

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
 ショコラティエ

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

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

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



宝石のように輝くボンボンショコラと
キャラメル3種のセット。ショコラティエ、
『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ギフトです。

〈ジャン=ポール・エヴァン〉

チョコレート詰合せ

申込番号 12 U 30356

●セット内容／ショコラ×9、キャラメル×10

●フランス製 ●賞味期間／冷蔵15日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※詰合せ内容が変更になる場合がございます。





「ルパティシエ タカギ」 欧州仕込みで技を磨いた 日本のトップパティシエ

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

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

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



バターの香り豊かな当店一番人気の商品「マドレーヌ」、
ピスタチオペーストを練り込んだ生地、イチジクの風
味が凝縮された上品な味わいの「ピスタチオ フィグ」を
含む半生菓子7種と、バターを贅沢に使用したサクサクし
た食感のクッキー「ダイヤモンド」、バターとアーモンドの
豊かな味わいにサクサク・ほろほろ食感の「ブルド ネー
ジュ」などクッキー3種の詰め合わせ。

〈ル パティシエ タカギ〉

焼菓子スペシャルギフト

申込番号 12 T 60161

●セット内容／マドレーヌ・マドレーヌ ショコラ×各2個、フィナン
シェ・ピスタチオ・バナヌ・ピスタチオ フィグ・ショコラ オレ×各
1個、ダイヤモンド・ブルド ネージュ・サブレ シトラス ショコラ×
各1袋 計12個 ●賞味期間／常温40日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※4月初旬～10月末は冷蔵便配送。



新潟 加島屋

安政2年(1855年)創業。地元で獲れる
 鮭や鱒などの塩干物店を興し、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。



「新潟・加島屋」
 愚直に、誠実に。
 『加島屋』の本懐。



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
 きたらこ生たらこを合わせ、お酒と鰯節で味
 を調えた「たらこ茶漬」、するめいかを細切り
 にしていかわた(肝臓)と和え、調味・熟成した塩
 辛「いかの赤作り」、大根、きゅうりを細かく刻
 み数の子を和え、酒粕に漬け込み辛味をきかせ
 た「山海漬」。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 12 U 60298

●セット内容／さけ茶漬130g、たらこ茶漬120g、い
 かの赤作り170g、山海漬180g ●鮭(キングサーモ
 ン)：カナダ産 ●賞味期間／冷蔵22日



招福楼

明治元年創業「招福楼」。滋賀県東近江を本店とする日本料理の名店です。1992年に4代目を継承した中村成実氏は、日本文化の総合演出を目指し「禅の精神とお茶の心を基とする料理」を掲げ、代々受け継いだ建物を生かし改めた空間を造りました。旬の素材の持ち味を大切にしたい会席料理とともに、四季折々の風情を楽しむことができます。



「滋賀・招福楼」
州浜の庭を想い味わう
名物の日本料理



えぞ鮑を姿のままやわらかく炊きあげた一品。厚みのある歯ごたえを存分にご満喫いただけます。

〈滋賀・招福楼〉
えぞ鮑やわらか煮

申込番号 12 U 30350

●セット内容／えぞ鮑3個入り ●賞味期間／冷蔵14日



塩瀬総本家

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



「東京・塩瀬総本家」
六七〇有余年の
歴史が伝える心と技



一粒栗、一粒杏の入った焼菓子「ひとつぶ」とひとつぶ栗の入った栗羊羹、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〉
栗羊羹・焼菓子詰合せ

申込番号 12 T 50391

●セット内容／中型栗羊羹×1、栗ひとつぶ・杏ひとつぶ・栗饅頭×各2、桃山・里の梅×各1 ●賞味期間／常温30日



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。享保2年(1717年)に拓いた近江屋に始まり、山階宮やましなのみやから“茶、一つを保つ”ようにと『一保堂』の屋号をいただきました。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。



「京都・一保堂茶舗」
上質なお茶を
ひと筋に



「甘露」は名前の通り、とろんとした甘い一滴が楽しめるお茶。本格的な味わいは、玉露好きな方にもおすすめです。「芳泉」は、上品な甘みに加え、やさしい渋みを味わえる繊細な煎茶。香り、味わい、そして後口も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 12 Z 20259

●セット内容／玉露「甘露」80g黒缶、煎茶「芳泉」95g缶



春帆楼

下関の老舗割烹旅館『春帆楼』は、明治21年、ふく料理公許第一号を取得。素材選びと丹念な仕込みに加え、伝統と真心に育まれた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。



国産の真ふくを、タタキ刺しにすることで旨みを凝縮しました。
『春帆楼』を代表する珍味「まふく昆布」と詰合わせました。

〈山口・春帆楼〉
真ふくたたき・真ふく昆布メセット

申込番号 12 U 30343

●セット内容／まふくたたき100g×1、ほん酢150ml×1、フリーズドライねぎ0.1g×3、もみじおろし5g×3、真ふく昆布メ60g×1 ●賞味期間／冷凍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。



キングサーモンや銀だら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 12 U 40304

●セット内容／キングサーモン粕漬焼・銀だら粕漬焼・ぶり照焼・サーモン甘酒焼各60g×1、豚角煮めし・とりめし各120g×1 ●賞味期間／冷凍60日



京料理 美濃吉

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



丁寧に骨抜きをし、特製の西京みそに漬け込み、香ばしく焼き上げた後に冷凍いたしました。袋のまま電子レンジで加熱するだけでお召し上がりいただける簡単便利な焼き魚詰合せです。

〈京都・京料理 美濃吉〉
西京焼き魚詰合せ

申込番号 12 U 60190

●セット内容／国産ふり西京焼き・銀ヒラス西京焼き・赤魚西京焼き各60g×2

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



古都金沢とともに130余年の歴史を歩んできた『金城楼』。心をこめて伝統の加賀料理を代々育み、四季折々の味わいへのこだわりを深めてきました。



加賀野菜など地元食材を使用したおこわの詰合せです。冷凍状態からレンジアップするだけで簡単に召し上がれます。『金城楼』本店でお客様にお出ししている、能登川原農産のもち米を使用しております。

〈石川・金城楼〉
おこわの詰合せ

申込番号 12 U 00538

●セット内容／加賀野菜小坂蓮根笹包みおこわ・加賀野菜五郎島金時笹包みおこわ・帆立笹包みおこわ・栗赤飯笹包み各60g×2 ●賞味期間／冷凍90日





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



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

〈銀座吉澤〉
黒毛和牛生ハンバーグ

申込番号 12 U 60147

●セット内容／黒毛和牛生ハンバーグ150g×6



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

〈銀座吉澤〉
黒毛和牛しぐれ煮

申込番号 12 Z 60148

●セット内容／黒毛和牛しぐれ煮70g×3

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 12 U 40569

●セット内容／まあじ・かます・えぼ鯛×各2、めざし×5、しらす50g、お多福豆×1 ●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



浅草今半

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



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

〈東京・浅草今半〉

あさくさ歳時記

申込番号 12 T 60187

●セット内容／牛肉すきやき55g×2、牛肉やわらか煮55g、牛肉そぼろ55g、牛肉ごぼう55g、牛肉しめじ55g

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

魚三樓

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



創業260余年、老舗料亭魚三樓。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。

〈京都・魚三樓〉

海鮮漬け丼

申込番号 12 U 60167

●セット内容／ぶり漬け60g×2、サーモン漬け60g×3 ●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。



鈴廣かまぼこ

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



魚の美味しさを引き立てる天然塩とスパイスを加えて作ったシーサーゼ、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サーゼをお楽しみください。

〈神奈川・鈴廣かまぼこ〉

シーサーゼ&シーフランクセット

申込番号 12 U 60175

●セット内容／シーサーゼプレーン（5本入）×2、シーサーゼチリ・シーサーゼハーブ各（5本入）×1、シーフランクエビ・シーフランクホタテ・シーフランクイカ各（3本入）×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。



味の浜藤

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



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

〈東京・味の浜藤〉 西京漬詰合せ

申込番号 12 U 40400

●セット内容／サーモントラウト西京漬・鯖西京漬・金目鯛西京漬・からすがれい西京漬各60g×2 ●サーモントラウト：ノルウェーまたはチリ産、鯖：韓国産、金目鯛：ニュージーランド・モーリシャス・クック諸島産・その他、カラスガレイ：アイスランド・デンマーク・カナダ産・その他 ●賞味期間／冷蔵14日



蔦の家

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



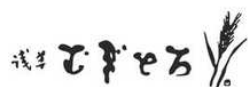
京都生まれの西京漬を、蔦の家独自の製法で磨き上げた「京華漬」。三種の味をブレンドしさらに蔦の家特製「秘伝の返しだれ」を加えてじっくり寝かせた味増床に各魚介類、肉類の特性に合わせ漬け込み時間を分け丁寧に漬込んでいます。

〈東京・蔦の家〉 京華漬セット

申込番号 12 U 50503

●セット内容／ホワイトワレフー（沖目鯛）80g・鯖80g・トラウトサーモン80g・鯖200g・赤魚150g・カラスガレイ80g・イカ180g・松阪豚ロース100g・松阪豚モモ100g ●ホワイトワレフー（沖目鯛）：ニュージーランド産、鯖：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、カラスガレイ：ロシア産、イカ：松阪豚（ロース・モモ）：国産 ●賞味期間／冷凍90日





昭和4年創業のとろろ懷石料理店。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。



昭和四年から受け継がれた秘伝の出汁と粘りの強い国産大和芋のみを使用して合わせました。大和芋の旨みと、かつお・昆布などの素材を生かした出汁の味わいが特徴です。『浅草むぎとろ』の味をご家庭でお気軽にお召し上がりいただけるよう、お茶碗一杯分の80g個食対応となっております。

〈東京・浅草むぎとろ〉
味付とろろ16食セット

申込番号 12 U 60174

●セット内容／味付とろろ (80g×4) ×4
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



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



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

〈東京・錦松梅〉
錦松梅の小袋

申込番号 12 T 60192

●セット内容／佃煮ふりかけ (20g×14袋) ×2箱
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



長崎堂

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



独自配合の小麦粉、新鮮な卵、美味しさを極めた製法。素材の持つ力で自然に焼き上げたカステーラです。ドイツ風の堅焼きワッフルに、ミルクのクリームを挟んだ洋風焼き菓子ヴァッフェルとのお合わせです。

〈大阪・長崎堂〉
カステーラ・ヴァッフェル詰合せ

申込番号 12 T 40315

●セット内容／カステーラ（5切入×2袋）×4本、ヴァッフェル（7枚入）×2本 ●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。



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で一番人気の「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・京菓子処 鼓月〉
プレミアム千寿せんべい30枚入

申込番号 12 T 60297

●セット内容／プレミアム千寿せんべい×30枚 ●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。



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



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

〈大阪・鶴屋八幡〉
一口羊羹 24本入り
申込番号 12 T 60186

●セット内容／夜の梅×4、明の春×4、栗羊羹×8、抹茶羊羹×4、
黒羊羹×4
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



京都・金沢と並ぶお菓子処、松江にて昭和4年に、岡榮三郎
(県菓連理事・松江和菓子研究会初代会長)により創業。藩
政時代から伝統ある技術を守りつづき、一つひとつ誠実にお
菓子をつくっています。



島根県出身の陶芸の巨匠、河井寛次郎先生命名の銘菓「日
の出前」、松江の代表銘菓である「若草」「朝夕」をはじめ、
「三英堂」自慢の銘菓を詰合わせました。

〈島根・三英堂〉
松江銘菓集
申込番号 12 T 50425

●セット内容／柚子しぐれ×4、花けしき(2P)×4、若草(6入)
×1、朝夕(4入)×1、日の出前(1本入)×1 ●賞味期間／常温
15日

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。



杵つき餅の旨みを熟成乾燥で凝縮させて石窯焼きした甘えびをからめた焼き塩味おかきです。

〈石川・加賀かきもち丸山〉
甘えびおかき

申込番号 12 T 60160

●セット内容／甘えびおかき36枚 ●賞味期間／常温90日



益田屋

茶道具、華道具、工芸品専門店『益田屋』は、昭和5年に花器店として創業。歴史ある茶道具店として茶道の普及にも尽力しています。



多くのお茶人が集う老舗茶道具店『益田屋』。茶の通人に好まれる煎茶に常滑焼の急須と湯冷ましをセットでお届けします。

〈東京・益田屋〉
煎茶・急須・湯冷ましセット

申込番号 12 T 40461

●セット内容／煎茶「和」100g×1、常滑焼急須・湯冷まし×各1

神宮司庁御用達銘茶

芳翠園

HOSUIEN

明治20年より、「常においしいお茶を作ること」にこだわり続ける『芳翠園』の神宮司庁御用達銘茶。管理された生葉、丁寧な深蒸し製法による独特の深みとまろやかな口あたり。伊勢神宮ゆかりの銘茶をぜひご賞味ください。



三重県産。伊勢神宮御用達銘茶。深蒸し製法。水出しもお楽しみいただけます。

〈東京・芳翠園〉
神宮司庁御用達銘茶（煎茶・玉露）

申込番号 12 T 50408

●セット内容／煎茶80g・玉露80g

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。



フィナンシェに合うチョコレートを試行錯誤し、たどり着いた極上のバランス。パティシエの熟練された技術で造られた焦がしバターを丁寧に裏ごし、材料一つ一つを抜かずに焼き上げたショコラフィナンシェ。更に厳選されたチョコレートでコーティングし、焙煎によって薫りの引き立ったカカオニブで見た目も新しい焼き菓子に仕上げました。

