

グルメ セレクション

GOURMET SELECTION

贈る方のこころを添えて
大切な方に笑顔をお届けする。
そんな本物だけの美味を
全国から集めました。





「ジャン＝ポール・エヴァン」
 アーティスト
 ショコレティエ

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

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

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



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トと、口どけなめらかなガナッシュや香ばしいナッツのブラリネなど、『ジャン＝ポール・エヴァン』を代表するボンボン ショコラを詰合わせたセットです。

〈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 08 U 84348

●セット内容／キト×1、ボンボンショコラ 9個 ●ボンボン
ショコラ：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。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。





「ルパティシエ タカギ」 欧州仕込みで技を磨いた 日本のトップパティシエ

フランス、ベルギー、ルクセンブルクのレストランで修業する中、ヨーロッパで最も権威ある洋菓子の大会「ガストロノミック・アルパジョン」において日本人最年少で優勝を果たした高木康政氏。そこで披露し、高い評価を得た飴細工の技はローズ・ジャポネーズと呼ばれ、現地の料理学校で授業に用いられているほどです。4年の間に培った経験と技を活かし、タカギイズムを表現する舞台として東京・駒沢の住宅

街の一角に『ルパティシエ タカギ』をオープン。以後、現在まで日本を代表するシェフ・パティシエとして歩んでいます。

国内外問わず自ら現地に赴き選んだハイクオリティな材料を使い、見て楽しみ、食べて感動できる『ルパティシエ タカギ』の洋菓子。洗練された奥の深い味わいでありながら、どこか遠い日に食べたお母さんの手作り菓子のような懐かしさが感じられます。



バターの香り豊かな当店一番人気の商品「マドレーヌ」、しっとりとしたダックワーズ生地にピスタチオの濃厚な香りを生かした「ピスタチオ」を含む半生菓子6種と、良質なバターを贅沢に使用したサクサクした食感のクッキー「ダイヤモンド」、レモンの爽やかさとマカダミアナッツの香ばしさがショコラの奥深さを引き立てる「サブレ シトラス ショコラ」の詰合わせ。

〈ル パティシエ タカギ〉
焼菓子アソートギフト

申込番号 08 T 60261

●セット内容/マドレーヌ・マドレーヌ ショコラ・フィナンシェ・ピスタチオ・バナヌ・ショコラオレ×各1個、ダイヤモンド・サブレ シトラス ショコラ×各1袋 計8個 ●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。
※4月初旬～10月末は冷蔵便配送。



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 10個詰合せ

申込番号 08 U 60406

●セット内容／マカロン10個（アンフィニマン シトロン・アンフィニマン ローズ・アンフィニマン ビスターシュ・ショコラ アメール・アンフィニマン ジャスマン×各2） ●賞味期間／冷蔵7日
※季節によりパッケージデザインや、詰合せ内容が変更になる場合がございます。



ショコラはピエール・エルメの大好きな素材のひとつ。彼のショコラには、独特の輝き、まろやかさ、芳香があります。口の中でソフトにとろける上質なショコラとなります。

〈ピエール・エルメ・パリ〉
アソリュティマンド ショコラ
8個詰合せ

申込番号 08 U 40842

●セット内容／ボンボンショコラ 8個 ●賞味期間／冷蔵30日

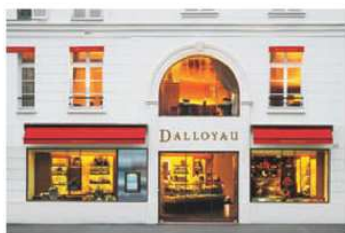
※季節により詰合せ内容が変更になる場合がございます。

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



DALLOYAU
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」
フランスのガストロノミーと
評されるクオリティ



『ダロワイヨ』を代表するマカロンの詰合わせと人気の焼き菓子の詰合わせです。フランス伝統の味をご堪能ください。

〈ダロワイヨ〉
マカロン・ドゥミセック詰合せ

申込番号 08 U 30678

●セット内容／マカロン×9、ドゥミセック×8 ●賞味
期間／常温18日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。
※品質保持のため冷蔵便でお届けします。





1977年、パリ、フォブール・サントノ
レ225番地にチョコレート専門店を
オープンした『ラ・メゾン・デュ・ショ
コラ』。宝石のようなボンボン・ドゥ・
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、 クリエーター



ガトーショコラのような濃厚な味わいのフィナンシェショコラと、カリカリ、サクサクとした食感が楽しいバトン状のブラリネ3種詰合わせをお楽しみいただけるセットです。

〈ラ・メゾン・デュ・ショコラ〉
チョコレート&フィナンシェセット

申込番号 08 U 60253

●セット内容／バトネ ブラリネ×1、プティカドーフィナンシェショコラ2個入×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35日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※内容に変更がある場合がございます。



 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。



穏やかな旨みで優しい口あたりの玉露「鶴齢」。すっきりとした香りと渋み、ほのかな甘みも味わえる煎茶「正池の尾」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 08 Z 94531

●セット内容／玉露「鶴齢」80g、煎茶「正池の尾」85g



塩瀬総本家

創業より670有余年、『塩瀬総本家』の始まりは、宋の林和靖の末葉・林浄因が1349年に中国より日本に帰化して奈良に住み、初めて饅頭を製したことに始まります。室町時代には足利將軍義政公より「日本第一番饅頭所」の看板を贈られました。それより代々「塩瀬」を屋号として製菓に努め、江戸開府とともに江戸に移り、今日に及んでおります。代々受け継がれた秘伝の味をご賞味ください。



「東京・塩瀬総本家」
六七〇有余年の
歴史が伝える心と技



塩瀬自慢の薯蕷饅頭をいつでも蒸した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。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一粒栗、一粒杏の入った焼菓子とのセットです。

〈東京・塩瀬総本家〉
蒸し饅頭・焼菓子・最中
詰合せ

申込番号 08 T 50817

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



京料理 美濃吉

創業より300余年、京料理の伝統を今に伝える『美濃吉』。享保年間、京都三条大橋のたもとに茶屋を開いたのが始まりといわれています。京都左京区にある美濃吉本店(竹茂楼)は京都で最も古く、かつ由緒ある料亭のひとつとして広く知られており、京都の四季折々を表現した数々の料理は、訪れる多くの賓客の心をとらえ感動を生み出してきました。



「京都・京料理 美濃吉」 素材を引き出す 美濃吉の京料理



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 08 Z 60289

●セット内容／牛肉ごぼう50g・ちりめん山椒45g・
生姜ちりめん45g・椎茸旨煮40g・椎茸昆布煮40g・
湯葉の旨煮40g・苜土佐煮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。



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。



なだ万の調理長が手掛けたこだわりのビーフカレー。後引くスパイスの香りと、和の旨みが織りなす絶妙な味わい。牛肉と野菜がとけ込んだ、コク深い美味しさを閉じ込めました。

〈東京・なだ万〉
和風ビーフカレー

申込番号 08 Z 50825

●セット内容／和風ビーフカレー 180g×4
※内容が変更になる場合がございます。



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 08 Z 20479

●セット内容／甘えび130g×2、10種の野菜・とうもろこし・ぶり蟹・かぼちゃ・繊維野菜各130g
※詰合せ内容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。



昆布の旨み薄味仕立て。ふわふわの車麩、こりこりの梅貝、ぶりぶりのたこぶつなど特のおでん種が「かなざわ」らしいおでんです。

〈石川・金沢 浅田屋〉
金沢おでん詰合せ
申込番号 08 T 10644

●セット内容／金沢おでん（梅貝・つみれ・大根・車麩・野菜巾着・結びこんにゃく・結び昆布）×2、金沢おでん（たこぶつ・手毬湯葉×2・大根・車麩・角揚げ・ごぼう天）×2 ●賞味期間／常温60日





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。



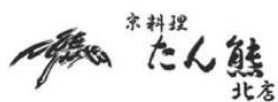
明治28年創業のすき焼の老舗『浅草今半』。「お店で食べた粹
な味をお土産にしたい」というご要望から誕生したのが“牛肉
佃煮”です。

〈東京・浅草今半〉
牛肉佃煮詰合せ
申込番号 08 T 60285

●セット内容／牛肉すきやき・牛肉やわらか煮・牛肉ごぼう・牛肉れんこ
ん・牛肉まいたけ各50g

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





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



国産の黒豚ロースを、^{ごちそう} 味噌をベースに、蜂蜜、味醂、お酒他を調合して漬込みました。ご飯は勿論の事、酒の肴にもピッタリの商品です。

〈京都・たん熊北店〉
黒豚の味噌漬

申込番号 08 U 50810

●セット内容／黒豚の味噌漬90g（国産黒豚ロース70g、味噌ダレ20g）×6 ●賞味期間／冷凍90日





錦松梅

『錦松梅』は創業者の旭翁が作り上げた「ふりかけ」の一品です。今も伝統の味として伝え続けています。



鰹節をはじめ、白胡麻、椎茸、きくらげ、松の実などの山海の素材をふんだんに使用。しっとりとした独特の風味が人気の「ふりかけ」です。

〈東京・錦松梅〉
袋入詰合せ

申込番号 08 T 50807

●セット内容／佃煮ふりかけ130g×4袋



〈東京・錦松梅〉
有田焼容器入

申込番号 08 T 50806

●セット内容／佃煮ふりかけ90g×2袋、有田焼容器





お客様のお声を反映し、新橋玉木屋が独自に開発した減塩タイプの「白佃煮」。きりっと濃い味の江戸前佃煮と比較して、薄味となっております。さっと炊き上げて、具材を柔らかく仕上げたやさしい佃煮です。

〈東京・新橋玉木屋〉 白佃煮詰合せ7種入

申込番号 08 T 40889

●セット内容／白佃煮詰合せ7種入：あみ・あさり・かつお角煮・ちりめんしらす・細切昆布・味道菜・きやらぶき×各1 ●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。
※漁獲量及び天候不良などによりセット内容が変更になる場合がございます。



創業明治二十七年

料亭 御宿

坂本屋

明治 27 年 (1894 年) 創業の『坂本屋』。長崎の伝統料理「卓袱料理」を出す老舗料亭旅館として知られています。看板商品「東坡煮」をはじめ、百有余年の伝統を守り培われた味をご堪能ください。



料亭御宿『坂本屋』自慢の、東坡煮（豚の角煮）の秘伝の元ダレを使い、国産米、餅米、人参、牛蒡、椎茸とたきあわせた和風おこわ。仕上げに角煮をのせて竹皮で包み込んだ一品です。

〈長崎・坂本屋〉
角煮めし詰合せ

申込番号 08 U 40887

●セット内容／角煮めし (130g) ×10 ●賞味期間／冷凍60日



蔦の家

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



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

〈東京・蔦の家〉

京華漬セット

申込番号 08 U 30637

●セット内容／ホワイトワレフー（沖目鯛）80g・トラウトサーモン80g・鯖80g・鯖200g・赤魚150g・カラスカレイ80g ●ホワイトワレフー：ニュージーランド産、トラウトサーモン・鯖：ノルウェー産、鯖：韓国産、赤魚：グリーンランド産、カラスカレイ：ロシア産 ●賞味期間／冷凍90日



