

gourmet

大人の ご褒美グルメ

気心知れたホームパーティーや、疲れがパッと吹き飛ぶおもてなし
そして、自分を大切にしている日を
ご褒美グルメで、もっと素敵な時間にしませんか。



gourmet
大人のご褒美グルメ

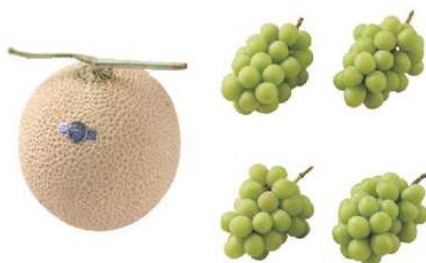
主役揃いの ホームパーティー

美味しいものは、誰かとシェアすることで、さらに美味しさを増していきます。
食の「主役」たちは、パーティーのきっかけづくりにもおすすめです。





フルーツカクテルもサラダも旬の美味で完成させる



美しい網目、とろけるような食感のクラウンメロンと種がなく皮ごと食べられるシャインマスカットをお届けします。

静岡県産 クラウンメロン・
山梨・長野県産 シャインマスカット

申込番号 31 U 40181

●セット内容／クラウンメロン1.5kg、シャインマスカット2.5kg(4房)

※配達日のご指定はご容赦ください。

お申込み期間 5月1日～9月30日

お届け期間 8月中旬～10月下旬



大切な日に欠かせない美しく印象的なひと皿を



上品な甘みのある赤身と脂身を楽しめるロース肉、きめが細かく旨みの濃い肩ロース肉、脂肪と赤身が絶妙なバランスのモモ肉をステーキ用にカットしました。コクのある旨み、柔らかな肉質をご堪能ください。

神戸牛 ステーキ用

申込番号 31 U 60025

●セット内容／モモ肉240g(計4枚)、肩ロース肉360g(計2枚)、ロース肉300g(計2枚) ●賞味期間／冷凍30日





お客さまやシーンにあわせて

メニューの幅が広がるブロック肉

仙台牛とは、肉質等級が最高ランクに格付けされた銘柄牛です。上質な霜降りが入っているサーロインと赤身肉のモモとのセットになります。

仙台牛 ブロック肉

申込番号 31 U 40175

●セット内容／サーロインブロック・モモ肉ブロック各800g ●賞味期間／冷凍90日





会話がすすむ、お酒もすすむ

多彩な味わいがうれしい

鹿児島県産黒豚を原料に生ハム、生ベーコン、トリュフ・ボルチーニウインナーを作りました。お好みのお酒と共に素敵なディナーをお楽しみください。

鹿児島県産黒豚シャルキュトリディナーセット

申込番号 31 U 50168

●セット内容／肩ロース生ハムスライス50g×6、生ハムブロック・生ベーコンブロック各250g×2、生ベーコンスライス80g×5、黒トリュフウインナー・ボルチーニウインナー各100g×6 ●賞味期間／冷凍30日



gourmet
大人のご褒美グルメ

豊かな滋味 和食のおもてなし

テーブルの風情が増す、日本の文化に根ざした滋味豊かなお取り寄せ食材で大切な方とのひと時を、より一層味わい深いものとしてください。





ふぐづくしの華やぐテーブルで
さらに特別感のあるひと時へ

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

天然とらふぐ
関とら本店

〈関とら本店〉
とらふぐ料理

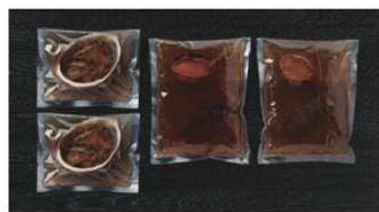
申込番号 31 U 40170

●セット内容／天然とらふぐ刺身(33cm皿) 160g、とらふぐ皮60g×2、とらふぐちり(切身、アラ) 300g×2、ふぐ白子豆腐130g×2、ふぐ煮こごり100g×2、ふぐボン酢300ml、もみじおろし10g×8、小ネギ1カップ、とらふぐヒレ5枚×2 ●トラフグ刺身:国産(天然)、その他:長崎県または熊本県産(養殖) ●賞味期間/冷蔵4日

※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、日祝日の翌々日まで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。



一切れに宿るコクと旨み
しあわせと大人の美味に一献

天然あわびを使用した高級中華料理詰合せ。素材から出るスープの旨みが生かされた、料理人ならではの味わいをお楽しみください。

日本のおいしいお料理 天然あわびの中華料理

申込番号 31 U 00192

●セット内容／あわびオイスターソース煮込み(股付)・あわびとなまこの醤油煮各250g×2 ●賞味期間/冷凍90日



プレシヤスな
料理を愉しむ

温めるだけのスマートな晚餐

海の幸のごちそうを食卓に。美味しいひと時は鮮度の良い高級魚の料理の技と創意工夫を感じながら贅沢に過ごしていただきたい。

今回お届けするのは鰹や鮑・伊勢

海老をはじめ、国産魚介類を中心に四季折々の料理を提供している徳島の割烹料理屋の一品。魚料理をもっと広めていきたいという思いを念頭にお客さまをもてなします。





はじける食感がぎゅっと詰まった「蒸し伊勢海老」、鰹だしを使い優しい味に仕上げた「スープ」、伊勢海老の旨みが染みた「ホワイトソース煮」、伊勢海老の焼き上げの香りと食感が楽しめる「グラタン」、柔らかな酸味を利かしたオリーブオイルの「マリネ」です。

日本のおいしいお料理 伊勢海老和洋割烹料理

申込番号 31 U 00202

●セット内容／伊勢海老塩蒸し150g（抹茶塩・梅塩付）、和の伊勢海老スープ（伊勢海老25g（湯通し筋・みつば入）、伊勢海老スープ150g）×2、伊勢海老ホワイトソース煮（伊勢海老25g（ボイル南瓜・アスパラ入）、伊勢海老ホワイトソーススープ150g）×2、伊勢海老グラタン150g×2、伊勢海老マリネ120g×2 ●伊勢海老：国産 ●賞味期間／冷凍90日



gourmet
プレシヤスな料理を愉しむ



はじける食感がぎゅっと詰まった「伊勢海老塩蒸し」と食べ応え満点の「伊勢海老ステーキ」です。蒸し伊勢海老はお塩で、ステーキは手作りの雲丹ソースと玉葱すりおろしポン酢でお召し上がりください。

日本のおいしいお料理 伊勢海老の塩蒸しと筒切りステーキ（2種のソース付）

申込番号 31 U 00200

●セット内容／伊勢海老塩蒸し400g（抹茶塩・梅塩付）、伊勢海老筒切りステーキ500g、ウニソース30g、和風たまねぎソース80g ●伊勢海老：国産 ●賞味期間／冷凍90日





鮮度の良い伊勢海老ならではのほじける食感がぎゅっと詰まった食べ応え満点の蒸し伊勢海老と伊勢海老スープで仕上げた具沢山のチリソースです。

日本のおいしいお料理 伊勢海老の塩蒸しと伊勢海老のチリソース

申込番号 31 U 00198

●セット内容／伊勢海老塩蒸し200g(抹茶塩・梅塩付)×2、伊勢海老チリソース150g×2 ●伊勢海老:国産 ●賞味期間／冷凍90日





ふっくらと香ばしい鰻があれば

こころ満ちて笑みがこぼれる

鰻生産量上位を誇る鹿児島県の豊かな風土が美味しい鰻を育てます。指定の養鰻場で育った鰻を地下から湧き出る指宿の伏流水で24時間以上さらして身を引きしめています。

鹿児島県産鰻蒲焼（関西風焼）

申込番号 31 U 40185

●セット内容／鰻蒲焼160g・たれ・山椒×各10 ●賞味期間／冷凍90日



グルメ セレクション

GOURMET SELECTION

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





「ジャン＝ポール・エヴァン」
 アーティスト
 ショコレティエ

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

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

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



素材にこだわって創られたボンボンショコラや、やわらかく濃厚な味わいのキャラメル、ヘーゼルナッツのkokある味わいが特徴のチョコレートペーストなど、『ジャン＝ポール・エヴァン』の魅力を存分にお楽しみいただける絢爛なギフト。

〈ジャン＝ポール・エヴァン〉

チョコレート詰合せ

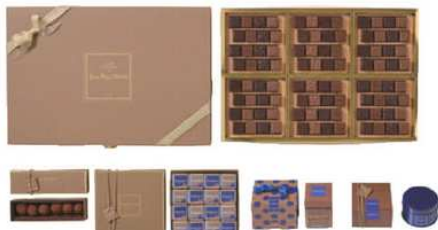
申込番号 31 U 60045

●セット内容／ボンボンショコラ96個、トリュフ6個、カレ

48枚、キャラメル10個、タルティネノワゼット ●フランス製

●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。





「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」
 甘美な時間ときを創る、
 クリエイター

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

M.O.F. (フランス国家最優秀職人章) 称号を持つ、ニコラ・クロワゾー。宝石のようなボンボン・ドゥ・ショコラは、ニコラ総指揮の元、パリのアトリエの職人たちにより丁寧に手作りされています。



©Laurent Rouvrais

人気のボンボン・ドウ・ショコラを、10粒セレクトして詰合わせたアタクションと、ぎゅっと箱に詰合わせたアソルティモン・メゾン、カリカリ、サクサクとした食感が楽しいバトン・プー・ラリネ3種、とろけるようなガナッシュムースをバリッとした食感のダークチョコレートでコーティングしたカカオパウダーをまぶしたトリュフ3種をお楽しみいただけるセットです。

〈ラ・メゾン・デュ・ショコラ〉

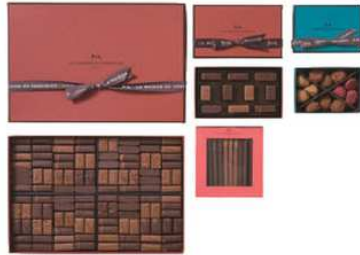
チョコレートセット

申込番号 31 U 60043

●セット内容／アソルティモン・メゾン S5×1、アタクション 10粒入×1、トリュフ・バルフメ 84g×1、バトン・プー・ラリネ×1 ●フランス製 ●賞味期間／冷蔵28日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※内容に変更がある場合がございます。





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



「東京・京橋千疋屋」
「千疋屋」にふさわしい品質で
お届けしたい

『京橋千疋屋』が「旬」のお勧めフルーツを3回にわたりお届けします。

〈東京・京橋千疋屋〉 果物3回お届けコース

申込番号 31 T 40217

●セット内容／下記「果物3回お届けコース予定表」より、旬の果物をお届けします。 ●賞味期間／常温 2～5日

※配達日のご指定はご容赦ください。

※お届けの開始は、ご投函日より2週間後の該当月よりとなります。

※天候や生育状況などによりお届け期間及び果物が変更になる場合がございます。

※1度のご注文で計3回のお届けになります。

※下記の「果物3回お届けコース予定表」より、1か月に1回、3ヵ月続けてお届けします。

※お届けの開始月のご指定及び順番は変更できませんのでご了承ください。

※配達日のご指定はご容赦ください。

※2月、5月～9月、12月は冷蔵配送。

果物3回お届けコース予定表

1月 マスクメロン (1個) ぼめろまん (2個)	2月 大粒いちご (1箱12～15粒入) せとか (3個)	3月 マスクメロン (1個) デコボン (2個)	4月 茂木びわ(1箱12～15粒) 清見柑 (4個) 美生柑 (4個)	5月 房州びわ (12～15粒) 宮崎マンゴー 4Lサイズ (1個)	6月 鳥取すいか (1個) ハウスみかん (15個)
7月 もも(山梨産・6個・大玉) プラム (6個)	8月 シャインマスカット(1房) 二十世紀梨 (2個) 新甘泉梨 (2個)	9月 ピオーネ (2房・大房)	10月 南水梨 (5個) 次郎柿 (5個)	11月 季節のりんご2種 (赤りんご (2個) 青りんご (2個)) ラフランス (4個)	12月 ルレクチエ (4個) 枯露柿 (6個)