〈東京・マジドゥショコラ〉
フィナンシェショコラ10個入

申込番号 12 U 60179

●セット内容／フィナンシェショコラ×10個 ●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。



世界のカカオ産地から厳選したカカオ豆を仕入れ、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の自信作。進化したチョコレートサンド「マジドカカオ」は、産地にこだわり厳選したチョコレートと使用する素材の相性を追求してたどり着いた極上のバランス。マジドカカオは、工房で一つ一つ心を込めて手作りで作り出されます。さくっとしたクッキーと口どけの良いチョコレート、素材の良さを際立たせる2つの異なる食感が最高のマリアージュを演出します。全8種類の個性的な味わいをお楽しみください。

〈東京・マジドゥショコラ〉
マジドカカオ8個入

申込番号 12 U 60178

●セット内容／マジドカカオ（アーモンドクランチ・ミルクピスターシュ・ミルクキャラメル・コーヒブレンド・宇治抹茶・ラムレーズン・メープルウォルナッツ・ビターオレンジ）×各1個 ●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。



DALLOU
PARIS

創業 1802 年、さらにその歴史はルイ 14 世の時代にまで遡るフランスの名店『ダロワイヨ』。繊細な風味で人々を魅了するマカロンをはじめ、『ダロワイヨ』の優美で高貴なお菓子の世界をご堪能ください。



カラフルなマカロンの生地を二度焼きしたラスクはサクサクした食感と、アーモンドの風味豊かな味わいです。一緒にフランス菓子を代表する焼き菓子ドゥミセックをお届けします。

〈ダロワイヨ〉

マカロンラスク・焼き菓子詰合せ

申込番号 12 T 40458

●セット内容／マカロンラスク30枚（キャラメル・デ ヴェール風味・ヴァニлью・ショコラ・シトロン風味・フレーズ風味×各5）、ドゥミセック12個（アマンディーヌ・フィナンシェ・マドレーヌショコラ・マドレーヌ×各3）

●賞味期間／常温40日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※詰合せ内容が変更になる場合がございます。





パティスリー プーランジェリー
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、まごころを込めたお菓子作り
をしています。



一口サイズのクッキーの組み合わせは7つの味（アマンドエ
フィレ、アマンドアシェ、レーズン、ラングドシャ、ロシェ
ムラング、フルーツ、ショコラ）をお楽しみいただけます。
バターたっぷりサクサクのパイとセットで。

〈東京・代官山 シェ・リュイ〉
焼菓子セット（セック・パイ）

申込番号 12 T 40312

●セット内容／リーフパイ×16、プティ・フルール・セック大缶180g

●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。

※結合せ内容が変更になる場合がございます。



洋梨とブルーベリージャムをたっぷり使い、しっとり焼き
上げたタルトとフランスボルドー地方の郷土菓子、カヌ
レ・ド・ボルドー4個入りのセットです。

〈東京・代官山 シェ・リュイ〉
焼菓子セット（タルト・カヌレ）

申込番号 12 U 40313

●セット内容／タルトボワール4寸、タルトミルティエーユ4寸、カヌレ

（4個入）●賞味期間／冷凍30日

※12月16日～1月6日の期間のお届けはできません。





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。こだわりの8種類の焼菓子とセットで。

〈東京・銀座ブールミッシュ〉
ギフトセット&グランリュクス (37個入)

申込番号 12 T 60309

●セット内容／ギフトセット16個入(マドレーヌ・ヌーヴェルガレット(バニラ・チョコ)×各3、トリュフケーキ・ガトー オマロン・フィナンシェ×各2、フィナンシェ ショコラ×1)、グランリュクス21個入(マドレーヌ・メープルアーモンドケーキ・いちごバターケーキ・フィナンシェ・りんごバターケーキ×各3、フィナンシェ ショコラ・フィナンシェ ビスタチオ・チョコオレンジケーキ×各2) ●賞味期間／常温60日



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



なめらかな口どけに上質な香りのチョコレートを詰合わせた「ハートオブゴールドコレクション」と軽やかなラグドシャ生地で2種のチョコレートをサンドしたクッキーのセット。

〈ゴディバ〉
チョコレート・クッキー詰合せ

申込番号 12 Z 60314

●セット内容／チョコレート×9粒、クッキー×30枚(ミルクチョコレート×16枚、ダークチョコレート×14枚) ●チョコレート：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。





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



ラデュレといえばマカロン。人気のフレーバーを12個詰合わせたボックスは目でも食べてもお楽しみいただけます。ボックスにはたくさんのマーガレットを散りばめて。

〈ラデュレ〉

マルグリット マカロン12個入

申込番号 12 U 60308

●セット内容／マカロン×12 ●賞味期間／冷凍30日

※フレーバーは季節により変更となります。

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



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。



動物や可愛いモチーフのアイシングクッキーとプリントマシュマロの合わせ。

〈アンファン〉

アイシングクッキー詰合せセットA

申込番号 12 T 00534

●セット内容／アイシングクッキー×25、マシュマロ×50



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。



国産の良質果実だけを使った果汁100%のストレートジュースです。

〈東京・京橋千疋屋〉
果実選果100%ジュース2本
申込番号 12 T 00540

●セット内容／果実選果100%ジュース(りんご・ぶどう) 各720ml





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



紅茶だけでも楽しめる華やかな香りのフレーバーティーをはじめ、シーンに合わせてお選びいただけるバラエティー豊かなギフトセットです。

〈ニナス〉 紅茶セット

申込番号 12 Z 30312

●セット内容／アールグレイ・セイロン・カトルフリュールージュ各100g ●スリランカ製



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。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 12 U 50388

●セット内容／オマール海老のビスク180g×2、とうもろこしとさつま芋のスープ・焼き鯖だしの和風スープ・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・北海道産かぼちゃのスープ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。





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



米沢牛と国産豚を使用した、お肉の旨みをお楽しみいただけるハンバーグです。黄木直営レストラン「金剛閣」のレシピで3種類のソースで仕上げました。湯煎して温めるだけでお召し上がりいただけます。

〈山形・米沢牛黄木〉 米沢牛入りハンバーグセット9個

申込番号 12 U 60157

●セット内容／デミグラスハンバーグ150g×3、イタリアンハンバーグ150g×3、和風ハンバーグ150g×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。





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。3代にわたり創業者から伝えられた精神を守りながら「舶来洋食の味」を絶えずその時代にあった形に変革しながら今日に至ります。



兵庫県産の但馬牛の中でも選りすぐった上質のものだけが最高級肉の「神戸ビーフ」と呼ばれています。その「神戸ビーフ」を使い『小川軒』オリジナルカレーパウダーをベースに化学調味料を一切使用せず、丁寧に煮込み仕上げました。

〈東京・御茶ノ水 小川軒〉
神戸ビーフカレー

申込番号 12 T 00460

●セット内容／神戸ビーフカレー230g×4箱



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。



シート状の卵パスタにミートソース、ベシャメルソースを層状に重ねたイタリアを代表するグラタン。

〈東京・アントニオ〉
クラシック・ラザーニャ

申込番号 12 U 40571

●セット内容／ラザーニャ4〜6人前 ●賞味期間／冷蔵3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。



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



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

〈チャヤマクロビオティックス〉
ギフトセット

申込番号 12 Z 50501

●セット内容／野菜カレー・ザ ヴィーガンカレー・豆カレー各200g×1、グリーンカレー180g×2、キーマカレー160g×2、豆乳カルボナーラ140g×1、かぼちゃのシチュー180g×1、玄米プレーン160g×2、玄米（黒米・雑穀）各160g×1

—美—味—探—訪—

すべての美味しいものには、
素敵な物語があります。

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





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



梅を作りつづけて百余年。
南高梅発祥農園の梅干。

南高梅

和歌山県・みなべ町
紀州高田果園

明治35年に、当時の園主、高田貞楠氏が梅の種苗の中からひととき大きく美しい実になる1本を発見。これを母木とし、大切に育てました。「南高梅」は数十年かけて改良を重ね、県立南部高校園芸科の協力を得てできたのです。

現園主の高田智史氏はさらに果皮が薄く果肉の柔らかい「南高梅」の育成に尽力しつつ、おいしい梅干の製造にも注力。原料の梅も自園に加えより良いものを吟味し、発祥農園の名に恥じない梅干づくりを目指しています。梅干の加工は手間を惜しまない昔ながらの手作りです。新鮮なうちに塩で漬け込み、真夏日に2日から3日天日干しします。この作業で梅本来の栄養価が凝縮されます。この後再度梅の選別を行い樽詰めしたのが『紀州高田果園』の梅干です。柔らかな果皮につつまれた、たっぷりとした果肉の口あたりは梅作り100年の歴史を持つ同園ならではの味わいです。



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 12 Z 50500

●セット内容／しそ漬梅干1kg（梅干900g、しそ葉100g）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 12 Z 50498

●セット内容／しそ漬梅干1kg（梅干900g、しそ葉100g）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 12 Z 50497

●セット内容／ハチミツ入梅干1kg（梅干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 12 Z 50499

●セット内容／まろやか梅1kg（2～4L粒）塩分約10% ●梅：和歌山県産



(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



馬にマジメ。美味しい馬肉を
真心込めてお届け。

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

たたきはあるとした味わい、ランプは部位特有の旨みが特徴です。ユッケは独特の食感と馬肉本来が持つ旨みをお楽しみいただけます。

ふじ馬刺しセット

申込番号 12 U 60023

●セット内容／たたき・ランプ各80g、ユッケ50g、馬刺しのたれ5ml×2、しょうが3g×2、ユッケのたれ10g、たたきのたれ20g ●馬肉：カナダまたはフランスまたは国産（熊本肥育）
●賞味期間／冷凍90日





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



「二寒二土用」、時間が成せる、
まろやかさと旨み。

長野県松本市にある『石井味噌』の代表商品「三年味噌」は、二寒二土用の熟成期間を経る3年目の味噌。桃の花が咲く頃に仕込まれ、二度の夏、二度の冬を越す味噌は、見事な赤褐色で独特の熟成香を放ちます。塩角が取れ、まろやかさの中にこくがあり、ほっとした旨みを感じます。

『石井味噌』は創業慶応4年、今では稀少となった、天然醸造の味噌づくりを代々受け継いでいます。仕込みに使う桶は杉材の木桶。「木桶に宿る天然の酵母・乳酸菌がここにしかない味を生み出します。」と蔵元の石井さん。良い味噌を造るには、良い原料も不可欠。国産大豆（主に長野産）、国産米、食塩を吟味し、北アルプス山系の湧水を使って仕込みます。仕込みは技術も時間も要する麹づくりから始まり、「この仕事が3年後の味噌の出来を左右するといってもいい。」と石井さんは言います。

1年に一度行われる「天地返し」は、桶の上部からすくって次の桶へ味噌を移し替えることで、塩分や水分のムラを防ぎ、酵母や乳酸菌を空気に触れさせます。こうしたこだわりが、おいしい味噌として実を結んでいます。原料はシンプルで加熱処理はしません。酵素活性が持続している、生きている味噌なのです。

杉桶で二寒二土用を過ごし、じっくり熟成させた味噌は、酵母や乳酸菌が生きた、芳潤でコクのある味わいです。白味噌は、麹歩合を多めに仕込み1年熟成させています。柔らかな風味をお楽しみください。

〈長野・石井味噌〉
味噌詰合せ

申込番号 12 T 60172

●セット内容／限定醸造三年熟成味噌750g、
三年蔵白味噌750g×2



信州味噌

長野県・松本市
石井味噌



飲んで味わう
お米のリキュール。

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

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



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



岐阜県・川辺町 白扇酒造 熟成本みりん



黄金がかった美しい琥珀色の液体は、豊潤でふくらみのある甘み。豊かでコクのある味わいを与える複雑な旨みが広がります。

〈岐阜・白扇酒造〉
七年熟成美醂

申込番号 12 T 80036

●セット内容／七年熟成美醂500ml×2

※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。

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松山地区。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。

松山地区の水田は、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。『松山ファーム』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松山地区の水田。
(右)収穫期、たわみに実るあきたこまちの稲穂。



松山こまち

秋田県・能代市
松山ファーム



精米は発送前に行うため新鮮さを損ないません。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・松山ファーム〉
秋田県松山産
特別栽培米松山こまち

申込番号 12 T 60014

●セット内容／特別栽培米あきたこまち3kg

十勝の恵まれた素材を生かし、
おいしさを産直する。

おいしさの源である牛乳はすべて十勝産。68℃ 30分でじっくり加熱殺菌することで生乳本来の旨さを残しています。『ディームファクトリー』では十勝の恵まれた自然環境の下で、北海道の生産者や製造者とともに作り手の思いやこだわりを大切にしながら、開発に取り組み、全国に発信しています。

ホルスタイン種に比べ、濃厚な乳質のブラウンスイス牛に会い、豊かな香りと風味を生かした、濃厚でありながらさっぱりとしたプレミアムソフトクリームが出来上がりました。素材のおいしさを、産地よりお届けいたします。