味の浜藤

1925年の開業以来、豊かな味を作り続け、おいしさをお届けし続けている『味の浜藤』。伝統のおいしさを現代に伝えています。



創業大正14年の味の浜藤が、京都の老舗蔵の白味噌を調合した漬床に、1切1切れ丁寧に漬込み熟成させた西京漬です。

〈東京・味の浜藤〉
西京漬詰合せ

申込番号 08 U 40890

●セット内容／鯖西京漬・サーモントラウト西京漬・銀ひらす西京漬各60g×2 ●鯖：韓国産、サーモントラウト：ノルウェーまたはチリ産、銀ひらす：チリまたはニュージーランドまたはアルゼンチン産 ●賞味期間／冷蔵14日



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 08 Z 50811

●セット内容／焼海苔・味付海苔各8袋詰（8切5枚）

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一品の詰合わせ。自慢のちりめん山椒、人気の焼き紅鮭に加え上品な味わいを詰合わせました。

〈京都・わらびの里〉

京楽味

申込番号 08 T 60288

●セット内容／ちりめん山椒30g、焼き紅鮭43g、木耳山椒55g、海老わかめ65g、ちりめんくぎ煮50g、梅ひじき50g、深山椎茸60g

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





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。



静岡県産抹茶とやまいもを入れ、じっくり乾燥させた「茶そば」とからみやすいよう大和芋と長芋を混ぜ合わせた専用の「とろろ」をセットにしました。

〈東京・浅草むぎとろ〉
浅草むぎとろ とろろ茶そば6食セット

申込番号 08 U 40771

●セット内容／茶そば（乾麺90g・つゆ27.5g）×6袋、とろろ50g×6袋



珈琲ようかんは浅草むぎとろ本店の、コース料理のデザートとして提供されていたものを商品化しました。チョコようかんはミルクとダーク2種類のチョコでコクとすっきり感を、やまいも粉を練り込みねっとりした食感を味わえます。

〈東京・浅草むぎとろ〉
やまいも入りチョコようかん・
珈琲ようかん 文庫箱セット

申込番号 08 Z 60272

●セット内容／珈琲ようかん50g×5、チョコようかん50g×5
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

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煎茶詰合せ
申込番号 08 T 50855

●セット内容／煎茶80g×2





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
続いています。



定番の夜の梅・明の春・栗羊羹・抹茶羊羹・黒羊羹の五つの
味を一口サイズの羊羹に仕立てました。羊羹の美味しさはその
ままに食べ切りサイズで、どこでもお手軽にお召し上がりいた
だけます。

〈大阪・鶴屋八幡〉
一口羊羹 16本入り
申込番号 08 T 60284

●セット内容／夜の梅×4、明の春×2、栗羊羹×6、抹茶羊羹×2、黒羊
羹×2

※パッケージデザイン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とした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、白小豆の風味を活かした「白雲龍」、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」のお合わせです。

〈京都・俵屋吉富〉
京銘菓「雲龍」詰合せ

申込番号 08 T 50812

●セット内容／雲龍（半棒）×1、白雲龍（半棒）×1、京のおまんじゅう 八重×10 ●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



京菓子處
KYOTO
KOGETSU

鼓月

京菓子の伝統や文化に、時代のみずみずしい感性を融合させた商品づくり。職人の経験と感性から、常に伝統を踏まえつつ、創造的な商品を送り出しています。



京菓子づくりの技に洋菓子の素材や製法を取り入れ、昭和36年当時京菓子の世界に衝撃をあたえた黄味餡の焼き饅頭。バターとバニラの豊かな香りが口いっぱい広がります。

〈京都・京菓子處 鼓月〉
華18個入

申込番号 08 T 60334

●セット内容／華×18 ●賞味期間／常温35日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



福田屋

大正2年創業の『福田屋』。できるだけ地元・国産にこだわった材料で、代表商品「柚餅子」をはじめ様々な松江菓子を作り続けています。



地元（島根県産）の柚子をすりおろし、求肥に練りこんだ「柚餅子」や、やまいもを加えた生地で柔らかな舌触りの餡を包んだ「朝夕」など松江菓子を詰合わせました。

〈島根・福田屋〉 松江菓子詰合せ

申込番号 08 T 53554

●セット内容／よりす栗（しぶ皮あん・抹茶あん）各2個、松江夢小倉×1本、朝夕・出雲王朝×各5個、柚餅子・出雲×各4個 ●賞味期間／常温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。





京都・金沢と並ぶお菓子処、松江にて昭和4年に、岡栄三郎（県菓連理事・松江和菓子研究会初代会長）により創業。藩政時代から伝統ある技術を守りつづけて、一つひとつ誠実にお菓子をつくっています。



代表銘菓である「若草」「朝夕」をはじめ、『三英堂』自慢の御菓子を詰合わせました。

〈島根・三英堂〉
松江銘菓集

申込番号 08 T 50872

●セット内容／若草（6入）×1、おかげさまの中×5、朝夕（4入）×1、ゴールドカステラ（0.5本入）×1 ●賞味期間／常温15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〉

栄ノ箱

申込番号 08 T 30622

●セット内容／黄金色の伝説ひとときカステラ×6、ほんわか丸×2、すいーとぽてと×4、幻月×3、抹茶幻月×3、黄金色のカステララスク6本入×1 ●賞味期間／常温50日





1862年にパリに創業したマカロン発祥のメゾン、『ラデュレ』。ふたつのマカロンにクリームをサンドする“マカロン・パリジャン”を生み出し、パリのサロン・ド・テの歴史を創り上げた、老舗パティスリー。



ナポレオン3世へのオマージュであるシルバーのフリーズ装飾を施した、ラデュレの最も代表的なマカロンボックス。人気のフレーバーのマカロンを詰合わせたエレガントなギフトボックス。

〈ラデュレ〉
ナポレオン・トロワ・ヴェール マカロン
8個入

申込番号 08 U 50921

●セット内容／マカロン×8 ●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。
※フレーバーは季節により変動いたします。
※写真はイメージです。





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。



フランス生まれの紅茶専門店『ニナス』より2種のリーフティーをお届け。

〈ニナス〉
リーフティーセット

申込番号 08 Z 30640

●セット内容／ダーズリン・アールグレイ各100g ●インド・スリランカ製





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28種類の詰合わせです。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82個
申込番号 08 Z 50765

●セット内容／フルーツゼリー28種類82個
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。



『京橋千疋屋』は1881年に創業以来、果物をいかにおいしくお召し上がりいただけるかを常に考えてきた“果物店の老舗”です。



果肉をたっぷり使い、食べ応えのあるジャム。果物の美味しさを最大限に引き出すため、砂糖をひかえめに仕上げました。

〈東京・京橋千疋屋〉
究極のジャム2本セット

申込番号 08 T 40881

●セット内容／いちご・ブルーベリー各260g×1





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22個入

申込番号 08 T 40846

●セット内容／マドレーヌ×8、フィナンシェ・ヌーヴェルガレット(バニラ)×各3、トリュフケーキ・ガトー オ マロン・フィナンシェ ショコラ・ヌーヴェルガレット(チョコ)×各2 ●賞味期間／常温60日





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。



軽やかなラングドシャ生地でチョコレートサンドした「ミルク」と「ダーク」と「サブレノア」の3種類のクッキー詰合わせです。

〈ゴディバ〉
ラングドシャクッキーアソートメント41枚

申込番号 08 Z 41117

●セット内容／ミルクチョコレート×16枚、ダークチョコレート×14枚、サブレノア×11枚
※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。



『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詰合わせです。

〈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26個入

申込番号 08 T 50711

●セット内容／フィナンシェ×13、マドレーヌ×13 ●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。



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。



爽やかにオレンジの香る「オレンジジュリー」、ふんわりと心地よい食感のダックワーズでコーヒークリームをサンドした「ロッシュ」、様々なナッツと食感の異なるクッキーをキャラメルクリームで組み立てた「モンタージュ」、シナモンが香る「トゥールピヨン」、しっとりとした「マドレーヌ・ショコラ」など、さまざまな味や食感をお楽しみいただける詰合わせです。

〈東京・シェ松尾〉
ガトーセック&マドレーヌ詰合せ 12個入

申込番号 08 T 60262

●セット内容／モンタージュ・オレンジジュリー・トゥールピヨン・ロッシュ×各2、マドレーヌ・ショコラ×4 ●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





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。



植物性の原材料だけでできているとは思えない、本物の「バター」の味わいを感じさせる濃厚な風味。アガベチョコとコーヒーの甘苦い芳香な味わいが絶妙のカフェモカと、ラム酒にほどよく漬け込んだレーズンと、メイプルシロップの甘い香りのメイプルラムレーズンとさわやかな甘みのストロベリーの組み合わせです。

〈チャヤマクロビオティックス〉

米粉のマクロビバターサンド

申込番号 08 T 51076

●セット内容/マクロビバターサンド(メイプルラムレーズン×4)、(カフェモカ・ストロベリー×各3)

※4月～9月のみ冷蔵配送。(気温の変化により変更になる場合がございます。)



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〉
スープカレーレトルトセット

申込番号 08 Z 50830

●セット内容／つぶ入りコーンスープ、野菜のチャウダー各150g×2、
ビーフカレー180g×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におもてなしの心を尽くしています。



コーン、オニオン、パンプキンとそれぞれの野菜の特徴を引き出した自慢の缶詰スープの詰合わせです。

〈帝国ホテル〉

スープ缶詰詰合せ

申込番号 08 Z 60245

●セット内容／コーンのクリームスープ、フレンチオニオンスープ・パンプキンスープ各160g×2

※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 08 Z 50868

●セット内容／8種の野菜ポタージュ・粒入りコンスープ・ベジタブルチャウダー各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〉
神戸牛ビーフパイ

申込番号 08 U 60295

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





1925年、東京・銀座 歌舞伎座前で創業した三笠會館。奈良・吉野から上京した創業者・谷善之丞夫妻が開いた一軒のかき氷屋から、歴史が始まりました。現在では銀座並木通りの本店を中心に、多彩なレストランを展開。代々受け継いできたおもてなしの味をご家庭で手軽にお楽しみいただけます。



創業100年の洋食レストランが誇る2種のカレーセットをご紹介。チキンカレーはルウ不使用で、野菜と果物の自然なとろみと鶏肉の旨み、スパイスの爽やかな辛味が魅力。ビーフカレーはチキンカレーに牛骨ブイヨンを加えたコク深い味わいで、太ぶりの牛肉が贅沢な一品。伝統の味をぜひご堪能ください。

〈東京・銀座 三笠會館〉
レトルトカレー4箱セット（チキン&ビーフ）

申込番号 08 Z 60280

●セット内容／チキンカレー200g×2、ビーフカレー200g×2
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



Cucina Italiana
**ANTONIO'S
DELI**

1944年に日本に本格的イタリア料理を紹介した、創業70余年のイタリアンレストランです。3代にわたり創業当時の味を受け継いでいます。



一枚いちまい手でのばしたピッツァの生地にはチーズとお好みの具を中に入れオムレツのように包んでオーブンで焼き上げました。

〈東京・アントニオ〉
カルツォーネ・ボックス

申込番号 08 U 41111

●セット内容／カルツォーネ4種（ベーコン&チーズ・マルゲリータ・アンチョビオリーブ&チーズ・ダブルチーズ）×各2 ●賞味期間／常温7日

※品質保持のため冷蔵便でお届けします。



デリカでの人気商品をご家庭で手軽にお楽しみいただける真空パックシリーズです。

〈東京・アントニオ〉
スクエアピッツァ・ボックス

申込番号 08 U 41112

●セット内容／スクエアピッツァ5種（ベーコン&サラミ・マルゲリータ・サラミ&ガーリック・きのこミックス・5種のチーズ）×各1枚 ●賞味期間／冷蔵7日





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を大切に、まごころを込めたお菓子作り
をしています。



特製カレーフィリングに福神漬が入った甘口のカレー
パンとピリッと辛くて癖になる、辛口カレーパンのセット
です。

〈東京・代官山 シェ・リュイ〉
カレーパンセット

申込番号 08 U 40768

●セット内容／代官山カレーパン レギュラー (5個入) ×2、辛口
(5個入) ×1 ●賞味期間／冷凍60日

※12月16日～1月6日の期間はお届けできません。



たっぷりのクリームダイヤモンド (アーモンド生地) の上に洋
梨を飾ってしっとり焼き上げたタルトとフランスボ
ルドー地方の郷土菓子、カヌレ・ド・ボルドーのセットです。

