

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。

LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE A TOKYO

選び抜いた素材とショコラへの情熱

「ル・ショコラ・アラン・デュカス」

フランス料理の巨匠アラン・デュカス氏のショコラ専門店。2018年にフランス以外では初となるショコラ工房を東京・日本橋に設立。70年代、アラン・デュカスはフランス、南西地方で修行する料理人でした。掛け持ちで働いていたパリのパティスリーでショコラティエの仕事を垣間見、「ものすごく官能的で魅惑的な素材」としてショコラへの情熱が芽生えたのです。以来長年温めた、自身が思い描く究極のショコラを作るという思いを具現化したのが、「ル・ショコラ・アラン・デュカス」です。アラン・デュカスの料理哲学は良質な素材を厳選すること。そして、その素材本来の味わいと香りを十分に表現することです。これは料理やパティスリーと同様、ショコラについても一貫しています。世界各地からカカオ豆を選りすぐり、時代を超えて受け継がれる伝統製法を用いて、パリと東京の工房で製造しています。素材の風味際立つ味わいとテクスチャーをご堪能ください。





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

〈ル・ショコラ・アラン・デュカス〉

ガトー・ド・ヴォワヤージュ 15個入

申込番号 10 T 60502

●セット内容／ブラウニー・ノア・ド・ペカン、ケーク・ショコラ・ヴァニーユ、クッキー・オ・レザン、フィナンシェ・ショコラ・アマンド、マドレーヌ・ショコラ×各3
●賞味期間／常温21日
※季節により詰合せ内容が一部変更になる場合がございます。





PIERRE HERMÉ
PARIS

［ピエール・エルメ・パリ］

独創性溢れるアートを食す

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ヵ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。





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 15個詰合せ

申込番号 10 U 41205

●セット内容／マカロン15個（ アンフィニマン シトロン・アンフィニマン ジャスマン・ショコラ アメール・アンフィニマン ピスターシュ・アンフィニマン ローズ×各3）●賞味期間／冷蔵7日
※季節により詰合せ内容が変更になる場合がございます。
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



フランス伝統菓子を独創的なエスプリで。バラとフランボワーズの「フィナンシェ イスパハン」やレモン風味の「ケーク オ シトロン」など6種を詰合わせました。豊かな風味と上質な味わいをお楽しみください。

〈ピエール・エルメ・パリ〉

フール モワルゥ 6種15個詰合せ

申込番号 10 T 51890

●セット内容／フィナンシェ ナチュール・ケークテペール エ ユズ・マドレーヌ ヴァニーユ×各3、フィナンシェ イスパハン・ケーク オ シトロン・マドレーヌ イスパハン×各2 ●賞味期間／常温30日
※季節により詰合せ内容が変更になる場合がございます。
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。







［ジャン＝ポール・エヴァン］

アーティスト ショコラティエ

ジョエル・ロブション氏のもとで経験を積み、弱冠28歳でフランス国家最優秀職人章(M.O.F)を受章したトップショコラティエ、ジャン＝ポール・エヴァン。天性の研ぎ澄まされた味覚とゆるぎない感性、そして彼の飽くなき探求心から創造されるショコラは、世界中の人々を魅了しています。





口どけなめらかなガナッシュや香ばしいナッツのプラリネなど、『ジャン＝ポール・エヴァン』を代表するボンボン ショコラと、サクサクとした食感のクラッカン、軽やかな口当たりのサブレを一箱に詰合わせ。『ジャン＝ポール・エヴァン』の魅力を存分にお愉しみいただけます。

〈ジャン＝ポール・エヴァン〉

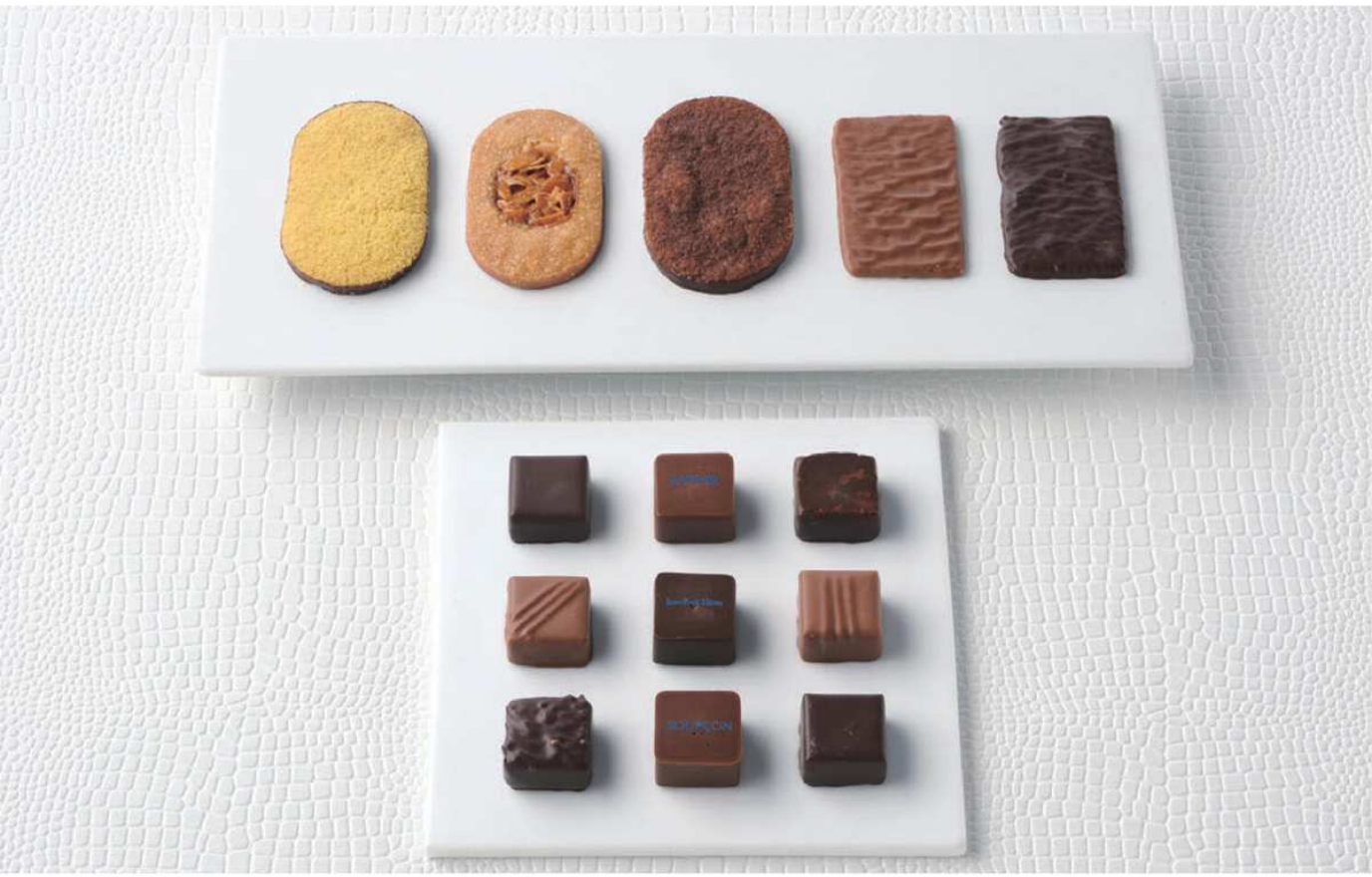
プティ ボワットゥ スブティル

申込番号 10 U 85850

●セット内容／ボンボン ショコラ×9個、サブレ・クラッカン×各3枚 ●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。



LA MAISON DU CHOCOLAT PARIS

［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

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。





アーモンドプードルの風味豊かなナチュールと、ガトーショコラのような濃厚な味わいのショコラ、爽やかなオレンジコンフィを散りばめたオランジュ、キャラメル風味の生地にオレンジコンフィを合わせたオランジュキャラメルの4種類のフィナンシェの詰合わせ。

〈ラ・メゾン・デュ・ショコラ〉

フィナンシェ 12個入

申込番号 10 T 41209

●セット内容／フィナンシェ×12個（ナチュール・ショコラ・オランジュ・オランジュキャラメル×各3）●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。

※詰合せ内容が変更になる場合がございます。



東京 吉兆

［東京・東京吉兆］

「世界之名物日本料理」一期一会のおもてなし

創業者湯木貞一氏が大阪に「御鯛茶処」として店を開いたのは昭和5年(1930年)。『吉兆』とは大阪の十日戎の福笹、吉兆笹に由来しています。高品質の食材と技術を用いた日本料理に、茶道の心を取り入れ、器や客室にもそれを貫き、一期一会のおもてなしの気持ちを大切にしてきました。湯木氏が残した言葉「世界之名物 日本料理」の精神を受け継ぎながら、芸術ともいえる数々の味を提供し続けています。





和牛を赤ワインで香り良く炊き上げた「和牛赤ワイン煮」と1尾ずつ手作業で処理した紅鮭を香ばしく焼きほぐした「紅鮭茶漬」の詰合わせです。

〈東京・東京吉兆〉
銘品三本詰合せ
申込番号 10 T 30964

●セット内容／小瓶 和牛赤ワイン煮 120g（固形量65g）×1、小瓶 紅鮭茶漬 65g×1、小瓶 冬菇椎茸 70g×1
※12月18日～1月10日の期間のお届けはできません。
※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。



春帆楼

［山口・春帆楼］

伝統の製法を守り続けている ふく料理の贈りもの

光り輝く関門海峡の水面と悠久の歴史を見つめてきた、下関の老舗割烹旅館『春帆楼』。明治21年、ふく料理公許第一号を取得し、伝統と真心に育まれた技を磨いてきました。素材選びと丹念な仕込みに加わる匠の技で仕上げたふく料理には、おもてなしの心が息づいています。





春帆楼を代表する珍味「鯛わた」と「とらふく松前」「真ふく昆布〆」を詰合わせました。

〈山口・春帆楼〉
鯛わた・とらふく松前・
真ふく昆布〆セット

申込番号 10 U 41255

●セット内容／鯛わた110g、とらふく松前100g、真ふく昆布〆100g ●賞味期間／冷蔵14日



新潟 加島屋

［新潟・加島屋］

愚直に、誠実に。『加島屋』の本懐。

安政2年（1855年）創業。地元で獲れる鮭や鱒などの塩干物（えんかんぶつ）店を興し、看板商品「さけ茶漬」など新潟の風土や食文化の中から生まれた手作りの味にこだわってきました。吟味を重ねた素材を丁寧に扱い、手間を惜しまず真心こめてつくり続けています。





手塩にかけて漬け込んだ脂の乗ったキングサーモンを丁寧に焼きほぐした「さけ茶漬」、焼きたらこと生たらこを合わせ、お酒と鰹節で味を調えた「たらこ茶漬」、本乾のするめに昆布と数の子を和え、醤油・みりん・焼酎に漬け込んだ「松前漬」。ご飯のお供や酒の肴にもおすすめな詰合わせ。

〈新潟・加島屋〉
瓶詰詰合せ

申込番号 10 U 60416

●セット内容／さけ茶漬130g、たらこ茶漬120g、松前漬170g ●鮭（キングサーモン）：カナダ産 ●賞味期間／冷蔵22日

冷蔵 配達日ご指定



京料理 たん熊 北店

［京料理 たん熊北店］

一期一会の心ばせで、真のもてなしを

昭和3年創業、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。





素材の風味を引き立てた小鍋は、レンジ調理可能な食べきりサイズで、簡便性・保存性に優れた鍋の詰合わせです。寄せ鍋、蟹鍋、牛鍋、国産うなぎを使用した鰻鍋をお楽しみください。

〈京都・たん熊北店〉

小鍋詰合せ 楓

申込番号 10 U 51180

●セット内容／寄せ鍋300g、蟹鍋290g、牛鍋300g、鰻鍋220g 各1 ●うなぎ：国産



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。





料亭が贈る常温で日持ちする御飯とお湯をかけるだけで出来る最中に入ったスープの詰合わせです。

〈京都・わらびの里〉

料亭一膳と最中スープ

申込番号 10 T 60343

●セット内容／赤飯90g×3、鮭ごはん・煮豚ごはん・ちらし寿司各90g×2、最中海藻スープ（のど黒だし）8g×3、最中海藻スープ（あごだし）8g×3 ●賞味期間／常温75日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



なだ万

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





素材の味わいを大切にしながら、すり潰したじゃがいもをベースに昆布や鰹の旨みなどを加えた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 10 Z 30886

●セット内容／甘えび・とうもろこし・繊維野菜各130g×2、渡り蟹・かぼちゃ・10種の野菜各130g×1
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。



京料理 美濃吉

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





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

〈京都・京料理 美濃吉〉

京の佃煮

申込番号 10 Z 60341

●セット内容／牛肉ごぼう50g・ちりめん山椒45g×2・生姜ちりめん45g・椎茸旨煮40g・椎茸昆布煮40g・湯葉の旨煮40g・筍土佐煮40g×2・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。



山ばな 平八茶屋

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







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

〈京都・平八茶屋〉
ちりめん山椒

申込番号 10 T 31295

●セット内容／ちりめん山椒90g×3袋 ●賞味期間／常温30日

金沢 浅田屋

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







銀だらやサーモンなどをひと手間かけて味付けし、焼き上げた焼物と、素材に合わせた料亭だしで炊き上げた料亭めしの詰合わせ。電子レンジで温めるだけで簡単にお召し上がりいただけます。

〈石川・金沢 浅田屋〉
吟味焼物・料亭めし詰合せ

申込番号 10 U 41156

●セット内容／銀だら粕漬焼・サーモン甘酒焼・赤魚味噌漬焼・能登豚塩こうじ焼各60g×1、真鯛めし・とりめし各120g×1 ●賞味期間／冷凍60日

冷凍 配達日ご指定

吉澤 銀座

『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。







粗挽きで肉の粒を残し、ジューシーな肉汁、ふっくらとした食感に仕上げました。温めるだけで簡単にお召し上がりいただけます。

〈銀座吉澤〉
黒毛和牛ハンバーグ
申込番号 10 U 60282

●セット内容／黒毛和牛ハンバーグ120g・ソース25g×各3





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

〈銀座吉澤〉
黒毛和牛 瓶詰セット
申込番号 10 Z 60284

●セット内容／黒毛和牛しぐれ煮70g、黒毛和牛そぼろ煮70g×2

新橋玉木屋

1782年創業。現在の主人は十代目で伝統に培われた味づくりの心と腕を脈々と受け継いでいます。









どなたにもお召し上がりやすい甘辛味で、具もふっくら柔らかな佃煮とふりかけのセットです。

〈東京・新橋玉木屋〉

白佃煮6種詰合せ・世界のふりかけ8袋入

申込番号 10 T 51184

●セット内容／【白佃煮6種詰合せ】あさり・あみ・細切昆布・かつお角煮・味道楽・きゃらぶき 各30g【世界のふりかけ8袋入り】イタリアントマト・中華風搾菜 各10g、トムヤムクン・ベーコンエッグ・グリーンカレー・マハラジャカレー・四川風麻婆豆腐・焼肉カルビ各8g ●賞味期間／常温90日

京粕漬 魚久

登録商標

大正3年創業の『魚久』。漬魚が評判となり、昭和40年に『京粕漬 魚久』を開店。素材選びから始まり、料理人としての自負とこだわりを味に活かしております。







酒粕と調味料を使って漬け込まれた切り身は、芯まで味が染み込み濃厚な味わいになっています。

〈東京・魚久〉

京粕漬詰合せ

申込番号 10 U 41233

●セット内容／ぎんだら京粕漬・銀鮭京粕漬・めかじき京粕漬・ほたて貝京粕漬・ぶり酒粕白味噌漬・かれい味噌漬×各1 ●ぎんだら：アメリカまたはカナダ産、めかじき：輸入または国産、銀鮭・ほたて貝・ぶり：国産、かれい：アイスランド産 ●賞味期間／冷蔵7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。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。







村上の鮭料理の代表格、鮭の塩引き。その塩引きを低温熟成した鮭の生ハム。鮭の白子を焼いて身を締めてから煮込んで作る鮭の白子煮。村上でしか作りえない深い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 10 U 51381

●セット内容／鮭の塩引き75g×2、鮭の生ハム50g×2、鮭の白子煮70g ●秋鮭：国産 ●賞味期間／冷蔵21日

冷凍 配達日ご指定

浅草むぎとろ

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」は抹茶の香りとコシの強さが特徴です。

〈東京・浅草むぎとろ〉

茶そば10袋

申込番号 10 T 41171

●セット内容／茶そば（乾麺90g・つゆ27.5g）×10袋

浅草今半

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







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

〈東京・浅草今半〉
牛肉佃煮詰合せ
申込番号 10 T 60338

●セット内容／牛肉すきやき・牛肉そぼろ・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。

小倉屋山本

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







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

〈大阪・小倉屋山本〉
えびすめ詰合せ
申込番号 10 T 60508

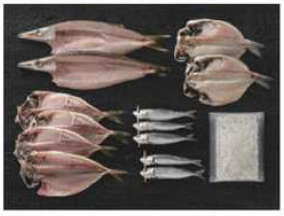
●セット内容／えびすめ45g×2、ちりめん山椒25g、松茸こんぶ60g、山椒こんぶ60g、山海の味60g

創業昭和21年
湯島 丸赤

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







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

〈東京・湯島丸赤〉
干物詰合せ

申込番号 10 U 41707

●セット内容／まあじ×4、かます・えぼ鯛×各2、めざし×5、しらす50g ●まあじ：島根県または長崎県産、かます：千葉県産、えぼ鯛：千葉県または長崎県産、めざし：愛知県産、しらす：静岡県産 ●賞味期間／冷凍14日

冷凍 配達日ご指定

蔦の家

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







京都生まれの西京漬を、蔦の家独自の製法で磨き上げた「京華漬」。三種類の味噌をブレンドしさらに蔦の家特製「秘伝の返しだれ」を加えてじっくり寝かせた味噌床に各魚介類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 10 U 30917

●セット内容／ホワイトワレフー（沖目鯛）80g・鰆80g・トラウトサーモン80g・鯖200g・赤魚150g・カラスカレイ80g・イカ180g各1 ●ホワイトワレフー（沖目鯛）：ニュージーランド産、鰆：韓国産、トラウトサーモン・鯖：ノルウェー産、赤魚：グリーンランド産、カラスカレイ：ロシア産、イカ：国産 ●賞味期間／冷凍90日

冷凍 配達日ご指定

山本海苔店 YAMAMOTO NORI

1849年日本橋に創業。海苔ひとすじの「のれん」をかかげ、創業以来の伝統を守りながら、新しい感覚と技術をとり入れています。







九州有明海産の一番摘みの海苔を一枚一枚吟味し、丁寧に焼きあげました。海苔本来の旨み、とけるような口どけが特長です。

〈東京・日本橋 山本海苔店〉
「梅の花」袋入詰合せ
申込番号 10 Z 51228

●セット内容／焼海苔（8切6枚）×10袋、味附海苔（8切6枚）×5袋

愈 山形屋海苔店

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







1971年（昭和46年）に発売された山形屋極上海苔「紫薫（しくん）」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 10 Z 51183

