深むし茶は、お茶の葉をじっくり蒸すことで、渋みをやわらげ味わい深いお茶が楽しめます。深むしにより、細かい茶葉が含まれますがその分手軽に淹れられます。



静岡掛川深むし茶

申込番号 07 Z 40681

●セット内容／静岡掛川深むし茶 84g×3

Sweets Selection

幸せの気分のスイーツセレクション

人にしかできないおいしさがあります。

高い技術を持ったクリエイターがつくる

スイーツセレクション。

こだわりを詰め込んだ品々は、食べる人を

喜ばせる贈り物になります。



オーナーシェフパティシエ
マチューバンソン氏プロデュース。



自由ヶ丘の店舗。

自家焙煎したナッツにはる苦濃厚なキャラメルを絡めてフランス産の塩をまぶした「キャラメリゼナッツ」。お酒にも合います。

〈バンソン シェフパティシエ〉

ナッツの塩キャラメリゼ

申込番号 07 T 10462

●セット内容／塩キャラメリゼ（アーモンド25g×4、ヘーゼルナッツ25g×3） ●賞味期間／常温90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 07 U 40670

●セット内容／プレミアムプリン80ml×5 ●賞味期間／冷凍30日



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。

〈ティーブティック〉 ハーブティー・紅茶セット

申込番号 07 Z 83273

●セット内容／ダーズリン・ピーチ&アプリコット・アールグレイ・ローズティー各(2g×10)×2、シトラス&アップル(2g×10) ●ダーズリン：インド製、ピーチ&アプリコット・シトラス&アップル・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。



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。

北海道夕張メロンアイスクリーム

申込番号 07 U 40663

●セット内容／北海道夕張メロンアイスクリーム65ml×9



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。

富良野アイス

申込番号 07 U 60033

●セット内容／バニラ・メロン・チーズ・ラベンダー各80ml×2、ミルクチョコ80ml



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。バニラ、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。



北海道カウベルアイスクリーム詰合せ

申込番号 07 U 40662

●セット内容／バニラ80ml×3、ストロベリー・赤肉メロン・抹茶各80ml×2





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。

富良野ソフト

申込番号 07 U 20306

●セット内容／富良野ソフト100ml×7



北海道十勝産の生乳を使用しています。国産大豆の香ばしい「京挽ききなこ」のお餅と、香り高い宇治抹茶のお餅をのせた和風アイスクリームです。

〈長野・甘味喫茶塩川〉 もち入りアイスクリーム

申込番号 07 U 50536

●セット内容／きな粉・抹茶各80ml×3





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 07 U 40672

●セット内容／十勝和プリン80g×7、黒蜜5g×7 ●賞味期間／冷凍30日



十勝橋本牧場の生乳と宇治抹茶を使用した抹茶プリンに、十勝産小豆を使用した粒餡を乗せました。アクセントの白玉の食感もお楽しみください。

十勝小豆抹茶プリン

申込番号 07 U 60018

●セット内容／十勝小豆抹茶プリン80g×7 ●賞味期間／冷凍30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 07 U 40675

●セット内容／アイスおはぎ65g×6



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 07 U 60019

●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）120g×3 ●賞味期間／冷凍30日





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。

余市フルーツシャーベット

申込番号 07 U 60021

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



アイスクリームの上にクラッシュアーモンドとココアパウダーをまぶしました。チョコレートソースをかけながら食べるちょっと贅沢なアイスです。

十勝ティラミスアイス

申込番号 07 U 40669

●セット内容／ティラミスアイス80ml×6、チョコレートソース5g×6





ブラウンスイス牛の生乳を使用したアイスにブラウ
ンシュガーをかけバーナーで焼き上げました。

アイスクリームブリュレ

申込番号 07 U 60024

●セット内容/アイスクリームブリュレ80ml×6



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 07 U 60006

●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・純生クリームカフェオレあん各55g×1、苺
ショートケーキ45g×2 ●賞味期間/冷凍90日



BEST FOODS

SELECTION

ベストフーズセレクション

国内外の選りすぐりの美味





1.収穫されたコーヒーチェリー。 2.コーヒーの木を栽培している原生林。良質な完熟チェリーだけを、手作業で一粒一粒熟度を確認しながら摘み取っていきます。 3.劣化させないように乾燥を管理する高い技術。 4.良いコーヒーを作るため細心の注意を払って焙煎。 5.鮮度を保つバルブ付バックに封入。 6.中挽き粉なのでネル、ペーパードリッップ両方で使えます。