〈東京・代官山 シェ・リュイ〉
タルト・カスレセット

申込番号 08 U 40767

●セット内容／タルトボワール4寸、カヌレ (4個入) ●賞味期間／
冷凍30日

※12月16日～1月6日の期間はお届けできません。





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



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 08 U 60243

●セット内容／黒毛和牛生ハンバーグ150g×4



銀座吉澤定番の手土産「しぐれ煮」を瓶詰にしました。生姜をアクセントに仕上げています。

〈銀座吉澤〉
黒毛和牛しぐれ煮

申込番号 08 Z 60244

●セット内容／黒毛和牛しぐれ煮70g×2



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。



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7個
申込番号 08 U 60256

●セット内容／デミグラスハンバーグ110g×3、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。





—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がなる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 08 Z 51072

●セット内容／ハチミツ入梅干600g(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 08 Z 51073

●セット内容／しそ漬梅干600g(梅干540g、しそ葉60g) 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 08 Z 51075

●セット内容／しそ漬梅干600g(梅干540g、しそ葉60g) 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 08 Z 51074

●セット内容／まろやか梅600g(2～4L粒) 塩分約10% ●梅：和歌山県産



「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、麴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 08 T 01499

●セット内容／三年蔵味噌2kg詰め（白味噌・赤味噌各1kg）



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コクのある深い味わいです。



(左)白扇酒造蔵元正面。(中)麴造り。(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



江戸時代には飲み物として造られていたみりん。三年熟成させたみりんは琥珀色をしており、なんともまろやかです。七年熟成させたみりんは、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〉
熟成美酎セット

申込番号 08 T 01345

●セット内容／熟成美酎（三年・七年）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
なれません。

米どころ山形県置賜。 名匠たちが育む美味。

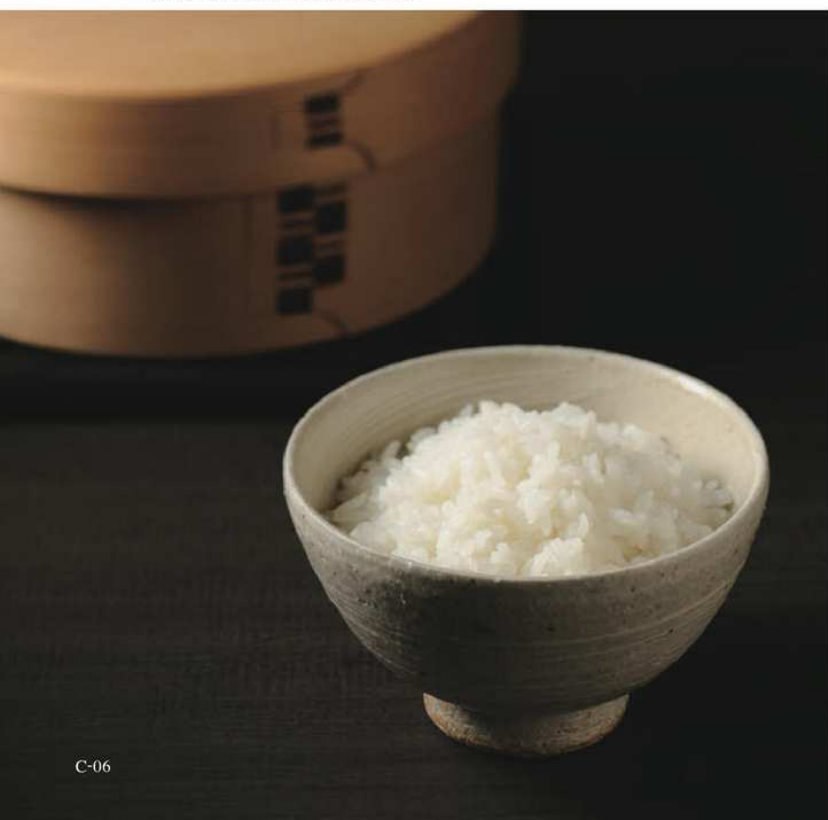
四方を山々に囲まれた置賜地方は恵まれた気候風土から上質なお米が栽培される地域として広く知られています。この地で稲作に励む『山形おきたま七福会』は、文字通り米づくりに定評のある生産者グループ。生産者全員が全国レベルの食味コンクールで賞を受賞した経歴を持っています。

伝統の「ササニシキ」は、控えめな粘りとあっさりとした食味で根強い愛用者を得ています。山形県の「特別栽培農産物」に認証された『山形おきたま七福会』自慢のお米。数ある銘柄米に引けをとらない美味しさを是非味わってください。



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

山形県・置賜 山形おきたま七福会 ササニシキ



控えめな粘りとあっさりした柔らかな食感が特徴のお米です。

〈山形・山形おきたま七福会〉
特別栽培米ササニシキ

申込番号 08 T 60025

●セット内容／特別栽培米ササニシキ2kg



素材の味が生きている、
愚直な“京のお漬物”。

平成8年創業の新鋭『茎屋』は、愚直なまでに伝統的な“京のおつけもの”を追求している漬物店です。こだわりは、主人の三輪さんが自らの足と舌で選んだ素材と、手間ひまを惜しまない丁寧な仕事。自主契約の野菜を可能な限り使い、食品添加物(保存料、着色料、香料、調味料)は加えません。「うちの漬物は野菜そのものの味が美味しさの決め手。だからこそ、ごまかしが利かないんです」と三輪さん。季節の野菜を使った詰合わせは、後味さわやかな味わい。また、国産の酒粕をふんだんに使い、約2年かけて漬け込んだなら漬けは自慢の一品です。

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



(左)主人の三輪康久さん。(中)茎屋店頭。(右)試行錯誤をくり返してき上がった漬物。

京の なら漬・ お漬物

京都府・京都市
茎屋

〈京都・茎屋〉
京のなら漬
詰合せ



申込番号 08 U 20565

●セット内容／桂うり(2/3舟)、四葉きゅうり(1.5本入)、西瓜(2個入) ●賞味期間／冷蔵90日

※製造上の都合により、お届けにお時間をいただく場合がございます。



〈京都・茎屋〉
京の漬物詰合せ



申込番号 08 U 60275

●セット内容／京みぶ菜100g、五色浅しほ142g、撫々すくき90g、ちりめん山椒70g、季節の漬物1種(10月～1月：千枚漬120g、生しほ85g、刻み千枚漬130g、昔たくあん1/2本、都しほ90gよりいずれか1種をお届け。2月～9月：ゆず風味こんぶ大根90g、ぬか漬け日の菜1束、ごま風味お茶漬け沢庵85g、きゅうり浅漬(しょうが風味醤油漬)140g、うり昆布漬90gよりいずれか1種をお届け) ●賞味期間／冷蔵5日

※季節の漬物について：野菜の収穫状況によりお届けのセット内容を変更させていただきます。



08 U 60275



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 上赤身セット

申込番号 08 U 60276

●セット内容 / 上赤身80g×2、馬刺しのたれ5ml・しよ
うが3g×各4 ●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



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。

鹿児島県・枕崎市

一本釣り鰹



(左)伝統的な一本釣り漁法。 (右)炭火で焼く。



08 U 10700



鹿児島県枕崎産 一本釣り鰹炭火烧たたき

申込番号 08 U 10700

●セット内容／鰹600g(計3~4本)、たれ×6 ●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 08 U 10701

●セット内容／鰹600g(計3~4本)、醤油×1 ●賞味期間／冷凍90日



長野県松本市
こばやし

信州に伝わる
素朴な蕎麦を堪能する。

明治23年創業の長野県松本市『こばやし』。色が白く精製された国内産そば粉を使用した二八蕎麦が信条です。伝承の製法でつくられた手打ちそばは食べるとそばの旨みがにじみ、香りがしっかりたち、手打ちそばらしさが味わえます。麺線はやや細め。瑞々しさやのど越しの良さが際立ち、心地よい余韻を残します。ゆで時間はたっぷりのお湯で30秒から1分が目安。そばが湯に浮かんできた時が引き上げ時です。

また、吟味した北海道産の昆布、国産本節、醤油などを用いて丁寧に作られた伝承のつゆも素晴らしく、蕎麦の持ち味を十分に引き出せるように考えられています。たっぷりのそば湯で割って最後の一滴まで味わい尽くしたくなるほどです。



(左)蕎麦打ちの神髄ともいえる「水回し」。(中)ゆっくりと押し出すように練る。
(右)信州安曇野・そば畑。

信州手打二八蕎麦

長野県・松本市
こばやし



蕎麦、つゆ共に1パック2人前です。お食事の用途に合わせてお使いいただけます。

〈長野・こばやし〉
こばやしの信州蕎麦「髓一」
(4人前)

申込番号 08 U 40882

●セット内容／そば(生麺) 250g×2、そばつゆ 180ml×2、おろし山葵20g ●賞味期間／冷凍30日





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。



(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。

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 08 U 30670

●セット内容／特選蒲鉾（赤・白）各1本、上竹輪2本
入、えびひら（1本）、海鮮しゅうまい（6個入）、
孔雀巻（140g）、厚焼（150g）、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。



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。



〈京都・錦市場 湯波吉〉
ゆば詰合せ

申込番号 08 U 00900

●セット内容／引上ゆば(5枚入)×2、引上ゆば(2枚入)×1、よせ巻ゆば小(6個入)×1、大原木ゆば小(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日目を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。



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。



(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)。



人気の地方市場から

〈京都・錦小路 樹悟〉 千枚漬

申込番号 08 U 83530

●セット内容／千枚漬420g、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。



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。

旬を彩る、伝統と創作

樹悟

「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・信用を大切にする姿勢を受け継ぎ、看板とともに守り続けている『樹悟』。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。



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。

京の三大漬物に数えられる「千枚漬」と「すぐき」を樽に詰め合わせました。樽出しの鮮度そのままにお届けします。

〈京都・錦小路 樹悟〉 千枚漬・すぐき

申込番号 08 U 83527

●セット内容／すぐき400g、千枚漬250g、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



所狭しと京漬物が並ぶ店頭。





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ます。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 08 U 64109

●セット内容／じゃがバター天・玉ねぎベーコン天・かぼちゃ天・お好み天・たこ天・きくらげ天×各2、いかごぼう天・百合根湯葉巻天×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。



「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。



(上)麩屋老舗の店頭。(下)クセになる食感は職人がつくる。



麩屋町通に残る唯一の麩屋
麩屋老舗

創業天保年間の「麩屋老舗」。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麩。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、生麩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。