(左)日高山脈のふもとにある橋本牧場。 (中)毎朝、新鮮な生乳を仕入れています。
(右)68℃で30分間、低温殺菌。

十勝のアイスクリーム

北海道・帯広市
ディームファクトリー



ブラウンスイス牛の生乳を使用したソフトクリームと十勝橋本牧場の生乳を使用したアイスクリームのセットです。

〈北海道・ディームファクトリー〉
十勝アイスバラエティー

申込番号 12 U 60150

●セット内容／プレミアムソフトクリーム120ml×3、ミニバフェ（ミルク&チョコ・メロンシャーベット・ストロベリー各120ml）、もちもちアイス（きなこ・抹茶各80ml×2）



十勝に芽吹いた 地産チーズ。

北海道の帯広市から南東に車で約30分、大きな榎の木が囲む大自然の中にチーズ工房『NEEDS』があります。

100余年の歴史を持つ新田牧場の生乳を主原料に使うなど、こだわりのあるチーズを10種類以上作っています。ミルクのお餅をイメージした「大地のほっぺ」は中身はしっとり滑らか、しっかりとした香りとコクを主張する工房の代表作。フレッシュな牛乳の風味が口いっぱいに広がる、真っ白でツルツルなモッツァレラなど、十勝の大地の恵みを詰込みました。



(左)熟成を待つ人気チーズ「大地のほっぺ」。
(右)「NEEDS」シンボルの榎の木と工房。

ナチュラルチーズ

NEEDS 北海道・幕別町



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

〈北海道・NEEDS〉
バラエティーセット

申込番号 12 U 60152

●セット内容／大地のほっぺ300g、カチョカバロ200g、榎150g、モッツァレラチーズ水入りタイプ・ミルクジャム各100g、モッツァレラチーズさけるタイプ（プレーン）80g、モッツァレラチーズさけるタイプ（ペッパー）70g ●賞味期間／冷蔵15日

※賞味期間はそれぞれのうち最短のものを表示しています。





良いお茶への代々の想いが
世界農業遺産に認定されました。

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

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

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



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

茶草場農法のお茶

静岡県・島田市
カネロク松本園



燻製に使用した5種類の木の芳醇な香りを紅茶で楽しめます。

〈静岡・カネロク松本園〉
静岡の茶草場農法
燻製茶詰合せ

申込番号 12 T 50410

●セット内容／燻製紅茶（洋酒樽・林檎・桜・檜・楓各50g）

旬に搾った ぎっしりトマトのジュース。

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



(左)冷涼な夏の気候を持つ北海道。
(中)稚内ブランド「宗谷の塩」。(右)トマトの収穫作業。

北海道 とまとジュース



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 12 Z 40380

●セット内容/トマトジュース190g×20

※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。

日本の牛肉がさらにおいしく。 評判の国産赤身肉。

これまで牛肉と言えば“霜降り”が話題の中心ですが「国産牛肉の赤身のおいしさが…」といった会話がちらほら。そんな赤身のおいしさで注目したいのが高知の「土佐あかうし」です。実は和牛と呼ばれる牛肉のほとんどは「黒毛和種」。高知で育った「褐毛和種」である「土佐あかうし」は数の少ない貴重な牛です。

肉質は黒毛について細やかなサシが入ります。脂は口溶けがよく、あっさり。脂身の旨みと赤身の風味がじんわりと広がるのが「土佐あかうし」の特徴です。この和牛を知ると赤身肉のおいしさに心が動くはずです。



小柄で性格のおだやかな土佐あかうし。

高知県・香美市 三谷ミート 土佐あかうし



あっさりとした脂の旨みと赤身の風味がじんわり口の中に広がる「土佐あかうし」をすき焼きでお召し上がりください。

土佐あかうし すき焼き用

申込番号 12 U 40358

●セット内容／肩肉・バラ肉400g ●賞味期間／冷凍30日





創業延宝3年。 一子相伝の技。

創業延宝3年(1675年)の『高野屋』。からすみ一筋に350余年にも及ぶ老舗です。中国から伝来のからすみは、当時鱈^{さわら}の卵で作られていましたが、現在のような鱈^{ぼら}の卵で製造したのは、『高野屋』が始まり。塩漬けし、塩抜きし、外干しする作業の中に匠の技があります。

「一つの工程に費やす時間は約20日かかります。一番の苦労は塩抜き。抜き過ぎると乾きが遅くなり味もよく出なく抜き方が少ないと辛い。塩抜きで味が変わる。」と高野社長。

始祖から受け継がれた細やかな工程、味加減を今も守り続けています。



(左)塩抜き中のボラの卵(からすみの原料)。 (中)時間をかけてじっくり乾燥させてゆく。
(右)十三代目の高野昌明会長。

元祖長崎からすみ

長崎県・長崎市
高野屋



薄くスライスしてお召し上がりください。軽く炙るのも一興。ねっとり滑らかな食感、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、そして料理に…、余すところなくお楽しみください。

〈長崎・高野屋〉
からすみ

申込番号 12 U 30409

●セット内容/からすみ一腹(75g) ●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





素材の味が生きている、
愚直な“京のお漬物”。

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

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



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

京都府・京都市 茎屋 京の なら漬



口いっぱい広がるふくよかな香り、濃厚な味わい、切れの良い歯触りが自慢の品です。

〈京都・茎屋〉
京のなら漬詰合せ
(桐箱入)

申込番号 12 U 20322

●セット内容／桂うり(半舟)×3、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。



職人による 伝統の手延べ製法。

島原の乱以降、長崎に伝わったとされる素麺製造。約350年の間、脈々と受け継がれてきた伝統技術です。素麺は気温、湿度などの条件によって出来栄えが変わります。毎日その日の状況に合わせて、塩加減や熟成時間を調整するため一時も気を緩めることができません。ベテラン麺師が「素麺は生き物」というほど難しい麺作り。麺と真剣に向き合いながら20以上の工程を最適なタイミングで進めていくには長年培った経験が必要です。



(左)雲仙普賢岳のふもとにある「島原創互物産」。



(中)気温や湿度に合わせて調整を行う。



(右)丁寧な結束作業。

島原手延そうめん

長崎県・南島原市
島原創互物産



コシの強さと、手延べならではののど越しの良さが特徴の島原そうめんです。

島原手延そうめん

申込番号 12 Z 40264

●セット内容／手延そうめん (50g×20) ×2

長野県松本市
こばやし

信州に伝わる
素朴な蕎麦を堪能する。

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

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



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

信州手打二八蕎麦

長野県・松本市
こばやし



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

〈長野・こばやし〉
こばやしの信州蕎麦「龍一」
(8人前)

申込番号 12 U 40394

●セット内容／そば(生麺) 250g×4、そばつゆ 180ml×4、おろし山葵20g×2 ●賞味期間／冷凍 30日



知られざるおいしさを求めて



大和芋の粘りと長芋のトロミとを合わせたとろろ蕎麦です。つけ汁を希釈して温かい蕎麦としてもお召し上がりいただけます。

〈長野・こばやし〉
こばやしの山芋とろろせいろ蕎麦
4人前

申込番号 12 U 40396

●セット内容／そば(生麺) 250g×2、つゆ(ストレート) 180ml×4、山芋とろろ100g×4、おろし山葵20g×2、山葵漬50g ●賞味期間／冷凍30日



からすみの塩味ある旨みと蕎麦が絶妙に調和する贅沢な一品。酒肴にもおすすめです。

〈長野・こばやし〉
からすみせいろ蕎麦 4人前

申込番号 12 U 40399

●セット内容／そば(生麺) 250g×2、つゆ(ストレート) 180ml×4、からすみパウダー5g×4、おろし山葵20g×2 ●賞味期間／冷凍30日



長野県松本市『こばやし』の特別醸造の冷たい二八蕎麦「鮭一」を鹿児島県産黒豚の旨みたっぷりの温かいそばつゆにつけてお召し上がりください。

〈長野・こばやし〉
こばやしの黒豚せいろ蕎麦 4人前

申込番号 12 U 40392

●セット内容／そば(生麺) 250g×2、黒豚せいろつけ汁(ストレート) 180ml×4、鹿児島県産黒豚50g×4、焼葱(8本)、祇園原了郭黒七味(豆袋) 0.2g×4 ●賞味期間／冷凍30日





肴七味屋

旨み凝縮、
濃縮タイプ。

世代を超えて食べ続けられているおいしい日本の食をお届けする『肴七味屋』のだし。長野県松本市の大久保醸造店で作られています。大豆、塩…。よい原料を全国から集め、良い醤油ができるための手間と工夫を注ぎつくしている大久保醸造店。知る人ぞ知る醤油店です。信州には美味しい蕎麦屋が多数ありますが、そうしたお店を陰から支えています。



醤油づくりの主役は桶の内側の微生物。



長野県・松本市
大久保醸造店

肴七味屋の
琥珀だし



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

〈肴七味屋〉
琥珀だし

申込番号 12 Z 90768

●セット内容／琥珀だし200ml×8



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

〈肴七味屋〉
肴七味屋の半田麺

申込番号 12 Z 90770

●セット内容／肴七味屋の半田麺200g×12



「琥珀だし」と「かえし」を合わせることで本格的なそばつゆが手軽に作れます。またそれぞれ煮物、井もの、天つゆなど幅広くいろいろな料理にお使いいただけます。

〈肴七味屋〉
かえし・琥珀だし 詰合せ

申込番号 12 Z 00297

●セット内容／かえし200ml×3、琥珀だし200ml×4



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

〈肴七味屋〉
江戸赤酢

申込番号 12 Z 00217

●セット内容／江戸赤酢150ml×6

地元民に愛される博多の台所

柳橋連合市場

博多

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



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



「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。



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。

(左)賑やかな店頭。



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



〈京都・錦市場 湯波吉〉
ゆば詰合せ

申込番号 12 U 30348

●セット内容／引上ゆば(5枚入)×1、引上ゆば(4枚入)×1、小巻ゆば(12個入)×1、五分張ゆば(3枚入)×1、十代目ツマミユバ250g、ゆばちりめん100g ●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。





〈福岡・博多
柳橋連合市場 幸村英商店〉
昆布漬辛子明太子
申込番号 12 U 40546

●セット内容／昆布漬辛子明太子180g×2
●スケトウダラの卵：北海道産 ●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明太子です。使いやすい小分けパックにしています。



職人技が冴える店舗の
明太子をご家庭に

幸村英商店

国産の原料にこだわった辛子明太子を作り続けているのは、柳橋連合市場に店を構える『幸村英商店』。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。