高野屋

創業延宝三年
一子相伝の技

「長崎・高野屋」

創業延宝3年(1675年)の『高野屋』。からすみ一筋に340余年にも及ぶ歴史のある老舗です。中国から長崎に約350年前に伝来してきたからすみは、当時は鱈の卵で作られていましたが、現在のような鱈の卵で製造したのは、『高野屋』が始まり。正徳2年(1712年)より、長崎奉行を通じ、宮中および將軍家へ献上され、食通の愛用品としてその名が知られ、やがて天下の珍味として今日の名声を得ています。

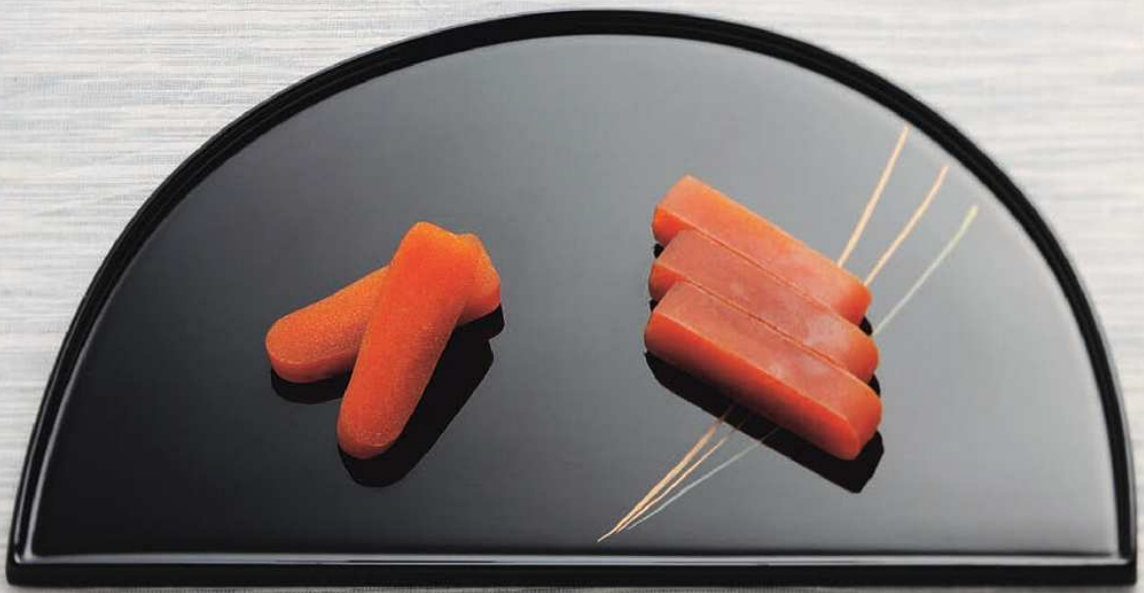


薄くスライスしてお召し上がりください。軽く炙るのも一興。ねっとりとした滑らかな食感、ほど良い塩味とともに、濃厚な旨みが染み出す『高野屋』のからすみです。お気に入りのお酒と一緒に、また「からすみほぐし」はパスタなどにもぴったり。余すところなくお楽しみください。

〈長崎・高野屋〉
からすみ三昧セット

申込番号 31 U 30254

●セット内容／からすみ240g×2、からすみほぐし28g、からすみ茶漬40g ●ボラの卵（からすみ）：国産、ボラの卵（からすみほぐし・からすみ茶漬）：オーストラリアまたはアメリカまたは国産
●賞味期間／冷蔵60日



昭和12年東京・四谷に割烹として誕生した『蔦の家』は、西京漬けを独自の製法で磨き上げた「京華漬」をつくり上げました。味の決め手となる味噌にこだわり、京都の白味噌をはじめ三種類の味噌をブレンド。特製の「かえしだれ」を加えて、じっくりと寝かせます。芳醇な香りとコクのある味噌が素材の旨みを引き立て、美味しい西京漬けが誕生します。『蔦の家』独自の西京漬けは、長い年月を経て、多くの人々に愛されています。



蔦の家

「東京・蔦の家」
昭和十二年創業、
受け継がれる伝統の味



三種類の味噌をブレンドしさらに蔦の家特製「秘伝の返しだれ」を加えてじっくり寝かせた味噌床に各魚介類、肉類の特性に合わせ漬け込み時間を分け丁寧に漬込んでいます。

〈東京・蔦の家〉
京華漬セット

申込番号 31 U 50270

●セット内容／孟宗竹割蓋3本セット（ホワイトワレフー（沖目鯛）・銀鯧・鯖 1切160g各5切入）、カラスカレイ 80g・赤魚150g×各4、トラウトサーモン80g・松阪豚ロース100g・松阪豚モモ100g・イカ180g×各3、鯖200g×2 ●ホワイトワレフー（沖目鯛）：ニュージーランド産、銀鯧：アメリカ産、鯖：韓国産、赤魚：グリーンランド産、カラスカレイ：ロシア産、松阪豚（ロース・モモ）：イカ：国産、トラウトサーモン・鯖：ノルウェー産 ●賞味期間／冷凍90日



千年鮭 きっかわ

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



越後村上の風土が織り成す 伝承の鮭食文化

「新潟・千年鮭 きっかわ」



村上の鮭料理の代表格、鮭の塩引き。塩引きを低温熟成した鮭の生ハム。合わせ味噌に漬け寒風の中で2カ月吊るして作る白子の寒風干し。歯舞産の昆布で上質な鮭を巻き煮上げた鮭の昆布巻。新潟・村上ならではの味わいをお楽しみください。

〈新潟・千年鮭 きっかわ〉
新潟村上
伝承の鮭料理詰合せ

申込番号 31 U 50190

●セット内容／鮭の塩引き（1尾スライス）2.8kg、鮭背脂の塩辛・鮭の脂そ各50g、白子の寒風干し19g×3、鮭の昆布巻160g×5、鮭の生ハム50g×5、はらこの粕漬95g×2 ●秋鮭：国産 ●賞味期間／冷蔵10日





文化元年(1804年)創業の『天たつ』は江戸時代から続く「越前仕立て汐うに」の専門店です。3代目当主・天野五兵衛が考案した「塩蔵法」と呼ばれる技法によってつくられる汐うには当時より貴重な美味として日本の三大珍味のひとつとも言われています。今も昔ながらの製法を受け継ぎながらも、「汐うに」の新たな楽しみ方も提案しています。



江戸時代から続く 越前仕立て汐うにの 名店

「福井・天たつ」



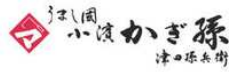
江戸時代から約200年続く汐うにの専門店『天たつ』の贅沢な汐うににふりかけ「粉うに」。薫り高い雲丹の香りと旨みが味わえます。

〈福井・天たつ〉
粉うに

申込番号 31 T 60042

●セット内容／粉うに27g×5
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





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



北陸・若狭の佳味 創業元禄元年 「福井・津田孫兵衛」



上品な味わいに仕上げた若狭がれい（やなぎむしがれい）の一夜干しと若狭ぐじ（甘鯛）を白荒味噌にじっくり漬け込んだ味噌漬けと大吟醸の酒粕を用いた粕漬の詰合わせです。

〈福井・津田孫兵衛〉
若狭の美味詰合せ

申込番号 31 U 60032

●セット内容／若狭がれい一夜干し×9～11枚、若狭ぐじ味噌漬・若狭ぐじ粕漬×各6切 ●やなぎむしがれい・甘鯛：若狭湾沿岸産 ●賞味期間／冷蔵6日





CHEZ MATSUO

「東京・シエ松尾」
 美食を求めてたどり着いた
 完璧な空間

世田谷区・成城にあるグランファミーユ・シエ松尾。幅広い年齢層のお客さまに多用途で利用されています。晴れた日には富士山も望めるメインダイニングや屋上庭園に囲まれたテラス席など、自然光いっぱいの開放感にあふれる空間です。



柔らかく仕上げた、黒毛和牛のローストビーフや、まろやかな味わいのスモークサーモン。伝統製法にこだわったプロシュートや具だくさんのスープなど、レストランの味をご家庭で。

〈東京・シエ松尾〉
 グルメ・アソート

申込番号 31 U 60046

●セット内容／黒毛和牛ローストビーフ200g×4、グレイビーソース50g×4、シーズニングソルト50g×2、スモークサーモン100g×6、プロシュート80g×4、具だくさんスープ（季節の野菜トマトバイヨンスープ、アサリと野菜のクリームスープ、若鶏とレンズ豆のココナツカレースープ）各160g×4 ●牛肉：国産、スモークサーモン：ノルウェー産、プロシュート：アメリカ産 ●賞味期間／冷凍90日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





ふかひれは数ある食材の中でも特別な存在。中国では燕の巣や干し鮑と肩を並べる高級食材として認知されてきました。日本でもふかひれは一度は存分に食べてみたいと考える憧れの食材でしょう。スープの旨みをたっぷりとすったふかひれは香りが高く、とろけるよう。長くぶりぶりの金糸に、コクと甘みのある白湯ベースの煮込用スープを絡めてお召し上がりください。



「東京・日本橋 古樹軒」
ホンシヤオ
紅焼（中華風醬油煮込み）の
姿煮を食卓へ



ふかひれ姿煮として人気のある「尾びれ」を使用。長くぶりぶりの金糸に紅焼醤（煮込み用スープ）を絡めてお召し上がりください。

〈東京・日本橋 古樹軒〉

ふかひれ姿煮

申込番号 31 U 60034

●セット内容／味付ふかひれ450g、すぐま紅焼醤200g×4





—美—味—探—訪—

すべての美味しいものには、
素敵な物語があります。

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





(左) 紀州高田果園三代目園主 高田智史氏。
(中) 「南高梅誕生の地」の碑と、梅林。
(右) 6月上旬、収穫前の梅。

和歌山県・みなべ町
紀州高田果園

南高梅



梅を作りつづけて百余年。
南高梅誕生農園の梅干。

明治35年に、当時の園主、高田貞楠氏が60本あった梅の種苗の中からひととき大きく美しい実になる1本を発見。これを母木とし、高田梅として大切に育てました。高田梅は受け継がれ数十年かけて改良を重ね、さらに県立南部高校園芸科の協力を得て、現在の「南高梅」ができたのです。

現園主の高田智史氏は、有機肥料を主体とした計画的な追肥の栽培方法により、さらに果皮が薄く果肉の柔らかい「南高梅」作りに励んでいます。また梅干への加工は手間を惜しまない昔ながらの手作りです。木から自然に落下する完熟梅だけを収穫して、新鮮なうちに塩で漬け込み、真夏日に2日から3日天日干しします。この作業で梅本来の栄養価が凝縮されます。この後再度梅の選別を行い樽詰めをしたのが『紀州高田果園』の梅干です。柔らかな果皮につつまれた、たっぷりとした果肉の口当たりは梅作り100年の歴史を持つ同園ならではの完熟南高梅の味わいです。