職人が一つひとつ心をこめて作った生麩まんじゅうです。もちもちでやわらかい食感が自慢です。

〈京都・錦市場 麩屋老舗〉
椀だね詰合せ

申込番号 08 U 22358

●セット内容／鳥入り麩・お宝麩・鴨まんじゅう・筑前まんじゅう×各3 ●賞味期間／冷蔵10日





辛子明太子・ 柚子いか明太子セット

申込番号 08 U 94819

●セット内容／辛子明太子（無着色）180g、柚子いか明太子300g ●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



『原口商店』では本場博多の明太子をお届けしています。手間隙惜しみに仕上げた、当店自慢の「辛子明太子」と「柚子いか明太子」をお楽しみください。



職人技が冴える
明太子をご家庭に

海産物専門 原口商店

原料にこだわった辛子明太子を作り続けているのは、柳橋うまかもん市場に店を構える『海産物専門原口商店』。徹底した素材の選別、本来の旨みを引き出すこだわりの漬け込み方など、本場で磨き抜かれた味をぜひご賞味ください。

柳橋うまかもん市場で店を構える『海産物専門原口商店』。



地元民に愛される博多の台所

柳橋うまかもん市場 博多

空港や主要道路から好アクセスにあり、連日“うまかもん”を求める客で賑わっています。名物の明太子に塩干物、日本海や玄界灘で揚げた活きのいい魚介類、ジューシーな薩摩地鶏などなど。百人百様の嗜好を受け止めてくれる市場です。





独自の文化を持ち、四季折々の味覚が楽しめる食材の宝庫です。



五島美豚は清潔な環境で元気に育っています。

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

長崎県 五島列島

「豊かな自然が育む
四季折々の味覚」



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



五島牛五島手延うどん すき鍋セット(3人前)

申込番号 08 U 50770

●セット内容／五島牛バラ肉160g、五島手延うどん
60g×6、五島うどんスープ10g×
3 ●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 08 U 84397

●セット内容／ロース肉90g×6 ●賞味期間／
冷凍30日



五島美豚



五島美豚 焼肉用

申込番号 08 U 84398

●セット内容／ロース肉・バラ肉各240g ●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 08 U 84396

●セット内容／ロース肉・バラ肉各240g ●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。



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もこだわっています。

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。



酵素入り生ドレッシング

滋賀県・高島市
ともだち
共立



食卓にあると楽しい、美味しいが詰まったカラフルなドレッシングのセットをお届けします。

ドレッシング6本セット

申込番号 08 U 20534

●セット内容/酵素入り生ドレッシング(玉葱と塩麹 130g×2、キウイとりんご酢と塩麹・パイナップルと黒酢と塩麹・蜜柑と蜜柑ピールと塩麹各130g)、発酵ドレッシング(韓国風甘辛酢味噌150g) ●賞味期間/冷蔵90日



工房で一つずつ手作りした ジャムと焼き菓子。

岡山県倉敷市に店を構える『三宅商店カフェ工房』が作るジャムは、旬を迎えた果物の状態を見極めながら一釜ごとに味を加減することで、果物の持ち味・香り・果肉感を残して炊き上げています。2層のジャムは、上の層だけ、ミックスしてなど様々な味がお楽しみいただけます。



倉敷酒津の長屋門を利用した工房。

二層のジャムとサブレ

岡山県・倉敷市
三宅商店カフェ工房



二層のジャムとサブレなどバラエティー豊かに
詰合わせました。

三宅商店カフェ工房 ギフトセット

申込番号 08 T 50838

●セット内容／二層のジャム（オレンジ×キウイ）
240g、ジャム（ミルク・ラズベリー・ブルーベリー）各
110g、宇治抹茶とホワイトチョコのサブレ×13、紅
茶のサブレ×15 ●賞味期間／常温30日



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 08 T 84341

●セット内容／静岡の茶草場農法煎茶ティーバッグ・玄米緑茶ティーバッグ・玄米焙じ茶ティーバッグ・香草烏龍ティーバッグ・蕎麦緑茶ティーバッグ各3g×10

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と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

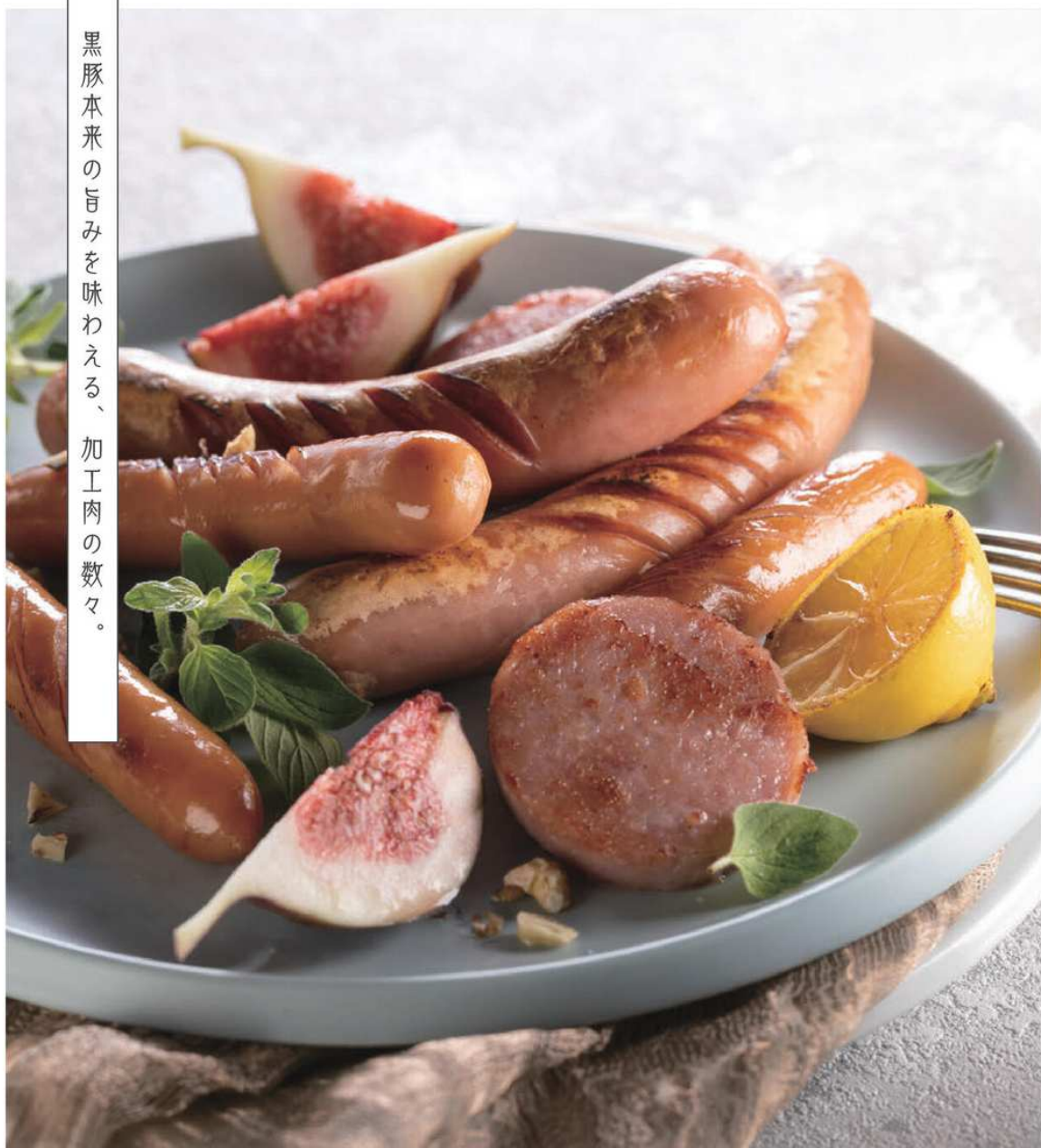
申込番号 08 U 60247

●セット内容／ポークグリルドステーキ140g×4 ●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、ボロニア、フランクといろいろな味が楽しめます。

アベル牧場黒豚 ソーセージ・ウインナー

申込番号 08 U 41001

●セット内容／屋久島茶葉入りウインナー100g×2、ボロニア180g、羊腸フランク120g ●賞味期間／冷凍30日





本格ピッツアを、恵比寿の人気イタリアンから。



チーズ4種と黒トリュフのトッピング。ピリッとスパイシーなボロネーゼソース。バジルの香りにこだわったマルゲリータの3種類。ミミはもちもち、外はバリバリのナポリ風クラストが美味です。



〈リストラテマッサ〉
3種のこだわりナポリ風ピッツア

申込番号 08 U 40957

●セット内容／ピッツァマルゲリータ205g×2、ボロネーゼのピッツァ204g×2、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



焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。



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



鹿児島県産黒豚 生ハム・パンチェッタ（生ベーコン）

申込番号 08 U 50841

●セット内容／肩ロース生ハムスライス50g×2、生ベーコンスライス80g ●賞味期間／冷凍30日



北海道産牛モモ肉を香辛料でシンプルに味付けし、牛肉の旨味を楽しんでいただけるように仕上げました。

北海道ローストビーフ

申込番号 08 U 60338

●セット内容／ローストビーフ250g、ソース30g ●賞味期間／冷凍90日





米沢牛の旨みが詰まった手造りのコンビーフです。米沢牛のコクのある味わいと豊富な脂の甘みが広がる贅沢な一品です。

米沢牛コンビーフ

申込番号 08 U 41085

●セット内容／米沢牛コンビーフ100g×2

●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 08 U 30634

●セット内容／黒豚コロッケ80g×12 ●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。



じゃがいもの冷製スープビシソワーズとかぼちゃスープ、ごぼうスープの3種のスープを詰合わせにしました。お好みで牛乳でのばしても美味しくお召し上がりいただけます。

ローストビーフの店
鎌倉山

〈レストラン鎌倉山〉
3種スープの詰合せ

申込番号 08 U 40776

●セット内容／ビシソワーズ・かぼちゃスープ・ごぼうスープ各170g×2



アルポルト片岡宏之シェフの肉本来の旨みを楽しめる、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抜群です。



〈アルポルト〉
黒トリュフソースハンバーグ

申込番号 08 U 40954

●セット内容／黒トリュフソースハンバーグ150g×7 ●賞味期間／冷凍60日





ほんのりと甘みがある和風きのこ餡の煮込みハンバーグと、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い牛肉の蒸し煮のセットです。



〈みのり〉
煮込みハンバーグ・牛肉蒸し煮

申込番号 08 U 60246

●セット内容／和風きのこ餡煮込みハンバーグ180g・牛肉蒸し煮105g×各2 ●賞味期間／冷凍90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です。



〈ラ・ロシェル〉2種スープ詰合せ

申込番号 08 U 40959



●セット内容／ミネストローネ・クリームスープ各150g×5 ●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。しっかり焼き目をつけ、中にお肉の旨みを閉じ込めたハンバーグを、じっくり煮込んだ野菜の酸味と甘みが溶け込んだ、こだわりのデミグラスソースと合わせました。