博多の台所と呼ばれる『柳橋連合市場』で店を構える『幸村英商店』。

商店 092-75



市場はその土地ならではの新鮮な食材や味わいが集まるところ。

季節を織りなす旬の食材がにぎやかさに彩りを添えます。地元の方々が馴染みの店で今晚の献立を決める…。

そんな暮らしの中にあるおいしさを直送でお届けします。



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「おみちよ」の愛称で親しまれてきたのが近江町市場です。

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。

買い物客で賑わうヤマカ水産の店舗。



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。



〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉
のど黒一夜干

申込番号 12 U 50373

●セット内容／のど黒一夜干し80g×5 ●のど黒
(アカムツ)：日本海産 ●賞味期間／冷凍30日





焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。

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。



しっとりとしたやわらかな黒毛和牛ローストビーフと、まろやかなコクと芳醇な香りの黒毛和牛ビーフシチューの組み合わせです。食卓の一品としてご賞味ください。

〈ブラッセリートモ〉

黒毛和牛のローストビーフとビーフシチュー

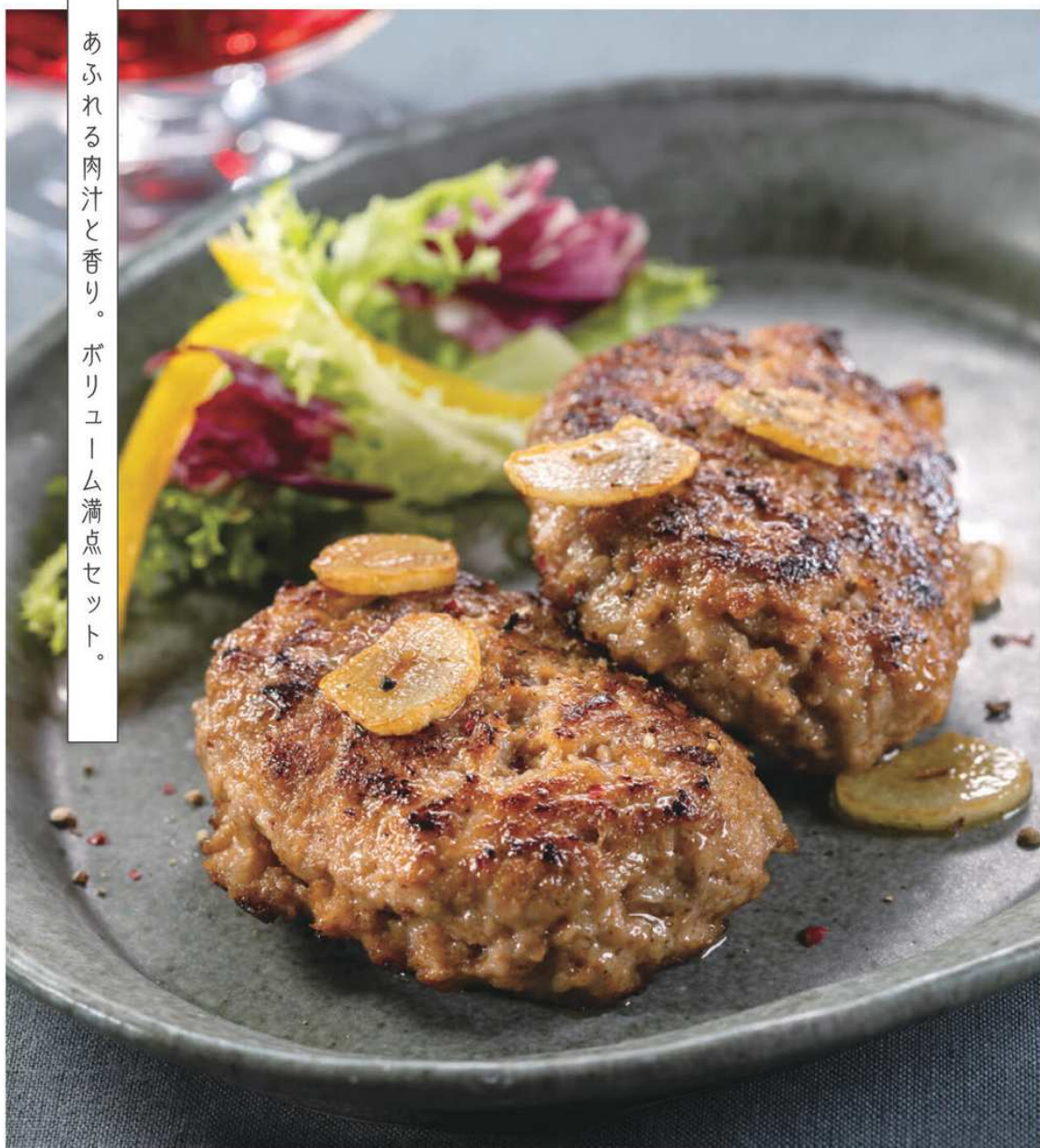
申込番号 12 U 60151

●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、黒毛和牛ビーフシチュー145g×2 ●賞味期間／冷凍90日





あふれる肉汁と香り。ポリウム満点セット。



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 12 U 40002

●セット内容／黒毛和牛黒豚ミックス生ハンバーグ80g×6、黒豚ミニハンバーグ80g×6 ●賞味期間／冷凍30日





厚めに切って、肉本来の旨みを満喫。



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

真空低温調理のローストビーフ

申込番号 12 U 50399

●セット内容／ローストビーフブロック180g×2、ローストビーフソース50g×2 ●賞味期間／冷凍30日



焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。



北海道根室近海で漁獲された中でも高鮮度の秋鮭の刺身を甘口醤油だれに低温でじっくり漬けています。ご飯に乗せて丼ものや、お酒のお供にもお召し上がりいただけます。

北海道産サーモン漬け丼の具

申込番号 12 U 00510

●セット内容／サーモン漬け丼の具70g×6 ●秋鮭・いくら：北海道産 ●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 12 U 30336

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



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



米沢牛コンビーフ

申込番号 12 U 40543

●セット内容／米沢牛コンビーフ100g×3 ●賞味期間／冷凍30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 12 U 50405

●セット内容／寄せ鍋240g×2、牛すき鍋200g、カニ鍋250g ●賞味期間／冷凍90日



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

鹿児島県産黒豚 豚丼の具

申込番号 12 U 80085

●セット内容／豚丼の具80g×12 ●賞味期間／冷凍30日



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

贅沢いなり寿司詰合せ

申込番号 12 U 50403

●セット内容／牛しぐれいなり・焼き鯖いなり・山菜いなり各2個入×2、穴子いなり・ズワイガニいなり各2個入 ●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。



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 12 U 80095

●セット内容／生姜焼スライスたれ漬100g×10 ●賞味期間／冷凍30日



国産牛のホルモンを麦みそをベースにしたたれに漬けました。独特の食感をお楽しみください。

国産牛ホルモン焼用たれ漬

申込番号 12 U 30310

●セット内容／ホルモン焼用たれ漬100g×4 ●賞味期間／冷凍30日



黒豚や真鯛、鰯といった鹿児島県の美味の詰合わせです。

鹿児島の美味詰合せ

申込番号 12 U 50400

●セット内容／黒豚モモ味噌漬70g×4、真鯛西京漬60g×2、ぶり鹽庵漬70g×2 ●賞味期間／冷凍30日





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



群馬県産
群馬の豚 山峰 味噌漬

申込番号 12 U 40296

●セット内容／豚ロース味噌漬90g×6 ●賞味期間／冷凍30日



国産の外モモ肉を使用。牛肉の風味を活かすために、塩と胡椒だけで味付けしました。



〈東京・キッチンハンズ〉
国産牛ローストビーフ

申込番号 12 U 60225

●セット内容／ローストビーフ260g、ローストビーフソース×2



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 12 U 60300

●セット内容／ローストビーフ200g×2、ソース30g×2

●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。



黒毛和牛のローストビーフです。ご飯の上に盛り付けてお召し上がりください。

黒毛和牛ローストビーフ丼の具

申込番号 12 U 50406

●セット内容／ローストビーフスライス50g×3、ローストビーフソース50g ●賞味期間／冷凍30日



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

鹿児島県産黒毛和牛牛丼の具

申込番号 12 U 40488

●セット内容／牛丼の具100g×6 ●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 12 U 50402

●セット内容／肉巻きおにぎり(60g×2)×6 ●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 12 U 60028

●セット内容／肩肉380g ●賞味期間／冷凍30日



鹿児島県産黒毛和牛 しゃぶしゃぶ用

申込番号 12 U 60029

●セット内容／肩肉380g ●賞味期間／冷凍30日



鹿児島県産黒毛和牛
モモステーキ用

申込番号 12 U 50434

●セット内容／モモ肉240g (計3枚) ●賞味期間／冷凍30日





黒豚

鹿児島県産

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



鹿児島県産 黒豚焼肉用セット

申込番号 12 U 40553

●セット内容／タン・バラ肉・肩ロース肉各200g ●賞味期間／冷凍30日





鹿児島県産黒豚
しゃぶしゃぶ用セット

申込番号 12 U 40544

●セット内容／モモ肉・バラ肉各200g、肩ロース肉150g、ゆず
ポン酢・ごまだれ各50g×2 ●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 すき焼き用
申込番号 12 U 00406

●セット内容／モモ肉・バラ肉320g
●賞味期間／冷 凍20日



近江牛 しゃぶしゃぶ用
申込番号 12 U 00405

●セット内容／モモ肉320g ●賞味
期間／冷凍20日



近江牛 焼肉用
申込番号 12 U 00407

●セット内容／バラ肉290g ●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 12 U 60031

●セット内容／モモ肉・バラ肉計300g ●賞味期間／冷凍30日



神戸牛 焼肉用

申込番号 12 U 40309

●セット内容／バラ肉300g ●賞味期間／冷凍30日



神戸牛 ミニステーキ

申込番号 12 U 60033

●セット内容／モモ肉180g（計3枚） ●賞味期間／冷凍30日





上州牛

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



上州牛 ミニステーキ用

申込番号 12 U 80110

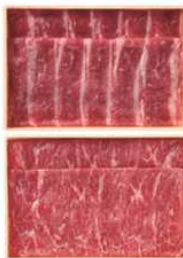
●セット内容／モモ肉510g ●賞味期間／冷凍30日



上州牛 しゃぶしゃぶ用

申込番号 12 U 00398

●セット内容／肩肉・モモ肉450g ●賞味期間／冷凍30日



上州牛 焼肉用

申込番号 12 U 80109

●セット内容／肩肉・モモ肉460g ●賞味期間／冷凍30日





相模牛

「相模牛」は神奈川県下の指定農場にて、海藻やビール粕など栄養豊富な飼料で愛情を込めて育てられています。あっさりとした口当たりでありながらコクと旨みのある味わいが魅力のお肉です。



相模牛 すき焼き用

申込番号 12 U 50476

- セット内容／肩肉・モモ肉各220g（計440g）
- 賞味期間／冷凍30日



相模牛 焼肉用

申込番号 12 U 50477

- セット内容／肩肉・モモ肉各220g（計440g）
- 賞味期間／冷凍30日





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

鹿兒島県産黒豚 ミニロールステーキ

申込番号 12 U 80098

●セット内容／鹿兒島県産黒豚ミニロールステーキ50g×15 ●賞味期間／冷凍30日



デミグラスソースに赤ワインを加え、国産牛をホロホロに煮込むことにより旨みが溶け込んだビーフシチューをお楽しみいただけます。

ローストビーフの店 鎌倉山

〈レストラン鎌倉山〉

ビーフシチュー

申込番号 12 U 60173

●セット内容／国産牛ビーフシチュー220g×3



食材の旨みを大切にしたジューシーなハンバーグです。

〈東京・キッチンハンズ〉

たっぷりソースのハンバーグ

申込番号 12 U 00434

●セット内容／ソースハンバーグ170g×10





「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です。とんかつでお楽しみください。

神奈川県産 高座豚 ヒレ肉とんかつ用

申込番号 12 U 20243

●セット内容／ヒレ肉とんかつ用（パン粉付）80g×12



京都ばーくの薄切り肉を何層も重ねて作りあげました。やわらかい食感とジューシーな味わいをお楽しみください。

〈京都・大橋亭〉 京都ばーくミルフィーユカツ詰合せ

申込番号 12 U 40299

●セット内容／京都ばーくモモミルフィーユカツ120g×5、
京都ばーくロースミルフィーユカツ120g
×3 ●賞味期間／冷凍60日



黒豚の旨みと芋の甘みの調和がとれたコロッケです。

鹿児島県産 黒豚コロッケ

申込番号 12 U 30305

●セット内容／黒豚コロッケ80g×20 ●賞味期間／冷凍30日





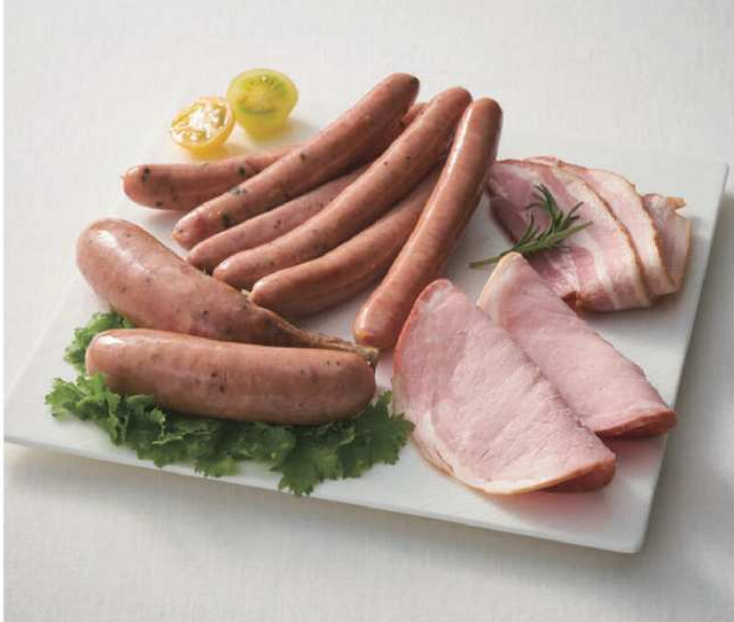
直下式炭火製法でじっくり燻煙して仕上げたハム・ベーコン・ウインナー類を詰合わせました。その風味、味わいをお楽しみください。



〈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 12 U 40298

●セット内容／骨付ソーセージ180g、荒挽フランク150g、荒挽ウインナー120g、ヒルカウインナー120g、オニオンウインナー120g、炭火焼ベーコン80g、スティッククラコウ80g、燻しロースハム60g ●賞味期間／冷蔵35日



長年培ったハム造りの技を用いて丹念に造り上げました。バラエティーに富んだ美味しさを詰合わせてお届けいたします。

〈伊藤ハム〉 伝承の響詰合せ

申込番号 12 U 30420

●セット内容／ローストビーフ200g、ローストビーフソース40g、特選燻しポークハム180g、網焼き焼鶏140g、生ハム45g、あらびき燻しウインナー80g×2 ●賞味期間／冷蔵40日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



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

ふらのハム・ウインナーギフトセット

申込番号 12 U 10144

●セット内容／シールドハム270g×2、あらびきウインナー105g×2、ホワイトウインナー105g×2 ●賞味期間／冷蔵75日





肉本来の旨みと玉ねぎの甘みをギュッと閉じ込めた
ポークローフと、玉ねぎを練り込んで仕上げたウイン
ナー、豚ロース肉を岩塩を使いじっくり調味した生ハ
ムのセットです。

SAPPORO バルナバハム

〈北海道・札幌バルナバフーズ〉

開拓使セット

申込番号 12 U 50392

●セット内容／ボンレスハム300g、北海道玉葱ウインナー
100g×2、ポークグルメフランク120g×2、ポークローフ
170g、ローズシンケン40g×2 ●賞味期
間／冷蔵35日