●セット内容／焼海苔・味付海苔各10袋詰（8切5枚）

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 10 T 51178

●セット内容／佃煮ふりかけ130g×5袋



〈東京・錦松梅〉
有田焼容器入
申込番号 10 T 51177

●セット内容／佃煮ふりかけ90g×2袋、有田焼容器×2



一保堂茶舗

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







濃厚な旨みとやわらかな香りの玉露「麟鳳」、上品な甘みとやさしい渋みのバランスを楽しむ煎茶「芳泉」。上質なお茶をゆっくり楽しめる詰合わせです。

〈京都・一保堂茶舗〉
玉露・煎茶詰合せ
申込番号 10 Z 20862

●セット内容／玉露「麟鳳」80g赤缶、煎茶「芳泉」95g

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。







〈東京・芳翠園〉
神宮司庁御用達銘茶
「名人憲太郎」詰合せ
申込番号 10 T 51232

●セット内容／煎茶70g、ほうじ茶30g



〈東京・芳翠園〉
神宮司庁御用達銘茶
煎茶詰合せ
申込番号 10 T 51230

●セット内容／煎茶110g×2

塩瀬総本家

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







塩瀬自慢の薯蕷饅頭をいつでも蒸かし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。江戸前羊羹と一粒栗、一粒杏の入った「ひとつぶ」、昔ながらの焼菓子と合わせてお召し上がりくださいませ。

〈東京・塩瀬総本家〉

蒸し饅頭・姫羊羹・焼菓子詰合せ

申込番号 10 T 51191

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

御菓子司 鶴屋八幡

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







岡山県産清水白桃を使用した白桃ゼリー、同じく岡山県産ニューピオーネを使用した葡萄ゼリー、和歌山県産八朔を使用した八朔ゼリーに、夏の定番水羊羹と丹波黒豆寒天寄せを詰合わせました。

〈大阪・鶴屋八幡〉

涼菓詰合せ

申込番号 10 T 54524

●セット内容／白桃ゼリー・葡萄ゼリー・八朔ゼリー×各2、水羊羹（小豆・柚子・抹茶）×各1、丹波黒豆寒天寄せ×3

お申込み期間 2月1日～7月15日

お届け期間 5月1日～8月15日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

期間限定

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







箱根地方の伝統工芸・寄木細工をアレンジしたモダンでカラフルなパッケージは、カジュアルながらも高級感があり、様々な手土産に最適です。中には一口サイズのおかきを6種類詰合わせました。お米の粒々食感を活かした「慶長」、サックリと軽い食感の「古乃端（このは）」、香ばしい大豆や香りのよい海苔など素材の味わいを楽しめるかきもちの詰合わせです。

〈東京・赤坂柿山〉

あ・ら・かしこ

申込番号 10 T 60114

●セット内容／ひとくち慶長（醤油・青海苔）×各12、ひとくち豆柿・ひとくち海苔巻×各10、古乃端（海老・胡麻）×各12
※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。

本高砂屋

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







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

〈兵庫・本高砂屋〉

エコルセ

申込番号 10 Z 60305

●セット内容／三角3枚×20、短冊2枚×30、丸型2本×34（ミルクチョコ34本、ホワイトチョコ34本）
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

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。





あっさりとしたシュガークリームを口ほどけの良いクッキー生地で挟んだ鼓月一番人気の「千寿せんべい」。「千代に寿ぐ」を願い、波間に鶴の飛ぶ姿が映る情景を表した御菓子です。

〈京都・京菓子處 鼓月〉

プレミアム千寿せんべい24枚入

申込番号 10 T 60415

●セット内容／プレミアム千寿せんべい×24 ●賞味期間／常温77日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



加賀かきもち 丸山

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





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

〈石川・加賀かきもち丸山〉

加賀かきもち 醤油味

申込番号 10 T 60300

●セット内容／醤油味かきもち5種30枚（豆・青のり・昆布・海老・胡麻）
●賞味期間／常温90日



長崎堂

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





独自配合の小麦粉、新鮮な卵、美味しさを極めた製法。素材の持つ力で自然に焼き上げた『長崎堂』のカステーラをはじめ、和洋菓子の詰合わせです。

〈大阪・長崎堂〉

銘菓詰合せ

申込番号 10 T 51260

●セット内容／カステーラ（5切入×2袋）×1本、ヴァッフェル×7枚、カスタードプリン×5個、カステララスク×2箱 ●賞味期間／常温50日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



御茶ノ水
小川軒

初代、小川鉄五郎が洋風レストラン『小川軒』を1905年（明治38年）汐留に開店。早くから洋菓子に力をいれ、フランスの郷土菓子からヒントをえた「レイズンウイッチ」は発案から製品となるまで15年以上の歳月を経たと言います。『小川軒』が誇る洋菓子です。





『小川軒』オリジナルの「レイズンウイッチ」。洋酒が香るレーズンと甘さ控えめなクリームをサブレクッキーにサンドした上品な味わいです。

〈東京・御茶ノ水 小川軒〉
レイズンウイッチ
申込番号 10 U 41702

●セット内容／レイズンウイッチ（10個入）×3 ●賞味期間／冷蔵9日
※鮮度保持のため月曜日のお届けはできません。



SHISEIDO PARLOUR
EST. 1902 GINZA TOKYO

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





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

〈東京・資生堂パーラー〉

菓子詰合せPS50

申込番号 10 T 41360

●セット内容／ラ・ガナシュ×24（ノワール×12、ブラン×12）、ビスキュイ×16（キャラメル・シュクレ×各6、キャラメリゼ×4）、チーズケーキ×6 ●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。



HENRI CHARPENTIER
ASHIYA 1969

『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33個入

申込番号 10 T 51893

●セット内容／フィナンシェ×17、マドレーヌ×16 ●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。

C3 シーキューブ
happy to sweet you

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







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

〈シーキューブ〉

ハッピースウィートアソート

申込番号 10 T 60306

●セット内容／焼きティラミス×14、サクッチ・ホロッチ（ミルク）×4、（いちご）×3、（チョコレート）×3、ハイカカオブラウニー×12、芳醇チーズサブレ×14 ●賞味期間／常温90日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。

ROYAL COPENHAGEN
BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

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





ロイヤル コペンハーゲンの味わいが詰まった紅茶4種、ドリップコーヒー2種、クッキー2種のアソートセットです。気軽に北欧ブランドの味わいで優雅なひと時をお楽しみください。

〈ロイヤル コペンハーゲン〉

アソートセット

申込番号 10 Z 51227

●セット内容／ブレンド・カサブランカ各10g×4袋、ハウスブレンド・オーセンティック・クラシックアールグレイ・ルイボスラズベリーハーブ各2.5g×5袋、カラメルビスケット65g、ショコラクッキー40g



WEDGWOOD

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





手軽にウェッジウッドの味わいでティータイムを楽しめるアソートセットです。

〈ウェッジウッド〉

ワイルド ストロベリー アソート

申込番号 10 Z 60314

●セット内容／ティーバッグ（ブレックファスト・ストロベリー・アールグレイシトラス・アフタヌーン）各6袋、ストロベリージャム140g×2、ティークッキー（アップル・レモン）各80g ●紅茶：イギリス製
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



パティスリー ブーランジェリー
シェ・リュイ

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し、まごころを込めたお菓子作りをしています。





たっぷりのクレームダマンド（アーモンドクリーム生地）の上に洋梨を飾ってしっとり焼き上げたタルトとブルーベリージャムで仕上げたタルトミルティーユのセットです。

〈東京・代官山 シェ・リュイ〉
タルトセット

申込番号 10 U 41169

●セット内容／タルトポワール4寸、タルトミルティーユ4寸 ●賞味期間／冷凍30日
※12月16日～1月6日の期間のお届けはできません。

冷凍 配達日ご指定



patisserie
KIHACHI

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







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

〈パティスリーキハチ〉
焼菓子ギフト10種30個
申込番号 10 T 60297

●セット内容／フィナンシェ×4、はちみつマドレーヌ×4、ケークアングレ×2、マーブルケーク×1マロンケーク×1、バルミエ×4バームクーヘンプレーン×2バームクーヘンショコラ×2黒胡麻と黒糖クッキー×5、バニラクッキー×5 ●賞味期間／常温45日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

PATISSERIE FRANÇAISE
Gâteaux de Voyage
ガトー・ド・ボワイヤージュ

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







ガトー・ド・ボワイヤージュの人気の焼菓子をひと箱でお楽しみいただける贈り物に最適な詰合わせです。

〈神奈川・ガトー・ド・ボワイヤージュ〉
馬車道コレクション28個
申込番号 10 T 60293

●セット内容／幸せを呼ぶ馬蹄パイ（キャラメル×4、シュガーバター×4）横浜馬車道ミルフイユ（フランボワーズ×2、キャラメルラテ×3、バニラ×2）、ガトー・オ・ガナッシュ×1 、ガトー・ウイークエンド（オレンジ）×2、ガトー・スフレ（ふっくら濃厚ショコラ×3、ふっくら芳醇フロマージュ×3）、焦がしバターのフィナンシェ×2、発酵バターのマドレーヌ×2 ●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。

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』を代表するマカロン。あまおう、和栗、人気定番のテヴェール、シトロン、ヴァニーユ、フランボワーズ、ショコラの詰合わせです。

〈ダロワイヨ〉
マカロン23個詰合せ
申込番号 10 U 68978

●セット内容／マカロン（あまおう×5、和栗・テヴェール・シトロン・ヴァニーユ・フランボワーズ・ショコラ×各3）●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。
※品質保持のため冷蔵便でお届けします。

彩果の宝石

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







果物をかたどったゼリーは28種類。果物の形以外にもかわいらしい花や葉のかたちをしたゼリーもございます。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92個
申込番号 10 Z 51894

●セット内容／フルーツゼリー28種類77個　花ゼリー6種類6個　紅茶ゼリー3種類9個　計92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。

TAKANO
SHINJUKU TOKYO
SINCE 1885

明治 18 年創業の『新宿高野』。自然の恵みを真に体現したフルーツを使った新しい贈り物のあり方を提案し続けています。







果汁やピューレを使用したシャーベットとアイスクリームの詰合わせです。

〈東京・新宿高野〉
フルーツアイス&シャーベット12入
申込番号 10 U 52677

●セット内容／アイスクリーム（ストロベリーミルク・マロンミルク・ブルーベリーミルク　各100ml×2）、シャーベット（オレンジ・マスカット・ストロベリー　各100ml×2）
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

和菓子 ブールミッシュ

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詰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26個入
申込番号 10 T 41207

●セット内容／マドレーヌ×8、トリュフケーキ・ガトーオマロン×各4、フィナンシェ・ヌーヴェルガレット（バニラ）×各3、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

YOKU MOKU
Tokyo Aoyama

1969年の誕生から現在にいたるまで、ヨックモックのロングセラー商品として愛されています。







バターをふんだんに使用した生地を焼き上げ、ロール状にくるっと巻いた「シガール」の詰合わせです。

〈東京・ヨックモック〉
シガール
申込番号 10 Z 52076

●セット内容／(シガール×30)×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。

GODIVA
Belgium 1926

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





〈ゴディバ〉
ラングドシャクッキー
アソートメント52枚
申込番号 10 Z 41260



●セット内容／ミルクチョコレート・ダークチョコレート×各20枚、サブレノア×12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。
※写真はイメージです。

〈ゴディバ〉
ハート オブ ゴールド
コレクション 15粒
申込番号 10 Z 52836



●セット内容／チョコレート×15粒 ●ベルギー製
お申込み期間 8月1日～3月31日
お届け期間 10月下旬～4月上旬
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。

期間限定

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







カカオ豆の選別・焙煎から手掛けて作る自家製チョコレートを使用したボンボンショコラの詰合わせ。スペシャリテである「パレ ド オール」をはじめ、ご好評いただいている種類をそろえました。ナッツやフルーツなどの素材を最大限活かして作られる、バリエーション豊かなショコラをお楽しみください。

〈東京・パレドオール〉
パレドオールアソート
申込番号 10 U 30955

●セット内容／パレドオール×4、ボンボンショコラ×12 ●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。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。

Enfant

世界中のひとびとに夢のお菓子を届けたい。お菓子で夢のようなひとときを感じて欲しい。お菓子で少しでも幸せを感じていただけたら…夢をコンセプトに、子供から大人まで楽しめるお菓子をつくっています。





パンダ・ヒヨコ・ブタ・ネコの4種類の可愛い動物クッキーです。中にはひとつだけ「当たり」がついています。

〈アンファン〉
動物占いクッキーセット
申込番号 10 T 95307

●セット内容／動物占いクッキー4種（パンダ・ヒヨコ・ブタ・ネコ×各10）
※当たり各1本入。

The New Otani

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







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

〈ホテルニューオータニ〉

スープレトルトセット

申込番号 10 Z 51200

●セット内容／つぶ入りコーンスープ150g×4、パンプキンクリームスープ・10種野菜のクリームスープ・野菜のチャウダー各150g×2





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 10 Z 51199

●セット内容／つぶ入りコーンスープ・パンプキンクリームスープ・野菜のチャウダー各150g×2、ビーフカレー180g×2

Hotel Okura

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





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

〈ホテルオークラ〉
スープ缶詰詰合せ
申込番号 10 Z 51251

●セット内容／8種の野菜ポタージュ・ベジタブルチャウダー各160g×3、粒入りコーンスープ160g×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、パンプキン、にんじんなど4種類の野菜のスープを詰合わせました。自慢の野菜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 10 Z 52679

●セット内容／コーンのクリームスープ・パンプキンスープ・ポタージュクレシー（人参スープ）・ミネストロンスープ各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。

KYOBASHI SEMBIKIYA
千疋屋
TOKYO 1881

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







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

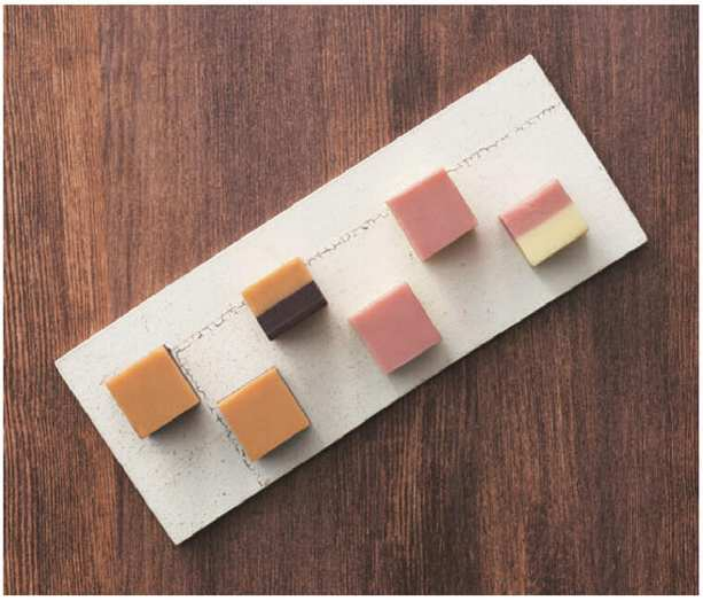
〈東京・京橋千疋屋〉
フルーツゼリーGRACE「恵」14個
申込番号 10 T 41538

●セット内容／ラ フランス・マンゴー・白桃・グレープフルーツ65g×各3、さくらんぼ65g×2

CHOCOLATORY
MAGIE DU CHOCOLAT
JIYUGAOKA

世界のカカオ産地から選りすぐりのカカオ豆を仕入れ、産地ごとの特徴を最大限に引き出すため、焙煎から配合まで追求した本格ショコラトリーです。







No.4ブロンドは第4のチョコレート、ブロンドチョコレート。濃厚でミルキー、少し塩気もあるキャラメルのような味わいが広がる生チョコレート。No.4ルビーはベリーのようなフルーティーな酸味が特徴のルビーチョコレートに、相性の良いホワイトチョコレートを合わせ、口どけ滑らかな極上の生チョコレートに仕上げました。

〈東京・マジドゥショコラ〉
NO.4 2種食べ比べセット
申込番号 10 U 60328

●セット内容／生チョコレート（ブロンド・ルビー各12個）●賞味期間／冷蔵21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。

冷蔵 配達日ご指定

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。







1944年の創業時から変わらないベーシックなパスタソースを、パスタとセットでお届けします。

〈東京・アントニオ〉
ソースギフトセット
申込番号 10 T 41724

●セット内容／トマトソース・ミートソース・マリナーラソース各320g、ペンネ200g、スパゲッティー500g
※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。

Soup Stock TOKYO

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







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わせ。一番人気の「オマール海老のビスク」、素材の味を楽しめる「とうもろこしとさつま芋のスープ」、焼いた鯛の頭を煮だした「焼き鯛だしの和風スープ」に豊かな香りと自然な甘さが特徴の「国産小麦の全粒粉ロール」をセットにしました。スープは電子レンジで簡単にお召し上がりいただけます。

〈スープストックトーキョー〉
スープとパンのセット
申込番号 10 U 51186

●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・東京ボルシチ180g×1、国産小麦の全粒粉ロール×3
※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。

冷凍 配達日ご指定

la bonne terrine
l'atelier
Les enfants gâtés

『レザンファン ギャテ』は僅か24席のこだわりのフレンチレストラン。お店のスペシャリテはテリーヌ・コレクション。アールデコとミッド・センチュリー・モダンが融合したこだわりの空間の中で、美しい料理と時間をお楽しみいただけます。また、本格フレンチレストランの味をご自宅でご利用いただけるよう「ラ ボンヌ テリーヌ」としてお取り寄せ工房を開設しています。





昔から食べ伝えられているフランスの王道の伝統料理のテリーヌとリエットのセット。ワインと相性が良く、リエットはパンやクラッカー、野菜に載せたりしてオードブルにもなります。



〈東京・レザンファン ギャテ〉

王道テリーヌ・リエットセット

申込番号 10 U 41187

●セット内容／田舎風テリーヌ・鶏肉と豚足のテリーヌ各80g、豚肉のリエット・スモークサーモンのリエット各70g ●賞味期間／冷凍30日
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

冷凍 配達日ご指定

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。







きめ細やかなしっとりとした生地に、爽やかなレモンの香りを効かせた「ブリック・シトロネル」。オリジナル焼き菓子「シュミネ」、さまざまな味や食感をお楽しみいただける「ガトーセック」を詰合わせました。