吟味した梅を昔ながらに丁寧にしそ葉に挟んで漬けこんだ「しそ漬梅干」と、大粒南高梅を蜂蜜を使用し深みのある上品な味わいに仕上げた「絹梅」などいろいろなお味が楽しめる詰合せです。

〈和歌山・紀州高田果園〉
紀州南高梅 梅干詰合せ
有田焼容器入

申込番号 31 Z 50269

●セット内容／金箔のせしそ漬梅干800g（梅干750g、しそ葉50g）4～5L粒、塩分約18%、金箔のせ絹梅（アカシア蜂蜜入梅干）800g（4～5L粒）、塩分約8% ●梅：和歌山県産





(左)潮風を受けてのんびりと過ごす吉岐牛。
(中)海辺の広々とした牧場で草を喰む。
(右)吉岐牛取り扱い看板。

長崎県・壱岐市
梅嶋

壱岐牛

島内一貫肥育の黒毛和牛。
島の潮風が育んだ美味。

長崎県壱岐市は、対馬との間に位置する、東西15km南北17kmの玄界灘に浮かぶ島です。弥生時代の壱岐の歴史を物語る「原の辻貝塚」から牛の骨が発掘されるなど、ここでは太古の昔から、人々は牛とともに生きてきました。

壱岐では年間約5,000頭の子牛が生まれます。多くはその肉質の良さから子牛のときに肥育業者に売られ、但馬牛、松阪牛など各地のブランド牛として育てられてきました。現在、島で生まれた牛から高い基準を満たした牛を「壱岐牛」として育てています。歴史的に使役牛として用いられてきた「壱岐牛」が、農業機械化の時代に生き残ったのは肉質が優れていたためで、食味のよさでも近年ますます高い評価を得ています。「壱岐生まれの壱岐育ち、島内一貫肥育です」と肥育農家の人が胸を張る「壱岐牛」をご賞味ください。

コクがありながらもさらっとしている脂肪、やわらかさと旨みが味わえる壱岐牛をステーキとすき焼きでお楽しみください。

〈長崎・梅嶋〉
壱岐牛サーロインステーキ・
すき焼き用

申込番号 31 U 50986

●セット内容／サーロインステーキ180g×4、リブロース肉（すき焼き用）840g ●賞味期間／冷凍20日





馬にマジメ。美味しい馬肉を
真心込めてお届け。

馬刺しと黒毛和牛の専門店『フジチク』は、馬肉の生産量・消費量上位の熊本県に本社と自社牧場を構えており、全国的にみても非常に珍しく、飼育から加工・販売まで、一貫して行っています。阿蘇の大自然とおいしい水で肥育を行い、一頭一頭の発育、体調管理に気を配り、独自配合した飼料を与えることで、他にはない肉質に仕上げています。良質なお肉をしっかりと鮮度の良い状態でお客さまへお届けします。



(左)餌を食べる馬。(中)阿蘇山の麓にある自社牧場。
(右)新鮮な馬肉を販売。

馬刺し

熊本県・菊池郡
フジチク



市場に出回ることが少ない希少部位ミスジやトウガラシなどを詰め合わせました。「馬花巻」はほのかな香りとまろやかな口当たりの焼酎で、馬刺しの美味しさを際立たせます。

ふじ馬刺しと焼酎の晩酌セット

申込番号 31 U 60016

●セット内容／メン（三枚バラ）・ヒレ（シャトーブリアン）各80g×2、大トロ・中トロ・チョーデン・イチボ・フタエコ・ミスジ・トウガラシ・バラヒモ・ロース・たたき・ランプ・上赤身各80g、ユッケ50g、馬刺しのたれ5ml×30、しょうが3g×30、ユッケのたれ10g、たたきのたれ20g、馬花巻720ml ●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 ●アルコール度数：25度



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



フレッシュ ギフト

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





銀座 吉澤

『銀座吉澤』は京橋宝町にて精肉店として創業。

伊勢や松阪エリア等で肥育された牛を東京・芝浦の食肉市場へと運ぶ商いを手掛けました。

経験によって培われた厳しい選定基準を満たした、品質の高い雌牛を仕入れています。



〈銀座吉澤〉
松阪牛 すき焼き用
申込番号 31 U 60021

●セット内容／ロース肉・ウデ肉各300g
×2 ●賞味期間／冷凍90日



〈銀座吉澤〉
松阪牛 サーロインステーキ用
申込番号 31 U 60020

●セット内容／サーロインステーキ200g
×4 ●賞味期間／冷凍90日





〈銀座吉澤〉
常陸牛 雌牛 ステーキ用
申込番号 31 U 60017

●セット内容／サーロイン・モモ肉各200g×4
●賞味期間／冷凍90日



〈銀座吉澤〉
常陸牛 雌牛 焼肉用
申込番号 31 U 60018

●セット内容／ロース肉・赤身肉（モモ肉またはウデ肉）各400g×2 ●賞味期間／冷凍90日
※部位のご指定はできません。



〈銀座吉澤〉
常陸牛 雌牛 すき焼き用
申込番号 31 U 60019

●セット内容／ロース肉・ウデ肉各400g×2
●賞味期間／冷凍90日





神戸牛

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



神戸牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用

申込番号 31 U 60023

- セット内容／モモ肉・ロース肉各400g
- 賞味期間／冷凍30日



神戸牛 焼肉用

申込番号 31 U 60024

- セット内容／ロース肉350g、4種盛(モモ肉・肩肉・肩ロース肉・バラ肉各110g)
- 賞味期間／冷凍30日





松阪牛

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



松阪牛 ステーキ・焼肉用

申込番号 31 U 50175

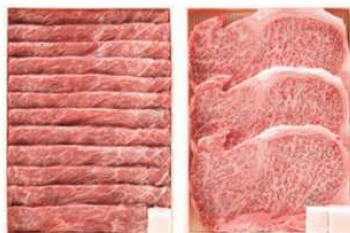
●セット内容／ロースステーキ600g（計3枚）、モモ肉・バラ肉（焼肉用）計800g ●賞味期間／冷凍30日





米沢牛

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



米沢牛 バラエティーセット

申込番号 31 U 60014

●セット内容／ロースステーキ630g（計3枚）、肩肉すき焼き用1kg ●賞味期間／冷凍30日





前沢牛

岩手県の冷涼で穏やかな気候の中、高い飼育技術で愛情を注いで育てた「前沢牛」。

全国肉用牛枝肉共励会で幾度も名誉賞に輝いた黒毛和牛です。

鮮やかな霜降りととろけるような食感をご堪能ください。



前沢牛 サーロインステーキ用

申込番号 31 U 61202

●セット内容／サーロインステーキ200g
×5 ●賞味期間／冷凍30日



前沢牛 しゃぶしゃぶ・ すき焼き用セット

申込番号 31 U 61201

●セット内容／肩ロース肉（しゃぶしゃぶ
用）・肩ロース肉（すき焼き用）各700g
●賞味期間／冷凍30日





鹿児島黒牛

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

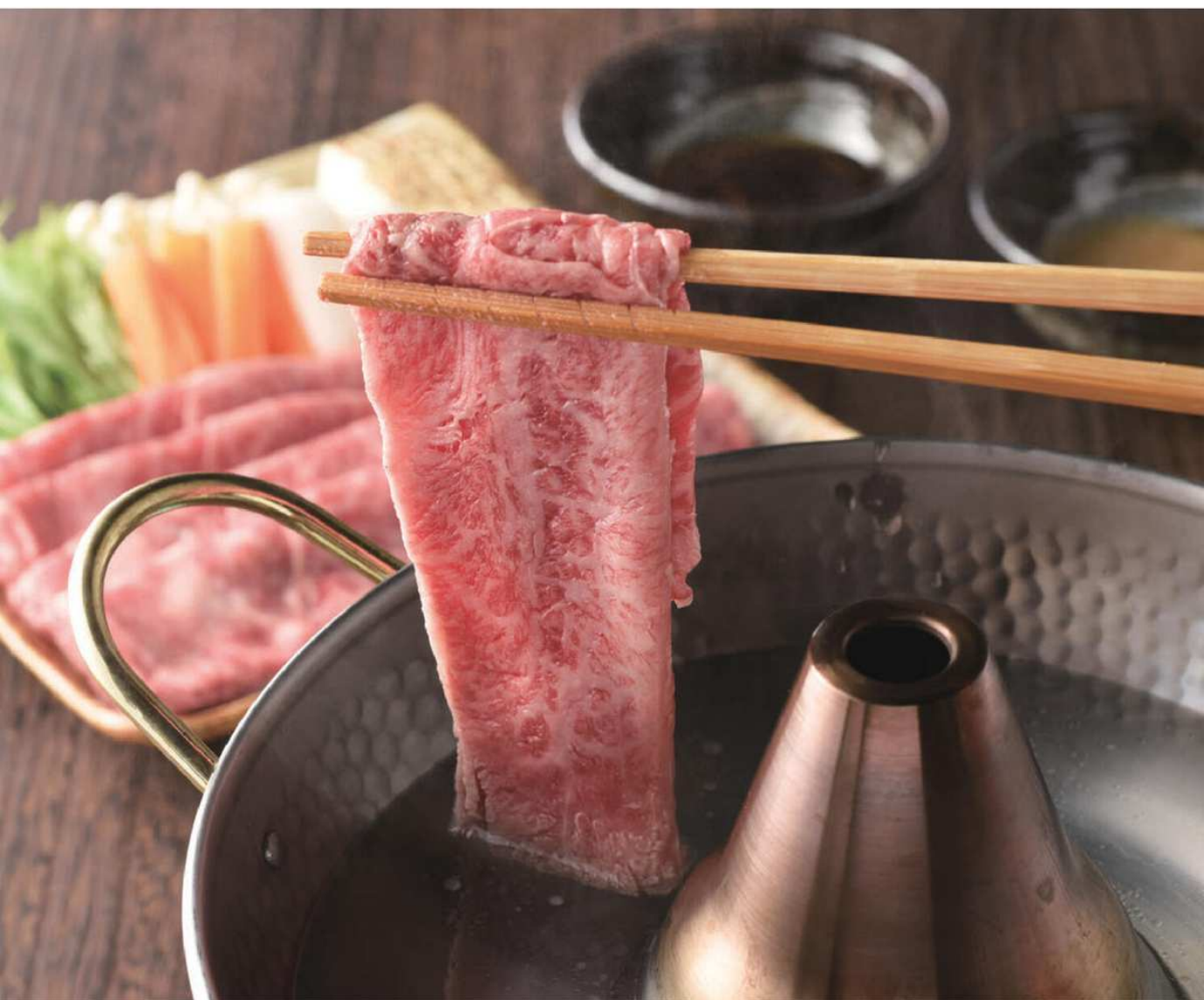


鹿児島黒牛
サーロインステーキ用

申込番号 31 U 00226

●セット内容／サーロインステーキ180g×7 ●賞味期間／
冷凍30日





鹿児島県産黒毛和牛

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



鹿児島県産黒毛和牛
サーロインしゃぶしゃぶ用

申込番号 31 U 10156

●セット内容／サーロイン600g×2 ●賞味期間／冷凍30日





若狹牛

自然豊かな越前若狹の四季に富んだ気候と、豊かな風土のなかで育てられた「若狹牛」。
福井県内で12か月以上肥育された黒毛和種で、きめ細かなサシの入った柔らかい肉質が特徴で、
甘みのあるとろけるような舌触りとさっぱりした後味の福井県を代表する銘柄牛です。



