

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。

pâtisserie
Sadaharu AOKI
paris

フランス・パリの定番パティスリー

［パティスリー・サダハル・アオキ・パリ］

現在、世界で最も注目される日本人パティシエの一人、青木定治。東京を後にしてフランスに渡った1989年以降、幾つかのパティスリーやレストランを渡り歩いて研鑽を積みながら、1995年、ついにシャルルプルースト・コンクールの味覚部門で優勝を果たしました。その後、フランス最優秀パティシエ、トップ5ショコラティエに選出されるなど、数々の名誉を得ています。青木のお菓子づくりの根底に流れる基本姿勢は、「お菓子を通して人を喜ばせたい。時に驚きと共に、時に感動と共に、人を楽しませたい」というもの。自分同様、フランスが大好きな日本人に対して、現在のパリっ子がおいしいと認めているリアルな味やライフスタイルを時差無く届けたいとの思いから、日本の店は日本に瞬間移動したパリ空間であり、来店したお客さまがリアルタイムのパリの空気を感じられる場となっています。



素材の選び方はもちろん、粉とバターを混ぜる温度、オーブンから取り出すタイミングなど、どれかひとつでも欠ければ美味しいお菓子は誕生しません。アオキではフランス産発酵バターやフランス産の小麦など素材からこだわり、基本に逆らわず焼き上げています。

〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉

グラン ボワット

申込番号 14 T 50786

●セット内容／焼き菓子×10種類 ●賞味期間／常温60日（直射日光、高温多湿を避け、涼しい場所で保存）
※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］

甘美な時間を創る、クリエイター

創業者のロベール・ランクスは、「チョコレート本来の気品を余すところなく伝える」という夢を叶えるため、1977年にチョコレートの専門店『ラ・メゾン・デュ・ショコラ』を創立。味わいの大切さを創唱し、ガナッシュの繊細な風味付けにこだわるランクスは「ガナッシュの魔術師」と呼ばれ、その絶妙なバランスはブランドの味のあかしとなりました。現在伝統の味を引き継ぐシェフ・パティシエ・ショコラティエは、M. O. F.（フランス国家最優秀職人章）称号を持つ、ニコラ・クロワゾー。宝石のようなボンボン・ドゥ・ショコラは、ニコラ総指揮の元、パリのアトリエの職人たちにより丁寧に手作りされています。







©Laurent Rouvrais

ローストしたナッツとショコラが織りなす豊かな風味と食感が楽しめるプラリネ詰合わせと、オレンジピールをダークチョコレートでコーティングした爽やかな味わいのオランジェット、ガトーショコラのような濃厚な味わいのフィナンシェショコラをお楽しみいただけるセットです。

〈ラ・メゾン・デュ・ショコラ〉

チョコレート&フィナンシェセット

申込番号 14 U 60048

●セット内容／オランジェット 50g×1、プラリネ 6粒入×1、プティ カドー×1 ●チョコレート：フランス製、フィナンシェ：日本製 ●賞味期間／冷蔵16日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※内容に変更がある場合がございます。





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。





定番人気を誇る「サブレ イスパハン」、「サブレ アンフィニマン ショコラ」、「サブレ アンフィニマン ヴァニーユ」と季節のサブレ3種を詰合わせました。

〈ピエール・エルメ・パリ〉

フールセック6種詰合せ

申込番号 14 T 40606

●セット内容／サブレ6種（季節のサブレ×3、サブレ イスパハン、サブレ アンフィニマン ショコラ、サブレ アンフィニマン ヴァニーユ）●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。



代表商品のマカロンと、バラとフランボワーズの「フィナンシェ イスパハン」など豊かな風味と上質な味わいの伝統菓子を独創的なエスプリで。

〈ピエール・エルメ・パリ〉

マカロン 8個・フールモワルゥ 6種15個詰合せ

申込番号 14 U 51264

●セット内容／マカロン（アンフィニマン シトロン・ジャスマン・ピスターシュ・ローズ×各2）、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／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。

冷蔵 配達日ご指定







［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、焼菓子をセットにしました。『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〉

チョコレート・焼菓子詰合せ

申込番号 14 U 30580

●セット内容／ガトー・ヴォワイヤージュ 9個、プティボワットゥ スプティル ●プティボワットゥ スプティル：フランス製 ●賞味期間／冷蔵14日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※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



「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

ヨーロッパで修業を積み、洋菓子の技術とセンスを競う「ガストロノミック・アルパジョン」において日本人最年少優勝を果たした高木康政氏。以後、日本を代表するシェフ・パティシエとして活躍。2000年にオープンした自身の店『ル パティシエ タカギ』では、国内外問わず自ら現地に赴き厳選した材料を使用。見て楽しみ、食べて感動できるタカギオリジナル菓子を提案しています。





当店一番の人気商品「マドレーヌ」、濃厚なショコラ生地にマカダミアナッツを加えた「ショコラオレ」を含む半生菓子4種と、完熟バナナを使用した優しい甘さが特徴のパウンドケーキ「ケークバナーヌ」、バターを贅沢に使用したクッキー「ディアマン」、サクサク・ほろほろ食感の「ブール ド ネージュ」などクッキー3種、大粒の栗を丸ごと一粒グラッセしショコラでコーティングした「マロントリュフ」の詰合わせ。

〈ル パティシエ タカギ〉
焼菓子とショコラギフト
申込番号 14 T 60058

●セット内容／マドレーヌ・マドレーヌ ショコラ・ピスタチオ・ショコラ オレ×各1個、ケーク バナーヌ×1本、ディアマン・ブール ド ネージュ・サブレ シトラス ショコラ×各1袋、マロントリュフ 2個入×1袋 計9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



塩瀬総本家

［東京・塩瀬総本家］

六七〇有余年の歴史が伝える心と技

創業より670有余年、『塩瀬総本家』の始まりは、宋の林和靖の末葉・林浄因が1349年に中国より日本に帰化して奈良に住み、初めて饅頭を製したことに始まります。室町時代には足利将軍義政公より「日本第一番饅頭所」の看板を贈られました。

塩瀬のお饅頭は、織田信長、明智光秀、豊臣秀吉、徳川家康に愛好されます。関が原の戦いで勝利をおさめた江戸開府に時代を同じくして、京都での繁盛も続く中、塩瀬の源譽宋需という者が江戸に移り、商売を始めました。以降 代々「塩瀬」を家号として製菓につとめ、明治初年からは宮内省御用を勤めるまでに至ります。

長きにわたり愛されている塩瀬のお菓子の餡。北海道音更町の小豆を使用しています。音更町のある十勝平野は、広大な土地ゆえに小豆の栽培に大変優れているといわれています。代々受け継がれた秘伝の味をご賞味ください。






夜の梅は小倉羊羹、若緑は抹茶羊羹、君が代は黒糖羊羹、松の栄は本練羊羹、いずれも江戸前羊羹です。

〈東京・塩瀬総本家〉
中羊羹詰合せ

申込番号 14 T 50694

●セット内容／中羊羹（夜の梅・若緑・君が代・松の栄）×各1





京料理 美濃吉

［京都・京料理 美濃吉］

素材を引き出す美濃吉の京料理

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





〈京都・京料理 美濃吉〉
鰻のお凌ぎ飯蒸し
申込番号 14 U 60091

●セット内容／鰻のお凌ぎ飯蒸し各50g×12個
※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・京料理 美濃吉〉
料理屋のどんぶり三種詰合せ
申込番号 14 U 60092

●セット内容／丹波あじわいどりの親子丼の具150g×3、鰻の玉子とじ丼の具125g×3、湯葉の玉子とじ丼の具125g×4 ●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。





なだ万

日本料理の真髄 老舗はいつも新しい

［東京・なだ万］

天保元年(1830年)に初代灘屋萬助が創業して以来、四季折々の日本料理の伝統を守り、真髄を探求してきた『なだ万』。伝統を守る一方で、世界の食材や調味料を取り入れ老舗の味を現代風にアレンジすることにも力を入れています。日本料理の正道を守りながらも時代にマッチした味やスタイルを追求し、一つひとつ素材を吟味、心を込めて作り上げた品を日本全国で提供しています。





素材の味わいを大切にしながら、すり潰したじゃがいもをベースに昆布や鰹の旨みなどを加えたポタージュ仕立ての和風スープ。温めても、夏は冷製にしても、おいしくお召し上がりいただけます。

〈東京・なだ万〉
和風スープ
申込番号 14 Z 40937

●セット内容／甘えび130g×4、10種の野菜・とうもろこし・渡り蟹・かぼちゃ・繊維野菜各130g×2
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。



「下鴨神社」のそばに本店を構える『下鴨茶寮』は安政3年（1856年）創業の京料理茶懐石店。京都独自の文化と心を礎に作られています。





新鮮で彩り豊かな5種のお刺身を北海道産の真昆布で〆た「漁味（いさりみ）」。上品で贅沢な刺身と野菜を特製の煎り酒につけ、和のサラダ感覚に。琥珀のように美しい黄味づけに刺身を巻いていただくと一風変わったお味でお愉しみいただけます。

〈京都・下鴨茶寮〉

料亭の昆布〆−漁味−

申込番号 14 U 40827

●セット内容／お刺身（鯛、サーモン、平目、海老、帆立）1切×各3、黄味づけ12g×3、煎り酒15g×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。

※詰合せ内容が変更になる場合がございます。



金沢 浅田屋

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





あわび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 14 U 60089

●セット内容／あわび塩こうじ焼50g×1、銀だら粕漬焼・サーモン甘酒焼・能登豚塩こうじ焼各60g×1、真鯛めし・たこめし・豚角煮めし・とりめし各120g×1
●賞味期間／冷凍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。



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〉
有田焼容器入
申込番号 14 T 40651

●セット内容／佃煮ふりかけ90g×3、有田焼容器



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。人気の唐揚げと一夜干しをセットにした真ふくコースをご自宅でお楽しみください。

〈山口・春帆楼〉

真ふくコースセット（3人前）

申込番号 14 U 30566

●セット内容／まふぐたたき100g×1、まふぐ唐揚げ200g×1、まふぐ一夜干し200g×1、ぽん酢150ml×1、フリーズドライねぎ0.1g×3、もみじおろし5g×3
●賞味期間／冷凍30日