鹿児島県産黒豚を使用したバラエティー豊かなセッ
トです。黒豚の旨みをお楽しみください。

〈鹿児島・ナンチク〉

鹿児島黒豚バラエティーセット

申込番号 12 U 60008

●セット内容／黒豚炭火焼豚・黒豚ポークローフ各200g、
黒豚荒挽きウインナー120g、黒豚生ハム50g ●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。



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 12 U 40495

●セット内容／茶葉入りウインナー100g×2、ポロニア
180g、羊腸フランク120g、ぐるぐるウインナー400g (約
80cm) ●賞味期間／冷凍30日





甘く柔らかい鹿児島県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 赤ワインステーキ用

申込番号 12 U 50411

- セット内容／ロース赤ワイン漬90g×6
- 賞味期間／冷凍30日



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だれに漬け込みました。



秋田比内地鶏味噌漬

申込番号 12 U 40360

- セット内容／比内地鶏味噌漬（モモ肉・ムネ肉）90g×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 12 U 50404

- セット内容／モモ味噌漬70g×6、ロース味噌漬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。



羊肉の焼肉料理ジンギスカンです。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 生ラムセット

申込番号 12 U 30335

- セット内容／生ラムたれ付セット（ラムショルダー300g×2、生ラムタレ30g×4）
- 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90日





鹿児島黒豚のトンポーロウ。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 12 U 40490

●セット内容／トンポーロウ80g×6 ●賞味期間／冷凍30日



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

鹿児島黒豚 豚丼・ルーローハンの具セット

申込番号 12 U 40491

●セット内容／豚丼の具100g×4、ルーローハンの具
100g×3 ●賞味期間／冷凍30日



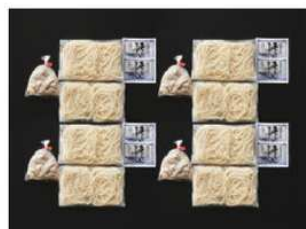
北海道産豚肉を使用した2種類の肉惣菜。十勝地方
の郷土料理である「豚丼の具」とジューシーな豚肉
しゅうまいのセットです。

北海道 豚肉のグルメセット(彩)

申込番号 12 U 40391

●セット内容／豚丼の具135g×3、豚肉しゅうまい90g (3
個)×6 ●賞味期間／冷凍90日





長崎五島名物あごだしスープに五島豚のもつと五島うどん、お好みの具でお召し上がりいただけるもつ鍋です。

五島豚もつ鍋セット (2人前×4)

申込番号 12 U 50362

●セット内容／五島豚もつ鍋セット(五島豚モツ80g、五島手延うどん60g×4、うどんスープ10g×2) ×4 ●賞味期間／冷凍30日



比内地鶏肉とそのスープ、秋田県産あきたこまち使用のきりたんぼ。秋田を代表する郷土料理「きりたんぼ鍋」のセットです。

比内地鶏 きりたんぼ鍋セット (3～4人前)

申込番号 12 U 40359

●セット内容／きりたんぼ(5本入)×1、比内地鶏(カット肉)300g、比内地鶏コラーゲン50g、比内地鶏きりたんぼスープ1000ml ●比内地鶏：秋田県産 ●賞味期間／冷凍30日





大和芋の粘りと長芋のトロみとを合わせたとろろ。
出汁のしみたとろろスープのバリエーションは抜群。

鹿児島県産黒豚とろろ鍋

申込番号 12 U 00334

●セット内容／バラ肉400g、ゆずポン酢50g×2、山芋とろろ100g×4 ●賞味期間／冷凍30日



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めの満足を引き立てます。黒豚餃子のもつ鍋に入れても、焼き餃子でも。

和牛もつ鍋セット

申込番号 12 U 20215

●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個)×2、たれ13g×2 ●賞味期間／冷凍30日



博多辛子明太子

スケトウダラの真子だけを選び独自のタレに
じっくり漬け込んだ明太子です。



枕崎の鯨節と利尻昆布でとった天然だしに、醤油・酒・
みりんで作る独自のタレにじっくりと漬け込み熟成。素
材の旨みを活かしたまろやかな味わいの明太子です。

〈福岡・あき津〉
天然だし明太子「彩」

申込番号 12 U 60202

●セット内容／辛子明太子（無着色）210g（3～4本） ●スケ
トウダラの卵：アメリカ産 ●賞味期間／冷凍60日



〈福岡・海正堂〉
博多辛子明太子

申込番号 12 U 80107

●セット内容／辛子明太子（無着色）480g ●ス
ケトウダラの卵：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」を使用した明太子と、羅臼昆布の旨みをいかし白醤油で仕上げたこちらの組合せです。



素材をいかしたたらこ、唐辛子調味だれに漬け込んだ明太子です。



博多 明太やの 佳肴詰合せ

申込番号 12 U 90749

●セット内容／香辛明太子（無着色）220g、だしたらこ（無着色）230g ●スケトウダラの卵：アメリカまたはロシア産 ●賞味期間／冷凍30日



甘塩たらこ・明太子 詰合せ

申込番号 12 U 80118

●セット内容／たらこ（無着色）・明太子（無着色）各240g ●スケトウダラの卵：ロシアまたはアメリカ産 ●賞味期間／冷凍60日



たらこの真子をタレにじっくり漬け込み熟成させました。1〜3本ずつ小分けにしていますので、食べる分だけ解凍してお召し上がりください。



粒がしっかりとした真子をやわらかな味いに調味し、北海道産の山わさびで漬け込みました。



〈福岡・海正堂〉 博多辛子明太子 （小分け）

申込番号 12 U 50461

●セット内容／辛子明太子（無着色）480g（3〜4袋） ●スケトウダラの卵：アメリカ産 ●賞味期間／冷凍30日



北海道産 山わさびたらこ

申込番号 12 U 30338

●セット内容／北海道産山わさびたらこ 300g ●スケトウダラの卵：アメリカ産 ●賞味期間／冷凍60日





ふぐの本場下関の職人による真ふぐのたたき刺身と、電子レンジで簡単調理、野菜・出汁などすべて入ったお一人様用寄せ鍋を詰合わせた真ふぐ満喫セットです。風味と旨みを楽しめる真ふぐのたたきと、ゆずの香り漂う真ふぐ寄せ鍋はあっさりしていて、一年中美味しくお召し上がりいただけます。

ふぐたたき刺身とふぐ個食鍋セット

申込番号 12 U 40280

●セット内容／真ふぐ寄せ鍋（個食鍋）300g×2、真ふぐたたき刺身（17cm皿）・とらふぐ皮各20g×2、ふくボン酢・もみじおろし各10g×2 ●マフグ：刺身：山口県産、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



白身で脂が多い人気の高級魚。口の中が黒いことから「ノドグロ」とも言われています。

長崎県五島列島産 釣り赤むつしゃぶしゃぶ用

申込番号 12 U 60223

●セット内容／釣り赤むつしゃぶしゃぶ用200g ●賞味期間／冷凍30日



旬の秋鮭の卵を使い、深いコクと濃厚な味わいを引き出したいくら醤油、旨さや食感が段違いの真イカのお刺身、海の旨さがぎゅっと詰まったホタテ貝柱のセットです。

北海道産 お刺身詰合せ

申込番号 12 U 60205

●セット内容／いくら醤油100g、いかそうめん2冊（80g）、ホタテ貝柱150g ●賞味期間／冷凍30日





伝統的な一本釣り漁法でとれた鯉を、船内にて急速凍結。炭火焼は一度も解凍せずに加工しています。

鹿児島県枕崎産 一本釣り鯉

申込番号 12 U 40527

●セット内容／鯉炭火焼たたき400g(計2〜3本)、たれ×4、鯉身400g(計2〜3本)、醤油 ●賞味期間／冷凍90日



岩手県のブランドサーモン「久慈育ち琥珀サーモン」を昔ながらの山漬けにした後、国産ナラのチップで、じっくり燻しました。なめらかでもっちりとした食感をお楽しみいただけます。

岩手久慈育ち琥珀サーモン 燻製スライス

申込番号 12 U 40318

●セット内容／銀鮭スモークサーモン60g×4 ●銀鮭：岩手県産(養殖) ●賞味期間／冷凍60日



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

北海道産 秋鮭スモークサーモン

申込番号 12 U 00485

●セット内容／秋鮭スモークスライス200g×2 ●賞味期間／冷凍60日



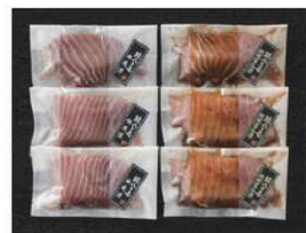


鹿児島県産の真ダイとブリを使った西京漬と幽庵漬の詰合わせです。

鹿児島県産 真鯛西京漬・ぶり幽庵漬詰合せ

申込番号 12 U 40442

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



希少な部位、鰯のハラモ。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。

鰯ハラモ漬詰合せ

申込番号 12 U 80066

- セット内容／鰯ハラモ幽庵漬・鰯ハラモ照焼醤油漬各100g×3
- 賞味期間／冷凍30日





脂ののった魚を、大本山永平寺の指定味噌「米五」の白味噌を使用し低温でじっくり漬け込みました。

海鮮味噌漬6種6切セット

申込番号 12 U 60004

●セット内容／ふくいサーモン味噌漬・さわら味噌漬・銀だら味噌漬・金目鯛味噌漬・ぶり味噌漬・真鯛味噌漬各60g
●ふくいサーモン・真鯛：福井県産、さわら・金目鯛・ぶり：国産、銀だら：アメリカ産 ●賞味期間／冷凍60日



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

漬魚詰合せ

申込番号 12 U 40439

●セット内容／サーモン（銀さけ）×2、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





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 12 U 60188

●セット内容／塩引鮭切身×7切(計490g) ●秋鮭：北海道産
●賞味期間／冷凍60日



北海道産の秋鮭を塩漬けし熟成させた後、さらに寒風庫にて干していきます。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 12 U 40487

●セット内容／秋鮭切身120g(2切)×5 ●賞味期間／冷凍60日





選り抜かれた魚に西京味噌の甘く柔らかな旨みがじっくりとしみ込んで豊かな風味が作り出されています。

西京漬合せ

申込番号 12 U 40440

●セット内容／カラスガレイ・さわら・サーモン（銀さけ）各80g×2 ●さわら：韓国産、銀さけ：チリ産、カラスガレイ：ロシア産 ●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 12 U 50374

●セット内容／さわら西京漬・キングサーモン西京漬・たら粕漬各90g×2 ●さわら：韓国産、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



日本有数のしじみ漁地である茨城県「酒沼」のしじみです。大粒のサイズを400gに小分けにしてお届けします。

酒沼産 大和しじみ（砂抜き済）

申込番号 12 U 60149

●セット内容／大和しじみ400g×3
※漁獲量及び天候不良などにより発送までにお時間をいただくことがあります。





日本有数の漁場である北海道産の脂ののったほっけの干物です。



日本海・越前海岸の海水が原材料の「越前塩」を使用した一夜干しと、味醂干しの詰合わせです。



北海道産 ほっけ開き

申込番号 12 U 00470

- セット内容／ほっけ開き(2枚入)×3
- 賞味期間／冷凍90日



おまかせ干物4種4点詰合せ

申込番号 12 U 60006

- セット内容／おまかせ干物4種(開きあじ2~6尾、干し赤かれい400g、干しなめたかれい350g、干し笹かれい7~10尾、干しはたはた250g、開きほっけ400g、開きさば1尾、サーモンカマー一夜干し450g、干し水魚150g、干しメギス300g、開きかます210g、さば味醂干し300g、開きいか1尾)より4種類をお届けいたします。

- あじ・赤かれい・なめたかれい・はたはた・ほっけ・水魚・めぎす・かます・するめいか：国産、笹かれい：福井県産、さば：ノルウェーまたは国産、銀鮭：チリ産 ●賞味期間／冷凍60日

※品種のご指定はできません。



焼き穴子の老舗「林喜商店」の炭火焼き穴子です。韓国産の天然穴子を1串ずつ丁寧に炭火で焼き上げました。



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



〈兵庫・林喜商店〉 炭火焼き穴子

申込番号 12 U 00285

- セット内容／炭火焼き穴子(Mサイズ・LLサイズ)×各1、たれ×4 ●穴子：韓国産 ●賞味期間／冷蔵4日

※7月1日~7月31日、12月1日~1月20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、金・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。



北海道産 ほっけスティック

申込番号 12 U 60158

- セット内容／ほっけスティック(みりん味・塩味)各300g×2





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



漬けまぐろ・すきみセット

申込番号 12 U 30319

●セット内容／漬けまぐろ・まぐろすきみ
各100g×3 ●目録価・黄肌価：太平洋ま
たは大西洋またはその他産 ●賞味期
間／冷凍10日



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



海鮮松前漬け2種セット

申込番号 12 U 50435

●セット内容／数の子松前漬け240g×
2、紅ずわいがにの松前漬け240g



焼きにこだわり、濃いめのたれで仕上げました。外側はしっかり中はふんわりとした関西風の味わいを大切にしています。



鹿児島県産 鰻蒲焼刻み 関西風焼

申込番号 12 U 50395

●セット内容／鰻蒲焼刻み70g×4 ●賞
味期間／冷凍90日



サクッとヘルシーなまぐろカツです。ふっくらした食感で、口の中に味わいが広がります。



カジマゴロカツ

申込番号 12 U 60171

●セット内容／カジマゴロカツ80g×
10 ●賞味期間／冷凍30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 5月下旬～8月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