若狹牛 すき焼き用

申込番号 31 U 40191

●セット内容／ロース肉（リブロースまたはサーロイン）
600g×2 ●賞味期間／冷凍90日
※部位のご指定はできません。





若狹牛 サーロインステーキ用

申込番号 31 U 40194

●セット内容／サーロインステーキ1.02kg（計6枚）、ステーキソース×6 ●賞味期間／冷凍90日





手ノ子牛

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



山形県産手ノ子牛
ヒレステーキ用

申込番号 31 U 20113

- セット内容／ヒレステーキ用150g×5
- 賞味期間／冷凍20日





飛騨牛

「飛騨牛」は、岐阜県内で14ヶ月以上肥育された黒毛和種の銘柄牛です。

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



飛騨牛 ステーキ用
申込番号 31 U 60036

●セット内容／リブロース・サーロイン各
600g(計3枚) ●賞味期間／冷凍30日



飛騨牛 焼肉用
申込番号 31 U 60037

●セット内容／モモ肉・肩ロース・ロース
各550g ●賞味期間／冷凍30日





「米沢牛」「鹿児島県産黒毛和牛・黒豚」のバラエティー豊かな美味しさを
楽しめる焼肉セットです。会席にも映える御膳箱でお届けします。

米沢牛・鹿児島県産黒毛和牛・ 鹿児島県産黒豚焼肉用詰合せ御膳

申込番号 31 U 00225

●セット内容／米沢牛肩ロース肉・肩肉各150g、鹿児島県産黒毛和牛ロース肉・モモ肉各150g、バラ肉80g、希少部位6種各80g（希少部位＝カイノミ・ササバラ・ミスジ・トウガラシ・中落ちカルビ・カルビ・カクマク・三角バラのいずれか）、鹿児島県産黒豚ロース肉80g×2、バラ肉80g ●賞味期間／冷凍30日
※写真は一例です。希少部位のご指定はできません。





鹿児島産黒毛和牛のトップブランド「鹿児島黒牛」と「米沢牛」を味わえる御膳です。お好みでキャビアをのせて焼肉をお楽しみください。

鹿児島黒牛・米沢牛 キャビア焼肉用詰合せ御膳

申込番号 31 U 00233

●セット内容／米沢牛肩ロース肉・肩肉各80g×2、鹿児島黒牛ロース肉・モモ肉各80g×2、国産キャビア20g ●賞味期間／冷凍30日



鹿児島産黒毛和牛のトップブランド「鹿児島黒牛」の希少な部位をはじめバラエティー豊かなおいしさを味わえる御膳。お好みでキャビアをのせて焼肉をお楽しみください。

鹿児島黒牛・ キャビア焼肉用詰合せ御膳

申込番号 31 U 00234

●セット内容／鹿児島黒牛ロース肉80g×2、モモ肉80g、希少部位5種各80g（希少部位＝カイノミ・ササバラ・ミスジ・トウガラシ・中落ちカルビ・カルビ・カクマク・三角バラのいずれか）、国産キャビア20g ●賞味期間／冷凍30日
※写真は一例です。希少部位のご指定はできません。





黒毛和牛リブロースの霜降りとしっとり感にこだわったローストビーフステーキです。肉質が柔らかく、しっとりしているので厚切りでもおいしくいただけます。

黒毛和牛 厚切りローストビーフステーキディナーセット

申込番号 31 U 50185

●セット内容／ローストビーフステーキ400g×2、ローストビーフソース50g×8、濃厚オニオンスープ220g×4 ●賞味期間／冷凍30日





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

アベル牧場黒豚 ソーセージ・ウインナー

申込番号 31 U 60125

●セット内容／屋久島茶葉入りウインナー100g×10、ポロニア180g×10、羊腸フランク120g×10、ぐるぐるウインナー400g（約80cm）×10 ●賞味期間／冷凍30日



かに三昧

新鮮なまま塩ゆでした、たらばがにの脚は食べやすくカットしております。

花咲がにとずわいがには姿のまま塩ゆでに。

それぞれの蟹の美味しさの違いを、味わえます。

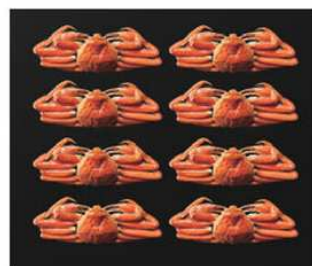


かに三昧

申込番号 31 U 50165

●セット内容／ボイルたらばがに脚（カット済）400g×4、花咲がに・ずわいがに各350g×3 ●たらばがに：ロシア産、花咲がに：北海道産、ずわいがに：ロシアまたはカナダ産 ●賞味期間／冷凍30日



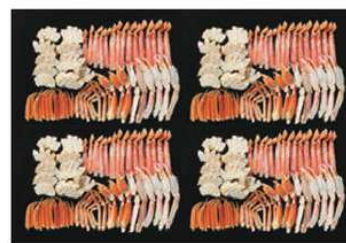


水揚げしたずわいがにをボイルして急速冷凍しました。甘みたっぷりのずわいがにをご堪能ください。

ボイルずわいがに姿

申込番号 31 U 50156

●セット内容／ボイルずわいがに500g×8 ●ずわいがに：ロシアまたはカナダ産 ●賞味期間／冷凍60日



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

ボイルずわいがに半むき身

申込番号 31 U 40176

●セット内容／ずわいがに半むき身（棒脚・爪・爪下・肩肉）1000g×4 ●ずわいがに：ロシアまたはアメリカ産



旬の時期に漁獲し、生きたまま蒸し上げて急速冷凍しました。蒸しがにならではの甘みと締まった身肉をお楽しみください。

北海道産 活蒸毛がに

申込番号 31 U 60205

●セット内容／活蒸毛がに450g×5 ●賞味期間／冷凍90日





「まぐろの王様」と呼ばれる高級魚の天然本まぐろ（クロマグロ）4種を詰合わせました。脂ののった大トロ・中トロと締まった身質の赤身、個包装タイプのたたきをお届けします。贅沢な食べ比べをお楽しみいただけます。

〈築地ホクエイ〉
天然本まぐろ4種詰合せ

申込番号 31 U 50147

●セット内容／天然本まぐろ大トロ冊120g×2、天然本まぐろ中トロ冊180g×2、天然本まぐろ赤身冊180g×4、天然本まぐろたたき60g×8 ●本鮪：大西洋（日本）産、本鮪（たたき）：国産 ●賞味期間／冷凍11日



まぐろ専門店が目利きした本まぐろの詰合わせです。

天然本まぐろ詰合せ

申込番号 31 U 50187

●セット内容／本マグロ（大トロ200g×2、中トロ200g×3）
●本鮪：大西洋産 ●賞味期間／冷凍10日





海鮮丼やお刺身にぴったりの海鮮素材を彩りよく詰合わせました。

〈宮城・歌津小太郎〉

海鮮詰合せ

申込番号 31 U 60015

●セット内容／海鮮盛合せ（サーモン、ほたて、いくら、あわび）・海鮮丼の具（めかぶ、鯖たたき、カニ、いくら）各80g×10 ●サーモン・めかぶ：宮城県産、ほたて・あわび：三陸産、いくら：北海道産、鯖：太平洋産、カニ：カナダ産



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 31 U 40172

●セット内容／海鮮松前漬（帆立・ヒラメ・ホッキ貝・ズワイガニむき身・タコ・味付数の子・いくら醤油漬）100g×34



長崎五島もの

釣りもののクエのおいしさを五島味噌がまろやかに引き出しています。
弱火でじっくり焼き上げてください。



長崎県五島列島産
釣りクエ味噌漬

申込番号 31 U 70508

●セット内容／釣りクエ味噌漬100g×15 ●賞味期間／冷凍30日



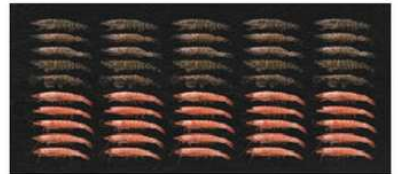


長崎県五島列島沖にて釣りや定置網漁で水揚げした天然魚とイカの柵造り詰合わせです。

長崎県五島列島産 天然魚柵造り刺身用盛合せ

申込番号 31 U 70509

●セット内容／刺身用盛合せ(アオリイカ・真鯛各100g×4、クエ100g×8) ●賞味期間／冷凍30日



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

長崎県五島列島産 車海老 (生冷凍・ボイル味噌漬)

申込番号 31 U 81421

●セット内容／車海老生冷凍・車海老ボイル味噌漬各40g×25 ●賞味期間／冷凍30日





北アルプスの伏流水で養殖したチョウザメのキャビアと燻製のセットです。

〈岐阜・焼岳すっぽん〉
奥飛騨キャビア・
チョウザメ燻製セット

申込番号 31 U 60038

●セット内容／キャビア15g×5、チョウザメ燻製100g×3
●チョウザメ・チョウザメの卵：国産（養殖）●賞味期間／冷凍90日





天然のとらふぐ刺身を、長寿の象徴である鶴の姿に盛り付けました。

雄飛 とらふぐ鶴盛り

申込番号 31 U 50189

●セット内容／天然とらふぐ刺身(33cm皿) 250g、とらふぐ皮 100g、ふくボン酢300ml、もみじおろし10g×4、かぼす果汁2ml×4、小ネギ1カップ、とらふぐ焼きヒレ5g ●トラフグ(刺身)：国産(天然)、トラフグ(刺身以外)：長崎県または熊本県産(養殖) ●賞味期間／冷蔵4日

※14日目以降の配達日をご指定ください。

※鮮度保持のため、日祝日の翌々日まで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。





北海道近海で獲れた秋鮭を使った3種類の切身と、人気の魚卵商品を詰合わせにしました。

鮭・魚卵バラエティー詰合せ

申込番号 31 U 30179

●セット内容／塩秋鮭×15、秋鮭西京味噌漬・秋鮭塩麹漬各60g×15、いくら醤油漬・味付数の子・塩たらこ（無着色）・辛子明太子（無着色）各200g ●秋鮭・いくら・スケトウダラの卵：北海道産、鯧の卵：アメリカまたはカナダ産 ●賞味期間／冷凍60日



甘みのあるキタムラサキウニを使用し、塩だけで漬け込みました。

利尻産 一汐粒うに

申込番号 31 U 60159

●セット内容／キタムラサキウニ60g×10 ●賞味期間／冷凍90日



Your Selection

下記よりお選びいただいた商品が
2つ同時に届きます。



1 ボイルずわいがに半むき身

●セット内容／ボイルずわいがに半むき身(棒肉、爪、爪下、肩肉)
1kg×2 ●ずわいがに：ロシアまたはアメリカ産

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



2 生ずわいがに半むき身

●セット内容／生ずわいがに半むき身(棒肉、爪、爪下、肩肉)
1kg×2 ●ずわいがに：ロシアまたはアメリカ産

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



3 ボイルたらばがにカット

●セット内容／ボイルたらばがにカット250g×4 ●たらばがに：ロシアまたはアメリカまたは国産

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



4 北海道産 ボイル毛がに姿

●セット内容／ボイル毛がに姿400g×2 ●賞味期間／冷凍60日

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

申込番号ご記入方法

申込番号 X310 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 X3102300

※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 X3104400

お届けについて

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



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月中旬～8月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