創業昭和21年
湯島 丸赤

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







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

〈東京・湯島丸赤〉
干物詰合せ
申込番号 14 U 40906

●セット内容／まあじ・かます・銀鱈西京漬×各2、めざし×5、はたはた×4、しらす50g、お多福豆16粒 ●まあじ：島根県または長崎県産、かます：千葉県産、銀鱈：アメリカ産、めざし：愛知県産、はたはた：兵庫県産、しらす：静岡県産 ●賞味期間／冷凍14日

配達日ご指定

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 14 T 60088

●セット内容／牛肉すきやき・牛肉そぼろ・牛肉こんぶ・牛肉ごぼう・牛肉れんこん・牛肉まいたけ各50g×2
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

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。





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〉
ふかひれ入り丼の具セット
申込番号 14 U 60078

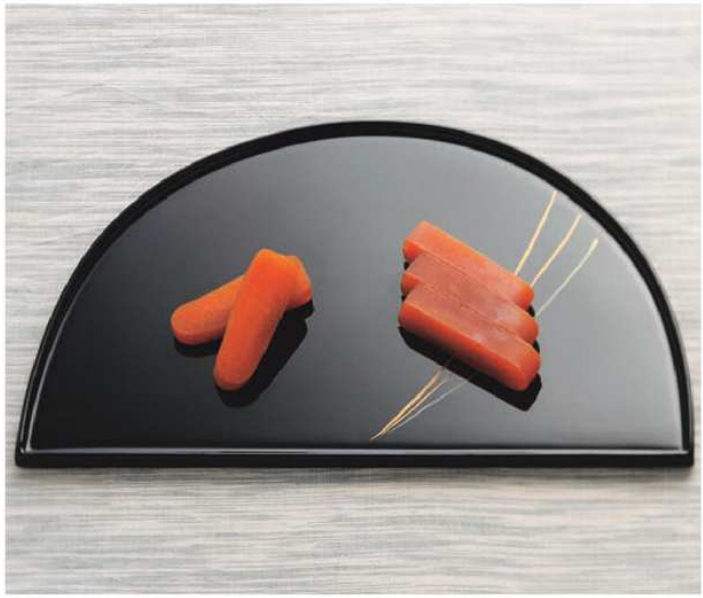
●セット内容／ふかひれ入り天津丼の具200g・ふかひれ入り中華丼の具（醤油味）180g×各3、ふかひれ入り中華丼の具（塩味）180g×2

冷凍 配達日ご指定

高野屋

創業延宝3年（1675年）の『高野屋』。からすみ一筋に350余年にも及ぶ歴史のある老舗です。中国から長崎に約350年前に伝来してきたからすみは、当時は鰆（さわら）の卵で作られていましたが、現在のような鯔（ぼら）の卵で製造したのは、『高野屋』が始まり。天下の珍味として今日の名声を得ています。







薄くスライスしてお召し上がりください。軽く炙るのも一興。ねっとりと滑らかな食感、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。

〈長崎・高野屋〉
からすみ
申込番号 14 U 30699

●セット内容／からすみ一腹（100g）●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

冷蔵 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、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 14 U 51260

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

冷凍　配達日ご指定

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（5種10切）

申込番号 14 U 50698

●セット内容／サーモントラウト西京漬・からすがれい西京漬・鮭西京漬・ぶり西京漬・銀ひらす西京漬各60g×2 ●サーモントラウト：ノルウェーまたはチリ産、からすがれい：アイスランド・デンマーク・カナダ・ロシア産、鮭：韓国産、ぶり：国産、銀ひらす：チリまたはニュージーランドまたはアルゼンチン産 ●賞味期間／冷蔵14日

冷蔵　配達日ご指定

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。







酒粕と調味料を贅沢に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 14 U 40641

●セット内容／ぎんだら京粕漬・銀鮭京粕漬・めかじき京粕漬・みなみかごかます京粕漬・ぶり酒粕白味噌漬×各2 ●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、みなみかごかます：ニュージーランド産、銀鮭・ぶり：国産 ●賞味期間／冷蔵7日

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。







昭和4年創業浅草むぎとろの看板商品、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の「味付とろろ」、国産米と国産押麦を本店と同じ割合にてふっくらと炊き上げた「むぎごはん」に、静岡県浜名湖産の国産うなぎをセットにしました。うなぎは刻んであるのでとろろと絡みやすくさっぱりといただけます。

〈東京・浅草むぎとろ〉
味付とろろ・うなぎ・むぎごはん4食セット
申込番号 14 U 60070

●セット内容／味付とろろ（80g×4）×1、むぎごはん（90g×4）×1、うなぎ（60g+たれ10g）×4
※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（(有) 新杵屋）」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 9個

申込番号 14 U 60051

●セット内容／どまん中一膳ご飯160g×9 ●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。

冷凍　配達日ご指定



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 14 T 40720

●セット内容／煎茶「和」80g×3、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「名人憲太郎」煎茶詰合せ
申込番号 14 T 50712

●セット内容／煎茶70g×2

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の詰合わせと人気の焼き菓子4種の詰合わせです。フランス伝統の味をご堪能ください。

〈ダロワイヨ〉
マカロン・ドゥミセック詰合せ

申込番号 14 U 10505

●セット内容／マカロン23個（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）、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18日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。
※品質保持のため冷蔵便でお届けします。





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。







オリジナル焼き菓子「シュミネ」をはじめ、爽やかにオレンジの香る「オランジュリー」、シナモンが香る「トゥールビヨン」、しっとりとした「マドレーヌ・ショコラ」などのティータイムにぴったりのセットです。

〈東京・シェ松尾〉
ティータイムセット
申込番号 14 T 60059

●セット内容／ティーバッグ紅茶（アッサム・ダージリン）×各12袋、シュミネ（レザン・マロン・アプリコ）×各1、トゥールビヨン・オランジュリー・マドレーヌ ショコラ×各4 ●紅茶：インド産 ●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。

パティスリー ブーランジュリー 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。







一口サイズのクッキーの詰合わせ。7種のクッキー、バターたっぷりサクサクのパイ、ガレットのセットです。

〈東京・代官山 シェ・リュイ〉
焼菓子セット
申込番号 14 T 40585

●セット内容／リーフパイ×16、ガレット×15、プティ・フール・セック小缶100g ●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。

『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。





人気の獺祭ショコラとカカオ豆から全工程を手掛けた自家製チョコレートを使用したバラエティー豊かなボンボンショコラの詰合わせ。カカオの香り豊かな味わい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・獺祭ショコラ

申込番号 14 U 40663

●セット内容／パレドオールアソート16個入（パレドオール×4、ボンボンショコラ×12）、獺祭ショコラ6個入（獺祭ノワール・獺祭ラクテ×各3）
●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。



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。







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贅沢な「ハートオブゴールドコレクション」と軽やかなラングドシャ生地で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 14 Z 60343

●セット内容／チョコレート×15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。

期間限定

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。





アイシングクッキーにフルーツとフラワーをプリントしました。

〈アンファン〉
プリントフルーツ・フラワークッキー
申込番号 14 T 10502

●セット内容／クッキー2種 各25枚

ローストビーフの店 鎌倉山

創業1971年。洗練された技と上質な粋を感じさせる黒毛和牛ローストビーフと出会える鎌倉の名門レストランです。贅沢感溢れる特別な瞬間を心ゆくまでお愉しみください。







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。

〈レストラン鎌倉山〉

3種スープの詰合せ

申込番号 14 U 40589

●セット内容／ビシソワーズ170g×5、かぼちゃスープ・ごぼうスープ各170g×4

冷凍 配達日ご指定

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 14 Z 50697

●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・オニオンスープ・コンソメスープ・オマール海老のビスク各150g×2

PECK
A MILANO DAL 1883

イタリアの高級食料品店『ペック』は、1883年にミラノに創業。
素材にこだわったおいしさを、お届けします。







モチモチとして小麦の風味が感じられる長時間低温乾燥のパスタと太陽の恵みをたっぷり浴びたトマトを使用したパスタソース、イタリア産オリーブオイルをセットにしました。

〈ペック〉
パスタ・オリーブオイル詰合せ
申込番号 14 Z 51262

●セット内容／パスタ（スパゲッティ・リングイネ）各500g、パスタソース（ナポリタン）180g×2、エクストラバージンオリーブオイル（ウンブリア）227g×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。

銀座
三笠會館
SINCE 1925

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







創業100周年。東京 銀座のレストランのレトルト。伝統のチキンカレー、ビーフカレー、ビーフシチュー、クリームシチュー、ミートソース、ナポリタンソース。温めるだけで、いつでも本格的なレストランの味わいが楽しめます。

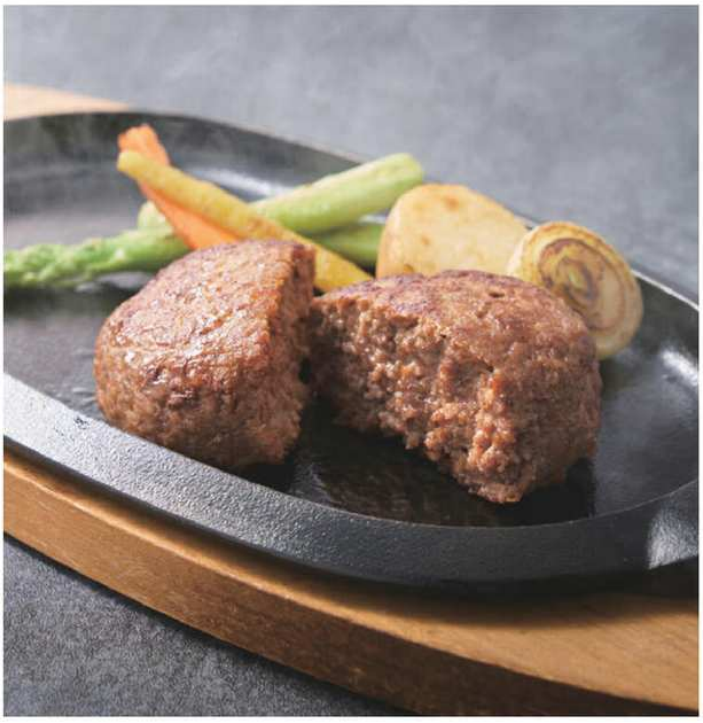
〈東京・銀座 三笠会館〉
洋食6種セット（6袋）
申込番号 14 Z 60077