〈東京・シェ松尾〉
ブリック&シュミネ&ガトーセック詰合せ 10個入

申込番号 10 T 60302

●セット内容／ブリック・シトロネル×1、シュミネ（レザン・アプリコ・マロン）各1、ロッシュ・トゥールビヨン×各3 ●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。





素材の旨みを丁寧に引き出した、3種の具だくさんスープ。野菜の食感が楽しい「季節の野菜トマトブイヨンスープ」、魚介の旨みたっぷりの「アサリと野菜のクリームスープ」、スパイス香る「若鶏とレンズ豆のココナッツカレースープ」。電子レンジ対応で、忙しい日にも心温まるひとときを。

〈東京・シェ松尾〉
具だくさんスープ詰合せ

申込番号 10 U 41164

●セット内容／季節の野菜トマトブイヨンスープ・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ッツカレースープ各160g×2
※写真はイメージです。

冷凍 配達日ご指定

赤坂 四川飯店

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







赤坂四川飯店監修の本格中華7種セットです。

〈東京・赤坂四川飯店〉
赤坂四川飯店監修 本格中華7種セット
申込番号 10 U 60312

●セット内容／乾焼蝦仁150g、本格四川麻婆豆腐150g、本格八宝菜150g、酢豚150g、魚翅湯250g、餃子（6個入）120g、杏仁豆腐500g ●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。





赤坂四川飯店監修の個食タイプ（1人前）のどんぶりの具です。

〈東京・赤坂四川飯店〉
赤坂四川飯店監修 小どんぶりセット
申込番号 10 U 60313

●セット内容／麻婆豆腐丼120g×2、乾焼蝦仁丼120g×2、中華丼120g×2、青椒肉絲丼120g×2、杏仁豆腐500g×1 ●賞味期間／冷凍90日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

香り・盛り付け・味わいの三位一体で仕上げたイタリアンを提供する、銀座の名店『アロマフレスカ銀座』。“爽やかで涼しさのある香り”を意味する店名通り、食材の持ち味を引き出した料理は、運ばれた瞬間からふわりと漂う香りで五感を心地よく刺激します。





アロマフレスカ銀座原田シェフ監修のパスタ4種セットです。
電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。

〈アロマフレスカ〉

アロマフレスカ銀座 原田シェフ監修パスタ4種セット

申込番号 10 U 60315

●セット内容／ミートソーススパゲティ310g、野菜とベーコンのナポレターナ310g、海老のクリームソースペンネ280g、ポルチーニのクリームソースペンネ280g ●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。



米沢牛黄木

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『米沢牛黄木(おおき)』。代表の黄木自らが一頭単位で選び抜いた米沢牛を、徹底した衛生管理のもと飲食店、贈り物として提供しお客さまから喜ばれております。







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

〈新杵屋×米沢牛黄木〉

牛肉どまん中 一膳ご飯 6個

申込番号 10 U 60298

●セット内容／どまん中一膳ご飯160g×6 ●賞味期間／冷凍30日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※牛肉は黒毛和牛使用

配達日ご指定

NIHOMBASHI KOJUKEN

鮫の水揚げ日本一を誇る気仙沼の自社工場でふかひれの加工をしています。





ふかひれパウダーを練り込んだオリジナルの麺に、ふかひれ餡をとろりとかけていただく、ふかひれ尽くしの醤油ラーメンです。

〈東京・日本橋 古樹軒〉

ふかひれラーメン

申込番号 10 T 60332

●セット内容／ふかひれ練り込み麺・紅焼ふかひれ各120g×5、ふかひれラーメン用たれ30g×5

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

南高梅発祥農園 たかだ果園

梅を作りつづけて百余年。南高梅発祥農園の梅干。

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当たりは梅作り100年の歴史を持つ同園ならではの味わいです。



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 10 Z 51887

●セット内容／しそ漬梅干800g（梅干720g、しそ葉80g）2~5L粒、塩分約8% ●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 10 Z 51885

●セット内容／しそ漬梅干800g（梅干720g、しそ葉80g）2~5L粒、塩分約18% ●梅：和歌山県産



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 10 Z 51884

●セット内容／ハチミツ入梅干800g（2~5L粒）塩分約7% ●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 10 Z 51886

●セット内容／まろやか梅800g（2~4L粒）塩分約10% ●梅：和歌山県産

秋田県・能代市
桧山ファーム
桧山こまち

美味しさを追求したら、自然と共存する農業に。

日本有数の米どころ秋田県。その中でも注目の生産地が秋田県北西部に位置する能代市桧山地区。お米のおいしさが違うと、地元で評判の地域です。全国レベルでおいしさを比較する「米の食味ランキング」((一財)日本穀物検定協会)でも、上位ランクに評価されている地域でもあります。

桧山地区の水田は、世界自然遺産の白神山地から連なる山々の麓にあり、自然水と湧き水を水源とする恵みにあふれた大地が織りなす昔ながらののどかな田んぼです。秋田県でも、地域特性に適した栽培技術を指導。『桧山ファーム』は更なる地域の発展を目指し、品質の維持、向上に努めています。




(左)自然水と湧き水に恵まれた能代市桧山地区の水田。
(右)収穫期、たわわに実るあきたこまちの稲穂。





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 10 T 60039

●セット内容／特別栽培米自然乾燥あきたこまち2kg

大分県
松岡椎茸生産販売
原木乾椎茸

大分生まれ、大分育ち、
100年続く椎茸屋。

大分県は、乾しいたけの国内生産量の4割以上を占める一大生産地。『松岡椎茸』の前身は、1901年、大分県西部の自然に囲まれた山間の地・九重町で、原木しいたけの生産者として誕生しました。以来、栽培だけに留まらず乾しいたけの生産や市場への流通、加工品の開発を手掛けてきました。

五代目に引き継がれた今も、「本物だけを」という創業当初の想いは変わることなく、安全・安心の大分しいたけを全国のお客様へお届けしています。




(左)原木しいたけが栽培される「ほだ場」。
(右)どんこは主に11月下旬～2月頃に収穫される。





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 10 Z 60296

●セット内容／大分産原木乾椎茸どんこ130g

長野県・松本市
石井味噌

信州三年蔵味噌

「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。





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。

〈長野・石井味噌〉
三年蔵赤味噌
申込番号　10 T 02755

●セット内容／三年蔵 赤味噌2kg詰め（1kg×2）

京都府・京都市

茎屋 京のなら漬・お漬物

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でき上がった漬物。



〈京都・茎屋〉
京の漬物詰合せ



申込番号　10 U 60326

●セット内容／京みぶ菜100g、五色浅しば142g、撫々すぐき90g、ちりめん山椒70g、季節の漬物2種（10月～1月：千枚漬け120g、生しば85g、刻み千枚漬130g、昔たくあん1／2本、都しば90gよりいずれか2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2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く場合がございます。



〈京都・茎屋〉
京のなら漬詰合せ

申込番号　10 U 21050

●セット内容／桂うり（1舟）、四葉きゅうり（2本入）、西瓜（2個入）　●野菜：国産　●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。

鰹炭火焼たたき





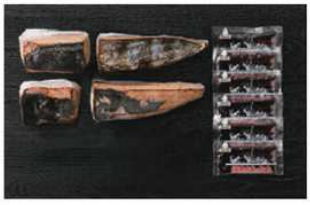
(左)伝統的な一本釣り漁法。
(右)炭火で焼く。

鹿児島県・枕崎市

一本釣り鰹

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。炭火焼鰹たたきは、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。



伝統的な一本釣り漁法でとれた鰹を、船内にて急速凍結し、一度も解凍せずに加工、炭火でじっくり焼き上げました。

鹿児島県枕崎産
一本釣り鰹炭火焼たたき

申込番号 10 U 11088

●セット内容／鰹750g（計4～5本）、たれ×6
●賞味期間／冷凍90日



一本釣りした鰹を船上で急速凍結しました。

鹿児島県枕崎産
一本釣り鰹刺身用

申込番号 10 U 11089

●セット内容／鰹750g（計4～5本）、醤油×2
●賞味期間／冷凍90日

長野県・松本市
こばやし

信州手打二八蕎麦

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)そばの花。





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「髄一」
(6人前)

申込番号 10 U 41252

●セット内容／そば(生麺)250g×3、そばつゆ180ml×3、おろし山葵20g ●賞味期間／冷凍30日

熊本県・熊本市

森からし蓮根
からし蓮根

元祖 森からし蓮根

和辛子のツンと鼻をつくおいしさ、蓮根のシャキシャキとした食感。

熊本の郷土料理として全国に知られた辛子蓮根。『森からし蓮根』はその元祖製造元です。その誕生は、明治10年の創業から遡ること約四半世紀。ときの肥後藩主・細川忠利公に栄養食として献上したのが始まりとされ、今でも当時と変わらぬ作り方で、茹でた蓮根にひとつひとつ手作業で丁寧にからしを詰め、衣をつけて揚げていきます。

蓮根のシャキシャキ感と麦味噌に混ぜられた和辛子の相乗効果で、後を引く味わい。醤油やマヨネーズを付けても美味しくお召し上がりいただけます。



原料のれんこんにからしみそを詰める





熊本の郷土料理のからし蓮根を食卓でお楽しみください。

〈熊本・森からし蓮根〉
からし蓮根5本セット
申込番号 10 U 31294

●セット内容／からし蓮根265g×5 ●賞味期間／冷蔵13日

冷凍 配達日ご指定

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。

弥生時代の歴史を物語る「原の辻貝塚」から牛の骨が発掘されるなど、壱岐では太古の昔から、人々は牛とともに生きてきました。

また壱岐はブランド牛を支える子牛産地として知る人ぞ知る地。壱岐では年間約5,000頭の子牛が生まれ、現在、島で生まれ高い基準を満たした牛を「壱岐牛」として育てています。歴史的に使役牛として用いられてきた「壱岐牛」が、農業機械化の時代に生き残ったのは肉質が優れていたためで、食味のよさでも近年ますます高い評価を得ています。「壱岐生まれの壱岐育ち、島内一貫肥育です」と肥育農家の人が胸を張る「壱岐牛」をご賞味ください。







(左)潮風を受けてのんびりと過ごす壱岐牛。　(中)海辺の広々とした牧場で草を喰む。
(右)壱岐牛取り扱い看板。





和牛のルーツともいわれる島内一貫肥育の黒毛和牛「壱岐牛」。

〈長崎・梅嶋〉
壱岐牛 焼肉用
申込番号 10 U 54855

●セット内容／モモ肉またはバラ肉250g ●賞味期間／冷凍20日
※部位のご指定はできません。

熊本県・菊池郡

フジチク 馬刺し

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。



ふじ馬刺し たたき



ふじ馬刺し たたき

申込番号 10 U 60052

●セット内容／たたき80g・たたきのたれ20g×各2
●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



ふじ馬刺し詰合せ

申込番号 10 U 60051

●セット内容／上赤身80g×2、ユッケ50g、馬刺しのたれ5ml×4、しょうが3g×4、ユッケのたれ10g
●馬肉：カナダまたはフランスまたは国産（熊本肥育）
●賞味期間／冷凍90日



五島美豚は清潔な環境で元気に育っています。

Nagasaki Goto Islands 島じまんグルメ

長崎県 五島列島

～豊かな自然が育む四季折々の味覚～

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。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。



五島列島

Nagasaki Goto Islands 島じまんグルメ❶

五島美豚

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。





五島美豚
すき焼き・しゃぶしゃぶ用
申込番号 10 U 88199

●セット内容／ロース肉・バラ肉各320g
●賞味期間／冷凍30日





五島美豚
焼肉用
申込番号 10 U 88253

●セット内容／ロース肉・バラ肉各320g
●賞味期間／冷凍30日





五島美豚
ロースとんかつ・ステーキ用
申込番号 10 U 88201

●セット内容／ロース肉90g×8
●賞味期間／冷凍30日



Nagasaki Goto Islands 島じまんグルメ②

五島手延うどん

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。



五島牛五島手延うどんすき鍋セット（4人前）

申込番号 10 U 50990

●セット内容／五島牛バラ肉200g、五島手延うどん60g×8、五島うどんスープ10g×4 ●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定

Nagasaki Goto Islands 島じまんグルメ③

真蛸味噌漬け

早い潮流の中で育つ真蛸は、肉厚で身が引き締まっており真蛸特有の旨みをご堪能いただけます。



長崎県五島列島産
真蛸味噌漬（生食用）

申込番号 10 U 60354

●セット内容／真蛸味噌漬（生食用）200g×2
●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定



食の都・金沢の屋台骨

近江町市場 金沢

豊かな日本海の幸と霊峰白山をはじめとする山の幸に恵まれ、城下の人々に受け継がれてきた加賀百万石の加賀料理。その伝統がいまも息づく街・金沢で約300年の歴史を誇り、市民から「おみちょ」の愛称で親しまれてきたのが近江町市場です。

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





（上）多様な海産物商品を取り揃える近江町ふれあい店。

鰤のたたき本舗

逸味潮屋（いつみうしおや）

看板商品「鰤のたたき」を始め、様々な魚介のたたきを手がける『逸味潮屋』。一つひとつの素材の状態を見極め素早く丁寧に炙り、旨みをとじ込めます。昔からの製法を守り続けながら、常に新しい味を創造しています。



能登の海水塩で塩たたきし、職人が手作業で炙り仕上げました。お刺身、海鮮丼などでお召し上がりください。

〈金沢・近江町市場 逸味潮屋〉

潮屋たたき詰合せ

申込番号 10 U 60294

●セット内容／鰤のたたき・サーモンのたたき各150g、真鯛のたたき80g ●鰤・真鯛：国産、アトランティックサーモン：ノルウェー産 ●賞味期間／冷凍60日



(上)買い物客が集うヤマカ水産の店舗。

地物の魚介が勢ぞろい

ヤマカ水産

店を構えて300年余りの『ヤマカ水産』。地場ものや日本海産にこだわった高級魚から大衆魚と幅広く、店内には四季折々の旬の魚介に加え、干物などの加工品が所狭しと店頭に並びます。品質を見極めたおすすめの品をお届けしています。

〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉

昆布〆詰合せ

申込番号 10 U 68697

●セット内容／さわら昆布〆150g、車鯛昆布〆125g、平目昆布〆100g ●さわら（カジキマグロ）：西太平洋産、車鯛・平目：日本海産 ●賞味期間／冷凍30日



新鮮な魚のお刺身を国産の昆布でしめた北陸らしい一品。昆布の旨みが魚の身にのっています。



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晩の献立を決める…。

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。



〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉

のど黒一夜干

申込番号 10 U 51153

●セット内容／のど黒一夜干し80g×4 ●のど黒（アカムツ）：日本海産 ●賞味期間／冷凍30日

日本海で水揚げされたのど黒を一夜干しに仕上げました。



(下)威勢のいい呼び声のヤマカ水産のみなさん。





素材本来の味を大切にしながら漬け込みました。上品な味わいで手間ひまかけられた味をバラエティー豊かに揃えました。

〈大阪・黒門市場 伊勢屋〉
手前漬
申込番号 10 U 25878

●セット内容／昆布白菜・みぶな漬・紅かぶら漬・割漬大根各200g、千枚漬120g、ひの菜漬（2本入）、手前沢庵（1本入）●賞味期間／冷蔵7日

お申込み期間 8月1日～2月10日
お届け期間 11月1日～2月28日





創業120余年の秘伝の味
伊勢屋

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



（上）伊勢屋本店の店頭。
（下）店主・山本護さん。



浪速っ子の胃袋を支える大阪ミナミの市場
黒門市場 大阪

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

旬の果物を多彩にセレクト
ダイワ果園

創業70余年を誇る、果物専門店の『ダイワ果園』。店内には全国の優秀産地より確かな目利きで仕入れられた季節のフルーツが常時30種類以上。味はもちろん、香りやサイズにもこだわり抜かれた品ばかりです。

色鮮やかな果物が豊富に揃う店内。





3つの味が楽しめるリンゴとジュース、ゼリーの詰合わせです。

〈大阪・黒門市場 ダイワ果園〉
りんご・ジュース・ゼリー詰合せ
申込番号 10 T 51158

●セット内容／長野県・青森県産ふじりんご750g（3玉）、りんごジュース710ml、りんごゼリー250g×3

お申込み期間 8月1日～1月31日
お届け期間 11月下旬～2月下旬

※配達日のご指定はご容赦ください。





辛子明太子・
柚子いか明太子・
鮭ハラスセット

申込番号 10 U 96787

●セット内容／辛子明太子（無着色）180g、柚子いか明太子300g、鮭ハラス（2切）●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

配達日ご指定

『原口商店』では本場博多の明太子をお届けしています。手間隙惜しまずに仕上げた、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がっ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。





所狭しと京漬物が並ぶ店頭。





「ほんまもん」にこだわる、京の台所

錦市場 京都

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

旬を彩る、伝統と創作

桝悟

「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『桝悟』。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。



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んだ「千枚漬」と乳酸発酵した酸味が持ち味の「すぐき」を樽に詰合わせました。



〈京都・錦小路 桝悟〉

千枚漬・すぐき

申込番号 10 U 84300

●セット内容／すぐき500g、千枚漬360g、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



（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 10 U 30974

●セット内容／引上ゆば（5枚入）×2、引上ゆば（4枚入）×1、生小巻ゆば×1、小巻ゆば（12個入）×1、よせ巻ゆば小（6個入）×1 ●賞味期間／冷蔵4日
※12月29日～1月9日、8月1日～8月10日の期間のお届けはできません。※14日目以降の配達日をご指定ください。※鮮度保持のため、日祝日・第4水曜日の翌日の配達日指定はできません。※北海道、九州、沖縄、島しょ部の一部について、お届けできない地域がございますので、予めご了承ください。

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。



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、「噛めば味がしみ出てくるように、そんなに薄く上げないのが特徴。」と九代目店主の越智元三さん（写真）。





麸屋町通に残る唯一の麸屋

麸房老舗

創業天保年間の『麸房老舗』。小麦粉のでんぷん質を取り除いたグルテンと餅粉と水を混ぜ合わせて、じっくりと蒸し上げるだけの生麸。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、生麸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。





〈京都・錦市場 麸房老舗〉
生麸・椀だね詰合せ
申込番号 10 U 25875

●セット内容／花麸×2、栗麸・蓮麸・白麸・胡麻麸×各1、椀だね（鳥入り麸・かやく麸・鴨まんじゅう・お宝麸・えびまんじゅう・筑前まんじゅう）×各1 ●賞味期間／冷蔵10日

もちもちでやわらかい食感が自慢です。



滋賀県・高島市
共立（ともだち）

酵素入り生ドレッシング

植物性発酵菌が生きる発酵食品
10％Iam（テンパーセントアイアム）。

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

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





（左）蜜柑と蜜柑ピールと塩麹。　（右）玉葱と塩麹。





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などのセットをお届けします。

便利な一品とドレッシングセット

申込番号　10 U 20933

●セット内容／鯖の醸しリエット80g、塩麹漬けサーモン・ごぼうと紫蘇の南蛮味噌各85g、酵素入り生ドレッシング（玉葱と塩麹・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）●賞味期間／冷蔵30日