お届け期間 6月上旬～7月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

上品な甘みと柔らかい食感のクラウンメロンと「太陽のタマゴ」をセットでお届けします。

静岡県産 クラウンメロン・
宮崎県産 マンゴー 太陽のタマゴ
申込番号 31 U 20145

●セット内容/クラウンメロン1.3kg、マンゴー1kg(2～3玉)
お申込み期間 4月1日～6月20日



マスクメロンの最高峰、静岡県産「クラウンメロン」と、山梨県御坂地区で収穫された大玉の桃、「大糖領」です。

静岡県産 クラウンメロン・
山梨県産
御坂の桃 大糖領

申込番号 31 T 20148

●セット内容/クラウンメロン3kg(2玉)、大糖領2.4kg(8玉)

お申込み期間 4月1日～6月30日





お届け期間 8月中旬～9月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



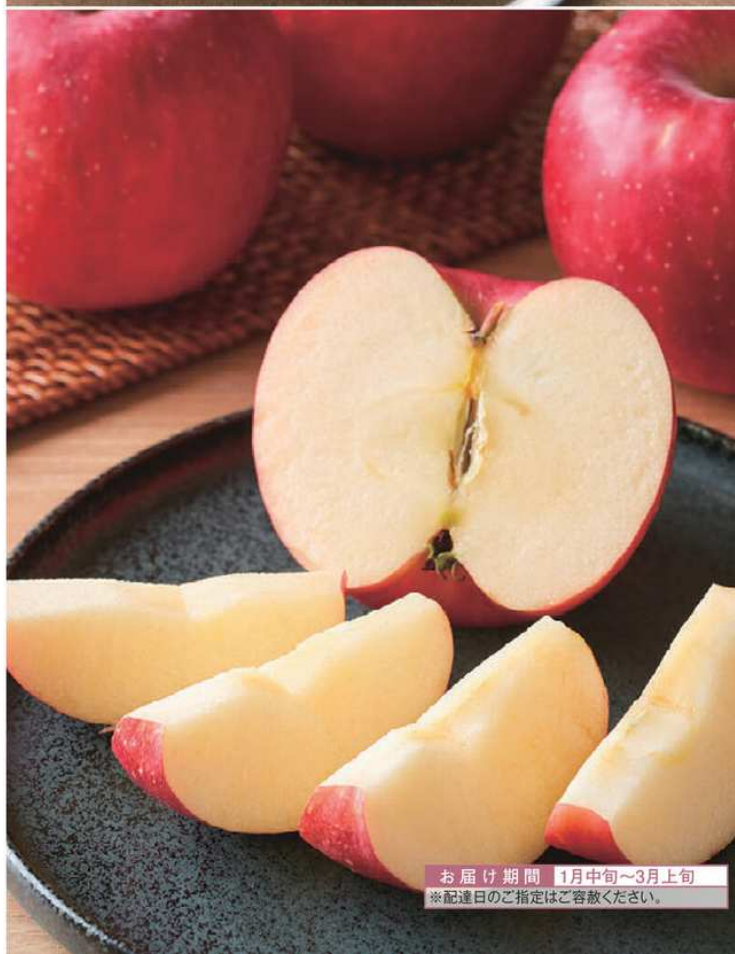
まるでルビーのような艶やかな赤い輝き、大粒で芳醇な香りが広がるルビーロマン。とろけるような果肉のクラウンメロン。爽やかな甘みのシャインマスカット。この時期にしか味わえない3種のフルーツをお楽しみください。

旬のフルーツ詰合せ

申込番号 31 U 60010

●セット内容／石川県産ルビーロマン600g (1房)、山梨県または長野県産シャインマスカット600g (1房)、静岡県産クラウンメロン1.3kg (1玉)

お申込み期間 5月1日～8月10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。



華やかな香りと溢れ出る果汁のクラウンメロンと、冬に旬を迎えるフルーツを詰合わせてお届けします。

静岡県産 クラウンメロン・
青森県産 サンふじりんご・
佐賀・熊本県産 デコポン・
福岡県産 あまおう

申込番号 31 U 60035

●セット内容／クラウンメロン1.3kg (1玉)、サンふじりんご3kg (10個)、デコポン1.8kg (6個)、あまおう400g (12～18粒) ×2

お申込み期間 12月1日～2月10日



ニッポンの おいしいごはん



桧山こまち

秋田県能代市

稲穂を一束一束竿にかけ自然に干したこだわりの品です。秋田県の「特別栽培農産物」認証の特別栽培米をお届けします。

〈秋田・桧山ファーム〉

秋田県桧山産

特別栽培米

自然乾燥の桧山こまち

申込番号 31 T 60011

●セット内容／特別栽培米自然乾燥あきたこまち5kg×4



サキホコレ

秋田県

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

秋田県産

特別栽培米 サキホコレ

申込番号 31 T 60047

●セット内容／特別栽培米 サキホコレ 5kg×5



夕鶴郷米「はえぬき」

山形県 南陽市

同地は民話「鶴の恩返し」の舞台と伝えられ夕鶴郷と呼ばれたことから、この米を「夕鶴郷米」と名付けその美味しさを広く紹介しています。

〈山形・おりはた環境保全協議会〉
ゆうづるこうまい
夕鶴郷米「はえぬき」

申込番号 31 T 60030

●セット内容／はえぬき5kg×5



夢ごこち餐

山形県 南陽市

粘りとコシがあり甘みも十分な「夢ごこち」。山形県置賜盆地で米づくりに取り組む「黒澤ファーム」よりお届けします。

〈山形・黒澤ファーム〉
特別栽培米夢ごこち餐

申込番号 31 T 60031

●セット内容／特別栽培米夢ごこち3kg×8



にじのきらめき

新潟県

ツヤのある美しい炊き上がりと、もちりとした食感が特長のお米です。

新潟県産
にじのきらめき

申込番号 31 T 60048

●セット内容／にじのきらめき5kg×5



こしひかり

長野県 安曇野

北アルプスの麓に広がる長野県安曇野地域の「こしひかり」をお届けします。

〈長野・浜農場〉
長野県安曇野産
こしひかり

申込番号 31 T 60029

●セット内容／こしひかり5kg×5





お届け期間 9月下旬～10月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



豊かな芳香はもちろん、見た目の美しさと繊細な味わいの岩手県久慈産松茸をお届けします。

岩手県久慈産 松茸(すだち付)

申込番号 31 U 60009

●セット内容／松茸160g(2～6本)、徳島県産すだち×3

お申込み期間 6月1日～9月10日



心から美味しいと思えるもの、
今までにない驚きや感動をくれるものに
出会うと誰もが微笑みを返してくれます。

スマートな —— SMART DINNER —— 晚餐



スマートな晚餐

プレシャスな料理を愉しむ

素材そのものの旨みをいかしながら、更なる美味しさを生み出す日本料理の粋。

料理人の手がけたお惣菜ならではの味わいがお楽しみいただけます。



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

日本のおいしいお料理
伊勢海老チリソースと天然あわびクリーム煮スープ

申込番号 31 U 00199

●セット内容/伊勢海老チリソース150g×4、あわびクリーム煮スープ(あわび10g(ポイル南瓜・アスパラ入)、クリームスープ160g)×4 ●伊勢海老・あわび:国産 ●賞味期間/冷凍90日



国産

天然あわび料理



熱が入ることで、ほどよく柔らかくなり旨みが凝縮される「しゃぶしゃぶ」、チーズで仕上げた満足感ある「グラタン」、あわびを昆布で包み蟹だしとバターで蒸した「バター蒸し」、天然あわびを柔らかく炊き上げて寿司にした「棒寿司」です。

日本のおいしいお料理
天然あわびしゃぶと天然
あわび和洋割烹料理

申込番号 31 U 00195

●セット内容／あわびしゃぶしゃぶセット2人前
(あわび50g、ボイル白菜巻き(ほうれん草・人参入)×1、湯通しわかめ20g、生麴としいたけ×2)、あわびグラタン150g×2、あわびバター蒸し(殻付き)180g、煮あわび棒寿司200g
●あわび:国産 ●賞味期間/冷凍90日



国産

天然あわび料理



昆布だしをベースに和三盆で仕上げた「黒あわび和三盆煮」、新鮮なあわびを使い蟹だしと共に炊き上げた「炊き込みご飯」、ウニソースで食す「ステーキ」など素材から出るスープの旨みを堪能するあわび料理の詰合せです。

日本のおいしいお料理
天然あわび
割烹料理詰合せ

申込番号 31 U 00196

●セット内容／黒あわび和三盆煮(殻付き)200g×2、あわび炊き込みご飯180g、あわびステーキ(あわび(殻付き)70g、ウニソース30g)、あわびオイスターソース煮込み(殻付き)・あわびとたまごの醤油煮各250g ●あわび:国産 ●賞味期間/冷凍90日





徳島産の鰻を使った鰻料理詰合せ。「しゃぶしゃぶ」はお好みの野菜と共に魚骨で作る自家製の鍋スープで、ズには雑炊で鰻出汁を最後まで味わえます。また揚げた「鰻のみぞれ煮」、「鰻子の柳川鍋風」など料理人ならではの味わいがご堪能いただけます。

日本のおいしいお料理 日本料理店の鰻しゃぶと鰻料理詰合せ

申込番号 31 U 00190

●セット内容／鰻しゃぶしゃぶ4〜5人前セット（鰻切身50g×10、ポイル白菜巻き（ほうれん草・人参入）×3、湯通しわかめ20g×3、生麩としいたけ×4、スープ250g×2、ポン酢80g×2）、鰻と生麩のみぞれ煮（鰻40g、梅麩みつば、大根おろし入出汁135g）×2、鰻と鰻子の柳川鍋風（鰻40g（みつば入）、鰻子の柳川鍋風出汁（ごぼう入）150g）×2、鰻ちらし寿司180g、鰻棒寿司200g ●鰻：徳島県産 ●賞味期間／冷凍90日



箱寿司 雅珠・宝珠



※お吸物は演出品です。セット内容には含まれておりません。

料理人が吟味した素材を生かし、一品一品丁寧に仕事を尽くした箱寿司です。優雅で多彩な美味しさをお楽しみいただけます。

日本のおいしいお料理
日本料理店の箱寿司【雅珠】【宝珠】

申込番号 31 U 00189

●セット内容／箱寿司 雅珠9種各90g（鰻、煮穴子、天然足赤えび、天然焼鯛、焼鰯、煮あわび、炙り金目鯛、天然焼足赤えび、湯引き鰯）、宝珠9種各90g（鰻、煮しあわび、焼きあわび、ボイル伊勢海老、焼伊勢海老、天然足赤えび、天然焼鯛、炙り金目鯛、蒸しウニ・からすみ）●賞味期間／冷凍90日



【雅珠】



【宝珠】



国産

うなぎ蒲焼



鰻の美味しさがバラエティー豊かに楽しめるお惣菜セットです。

国産 うなぎ惣菜詰合せ

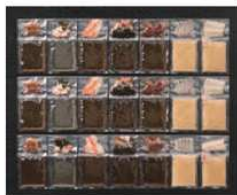
申込番号 31 U 60022

●セット内容／うなぎ蒲焼き130g×3、うなぎ白焼き・うなぎ塩麹漬焼き・うなぎ西京味噌漬焼き各130g×2、たれ・山椒×3 ●賞味期間／冷凍90日



国産

懐石茶漬



白みそ仕立ての「鳴門鯛」、鰻を鰻だしで食す「鰻鯉」、焼き上げた太刀魚を胡麻鰻だしで仕立てた「太刀魚胡麻」、醤油漬けた鰻の「鰻醤油」、伊勢海老と伊勢海老スープの「伊勢海老」、金目鯛を炙った「炙り金目鯛」、天然の海藻、鯛、鰻、海老を使った「海鮮茶漬」が合わせ。国産魚介の茶漬けです。