●セット内容／チキンカレー200g、ビーフカレー200g、ビーフシチュー200g、クリームシチュー180g、ミートソース140g、ナポリタン160g　各1袋
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

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。







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 14 U 60041

●セット内容／黒毛和牛生ハンバーグ150g×8





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 14 Z 60042

●セット内容／黒毛和牛しぐれ煮70g、黒毛和牛そぼろ煮70g×4

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 14 U 50688

●セット内容／オマール海老のビスク・とうもろこしとさつま芋のスープ・焼き鯛だしの和風スープ・ミネストローネ・東京参鶏湯各180g×2、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各180g×1、国産小麦の全粒粉ロール×2
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※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

CHAYA macrobiotics

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 14 Z 51258

●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、コーンポタージュ・ミネストローネ各160g×2、玄米 プレーン160g×3、玄米 黒米160g×2、玄米 雑穀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。











地元民に愛される博多の台所

柳橋連合市場 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。

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 14 U 30568

●セット内容／引上ゆば(5枚入)×3、引上ゆば(4枚入)×1、小巻ゆば(12個入)×1、よせ巻ゆば小(6個入)×2、大原木ゆば小(6個入)×1、結びゆば(16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。



幸村英商店・
海産物専門原口商店
明太子詰合せ

申込番号 14 U 40882

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

●セット内容／幸村英商店の昆布漬辛子明太子180g×2、海産物専門原口商店の辛子明太子180g ●スケトウダラの卵：北海道産 ●賞味期間／冷凍30日





(左)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』と(右)柳橋うまかもん市場『海産物専門原口商店』。



職人技が冴える２店舗の明太子をご家庭に

幸村英商店・海産物専門原口商店

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』と柳橋うまかもん市場『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2店の味をぜひご賞味ください。

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。



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。

(左)色鮮やかな果物が豊富に揃う店内。





〈大阪・黒門市場 ダイワ果園〉
水蜜桃・ジュース・ゼリーセット

申込番号 14 T 21743

●セット内容／和歌山県産水蜜桃1.5kg（6個）、桃ジュース710ml、白桃ゼリー250g×3

お申込み期間 4月1日～7月31日
お届け期間 7月中旬～8月上旬

※配達日のご指定はご容赦ください。

期間限定



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。



（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』。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た、たたき3種と能登牡蠣だししょう油を詰合わせました。

〈金沢・近江町市場 逸味潮屋〉

潮屋たたき詰合せ

申込番号 14 U 60049

●セット内容／鰤のたたき150g×2、サーモンのたたき150g、真鯛のたたき80g、能登かきだししょう油200ml ●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

冷凍 配達日ご指定



（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〉

紅ずわいがに甲羅盛り

申込番号 14 U 00472

●セット内容／紅ずわいがに甲羅盛り80g×5
●日本海産 ●賞味期間／冷凍14日



日本海で水揚げされた紅ずわいがにを、茹で上げて甲羅の中に身肉、肩肉、かに味噌を詰め込みました。







のど黒・ふぐ・かれいを一夜干しに仕上げました。
食卓の一品、酒の肴として、ご賞味ください。

〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉

干物詰合せ

申込番号 14 U 10114

●セット内容／のど黒一夜干し80g×3、ふぐ一夜干し120g×2、かれい一夜干し150g×2 ●のど黒（アカムツ）・かれい：日本海産、ふぐ：東シナ海産 ●賞味期間／冷凍30日

（下）威勢のいい呼び声のヤマカ水産のみなさん。





Nagasaki Goto Islands
島じまんグルメ
Nagasaki Goto Islands

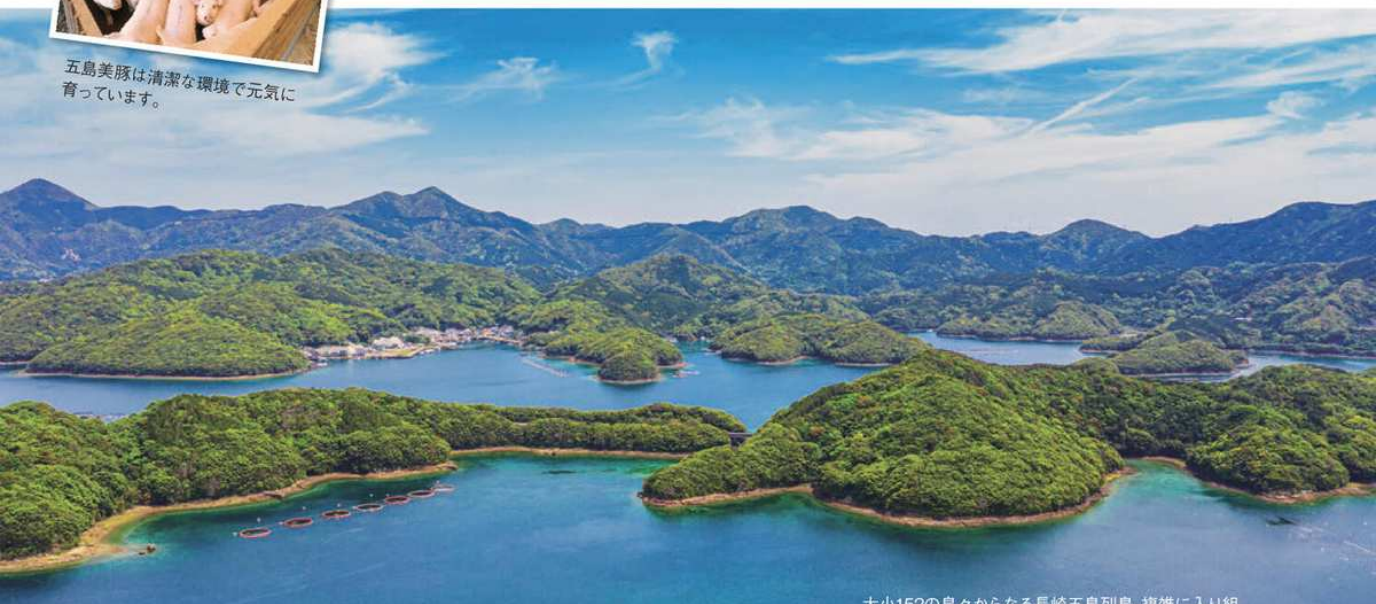
長崎県 五島列島

～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。



五島美豚は清潔な環境で元気に育っています。



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





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 14 U 83420

●セット内容／ロース肉620g、バラ肉400g ●賞味期間／冷凍30日



五島美豚 焼肉用

申込番号 14 U 83421

●セット内容／ヒレ肉・ロース肉・バラ肉各340g ●賞味期間／冷凍30日









(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 14 Z 51069

●セット内容／しそ漬梅干1.3kg（梅干1.17kg、しそ葉130g）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 14 Z 51067

●セット内容／しそ漬梅干1.3kg（梅干1.17kg、しそ葉130g）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 14 Z 51066

●セット内容／ハチミツ入梅干1.3kg（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 14 Z 51068

●セット内容／まろやか梅1.3kg（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。

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。

定番の上赤身など、人気の赤身をセットにしました。専門店ならではの味わいをお楽しみください。

ふじ馬刺し 赤身満喫セット

申込番号 14 U 60031

●セット内容／たたき・ランプ・上赤身各80g、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、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。

長野県・松本市
石井味噌

信州三年味噌

「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。

信州産丸大豆と国産コシヒカリを使用した、限定醸造。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〉
限定醸造 三年味噌
2kg箱詰め
申込番号 14 T 01092

●セット内容／限定醸造三年味噌2kg（1kg×2）



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。





(左)伝統的な一本釣り漁法。　(右)炭火で焼く。



C-14

鰹炭火焼たたき



伝統的な一本釣り漁法でとれた鰹を、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　一本釣り鰹

申込番号　14 U 40826

●セット内容／鰹炭火焼たたき600g（計3~4本）、たれ×6、鰹刺身600g（計3~4本）、醤油　●賞味期間／冷凍90日

冷凍　配達日ご指定

北海道・幕別町
NEEDS

ナチュラルチーズ

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、大きな槲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』シンボルの槲の木と工房。





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

〈北海道・NEEDS〉
バラエティーセット

申込番号 14 U 60072

●セット内容／大地のほっぺ300g、槲150g、モッツァレラチーズ氷入りタイプ・モッツァレラチーズ真空タイプ各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、サラミ50g×2 ●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。

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。





コクがありながらもさらっとしている脂肪が鍋の中でさっととろけ、やわらかさと旨みが口の中に広がります。

〈長崎・梅嶋〉
壱岐牛 すき焼き用
申込番号 14 U 00476

●セット内容／モモ肉・バラ肉440g ●賞味期間／冷凍20日

沖縄県 あぐー豚

すっと溶ける脂、濃い味わい。これぞ“沖縄豚”の醍醐味。

14世紀頃に中国から沖縄に伝えられたとされる従来種(「琉球在来種」と呼ぶ)の「アグー」は、県内頭数が約20頭以下になり一度は絶滅の危機に瀕しました。一度に沢山の子豚を生み、生育が早く大きく育つ外来種の白豚が台頭していきました。しかし、絶滅寸前のところで「アグー」を愛する関係者の努力によって危機を脱し、この希少な琉球在来種の血統を引く銘柄豚として誕生したのが「あぐー」豚です。

その特徴はなんと言っても、柔らかい肉質と脂身の旨みにあります。脂身が白く締まって歯切れが良く、味もガツンと力強いのに、融点が低いのでくどさがなく、不思議なほど飽きのこない味わいです。





(左)白に黒のマダラ模様が特徴の「あぐー」。
(右)「あぐー」の育ての親、沖縄県食肉センター。





希少な琉球在来種の血統を引く沖縄の銘柄豚「あぐー」。特徴はその味わい。濃厚で肉質が柔らかく、脂身があっさりとしていて甘みがあります。

沖縄県産豚あぐー しゃぶしゃぶ用セット

申込番号 14 U 90010

●セット内容／ロース肉・バラ肉・モモ肉各300g ●賞味期間／冷凍30日

熊本県・産山村

焼肉正

阿蘇うぶやま村の放牧あか牛

日本の牛肉がさらにおいしく。話題の熊本あか牛。

熊本の「くまもとあか牛」は阿蘇山の雄大な景色の中での放牧が旅行パンフなどで紹介されているあの牛のこと。かねてより放牧の歴史がある熊本。広大な敷地の中で春、山に放牧し秋には里に降りてくる「夏山冬里」方式で飼育されています。都市部への流通は少ないものの、地元にはこの牛の看板が多数。「くまもとあか牛」の中でも阿蘇の産山村で飼育されたレアもの。急峻な山間部で育てられたので腰が強く、赤身の引き締まった食感があり、噛むほどに旨みある肉汁がしみだしてきます。さっぱりとした赤身の味わいに適度なサシが入ったオールラウンダーな赤身肉と言えます。