〈ラ・ロシェル〉デミグラスハンバーグ

申込番号 08 U 51124



●セット内容／デミグラスハンバーグ155g×8



焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。



脂ののった海鮮具材を特製ダレで漬け込んだ
海鮮漬け丼の具。だし茶漬けでもお楽しみい
ただけます。

海鮮漬け丼の具3種セット

申込番号 08 U 50914

●セット内容／海鮮漬け（ふくいサーモン・まぐろ・ぶり）
各60g ●目鉢鮎・鯛：国産、サーモン：福井県産 ●賞味
期間／冷凍60日



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

鹿児島県産黒毛和牛牛丼の具

申込番号 08 U 40996

●セット内容／牛丼の具100g×4 ●賞味期間／冷凍30日



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 08 U 41033

●セット内容／豚丼の具135g×2、豚肉しゅうまい90g（3個）×4 ●賞味期間／冷凍90日



フレッシュ ギフト

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





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 08 U 60033

●セット内容／肩肉250g ●賞味期間／冷凍
30日



鹿児島県産黒毛和牛
しゃぶしゃぶ用

申込番号 08 U 60034

●セット内容／肩肉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
焼肉用セット

申込番号 08 U 41095

●セット内容／タン・バラ肉各200g ●賞味期間／冷凍30日



鹿児島県産黒豚
しゃぶしゃぶ用セット

申込番号 08 U 40001

●セット内容／モモ肉・バラ肉380g、ゆずポン酢50g×2 ●賞味期間／冷凍30日





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。その肉牛の美味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を「上州牛」と呼び全国に広がっています。



上州牛 すき焼き用

申込番号 08 U 40752

●セット内容／肩肉・モモ肉300g ●賞味期間／冷凍30日





上州牛 ミニステーキ用

申込番号 08 U 64081

●セット内容／モモ肉340g ●賞味期間／冷凍30日



上州牛 焼肉用

申込番号 08 U 64082

●セット内容／肩肉・モモ肉300g ●賞味期間／冷凍30日





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 ミニロールステーキ

申込番号 08 U 22268

●セット内容／鹿児島県産黒豚ミニロールステーキ50g×9 ●賞味期間／冷凍30日



鹿児島県産黒豚 味噌漬け合せ

申込番号 08 U 50851

●セット内容／モモ味噌漬70g×4、ロース味噌漬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。



焼くだけで鹿児島県産黒豚が手軽に味わえるお茶碗サイズに仕上げた豚井の具です。



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上がください。



鹿児島県産黒豚 豚井の具

申込番号 08 U 70770

●セット内容／豚井の具80g×8 ●賞味期間／冷凍30日



鹿児島県産黒豚 生姜焼用たれ漬

申込番号 08 U 70764

●セット内容／生姜焼スライスたれ漬100g×6 ●賞味期間／冷凍30日





「かながわの名産100選」の高座豚は飼育方法の難しさから絶滅の危機となりましたが高座豚を愛する関係者の努力によって復活した豚です。肉質の柔らかさと旨み特徴です。



神奈川県産 高座豚 ヒレ肉とんかつ用

申込番号 08 U 20492

●セット内容/ヒレ肉とんかつ用(パン粉付) 80g×8



鹿児島黒豚をじっくり煮込んだトンポーロウ。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 08 U 40998

●セット内容/トンポーロウ80g×4 ●賞味期間/冷凍30日



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ています。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 赤ワインステーキ用

申込番号 08 U 50857

●セット内容/ロース赤ワイン漬90g×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 08 U 53161

●セット内容/阿波尾鶏味噌漬(もも肉・ムネ肉) 100g×4 ●賞味期間/冷凍30日





鹿兒島県産の黒豚を使用したウインナー・ソーセージのセットです。黒豚の旨みをお楽しみください。

〈鹿兒島・ナンチク〉 鹿兒島黒豚ソーセージセット

申込番号 08 U 40773

●セット内容／黒豚ソーセージ・黒豚ソーセージ各200g、黒豚荒挽きウインナー120g ●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
がごさいます。



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のセットです。

ふらのハムギフト

申込番号 08 U 10380

●セット内容／ロースハム270g、ショルダーハム270g
●賞味期間／冷蔵90日



直下式炭火製法でじっくり燻煙して仕上げたハム・ベーコンや、まろやかな味を楽しむ生ハムなどをバラエティー豊かにお届けします。



〈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 08 U 30631

●セット内容／燻しロースハム60g、炭火焼ベーコン80g、荒挽ソーセージ70g、生ハムロース40g、ペッパー生ハムロース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
がごさいます。





長年愛され続けたハムギフトの自信作です。

〈日本ハム〉
本格派吟王詰合せ

申込番号 08 U 50922

●セット内容／特撰ロースハム340g、焼豚150g、あらびきミートローフ100g ●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〉
こだわりのハム・ソーセージ詰合せ

申込番号 08 U 60331

●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) ×2、黒胡椒ウインナー100g (5本入)、フランク150g (3本入)



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 08 U 20462

●セット内容／特選肩ロース180g、特選燻しポークハム180g、網焼き焼鶏140g ●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。





燻製のスモーキーな香りと深い味わい、ぶりぶりの食感の和牛もつを醤油スープが引き締めるもつ鍋セット。ソフトでコシのある生麺ならではのちゃんぽんが絡めの満足を引き立てます。

和牛もつ鍋セット

申込番号 08 U 20460

●セット内容／もつ鍋セット(和牛もつ200g、もつ鍋スープ135g、薬味(ガーリックスライス・輪切り唐辛子・白ごま各5g)、ちゃんぽん生麺90g) ●賞味期間／冷凍30日



羊肉の焼肉料理ジンギスカンの味付セットです。北海道の郷土料理として知られ、低脂肪肉としても人気が高まっています。

北海道ジンギスカン味付セット

申込番号 08 U 30461

●セット内容／味付ラムロース・味付マトンロース各200g
●羊肉：オーストラリアまたはニュージーランド産





『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。

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 08 U 01337

●セット内容／モモ肉・ムネ肉×各1枚、ささみ・手羽先×各3本(計535g) ●愛知県産 ●賞味期間
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 08 U 22296

●セット内容／阿波尾鶏スモークハム200g、阿波すだち鶏スモークハム200g×2 ●賞味期間／冷
蔵30日



甘い醤油ベースたれとの相性が抜群の肉巻きおにぎり。レンジで温めるだけで手軽にお召し上がりいただけます。

肉巻きおにぎり

申込番号 08 U 50848

●セット内容／肉巻きおにぎり(60g×2)×4 ●賞味期間／
冷凍90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 08 U 41089

●セット内容／辛子明太子（無着色）270g ●スケトウダラの卵：北海道産 ●賞味期間／冷蔵10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 08 U 50772

●セット内容／辛子明太子（無着色）
320g ●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 08 U 41592

●セット内容／辛子明太子（無着色）
370g ●スケトウダラの卵：アメリカ産
●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 08 U 94650

●セット内容／たらこ（無着色）310g ●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



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 08 U 93449

●セット内容／香辛明太子（無着色）
300g ●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





選りすぐりの魚を丁寧に干し上げ、旨みと風味をぎゅっと閉じ込めた、ふっくらジューシーな干物の詰合せです。

佐賀県唐津加工 干物詰合せ

申込番号 08 U 60027

●セット内容／あじ開き・あじみりん・白干しあじみりん・昆布干しあじ開き・昆布干さは×各2 ●あじ：佐賀県産、さば：国産 ●賞味期間／冷凍30日



日本有数の漁場である北海道産の脂ののったほっけの干物です。

北海道産 ほっけ開き

申込番号 08 U 53217

●セット内容／ほっけ開き (2枚入) ×2 ●賞味期間／冷凍90日



一夜干ししたほっけを食べやすくカットしました。フライパンで焼いてお弁当のおかずや、お酒の肴など簡単にお召し上がりがいただけます。

北海道産 ほっけスティック

申込番号 08 U 60016

●セット内容／ほっけスティック (みりん味500g、塩味300g)





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



雄の秋鮭と塩のみを原料に昔ながらの手作業で一尾ずつ仕込んだ「塩引鮭」は「鮭のまち」新潟県村上市の気候風土と先人の知恵の賜物です。



漬魚詰合せ

申込番号 08 U 40923

●セット内容／金目鯛・さわら・サーモン（銀さけ）・ぶり各80g ●銀さけ：チリ産、ぶり：国産、金目鯛：クック諸島またはニュージーランド産、さわら：韓国産 ●賞味期間／冷凍60日



越後村上の味 塩引鮭切身

申込番号 08 U 60286

●セット内容／塩引鮭切身×5切（計350g） ●秋鮭：北海道産 ●賞味期間／冷凍60日



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



風味豊かな京都の荒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。



北海道産 秋鮭寒風干切身 （中辛）

申込番号 08 U 40995

●セット内容／秋鮭切身120g（2切）×3 ●賞味期間／冷凍60日



〈北海道・山大〉 西京漬焼魚・焼鮭食べ比べ

申込番号 08 T 60041

●セット内容／西京漬焼魚（紅鮭・ぶり・赤魚・トラウトサーモン各50g）、焼鮭50g ●賞味期間／常温60日



シロサバフグを一汐・七味・のりと美味しく味付けしました。プリプリとした食感のいろいろなふぐ一夜干しをお楽しみください。



ふぐ三色一夜干

申込番号 08 U 40740

●セット内容／ふぐ一夜干（一汐・七味・のり）各160g ●シロサバフグ：中国産 ●賞味期間／冷凍90日



山口県の銘酒「五橋」の大吟醸酒粕に真ふぐを漬け込みました。真ふぐのプリッとした食感と吟醸酒粕のコク、上品な味わいをご堪能ください。



ふぐ大吟醸酒粕漬け

申込番号 08 U 50926

●セット内容／真ふぐ大吟醸酒粕漬け200g×2 ●マフグ：山口県産 ●賞味期間／冷凍90日



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、ほどこよい塩味とともに、濃厚な旨みが出す「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。



ふぐの身と卵巣を糠と酒粕で熟成・発酵させた伝統の珍味。ふぐの糠漬・粕漬は、食べやすくスライスしています。



高野屋

〈長崎・高野屋〉
からすみ三昧セット

申込番号 08 U 30779

●セット内容／からすみ片腹32g、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産または国産 ●賞味期間／冷蔵60日



〈石川・あら与〉 老松

申込番号 08 U 50470

●セット内容／ふぐ（糠漬・粕漬のスライス）各10切×2、ふぐ子（糠漬・粕漬）×各1 ●ごまふぐ：国産、くろざばふぐ・しろざばふぐ：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く場合がございます。





まぐろ問屋がつくる「漬けまぐろ・すきみ」のセットです。ごはんに乗せて、漬けまぐろ丼やネギトロ丼でお召し上がりください。



漬けまぐろ・すきみセット

申込番号 08 U 30646

●セット内容／漬けまぐろ・まぐろすきみ
各100g×2 ●目録鮭・黄肌鮭：太平洋ま
たは大西洋またはその他産 ●賞味期
間／冷凍10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・ 味付け数の子

申込番号 08 U 60254

●セット内容／いくら醤油漬60g、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



北海道沖で獲れた昆布、茎わかめ、するめいかを特製だれで漬けた松前漬
に、数の子と紅ずわいがにをトッピングしました。



海鮮松前漬2種セット

申込番号 08 U 50850

●セット内容／数の子松前漬・紅ずわ
いがにの松前漬各240g



創業260年余、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
り漬け込んだふ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 08 U 60268

●セット内容／ぶり漬け60g×2、サーモン漬け60g
×1 ●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。





蟹の旨みと香りが口に広がる蟹あんかけと、直火炒めでバラバラ食感のえび炒飯のセットです。あんかけ炒飯としてもお召し上がりいただけます。

京、
静華

〈京、静華〉
えび炒飯と蟹あんかけ丼のもと

申込番号 08 U 60260

●セット内容／えび炒飯360g×3、蟹あんかけ丼のもと180g×2 ●賞味期間／冷凍60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 08 U 70803