日本のおいしいお料理 懐石茶漬

申込番号 31 U 00205

●セット内容／鳴門鯛白みそ仕立て(鯛30g、出汁180g)×3、鰻鯉だし仕立て(うなぎ20g、出汁180g)×3、太刀魚胡麻風味仕立て(太刀魚15g、出汁180g、ごま)×3、鰻醤油仕立て(鰻30g、出汁180g)×3、伊勢海老スープわかめ仕立て(伊勢海老25g(湯通しわかめ・みつば入)、出汁180g)×3、炙り金目鯛茶漬醤油仕立て(炙り金目鯛30g、出汁180g)×3、海鮮茶漬鰻だし仕立て(鰻照焼き・えびむき身・鯛・湯通しひじき・湯通しわかめ計30g、出汁180g)×3 ●賞味期間／冷凍90日



国産

伊勢海老フライとチリソース



海老の旨みと食感が鮮度の良さを裏付ける伊勢海老フライと伊勢海老スープで仕上げた具沢山の海老チリソースです。

日本のおいしいお料理 伊勢海老フライ 伊勢海老チリソース

申込番号 31 U 10210

●セット内容／伊勢海老フライ(伊勢海老フライ(尾付)80g、特製タルタルソース30g)・伊勢海老チリソース250g×各2 ●伊勢海老：国産 ●賞味期間／冷凍90日





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

米沢牛 たれ漬焼肉用・ ロースカットステーキ詰合せ

申込番号 31 U 60033

- セット内容／切落したれ漬100g×7、ロースカットステーキ70g×7
- 賞味期間／冷凍30日





黒豚や真鯛、鯛といった鹿兒島県の美味の詰め合わせです。

鹿兒島の美味詰め合せ

申込番号 31 U 50172

●セット内容／黒豚モモ味噌漬・黒毛和牛モモ味噌漬・ぶり
鰻庵漬各70g×6、鰻蒲焼160g×4、鰻たたき400g（計2
～3本）×2、鰻たたきタレ×8、真鯛西京漬60g×5 ●賞味
期間／冷凍30日



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

鹿兒島県産黒毛和牛 たれ漬焼肉用・ カットステーキ詰め合せ

申込番号 31 U 70488

●セット内容／切落したれ漬120g×10、カットステーキ
70g×10 ●賞味期間／冷凍30日





レンジで温めるだけで美味しいステーキが楽しめます。

黒毛和牛レンジでステーキ

申込番号 31 U 50174

●セット内容／モモステーキ（調理済）100g×20 ●賞味
期間／冷凍60日





牛肉の赤ワイン煮込みは、赤ワインだけで約8時間ほど煮込み、お肉がホロホロになっています。付け合わせのバターライス、ドフィノワーズと一緒に召し上がってください。

〈ビストロハリーズ〉
柔らか牛肉の赤ワイン煮セット

申込番号 31 U 30189

●セット内容 / 柔らか牛肉の赤ワイン煮280g×10、バターライス200g×10、じゃがいもドフィノワーズ120g×10



スマートキッチン／温めるだけの簡単料理

『日本橋 古樹軒』の中華料理

日本人の繊細なエッセンスで

作り上げた味。

日本の中華の醍醐味を

お楽しみいただけます。



オイスターソースなどを加えた深みのある上海風醤油、芳醇な香りの上海蟹ソース、濃厚な味わいのトリュフソースの3種類の味わいを楽しめます。



NIHONBASHI
KOJUKEN

〈東京・日本橋 古樹軒〉

ふかひれ煮込み 3種セット

申込番号 31 U 60040

●セット内容／ふかひれ煮込み上海風醤油220g・ふかひれ煮込み上海蟹ソース200g・ふかひれ煮込みトリュフソース200g×各3



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

料理と 道具

— COOKING AND COOKER —





二つの味を睦まじく

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



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



〈料理と道具〉

北海道火鍋セット（仕切鍋付）

申込番号 31 U 40240



●セット内容／北海道火鍋セット4～6人前（ラム肉シヨルダーしゃぶしゃぶ用500g×2、甘海老60g×1、ほたて貝柱（3入）×1、鱈（3切）×1、火鍋スープの素（2～3人前）150g×2）×各2、ちり鍋2仕切 ●サイズ／鍋：約高さ10（フタ含む）×直径27cm（持手含まない）、厚み約2.0mm、容量約3.4L、質量約2.145kg ●素材／鍋：ステンレス鋼 ●鍋：日本製、羊肉：オーストラリアまたはニュージーランド産 ●賞味期間／冷凍30日

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

※商品は別々のお届けになります。

※配達日のご指定を承れるのは食品のみにになります。



京のだしをひく

播州三木名工作鯉節削り器／河内八尾 姫野作の本手打ち行平鍋
北海道利尻三年物昆布／北海道尾札部 白口浜真昆布
鹿児島県枕崎 本枯れ節（雄節・雌節）



だしは和食の命。すべての料理の基本となると言えるくらいに大切なもの。日本の伝統的な食文化が今日まで受け継がれてきたのも、だしの豊かな旨みがあればこそです。京都では、だしをとることを「だしをひく」と言います。「旨みを引き出す」という意味をもつと言われており、だしはその料理の味のすべてを決めるそのものであり、いかに雑味がなく味わい深い旨みのあるだしをとることに余念がない。だしのひき方はいたってシンプル。それはだし材料が作られるまでに多くの手間と時間を要しているからこそ。京都で料理人はもちろん多くの方に支持されているのが香りのよい澄んだだしがひける「北海道利尻昆布」。また、「白口浜真昆布」は南かやべ地区という限られた地域でのみ生産される昆布。職人がつくる鹿児島県枕崎本枯れ節と木製削り器。熟練の京料理人たちが愛用する品を取り揃えました。

〈料理と道具〉
京のだしをひく

申込番号 31 T 30232



●セット内容／北海道利尻産三年物昆布120g、北海道尾札部白口浜真昆布120g、鹿児島県枕崎の本枯れ節（雄節約190～230g・雌節約170～200g）×各1、姫野作の本手打ち行平手鍋×1、播州三木名工作鯉節削り器×1 ●サイズ／本手打ち行平手鍋：約高さ7×直径15cm（持手含まない）、厚み約3mm、容量約1.2L、質量約550g、鯉節削り器（本体）：約高さ16×幅15.6×奥行32.2cm、（鉋）：約高さ5.5×幅6.9×奥行24.3cm、質量約1.7kg ●素材／本手打ち行平手鍋（本体）：アルミニウム、（持手）：天然木、鯉節削り器（外箱）：桐、（鉋）：樺・青銅 ●本手打ち行平手鍋・鯉節削り器（外箱・鉋）：日本製 ●電磁調理器不可。

※配達日のご指定はご容赦ください。

※製造上の都合により、お届けにお時間をいただく場合がございます。



鉄で肉を焼く

藤田金属 フライパンジュウ
鹿児島県産黒毛和牛サーロインステーキ用



お皿のような佇まいなのに、塗装なしの厚い鉄板でできたフライパンジュウ。大阪の小さな町工場で作られている、れっきとした鉄フライパンです。厚さ1.6mmの黒皮鋼板を使っているので、弱火でじっくり焼くだけでお肉はジューシー、驚くほど美味しく焼けます。独自のハーブドテンバー加工（焼き付け加工）を施しているため、使い始めの「油ならし」が不要。焦げ付きにくく、さびにくく、手軽に美味しく調理できる鉄フライパンなのです。全国でも有数の黒毛和牛の生産地鹿児島で飼育されている、「鹿児島県産黒毛和牛」。なかでもサーロインステーキは、ほんのりとした甘みを持つ脂と、豊かな風味を持つ赤身をお楽しみいただけます。ぜひフライパンジュウで焼いてご賞味ください。

〈料理と道具〉

鹿児島県産黒毛和牛
サーロインステーキとフライパンジュウ

申込番号 31 U 60116

●セット内容／サーロインステーキ180g×5、フライパンジュウ5点セット（プレート（S・M・L）、フタ（M）、着脱ハンドル各1）●サイズ／プレートS：約高さ3.6×直径16cm（外径約21.5cm）（持手含まない）、厚み約1.6mm、質量約560g、プレートM：約高さ8（フタ含む）×直径20cm（外径約25.5cm）（持手含まない）、厚み約1.6mm、質量約1.35kg、プレートL：約高さ4.5×直径24cm（外径約30cm）（持手含まない）、厚み約1.6mm、質量約1.04kg、着脱ハンドル：全長約19cm、質量約200g ●素材／プレート：鉄（ハーブドテンバー加工）、着脱ハンドル：天然木、フタ：鉄（シリコン塗装）●プレート・着脱ハンドル：日本製 ●賞味期間／冷凍30日
※電磁調理器200V可。

※商品は別々のお届けになります。

※配達日のご指定を承れるのは食品のみにります。





肉の味を引き出す

柳宗理 南部鉄器

米沢牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用



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

「米沢牛」は、山形県米沢市及びその周辺の置賜地方で肥育されてきた百有余年の伝統を持つ和牛であり、日本を代表する銘柄牛の一つです。その上質の肉脂は溶け出す温度が低く、とろけるような食感をつくりあげます。ひとたび使えば、「一生、使いたい」との声が挙がる鉄鍋で、その味を確かめてください。



〈料理と道具〉

米沢牛と南部鉄器

申込番号 31 U 60123

●セット内容／肩肉720g×2、南部鉄器深型 ●サイズ／南部鉄器：約高さ16（フタ含む）×直径22cm（持手含まない）、容量約3.98L、質量約4.72kg ●素材／南部鉄器：铸铁 ●日本製 ●賞味期間／冷凍30日

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

※商品は別々のお届けになります。

※配達日のご指定を承れるのは食品のみになります。





ジュースを味わう

シロカヒーター機能付きブレンダー
旬を楽しむフローズンフルーツ



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



〈料理と道具〉

旬を楽しむフローズンフルーツとブレンダー

申込番号 31 U 60120

●セット内容／シロカ ヒーター機能付きブレンダー、スムージーセット（まどんなみかん、りんご、らんごし赤肉メロン）・（あまおう、ブルーベリー、バナナ）各150g×9、冷凍シャインマスカット100g×9 ●サイズ／（ブレンダー）約高さ36×幅18×奥行15cm、容量約800ml、質量約2.5kg、コード約1.2m ●素材／ポリプロピレン、シリコンゴム、耐熱ガラス、SUS301 ●中国製 ●（スムージーセット）まどんなみかん：愛媛県産、りんご：長野県産、らんごし赤肉メロン：北海道産、あまおう：福岡県産、ブルーベリー：熊本県産、バナナ：フィリピン産、シャインマスカット：福岡県・岡山県・山梨県・長野県産
※電源／100V・800W

※商品は別々のお届けになります。

※配達日のご指定を承れるのは食品のみになります。



一度のご注文で二回のお届け。
選りすぐった多彩なコースを
取り揃えました。

美味しさ —— OISHISA NIKAIBIN —— 二回便



美味しさ 二回便

1度のご注文で2回お届けいたします。

松阪牛コース

1回目



1回目

松阪牛 すき焼き用

●セット内容／肩ロース肉・ウデ肉650g ●賞味期間／冷凍30日



※毎月1回、全2回のお届けになります。

※1回目のお届けはご投函日から14日目以降のご希望日をご指定ください。

2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。

※お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例)1回目のお届けを4月15日とご指定された場合

1回目 → 4月15日お届け

2回目 → 5月15日お届け

美味しさ二回便 松阪牛コース

申込番号 31 U 30250

※1回目のお届け希望日をご指定ください。



2回目



2回目

松阪牛 しやぶしやぶ用

●セット内容／肩ロース肉・ウデ肉650g ●賞味期間／冷凍30日

※2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。



美味しさ 二回便

1度のご注文で2回お届けいたします。

日本のおいしいお料理コース

1回目



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

1回目

日本のおいしいお料理 伊勢海老と天然あわび料理

●セット内容／伊勢海老チリソース150g×2、あわびクリーム煮スープ（あわび10g（ボイル南瓜・アスパラ入）、クリームスープ160g）×2 ●伊勢海老・あわび：国産 ●賞味期間／冷凍90日