冷蔵　配達日ご指定

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

工房で一つずつ手作りした ジャムと焼き菓子。

岡山県倉敷市内に店を構える『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。





三宅商店カフェ工房
ギフトセット

申込番号 10 T 51211

●セット内容／二層のジャム（オレンジ×キウイ、ラズベリー×ブルーベリー）各240g、ジャム（ミルク）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、尾原珈琲（ブレンド・粉）150g ●賞味期間／常温30日

石川県・金沢市
十字屋 かぶら寿し

金沢 味の十字屋

北陸の暮らしに根付いた伝統の美味を最高の素材で。

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



たっぷりの麹で包み10日間漬ける。





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

〈石川・十字屋〉
かぶら寿し
申込番号 10 U 60320

●セット内容／かぶら寿し5～6枚（計900g）●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。

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。



簡単調理で食べられるフレンチグルメの詰合わせです。黒毛和牛を使用したローストビーフとポークステーキのセット。自宅で手軽にフレンチをお楽しみください。

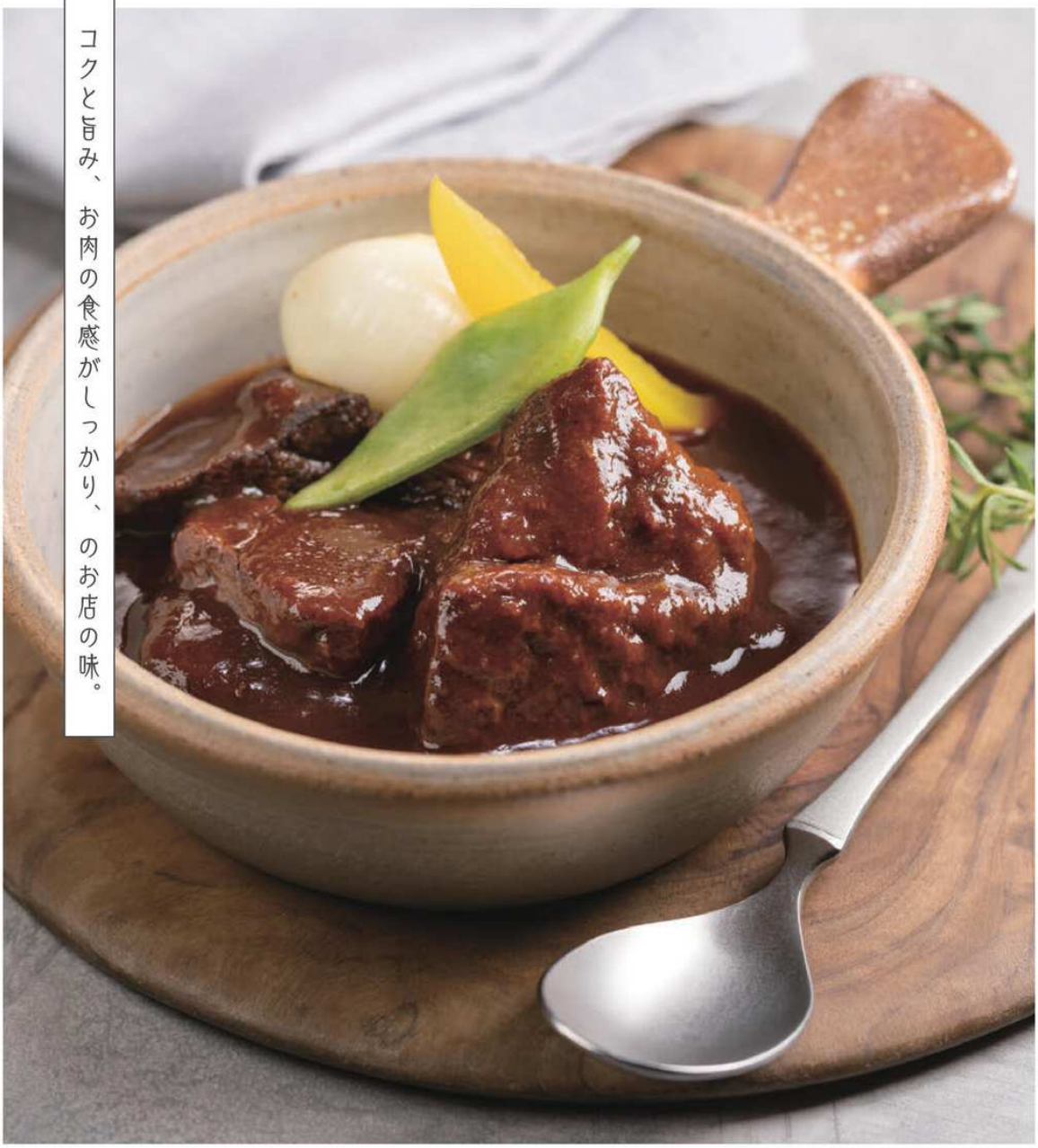
〈ブラッセリートモ〉
黒毛和牛ローストビーフとグリルドポークステーキ
申込番号 10 U 60286

●セット内容／黒毛和牛ローストビーフ100g、ローストビーフソース30g、グリルドポークステーキ140g×2 ●賞味期間／冷凍90日





コクと旨み、お肉の食感がしっかり、のお店の味。



じっくり煮込んだビーフシチューとジューシーなハンバーグです。

〈東京・キッチンハンズ〉

ビーフシチュー・ハンバーグ

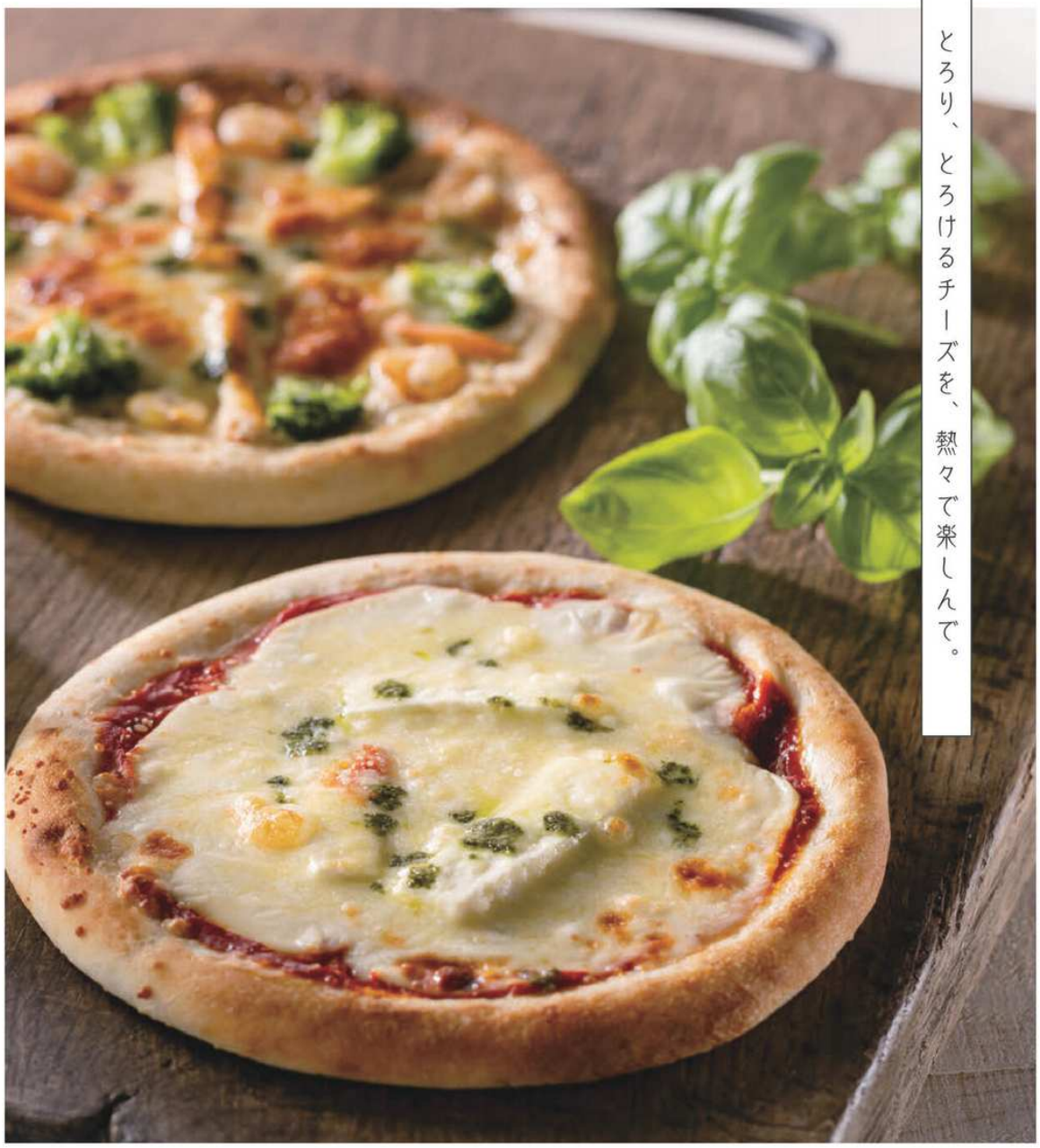
申込番号 10 U 02702

●セット内容／ビーフシチュー230g×2、ソースハンバーグ170g×4

冷凍 配達日ご指定



とろり、とろけるチーズを、熱々で楽しんで。



濃厚なチーズをたっぷりとトッピングした3種類のピザ。濃厚なチーズの味わいが楽しめるマルゲリータピザと海鮮の旨み広がるシーフードピザ。見た目にも鮮やかなベジタブルピザのバラエティー豊かなピザセットです。

濃厚チーズのピザセット

申込番号 10 U 51182

●セット内容／マルゲリータピザ（直径約16cm）220g、シーフードピザ・ミックスベジタブルピザ（直径約16cm）各210g ●賞味期間／冷凍90日



焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。





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。

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 10 U 41176

●セット内容／ビシソワーズ・かぼちゃスープ各170g×3、ごぼうスープ170g×2

冷凍 配達日ご指定



ほどよく脂ののった肩ロースを贅沢に合わせ味噌、西京味噌に漬け込みました。

ローストビーフの店 鎌倉山

〈レストラン鎌倉山〉

黒毛和牛味噌漬けセット

申込番号 10 U 41178



●セット内容／黒毛和牛味噌漬け95g×2、黒毛和牛西京味噌漬け105g×1

冷凍 配達日ご指定



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

La Rochelle CUISINE FRANÇAISE

〈ラ・ロシェル〉

2種スープ詰合せ

申込番号 10 U 41382



●セット内容／ミネストローネ・クリームスープ各150g×6 ●賞味期間／冷凍60日

冷凍 配達日ご指定

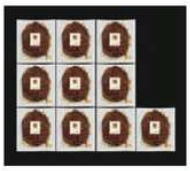


フレンチの鉄人坂井宏行シェフがオーナーの「ラ・ロシェル」監修デミグラスソースハンバーグ。フワフワのお肉に濃厚なデミグラスソースのハンバーグをご家庭で楽しめます。

〈ラ・ロシェル〉

デミグラスハンバーグ

申込番号 10 U 51896



●セット内容／デミグラスハンバーグ155g×10



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に仕上げました。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の良いハンバーグをご家庭で簡単にお召し上がりいただけます。

〈アルポルト〉

黒トリュフソースハンバーグ

申込番号 10 U 41376



●セット内容／黒トリュフソースハンバーグ150g×9 ●賞味期間／冷凍60日



ナポリ風クラストに、チーズ数種に黒トリュフを使ったピッツァ。ピリッとスパイシーに仕上げたボロネーゼソースのピッツァ。バジルの香りにこだわったマルゲリータピッツァの3種類のセットです。

〈リストランテマッサ〉

3種のこだわりナポリ風ピッツァ

申込番号 10 U 41379

●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×3 ●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。





焼くだけで鹿児島県産の黒豚が手軽に味わえるお一人様サイズの豚丼の具。生姜の風味で食感が引き立ちます。

鹿児島県産黒豚 豚丼の具

申込番号 10 U 71308

●セット内容／豚丼の具80g×10 ●賞味期間／冷凍30日



甘辛い醤油ベースたれとの相性が良い肉巻きおにぎり。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 10 U 51223

●セット内容／肉巻きおにぎり（60g×2）×5 ●賞味期間／冷凍90日



肉の濃厚な旨み、食欲そそる甘口のたれと〆の出汁。低温調理した銘柄和牛のモモ肉はやわらかくジューシーで、風味豊かで濃厚な味わいが口の中に広がります。



神戸牛・米沢牛ひつまぶし

申込番号 10 U 60347

●セット内容／神戸牛味噌・米沢牛昆布塩各55g、肉ダレ40g・〆出汁100g×各2 ●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 10 U 60058

●セット内容／肩肉320g
●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定

鹿児島県産黒毛和牛 しゃぶしゃぶ用

申込番号 10 U 60059

●セット内容／肩肉320g ●賞味期間／冷凍30日



鹿児島県産黒毛和牛 焼肉用

申込番号 10 U 60060

●セット内容／肩肉300g ●賞味期間／冷凍30日







【Joshu beef】

上州牛

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



上州牛 切り落とし

申込番号 10 U 41127

●セット内容／切り落とし肉500g ●賞味期間／冷凍30日



上州牛 ミニステーキ用

申込番号 10 U 68874

●セット内容／モモ肉420g ●賞味期間／冷凍30日

【Yonezawa beef】

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、とろけるような食感をつくりあげます。



米沢牛 切りだし（切り落とし）

申込番号 10 U 60323

●セット内容／切りだし（切り落とし）250g ●賞味期間／冷凍30日





【Omi beef】

近江牛

豊かな水源と肥沃な土壌に
恵まれた環境で育てられる
近江牛。その肉質はきめ細
かく、香りは芳醇、とろける
ような風味が広がります。



近江牛 しゃぶしゃぶ用

申込番号 10 U 70687

●セット内容／モモ肉270g ●賞味期間／冷凍20日



近江牛 すき焼き用

申込番号 10 U 70663

●セット内容／モモ肉270g ●賞味期間／冷凍20日

【Kobe beef】

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 すき焼き用

申込番号 10 U 60061

●セット内容／モモ肉・バラ肉計250g ●賞味期間／冷凍30日



神戸牛 焼肉用

申込番号 10 U 41163

●セット内容／バラ肉250g ●賞味期間／冷凍30日





鹿児島県産黒豚

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



鹿児島県産黒豚 しゃぶしゃぶ用セット

申込番号 10 U 41624

●セット内容／モモ肉300g、バラ肉・肩ロース肉200g、ゆずポン酢・ごまだれ各50g×2 ●賞味期間／冷凍30日





鹿児島県産黒豚コロッケ

申込番号 10 U 30912

●セット内容／黒豚コロッケ80g×16 ●賞味期間／冷凍30日



神奈川県産 高座豚

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



神奈川県産 高座豚 ヒレ肉ソテー用

申込番号 10 U 20759

●セット内容／ヒレ肉ソテー用（8～10枚）×2（計700g）●賞味期間／冷凍30日





神奈川県産 高座豚 焼肉用

申込番号 10 U 41506

●セット内容／バラ肉150g、モモ肉150g、肩ロース肉150g（計450g）●賞味期間／冷凍90日



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

〈銀座吉澤〉
黒毛和牛生ハンバーグ

申込番号 10 U 60283

●セット内容／黒毛和牛生ハンバーグ150g×5





鹿児島県産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。

鹿児島県産黒豚 ミニロールステーキ

申込番号 10 U 14177

●セット内容／鹿児島県産黒豚ミニロールステーキ50g×12 ●賞味期間／冷凍30日





独特の甘みと風味が味わえる「鹿児島県産黒豚」を使ったハンバーグと、さらに鹿児島県産黒毛和牛をミックスした肉感たっぷりのジューシーな生ハンバーグのセットです。

鹿児島県産 生ハンバーグ詰合せ

申込番号 10 U 40092

●セット内容／黒毛和牛黒豚ミックス生ハンバーグ80g×5、黒豚ミニハンバーグ80g×5 ●賞味期間／冷凍30日





台湾の定番料理ルーローハンの具を鹿児島黒豚を原料に作りました。濃厚な味わい、八角の風味が食欲をそそります。湯煎してご飯に乗せても、おつまみとしてもお召し上がりいただけます。



鹿児島黒豚 ルーローハンの具

申込番号 10 U 41422

●セット内容／ルーローハンの具100g×5 ●賞味期間／冷凍30日



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



鹿児島黒豚トンポーロウ

申込番号 10 U 41418

●セット内容／トンポーロウ80g×5 ●賞味期間／冷凍30日



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



鹿児島県産黒豚 味噌漬詰合せ

申込番号 10 U 51225

●セット内容／ロース味噌漬70g×4、モモ味噌漬70g×3 ●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。



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お召し上がりください。



鹿児島県産黒豚 生姜焼用たれ漬

申込番号 10 U 71348

●セット内容／生姜焼スライスたれ漬100g×8 ●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、牛肉の旨み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 10 U 60421

●セット内容／ローストビーフ150g×2、ソース30g×2 ●賞味期間／冷凍90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込んでいます。フライパンで焼くだけでお召し上がりいただけます。



鹿児島県産黒豚 赤ワイン漬ステーキ用

申込番号 10 U 51236

●セット内容／ロース赤ワイン漬90g×5
●賞味期間／冷凍30日



ひとつひとつ丁寧に真空低温調理し、肉の旨みと美味しさを閉じ込めました。酸味のあるソースで、さっぱりとお召し上がりいただけます。



〈東京・キッチンハンズ〉 ローストポーク

申込番号 10 U 60355

●セット内容／ローストポーク300g×2、ラビゴット風ソース×4



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 10 U 51262

●セット内容／モモステーキ（調理済）100g×2 ●賞味期間／冷凍60日



鹿児島県産黒豚を原料に生ハムを作りました。素材の味わいを大切につくられています。



鹿児島県産黒豚 生ハム（スライス）

申込番号 10 U 51216

●セット内容／肩ロース生ハムスライス50g×4 ●賞味期間／冷凍30日



鹿児島県産黒豚を原料に生ハムを作りました。様々な料理に使えて嬉しいブロックタイプです。



鹿児島県産黒豚 生ハム（ブロック）

申込番号 10 U 51217

●セット内容／肩ロース生ハムブロック250g ●賞味期間／冷凍30日



国産ブランド豚「やまと豚」を使用したウインナー・ソーセージなどを詰合わせました。



やまと豚ギフトセット

申込番号 10 U 60056

●セット内容／ポークウインナー112g・ベーコンスライス60g・ソーセージスライス90g×各2 ●賞味期間／冷蔵25日



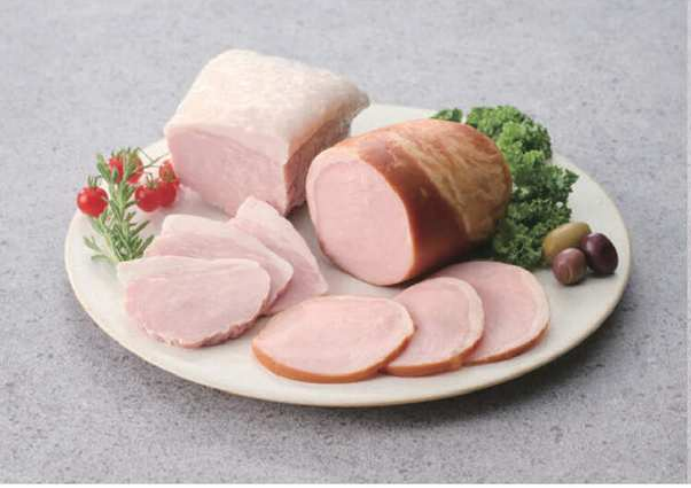
鹿児島県アベル牧場の黒豚を原料にウインナー・ソーセージを作りました。ウインナー、ボロニア、フランクといろいろな味が楽しめます。