上品な味と香り、柔らかい食感のマスクメロンをお届けします。

静岡・愛知・熊本県産
マスクメロン

申込番号 12 T 40434

●セット内容／メロン1.5kg

お申込み期間 2月1日～7月20日



お届け期間 6月下旬～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の
糖度光センサーにより選別された桃をお届けします。

山梨・福島県産
糖度光センサー桃

申込番号 12 T 60301

●セット内容／桃1.5kg (5～6玉)

お申込み期間 5月1日～7月10日





お届け期間 6月中旬～7月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



さくらんぼの栽培に適した気候の山形県おきたま産の「佐藤錦」です。色鮮やかな紅色で実は果肉が厚く、甘みと酸味のバランスのとれたおいしさをお楽しみください。

山形県おきたま産 佐藤錦

申込番号 12 U 40555

●セット内容／佐藤錦（特秀品Lサイズ）500g（バラ詰）

お申込み期間 3月1日～5月31日



お届け期間 6月下旬～7月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



自然によりそった農法で育った大型でおいしいおすすめのマangoです。

〈沖縄・宮古島果樹研究会〉 宮古島産 アップルマンゴー

申込番号 12 U 40285

●セット内容／アップルマンゴー1kg（2～3玉）

お申込み期間 4月1日～6月30日

※完熟すると表皮に黒点が見れる場合がございます。



お届け期間 8月上旬～8月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



アップルマンゴーより大きく、とろけるような滑らかな口当たりと濃厚な甘さが特長です。

〈沖縄・宮古島果樹研究会〉 宮古島産 キーツマンゴー

申込番号 12 T 40286

●セット内容／キーツマンゴー890g（1玉）

お申込み期間 5月1日～7月31日





お届け期間 7月上旬～8月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



芳醇な甘い香りに瑞々しい果肉の北海道赤肉メロンです。

北海道メロン

申込番号 12 T 30317

●セット内容／赤肉メロン1.6kg×2

お申込み期間 4月1日～7月31日



お届け期間 7月上旬～8月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



きれいな丸み、透明感のある鮮やかな紅色の美桃を育てる「内藤農園」のブランド「ジュエリーピーチ」です。

〈山梨・内藤農園〉

山梨県産

ジュエリーピーチ（白桃）

申込番号 12 T 30298

●セット内容／桃2.1kg (5～9玉)

お申込み期間 4月1日～7月15日





お届け期間 8月中旬～8月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



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

長野・新潟県産 幸水梨

申込番号 12 U 50394

●セット内容／幸水梨2kg (5～7個)

お申込み期間 5月1日～7月31日



お届け期間 8月中旬～9月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



大粒で甘みが強く食感が良い食べやすいピオーネです。

山梨・長野県産ピオーネ

申込番号 12 U 20220

●セット内容／ピオーネ600g

お申込み期間 5月1日～8月31日



お届け期間 9月下旬～11月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



信州で育った赤梨です。甘み豊かで果汁たっぷりのジューシーなおいしさです。

長野県産 南水梨

申込番号 12 T 60165

●セット内容／南水梨 3kg (7～9玉)

お申込み期間 6月1日～10月20日





お届け期間 10月中旬～10月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

キレのある甘さと整った酸味。ジューシーで食べやすく、幅広い層の方に人気のりんごです。



長野県産 シナノスイート

申込番号 12 T 60166

●セット内容/シナノスイート 2.5kg (7～8玉)

お申込み期間 7月1日～9月30日



お届け期間 11月中旬～3月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

太陽の光を沢山浴びて育った、甘みと酸味のバランスが絶妙なサンふじりんごをお届け致します。



青森・岩手県産 サンふじりんご

申込番号 12 T 60011

●セット内容/サンふじりんご 2.5kg (8～10個)

お申込み期間 8月1日～2月20日



お届け期間 11月中旬～12月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

みかんの名産地、愛媛県産の宇和みかんです。



愛媛県産 宇和みかん

申込番号 12 T 60010

●セット内容/宇和みかん 3.5kg (S～2L)

お申込み期間 8月1日～11月30日



お届け期間 11月上旬～11月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

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



静岡・三重県産 次郎柿

申込番号 12 T 50398

●セット内容/次郎柿 3.2kg (12～16個)

お申込み期間 8月1日～10月31日





お届け期間 11月下旬～12月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

冬に美味しい時期を迎える果物を詰合せでお届けいたします。お届け時期により産地・品種が異なります。



冬の果物詰合せ

申込番号 12 T 30326

●セット内容/りんご500g(2玉)、ラ・フランス500g(2玉)、みかん700g(8～10玉)

お申込み期間 8月1日～11月10日



お届け期間 12月上旬～12月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

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



〈山形・丸松生産組合〉 山形県産 ラ・フランス

申込番号 12 T 20232

●セット内容/ラ・フランス5kg(L～3Lサイズ、16～20玉)

お申込み期間 8月1日～11月30日



お届け期間 1月中旬～3月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

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



お届け期間 1月13日～5月31日

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



福岡県産 あまおう苺

申込番号 12 U 40430

●セット内容/いちご270g(7～12粒)×2

お申込み期間 9月1日～2月10日



〈宮城・ごえん農園〉 宮城県産いちご「大笑い」

申込番号 12 U 60020

●セット内容/いちご(品種はとちおとめ、にこにこベリー、もういっこのうちいずれか1種)330g(9～15粒)×2

お申込み期間 10月1日～4月30日

※品種のご指定はできません。





長野県産のふじりんごと、和歌山県産のみかんを搾ったストレートジュースです。果実の味がそのまま感じられます。

産地限定国産果実100% ストレートジュース詰合せ

申込番号 12 Z 90774

●セット内容／長野県産ふじりんごジュース500ml×4、和歌山県産みかんジュース500ml×2

※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。



果物の美味しさを十分に引き出したジャムの詰合せです。

長野県産フルーツジャム 詰合せ

申込番号 12 Z 80024

●セット内容／あんず・いちご・紅玉りんご各145g×2



果汁やピールなどを加えた、フルーツの爽やかな酸味を感じるはちみつです。

フルーツはちみつ

申込番号 12 Z 50445

●セット内容／ストロベリー・レモン・ブルーベリー各95g×2





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

余市フルーツシャーベット

申込番号 12 U 60032

●セット内容／余市りんごシャーベット80ml×6、余市ぶどうシャーベット80ml×5、余市梨シャーベット80ml×4



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

フルーツゼリー

申込番号 12 T 60299

●セット内容／フルーツゼリー380g×2



長野県産の果物と、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たジャムのセットです。果実そのものの風味を味わってください。

果実を楽しむミックスジャムセット

申込番号 12 Z 60024

●セット内容／シトラスミックスジャム・ベリーミックスジャム各145g×2、長野県産フルーツジャム ブルーベリー145g



お届け期間 8月下旬～9月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

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



北海道産 とうもろこし 詰合せ

申込番号 12 U 60183

●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5

お申込み期間 5月1日～7月20日



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。

生産者が丹精込めて作った朝もぎの新鮮なグリーンアスパラをお届けします。



北海道産 グリーンアスパラ

申込番号 12 U 60153

●セット内容／グリーンアスパラ800g (M～L寸)

お申込み期間 2月1日～4月30日



お届け期間 10月上旬～11月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

北海道の富士山と言われる羊蹄山のおいしい水と、水はけの良い土壌で育った男爵いもをお届けします。



北海道ニセコ産 男爵いも

申込番号 12 T 60189

●セット内容／男爵いも (M～Lサイズ) 11kg

お申込み期間 7月1日～10月31日



お届け期間 10月上旬～11月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

北海道産の新じゃがを3種類お届けします。秋の味覚をお楽しみください。



北海道産 新じゃが3種セット

申込番号 12 T 60156

●セット内容／男爵いも (M～Lサイズ)・きたあかり (M～Lサイズ)・メークイン (M～Lサイズ) 各3kg

お申込み期間 7月1日～10月31日



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



はえぬき「和久栄米」

山形県 米沢市

おいしい米どころとして有名な米沢にて稲作を営む『佐藤ファーム』推奨の「はえぬき」をお届けします。

〈山形・佐藤ファーム〉
特別栽培米はえぬき
「和久栄米」

申込番号 12 T 60019

●セット内容／特別栽培米はえぬき2kg×2



ゆめぴりか

北海道

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

北海道産
無洗米ゆめぴりか

申込番号 12 T 60163

●セット内容／無洗米ゆめぴりか3kg



新之助
新潟県 長岡市

大粒でコクと甘みがあり、しっかりとした粘りと弾力を併せ持つ「新之助」。特別栽培農産物認証のお米をお届けします。

〈新潟・小原農場〉
新潟県長岡産
特別栽培米 新之助

申込番号 12 T 60013

●セット内容／特別栽培米 新之助3kg



にじのきらめき

新潟県

ツヤのある美しい炊き上がりと、もっちりとした食感が特長のお米です。

新潟県産
にじのきらめき

申込番号 12 T 60169

●セット内容／にじのきらめき3kg



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 12 T 60168

●セット内容／特別栽培米 サキホコレ 3kg



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 12 T 60164

●セット内容／こしひかり 3kg



KITCHEN PANTRY

キッチンパントリー

美味しい我が家の食材庫

食卓にあるとうれしいいつもの食品や毎日使える品々を集めました。

いつでも使えて、簡単・便利なキッチンパントリー。

お役に立てる美味しさです。



梅・紫蘇ともに土壌作りからこだわり育てています。昔ながらの梅干の味をお楽しみください。

〈和歌山・龍神自然食品センター〉
特別仕立ての龍神梅

申込番号 12 T 30411

●セット内容／特別仕立ての龍神梅干1.0kg（塩分約18%）、紫蘇70g
●梅：和歌山県産



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

馳走一膳 おもてなしのだし まぐろだしちあいぬき

申込番号 12 Z 90754

●セット内容／まぐろだしパック (5g×8) ×6



銀鮭・帆立・金華鮭・金目鯛の4種のお茶漬けセットです。

贅沢だし茶漬けセット

申込番号 12 Z 60021

●セット内容／贅沢だし茶漬け (金華鮭×4、銀鮭・帆立×各3、金目鯛×2)



お湯を注ぐだけで簡単に食べられる沖縄もずくのカップスープです。

もずくスープ

申込番号 12 T 60177

●セット内容／醤油もずくスープ (もずく40g、スープ15g、七味唐辛子・乾燥ネギ)・味噌もずくスープ (もずく40g、スープ15g、七味唐辛子・乾燥ネギ) ×各10 ●賞味期間／常温60日

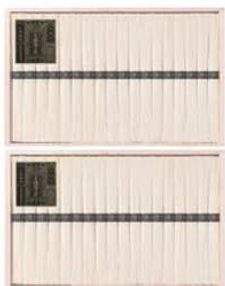


一年寝かせることで美味しさを増した二年物の三輪素麺。コシの強さが特徴です。

三輪素麺 蔵熟二年物

申込番号 12 Z 40347

●セット内容／三輪素麺50g×34



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。

揖保乃糸

手延素麺揖保乃糸特級品

申込番号 12 Z 60185

●セット内容／手延素麺 (50g×18) ×2



伝統の手鉤製法で作られたコシの強い稲庭うどんです。

〈秋田・無限堂〉

稲庭うどん

申込番号 12 Z 50361

●セット内容／稲庭うどん (70g×9) ×2





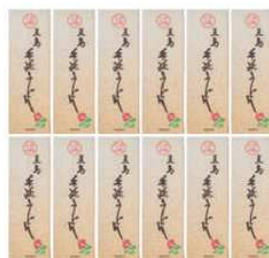
350余年前から現代に伝わる、古式3日手繰製法でつくられた手づくりの乾麺。口当たり、喉ごしなどが満足いただける品です。

寛文五年堂

〈秋田・寛文五年堂〉
いなにわ手繰うどん

申込番号 12 Z 00286

●セット内容／いなにわ手繰うどん100g×15



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

五島手延うどん

申込番号 12 Z 90756

●セット内容／五島手延うどん100g×12

ご当地の麺

全国に誇る郷土の麺を取り揃えました。



即席 手延べそうめん・ こまちそば 比内地鶏つゆ

申込番号 12 Z 60180

●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)・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)×各6



「旨麺」 長崎ちゃんぽん

申込番号 12 T 20227

●セット内容／ちゃんぽん麺80g・
長崎ちゃんぽんスープ19.5g×各
24



北海道らーめん

申込番号 12 Z 80175

●セット内容／麺90g×12、スープ
(味噌46g×4、醤油40g×4、塩
34ml×4)