●セット内容／豚まん・帆立豚まん×各8
●賞味期間／冷凍30日





こだわりのふかひれ尽くしのラーメンが、たった5分で食卓へ。幅広い世代の方に愛されているロングセラー商品です。

NIHONMASHI
KOJUKEN

〈東京・日本橋 古樹軒〉
ふかひれラーメン

申込番号 08 T 60279

●セット内容／ふかひれ練り込み麺・紅焼ふかひれ各120g
×4、ふかひれラーメン用たれ30g×4



昭和28年創業、餃子の店として愛され続けている味をお届けします。

餃子舗
環 環

〈大阪・環環〉
生きようざ

申込番号 08 U 94795

●セット内容／生餃子（30個入）×3、タレ×9 ●賞味期間／冷凍90日



中華惣菜専門店「四陸」専属の料理人が手作りでした本格中華をお手軽簡単調理でお楽しみいただけます。

〈四陸〉
中華どんぶりセット

申込番号 08 U 60251

●セット内容／ふんわりかに玉185g・金華ハム香る中華丼の具180g・貝柱香る海鮮中華丼の具180g×各2





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〉 かぶら寿司

申込番号 08 U 60273

●セット内容／かぶら寿司4～5枚(計720g) ●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。



辛子明太子の旨みが存分に味わえるバラエティー豊かな食べきりサイズの詰合わせです。

ほぐし辛子明太子 詰合せ

申込番号 08 U 41593

●セット内容／ほぐし辛子明太子(中辛・柚子風味・しそ風味)各50g×2、甘海老ほぐし明太子・ふく皮明太子各40g×2、帆立ほぐし明太子40g、鮭ほぐし明太子35g×2 ●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



蓮根のシャキシャキした歯ごたえとツンと効いた辛子が絶妙のコンビネーションです。軽く醤油をつければ格好の酒肴となります。

元祖 森からし蓮根

〈熊本・森からし蓮根〉
からし蓮根4本セット

申込番号 08 U 30770

●セット内容／からし蓮根265g×4 ●賞味期間／冷蔵13日





大粒の梅を使用した調味梅干。便利な個包装タイプです。

〈和歌山・紀州高田果園〉
紀州南高梅 梅の実り

申込番号 08 Z 51071

●セット内容／調味梅干（はちみつ入梅）12粒入、3Lサイズ、塩分約7% ●梅：和歌山県産



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 08 U 60031

●セット内容／つけあげ×6、いわし天×5、野菜天×4、しそ天・かぼちゃ天・実えんどうチーズ天・ごぼう天・黒ゴマチーズ天・れんこん天×各3、パプリカ天・紅生姜揚げ×各2 ●賞味期間／冷蔵8日



海の恵みをふんだんに使ったシーフランクの詰合せです。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〉
シーフランクセット

申込番号 08 U 60274

●セット内容／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）×2 ●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。



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～7月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



上品な香りとなめらかな舌触りが特長の夕張メロンをお楽しみください。

北海道産 夕張メロン

申込番号 08 U 60287

●セット内容/夕張メロン(良品) 1.6kg

お申込み期間 4月1日～6月30日





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。



ジューシーでなめらかな口あたりのタカミメロン。
香りもよく、まろやかな甘みを楽しめます。

千葉・茨城県産 タカミメロン

申込番号 08 T 40916

●セット内容/メロン1.5kg

お申込み期間 5月1日～6月30日



お届け期間 7月中旬～8月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



水はけのよい土壌、寒暖差、綺麗な地下水によって
エコファーマー認定生産者に育てられた庄内砂丘メロン
は強い甘みが特徴です。

〈エコファーマー 認定生産者〉 山形県産 庄内砂丘メロン(グリーン)

申込番号 08 T 60267

●セット内容/庄内砂丘メロン(グリーン) 1.3kg (1玉)

お申込み期間 4月1日～7月10日



お届け期間 7月上旬～8月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



口の中いっぱいに広がる甘い香りとしたたる果汁が特
長の水蜜桃をお届けします。

山梨・福島県産 水蜜桃

申込番号 08 T 60263

●セット内容/水蜜桃×3 (800g)

お申込み期間 4月1日～7月10日





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

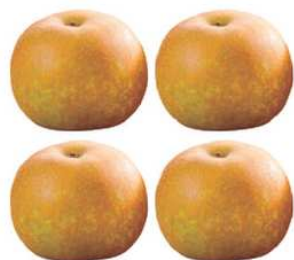
申込番号 08 T 30647

●セット内容／赤肉メロン2kg

お申込み期間 4月1日～7月31日



お届け期間 8月中旬～8月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



早生幸造と菊水のかけあわせで誕生しました。甘くてジューシーで肉質もやわらかく、特有の香りがあります。

長野・新潟県産 幸水梨

申込番号 08 U 50829

●セット内容／幸水梨1.4kg (4～5個)

お申込み期間 5月1日～7月31日





お届け期間 9月上旬～10月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



甘みがあり、爽やかな香りが楽しめるシャインマスカット。種無しで果皮が薄いので、そのままお召し上がりいただけます。

山梨・長野県産 シャインマスカット

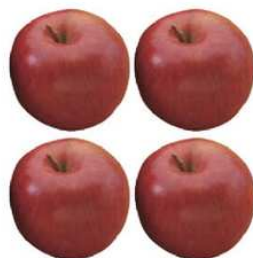
申込番号 08 U 60264

●セット内容/シャインマスカット400g (1房)

お申込み期間 6月1日～9月30日



お届け期間 10月中旬～10月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



シナノスイートは「ふじ」と「つがる」を交配したものです。果汁が多く、甘酸適度で食味のよいりんごです。

長野県産 シナノスイート

申込番号 08 T 60258

●セット内容/シナノスイート1.2kg (4～5個)

お申込み期間 7月1日～9月30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のバランスが絶妙なサンふじりんごをお楽しみください。

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 08 T 60020

●セット内容/ラ・フランス×4 (計950g)、サンふじりんご×3 (計750g)

お申込み期間 8月1日～11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 08 T 00637

●セット内容/ラ・フランス2.5kg (9～10玉)

お申込み期間 8月1日～11月30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 08 T 50837

●セット内容/次郎柿2kg (8～10個)

お申込み期間 8月1日～10月31日



お届け期間 1月中旬～2月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



甘みと酸味の両方を味わうことができる、果汁たっぷりのりんごをお届けします。

青森県産 サンふじりんご

申込番号 08 T 60259

●セット内容/サンふじ1.2kg (4～5個)

お申込み期間 10月1日～1月31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。



赤く、まるく、大きく、うまい「あまおう」。色つやが良く、豊かな甘みとほどよい酸味、食べごたえある莓です。

福岡県産 あまおう

申込番号 08 U 30597

●セット内容/あまおう330g (12～15粒)

お申込み期間 10月1日～2月10日





長野県産のふじりんごを搾った100%のストレートジュースです。さわやかな酸味と甘みが特徴です。



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。



長野県産 ふじりんごジュース

申込番号 08 Z 00874

●セット内容／ふじりんごジュース500ml
×4

※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。



旬を楽しむ フローズンフルーツ

申込番号 08 U 60026

●セット内容／スムージーセット（あまおう、ブルーベリー、バナナ）・（まどんなみかん、りんご、らんごし赤肉メロン）各150g×2 ●まどんなみかん：愛媛県産、りんご：長野県産、らんごし赤肉メロン：北海道産、あまおう：福岡県産、ブルーベリー：熊本県産、バナナ：フィリピン産



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。



長野県産のぶどうと白桃とりんご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。



旬に搾ったとまとジュース

申込番号 08 Z 40862

●セット内容／トマトジュース190g×13

※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。



長野県産果実100% ストレートジュース詰合せ

申込番号 08 Z 00639

●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・長野県産ぶどうジュース各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。



100%フルーツジュースのベストセラー「100CAN」と野菜＆フルーツの美味しさが人気の「野菜生活100」を詰合わせました。フルーツと野菜の美味しさが楽しめるファミリーギフトです。



カゴメ すこやかファミリーギフト

申込番号 08 Z 60407

●セット内容／すこやかファミリーギフト(野菜生活100 オリジナル160g×6、ベリーサラダ・マンゴーサラダ各160g×2、100CAN ビーチブレンド160g×3、パイナップルブレンド・グレープ各160g) ×2



果実の美味しさを十分に引き出したジャムの詰合わせです。



長野県産フルーツの ジャム詰合せ

申込番号 08 Z 22345

●セット内容／ブルーベリー・いちご・紅玉りんご各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 08 T 60339

●セット内容／フルーツゼリー580g



フルーツの宝庫・岡山县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。



岡山县産 ニューピオーネゼリー

申込番号 08 T 41113

●セット内容／ニューピオーネゼリー180g×8



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。



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 ホワイトコーン

申込番号 08 U 50803

●セット内容／ホワイトコーン (L～2Lサイズ) ×7

お申込み期間 5月1日～8月10日



北海道産 とうもろこし

申込番号 08 U 40864

●セット内容／ゴールドラッシュ (Lサイズ) ×10本

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。



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をお届けします。



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 08 U 50804

●セット内容／グリーンアスパラガス (Lサイズ) 500g、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



北海道産 グリーンアスパラガス

申込番号 08 U 50802

●セット内容／グリーンアスパラガス (Lサイズ) 350g×2

お申込み期間 2月1日～5月31日





お届け期間 11月下旬～1月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

甘みが強くてホックホク、蒸かしても焼き芋にしてもおいしいさつま芋です。天ぷらや大学芋、スイートポテトなど様々な方法でお召し上がりください。



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。

甘みがあり独特の風味が特徴のだだちゃ豆。調理しやすいよう枝からとり、袋詰めにてお届けします。山形県の特産品の味覚をお楽しみください。



千葉・茨城県産 紅はるか

申込番号 08 T 50834

●セット内容／紅はるか2.4kg (7～12本)

お申込み期間 8月1日～12月31日



山形県鶴岡産 だだちゃ豆

申込番号 08 U 41703

●セット内容／だだちゃ豆500g×2袋

お申込み期間 5月1日～7月31日

※天候や生育状況などによりお届け日が前後する場合がございます。



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。

おいしい男しゃくの産地として有名な「今金」。その「今金男しゃく」の中でも全生産量の少量しか出回らない品質と味に特に優れた品をお届けします。



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。

北海道の秋の味覚をお楽しみいただける詰合せです。



北海道産 今金男しゃく

申込番号 08 T 55060

●セット内容／今金男しゃくM・L寸3kg×2

お申込み期間 5月1日～1月31日



北海道産 秋の野菜詰合せ

申込番号 08 T 60018

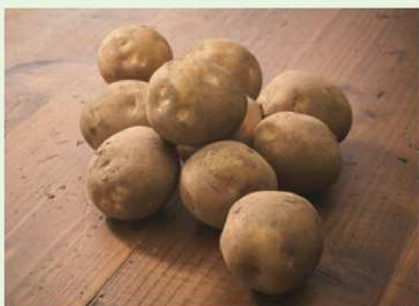
●セット内容／男爵芋 (M～L玉)・北あかり (M～L玉) 各2kg、玉ねぎ (L玉) 2kg