アベル牧場黒豚 ソーセージ・ウインナー

申込番号 10 U 41421

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



明治33年創業以来、今も変わらず鎌倉の地で当時の技術を受け継ぎ、伝統製法を守り続けています。



〈神奈川・鎌倉ハム富岡商会〉

鎌倉ハムセット

申込番号 10 U 60303

●セット内容／特選ロースハム320g、直火焼やきぶた170g、特選ももハム270g（ホワイト）●賞味期間／冷蔵55日



農家のベーコンはそのまま焼いてステーキにするのがおすすめ。脂がほどよく溶け美味です。北海道産豚肉使用のウインナーとハムが入っています。



SAPPORO バルナバハム

〈北海道・札幌バルナバフーズ〉

札幌開拓使ハムセット

申込番号 10 U 60342

●セット内容／農家のベーコンステーキカット126g、ボンレスハム300g、チーズウインナー・玉葱ウインナー各100g、ポークグルメフランク120g、ロースシンケン40g ●賞味期間／冷蔵30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・ウインナーや、そのままでまろやかな味わいを楽しめる2種類の生ハムなどをバラエティー豊かに詰合わせてお届けします。



TONDEN FARM

〈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 10 U 30907

●セット内容／燻しロースハム60g、炭火焼ベーコン80g、骨付ソーセージ180g、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ざいます。

岩手でつくられた「匠の精神の技」のギフトセットです。



〈プリマハム〉

岩手ハムギフト

申込番号 10 U 54534

●セット内容／ロースハム350g、ボンレスハム340g、焼豚300g ●賞味期間／冷蔵75日



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



ふらのベーコン・ハムギフト

申込番号 10 U 10676

●セット内容／ベーコン270g、ショルダーハム270g、ペッパーポークハム270g ●賞味期間／冷蔵90日

冷蔵 配達日ご指定



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



〈佐賀・田嶋ハム工房〉

こだわりハム・ソーセージ詰合せ

申込番号 10 U 60406

●セット内容／ロースハムステーキ63g×2、ベーコンステーキ63g×2、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）、モッツァレラチーズ入りウインナー120g（3本入）、ボロニアソーセージ150g

冷凍 配達日ご指定



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活用いただけます。



〈伊藤ハム〉

伝承の響詰合せ

申込番号 10 U 51331

●セット内容／特選ロースハム320g、特選燻しポークハム180g、網焼き焼鳥140g ●賞味期間／冷蔵50日

冷蔵 配達日ご指定



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



真空低温調理のローストビーフ

申込番号 10 U 51214

●セット内容／ローストビーフブロック150g×2、ローストビーフソース50g×2 ●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定



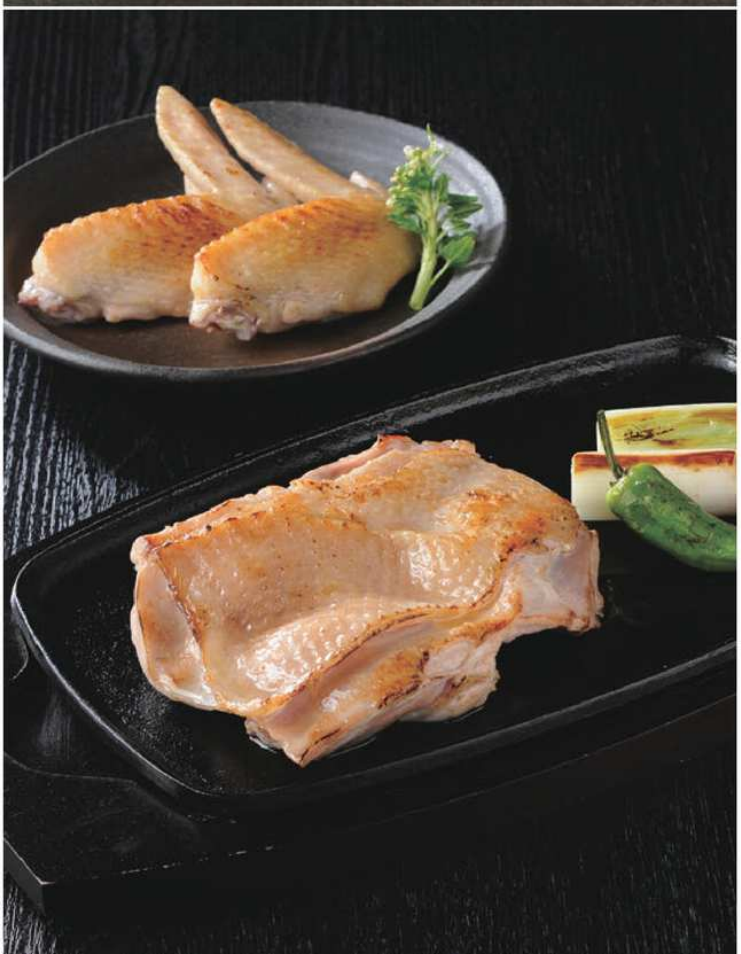


身が締まって旨みの強い比内地鶏のもも肉とむね肉をカットして地元秋田の味噌と酒粕を使ったまろやかな味噌ダレに漬け込みました。

秋田比内地鶏味噌漬

申込番号 10 U 51172

●セット内容／秋田比内地鶏味噌漬（モモ肉・ムネ肉）90g×4 ●賞味期間／冷凍30日





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

〈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 10 U 02217

●セット内容／モモ肉・ムネ肉×各2枚、ささみ・手羽先×各2本（計770g） ●愛知県産 ●賞味期間／冷蔵8日





南国高知の豊かな自然の中育った地鶏「土佐ジロー」。身が締まり、歯ごたえのよさが特徴です。

〈高知・はたやま夢楽〉

土佐ジロー正肉セット

申込番号 10 U 88577

●セット内容／土佐ジロー（モモ肉・ムネ肉・ササミ）200g×3 ●高知県産





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。

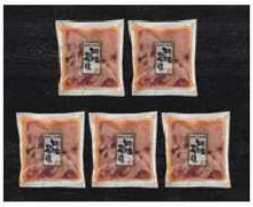
〈徳島・マルフク〉

阿波尾鶏・阿波すだち鶏ハム詰合せ

申込番号 10 U 25714

●セット内容／阿波尾鶏スモークハム・阿波すだち鶏スモークハム各200g×2 ●賞味期間／冷蔵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 10 U 54533

●セット内容／阿波尾鶏味噌漬（モモ肉・ムネ肉）100g×5 ●賞味期間／冷凍30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。



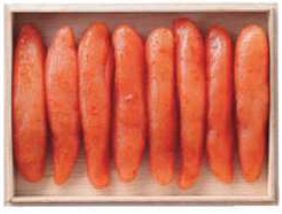


粒がしっかりしたアメリカ産のスケトウダラの卵から真子だけを選び、キレのある調味液に漬け込んだ辛子明太子です。

〈福岡・海正堂〉
博多辛子明太子
申込番号 10 U 42213

●セット内容／辛子明太子（無着色）450g ●スケトウダラの卵：アメリカ産 ●賞味期間／冷蔵10日

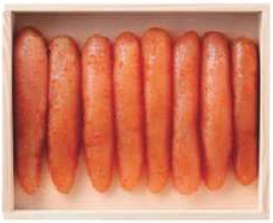
冷蔵 配達日ご指定



〈福岡・海正堂〉
博多辛子明太子
申込番号 10 U 41627

●セット内容／辛子明太子（無着色）350g ●スケトウダラの卵：北海道産 ●賞味期間／冷蔵10日

冷蔵 配達日ご指定





スケトウダラの中でも真子と呼ばれる粒感のある卵を使用し、独自の調味液に漬け込み北海道昆布で巻きました。昆布の甘みとほどよい辛さの明太子をお楽しみください。



〈福岡・海正堂〉

博多昆布巻辛子明太子

申込番号 10 U 54590

●セット内容／昆布巻辛子明太子（無着色）450g ●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 10 U 97812

●セット内容／香辛明太子（無着色）375g ●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



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 10 U 99444

●セット内容／たらこ（無着色）390g ●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

新鮮なたらこそのままの持ち味を、丁寧に引き出しました。



福さ屋

〈福岡・福さ屋〉

辛子めんたいこ

申込番号 10 U 41594

●セット内容／辛子明太子（無着色）400g ●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



下関の職人が1枚1枚丁寧に菊の花のように盛り付けた、とらふぐ刺身と真ふぐ霜降り刺身の食べ比べセットです。とらふぐの皮のプリプリした食感もお楽しみください。



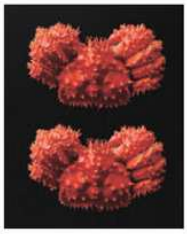
下関ふく自慢
関とら本店
〈関とら本店〉
ふぐ薄造り詰合せ

申込番号 10 U 60290

●セット内容／とらふぐ刺身（17cm皿）15g×2、真ふぐ霜降り刺身（17cm皿）20g、とらふぐ皮20g×3、ふくポン酢100ml、もみじおろし10g×3 ●トラフグ：長崎県または熊本県産（養殖）、マフグ：山口県産 ●賞味期間／冷凍90日



花咲がには茹でると真っ赤に染まり、その身は旨みが強く、濃厚なカニ味噌もお楽しみいただけます。



北海道産 ボイル花咲がに

申込番号 10 U 51164

●セット内容／ボイル花咲がに 350g×2
●賞味期間／冷凍30日



まぐろ問屋がつくる「漬けまぐろ」です。ごはんに乗せて、漬けまぐろ丼でお召し上がりください。



三浦三崎の漬けまぐろ

申込番号 10 U 30929

●セット内容／漬けまぐろ100g×5 ●目鉢鮪・黄肌鮪：太平洋または大西洋またはその他産 ●賞味期間／冷凍10日



バチマグロとも呼ばれ広く親しまれている「目鉢まぐろ」は、脂の旨みとサッパリした赤身が特徴です。



天然まぐろ詰合せ（中トロ・赤身）

申込番号 10 U 60339

●セット内容／目鉢まぐろ中トロ冊・目鉢まぐろ赤身冊各180g ●目鉢鮪：日本または台湾産 ●賞味期間／冷凍11日





創業260年余、老舗料亭魚三楼。特製ダレにじっくり漬け込んだぶりとサーモンはご飯との相性抜群です。老舗料亭のお味をぜひご家庭でお楽しみください。



魚三楼

〈京都・魚三楼〉

海鮮漬け丼

申込番号 10 U 60309

●セット内容／ぶり漬け60g×2、サーモン漬け60g×2 ●サーモン：チリ産 ●賞味期間／冷凍90日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

冷凍 配達日ご指定

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 10 U 60325

●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、鮪たたき、カニ、いくら） 各80g ●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、鮪：太平洋産、カニ：カナダ産

冷凍 配達日ご指定





北海道道東近海で水揚げされる鮮度の良い秋鮭といくらを使用しています。身は濃厚な醤油タレに漬けて熟成させました。いくらは甘口の醤油タレで仕上げています。



北海道産 いくら・サーモン 親子漬け

申込番号 10 U 51162

●セット内容／いくら・サーモン親子漬け 80g×4 ●賞味期間／冷凍60日

冷凍 配達日ご指定

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 10 U 41172

●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×3

冷凍 配達日ご指定



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わせです。

佐賀県唐津加工 干物詰合せ

申込番号 10 U 60049

●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・昆布干さば・ぶりみりん×各2 ●あじ：佐賀県産、さば・ぶり：国産 ●賞味期間／冷凍30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。とらふぐのひれ酒と一緒にお楽しみいただける贅沢セットです。

ふぐ大吟醸粕漬け・干しヒレセット

申込番号 10 U 51161

●セット内容／真ふぐ大吟醸粕漬け200g×2、とらふぐヒレ5枚 ●マフグ：山口県産、トラフグ：長崎県または熊本県産（養殖） ●賞味期間／冷凍90日





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、お酒の着など簡単にお召し上がりいただけます。

北海道産 ほっけスティック

申込番号 10 U 60023

●セット内容／ほっけスティック（みりん味・塩味）各500g







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。

漬魚詰合せ

申込番号 10 U 41322

●セット内容／サーモン（銀さけ）・ぶり・金目鯛・さわら・銀だら各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、銀だら：アメリカ産 ●賞味期間／冷凍60日





海産物問屋『オオハシ商店』が選んだ人気の詰合わせ。信州味噌と吟醸酒の酒粕で漬け込みました。

〈東京・オオハシ商店〉

漬魚詰合せ

申込番号 10 U 51154

●セット内容／さわら西京漬90g×2、紅鮭粕漬・キングサーモン西京漬・たら粕漬各90g ●さわら：韓国産、紅鮭：ロシアまたはカナダ産、キングサーモン：ニュージーランドまたはロシアまたは北海道産、たら：アラスカ産 ●賞味期間／冷蔵7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す。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。

北海道産
秋鮭寒風干切身（中辛）

申込番号 10 U 41412

●セット内容／秋鮭切身120g（2切）×4 ●賞味期間／冷凍60日



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。

越後村上の味 塩引鮭切身

申込番号 10 U 60340

●セット内容／塩引鮭切身×6切（計420g） ●秋鮭：北海道産 ●賞味期間／冷凍60日





希少な部位、鮪のハラモ。身にはしっかりと脂がのっており、その旨みをいかす照焼醤油漬と幽庵漬の詰合わせです。

鮪ハラモ漬詰合せ

申込番号 10 U 97699

●セット内容／鮪ハラモ幽庵漬100g×3、鮪ハラモ照焼醤油漬100g×2 ●賞味期間／冷凍30日





天然目鉢鮪のカマ焼きセットです。電子レンジ加熱でお召し上がりいただけます。

鮪のカマ焼きセット

申込番号 10 U 30928

●セット内容／鮪カマ焼（塩味・タレ味）×各1 ●目鉢鮪：太平洋または大西洋またはその他産 ●賞味期間／冷凍30日







着色料を使用せず独自のたれに漬け込みました。1〜3本ずつ食べきりサイズに小分けしています。

博多辛子明太子（小分け）

申込番号 10 U 41625

●セット内容／博多辛子明太子（無着色）400g（2〜4袋）
●スケトウダラの卵：アメリカ産 ●賞味期間／冷凍30日





ふぐのお刺身で明太子を巻いてお召し上がるほか、ご飯にのせて丼の具に、また生茶漬けとしてお楽しみいただけます。

〈関とら本店〉

海峡一膳 とらふぐ明太子

申込番号 10 U 60292

●セット内容／とらふぐ明太子40g×5 ●トラフグ：長崎県または熊本県産（養殖）、スケソウダラの卵：ロシア産またはアメリカ産 ●賞味期間／冷凍90日





鹿児島県産の真ダイとブリを使った西京漬と幽庵漬の詰合わせです。

鹿児島県産真鯛西京漬・ぶり幽庵漬詰合せ

申込番号 10 U 41323

●セット内容／真鯛西京漬70g×3、ぶり幽庵漬60g×2
●賞味期間／冷凍90日



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

〈大阪・やまつ辻田〉

香辛料詰合せ

申込番号 10 U 51215

●セット内容／大からから極上七味西高野街道から・大から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、たかの爪5g、実生ゆずぽん酢360ml、実生柚のす100ml、紀州三年梅120g、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。





3年物の小粒らっきょうを昔ながらの漬け方で1年間熟成させた甘酢漬け。ほのかな合わせだしの味わいと唐辛子のピリッとした辛味が味を引き締めています。

天然素材 京漬物 茎屋

〈京都・茎屋〉

三年小粒らっきょう 京の甘酢漬け

申込番号 10 U 20739

●セット内容／小粒らっきょう680g ●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。





元禄元年創業『津田孫兵衛』の伝承の味わいです。素材の旨みを引き出し、味付けは控えめ。お刺身感覚でお召し上がりいただけます。

江戸風 小浜 かま孫 津田孫兵衛

〈福井・津田孫兵衛〉

笹漬3種杉樽詰合せ

申込番号 10 U 81800

●セット内容／笹漬（小鯛・のどぐろ・さより）各85g ●小鯛・のどぐろ・さより：若狭湾沿岸または日本海沿岸産 ●賞味期間／冷蔵6日







バラエティー豊かなさつまあげのセットです。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 10 U 60329

●セット内容／つけあげ20g×8、しそ天20g×4、いわし天20g×6、紅生姜揚げ25g×4、黒ゴマチーズ天25g×4、実えんどうチーズ天25g×4、パプリカ天25g×2、野菜天25g×2、ごぼう天25g×2、かぼちゃ天25g×2、さつま芋天43g×2、海老はさみ揚げ35g×2、れんこん天30g×3 ●賞味期間／冷蔵8日



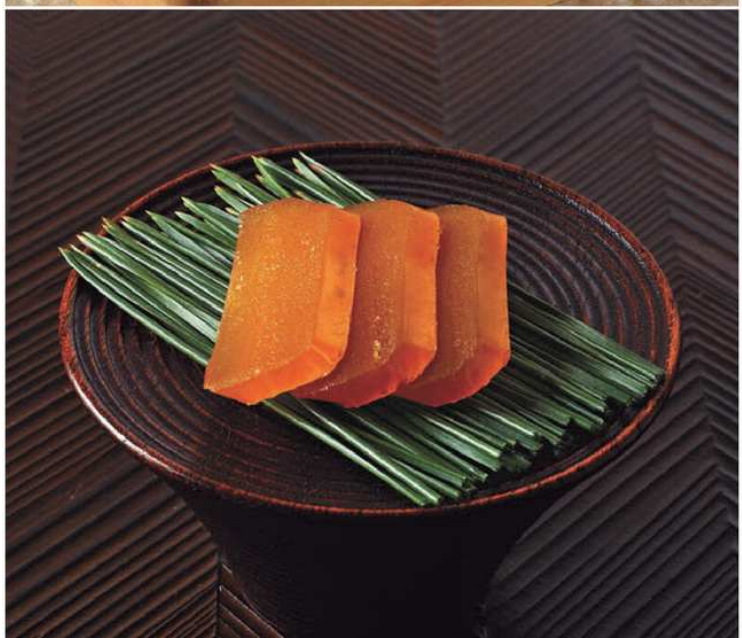


ふぐの身と卵巣を糠と酒粕で熟成・発酵させた石川県の伝統食です。風味豊かで濃厚な味わいの珍味をご堪能ください。

〈石川・あら与〉
三つくり

申込番号 10 U 51684

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





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。お気に入りのお酒と一緒に、そして料理に…、余すところなくお楽しみください。