(左)自然豊かな産山村の牧場。
(右)牧草をほおばるあか牛。
(中)3〜7ヶ月間、のんびり放牧で育てる。





熊本県阿蘇うぶやま村の
放牧あか牛 焼肉用

申込番号 14 U 40610

●セット内容／モモ肉370g ●賞味期間／冷凍30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。





信州の天ぷら蕎麦がご自宅で楽しめます。

〈長野・こばやし〉
こばやしの信州蕎麦「髄一」
車海老天ぷらと
桜海老野菜かき揚げ（4人前）

申込番号　14 U 40653

●セット内容／そば（生麺）250g×2、そばつゆ180ml×2、おろし山葵20g、車海老天ぷら（2本入）×2、桜海老野菜かき揚げ80g×4　●賞味期間／冷凍30日

山形県・南陽市

黒澤ファーム 夢ごこち

進化したコシヒカリ。品評会最高位受賞の新品種。

山形県の内陸部南部に位置する置賜(おきたま)盆地は米どころとして有名。その中でも『黒澤ファーム』の推薦米は秀逸、進化したコシヒカリとも呼ばれる「夢ごこち」です。他品種と交配せず、コシヒカリから生まれた新しいお米。全国食味分析鑑定コンクールにて金賞(2014年)、特別優秀賞(2017年)をはじめ全国レベルの品評会で数多くの賞を受賞しています。

早期に特別栽培農産物の認証を取得し、できるだけ農薬を使わない、美味しいお米を追求し続けています。「単に主食ではなく、食卓の中で主役になれるお米を作りたい」と代表。そんな思いで独自の厳しい基準を満たしたお米が「夢ごこち」です。『黒澤ファーム』を代表する「夢ごこち」のコシと粘り、十分な甘みを食卓に。





(左)『黒澤ファーム』代表の黒澤信彦さん。　(中)収穫間近な田んぼ。
(右)海藻とハチミツエキス散布の様子。





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

〈山形・黒澤ファーム〉
有機栽培夢ごこち
申込番号 14 T 60065

●セット内容／有機栽培夢ごこち3kg

京都府・京都市

茎屋 京のなら漬・熟成ぬか床

素材の味が生きている愚直な“京のお漬物”、“熟成ぬか床”。

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。「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。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。

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)茎屋店頭。　(右)主人の三輪康久さん。







〈京都・茎屋〉
京のなら漬詰合せ
（桐箱入）

申込番号 14 U 20501

●セット内容／桂うり（1舟）、四葉きゅうり（3本入）、西瓜（3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。



〈京都・茎屋〉
京の昔ながらの
熟成ぬか床

申込番号 14 T 60076

●セット内容／熟成ぬか床800g×3、追いぬか×1、ポリエチレン容器×1 ●サイズ／ポリエチレン容器：約高さ9×幅21×奥行28cm ●素材／ポリエチレン容器：ポリエチレン

※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。

※夏場は冷蔵庫に保存し週1～2回かき混ぜてください。

北海道・清水町

あすなろファーミング
飲むヨーグルト・プリン

自然をそのままに。
農薬も化学肥料も使わない牧草で育てる。

牛たちがストレスなく暮らせる環境を変えず、なにより安心・安全にこだわる。『あすなろファーミング』は北海道の自然が持つ生産力を引き出し、良質な乳製品を作っています。日高山脈の麓、十勝清水町で、特に土作り、草作り、牛作りをモットーに30年以上、農薬や化学肥料を使わないリサイクル農業を進めてきました。牛にはストレスのかからない放牧を行い、飼料も国内飼料で遺伝子組み換え作物を使わない管理をしています。



放牧の様子。





北海道十勝平野の豊かな自然から生み出される栄養豊富で美味しい牛乳が人気のあすなろ牧場。生乳から作った様々な商品をバラエティー豊かにお届けします。

〈北海道・あすなろファーミング〉

あすなろ牧場バラエティーセット

申込番号 14 U 40703

●セット内容／のむヨーグルト（プレーン（加糖）・ハスカップ・まいるど）各140ml×2、ぷるぷるプリン（ミルク・かぼちゃ・いちご・コーヒー）各90g×2、ミルクコーヒー140ml×2、手造りバター160g、生キャラメルミルク（12粒入）、ハスカップジャム150g ●賞味期間／冷蔵7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

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。





トースターや湯煎などの簡単調理でお召し上がりいただけます。黒毛和牛を使用したローストビーフ、ハンバーグなどフレンチグルメの詰合わせです。

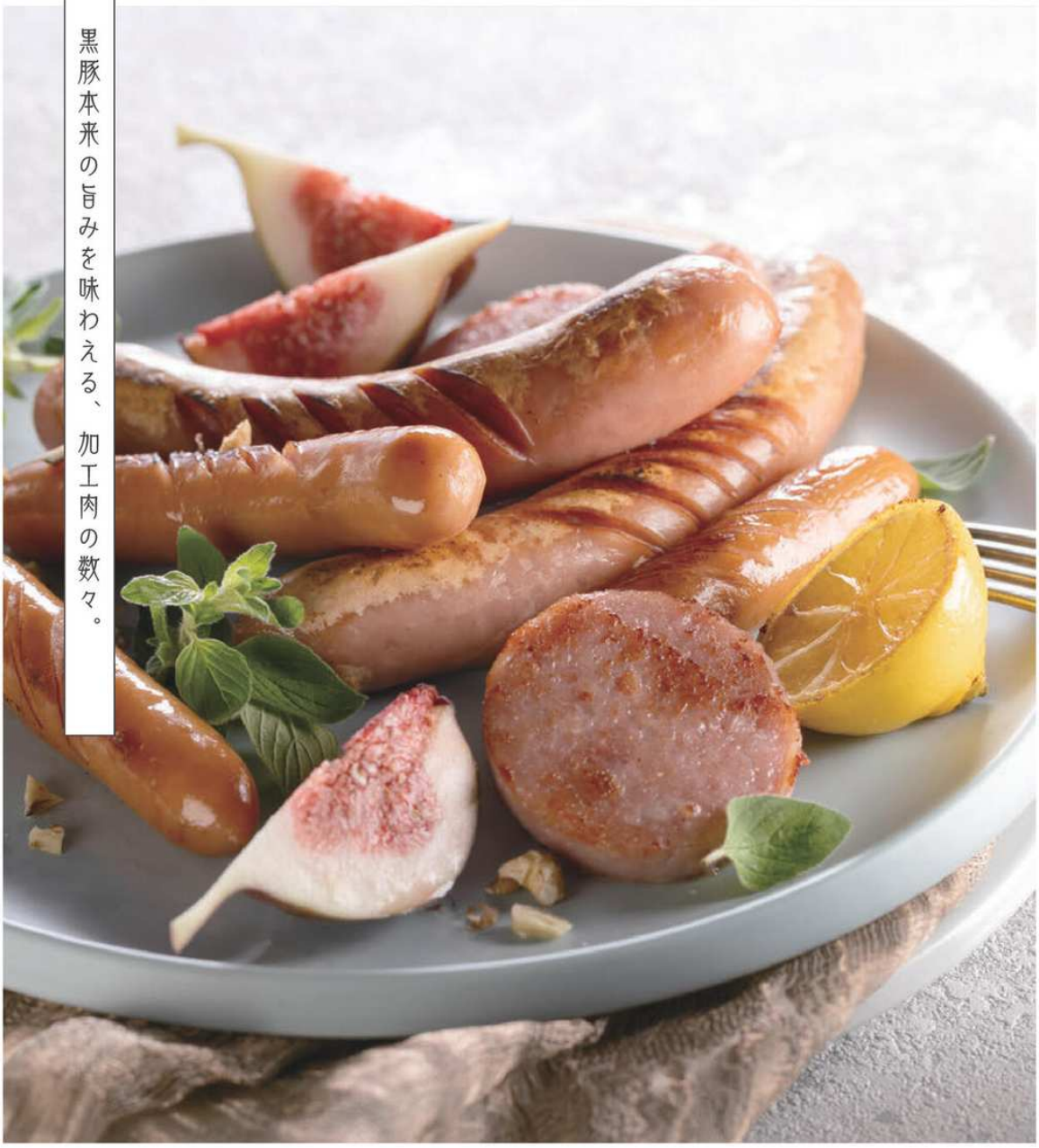
〈ブラッセリートモ〉
黒毛和牛ローストビーフと3種のグルメ
申込番号 14 U 60046

●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、黒毛和牛煮込みハンバーグマルサラ風味190g、黒毛和牛ビーフシチュー145g、グリルドポークステーキ140g ●賞味期間／冷凍90日