お申込み期間 7月1日～2月28日



Your Selection

常備に便利な野菜をご用意しました。
お選びいただいた野菜が2つ同時に届きます。
日々の料理に役立ててください。



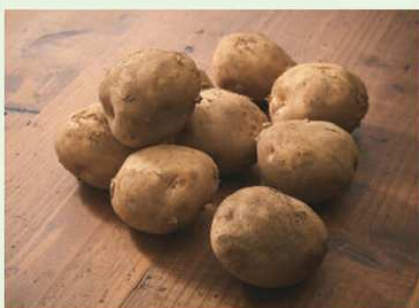
1 今金産 男爵いも

●セット内容／男爵いも (M～Lサイズ) 3kg



2 北見産 玉ねぎ

●セット内容／玉ねぎ (M～Lサイズ) 4kg



3 北海道ニセコ産 きたあかり

●セット内容／きたあかり (M～Lサイズ) 3kg



4 十勝産 メークイン

●セット内容／メークイン (M～Lサイズ) 3kg

●じゃがいもの品種について●

男爵いも

日本で広く栽培されているじゃがいも。表面はゴツゴツしており、丸い形をしていて、身は白っぽく、ホクホクとした食感が特徴です。でんぷん質が多く、煮崩れしやすいため、マッシュポテトやコロケ、ポテトサラダなど、つぶす料理に適しています。

きたあかり

男爵を改良した品種で、皮は黄色く、身も明るい黄色です。粉質でホクホクとした食感があり、甘み強いのが特徴。煮崩れしやすいですが、クリーミーな料理やカレーに使うと、じゃがいもの甘みが料理に溶け込み、風味が増します。

メークイン

長卵形で、身は淡い黄色をしています。煮崩れしにくく、なめらかな食感が特徴。煮物やシチュー、肉じゃがなど、形を保ちたい料理に向いています。煮崩れが少ないため、料理の見栄を重視する際に適しています。

お届けについて

お申込み期間 7月1日～10月31日

お届け期間 10月中旬～11月下旬

※配達日のご指定はご容赦ください。

- 期間限定商品となります。
- お申し込み期間は7月1日～10月31日となります。
- お選びいただいた2商品を同時にお届けします。



申込番号 ご記入方法

申込番号 X080 00

ご希望の商品1個目

上記の 1 ～ 4

いずれかの番号

ご希望の商品2個目

上記の 1 ～ 4

いずれかの番号

(例) ご希望の商品1個目: 2

ご希望の商品2個目: 3

申込番号 X0802300

※同じ商品をお選びいただくこともできます。

ご希望の商品1個目: 4

ご希望の商品2個目: 4

申込番号 X0804400

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。



ニッポンの おいしいごはん

ミルキークイーン

もちりして甘みのある味わいの「ミルキークイーン」。冷めても固くなりにくいと評判です。

〈山形・こめ工房南陽アスク〉
特別栽培米
ミルキークイーン

申込番号 08 T 60297

●セット内容／特別栽培米ミルキークイーン2kg

山形県南陽



松山こまち

秋田県 能代市

「あきたこまち」は秋田県の奨励品種。冷めても粘りある食感が特徴です。

〈秋田・松山ファーム〉
秋田県松山産
松山こまち

申込番号 08 T 60023

●セット内容／あきたこまち2kg



にじのきらめき

新潟県

ツヤのある美しい炊き上がりと、もっちりとした食感が特長のお米です。

新潟県産
にじのきらめき

申込番号 08 T 60270

●セット内容／にじのきらめき2kg



ゆめぴりか

北海道

ほどよい粘りと豊かな甘み、炊きあがりやわらかくツヤがあることが特長です。無洗米なので、お手軽にお召し上がりいただけます。

北海道産
無洗米ゆめぴりか

申込番号 08 T 60265

●セット内容／無洗米ゆめぴりか2kg



サキホコレ

秋田県

11年の歳月を経て、秋田県で生まれた新品種。一粒一粒が大きく、噛めば噛むほどに増す甘さをご賞味ください。

秋田県産 特別栽培米
サキホコレ

申込番号 08 T 60269

●セット内容／特別栽培米 サキホコレ 2kg



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。



創業明治35年、和香辛料をつくり百余年の老舗「やまづ辻田」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・やまづ辻田〉
香辛料詰合せ

申込番号 08 T 50840

●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、高知糸すじ青のり4g、大辛鷹の爪一味10g、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。



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 08 Z 60255

●セット内容／大分産原木乾椎茸どんこ100g



北海道函館市（旧南茅部町）前浜産の真昆布は、身の厚さと深い色が特徴で、上品な香りで味わい豊かなだしがとれます。

真昆布

申込番号 08 Z 01334

●セット内容／真昆布330g



沖縄県粟國島のにがりで仕込んだ田舎味噌を網で細かく漉しました。あっさりした風味、まろやかな旨みが特徴です。

御幸町 関東屋

〈京都・御幸町 関東屋〉
粟國のにがり入 田舎味噌
みやこ樽詰

申込番号 08 T 60283

●セット内容／粟國のにがり入 田舎味噌 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。



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 08 Z 94335

●セット内容／まぐろだしパック(5g×8) ×4





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 08 T 60281

●セット内容／白もち300g×7



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、好みの味付けに薄めてご利用いただけます。



香七味屋

〈香七味屋〉
琥珀だし

申込番号 08 Z 53510

●セット内容／琥珀だし200ml×6
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



お湯をかけて3分でできます。国産の蕎麦粉を使用。きりたんぽでおなじみの比内地鶏の鶏ガラつゆとねぎ、わかめ薬味付きです。



即席 こまちそば
比内地鶏つゆ

申込番号 08 Z 60336

●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）×8



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。きりたんぽでおなじみの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 08 Z 60337

●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）×8



銀鮭・帆立・金華鮓・金目鯛の4種のお茶漬けセットです。



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。



贅沢だし茶漬けセット

申込番号 08 Z 60028

●セット内容／贅沢だし茶漬け（金華鮓×3、銀鮭・帆立×各2、金目鯛×1）



三味逸撰 こだわり味付海苔詰合せ

申込番号 08 Z 60293

●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）×3、味付のりかき醤油味（8切16枚）×3



濃口、金口、白口の定番3種に加え、黒胡麻油と辣油が入ったバラエティー豊かなセットです。



伝統製法で作る調味料詰合せです。



岩井の胡麻油 胡麻油詰合せ

申込番号 08 Z 60266

●セット内容／横濱胡麻辣油55g、金岩井純正胡麻油金口・岩井の純正胡麻油濃口・岩井の純正胡麻油白口・横濱純正黒胡麻油各140g
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



おいしい調味料詰合せ

申込番号 08 Z 22350

●セット内容／京酢加茂千鳥360ml・三年熟成美醃500ml×各2、二年熟成丸大豆醤油こいくち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。



北海道産小麦を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のど越しがご堪能いただけます。



小豆島手延素麺 (北海道産小麦100%)

申込番号 08 T 40829

●セット内容／手延素麺50g×24



播州産小麦を使用したしなやかな麺と、北海道産小麦を使用し、つるつるとした食感が味わえる縹つむぎのセットです。



揖保乃糸

手延素麺揖保乃糸
国産小麦二種詰合せ

申込番号 08 Z 60292

●セット内容／手延素麺（縹つむぎ・播州小麦
各50g×12）



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。



池利

〈奈良・池利〉
手延三輪素麺

申込番号 08 Z 40756

●セット内容／手延三輪素麺50g×24



コシの強さと、手延べならではののど越しの良さが特徴の島原そうめんです。



島原手延そうめん

申込番号 08 Z 40716

●セット内容／手延そうめん50g×28



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 08 Z 33297

●セット内容／肴七味屋の半田麺200g×8



350余年前から現代に伝わる、古式3日手繰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〉
いなにわ手繰うどん

申込番号 08 Z 94642

●セット内容／いなにわ手繰うどん100g×10



伝統の手繰製法で作られたコシの強い稲庭うどんです。



〈秋田・無限堂〉
稲庭うどん

申込番号 08 Z 50846

●セット内容／稲庭うどん 70g×12



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 08 T 30672

●セット内容／手延べきしめん200g×8

ご当地の麺

全国に誇る郷土の麺を取り揃えました。



乾燥・全国繁盛店 ラーメン16食セット

申込番号 08 Z 50879

●セット内容／小樽「桂苑」塩味・小樽「桂苑」味噌味・秋田「周助」醤油味・喜多方「まるや」醤油味・米沢「三男坊」味噌味・東京「楓家」醤油味・鳥取「香味徳」醤油味・博多「いっちょいっちょ」とんこつ味×各2食・スープ付



博多 半生とんこつラーメン

申込番号 08 T 50881

●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）×16 ●賞味期間／常温90日

乾燥・全国繁盛店ラーメン 16食セット

うわさの繁盛ラーメン店の味を店主監修のもとに作り上げました。人気店の味わいをご家庭で手軽にお楽しみいただけます。



08 Z 50879



東京横浜名物 ラーメン詰合せ

申込番号 08 T 50839

●セット内容／横浜ラーメン・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



北海道らーめん

申込番号 08 Z 70543

●セット内容／麺90g×8、スープ（味噌46g×3、醤油40g×3、塩34ml×2）

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。



08 T 50881



「旨麺」 九州ラーメンセット

申込番号 08 Z 22277

●セット内容／麺80g×12、久留米スープ38g・鹿児島スープ35g・熊本スープ40g×各4、ラーメンふりかけ3g×12



「旨麺」さっぽろ 味くらべセット

申込番号 08 Z 60249

●セット内容／ラーメン麺80g×16、味噌ラーメンスープ44g・醤油ラーメンスープ42g×各8

東京横浜名物ラーメン 詰合せ

ちぢれ麺の下町の味「浅草」、昔ながらの支那そば風味「荻窪」、細麺でさっぱりとした「新宿」に、広東風の「横浜」の名物醤油ラーメンの詰合せです。



08 T 50839

「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。



08 Z 22277

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。



08 Z 70543

「旨麺」 さっぱり味噌くらべセット

かん水を使用していない生麺を48時間熟成乾燥させ、旨味を凝縮させたノンフライの「旨麺」。さっぱり醤油スープ、さっぱり味噌スープをセットにしました。



08 Z 60249



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 08 Z 40941

●セット内容/スパイス香る牛すじカレー180g×8



食感にこだわり、お肉を粗挽ぎ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 08 Z 40942

●セット内容/じっくり煮込んだデミグラスハンバーグ120g×8



それぞれ北海道十勝牛、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 08 Z 40899

●セット内容／北海道十勝牛のビーフカレー200g×2、北海道産阿寒豚のポークカレー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レトルトカレーです。

鹿児島 黒豚カレー

申込番号 08 Z 40905

●セット内容／黒豚カレー200g×4



日本三大和牛の一つ「近江牛」の牛すじをじっくりと柔らかく煮込み、旨みとコクを引き出したマイルドな味わいのカレーです。

近江牛 牛すじ煮込みカレー

申込番号 08 Z 94631

●セット内容／近江牛牛すじ煮込みカレー160g×4



明治時代からなる「からす亭流」の科技を大切にしています。老舗洋食店ならではの深くも優しい味わい、昔からの人気の味を温めるだけで手軽にお召し上がりいただけます。

〈東京・青山からす亭〉
洋食 青山からす亭お店の味セット

申込番号 08 Z 40898

●セット内容／ビーフハヤシ・チキンバジルトマト・ホワイトクリーム各200g



こだわりのデミグラスソースでつくる牛タンシチュー。ボ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 08 Z 20502