高野屋
〈長崎・高野屋〉
からすみ

申込番号 10 U 31306

●セット内容／からすみ一腹（63g） ●ボラの卵：オーストラリアまたはアメリカ産 ●賞味期間／冷蔵60日





ほどよく歯ごたえのある鴨肉本来の旨みが楽しめます。

〈京都・京鴨吉膳〉

京鴨鍋セット（2〜3人前）

申込番号 10 U 41727

●セット内容／正肉スライス250g、つくね（8個入）、鴨鍋つゆ150ml ●鴨肉：国産 ●賞味期間／冷凍90日





相性の良い鴨肉とねぎの組合わせを楽しめるすき鍋セットです。

〈京都・木屋町いしがま亭〉

京鴨すき鍋セット（2人前）

申込番号 10 U 41628

●セット内容／京鴨スライス（ロース・モモ）250g、京鴨つくね（8個入）、カット九条葱250g、冷凍うどん×2、いしがま亭すき鍋割り下×1 ●鴨肉：国産 ●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。





蘇った希少な九州地鶏「天草大王」。淡泊な脂と旨みが詰まった肉質は水炊きにおすすめです。

熊本県産天草大王鶏鍋セット

申込番号 10 U 51235

●セット内容／天草大王鶏肉350g、天草大王つみれ100g、天草大王スープ（濃縮）200g、押し包丁麺160g、ゆず胡椒10g ●賞味期間／冷凍30日





『水たき料亭・博多華味鳥』の吟味された味が楽しめます。

〈福岡・博多華味鳥〉

水たきセット（2～3人前）

申込番号 10 U 41692

●セット内容／水たきスープ600g×2、華味鳥切り身300g、華つくね200g、冷凍ちゃんぽん麺150g、柚子胡椒30g、博多ぽん酢220ml ●鶏肉：国産 ●賞味期間／冷凍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、ぷりぷ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締めの満足を引き立てます。黒豚餃子は焼いても、お鍋でも。

和牛もつ鍋セット（2〜3人前）

申込番号 10 U 20717

●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）、黒豚餃子（16g×12）、たれ13g ●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 10 U 30952

●セット内容／味付ラムロース200g×2 ●羊肉：オーストラリアまたはニュージーランド産





広島の郷土料理、牡蠣の土手鍋に瀬戸内産のすずき切身、広島県産のカタクチイワシを練り込んだいわしつみれを加えたセットです。

広島かきの海鮮土手鍋セット

申込番号 10 U 60327

●セット内容／牡蠣180g×2、いわしつみれ100g×2、すずき切身160g（4切）、土手鍋用みそ150g、うどん230g×2







北海道の郷土料理「石狩鍋」。味噌仕立てのタレでお好みの野菜を加えてお召し上がりください。

石狩鍋（3〜4人前）

申込番号 10 U 42412

●セット内容／秋鮭切身250g（4切）、ゆで帆立・秋鮭白子各100g、秋鮭アラ50g、バター8g×3、カットコーン×4、いももち×8、ラーメン180g、鍋用味噌30g×5 ●秋鮭・帆立：北海道産 ●賞味期間／冷凍60日





出汁のきいた食べき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 10 U 51226

●セット内容／寄せ鍋240g、牛すき鍋200g、カニ鍋250g ●賞味期間／冷凍90日





ふぐの本場下関の職人による、真ふぐのたたき刺身と、電子レンジで簡単に調理できる一人様用寄せ鍋と詰合わせた真ふぐ満喫セットです。

下関ふぐ日和
関とら本店

〈関とら本店〉

ふぐたたき刺身とふぐ個食鍋セット

申込番号 10 U 60289

●セット内容／真ふぐ寄せ鍋（個食鍋）300g、真ふぐたたき刺身（17cm皿）・とらふぐ皮各20g、とらふぐ塩辛60g、ふぐ煮こごり100g、ふくポン酢10g、もみじおろし10g、とらふぐヒレ5枚 ●マフグ（刺身）：山口県産、マフグ（鍋）：国産、トラフグ：長崎県または熊本県産（養殖） ●賞味期間／冷凍90日

シーズナルフルーツ

確かな目利きで選ばれた果物。
旬の果物の瑞々しさを贈ります。



お届け期間　6月下旬～9月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



お届け期間　5月中旬～5月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

酸味が少なくみずみずしい上品な味わいです。

京都贈答果実 伊三郎 創業 明治元年

〈京都・伊三郎〉
季節の桃
申込番号　10 U 51156

●セット内容／桃1.2kg（4玉）●山梨県または長野県または福島県産
お申込み期間　3月1日～8月10日

期間限定



長崎・鹿児島県産 びわ
申込番号　10 T 51201

●セット内容／びわ500g（12～16粒）
お申込み期間　2月1日～4月30日

期間限定





お届け期間　6月上旬～6月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



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

熊本・静岡県産 小玉すいか

申込番号　10 T 51193

●セット内容／小玉すいか1.5kg×2

お申込み期間　3月1日～5月31日

期間限定



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魅力的な水蜜桃です。

山梨・福島県産 水蜜桃

申込番号　10 T 51150

●セット内容／水蜜桃1.25kg（5玉）

お申込み期間　4月1日～7月10日

期間限定



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　10 T 30931

●セット内容／赤肉メロン1.3kg×2

お申込み期間　4月1日～7月31日

期間限定



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 10 T 60308

●セット内容／庄内砂丘メロン（グリーン）2.5kg（2玉）
お申込み期間 4月1日～7月10日

限定



大粒で果汁たっぷりの果肉とさわやかな香りが楽しめるニューピオーネ。種がないので食べやすい品種です。



岡山県産 ニューピオーネ
申込番号 10 U 54600

●セット内容／ニューピオーネ700g（1房）
お申込み期間 5月1日～8月31日

冷蔵 限定



しゃきっとした歯ごたえ、口いっぱいに広がる上品な甘さが特長の梨です。



長野県産 豊水梨
申込番号 10 U 60281

●セット内容／豊水梨1.8kg（4～6個）
お申込み期間 6月1日～8月30日

冷蔵 限定



甘みがあり、さわやかな香りが楽しめるシャインマスカット。果皮が薄いため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 10 U 41304

●セット内容／シャインマスカット550g
お申込み期間 4月3日～10月5日

冷蔵 限定





晩秋から冬にかけて美味しい時期を迎える果物を詰合わせてお届けいたします。お届け時期により産地・品種が異なります。

りんご・柿・ラ フランス詰合せ

申込番号 10 T 30947

●セット内容／りんご500g（2玉）、ラ フランス500g（2玉）、柿400g（2玉） ●りんご：長野県または青森県産、ラフランス：山形県産、柿：和歌山または愛知または岐阜県産

お申込み期間 7月1日～10月31日

期間限定





西洋梨の代表品種ラ・フランス。常温で追熟させ、上品な香りととろけるおいしさをお楽しみください。

山形県産 ラ・フランス

申込番号 10 T 41710

●セット内容／ラ・フランス3kg（9玉）

お申込み期間 8月1日～11月5日

期間限定





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。

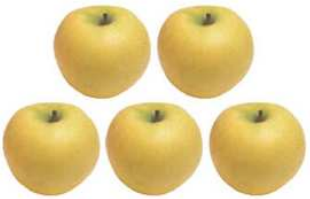
静岡・三重県産 次郎柿

申込番号 10 T 51210

●セット内容／次郎柿2.4kg（9～12個）

お申込み期間 8月1日～10月31日

期間限定



甘みと酸味のバランスが良い、長野県生まれの黄色のりんごです。

〈長野・入江フルーツ農場〉

シナノゴールド

申込番号 10 T 60335

●セット内容／シナノゴールド2kg（5~6玉）

お申込み期間 8月1日～12月10日

期間限定



お届け期間 11月上旬～1月中旬

※配達日のご指定はご容赦ください。



果実に袋がけせず、太陽の光を十分に与えて育てた無袋栽培のサンふじです。

〈青森・平山農園〉

青森県弘前産 サンふじ

申込番号 10 T 91124

●セット内容／サンふじ4kg（9~12玉）

お申込み期間 8月1日～1月15日

期間限定



お届け期間 11月下旬～2月下旬

※配達日のご指定はご容赦ください。



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

〈和歌山・カネ上農園〉

和歌山県有田産 みかん「熟達味」

申込番号 10 T 68872

●セット内容／熟達味みかん3kg（赤秀：MまたはLサイズ）

お申込み期間 8月1日～11月10日

期間限定



お届け期間 11月下旬～12月下旬

※配達日のご指定はご容赦ください。



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



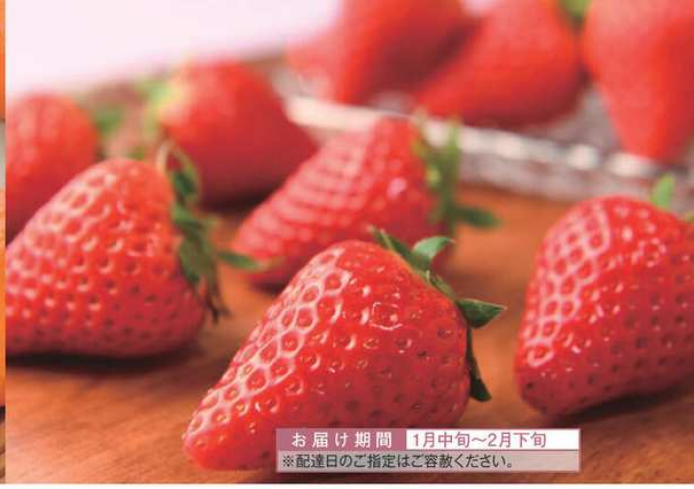
静岡県産 三ヶ日みかん

申込番号 10 T 51207

●セット内容／三ヶ日みかん3kg（M～2Lサイズ）

お申込み期間 8月1日～10月31日

期間限定



上品な甘みとジューシーさが特徴です。適度なかたさで果汁も豊富なので食べ応えがあります。



静岡県産 きらぴ香

申込番号 10 T 60318

●セット内容／きらぴ香260g×2（16～30粒）

お申込み期間 10月1日～1月31日

期間限定



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



佐賀・熊本県産 デコポン

申込番号 10 T 41306

●セット内容／デコポン1.5kg（6玉）

お申込み期間 10月1日～2月末日

期間限定



外皮は簡単にむけ、内袋が柔らかいため袋ごと食べられます。濃密な甘さをお楽しみください。



愛媛県産 せとか

申込番号 10 T 60319

●セット内容／せとか1.3kg（5～6個）

お申込み期間 12月1日～2月20日

期間限定



長野県産のりんご・白桃・ぶどうと、和歌山県産のみかんを搾ったストレートジュースです。果実の味がそのまま感じられる濃厚なジュースです。



産地限定 国産果実100% ストレートジュース詰合せ

申込番号 10 Z 01150

●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・和歌山県産みかんジュース各500ml

※収穫時期まで、お届けにお時間をいただく場合がございます。



長野県産の果物を砂糖・レモン果汁のみで丁寧に煮込んでいます。形を崩さないように手で詰めた果実がぎゅっとつまったジャムです。



長野県産フルーツジャム

申込番号 10 Z 25862

●セット内容／あんず・ブルーベリー・いちご・紅玉りんご各145g



しっかり追熟の進んだオーロラ（洋梨）の甘い芳香ととろけるような舌ざわりが美味しいジュースです。



〈長野・入江フルーツ農場〉

オーロラの雫

申込番号 10 T 13787

●セット内容／オーロラの雫720ml×2



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



旬に搾ったとまとジュース

申込番号 10 Z 41222

●セット内容／トマトジュース190g×17

※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。



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



果実を楽しむ ミックスジャムセット

申込番号 10 Z 60055

●セット内容／シトラスミックスジャム145g×3、ベリーミックスジャム145g×2



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



ごろっと果実の フルーツソースセット

申込番号 10 Z 60054

●セット内容／シトラスミックス250g×2、ベリーミックス250g



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。



旬を楽しむ フローズンフルーツ

申込番号 10 U 60044

●セット内容／スムージーセット150g（あまおう、ブルーベリー、バナナ）×3、150g（まどんなみかん、りんご、らんこし赤肉メロン）×2 ●まどんなみかん：愛媛県産、りんご：長野県産、らんこし赤肉メロン：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

冷凍 配達日ご指定



岡山県産の清水白桃と中山金桃、ニューピオーネのコンポートをセットにしました。岡山の代表的な果物で、とろけるような食感の桃と、酸味と甘みのバランスがいいぶどうを楽しめます。



岡山県産フルーツコンポート

申込番号 10 T 41146

●セット内容／清水白桃コンポート・ニューピオーネコンポート・中山金桃コンポート各360g



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。

北海道産 今金男しゃく

申込番号 10 T 55057

●セット内容／今金男しゃくいもL寸3kg×3

お申込み期間 5月1日～1月31日

期間限定



お届け期間 9月下旬～2月下旬

※配達日のご指定はご容赦ください。



北海道の秋の味覚、新米ゆめぴりかときたあかり、玉ねぎをお届けします。 ゆめぴりかは甘味があり冷めても美味しいお米です。きたあかりは少し黄色く、甘みがあり肉じゃがやカレーなどに使用いただくと美味しく召し上がれます。

北海道産 新米ゆめぴりか・きたあかり・玉ねぎセット

申込番号 10 T 51169

●セット内容／ゆめぴりか×2kg、きたあかり（LMサイズ）×1.5kg、玉ねぎ（Lサイズ）×1.5kg

お申込み期間 7月1日～10月31日

期間限定



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。



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

北海道産 グリーンアスパラガス・燻製生ベーコンセット

申込番号 10 U 51173

●セット内容／グリーンアスパラガス（Lサイズ）350g×2、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

冷蔵 期間限定



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。





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

北海道産 とうもろこし詰合せ

申込番号 10 U 60301

●セット内容／ゴールドラッシュ（Lサイズ）・ピュアホワイト（Lサイズ）×各4

お申込み期間 5月1日～7月20日





北海道の秋の味覚をお楽しみいただける詰合わせです。

北海道産 秋の野菜詰合せ

申込番号 10 T 51273

●セット内容／男爵いも・北あかり各2kg（M～L玉）、玉ねぎ2kg（L玉）、かぼちゃ1玉

お申込み期間 7月1日～10月31日





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

〈兵庫・南あわじ市松帆野菜研究会〉

兵庫県南あわじ産 玉葱

申込番号 10 T 51358

●セット内容／玉葱3kg（6～15玉）×2（計6kg）

お申込み期間 4月1日～10月31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）4kg



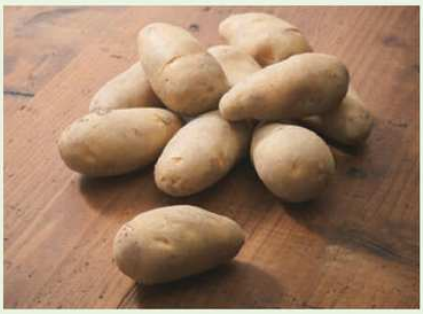
2 北見産 玉ねぎ

●セット内容／玉ねぎ（M~Lサイズ）5kg



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）4kg



4 十勝産 メークイン

●セット内容／メークイン（M~Lサイズ）4kg

●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ッケ、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、甘みが強いのが特徴。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、料理の見た目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。

期間限定

申込番号 ご記入方法

申込番号 X100□□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 X1002300

※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 X1004400



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



つや姫 山形県 置賜

一粒一粒がしっかりしていてツヤのある炊き上がりと甘みが楽しめます。

〈山形・山形おきたま七福会〉
特別栽培米つや姫
申込番号 10 T 60043

●セット内容／特別栽培米つや姫2kg



ゆめぴりか 北海道

炊き上がりが白く、粘りの強さが特長のお米です。

北海道産 ゆめぴりか
申込番号 10 T 60310

●セット内容／ゆめぴりか2kg



ミルキークイーン「浩誇米」

山形県 米沢市

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

〈山形・佐藤ファーム〉
特別栽培米
ミルキークイーン
「浩誇米」

申込番号 10 T 69047

●セット内容／特別栽培米ミルキークイーン3kg



ササニシキ

山形県 米沢市

控えめな粘りとあっさりとした柔らかな食感が特徴の「ササニシキ」です。1kgの小分け袋になっています。

〈山形・佐藤ファーム〉
特別栽培米ササニシキ

申込番号 10 T 86074

●セット内容／特別栽培米ササニシキ1kg×4



こしひかり

新潟県 長岡市

米どころ新潟県長岡の肥沃な大地と豊潤な水で栽培された新潟県の「特別栽培農産物」認証の「こしひかり」です。

〈新潟・小原農場〉
新潟県長岡産
特別栽培米こしひかり

申込番号 10 T 60307

●セット内容／特別栽培米こしひかり3kg



いちほまれ

福井県

6年の歳月を掛けて福井県で開発された品種。絹のような白さと艶、粘りと弾力の両方の食感が特長です。

福井県産
特別栽培米 いちほまれ

申込番号 10 T 60041

●セット内容／特別栽培米 いちほまれ2kg





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 10 Z 25865

●セット内容／真昆布400g



自家製の米麹に蒸したもち米と自家製焼酎を加えて七年熟成したみりんと、梅みりんのセットです。



〈岐阜・白扇酒造（はくせんしゅぞう）〉

七年熟成美醂・梅美醂セット

申込番号 10 T 01581

●セット内容／七年熟成美醂・梅美醂各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。



金岩井純正胡麻油青缶と横浜の風景をあしらった黒胡麻油、辣油をセットにしました。160年以上続く伝統の胡麻油、その美味しさを感じていただけます。



岩井の胡麻油 胡麻油詰合せ

申込番号 10 Z 60304

●セット内容／金岩井純正胡麻油青缶800g、横濱純正黒胡麻油140g、横濱胡麻辣油55g
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