「旨麺」 九州ラーメンセット

申込番号 12 T 20231

●セット内容／麺80g×18、久留
米スープ38g・鹿児島スープ35g・
熊本スープ40g×各6、ラーメンふ
りかけ3g×18



「旨麺」 さっぽろ時計台 食堂ラーメンセット

申込番号 12 Z 60022

●セット内容／麺80g×16、さっぽ
ろ塩スープ44g×8、さっぽろ醤油
スープ42g×8、磯紫菜0.3g×8



福山製麺所「旨麺」

申込番号 12 Z 60025

●セット内容／ラーメン麺80g×
16、塩スープ36g×8、醤油スープ
35g×8、磯紫菜0.3g×8

即席 手延べそうめん・ こまちそば 比内地鶏つゆ

お湯をかけて3分でできる素麺とそ
ばの結合わせ。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。



12 Z 60180

「旨麺」 九州ラーメンセット

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



12 T 20231

「旨麺」長崎ちゃんぽん

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



12 T 20227

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。だしが効いたスープなので味わいしっかり、後味すっきりと召し上がれます。



12 Z 80175

「旨麺」さっぽろ時計台食堂ラーメンセット

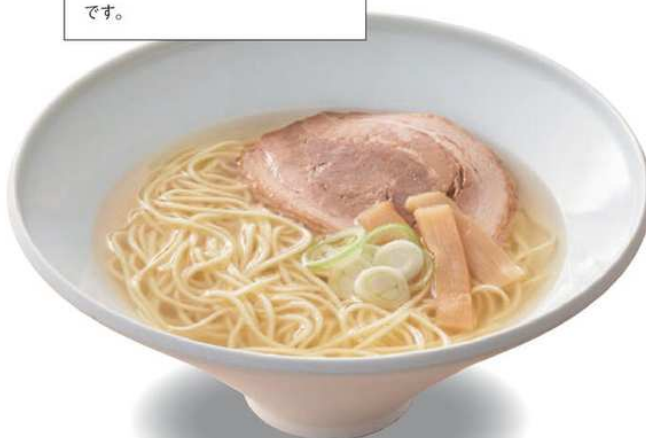
生麺のようなど越しと食感が特徴の「旨麺」。醤油スープと塩スープの2種のスープをセットしました。



12 Z 60022

福山製麺所「旨麺」

生麺を48時間熟成乾燥させ、うま味を凝縮させたノンフライの「旨麺」。生麺のようなど越しと食感が特徴です。



12 Z 60025



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

アラスカ産 紅鮭ほぐし缶詰

申込番号 12 Z 40370

●セット内容／アラスカ産紅鮭ほぐし90g×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 12 Z 40416

●セット内容／さんま黒七味醤油煮95g×3、さんま一味醤油煮95g×2



花咲かにの風味と出汁で、鍋、雑炊、スープなど美味しいお料理ができます。

北海道産花咲かに スープ缶詰

申込番号 12 Z 40402

●セット内容／花咲かにスープ215g×4





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を引き立てています。

祇園原了郭葉味
根室産いわし味付け缶詰

申込番号 12 Z 40415

●セット内容／根室産いわし味付け190g×5



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

釧路・青森沖 真さば水煮缶詰

申込番号 12 Z 40403

●セット内容／真さば水煮170g×4



北海道産の灯台つばをば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
灯台つば貝味付け缶詰

申込番号 12 Z 60018

●セット内容／灯台つば貝味付け缶詰90g×4



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

スパイス香る牛すじカレー

申込番号 12 Z 40457

●セット内容／スパイス香る牛すじカレー180g×12



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 12 Z 40420

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



柔らかく歯切れの良い食感で旨みが濃厚な鹿児島県産黒豚を使ったレトルトカレーです。

鹿児島 黒豚カレー

申込番号 12 Z 40422

●セット内容／黒豚カレー200g×6



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 12 Z 90765

●セット内容／近江牛牛すじ煮込みカレー160g×6



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 12 Z 40459

●セット内容/じっくり煮込んだデミグラスハンバーグ120g
×12



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

〈東京・青山からす亭〉 洋食 青山からす亭お店の味セット

申込番号 12 Z 40417

●セット内容/ビーフハヤシ200g×2、チキンバジルトマト・ホワイトクリーム各200g



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

赤ワイン仕立て牛タンシチュー

申込番号 12 Z 20255

●セット内容/レトルト牛タンシチュー160g×6



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

〈東京・青山から亭〉 八咫烏とんかつソース

申込番号 12 Z 80123

●セット内容/とんかつソース230g×6

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
お届けしたいと考えています。



電子レンジで温める肉惣菜の詰合わせ。ボリューム感のある品を取り揃えました。毎日の食卓の一品として役立ちます。

おもてなしのお惣菜 ミートデリ

申込番号 12 U 40465

●セット内容／牛肉赤ワイン煮250g×2、牛肉と赤ワインのハヤシライスソース180g×2



「境港産紅ズワイガニ」「北海道産帆立」などご馳走メニュー詰合わせ。電子レンジで温めるだけでおいしくお召し上がりいただけます。

おもてなしのお惣菜 洋食セット

申込番号 12 U 00302

●セット内容／境港産紅ズワイガニのバターライストリア280g、境港産紅ズワイガニと北海道産帆立のクリームグラタン・焼きチーズビーフカレー各250g





ガーリックの風味が効いたご飯の上に、牛肉を食べやすくカットしてのせています。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る一品です。



ビーフステーキ ガーリックライス

申込番号 12 U 30271

●セット内容／ビーフステーキガーリック
ライス200g×4



大正12年の創業時より、神戸の人気洋食店『伊藤グリル』の名物として並ぶビーフシチュー。黒毛和牛と伝統の濃厚でコクのあるソースがからむ、食べごたえ十分な一品です。



〈伊藤グリル〉 黒毛和牛ビーフシチュー

申込番号 12 U 60193

●セット内容／黒毛和牛ビーフシチュー
180g×3 ●賞味期間／冷凍90日



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ていたしました。お好みで牛乳でのばしていただいても美味しくお召し上がりいただけます。



ローストビーフの店 鎌倉山

〈レストラン鎌倉山〉 3種スープの詰合せ

申込番号 12 U 40317

●セット内容／ビシソワーズ・かぼちゃ
スープ・ごぼうスープ各170g×3



野菜と果物を混ぜ合わせた麺入りスムージー。ご自宅や職場で忙しい時や食欲のない時でも手軽にお召し上がりいただけます。



34種のやさしい畑スープセット

申込番号 12 T 60155

●セット内容／とうもろこしの贅沢ポタージュ・
とろーり濃厚かぼちゃのスープ各180g×2、
ふっくらミヤギシロメ大豆と黒ごま乳スープ・
蓮根とほうれん草のグリーンポタージュ・エビと
トマトの濃厚スープ・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・白ネギ
と生姜の煮込みスープ各180g



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

〈京、静華〉
えび炒飯と蟹あんかけ丼のもと

申込番号 12 U 60159

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



柔らかい牛フィレ肉入りのガーリックライスと濃厚オニオンスープのセットです。

〈ビストロハリーズ〉
牛フィレ肉の
ガーリックバターライス&
濃厚オニオンスープ

申込番号 12 U 30276

●セット内容／牛フィレ肉のガーリックバターライス200g×
3、濃厚オニオンスープ220g×3





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、ふんわりたまごのふかひれ入り天津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 12 U 60181

●セット内容／ふかひれ入り中華丼の具（塩・醤油）各180g×2、ふかひれ入り天津丼の具 200g×2



ふかひれパウダーを練り込んだオリジナル麺に、ふかひれ餃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 12 T 60182

●セット内容／ふかひれ練り込み麺・紅焼ふかひれ各120g×6、ふかひれラーメン用たれ30g×6



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〉
中華丼とスープのセット

申込番号 12 U 60154

●セット内容／金華ハム香る中華丼の具・具柱香る海鮮中華丼の具・漢源花椒の麻婆豆腐各180g×2、中華風コンスープ180g×3





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

🍵 吟月

徳島 割烹吟月
お煮しめ3種詰合せ

申込番号 12 U 40365

●セット内容／高野豆腐煮（2個入）×3、椎茸含め煮（4個入）×3、小芋煮（4個入）×3 ●賞味期間／冷凍90日



イカの旨みが味わえる塩辛と、2種の柑橘のさわやかな香りが楽しめる塩辛の詰合わせです。

🍵 吟月

徳島 割烹吟月 酒肴3種詰合せ

申込番号 12 U 40357

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





それぞれの味わいを堪能できる3種の詰合せ。レンジで手軽に楽しむ美味満喫重です。

吟月

徳島 割烹吟月
3種のお重詰合せ

申込番号 12 U 40369

●セット内容／国産うなぎ重180g、豚しょうが重220g、阿波尾鶏親子重230g ●賞味期間／冷凍90日



あっさりとした豆腐とマッチした豚肉や鶏肉、玉ねぎなどで仕上げた、満足豆腐ハンバーグ。三種のソースでそれぞれお楽しみください。

吟月

徳島 割烹吟月
豆腐ハンバーグ3種詰合せ

申込番号 12 U 40367

●セット内容／豆腐ハンバーグ70g(キノコソース100g)×3、豆腐ハンバーグ70g(照り焼きソース80g)×3、豆腐ハンバーグ70g(おろしポン酢ソース100g)×3 ●賞味期間／冷凍90日



Sweets Selection

幸せの気分のスイーツセレクション

人にしかできないおいしさがあります。

高い技術を持ったクリエイターがつくる

スイーツセレクション。

こだわりを詰め込んだ品々は、食べる人を

喜ばせる贈り物になります。



生チョコを食べているかのような上品な甘さと食感。パティシエ・ショコラティエだからこそ深い味わいが実現した自慢の「ブラウニー」です。

〈パンソン シェフパティシエ〉

ブラウニー

申込番号 12 T 10297

●セット内容／ブラウニー×10 ●賞味期間／常温30日



オーナーシェフパティシエ
マチュー・パンソン氏プロデュース。



自由ヶ丘の店舗。



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 12 Z 60026

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



スーパーフードとして注目を集めているカカオニブが入ったオリジナルの「グラノーラ」。ヨーグルトやアイスをトッピングしてもそのままでもお召し上がりいただけます。



〈パンソン シェフパティシエ〉 グラノーラ (カカオ)

申込番号 12 T 30033

●セット内容／グラノーラ (カカオ) 100g×5 ●賞味期間／常温90日



カカオニブがアクセントの「カカオ」、パイナップル・マンゴー・ココナッツが爽やかな「トロピカル」、イチジクとくるみの豊かな風味の「オトンス」。3種のグラノーラセットです。



〈パンソン シェフパティシエ〉 グラノーラセット

申込番号 12 T 50462

●セット内容／オトンス・トロピカル各100g×2、カカオ100g ●賞味期間／常温90日



「ギモーヴ」はフランスの伝統的なコンフィズリー (砂糖菓子) のひとつです。柔らかい食感とともに、フランボワーズの酸味が口の中いっぱいに広がるクセになる味わいです。



〈パンソン シェフパティシエ〉 フランボワーズ ギモーヴ

申込番号 12 T 50480

●セット内容／フランボワーズ ギモーヴ (6個入) ×6 ●賞味期間／常温90日

お申込み期間 6月1日～4月30日

お届け期間 8月上旬～5月下旬

※配達日のご指定はご容赦ください。





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



Theプレミアムケーキセット

申込番号 12 U 60196

●セット内容/Theプレミアムケーキ(フロマージュブリュレ×2、ニューヨークタイプ×1)(4号サイズ)



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



十勝小豆抹茶プリン

申込番号 12 U 60001

●セット内容/十勝小豆抹茶プリン80g×12
●賞味期間/冷凍30日



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



モチクリーム大福

申込番号 12 U 60012

●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×2、ごろっとマンゴーヨーグルト85g×2、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



酪農王国十勝の大樹町で生産された生乳を使用し、2種類のフレーバーから仕上げたアイスクリームを4種類入れてお届けします。



北海道ミルクリッチ アイスクリームセット

申込番号 12 U 60162

●セット内容/スライスアーモンド&ミルクキャラメル80ml×5、ストロベリー&クリームチーズ・チョコチップ&チョコレート・ラムレーズン&バニラビーンズ各80ml×4