冷凍 配達日ご指定



黒豚本来の旨みを味わえる、加工肉の数々。



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

アベル牧場黒豚 ソーセージ・ウインナー

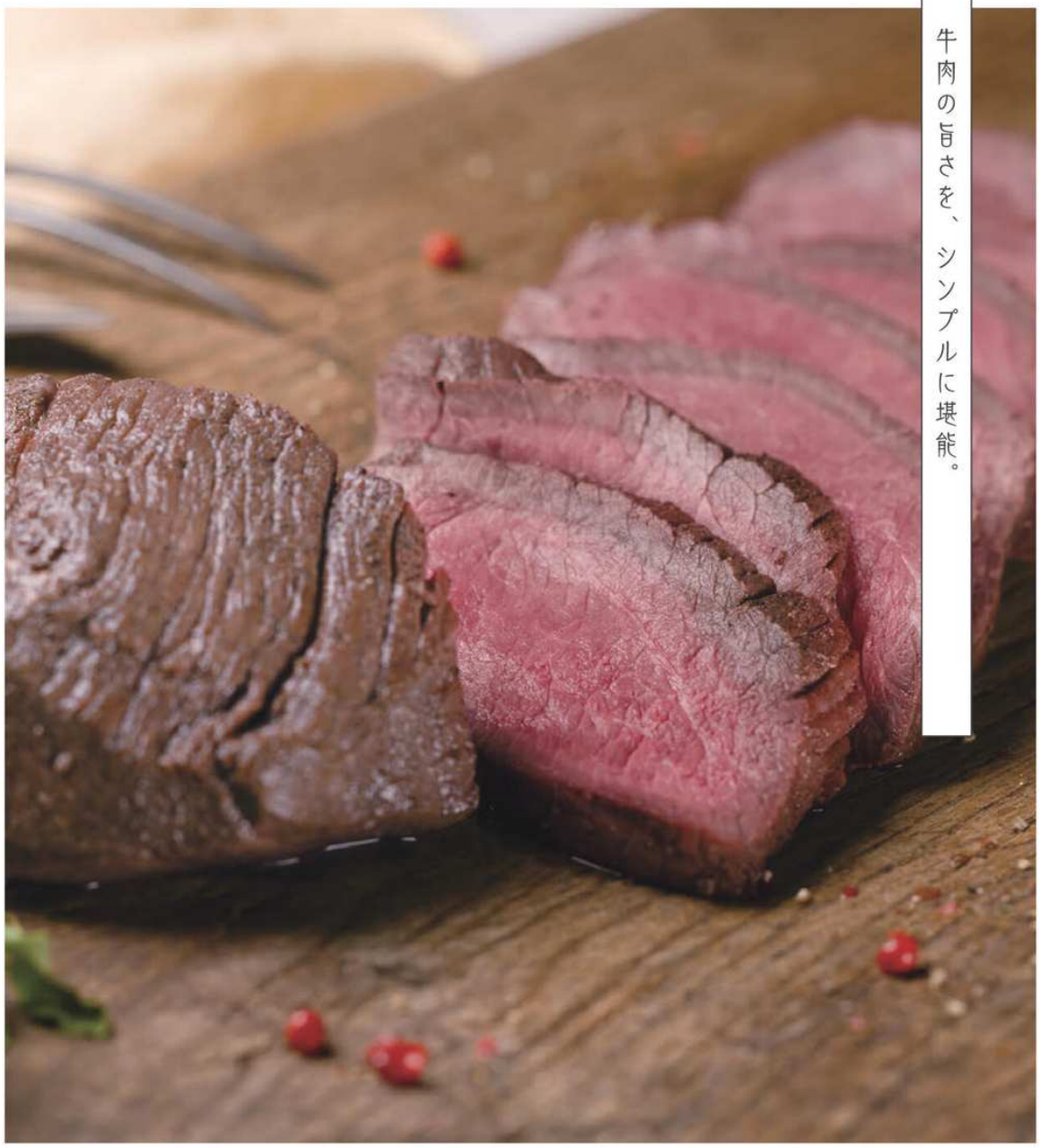
申込番号 14 U 40788

●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×2、ぐるぐるウインナー400g（約80cm）●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定



牛肉の旨さを、シンプルに堪能。



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 14 U 60258

●セット内容／ローストビーフ150g×3、ソース30g×3 ●賞味期間／冷凍90日



焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。



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



鹿児島県産黒豚生ハム・パンチェッタ（生ベーコン）

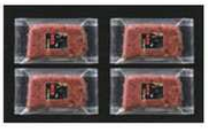
申込番号 14 U 50704

●セット内容／肩ロース生ハムブロック250g、生ベーコンスライス80g×2 ●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定



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。



米沢牛コンビーフセット

申込番号 14 U 40869

●セット内容／米沢牛コンビーフ100g×4 ●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定



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。



鹿児島県産黒豚生ハンバーグ詰合せ

申込番号 14 U 40013

●セット内容／黒毛和牛黒豚ミックス生ハンバーグ80g×8、黒豚ミニハンバーグ80g×8 ●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定

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



M SS

〈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 14 U 40752

●セット内容／ピッツァマルゲリータ205g×4、ボロネーゼのピッツァ204g×4、黒トリュフと4種のチーズのピッツァ185g×4 ●賞味期間／冷凍60日

冷凍 配達日ご指定



焼く・切る・温める。人気の美味を手軽にご自宅で。





鹿児島黒豚の豚丼・ルーローハン・トンポーロウの具です。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・トンポーロウの具セット

申込番号 14 U 40785

●セット内容／豚丼の具100g×4、ルーローハンの具100g×4、トンポーロウ80g ●賞味期間／冷凍30日



ほんのりと甘みがある和風きのこ餡の煮込みハンバーグと、但馬牛と神戸ポークを使用した山椒風味漂う煮込みハンバーグに、八丁味噌で煮込んだコク深い牛肉の蒸し煮のセットです。

〈みのり〉

煮込みハンバーグ・牛肉蒸し煮



申込番号 14 U 60045

●セット内容／和風きのこ餡煮込みハンバーグ180g×3、但馬牛と神戸ポーク煮込みハンバーグ山椒風味180g・牛肉蒸し煮105g×各2 ●賞味期間／冷凍90日



黒毛和牛を使った生ハンバーグと国産牛のビーフシチューのセットです。

黒毛和牛ハンバーグ・国産牛ビーフシチュー



申込番号 14 U 90545

●セット内容／黒毛和牛ハンバーグ（生）90g・国産牛ビーフシチュー150g×各3 ●賞味期間／冷凍30日



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。冷蔵庫で3時間ほど解凍し熱したフライパンに油をひいて中火で牛肉にしっかりと火が通るまで焼いてお召し上がりください。

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 14 U 40590



●セット内容／黒毛和牛味噌漬け95g×3、黒毛和牛西京味噌漬け105g×2



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



群馬県産 群馬の豚 山峰 味噌漬

申込番号 14 U 40575

●セット内容／豚ロース味噌漬（90g×4）×2
●賞味期間／冷凍30日



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

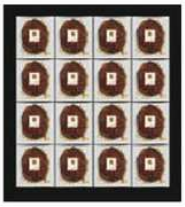
申込番号 14 U 50711

●セット内容／ローストビーフスライス50g×4、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。





フレンチの鉄人坂井宏行シェフがオーナーの「ラ・ロシェル」監修のデミグラスソースハンバーグ。フワフワのお肉に濃厚なデミグラスソースが、絶妙に絡み合う一品です。フレンチの技がつまった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 14 U 51072

●セット内容／デミグラスハンバーグ155g×16



ワインでじっくり煮込んだビーフシチューと、食材の旨みを大切にしたハンバーグのセットです。

〈東京・キッチンハンズ〉

ビーフシチュー・ハンバーグセット

申込番号 14 U 40742



●セット内容／ビーフシチュー230g×4、ハンバーグ170g×5



『アルポルト』片岡宏之シェフの肉本来の旨みを楽しめる、肉感たっぷりのジューシーなハンバーグ。箸で切れるほどふっくらとしていて、オリジナルの黒トリュフソースと相性が良いです。

〈アルポルト〉

黒トリュフソースハンバーグ

申込番号 14 U 40747



●セット内容／黒トリュフソースハンバーグ150g×14
●賞味期間／冷凍60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 14 U 50706

●セット内容／肉巻きおにぎり（60g×2）×8 ●賞味期間／冷凍90日



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



贅沢いなり寿司詰合せ

申込番号 14 U 50707

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



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

海鮮漬け丼の具3種セット

申込番号 14 U 50761

●セット内容／海鮮漬け（ふくいサーモン・まぐろ・ぶり）各60g×2 ●目鉢鮪・鰤：国産、サーモン：福井県産 ●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。





七種類の海鮮を解凍するだけで楽しめる海鮮丼の具です。個食タイプですので1人前ずつになっています。

七種の彩り海鮮丼の具（4人前）

申込番号 14 U 50677

●セット内容／海鮮丼の具（ほたて貝柱、赤いかスライス、トラウトサーモン、ひらめ、赤えび、キハダマグロ×各1切）×4、ボイルずわいがにほぐし身20g×4 ●ホタテ・ヒラメ：国産、アカイカ：チリまたはペルー産、トラウトサーモン：トルコ・チリ・デンマーク・ノルウェー産、アカエビ：アルゼンチン産



7種類の海鮮具材をあしらった彩り豊かな松前漬けです。



七種海鮮松前漬け

申込番号 14 U 40587

●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×5



鹿児島県産鰻の蒲焼にとろろをセットでお届けします。相性のよい組み合わせをご飯と一緒にお召し上がりください。



鹿児島県産鰻とろろ丼の具

申込番号 14 U 40698

●セット内容／鰻蒲焼60g・とろろ100g・たれ・山椒×各4
●賞味期間／冷凍90日



フレッシュギフト

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



鹿児島県産 黒毛和牛

和牛生産量日本一に輝く鹿児島県。先人が長い歳月をかけて改良してきた黒毛和牛は、繊細な肉質、バランスの良い霜降り、肉の旨さが特徴で、とろけるような食感が魅力です。



鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用

申込番号 14 U 60001

●セット内容／肩肉520g ●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 14 U 50740

●セット内容／モモ肉320g（計4枚）●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 14 U 60002

●セット内容／肩肉520g ●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 14 U 70637

●セット内容／モモ肉・バラ肉400g ●賞味期間／冷凍20日



近江牛 焼肉用

申込番号 14 U 70635

●セット内容／バラ肉380g ●賞味期間／冷凍20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 14 U 60029

●セット内容／切りだし（切り落とし）400g ●賞味期間／冷凍30日



米沢牛
たれ漬焼肉用

申込番号 14 U 60073

●セット内容／切落したれ漬100g×4
●賞味期間／冷凍30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 ミニステーキ

申込番号 14 U 60005

●セット内容／モモ肉240g（計4枚）
●賞味期間／冷凍30日



神戸牛 すき焼き用

申込番号 14 U 60004

●セット内容／モモ肉・バラ肉計450g
●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 焼肉用

申込番号 14 U 62999

●セット内容／肩肉・モモ肉600g ●賞味期間／冷凍30日



上州牛 サーロインステーキ用

申込番号 14 U 62998

●セット内容／サーロインステーキ150g×2
●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 14 U 40008

●セット内容／モモ肉400g、バラ肉・肩ロース肉500g、ゆずポン酢・ごまだれ各50g×2 ●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定