柔らかな酸味とコク、まろやかさと深みのある旨みが特徴の千鳥酢。素材の持ち味を引き立てる調味料です。



〈京都・村山造酢〉

京酢 加茂千鳥

申込番号 10 Z 25940

●セット内容／京酢 加茂千鳥900ml×8



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



久右衛門 本格和風だし お吸物詰合せ

申込番号 10 Z 41036

●セット内容／本格和風だしお吸物（ゆば・たい・ほたて×各3、ふぐ・のどぐろ・ふかひれ入り×各2）



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



ブランド米 食べ比べセット

申込番号 10 T 60311

●セット内容／北海道産ゆめぴりか・秋田県産サキホコレ・新潟県産にじのきらめき各300g



大粒の梅を使用した調味梅干です。便利な個包装タイプです。



銀鮭・帆立・金華鯖・金目鯛の4種のお茶漬けセットです。



〈和歌山・紀州高田果園〉

紀州南高梅 梅の実り

申込番号 10 Z 51883

●セット内容／調味梅干（はちみつ入梅）16粒入、3Lサイズ、塩分約7% ●梅：和歌山県産



贅沢だし茶漬けセット

申込番号 10 Z 60414

●セット内容／贅沢だし茶漬け（帆立・銀鮭×各3、金目鯛・金華鯖×各2）



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



抹茶入煎茶

申込番号 10 Z 41350

●セット内容／抹茶入煎茶90g×4



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 10 Z 41351

●セット内容／静岡掛川深むし茶90g×4



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、高級玉露の産地として名高い宇治田原の玉露をセットにしました。深い旨みをお楽しみください。



宇治玉露・ティーマグセット

申込番号 10 T 20909

●セット内容／宇治玉露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



日本の伝統文化に根付いた日本の緑茶。名産地静岡で大切に育てられた茶葉から煎茶と深蒸し茶を作りました。静岡茶ならではの豊かな味わいです。



静岡茶詰合せ 茶倉

申込番号 10 Z 51220

●セット内容／抹茶入り静岡産煎茶80g×2、静岡産深蒸し茶80g



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 10 Z 51247

●セット内容／煎茶 宇治・煎茶 八女各80g×2、煎茶 知覧80g



八女茶特有のまろやかで渋みの少ない上級煎茶と、八女茶の代名詞玉露のセットです。



〈福岡・重松鶴壽園〉

八女茶セット

申込番号 10 T 42379

●セット内容／玉露80g×2、特上煎茶80g×3



玉露を淹れる適温を茶師が見極めて、余計な雑味や渋味が混じらないように一煎目の味わいだけを引き出しました。



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



クラフトブリューティー 宇治玉露

申込番号 10 T 41349

●セット内容／宇治玉露720ml



〈芳香園製茶〉

銘茶詰合せ

申込番号 10 Z 20756

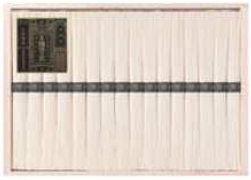
●セット内容／深蒸し煎茶120g×2、煎茶115g



熟練製造者が上質な小麦粉を使用して作った揖保乃糸です。



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



揖保乃糸

手延素麺揖保乃糸
特級品

申込番号 10 Z 60417

●セット内容／手延素麺50g×32



池利

〈奈良・池利〉
手延三輪素麺

申込番号 10 Z 41141

●セット内容／手延三輪素麺50g×32



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。



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



島原手延そうめん

申込番号 10 Z 41031

●セット内容／手延そうめん50g×36



〈愛知・なごやきしめん亭〉
手延べきしめん

申込番号 10 T 30976

●セット内容／手延べきしめん200g×10



350余年前から現代に伝わる、古式3日手綯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〉

いなにわ手綯うどん

申込番号 10 Z 99381

●セット内容／いなにわ手綯うどん100g×13



石臼で丹念に挽きそばの香りを大切にした風味豊かなそばと、国産山芋粉を練り込んだ喉ごしの良い石臼挽きそばなどをお楽しみいただけます。



〈長野・信州戸隠そば〉

匠の石臼挽きそば

申込番号 10 Z 60350

●セット内容／石臼挽きそば（70g×4）×2、国産山芋粉入石臼挽きそば（70g×4）、信州戸隠そば150g×2、本十割そば150g、そばつゆ100ml×2、八幡屋七味唐辛子8g



伝統の製法で一本一本丁寧につくられた手縒めん。舌触りのよい細めん、コシの強いうどん、柚子やよもぎを練りこんだ香り高い麺を詰合わせました。



〈福島・やない製麺〉

手縒めん肉味噌詰合せ

申込番号 10 T 54761

●セット内容／細めん・手縒うどん各180g×3、柚子めん・よもぎめん各180g×2、肉味噌たれ50g×3、めんつゆ30ml×5



信州そばの伝統を受け継ぎ、蕎麦本来の独特な風味を味わっていただけるこだわりの八割そばです。





八割そば詰合せ

申込番号 10 T 51369

●セット内容／半生八割そば100g×6、信州そばつゆ200ml、そば屋のそば茶120g、ごまくるみ味噌つゆ200ml、おいしいきのこ320g ●賞味期間／常温90日

ご当地の麺

全国に誇る郷土の麺を取り揃えました。



即席 こまちそば 比内地鶏つゆ

申込番号 10 Z 60418

●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）×10



即席 手延べそうめん 比内地鶏つゆ

申込番号 10 Z 60419

●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）×10



五島手延うどん

申込番号 10 Z 99302

●セット内容／五島手延うどん100g×10



東京横浜名物 ラーメン詰合せ

申込番号 10 T 51213

●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3、新宿ラーメン（120g×1食・スープ付）×3

●賞味期間／常温20日



北海道らーめん

申込番号 10 Z 70882

●セット内容／麺90g×10、スープ（味噌46g×4、醤油40g×3、塩34ml×3）



「旨麺」さっぽろ時計台食堂 ラーメンセット

申込番号 10 Z 60010

●セット内容／麺80g×16、さっぽろ味噌スープ44g×8、さっぽろ塩スープ44g×4、さっぽろ醤油スープ42g×4

即席 こまちそば 比内地鶏つゆ

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。



10 Z 60418

即席 手延べそうめん 比内地鶏つゆ

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。



10 Z 60419

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わせです。



10 T 51213

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。



10 Z 70882

五島手延うどん

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



10 Z 99302

「旨麺」さっぽろ時計台食堂 ラーメンセット

生麺のようなのど越しと食感が特徴のこだわりの「旨麺」。醤油スープ、塩スープ、味噌スープの3種をお楽しみいただけます。



10 Z 60010



代表商品の蒲鉾をはじめ、いろいろなお味が楽しめる詰合わせです。

〈福岡・志岐蒲鉾本店〉
志岐のあぢ詰合せ
申込番号 10 U 30973

●セット内容／特選蒲鉾（赤・白）各1本、上竹輪2本入、昆布巻（250g）、えびひら（1本）、海鮮しゅうまい（6個入）、しのだ巻（110g）、孔雀巻（140g）、真空天ぷら（3枚）、お魚とうふ揚げ（3個）●賞味期間／冷蔵6日
※12月15日～1月20日の期間はお届けはできません。
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



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

〈鈴廣かまぼこ〉
シーセージ&シーフランクセット
申込番号 10 U 60322

●セット内容／シーセージプレーン・シーセージチリ・シーセージハーブ各（5本入）×1、シーフランクエビ（3本入）×1、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。



冬の味覚せいこ蟹を贅沢に使ったカサレッチェ（ショートパスタ）入りグラタンです。濃厚なコクと蟹の旨みをお楽しみください。

〈福井・越前夢工房〉
せいこ蟹グラタン（カサレッチェ入）
申込番号 10 U 30916

●セット内容／グラタン170g×4 ●賞味期間／冷凍90日
お申込み期間 9月1日～2月末日
お届け期間 12月上旬～3月下旬









ホテルオークラ特製のソースで柔らかくなるまで煮込んだお肉に、香り立つ伝統のデミグラスソースが上品な風味を感じられるビーフシチューです。



Hotel Okura
〈ホテルオークラ〉
黒毛和牛ビーフシチュー
申込番号 10 U 60344

●セット内容／黒毛和牛ビーフシチュー160g×2 ●賞味期間／冷凍90日

冷凍 配達日ご指定



野菜と果物を混ぜ合わせた麹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種のやさい畑スープセット
申込番号 10 T 51202

●セット内容／潮風育ちの垢田トマトとトラフグのスープ・たっぷり蓮根とゆずのポタージュ・蓮根とほうれん草のグリーンポタージュ・とうもろこしの贅沢ポタージュ・たっぷりキノコのポタージュ・アスパラガスと玉葱のポタージュ・濃厚かぼちゃのスープ・白ネギと生姜の煮込みスープ各180g



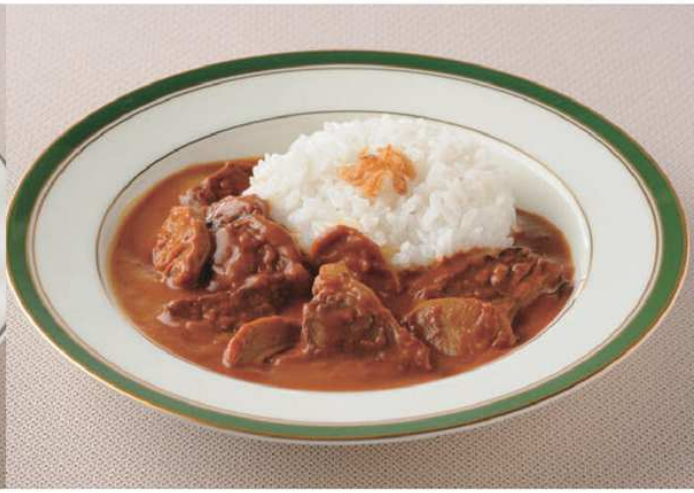
トマトの風味をきかせたデミグラスソースにソテーした玉葱の甘み、黒毛和牛の素材の旨みをお楽しみいただける上品な仕上がりのハッシュドビーフです。



Hotel Okura
〈ホテルオークラ〉
黒毛和牛ハッシュドビーフ
申込番号 10 U 60345

●セット内容／黒毛和牛ハッシュドビーフ200g×2 ●賞味期間／冷凍90日

冷凍 配達日ご指定



まろやかなクリームと芳醇な赤ワインが隠し味。牛肉とマッシュルームの風味が溶け込んだコク深い味わいです。



Hotel Okura
〈ホテルオークラ〉
黒毛和牛ビーフストロガノフ
申込番号 10 U 60346

●セット内容／黒毛和牛ビーフストロガノフ180g×2 ●賞味期間／冷凍90日

冷凍 配達日ご指定

スマートキッチン／温めるだけの簡単料理

おもてなしのお惣菜

料理店さながらに大型キッチンで一釜、一鍋手料理したお惣菜シリーズ。
手づくりならではの温もりあるお料理をお届けします。





中華惣菜専門店『四陸』専属の料理人が手作り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〉
中華惣菜セット

申込番号 10 U 60291

●セット内容／海老のチリソース・金華豚の酢豚・鶏と九条葱のカシューナッツ炒め・金華豚の青椒肉絲各150g、具だくさん八宝菜170g・ふんわりかに玉185g・漢源花椒の麻婆豆腐180g

冷凍　配達日ご指定



中華に欠かせないオイスターエキスの旨みをしっかりと効かせた醤油味と、丸鶏のストレートスープを使用したコクのある塩味の中華丼の具のセットです。



〈東京・日本橋 古樹軒〉

ふかひれ入り中華丼の具

申込番号 10 U 60333

●セット内容／ふかひれ入り中華丼の具（塩・醤油）各180g×2



蟹の旨みと香りが口に広がる蟹あんかけと、直火炒めでパラパ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〉

えび炒飯と蟹あんかけ丼のもと

申込番号 10 U 60299

●セット内容／蟹あんかけ丼のもと180g×4、えび炒飯360g×3 ●賞味期間／冷凍60日



ガーリックライスは柔らかい牛フィレ肉を小さく切って味付けしてあります。ほんのりガーリックと絡み合って食欲をそそります。



〈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 10 U 30883

●セット内容／牛フィレ肉のガーリックバターライス200g×4



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お召し上がりください。

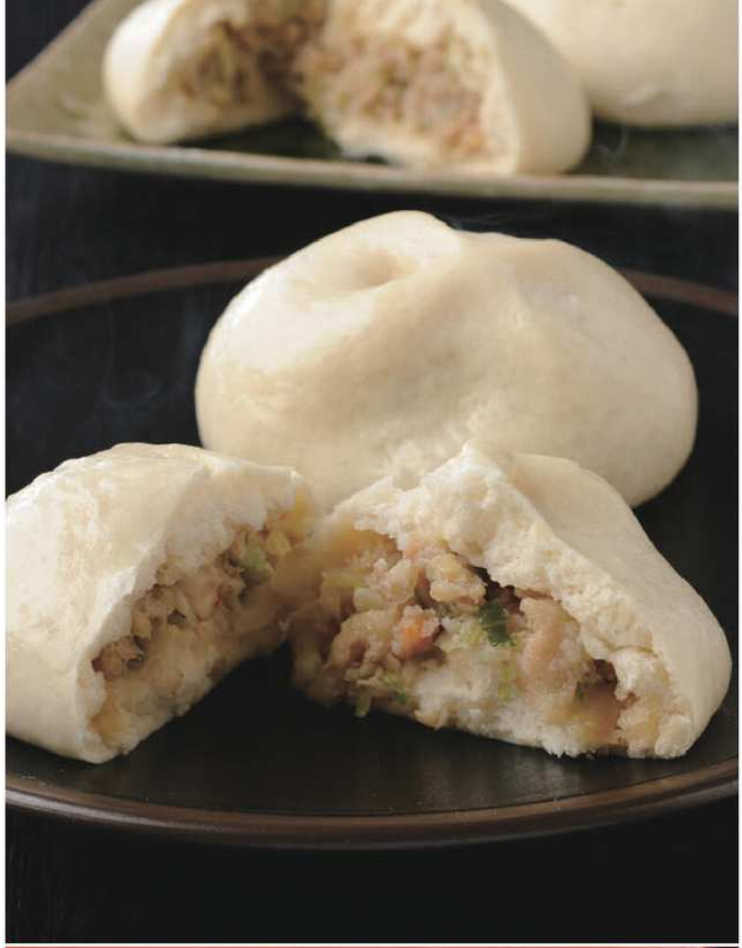


〈ビストロハリーズ〉

柔らか牛肉の赤ワイン煮セット

申込番号 10 U 30734

●セット内容／柔らか牛肉の赤ワイン煮280g・バターライス200g・じゃが芋ドフィノワーズ120g





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 10 U 71337

●セット内容／豚まん・帆立豚まん×各10 ●賞味期間／冷凍30日





餃子の町宇都宮から5種類の宇都宮餃子の味をご家庭で食べ比べていただけるセットをお届けします。

雄都の餃子 宇都宮餃子

申込番号 10 U 14163

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





「つるとんたん」こだわりのうどんをご自宅でお楽しみいただけます。

〈つるとんたん〉
かけ・カレー・クリームのおうどんセット

申込番号 10 Z 51384

●セット内容／乾麺200g×3、匠のかけつゆ30g×4、クリームのお出汁250g、カレーのお出汁250g





江戸時代の明和元（1764）年、讃岐出身の初代・三郎兵衛が創業。創業250余年の「魚三楼」。日本を代表する神戸ビーフを牛蒡や玉ねぎと炊き込んで、神戸ビーフと野菜の味わいを凝縮したしぐれ煮と風味豊かな神戸ビーフと旨みたっぷりの昆布の味わいを炊き合わせた佃煮のセットです。

魚三楼

〈京都・魚三楼〉
神戸牛と野菜しぐれ煮、神戸牛肉昆布の佃煮

申込番号 10 T 51170

●セット内容／神戸牛と野菜のしぐれ煮120g×2、神戸牛肉昆布の佃煮90g×2

おいしく保存食

日常使いもできる長期保存食品を集めました。



それぞれ北海道十勝牛、北海道中札内鶏、北海道産阿寒豚を使い、マイルドなスパイスで仕上げました。北海道素材のおいしさが楽しめます。



北海道のカリーセット

申込番号 10 Z 41289

●セット内容／北海道十勝牛のビーフカリー200g×2、北海道産阿寒豚のポークカリー・北海道中札内鶏のチキンカリー各200g



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 10 Z 99349

●セット内容／近江牛牛すじ煮込みカレー160g×5



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。



赤ワイン仕立牛タンシチュー

申込番号 10 Z 20343

●セット内容／レトルト牛タンシチュー160g×5



柔らかく大きなサーロインステーキが丸ごと入ったレトルトカレーの詰合わせです。



ステーキカレー詰合せ

申込番号 10 T 60356

●セット内容／ド・ドーンとダブルのステーキカレー360g×2、ドーンと丸ごとステーキカレー240g×2



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



鹿児島黒豚 カレージャンボ

申込番号 10 Z 41296

●セット内容／黒豚カレージャンボ250g×4



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



じっくり煮込んだ デミグラスハンバーグ

申込番号 10 Z 41346

●セット内容／じっくり煮込んだデミグラスハンバーグ120g×10



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 10 Z 41345

●セット内容／スパイス香る牛すじカレー180g×10



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



〈東京・青山からす亭〉

洋食青山からす亭 お店の味セット

申込番号 10 Z 41287

●セット内容／チキンバジルトマト・ホワイトクリーム各200g×2



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



〈東京・青山からす亭〉

ビーフハヤシ

申込番号 10 Z 41288

●セット内容／ビーフハヤシ200g×3





防災

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 10 Z 60401

●セット内容／けんちんうどん330g×2、ほうとう340g、カレーうどん320g、ナポリタン320g、ボロネーゼ320g、ペンネアラビアータ300g、ツナ入マカロニチーズ300g





防災

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 10 Z 60336

●セット内容／和風鯛ごはん・五目ごはん・洋風トマトごはん各280g×2、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





防災

野菜、豆、穀類などが入った4種の野菜スープの詰合わせです。常温でもおいしくお召し上がりいただけます。

〈カゴメ〉

野菜たっぷりスープギフト

申込番号 10 Z 60391

●セット内容／野菜たっぷりスープ160g×16（トマト・かぼちゃ・豆・きのこ×各4）
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





防災

1缶に野菜350ｇ分をぎゅっと濃縮して使用。緑黄色野菜を中心に、30品目の野菜が入っています。

〈カゴメ〉

野菜一日これ一本 長期保存用

申込番号 10 T 60337

●セット内容／野菜一日これ一本 長期保存用190g×30
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