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。



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。



カッベル
Cappell

北海道カッベル アイスクリーム詰合せ

申込番号 12 U 40446

●セット内容／バニラ80ml×5、ストロベリー・赤肉メロン・抹茶各80ml×4



北海道夕張メロン アイスクリーム

申込番号 12 U 40447

●セット内容／北海道夕張メロンアイスクリーム65ml×17



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



十勝橋本牧場 ブラウンスイス プレミアムプリン

申込番号 12 U 40452

●セット内容／プレミアムプリン80ml×10 ●賞味期間／冷凍30日



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



十勝ティラミスアイス

申込番号 12 U 40451

●セット内容／ティラミスアイス80ml×10、チョコレートソース5g×10





静岡の茶草場農法でつくられた「茶師の誉」は柔らかい新芽の香りと、コクのある旨みをお楽しみいただけます。

〈静岡・大塚製茶〉
静岡の茶草場農法
深むし茶「茶師の誉」

申込番号 12 T 00279

●セット内容／深むし茶100g×3



静岡県掛川市は良質な深むし茶の産地として有名です。緑濃くまろやかなコクのある力強い味わいです。

〈静岡・大塚製茶〉
掛川一番茶深むし茶

申込番号 12 T 00280

●セット内容／深むし茶300g×3



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 12 Z 50419

●セット内容／煎茶 宇治・煎茶 八女・煎茶 知覧各80g×2



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

〈芳香園製茶〉

銘茶詰合せ

申込番号 12 Z 20242

●セット内容／煎茶110g×2、深蒸し煎茶100g×2



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

ほんのり甘い和紅茶詰合せ

申込番号 12 Z 30393

●セット内容／林檎 (2.5g×10) ×6、柚子 (2.5g×10) ×4



定番の「カネ十煎茶」、ベルガモットの華やかな香りの「カネ十アールグレイ」、まろやかな旨み特徴の「カネ十焙じ茶」の3種詰合せです。

〈カネ十農園〉 3種詰合せ

申込番号 12 T 30296

●セット内容／カネ十煎茶・カネ十焙じ茶・カネ十アールグレイ各100g



気分によって選べる2種のブレンドティー詰合せです。

和漢ブレンドティー詰合せ

申込番号 12 Z 40531

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



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

〈オピア〉 オーガニック ノンアルコールワインセット

申込番号 12 Z 20265

●セット内容／シャルドネスパークリング(白・泡) 750ml×2、カベルネ・ソーヴィニヨン(赤) 750ml、シャルドネ(白) 750ml ●フランス製

BEST FOODS SELECTION

ベストフーズセレクション

国内外の選りすぐりの美味

NACHA Coffee

『NACHA (ナチャ)』

珈琲



原生林で育った完熟コーヒーチェリー。

珈琲は原生種に近いほどに深い味わいを楽しめます。高地の原生林には、アラビカ種の中のティピカ種が自生していました。まさにその原生林から生まれたのがナチャ (NACHA) 珈琲です。深煎りせずとも、飲み終えた後に喉の奥から香りが甦ってきます。「オリジナル」はティピカ種：カチモール種が8：2でブレンド。ミディアムローストで仕上げであり、少し酸味の感じられるすっきりとした味わい。「クラシック」は5：5でブレンド。「オリジナル」より少しディープローストに仕上げであり、甘い香りでバランスが良く少し苦みが感じられる味わいです。



〈NACHA COFFEE〉

コーヒー詰合せ

申込番号 12 Z 80017

●セット内容／オリジナル（中挽き、粉）・クラシック（中挽き、粉）各200g×2 ●タイ製





LAM TETE Wildflower Honey タイ北部の自然の恵み 『LAM TETE (ラムテテ)』蜂蜜

タイ北部、標高1,000メートルほどの広大な山並みに広がる白い花の絨毯がラムテテの蜜の元となる「ひまわりひよどり」(学名 Eupatorium Odoratum)です。このワイルドフラワーの白い綿毛の中に蜜がたっぷりあり、そこにミツバチたちが乱舞します。舌に滑らかで香ばしく、繊細でありながら深みがある味わい、適度な水分量もあり紅茶にもよく溶けます。ラムテテは自然の恵みそのものです。



山裾に広がるひまわりひよどりの花。



〈ラムテテ〉
ワイルドフラワーハニー

申込番号 12 Z 00513

●セット内容／ワイルドフラワーハニー250g×6 ●タイ製

※1歳未満の乳児には与えないでください。
※はちみつは温度の低下により白く固まる場合がありますが、品質に変化はございません。



Frozen Fruit

いつでも四季折々のフルーツが 食べられる幸せ

フルーツそのものの風味や香り、彩りの良さなど、ありのままに活かすことができる冷凍フルーツを食卓へ。特殊冷凍機「アートルックフリーザー」の性能を駆使し、現場での技術と工夫により新たなフルーツの冷凍加工を目指しました。保存期間が長く、仕入れ時期が限定されないことも冷凍の強みです。炭酸水やお酒に浮かべて氷代わりに使ってみたり、スムージーにしたりとお好みで旬のフルーツを楽しんでいただけます。



冷凍が終わり「アートルックフリーザー」から取り出すブルーベリー。



旬を楽しむ フローズンフルーツ

申込番号 12 U 60017

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



Hokkaido's Soup Set

北海道の素材を大切に 旨みを閉じ込めたスープのセット

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



羊蹄山のすそ野にひろがるルスン近郊のかぼちゃ畑。



北海道のスープセット

申込番号 12 Z 40378

●セット内容／コーンスープ・オニオンスープ各
160g×3、パンプキンスープ160g×2



Extra Virgin Olive Oil

オリーブオイルソムリエがテイスティングを重ねた 納得のエキストラバージンオリーブオイル

エキストラバージンオリーブオイルは最上級の称号。イタリアでもクオリティーの高い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ています。「フルーティ」はアーモンドや青いバナナのようなリッチな香り。口当たりがやわらかく、苦み辛みの少ないマイルドな風味が特徴です。サラダや魚介類などの料理によく合います。



トスカーナ地域のオリーブ畑。



エキストラバージン
オリーブオイル (フルーティ)

申込番号 12 Z 50421

●セット内容／エキストラバージンオリーブオイル (フルーティ) 218g×3 ●イタリア製





Dried Seaweed

口どけ柔らか

有明海産初摘み海苔

一級河川である筑後川と矢部川が流れ込み、潮の満ち引きによる干満の差が非常に大きく、潮の流れが速い有明海。潮が満ちている間は海の中でじっくりと成長し、潮が引くと太陽の光を浴びてその旨みが閉じ込められます。そして河川水が流れ込み海水の比重が低いことが風味や口どけの柔らかい海苔を育てます。それをより堪能できる初摘み海苔を取り揃えました。風味を保つため、製造直前まで冷凍保管し、遠赤外線でおいしく仕上げた焼き海苔です。



有明海に広がる海苔棚。



有明海産初摘み海苔
焼のり全型

申込番号 12 Z 80019

●セット内容／有明海産焼海苔(全型5枚入)×6



美味 しい は、

さまざまな料理に活躍する万能味噌。

味噌をツクル

国産大豆・配合比にこだわった米味噌作りセット。すっきりした

味わいで麴の香りが広がる米味噌を、ご自宅で仕込んでみてはいかがでしょうか？

蔵元こだわりの大豆「長野県産ナカセンナリ」・塩「海の精」・米麴を使った味噌作りが楽しめます。
大豆をすり潰す作業に役立つヘルシーミンサー付き。

味噌をツクル

申込番号 12 U 30328

●セット内容／味噌1kg仕込みセット（大豆320g、米麴240g、塩120g）、ヘルシーミンサー×1 ●サイズ／ヘルシーミンサー：約高さ27×幅12.3×奥行22.4cm、質量約1.04kg
●素材／ヘルシーミンサー：ABS樹脂、ポリアセタール、AS樹脂、ポリプロピレン、ステンレス刃物鋼 ●ヘルシーミンサー：中国製 ●賞味期間／味噌仕込みセット：冷凍30日

お申込み期間 11月1日～2月末日

お届け期間 12月1日～3月20日

※商品が別々のお届けになります。

※配送日の指定日を承れるのは食品のみになります。



Fermentation





お酒のアテに。グルテンフリーのおやつに。

そばがきをツクル

そば粉の香りとモチモチした食感が魅力的な、そばがき。

刻み海苔、わさびなどと一緒に味わったり、洋風のデザートにしたり。

味わい方は自由自在です。

ご家庭で簡単にそばがきができるキットです。風味豊かな長野県産蕎麦粉と相性の良い「大久保醸造」の薄口醤油「紫大尽」をセットしてあります。お手軽にそばがきづくりにチャレンジしてみてください。

そばがきをツクル

申込番号 12 T 30032

●セット内容／蕎麦粉400g、薄口醤油180ml、糖担蕎麦茶(3g×5)、雪平鍋×1、しゃもじ×1 ●サイズ／雪平鍋(本体):約高さ8×直径18cm(持手含まない)、厚み約2.6mm、容量約1.8L、質量約465g、しゃもじ:全長約29cm、質量約30g ●素材／雪平鍋(本体):アルミニウム合金(フッ素樹脂加工)、(底部):ステンレス鋼、(持手):天然木、しゃもじ:ヒノキ材 ●雪平鍋:中国製、しゃもじ:日本製
※雪平鍋:電磁調理器200V可。

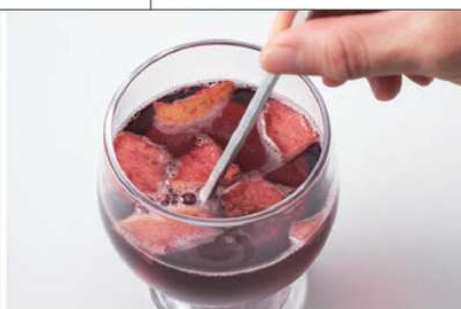
Making dough



楽しい。







ワインを入れたら、でき上がりを待つだけ。

サングリアをつくる



スペインやポルトガルでよく飲まれるワインカクテル、サングリア。

ワインを注いだら数時間待つだけ。爽やかな柑橘の香りのカクテルのでき上がりです。



手軽にサングリアを楽しめるセットです。でき上がったサングリアはそのままでも、炭酸水などで割ってもお楽しみいただけます。

サングリアをつくる

申込番号 12 Z 40361

●セット内容／サングリア（アップル&マンゴー37g・柑橘&バイン38g）×各1、デュロン・メドック（赤）・ピエール・ド・ランブリー・シャルドネ（白）各750ml ●ワイン：フランス製 ●アルコール度数：13～13.5度

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※ヴィンテージ変更に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。

進化するお酒

蔵元のうまい酒、地域の酒に酔いしれる



千代菊、老田酒造、加賀の井酒造

美濃の銘酒。
飛騨高山の辛口酒。
新潟県の老舗酒蔵。

『千代菊』は清流長良川の伏流水を利用し、まろやかさとともに米の旨みを引き出して飲み飽きない酒を造っています。

『老田酒造』の代名詞は「鬼ころし」。飛騨産の酒造好適米「ひだほまれ」を高度に精米し、飛騨山脈の伏流水にて仕込みます。

『加賀の井酒造』は創業1650年。酒どころ新潟県の酒蔵の中でも長い歴史をもちます。濾過に頼らず、ふくらみのある味と透明感を大切にしています。

地元蔵人の技から生み出される競演をお楽しみください。



日本酒

純米大吟醸飲み比べセット

申込番号 12 T 30323

●セット内容／千代菊 純米大吟醸五百万石50%（岐阜県）・老田 純米大吟醸ひだほまれ50%（岐阜県）・加賀の井 純米大吟醸五百万石50%（新潟県）各720ml ●アルコール度数：15度
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

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

ベラヴィスタ

名実ともにトップクラスを誇る
フランチャコルタの名匠。

イタリア、ロンバルディア州のフランチャコルタという地に、約200haという広大な土地を所有するベラヴィスタ。オーナーのヴィットリオ・モレッティ氏により創設されたのは1977年のことで、イタリア語で“美しい眺め”“風光明媚”などの意味を持つその名の通り、ワイナリーから広がる風景は360度見渡す限りの絶景です。何キロにもわたる地下のセラー、ヘリポートを併設した印象的な近代建築なども備えています。一流レストランやホテルで採用されるなど、美食家をはじめ世界中で選ばれる美泡として賞賛され、2004年以降はミラノ・スカラ座のオフィシャルサプライヤーを務めており、スカラ座の幕間やパーティーでは実際にベラヴィスタのフランチャコルタが愛飲されています。

※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。



ワイン

〈ベラヴィスタ〉

アルマ・アッサンブラージュ・ボックス

申込番号 12 Z 60222

●セット内容／ベラヴィスタ アルマ・アッサンブラージュ・ボックス（白泡）750ml ●アルコール度数：12.5度 ●イタリア製
※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。



デュロン

デュロン家が贈る
ボルドー銘醸地シリーズ。

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

こちらは、「メドック」、「サンテミリオン」のフルボディ赤ワインセット。「メドック」はストラクチャーがしっかりとしており、タンニンは力強く肉厚で余韻も長いのが特徴です。「サンテミリオン」はベリー系フルーツにアーモンドやローズのニュアンスが絡むアロマティックな香りを感じられます。

※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。



ワイン

〈デュロン〉

ボルドー銘醸地セット

申込番号 12 T 30322

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

クラレンス・ディロン

フランスの銘醸地ボルドーの一品。



メドック格付け第一級シャトー・オー・ブリオン外観。

フランスの銘醸地ボルドーの中でも、5大シャトーの一つとして世界にその名を轟かせるシャトー・オー・ブリオン。そんな注目のシャトーを擁し、スムーズでエレガントな伝統的ボルドーワインを生み出しているのが、クラレンス・ディロンです。



クラレンドル・ブラン (白)

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

味わい 辛口



クラレンドル・ルージュ (赤)

ボルドー全域からクオリティの高いワインを選りすぐり、オー・ブリオンの醸造チームが手掛ける良質な1本。芳醇さが際立つ果実味となめらかなタンニンが魅力の気品ある赤ワイン。

味わい 重口



〈クラレンスディロン〉

ボルドー 赤白セット

申込番号 12 Z 50413

●セット内容/クラレンドル・ブラン (白)、クラレンドル・ルージュ (赤) 各750ml ●アルコール度数: 12.5~13.5度 ●フランス製

※結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。

※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。