鹿児島県産黒豚焼肉用セット

申込番号 14 U 40890

●セット内容／タン・バラ肉・肩ロース肉各200g、ロース肉300g ●賞味期間／冷凍30日



「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
ヒレ肉とんかつ用・ソテー用

申込番号 14 U 20378

●セット内容／ヒレ肉とんかつ用（パン粉付）80g×6、ヒレ肉ソテー用（8〜10枚）×2（計700g）●賞味期間／冷凍30日





甘く柔らかい鹿児島県産黒豚ロースを赤ワイン入りの自家製味噌醤油たれに漬け込んでいます。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 14 U 50714

●セット内容／ロース赤ワイン漬90g×8 ●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 14 U 50709

●セット内容／モモ味噌漬70g×8、ロース味噌漬70g×4
●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。



鹿児島県産黒豚を使用したバラエティー豊富で、黒豚の旨みをご堪能いただける詰合わせです。

〈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 14 U 60016

●セット内容／黒豚炭火焼豚・黒豚ポークロース各200g、黒豚荒挽きウインナー120g、黒豚生ハム50g、黒豚ボンレスハム250g ●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。





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

ふらのハムギフトセット

申込番号 14 U 10354

●セット内容／ロースハム270g×2、ショルダーハム270g×2 ●賞味期間／冷蔵90日





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

〈北海道・トンデンファーム〉

北海道トンデンファーム詰合せ

申込番号 14 U 30526

●セット内容／燻しロースハム300g、燻しモモハム300g、炭火焼焼豚200g、炭火焼ベーコン80g、骨付ソーセージ180g、生ハムロース40g、ペッパー生ハムロース40g ●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。







国産ブランド豚「やまと豚」を使用したウインナー、ハムなどを詰合わせました。

やまと豚ギフトセット

申込番号 14 U 60035

●セット内容／ポークウインナー・あらびきウインナー各112g×2、ベーコンブロック270g、ホワイトももハム300g ●賞味期間／冷蔵25日

冷蔵 配達日ご指定





岩手でつくられた「匠の精神と技」によるハムギフトセットです。

〈プリマハム〉

岩手ハムギフト

申込番号 14 U 52350

●セット内容／ホワイトロースハム400g、ボンレスハム340g、ミートローフ・パストラミポーク各280g ●賞味期間／冷蔵60日

冷蔵 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 14 U 50768

●セット内容／特選ロースハム320g、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、やわらか焼豚185g、生ハム45g ●賞味期間／冷蔵40日

冷蔵 配達日ご指定



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

〈佐賀・田嶋ハム工房〉

こだわりハム・ソーセージ詰合せ

申込番号 14 U 60239

●セット内容／ロースハムブロック300g、ベーコンステーキ63g×2、燻製スペアリブ200g、プレーンウインナー100g（5本入）×2、黒胡椒ウインナー100g（5本入）、フランク150g（3本入）×2、ボロニアソーセージ150g





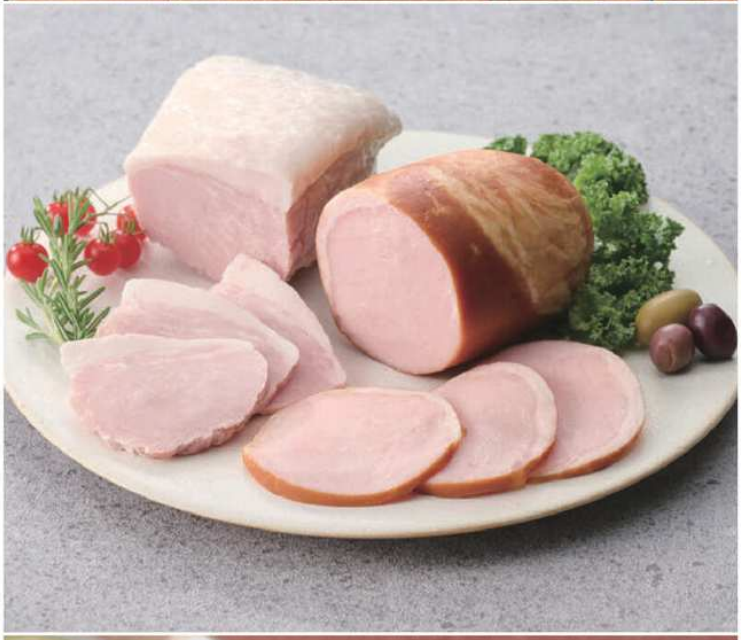
明治33年創業以来、今も変わらず鎌倉の地で当時の技術を受け継ぎ、伝統製法を守り続けています。

〈神奈川・鎌倉ハム富岡商会〉

特選ハム3本詰め

申込番号 14 U 60060

●セット内容／特選ホワイトロースハム320g、特選ロースハム320g、特選ももハム270g（ホワイト）●賞味期間／冷蔵55日





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

〈徳島・マルフク〉

阿波尾鶏・阿波すだち鶏ハム詰合せ

申込番号 14 U 21655

●セット内容／阿波尾鶏スモークハム220g×2、阿波すだち鶏スモークハム220g×3 ●賞味期間／冷蔵30日





味付けをしておりますので調理しやすく、しかも便利な使い切りサイズです。



鹿児島県産
黒毛和牛たれ漬
焼肉用

申込番号 14 U 70817

●セット内容／切り落したれ漬120g×4
●賞味期間／冷凍30日



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



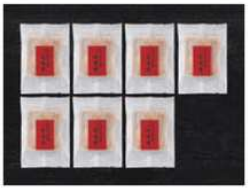
鹿児島県産黒豚
豚丼の具

申込番号 14 U 70832

●セット内容／豚丼の具80g×16 ●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 14 U 40609

●セット内容／比内地鶏味噌漬（モモ肉・ムネ肉）90g×7 ●賞味期間／冷凍30日



鹿児島県産黒毛和牛原料の牛丼。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 14 U 40784

●セット内容／牛丼の具100g×8 ●賞味期間／冷凍30日

とらふぐ刺身

とらふぐを１枚１枚丁寧に盛り付けました。
とらふぐの上品な味わいと食感を特製ポン酢でお楽しみください。



下関の調理師達が1枚1枚丁寧に丹念に盛り付けた霜降り造りの真ふぐ刺身と、ちり鍋用としてとらふぐちりをセットにしています。とらふぐのプリッとした食感と旨みをお楽しみください。

下関ふく日和
関とら本店

〈関とら本店〉
ふぐ料理セット

申込番号 14 U 50672

●セット内容／真ふぐ霜降り刺身（22cm皿）45g、とらふぐ皮20g、とらふぐちり（切身、アラ）200g、ふぐつみれ40g、ふく醤油30ml×3、もみじおろし10g×3 ●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



とらふぐ刺身セット

申込番号 14 U 50671

●セット内容／とらふぐ刺身（22cm皿）65g、とらふぐ皮30g、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） ●賞味期間／冷凍90日







北海道産あわびを昆布締めにし、両面に焼きを入れて「炙りあわび」にしました。適度な歯ごたえであわびの旨みを堪能できます。

北海道産 あわびの炙り昆布締め

申込番号 14 U 60057

●セット内容／あわびの炙り昆布締め55g×2 ●賞味期間／冷凍90日





外は香ばしく、中はしっとりとした食感の炙り刺身と旨みたっぷりで奥深い味わいの国産ふぐちりのセットです。とらふぐの皮を練り込んだふぐ入りうどんもついています。

まふく炙り刺身・ちりセット

申込番号 14 U 51071

●セット内容／まふぐ炙り刺身60g(プラスチック皿19cm)、まふぐちり(切身・アラ)250g、とらふぐ入りうどん250g、ふぐ鍋だし45g、ポン酢35g×2、もみじおろし3g ●まふぐ：国産（天然）、とらふぐ：国産（養殖） ●賞味期間／冷凍30日





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

魚三楼

〈京都・魚三楼〉

海鮮漬け丼

申込番号 14 U 60063

●セット内容／ぶり漬け60g×4、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。



鯨は頭から尾までほぼ全ての部位を美味しく食べることができ、部位ごとに違う味わいをお楽しみいただけます。

鯨の詰合せ

申込番号 14 U 50699

●セット内容／鯨竜田揚げ150g、鯨赤身肉（刺身用）・鯨おばいけ・ハツ各100g、鯨本皮スライス・鹿の子スライス・鯨ベーコンスライス各50g ●ニタリ鯨・イワシ鯨：北西太平洋産 ●賞味期間／冷凍90日





まぐろ専門店が目利きしためばちまぐろの詰合わせです。

天然めばちまぐろ詰合せ

申込番号 14 U 40756

●セット内容／目鉢マグロ（中トロ100g、赤身100g×2、すきみ100g×2） ●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10日





天然本まぐろを使った贅沢な「たたき」と目鉢まぐろを独自のタレに漬込み角切りに仕上げた「かちわり漬け」を個包装で詰合わせました。天然まぐろ本来の旨みと食感を存分にお楽しみください。

〈築地ホクエイ〉

天然まぐろ詰合せ（たたき・かちわり漬け）

申込番号 14 U 50649

●セット内容／天然本まぐろたたき60g×6、目鉢まぐろかちわり漬け60g×5 ●本鮪：国産、目鉢鮪：日本または台湾またはその他産 ●賞味期間／冷凍30日







大きなサイズの車海老です。お造り、塩焼きでお召し上がりください。

長崎県五島列島産
車海老（生冷凍）

申込番号 14 U 83384

●セット内容／車海老生冷凍40g×8 ●賞味期間／冷凍30日





北海道沖で獲れたほたてを新鮮なうちにボイルしました。解凍後そのままお刺身でも、バター焼きや酒蒸しなど様々な調理方法でお楽しみいただけます。

ボイル帆立 生食用

申込番号 14 U 50710

●セット内容／ボイル帆立500g×2 ●帆立：北海道産





大きなサイズの車海老です。解凍後軽く焼くと風味が増し一層美味しくなります。

長崎県五島列島産
車海老ボイル味噌漬

申込番号 14 U 83386

●セット内容／車海老ボイル味噌漬40g×8 ●賞味期間／冷凍30日



北海道で水揚げされたスケトウダラの卵から真子のみを使用した辛子明太子です。しっとりとした食感と昆布の旨みがきいた独自の調味液に漬け込んだまろやかな味わいが楽しめます。