※毎月1回、全2回のお届けになります。

※1回目のお届けはご投函日から14日目以降のご希望日をご指定ください。

2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。

※お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例)1回目のお届けを4月15日とご指定された場合

1回目→4月15日お届け

2回目→5月15日お届け

美味しさ二回便

日本のおいしいお料理コース

申込番号 31 U 60115

※1回目のお届け希望日をご指定ください。



2回目



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

2回目

日本のおいしいお料理 鰻割烹料理詰合せ

●セット内容/鰻と生鮎のみぞれ煮(鰻40g、梅麴・みつば、大根おろし
入出汁135g)、鰻の吸い物(鰻40g(みつば入)、出汁140g)、鰻と鰻子
の柳川鍋風(鰻40g(みつば入)、鰻子の柳川鍋風出汁(ごぼう入)
150g)、鰻と海老のグラタン180g、鰻と海老の中華あんかけ(鰻と海老
60g、湯通し野菜(小芋・筍・大根・みつば)20g、中華あん120g)、鰻の
ひつまぶし風ごはん(鰻ひつまぶし180g、P出汁スープ150g)×2 ●鰻:
徳島県産 ●賞味期間/冷凍90日

※2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。



美味しさ 二回便

1度のご注文で2回お届けいたします。

前沢牛／鹿児島県産黒毛和牛コース

1回目



1回目
前沢牛
しゃぶしゃぶ用

●セット内容／肩ロース肉800g ●賞味期間／冷凍30日



※毎月1回、全2回のお届けになります。

※1回目のお届けはご投函日から14日目以降のご希望日をご指定ください。

2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。

※お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例)1回目のお届けを4月15日にご指定された場合

1回目 → 4月15日お届け

2回目 → 5月15日お届け

美味しさ二回便

前沢牛／鹿児島県産黒毛和牛コース

申込番号 31 U 61277

※1回目のお届け希望日をご指定ください。



2回目



2回目

鹿児島県産黒毛和牛

ロース肉すき焼き用

●セット内容／ロース肉800g ●賞味期間／冷凍30日

※2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。



美味しさ 二回便

1度のご注文で2回お届けいたします。

鹿児島ハンバーグ／餃子コース

1回目



粗挽きのハンバーグを黒毛和牛の薄切り肉で包んだ肉巻きハンバーグです。鹿児島県産黒毛和牛を使用したハンバーグはコクと旨みたっぷりです。

1回目

鹿児島県産黒毛和牛
ディナーハンバーグ

●セット内容／鹿児島県産黒毛和牛ディナーハンバーグ
150g×15、ソース50g×15 ●賞味期間／冷凍30日



※毎月1回、全2回のお届けになります。

※1回目のお届けはご投函日から14日目以降のご希望日をご指定ください。

2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。

※お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例)1回目のお届けを4月15日とご指定された場合

1回目→4月15日お届け

2回目→5月15日お届け

美味しさ二回便 鹿児島ハンバーグ／餃子コース

申込番号 31 U 50220

※1回目のお届け希望日をご指定ください。



2回目



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

2回目

鹿児島黒豚生餃子2種詰合せ

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

※2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。



美味しさ 二回便

1度のご注文で2回お届けいたします。

米沢牛コース

美味しさ二回便
米沢牛コース

申込番号 31 U 60136

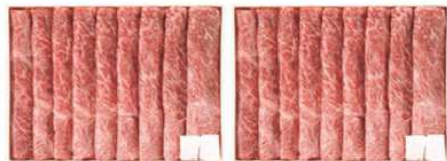
※1回目のお届け希望日をご指定ください。



1回目



2回目



1回目

米沢牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用

●セット内容／肩肉720g×2 ●賞味期間／冷凍30日



2回目

米沢牛 ロースステーキ

●セット内容／ロース肉440g(計2枚) ●賞味期間／冷凍30日

※2回目のお届けは1回目のお届けから1ヵ月後とさせていただきます。



※毎月1回、全2回のお届けになります。

※1回目のお届けはご投函日から14日目以降のご希望日をご指定ください。

2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。

※お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例)1回目のお届けを4月15日とご指定された場合

1回目 → 4月15日お届け

2回目 → 5月15日お届け

とらふぐ／かにしゃぶコース

美味しさ二回便
とらふぐ／かにしゃぶコース

申込番号 31 U 60137

※1回目のお届け希望日をご指定ください。



1回目



2回目



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



1回目

〈関とら本店〉

とらふぐ料理セット

●セット内容／とらふぐ刺身(30cm皿) 155g、とらふぐ皮60g、とらふぐちり(切身、アラ) 300g、ふぐ一夜干し150g、ふくボン酢180ml、もみじおろし10g×4、とらふぐヒレ5枚 ●とらふぐ：長崎県または熊本県産(養殖)、しらすはふぐ：福岡県または長崎県産 ●賞味期間／冷凍90日



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



2回目

生ずわいがにポーションセット

●セット内容／生ずわいがに脚ポーション500g、生ずわいがに爪ポーション300g×2、生ずわいがに爪下ポーション300g ●ずわいがに：ロシア・カナダ・ノルウェー・アメリカ産 ●賞味期間／冷凍60日

※2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。



美味しさ 二 回 便

1度のご注文で2回お届けいたします。

天然本まぐろ／うなぎコース

美味しさ二回便
天然本まぐろ／うなぎコース

申込番号 31 U 60138

※1回目のお届け希望日をご指定ください。



1回目



2回目



「まぐろの王様」と呼ばれる高級魚の天然本まぐろ（クロマグロ）4種を詰め合わせました。脂がのった大トロ・中トロと締まった身質の赤身、個包装タイプのたたきをお届けします。贅沢な食べ比べをお楽しみいただけます。

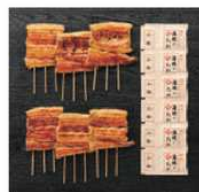


1回目

〈築地ホクエイ〉

天然まぐろ4種詰合せ

●セット内容／天然本まぐろ大トロ冊120g、天然本まぐろ中トロ冊180g、天然本まぐろ赤身冊180g×2、天然本まぐろたたき60g×4
●本舗：大西洋（日本）産、本舗（たたき）：国産 ●賞味期間／冷凍11日



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

2回目

静岡県産 うなぎ蒲焼

●セット内容／蒲焼本半串100g×6、たれ・山椒×6

※2回目のお届けは1回目のお届けから1ヵ月後とさせていただきます。



※毎月1回、全2回のお届けになります。

※1回目のお届けはご投函日から14日目以降のご希望日をご指定ください。

2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。

※お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例)1回目のお届けを4月15日とご指定された場合

1回目→4月15日お届け

2回目→5月15日お届け

美味探訪

人気の地方市場コース

美味しさ二回便
人気の地方市場コース

申込番号 31 U 50222

※1回目のお届け希望日をご指定ください。



1回目



2回目



三種の昆布メとのど黒の一夜干しを詰合わせてお届けします。

1回目

〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉
のど黒一夜干・昆布メ詰合せ

●セット内容/ のど黒一夜干し80g×8、さくら昆布メ150g×2、車鯛
昆布メ125g×2、平目昆布メ100g×2 ●のど黒(アカムツ)・車鯛・平
目:日本海産、さくら:西太平洋産 ●賞味期間/ 冷凍30日



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

2回目

幸村英商店・海産物専門原口商店
明太子詰合せ

●セット内容/ 幸村英商店の昆布漬辛子明太子・海産物専門原口商店の辛子明太子各180g×6 ●スケトウダラの卵:北海道産 ●賞味期間/ 冷凍30日

※2回目のお届けは1回目のお届けから1ヵ月後とさせていただきます。



美味しさ二回便

1度のご注文で2回お届けいたします。

※毎月1回、全2回のお届けになります。

※1回目のお届けはご投函日から14日目以降のご希望日をご指定ください。

2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。

※お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例)1回目のお届けを4月15日とご指定された場合

1回目→4月15日お届け

2回目→5月15日お届け

鹿児島県の美味コース

美味しさ二回便
鹿児島県の美味コース

申込番号 31 U 50221

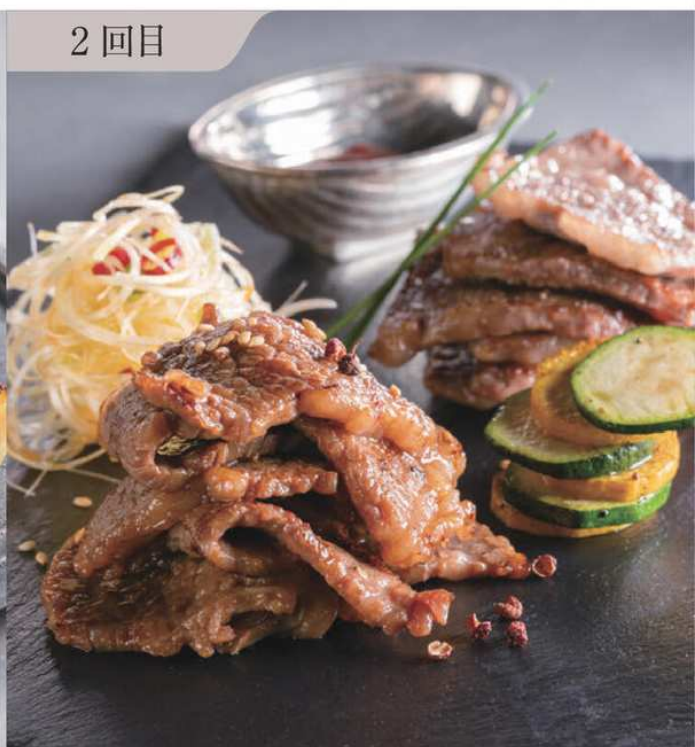
※1回目のお届け希望日をご指定ください。



1回目



2回目



黒豚や真鯛、鰯といった鹿児島県の美味の詰合せです。

1回目

鹿児島県の美味詰合せ

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



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

2回目

鹿児島県産黒毛和牛 たれ漬焼肉用・カットステーキ詰合せ

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

※2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。



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

御食事券

— OSHOKUJIKEN GIFT —

ギフト



日本料理
なだ万

天保元年(1830年)、初代灘屋萬助が創業して以来、四季折々の日本料理の伝統を守り、真髄を探究してきた『なだ万』。日本料理の正道を守る一方で、世界の食材や調味料を取り入れ老舗の味を現代風にマッチした味やスタイルにアレンジすることにも力を入れています。