防災

温めなくてもおいしい、お肉がメインの防災食です。

〈日本ハム〉

防災食セット

申込番号 10 Z 60330

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



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



鹿児島黒豚角煮缶詰

申込番号 10 Z 41278

●セット内容／鹿児島黒豚角煮缶詰80g×3



北海道中札内鶏を、旨みのきいた醤油ダレで甘辛く煮上げました。



中札内鶏甘辛煮缶詰

申込番号 10 Z 41279

●セット内容／中札内鶏甘辛煮缶詰80g×3



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 10 Z 41284

●セット内容／さんま黒七味醤油煮・さんま一味醤油煮各95g×2



旬のビン長鮪をエキストラバージンオリーブオイルで漬け込んだおいしいツナ缶。



夏ビン長鮪 エキストラバージン オリーブオイル漬缶詰

申込番号 10 Z 80642

●セット内容／夏ビン長鮪エキストラバージンオリーブオイル漬175g×4



色鮮やかなアラスカ産紅鮭をエキストラバージンオリーブオイルで缶詰にしました。



エキストラバージンオリーブオイルでつくった紅鮭フレーク

申込番号 10 Z 41214

●セット内容／アラスカ産紅鮭フレークエキストラバージンオリーブオイル仕込180g×2



マイルドな脂をもちつつほどよく締まったアラスカ産紅鮭を、調味料に塩だけを使い水煮にしました。さまざまなお料理に活用できます。



アラスカ産 紅鮭水煮缶詰

申込番号 10 Z 41211

●セット内容／アラスカ産紅鮭水煮180g×2



北海道産の灯台つぶをはぼまい昆布醤油で味付けしました。そのままおつまみとしてだけでなく、炊き込みご飯などでもお楽しみいただけます。



北海道産
灯台つぶ貝味付け缶詰

申込番号 10 Z 60045

●セット内容／灯台つぶ貝味付け缶詰90g×3



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 10 Z 41283

●セット内容／根室産いわし味付け190g×4



旬の秋に釧路・青森沖で水揚げされたさばを、一つひとつ手詰めして作った水煮缶詰です。



釧路・青森沖
真さば水煮缶詰

申込番号 10 Z 41281

●セット内容／真さば水煮170g×3



北海道十勝産の牛肉を、醤油ベースで甘辛く味付けした大和煮缶詰です。



十勝牛大和煮缶詰

申込番号 10 Z 41229

●セット内容／十勝牛大和煮缶詰85g×3



花咲がにの風味と出汁で、鍋、雑炊、スープなど美味しいお料理ができます。



北海道産花咲がに
スープ缶詰

申込番号 10 Z 41280

●セット内容／花咲がにスープ215g×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い鮭の身をご堪能いただけます。



岩手久慈育ち琥珀サーモン
鮭の中骨水煮

申込番号 10 T 41203

●セット内容／中骨水煮 180g×6

パンの時間

Bread Time

こんがりとしたきつね色。
パリッと、パリッと弾ける皮の音。
あたりは香ばしいにおいがたちこめて、
みんなの笑顔を誘います。





特製カレーフィリングに福神漬けが入ったレギュラー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 10 U 41168

●セット内容／代官山カレーパン レギュラー・辛口 各5個入×2 ●賞味期間／冷凍60日
※12月16日～1月6日の期間のお届けはできません。



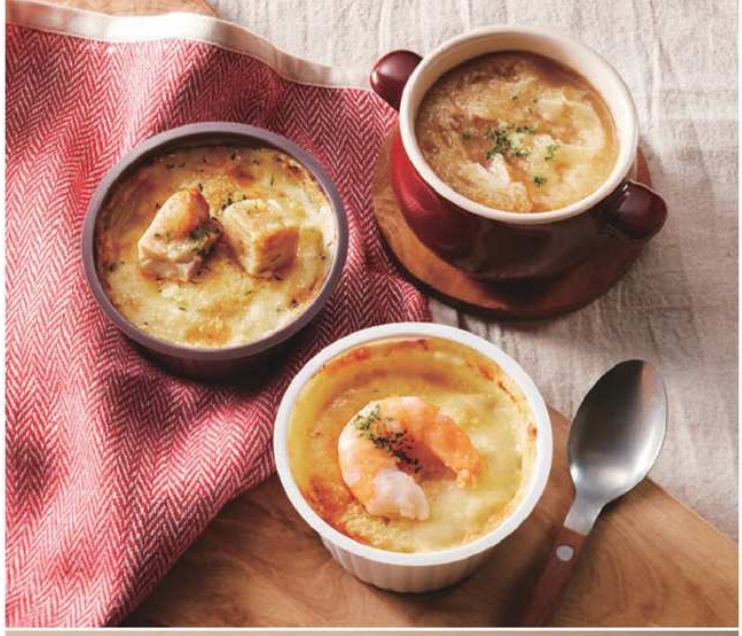
天然酵母（＝ワイルドホップ）を使用したパンのもちもち感と、口いっぱいに広がるやさしい味をお楽しみください。

天然酵母ブレッド

申込番号 10 U 20881

●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×2、フランスパン×1、クロワッサン×3、ワイルドホップたまごパン・メロンパン×各2
●賞味期間／冷凍30日







洋食グルメの定番、グラタンの食べきりサイズを詰合わせました。

グラタンセット

申込番号 10 U 60048

●セット内容／エビとフジッリのグラタン・チキンとフジッリのグラタン各130g、オニオングラタンスープ130g×3

冷凍 配達日ご指定





『NEEDS』の人気商品を詰合わせました。"いつものテーブルにチーズを" と願う『NEEDS』自信の品々です。

〈北海道・NEEDS〉

バラエティーセット

申込番号 10 U 41391

●セット内容／大地のほっぺミニ180g、モッツァレラさけるタイプ（ホワイトペッパー）70g、モッツァレラさけるタイプ（プレーン）80g、燻150g、モッツァレラ水入りタイプ100g、カチョカバロ200g、ミルクジャム100g ●賞味期間／冷蔵15日

※賞味期間はそれぞれの期間のうち最短のものを表示しています。

冷蔵 配達日ご指定





あすなろ牛乳と知床の深層海水の天然塩を原料に作った手造りバターに、楽しみ方色々の3種のチーズをお楽しみいただけます。

あすなろ牧場
牧場のチーズ・バターセット

申込番号 10 U 41356

●セット内容／ゴーダチーズ100g×2、手造りバター160g、ラクレットチーズ100g、十勝チーズ100g ●賞味期間／冷蔵30日

冷蔵 配達日ご指定



コシのある乾燥スパゲティと2人前大容量250ｇのパ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 10 Z 60069

●セット内容／スパゲティ130g×3、パスタソース（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（ファルファーレ）40g、エクストラバージンオリーブオイル100g
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



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

〈チャヤマクロビオティックス〉

ギフトセット

申込番号 10 Z 30884

●セット内容／野菜カレー・豆カレー各200g×2、ザ ヴィーガンカレー200g×1、豆乳カルボナーラ140g×1、玄米（プレーン・黒米・雑穀）各160g×2



本場ヨーロッパを中心に、世界各国のチーズを詰合わせました。

チーズセット

申込番号 10 U 50104

●セット内容／サンクレメンスカマンベール・ジェラールカマンベール各125g、サムソー100g、キャステロダナブルー91g×2、クリームチーズ100g×2 ●サンクレメンスカマンベール・キャステロダナブルー・サムソー：デンマーク製、ジェラールカマンベール：フランス製、クリームチーズ：オーストラリア製 ●賞味期間／冷蔵60日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※セット内容の一部が変更になる場合がございます。











朝食が華やかになるジャムやドリンクの詰合わせです。

リッチな朝食セット

申込番号 10 Z 51280

●セット内容／チーズディップ80g、有機のトマトケチャップ300g、飲む酢オレンジ+蜜柑黒酢160ml、リッチスタイルジャム（ブルーベリー65g、いちご70g）、リッチスタイルドレッシング（にんじん・たまねぎ）各140ml、りんごジュース270g





自社産ジャージーミルクとホワイトチョコを発酵させた、生チョコ風ヨーグルトスイーツです。

発酵ミルコロガナッシュ

申込番号 10 U 60509

●セット内容／発酵ミルコロガナッシュ100g×5







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

エキストラバージンオリーブオイル（グリーン）

申込番号 10 Z 51254

●セット内容／エキストラバージンオリーブオイル（グリーン）218g×2 ●イタリア製

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 10 Z 60057

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





北海道生乳から作った自家製クリームチーズを使用。プリン風味のチーズケーキをキャラメリゼしたチーズケーキと、チーズケーキにスポンジクラムをまぶしたフロマージュのセットです。

ネージュフロマージュ・Theプレミアムケーキセット

申込番号 10 U 60210

●セット内容／ネージュフロマージュ（プレーン）（4号サイズ）・Theプレミアムケーキ（フロマージュプリュレ）（4号サイズ）×各1





ココア風味のチーズケーキとチーズムースを重ね、ココアスポンジクラムをまぶしたケーキと、自家製クリームチーズを使用し、しっとり焼き上げたニューヨークタイプのケーキをお楽しみいただけます。

ネージュフロマージュ・Theプレミアムケーキセット

申込番号 10 U 60211

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





北海道で採れたカボチャ・さつまいも・とうもろこしを使用。滑らかな食感をお楽しみいただける3種のカスタードプリンのセットです。

雪んこプリン

申込番号 10 U 60365

●セット内容／カボチャ・さつまいも・とうもろこし各70g×2
●賞味期間／冷凍90日



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



富良野ソフト

申込番号 10 U 60420

●セット内容／富良野ソフト100ml×10



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



Cow Bell カウベル

北海道カウベル アイスクリーム詰合せ

申込番号 10 U 41328

●セット内容／バニラ80ml×4、ストロベリー・赤肉メロン・抹茶各80ml×3



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



北海道夕張メロン アイスクリーム

申込番号 10 U 41330

●セット内容／北海道夕張メロンアイスクリーム65ml×13



十勝橋本牧場の生乳をたっぷり使用したアイスミルクです。ストロベリー、赤肉メロンなどの人気のフルーツ味などを詰合わせました。



〈十勝橋本牧場〉

アイスミルクバラエティー

申込番号 10 U 00913

●セット内容／ミルク・ストロベリー・赤肉メロン各80ml×3、チョコレート・小豆各80ml×2



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



富良野アイス

申込番号 10 U 60288

●セット内容／バニラ80ml×5、メロン・チーズ・ラベンダー・ミルクチョコ各80ml×2

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



那須千本松牧場

那須千本松牧場 ピュアミルクアイス

申込番号 10 U 41285

●セット内容／リッチミルク110ml×3、ストロベリーミルク・カカオミルク・抹茶ミルク・キャラメルミルク・ブルーベリーミルク各110ml×2



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



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。



十勝ティラミスアイス

申込番号 10 U 41334

●セット内容／ティラミスアイス80ml×9、チョコレートソース5g×9



〈長崎・山中牧場〉

やさしいジェラート

申込番号 10 U 38895

●セット内容／牛乳・あまおう・緑茶・ラムレーズン各290ml



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 10 U 60038

●セット内容／まるごとみかん105g×2、ごろっとチョコバナナ100g、ごろっとマンゴーヨーグルト85g、純生クリーム宇治抹茶あん・純生クリームカフェオレあん各55g×2、苺ショートケーキ45g×2 ●賞味期間／冷凍90日





北海道産クリームチーズを使用し、たっぷりとベリーをトッピングしたベリータルトと北海道産牛乳を使用した2種類のプリン。

ミックスベリータルトとプリンセット

申込番号 10 U 51185

●セット内容／ミックスベリータルト（5号）×1、プリン・木苺プリン各100g×2 ●賞味期間／冷凍90日





濃厚な味わいのチーズをたっぷりと使用したベイクドチーズケーキ。チーズの風味とほどよい甘さ、柔らかな食感をお楽しみいただけます。

北海道ベイクドチーズケーキ

申込番号 10 U 41392

●セット内容／北海道ベイクドチーズケーキ（4号サイズ）×2 ●賞味期間／冷凍90日







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

十勝和プリン

申込番号 10 U 41339

●セット内容／十勝和プリン80g×10、黒蜜5g×10 ●賞味期間／冷凍30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 10 U 60066

●セット内容／十勝白玉冷やしぜんざい120g×5、十勝白玉冷やしぜんざい（クリーム入）120g×4 ●賞味期間／冷凍30日





北海道産の小豆に、三温糖を加えて煮上げたこだわりの白玉ぜんざいです。

おもてなしのお惣菜 白玉ぜんざい

申込番号 10 U 41388

●セット内容／白玉ぜんざい150g×9



福岡県産あまおうを使用した苺ミルクのもとと、瀬戸内レモンの爽やかなコーディアルシロップです。炭酸水やお湯、牛乳で割ってお楽しみください。

〈ベジターレ〉

コーディアルシロップセット

申込番号 10 Z 41347

●セット内容／苺ミルクのもと・コーディアルシロップ（瀬戸内レモン）各200ml、グラス×3 ●サイズ／グラス：約高さ9×径7.5cm（口径約6.8cm）、容量約310ml ●素材／グラス：ガラス ●グラス：ポーランド製



貴重なハワイ諸島固有のハーブ「ママキ」と世界各地のハーブをブレンドした、ハワイアンハーブのブレンドティー。ハーブから抽出される青や赤、黄などの自然のティーカラーも特徴的で、見た目にも美しく1年を通して楽しめます。

〈アラレフア〉

ハワイアンハーブブレンドティー5種

申込番号 10 Z 01442

●セット内容／ハワイアンハーブティー ママキ100%1g×5、ハワイアンハーブブレンドティー ピカイ（クリア）2g×10、マリエ（リラックス）1.5g×10、ノヘア（ビューティー）2g×10、ララ（ウォーム）2g×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わせました。

〈ティーブティック〉

ハーブティー・紅茶セット

申込番号 10 Z 89263

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











気分によって選べる3種のブレンドティー詰合わせです。

和漢ブレンドティー詰合せ

申込番号 10 Z 41545

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





フランス生まれの紅茶専門店『ニナス』より4種類のフレーバーティーをお届け。

NINA'S
PARIS

〈ニナス〉

フレーバーティー4缶セット

申込番号 10 Z 30920

●セット内容／アールグレイ・カトルフリュイルージュ・イヴ・テデアンジュ各50g ●スリランカ製





世界の各産地からおすすめの銘柄を詰合わせました。まろやかな味わいながらも、コクと透明感を感じる芳醇なコーヒーです。

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

〈東京・コクテール堂〉

レギュラーコーヒー詰合せ

申込番号 10 T 60357

●セット内容／マンデリン・キリマンジャロ・エチオピアンモカ各200g（中挽き・粉）
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

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。

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



日本酒

仙台伊達家御用蔵
勝山
KATSUYAMA

仙台伊達家御用蔵〈勝山〉
「伝」

申込番号　10 T 11203

●セット内容／純米大吟醸「伝」720ml　●アルコール度数：16度

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

ベアードブルーイング

個性あるビールしか造らない、妥協することのないビール。

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

ビール



〈静岡・ベアードブルーイング〉
ベアードビール
お任せ10本セット
申込番号 10 U 41359

●セット内容／ベアードビール330ml×10 ※6種以上、計10本セットでお届け致します。 ●アルコール度数:4.5~10度

冷蔵 配達日ご指定

※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。

アンリ ブルジョワ

10 世代にわたって続く サンセールの王者。

サンセールで10世代にわたって続く由緒ある家系。本拠地はシャヴィニョール。現当主ジャン・マリーの父アンリが1955年に本詰めを開始。パリに出向き、ビストロを1軒1軒回り、サンセールのワインをパリに広めたパイオニア的存在。9代目ジャン・マリー、10代目にあたる次男アルノー、三男リオネル、甥のジャン・クリストフでドメーヌを切り盛りしている。現在72ヘクタールを所有し、サンセールの複雑な土壌を熟知し、モザイクのような区画から土地と伝統的なワイン造りに敬意を払い、丁寧なワイン造りを行っております。

ワイン



〈アンリ・ブルジョワ〉
サンセール・ レ・バロンヌ・ブラン
申込番号 10 T 60331

●セット内容／サンセール・レ・バロンヌ・ブラン（白）750ml ●フランス製 ●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。

C. F. G. V.、 デュロン

フランスの歴史あるワイナリー。

『C. F. G. V. 社』は、1909年創立された100年以上の歴史を持つ、フランスのスパークリングワインの第一人者ともいえるトップメーカー。エレガントでフルーティーな味わいは世界60ヶ国以上で愛されています。
『デュロン家』は1873年よりボルドーのリーダー的存在としてワイン造りを継承し続ける著名ネゴシアン。ボルドーのワインとは何かを知り尽くしたメゾンが贈る、伝統と信頼そして技術の賜物をお楽しみいただけるボルドー銘醸地シリーズです。

ワイン



〈C. F. G. V.、デュロン〉
フランスワイン
泡赤2本セット
申込番号 10 T 41246

●セット内容／ブラン・ド・ブラン・ブリュット（白・泡）、デュロン・サンテミリオン（赤）各750ml ●フランス製 ●アルコール度数:10.5~13.5度
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※ヴィンテージ変更によりアルコール度数が変更にな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。

MEDITERRANEAN CLASSIC
Viña Esmeralda

ヴィーニャ・エスメラルダ

エメラルドに輝く
地中海をイメージ。

エメラルド色に輝く地中海をイメージして名付けられたヴィーニャ・エスメラルダ・シリーズ。地中海沿岸で古くから栽培されてきたモスカテル・デ・アレハンドリアやガルナッチャを使用した、爽やかなスタイルが特徴です。
日々の忙しさから解放されリラックスして楽しむのに最適なシリーズです。



ワイン

〈ヴィーニャ・エスメラルダ〉
スペインワイン3本セット
申込番号 10 Z 50840

●セット内容／ヴィーニャ・エスメラルダ（白）、ヴィーニャ・エスメラルダ・ロゼ（ロゼ）、ヴィーニャ・エスメラルダ・スパークリング・ブリュット（白・泡）各750ml ●スペイン製 ●アルコール度数：11.5度～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。

H&B

アンリ　ブルジョワ

10世代にわたって続く
サンセールの王者。

サンセールで10世代にわたって続く由緒ある家系。本拠地はシャヴィニョール。現当主ジャン・マリーの父アンリが1955年に本詰めを開始。パリに出向き、ビストロを1軒1軒回り、サンセールのワインをパリに広めたパイオニア的存在。9代目ジャン・マリー、10代目にあたる次男アルノー、三男リオネル、甥のジャン・クリストフでドメーヌを切り盛りしている。現在72ヘクタールを所有し、サンセールの複雑な土壌を熟知し、モザイクのような区画から土地と伝統的なワイン造りに敬意を払い、丁寧なワイン造りを行っております。



ワイン

〈アンリ ブルジョワ〉
プティ ブルジョワ 赤白セット
申込番号 10 T 51250

●セット内容／アンリ ブルジョワ プティ ブルジョワ ソーヴィニヨン ブラン（白）、アンリ ブルジョワ プティ ブルジョワ カベルネ フラン（赤）各750ml ●フランス製 ●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。