〈福岡・海正堂〉

博多辛子明太子

申込番号 14 U 40881

●セット内容／辛子明太子（無着色）570g ●スケトウダラの卵：北海道産 ●賞味期間／冷蔵10日





粒がしっかりしたアメリカ産のスケトウダラの卵から真子だけを選び、キレのよい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 14 U 41278

●セット内容／辛子明太子（無着色）720g ●スケトウダラの卵：アメリカ産 ●賞味期間／冷蔵10日





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産昆布で巻きました。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 14 U 52449

●セット内容／昆布巻辛子明太子（無着色）360g×2 ●スケトウダラの卵：アメリカまたはロシア産 ●賞味期間／冷凍30日





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 14 U 93769

●セット内容／たらこ（無着色）630g ●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 14 U 93714

●セット内容／香辛明太子（無着色）600g ●スケトウダラの卵：アメリカまたはロシア産 ●賞味期間／冷凍30日



『福さ屋』独自の香辛調味液に三昼夜じっくり漬け込み熟成。旨みと辛みの調和のとれた味に仕上げました。



福さ屋

〈福岡・福さ屋〉

辛子めんたいこ

申込番号 14 U 50647

●セット内容／辛子明太子（無着色）640g ●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



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、ぷちぷちと歯切れのよい数の子、ご飯のお供のたらこ、明太子の食べ比べです。



魚卵食べ比べ

申込番号 14 U 60227

●セット内容／いくら醤油100g、たらこ・明太子・味付け数の子各200g ●いくら：北海道産、スケトウダラの卵：アメリカまたはロシア産、数の子：カナダまたは北海道産 ●賞味期間／冷凍30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 14 U 40783

●セット内容／秋鮭切身120g（2切）×6
●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 14 U 40694

●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×2 ●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



北海道近海で獲れた秋鮭を使用しています。塩・西京味噌・塩麹の3種類の味に仕上げました。

北海道産 秋鮭切身詰合せ

申込番号 14 U 30114

●セット内容／塩秋鮭×5、秋鮭西京味噌漬・秋鮭塩麹漬各60g×4 ●賞味期間／冷凍60日











湯せんやレンジで温めて簡単にお召し上がりいただける蒲焼セットです。

蒲焼2種詰合せ

申込番号 14 U 60009

●セット内容／ほっけ蒲焼・さんま蒲焼×各3 ●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 14 U 40696

●セット内容／真鯛西京漬60g×4、ぶり幽庵漬70g×4 ●賞味期間／冷凍90日





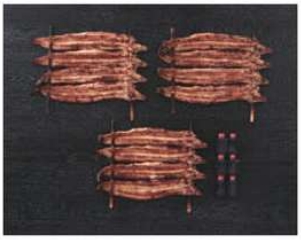
雄の秋鮭と塩のみを原料に昔ながらの手作業で一尾ずつ仕込んだ「塩引鮭」は「鮭のまち」新潟県村上市の気候風土と先人の知恵の賜物です。

越後村上の味 塩引鮭切身

申込番号 14 U 60090

●セット内容／塩引鮭切身×10切（計700g） ●秋鮭：北海道産 ●賞味期間／冷凍60日





穴子料理の老舗『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。

〈兵庫・林喜商店〉

炭火焼き穴子

申込番号 14 U 00508

●セット内容／炭火焼き穴子（Mサイズ）×3、たれ×6 ●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。





粒々がしっかりとした「真子」を使った無着色明太子をからすみ風に仕上げました。ねっとりとした食感の中に明太子らしい香味と粒感が広がります。

博多 明太子からすみ

申込番号 14 U 93717

●セット内容／明太子からすみ（無着色）60g×4 ●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





ブリッとした食感と奥深い味わいの真ふぐを山口県の銘酒「五橋」酒粕に漬け込みました。素材の味を邪魔しない優しい口当たりの塩ポン酢でお召し上がりください。

ふぐ大吟醸粕漬け・一夜干しセット

申込番号 14 U 50669

●セット内容／真ふぐ大吟醸粕漬け200g×3、ふぐ一夜干し150g、塩ポン酢100ml ●マフグ：山口県産、シロサバフグ：福岡県または長崎県産 ●賞味期間／冷凍90日





北アルプスの伏流水で養殖したチョウザメのキャビアです。キャビア本来の食感を大事に塩味をおさえた上品な味わいに仕上げました。

〈岐阜・焼岳すっぽん〉

奥飛騨キャビア

申込番号 14 U 52448

●セット内容／キャビア15g ●チョウザメの卵：国産（養殖） ●賞味期間／冷凍90日





日本有数のしじみ漁地である茨城県「涸沼（ひぬま）」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。

涸沼産 大和しじみ（砂抜き済）

申込番号 14 U 60043

●セット内容／大和しじみ400g×4

※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。



良質の脂がのった魚を越前海塩「越前塩」で味付けし干し上げた一塩干しと、絶妙なバランスで味付けした味醂干しの詰合わせです。

干物セット「波」

申込番号 14 U 50762

●セット内容／開きほっけ200g、干し赤がれい170g、開きのどぐろ55g×2、干しはたはた100g（計3～4尾）、開きいか70g、さんま味醂干し150g（計2尾） ●国産 ●賞味期間／冷凍60日





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。

おまかせ干物6種6点詰合せ

申込番号 14 U 60011

●セット内容／おまかせ干物6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6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。





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 14 U 60071

●セット内容／鯛開き×3、あじ開き・あじみりん・昆布干あじ開き・昆布干さば・ぶりみりん×各2枚 ●あじ・鯛：佐賀県産、さば・ぶり：国産 ●賞味期間／冷凍30日







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

海鮮松前漬け2種セット

申込番号 14 U 50708

●セット内容／数の子松前漬け・紅ずわいがにの松前漬け各240g×2





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。

北海道産 ほっけスティック

申込番号 14 U 60012

●セット内容／ほっけスティック（みりん味500g×2、塩味300g×2）





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込んでいます。いくらも入っているので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 14 U 93910

●セット内容／サーモン漬け丼の具70g×8 ●秋鮭・いくら：北海道産 ●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の満足を引き立てます。

和牛もつ鍋セット

申込番号 14 U 20355

●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）×各2 ●賞味期間／冷凍30日



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 14 U 50716

●セット内容／天草大王鶏肉350g×2、天草大王スープ（濃縮）200g×2、押し包丁麺160g×2、ゆず胡椒10g ●賞味期間／冷凍30日



とらふぐのアラと身を豪快にブツ切りにし、鍋用にしました。残ったスープで味わう、ふぐ雑炊もお楽しみください。

〈関とら本店〉

とらふぐちり鍋

申込番号 14 U 60047

●セット内容／とらふぐちり（切身、アラ）300g、ふぐつみれ100g、ふく醤油30ml×3、もみじおろし10g×3、とらふぐヒレ5枚 ●トラフグ：長崎県または熊本県産（養殖） ●賞味期間／冷凍90日















風味と旨みを楽しめる真ふぐのたたき刺身と、ゆずの香り漂う真ふぐ寄せ鍋をお楽しみください。

〈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 14 U 60008

●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、とらふぐ塩辛60g×2、ふくポン酢・もみじおろし各10g×2、とらふぐヒレ5枚 ●まふぐ：鍋：国産、刺身：山口県産、とらふぐ：長崎県産または熊本県産（養殖） ●賞味期間／冷凍90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。

鶏 三和

〈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 14 U 00988

●セット内容／モモ肉・ムネ肉×各3枚、ささみ・手羽先×各2本（計1,080g） ●愛知県産 ●賞味期間／冷蔵8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 14 U 50736

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



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

五島牛五島手延うどんすき鍋セット

申込番号 14 U 50645

●セット内容／五島牛五島手延うどんすき鍋セット（五島牛バラ肉160g、五島手延うどん60g×6、五島うどんスープ10g×3）×2 ●賞味期間／冷凍30日





北海道近海の花咲がに、鮭、帆立の他、コーン、いももちなどを揃えました。味噌ベースのタレでお楽しみください。

北海道産 花咲がに石狩鍋

申込番号 14 U 30115

●セット内容／ゆで花咲がに脚300g、秋鮭切身4切（250g）、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 ●賞味期間／冷凍30日





地鶏ならではの濃厚な旨みをお楽しみください。

青森シャモロックつみれ鍋セット（2〜3人前）

申込番号 14 U 51259

●セット内容／むねカット肉150g×2、肉だんご150g、手羽元240g（4本入）、濃縮スープ（8.5倍）100ml ●賞味期間／冷凍90日







脂ののった鮪の希少部位ハラモと骨付きカマに、鮪鍋専用の濃縮つゆをセットにしました。

まぐろ鍋セット（4〜6人前）

申込番号 14 U 30441

●セット内容／マグロハラモカット150g×2、骨付きカマ250g×2、鮪鍋つゆ140g×2 ●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





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（3〜4人前）

申込番号 14 U 40909

●セット内容／正肉スライス250g×2、つくね（8個入）、鴨鍋つゆ150ml×2 ●鴨肉：国産 ●賞味期間／冷凍90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（3〜4人前）

申込番号 14 U 40901

●セット内容／水炊きスープ600g×3、華味鳥切り身300g×2、華味鳥ぶつ切り300g、華つくね200g、博多ぽん酢220ml、冷凍ちゃんぽん麺150g、柚胡椒30g ●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。

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月中旬～6月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



品質と伝統が自慢の「静岡県産クラウンマスクメロン」です。メロン一筋の生産者が一木一果手塩にかけたメロンの気品のある網目の美しさと香り、そして甘みをお楽しみください。