紀尾井 なだ万店内



料理一例

〈日本料理なだ万〉

ペアプランギフト

申込番号 31 Z 30197

●ご予約受付時間／10:30～21:00

●定休日／無休

※右記「ご利用可能店舗リスト」よりご希望店舗をご利用いただけます。

※お飲み物や別途でご注文される物については、お客さま負担となります。

※現地までの交通費や手配はお客さま負担となります。

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

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



中之島 なだ万玄関

ご利用可能店舗リスト

東京 なだ万

紀尾井 なだ万

横浜 なだ万

名古屋 なだ万

中之島 なだ万

神戸 なだ万

広島 なだ万

札幌 なだ万雅殿

ご利用方法について

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

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



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





料理一例



〈京都・下鴨茶寮〉
ペアプランギフト+お土産

申込番号 31 Z 00241

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

ご利用方法について

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

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

| 山ばな 平八茶屋 |

いばり 平八茶屋

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





料理一例



〈山ばな平八茶屋〉

ペアプランギフト

申込番号 31 Z 40218

●お品書き／若狭懐石 お二人様食前酒、つぼ、向付、煮物椀、八寸、焼物、進肴、蒸物、酢物、麦飯とろろ汁、香物、水物

●住所／京都府京都市左京区山端川岸町8-1

●ご利用時間／昼11:30～15:00(最終入店13:00)、夜17:00～21:30(最終入店19:00)

●定休日／水曜日、他

●アクセス／JR京都駅からタクシー30分、叡山電鉄「修学院駅」から徒歩5分

※時期によってメニューは変更になる場合がございます。

※お飲み物や別途ご注文される物については、お客さま負担となります。

※現地までの交通費や手配はお客さま負担となります。

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

ご利用方法について

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

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

| 分とく山 |

分
とく
山

「日本料理の最高峰」と賞賛され、世界中からお客さまが訪れる『分とく山』。季節を余すことなく彩った料理には、五感のすべてを心ゆくまで満たしてくれる至福の味わいがあります。さりげなくあたたかな真心を込めた「おもてなし」の極みをご堪能ください。





料理一例



〈分とく山〉
本店 ペアディナープランギフト

申込番号 31 Z 10516

- 住所／東京都港区南麻布5-1-5
- ご利用時間／17:00～22:30 (ラストオーダー20:30)
- 定休日／日曜日
- アクセス／東京地下鉄日比谷線広尾駅4番出口より徒歩5分
- ※お飲み物や別途ご注文される物については、お客さま負担となります。
- ※現地までの交通費や手配はお客さま負担となります。
- ※時期によりご利用できない場合がございますので、ご予約の際にご確認ください。
- ※2名様を超えるお申し込みはご遠慮ください。

ご利用方法について

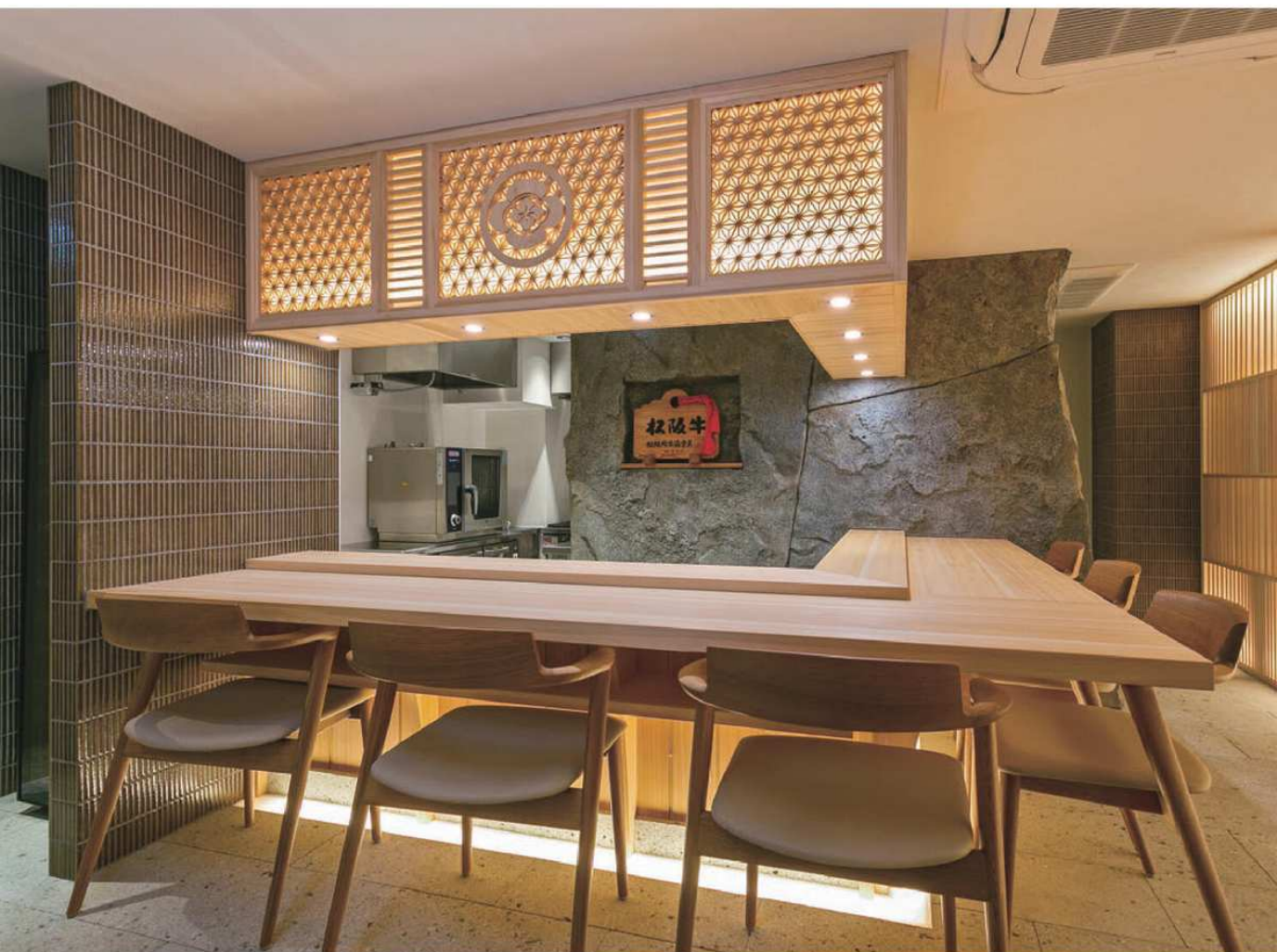
こちらの商品は「ご予約方法案内書」でのお届けとなります。「ご予約方法案内書」がお手元に到着後、お客さまより記載の連絡先までご連絡いただき、ご予約の上、ご利用ください。「ご予約方法案内書」の有効期間は、6ヶ月間となります。

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

※時期によってメニューは変更になる場合がございます。



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





料理一例



〈銀座吉澤〉
肉割烹「すき焼き」コース（ペアプラン）

申込番号 31 Z 60130

- 住所／東京都中央区銀座1丁目20-8 吉澤銀座1丁目ビル3階
 - ご利用時間／17:00～22:00（ラストオーダー21:00）
 - 定休日／日曜日、祝祭日、年末年始
 - アクセス／有楽町線 銀座一丁目駅10番出口 徒歩3分、有楽町線 新富町駅1番出口 徒歩6分、各線 東銀座駅A7出口 徒歩5分
- ※時期によってメニューは変更になる場合がございます。
- ※お飲み物や別途ご注文される物については、お客さま負担となります。
- ※現地までの交通費や手配はお客さま負担となります。
- ※時期によりご利用いただけない場合がございますので、ご予約の際にご確認ください。
- ※ご予約は銀座吉澤オフィシャルサイトの予約ページ内の専用予約ページにて承ります。

ご利用方法について

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

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

進化するお酒

蔵元のうまい酒 “地域の酒に酔いしれる”

宮城県・仙台市 勝山酒造
伊達な趣を今に伝える
粋と華を兼ね備えたお酒。



日本酒

仙台伊達家御用蔵

勝山

KATSUYAMA

仙台伊達家御用蔵(勝山)

純米大吟醸

「ダイヤモンド暁」「暁」セット

申込番号 31 T 10161

●セット内容／勝山 純米大吟醸 ダイヤモンド暁 720ml、勝山 純米大吟醸 暁 720ml×2 ●アルコール度数：16度

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。

20歳未満の方はお申込みになれません。



岡山県・赤磐市 室町酒造
 地元の雄町米で
 蔵の個性を打ち出す。

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



〈岡山・室町酒造〉
 櫻室町 お酒とアート
 時のしずく・光のしずく詰合せ
 申込番号 31 T 30182

●セット内容／櫻室町 純米大吟醸半酒 時のしずく・大吟醸半酒 光のしずく各720ml ●アルコール度数：16～17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
 なりません。

Dom Pérignon MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

セ
レ
ブ
レ
ー
シ
ヨ
ン
・
シ
ャ
ン
パ
ー
ニ
ュ
。



ドンペリニヨン
モエ・エ・シャンドン・
モエアンベリアルセット (BOX付)

申込番号 31 Z 60039

●セット内容/ドンペリニヨン (白・泡) 750ml、モエ・エ・シャンドン・モエアンベリアル (白・泡) 750ml×2 ●フランス製 ●アルコール度数:12.5度

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※ヴィンテージ変更の為アルコール度数が変更になる場合がございます。

「シャンパーニュの父」と呼ばれる人物の名を持つ伝統と革新の『ドンペリニヨン』の「ブランド感」は高級シャンパーニュという枠を超えて、ラグジュアリー、洗練、特別感を象徴する存在です。『モエ・エ・シャンドン』は「セブレーション・シャンパーニュ」として知られ、華やかさ・親しみやすさ・祝祭感、人生の喜びの瞬間に寄り添う世界的に愛されるラグジュアリーブランドです。

ジュヴレ・シャンベルタンの
名門ワイナリー。



魅惑のブルゴーニュ赤ワイン2本セット

申込番号 31 Z 60041

●セット内容／アンペール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ (赤)、ミッシェル・マラルール コルトン グラン・クリュ レ・ルナルド (赤) 各750ml

●フランス製 ●アルコール度数:13度

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※ヴィンテージ変更によりアルコール度数が変更になる場合がございます。

『アンペール・フレール』はジュヴレ・シャンベルタンの名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。フランスで著名な評価誌であるベタンヌ&ドゥソーヴ誌の2022年版では4つ星を獲得。『ミッシェル・マラルール』はデュージェニーの元醸造責任者がオーナーを務めるラドワ村の家族経営のドメーヌ。デュージェニーを瞬間にトップドメーヌへと押し上げた手腕を遺憾なく発揮し、ここ数年の品質向上により、注目を集めています。

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

アメリカ大陸
名門ワイナリーの
赤ワイン。



ワイン

〈シルヴァー・オーク〉〈クロ・デュ・ヴァル〉〈エラスリス〉
アメリカ大陸名門ワイナリー赤3本セット

申込番号 31 T 50173

●セット内容／シルヴァー オーク ナバヴァレー カベルネ ソーヴィニヨン（赤・アメリカ製）・クロ デュ ヴァル レッド ブレンド（赤・アメリカ製）・エラスリス カイ（赤・チリ製）各750ml ●アルコール度数：14～14.5度

※6月～9月までは冷蔵配送。

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※詰合せ内容が変更になる場合がございます。

※ヴィンテージ変更によりアルコール度数が変更になる場合がございます。

銘醸地カリフォルニア、チリの名門ワイナリーから3種類をお届けします。『シルヴァー オーク』はテロワールとアメリカン・オークにこだわり造られたカベルネ・ソーヴィニヨン。『クロ デュ ヴァル』は1986年パリの審判リターンマッチで赤ワイン第一位を獲得。『エラスリス』はフレンチ&アメリカンオークの新樽で16か月熟成させたカルメネールです。