NACHA Coffee

『NACHA (ナシャ)』珈琲

珈琲は原生種に近いほどに深い味わいを楽しめます。タイ北部の標高1,200メートルの高地の原生林には、その珈琲の原生種であるアラビカ種の中のティビカ種が自生していました。まさにその原生林から生まれたのがナシャ（NACHA）珈琲です。深煎りせずとも、香りが強く、酸味と苦みのバランス、しっかりとした味わい。飲み終えた後にも喉の奥から香りが甦ってきます。



〈NACHA COFFEE〉 クラシック詰合せ

申込番号 07 Z 82762

●セット内容／クラシック200g×3（中挽き、粉） ●タイ製



Canned Tuna in Oil

旬のビン長鮪を綿実サラダ油で漬けた おいしいツナ缶

日本近海で水揚げした鮮度のよい旬の夏ビン長鮪だけを使用。黒潮によって夏に北上する「夏ビン長鮪」は脂の乗りと肉質の柔らかさが違います。漬け込みは「綿実サラダ油」。上質な風味、旨みとコクがありながら後味のあっさりとしたサラダ油です。様々な料理にうれしいソリッドタイプに仕上げました。



固まりが隙間なく年輪のように詰まっています。



夏ビン長鮪 綿実サラダ油漬缶詰

申込番号 07 Z 83290

●セット内容／夏ビン長鮪綿実サラダ油漬
175g×6

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

Dried Seaweed

口どけ柔らかく有明海産初摘み海苔と 磯の香り高い愛知産初摘み海苔

有明海特有の干満の差を活かした有明海苔は、潮が引くと太陽の光を浴びてその旨みが閉じ込められます。また大きな河川水が流れ込み海水の比重が低いことが風味や口どけの柔らかい海苔を育てます。愛知県は江戸末期より良質な海苔産地として栄えてきました。香り高い磯の風味とバリバリした食感が堪能できるしっかりとした味わいの海苔です。ともに初摘み海苔だけを取り揃えました。



有明海に広がる海苔棚。



初摘み海苔 焼のり全型詰合せ

申込番号 07 Z 21968

●セット内容／有明海産焼海苔・愛知産焼海苔
各（全型5枚入）×2



Tomato Juice

旬に搾った

ぎっしりトマトのジュース

北海道で契約栽培されたフレッシュなトマトを使用。北海道の夏は冷涼で、良質なトマトの生育に最適。“旬”の夏に熟したトマトをそのままギュッと搾り、稚内で作られた『宗谷の塩』で微塩に仕上げました。濃厚なトマトの味をお楽しみいただけます。スープ、シチューなどいろいろなお料理にもお使いいただけます。濃縮還元原料は使用しておりません。



冷涼な夏の気候を持つ北海道。



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 07 Z 40626

●セット内容/トマトジュース190g×12

※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。





Hokkaido's Soup Set 北海道の素材を大切に 旨みを閉じ込めたスープのセット

コーンスープ、パンプキンスープは北海道産のとうもろこしとかぼちゃに牛乳、生クリームを加えたスープです。オニオンスープは北海道産玉ねぎをじっくり炒め、ビーフブイヨンとチキンブイヨンで長時間煮込んだフレンチタイプのスープ。温めるだけでいつでも同じ美味しさが味わえるストレートタイプ。できるだけ素材の素直な味わいを大切にしました。



羊蹄山のすそ野にひろがるルスツ近郊のかぼちゃ畑。



北海道の素材の味を大切に、温めるだけでいつでも同じ美味しさが味わえるストレートタイプのスープセットです。

北海道のスープセット

申込番号 07 Z 40623

●セット内容／コーンスープ・オニオンスープ各160g×2、パンプキンスープ160g



『いつものテーブルにチーズを』を合言葉に、100年の歴史を持つ新田牧場の新鮮で良質な生乳を主原料としたナチュラルチーズのセットをお楽しみください。

〈北海道・NEEDS〉
バラエティーセット

申込番号 07 U 60043



●セット内容／大地の罐300g、大地のほっぺミニ180g、ミルクジャム100g、モzzarellaチーズさけるタイプ（プレーン）80g、ラクレット70g ●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。