●セット内容／レトルト牛タンシチュー160g×4



赤ワインをきかせたデミグラスソースでじっくり煮込み、風味豊かに仕上げました。

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 08 T 40956

●セット内容／国産牛のビーフシチュー220g×4



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 08 Z 40858

●セット内容／コーンスープ・パンプキンスープ・オニオンスープ各160g×2



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

祇園原了郭薬味
北海道産さんま
黒七味醤油煮・一味醤油煮

申込番号 08 Z 40896

●セット内容／さんま黒七味醤油煮95g×2、さんま一味醤油煮95g×1



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 08 Z 40895

●セット内容／根室産いわし味付け190g×3



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ないしめを堪能いただけます。

岩手久慈育ち琥珀サーモン
鮭の中骨水煮

申込番号 08 T 40838

●セット内容／中骨水煮180g×4





ほぐし身と脚肉入りのカニ缶セットです。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。



海鮮づくし

申込番号 08 Z 40870

●セット内容／紅ずわいがに（ほぐし身）・
紅ずわいがに（脚肉入）各55g×2



脂ののったアラスカ産紅鮭を調理し骨や皮を取りのぞいて丁寧に手ほぐした缶詰。ほんのり塩味が紅鮭の旨みを引き立てています。



アラスカ産 紅鮭ほぐし缶詰

申込番号 08 Z 40853

●セット内容／アラスカ産紅鮭ほぐし90g
×2



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 08 Z 60300

●セット内容／和風鯛ごはん280g×2、
五目ごはん・洋風トマトごはん・海鮮カレー
ごはん・海の幸ごはん・和風ちりめんごは
ん・野菜ごはん各280g



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 08 Z 60330

●セット内容／けんちんうどん330g、ほ
うとう340g、カレーうどん320g、ナポリ
タン320g、ペンネアラビアータ300g、
ツナマカロニチーズ300g





イカの旨みが味わえる塩辛と、柑橘のさわやかな香りが楽しめる塩辛のセットです。

陰月

徳島 割烹吟月
酒肴2種詰合せ

申込番号 08 U 40843

●セット内容／イカ塩辛・ゆず風味イカ塩辛各100g×1
●賞味期間／冷凍90日



素材の旨みを引き出す上品な味付けで仕上げた3種のお煮しめ。湯せんで手軽に楽しめる、もう一品ほしい時にも重宝します。

陰月

徳島 割烹吟月
お煮しめ3種詰合せ

申込番号 08 U 40845

●セット内容／高野豆腐煮(2個入)×2、椎茸含め煮(4個入)×2、小芋煮(4個入)×2 ●賞味期間／冷凍90日





牛肉やズワイガニなどの贅沢な具材をのせた、バラエティー豊かないなり寿司の詰合せです。

贅沢いなり寿司詰合せ

申込番号 08 U 50849

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



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

彩り小鍋詰合せ

申込番号 08 U 50853

●セット内容／寄せ鍋240g×3 ●賞味期間／冷凍90日





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 08 U 90886

●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、ワイルドホップたまごパン・クロワッサン×各3 ●賞味期間／冷凍30日



小さく切って味付けした柔らかい牛フィレ肉を混ぜこんだガーリックライスです。

〈ビストロハリーズ〉 牛フィレ肉のガーリック バターライス

申込番号 08 U 30611

●セット内容／牛フィレ肉のガーリックバターライス200g×3



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 08 U 01470

●セット内容／ソースハンバーグ170g×6





コシのある乾燥スパゲティと2人前大容量250gのバスタソースのセットです。手軽にパスタを楽しめます。



味わいソースで食べる パスタセット

申込番号 08 Z 60040

●セット内容／スパゲティ130g×2、バスタソース（ナポリタン2人前・ミートソース2人前）各250g、マカロニ（コンキリエ）70g、自然色パスタ（ファルファール）40g、ひまわり油110g
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



焙煎度合いの異なるブレンドコーヒーと直営店カフェオリジナルのキーマカレーを詰合わせました。カフェでのひと時をご家庭でもお楽しみください。



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

〈東京・ Cocktail 堂〉 ブレンドコーヒー・ オリジナルキーマカレー詰合せ

申込番号 08 T 60252

●セット内容／オールド5ブレンド・マイルドブレンド各180g（中挽き・粉）、オリジナルキーマカレー100g×3
※パッケージデザイン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詰合せ。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 08 U 50816

●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・緑の野菜のミネストローネ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。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。



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 08 T 50831

●セット内容／蓮根とほうれん草のグリーンポタージュ・たつぷり蓮根とゆずのポタージュ・潮風育ちの坂田トマトとトラフグのスープ・ふくらみヤギシロメ大豆と黒ごま豆乳スープ・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

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ご一緒にどうぞ。

フルーツケーキ詰合せ

申込番号 08 Z 60032

●セット内容／オレンジケーキ×2、紅茶香るりんごのケーキ・フルーツミックスケーキ×各1



なめらかな口どけの濃厚なチョコレートケーキです。

ガトーショコラ

申込番号 08 T 50880

●セット内容／ガトーショコラ (5号サイズ) ×1 ●賞味期間／常温30日



ニューヨークタイプのチーズケーキと、プリン風味のチーズケーキをキャラメリゼしたクリームブリュレ風チーズケーキのセットです。

Theプレミアムケーキセット

申込番号 08 U 60298

●セット内容／Theプレミアムケーキ (フロマージュブリュレ・ニューヨークタイプ) (4号サイズ) ×各1





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 08 U 40931

●セット内容／プレミアムプリン80ml×6 ●賞味期間／冷
凍30日



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 08 U 60021

●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×2、苺
ショートケーキ45g×2 ●賞味期間／冷凍90日





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 08 U 60038

●セット内容／十勝白玉冷やしぜんざい120g×4、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 08 U 60294

●セット内容／十勝小豆抹茶プリン80g×8 ●賞味期間／冷凍30日



濃厚なブラウンスイス牛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 08 U 40935

●セット内容／十勝和プリン80g×8、黒蜜5g×8 ●賞味期間／冷凍30日





十勝橋本牧場の生乳を使用したアイスセットです。

十勝橋本牧場アイス

申込番号 08 U 60248

●セット内容／バニラ・赤肉メロン・ストロベリー・クリーム
チーズ・リッチキャラメル各80ml×2、ハスカップ80ml×1



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。



千本松牧場

那須千本松牧場

ピュアミルクアイス

申込番号 08 U 40897

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





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 08 U 40930

●セット内容／ティラミスアイス80ml×7、チョコレートソース5g×7



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 08 U 60250

●セット内容／アイスクリームブリュレ80ml×7





素材をいかしたやさしい味わい。容量は290mlとたっぷりサイズです。

〈長崎・山中牧場〉
やさしいジェラート

申込番号 08 U 33275

●セット内容／牛乳・あまおう・ラムレーズン各290ml



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 08 U 60039

●セット内容／余市りんごシャーベット80ml×4、余市ぶどうシャーベット・余市梨シャーベット各80ml×3





北海道十勝産の生乳を使用し、重厚感ある味いに仕上げました。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 08 U 40927

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



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 08 U 50769

●セット内容／きな粉80ml×4、抹茶80ml×3





フルーツビネガーが5種類入ったセットです。果汁を発酵させて造った果実酢に、さらに果汁を加えました。炭酸などで割ってお楽しみください。

フルーツビネガー5本セット

申込番号 08 Z 40949

●セット内容／白ぶどうの酢・さくらの酢・有機りんごの酢・ぶどうとブルーベリーの酢・黒酢と果実の酢各360ml



果汁やビールなどを加えた、フルーツの爽やかな酸味を感じるはちみつです。

フルーツはちみつ

申込番号 08 Z 50905

●セット内容／ストロベリー・ブルーベリー各95g、レモン95g×2



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 08 Z 00703

●セット内容／ワイルドフラワーハニー250g×4 ●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。





気分に合わせて選べる3種のブレンドティー詰合せです。

和漢ブレンドティー詰合せ

申込番号 08 Z 41105

●セット内容／ほんのり甘いほのかほか金時しょうが紅茶・ローズヒップとうるおいルイボスティ各(2g×12)×2、なごみどくだみペパーミントティー3g×12
※キッチンタオル付。



定番の「カネ十煎茶」、ベルガモットの華やかな香りの「カネ十アールグレイ」、柚子の爽やかさを楽しめる「柚子煎茶」の3種詰合せです。ティーバッグタイプなので、急須をお持ちでない方でもお楽しみいただけます。

〈カネ十農園〉 ティーバッグ3種詰合せ

申込番号 08 T 30625

●セット内容／カネ十煎茶・柚子煎茶・カネ十アールグレイ各3g×10



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 08 Z 84451

●セット内容／ダーズリン(2g×10)×3、ピーチ&アプリコット・シトラス&アップル・アールグレイ・ローズティー各(2g×10)×2 ●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。



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 08 Z 40944

●セット内容／静岡掛川深むし茶 96g×3



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、宇治上煎茶のセットです。香り高く、濃厚な味わいをお楽しみください。

宇治煎茶・ ティーマグセット

申込番号 08 T 20354

●セット内容／宇治上煎茶50g、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、容量約200ml ●素材／ティーマグ 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



農林水産大臣賞受賞茶師が原料茶葉の産地にこだわり選りすぐったお茶の詰合わせです。

煎茶詰合せ

申込番号 08 Z 50866

●セット内容／煎茶 宇治80g×2、煎茶 知覧・煎茶 八女各80g



台湾や中国の生産地から選りすぐった茶葉を、ティーバッグでお手軽にお楽しみいただけます。

茶語ティーバッグセット

申込番号 08 Z 50786

●セット内容／凍頂烏龍茶 (2g×8) ×4、雲南普洱 (プーアル) (1.8g×8) ×3、茉莉春毫 (ジャスミン) (2g×8) ×3

ド グラッシ

フランス産スパークリングワイン
“ヴァン・ムスー”を楽しむ。

ボルドーの老舗ワイン商でシャトー・パタイエ等の数々の有名シャトーのオーナーでもある、ボリーマヌ社が手掛けるスパークリングワインです。

細やかで長く続く泡立ち、すっきりした香りで蜂蜜の風味が感じられます。フレッシュな味わいの辛口発泡酒「ブリュット」と甘口発泡酒「ドゥミセック」をお楽しみください。

ワイン



〈ドグラッシ〉

スパークリングワイン2本セット

申込番号 08 T 60278

●セット内容／ラリアンス ブリュット（白・泡）、ド グラッシ ラリアンス ドゥミセック（白・泡）各750ml ●フランス製 ●アルコール度数：11度

※6月～9月のみ冷蔵配送。

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※ヴィンテージ変更によりアルコール度数が変更になる場合がございます。

※詰合せ内容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。

ERRAZURIZ

エラスリス

チリの大統領を輩出した
名家「エラスリス」。

1870年に設立。最初のフランスのぶどう品種をアコンカグア・ヴァレーに植えたのがはじまりです。チリのワイン産地は標高が高いため昼夜の気温差が高く、質の高いブドウが収穫されます。

ワイン



〈エラスリス〉

アコンカグア コスタ ソーヴィニヨン ブラン

申込番号 08 T 60277

●セット内容／アコンカグア コスタ ソーヴィニヨン ブラン（白）750ml ●チリ製 ●アルコール度数：13度

※6月～9月のみ冷蔵配送。

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※ヴィンテージ変更によりアルコール度数が変更になる場合がございます。

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