果実のごろっとした食感が特長のフルーツソースです。ヨーグルトやパンケーキへのトッピングだけでなく、炭酸水やお湯で割って飲んだり様々な方法でお楽しみいただけます。

ごろっと果実のフルーツソースセット

申込番号 07 Z 60014

●セット内容/シトラスミックス・ベリーミックス各250g



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 07 Z 60189

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

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

メロンのような香りと甘くふくよかなボディーは、メイン料理やデザートと好相性です。

仙台伊達家御用蔵
勝山
KATSUYAMA

仙台伊達家御用蔵〈勝山〉
「鶴」

申込番号 07 T 20353

●セット内容／純米吟醸720ml ●アルコール度数：12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。



江戸時代、元禄年間創業の『勝山』は、安政四年（一八五七年）に仙台伊達家より御酒御用酒屋を拝命して以来、江戸時代から続く仙台伊達家藩内の造り酒屋の範として「御用蔵」の暖簾を今に守り続けてきました。『勝山』の名の由来は二つあり、一つは侍に「勝ち星を山のように取る」と縁起を担ぐ「勝」と「山」の二文字を当てたという説と、もう一つは江戸時代初期の武家風の「勝山」をお酒の名に冠したという説があります。両方に共通して言えるのは「武家好み」であること。まさに文武両道である伊達家の城下町の造り酒屋ならではの命名です。

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。



新潟県・佐渡市 尾畑酒造

佐渡島の清涼な水、豊かな
自然と風土が生み出すお酒。

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



日本酒

〈新潟・尾畑酒造〉

真野鶴

申込番号 07 Z 63104

- セット内容／大吟醸・辛口「鶴」本醸造各720ml
- アルコール度数：15～16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。

岐阜県・高山市 老田酒造

飛騨高山に根づく、 老田の辛口酒。

『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。寒冷的な気候を生かした淡麗な酒造りを基本としており、辛さの中に旨みと甘い余韻のある味わいが特徴です。

「夢悠遊」は、飛騨産の酒造好適米「ひだほまれ」を飛騨高山の天然水で厳しい寒さの中に仕込んだ、のどごし軽やかでやや辛口の純米大吟醸です。熟練の地元蔵人の伝統の技をお楽しみください。

日本酒

老田酒造店

〈岐阜・老田酒造〉

夢悠遊

申込番号 07 T 30514

●セット内容／純米大吟醸ひだほまれ50%
1800ml ●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。



岐阜県・羽島市 千代菊

長良川の清冽な伏流水で 仕込む美濃の銘酒。

『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造ります。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。

超特選純米大吟醸は、酒造好適米五百万石を五〇％まで磨き蔵人たちが丹精込めて醸した純米大吟醸酒です。穏やかな香りと、なめらかですっきりとしたお酒をご堪能ください。

日本酒

〈岐阜・千代菊〉

超特選純米大吟醸

申込番号 07 T 30513

●セット内容／純米大吟醸五百万石50%
1800ml ●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。

ムートン・カデ

シャトー・ムートン・ロスチャイルドの精神を受け継ぎ、
多くの人に親しまれております。

メドック格付け第一級シャトーを
所有するパロン・フィリップ・ド・ロ
スチャイルドが、本拠地ボルドーで
手掛けるカジュアルワイン、『ム
ートン・カデ』。こちらのワインは、人
と環境を尊重したワインを全ての
人へ届けたいという思いから誕生
しました。「フレッシュさ」をキー
ワードに造られたワインは、瑞々し
い果実味、滑らかなタンニンや酸味
を備えた、軽やかで明るい印象。複
雑さとエレガンスが共存している
仕上がりです。



ムートン・カデのぶどう畑。



ムートン・カデ・ルージュ (赤)

フレッシュ感がありつつもアロマと同様に濃
密な果実味と柔らかく熟した緻密なタンニン
が溶け合った魅惑的な味わいです。

味わい やや重口



ムートン・カデ・ブラン (白)

繊細でエレガントな味わいで、柑橘系果実
の爽やかな風味と心地良い酸味の見事なバ
ランスを奏でる白ワイン。

味わい 辛口

ワイン

〈エノテカ〉

ムートン・カデ赤白セット

申込番号 07 Z 50425

●セット内容／ムートン・カデ・ルージュ (赤)、ムートン・カデ・
ブラン (白) 各750ml ●フランス製 ●アルコール度数：
12～14.5度

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※ヴィンテージ変更によりアルコール度数が変更になる場
合がございます。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。
20歳未満の方はお申込みになれません。

ドメヌ・ドゥデ・ノーダン、ピエール・ド・ランブリー

ブルゴーニュワインの
ノウハウが詰まったワイン。



(左)ぶどう畑を耕す風景。(右)醸造責任者のクリストフ・ロシェ氏。

1849年創立のブルゴーニュ、サヴィニーレポヌにワイナリーを構える老舗のワイナリー、『ドゥデ・ノーダン』が南仏ラングドックのブドウで造るエレガントなヴァン・ド・フランスです。ブルゴーニュワインのノウハウが詰まったコストパフォーマンスの高いワインは、デリカテッセンからお肉はもちろん、魚やチーズにも幅広く合います。ピノノワールとシャルドネワインのセットでお届けします。



ピエール・ド・ランブリー ピノ・ノワール

濃いルビーカラー。ノーズはブラックベリーとレッドベリーの芳香が花のニュアンスと合わさりアロマチック。チェリー、ブラックベリー、ブラックカラントの果実味豊かで余韻が長く複雑でリッチな風味。フレッシュ、フルーティでバランスに富んだ上品なワイン。

味わい やや重口



ピエール・ド・ランブリー シャルドネ

緑がかった輝きのあるゴールデンカラー。アブリコット、洋ナシ、ほのかに白い花やくるみのニュアンスも。偉大なるブルゴーニュのように樽のバニラもきれいに溶け込んでいる。口に含むとまろやかでフレッシュ、フルーティなアロマとバランスがよくチャーミングなワイン。

味わい 辛口



ワイナリー外観。

ワイン

〈ドゥデ・ノーダン〉

ピエール・ド・ランブリー 赤白セット

申込番号 07 T 30511

●セット内容/ピエール・ド・ランブリー ピノ・ノワール(赤)・ピエール・ド・ランブリーシャルドネ(白) 各750ml ●フランス製 ●アルコール度数:13~13.5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は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。

クロ・モンブラン

城塞都市「モンブラン」が
名前の由来。

スペインの実力派ワイナリー、『クロ・モンブラン』。「誰でも手を伸ばせて、しかもとびきり美味しいワインを」という信念の下に造られるワインは、そのコストパフォーマンスの高さとモダンなテイストで人気を博しています。

こちらはシャンパーニュと同じ製法で仕立てられるスパークリングワイン。生ハムをはじめとした幅広いお料理と好相性。存在感のある味わいなので、ワイン単体で飲んでもお楽しみいただけます。



クロ・モンブランのぶどう畑



〈エノテカ〉

クロ・モンブラン カヴァ2本セット

申込番号 07 Z 50377

●セット内容/プロジェクト・クワトロ・カヴァ〈白・泡〉、プロジェクト・クワトロ・カヴァ・ロゼ〈ロゼ・泡〉各750ml ●スペイン製 ●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。



フランスワイン 泡赤2本セット

申込番号 07 T 50314

●セット内容/ブラン・ド・ブラン・ブリュット〈白・泡〉、デュロン・メドック〈赤〉各750ml ●フランス製 ●アルコール度数:10.5~13.5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ります。

※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。



C. F. G. V.

1909年創立。フランスを代表する
スパークリングワインメーカー。



ワイナリーのエントランス。

『C. F. G. V. 社』は、1909年に創立された100年以上の歴史を持つ企業で、フランスのスパークリングワインの第一人者ともいえるトップメーカーです。パリ郊外の本社を拠点に、ロワールとアルザスの計3ヶ所に工場を持ち、良質のワインを醸造しています。『C.F.G.V社』のスパークリングワインの、フルーティでエレガントな味わいは、アメリカ、イギリス、ドイツなど世界の60カ国以上に輸出され、各国において高い人気を集めています。



ブラン・ド・ブラン・ブリュット (白・泡)

ライト・ゴールドの色合い。美しい泡立ち。リンゴやレモンのような柑橘系の爽やかな香り。フレッシュな酸味がとても心地よいバランスの取れたワインです。

味わい 辛口



ベルフルール・ロゼ・セック (ロゼ泡)

ストロベリー等の赤い果実とわずかにトロピカルフルーツの香り。口に含むと、その繊細な泡が、フレッシュな赤い果実のアロマへと変わります。

味わい やや辛口



〈C. F. G. V.〉

ブラン・ド・ブラン・ブリュット &
ベルフルール・ロゼ・セック 2本セット

申込番号 07 T 40633

●セット内容/ブラン・ド・ブラン・ブリュット (白・泡)、ベルフルール・ロゼ・セック (ロゼ・泡) 各750ml ●フランス製
●アルコール度数: 10.5~12度

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※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。