静岡県産 クラウンマスクメロン
申込番号 14 T 40676

●セット内容／静岡県産クラウンマスクメロン1.2kg

鮮やかなオレンジ色のメロンです。ジューシーな食感と口いっぱいに広がる甘さが特徴です。

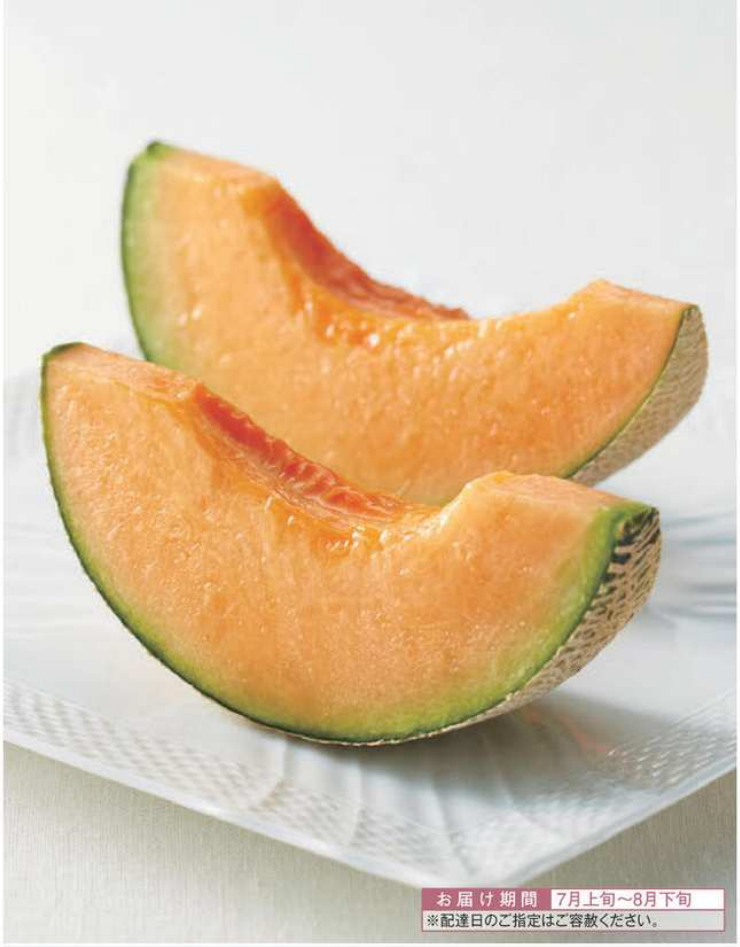
京都嵯峨菓寓 伊三郎 創業 明治元年

〈京都・伊三郎〉
熊本・茨城県産
クインシーメロン
申込番号 14 T 60094

●セット内容／クインシーメロン800g×2
お申込み期間　2月1日～5月31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　14 T 30541

●セット内容／赤肉メロン2kg×2

お申込み期間　4月1日～7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。



山梨県御坂地区で収穫し、糖度光センサーにより選別された旬の桃をお届けします。

山梨県産
御坂の糖度光センサー桃

申込番号　14 T 30499

●セット内容／桃2kg（7～8玉）

お申込み期間　4月1日～6月30日

期間限定



お届け期間　9月中旬～10月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



半世紀の歴史をもつ信州巨峰栽培の先駆者『㊥ 秀果園』。大粒で豊かな甘みが味わえます。

〈長野・秀果園〉
長野県産 巨峰

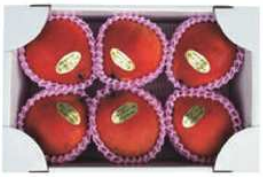
申込番号　14 T 11175

●セット内容／巨峰2kg（3～5房）
お申込み期間　6月1日～8月31日
※天候や生育状況などによりお届け日が前後する場合がございます。

期間限定



お届け期間　10月下旬～11月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



色鮮やかなルビー色に染まった稀少な赤い洋梨、「ラヴィアン・ローゼ」。瑞々しい果肉と甘みの中にほどよく酸味があります。

長野県産
ラヴィアン・ローゼ（洋梨）

申込番号　14 T 11305

●セット内容／ラヴィアン・ローゼ（洋梨）2kg（4～6玉）
お申込み期間　7月1日～10月15日
※天候により冷蔵便でのお届けになる場合がございます。

期間限定



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 14 U 50696

●セット内容／幸水梨2.8kg（7～9個）

お申込み期間　5月1日～7月31日

期間限定



お届け期間　10月上旬～10月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。



甘味と酸味のバランスが良い長野県生まれのりんごです。

長野県北信産 秋映・シナノスイート詰合せ

申込番号 14 T 30554

●セット内容／秋映・シナノスイート（計5kg、14～18玉）

お申込み期間　7月1日～9月30日

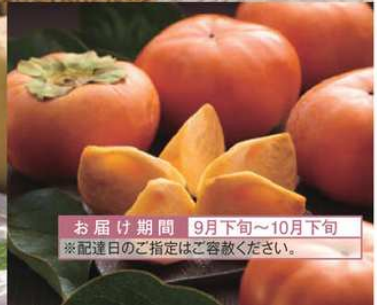
期間限定





秋の味覚の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。





お届け期間　9月下旬～10月下旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

秋の果物詰合せ

申込番号 14 T 30551

●セット内容／りんご1.25kg（5玉）、梨1kg（4玉）、柿800g（4玉）

お申込み期間　6月1日～9月30日

期間限定



生産者が少ない珍しいりんご「こうとく」。蜜入りが良く、美味しさはもちろんカットした時の断面も鮮やかです。



山形県産りんご こうとく

申込番号 14 T 40675

●セット内容／こうとく2kg（7～12玉）

お申込み期間 9月1日～10月31日

※蜜の入り状況により配送が遅れる場合がございます。

期間限定



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 14 T 00668

●セット内容／熟達味みかん7.5kg（青秀：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



冬に美味しい時期を迎える果物を彩りよく詰合わ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 14 T 30553

●セット内容／りんご1.25kg（5玉）、ラ フランス1kg（4玉）、みかん700g（8～10玉）

お申込み期間 8月1日～10月31日

期間限定



ゼリーのような舌触りの果肉です。種が無く、ジョウノウも気にならないほど薄いのでとても食べやすくジューシーです。



愛媛県産 紅まどんな

申込番号 14 T 60030

●セット内容／紅まどんな1.5kg（6～8個）

お申込み期間 8月1日～11月10日

期間限定



りんごの有名産地、長野県産のサンふじりんごです。酸味と甘みのバランスがよくシャキッとした食感が魅力です。



〈長野・入江フルーツ農場〉
長野県産 サンふじりんご

申込番号 14 T 20571

●セット内容／サンふじりんご特秀 3kg（6～9玉）

お申込み期間 9月1日～12月15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 14 T 20536

●セット内容／デコポン2kg（6～8玉）

お申込み期間 10月1日～2月15日

期間限定



冬のおすすめ苺をお届けします。



いちご詰合せ

申込番号 14 U 40687

●セット内容／福岡県産いちご（あまおう）・栃木県産いちご（とちおとめ、またはとちあいか）各300g（12～15粒）

お申込み期間 9月1日～1月31日

※品種のご指定はできません。

冷凍便 期間限定



温暖な気候と太陽の恵みで育つデコポンは果汁の甘さと香りの良さに定評があります。



伊三郎

〈京都・伊三郎〉
デコポン

申込番号 14 T 60074

●セット内容／デコポン1.4kg（6玉）●佐賀県または和歌山県または愛媛県産

お申込み期間 11月1日～2月末日

期間限定



果物のおいしさを充分に引き出したジャムの詰合わせです。



長野県産 フルーツジャム・岡山県産 フルーツジャム詰合せ

申込番号 14 Z 21679

●セット内容／岡山県産清水白桃・岡山県産マスカットオブアレキサンドリア・長野県産あんず・長野県産ブルーベリー・長野県産いちご・長野県産紅玉りんご各145g



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お楽しみください。



果実を楽しむ フルーツジャム詰合せ

申込番号 14 Z 60033

●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 いちご・ブルーベリー・紅玉りんご各145g



岡山県産の清水白桃と中山金桃、シャインマスカット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人気の高いシャインマスカットの上品な甘さを楽しめます。



岡山県産 フルーツコンポート

申込番号 14 T 40576

●セット内容／シャインマスカットコンポート360g×2、清水白桃コンポート・中山金桃コンポート各360g



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。果実そのままの味わいを大切にしています。



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 14 Z 00579

●セット内容／長野県産白桃ジュース・長野県産ぶどうジュース各500ml×2、長野県産ふじりんごジュース・和歌山県産みかんジュース各500ml×1

※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。



バラエティーギフト

食卓にあるとうれしいいつもの食品や
毎日使うものこそ、丹精込めて
丁寧につくられたものを選びたい。
いつもの食にこだわる方へ
お届けしたい美味しさです。

ニッポンのおいしいごはん



ミルキークイーン 山形県 南陽

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

〈山形・こめ工房南陽アスク〉
特別栽培米
ミルキークイーン
申込番号 14 T 60066

●セット内容／特別栽培米ミルキークイーン2kg×2



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 14 T 63017

●セット内容／特別栽培米ミルキークイーン5kg



夕鶴郷米「はえぬき」 山形県 南陽

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

〈山形・おりはた環境保全協議会〉
夕鶴郷米「はえぬき」
申込番号 14 T 60023

●セット内容／はえぬき2kg×2



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 14 T 60064

●セット内容／特別栽培米 サキホコレ4kg



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 14 T 60019

●セット内容／特別栽培米こしひかり5kg



ゆめぴりか 北海道

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

北海道産
無洗米ゆめぴりか
申込番号 14 T 60061

●セット内容／無洗米ゆめぴりか2kg×2



KITCHEN PANTRY

キッチンパントリー

美味しい我が家の食材庫

食卓にあるとうれしいいつもの食品や
毎日使える品々を集めました。
いつでも使えて、簡単・便利なキッチンパントリー。
お役に立てる美味しさです。





創業明治35年、和香辛料をつくり百余年の老舗『やまつ辻田』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 14 U 50703

●セット内容／大からから極上七味西高野街道から8g、名代柚七味西高野街道から15g、石臼挽き朝倉粉山椒4g、高知糸すじ青のり4g、しその粉10g、実生ゆずぽん酢360ml、実生柚のす100ml、国内産金ごま播磨いり・国内産丹波黒いりごま各35g、実生柚子こしょう60g、実生柚子ジャム250g、紀州三年梅120g、たかの爪5g
※季節により、詰合せ内容の一部が変更になる場合がございます。



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。



献上真昆布

申込番号 14 Z 11312

●セット内容／真昆布330g×2



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 14 Z 60050

●セット内容／大分産原木乾椎茸どんこ100g×2



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 14 T 30695

●セット内容／特別仕立ての龍神梅干1.3kg（塩分約18%）·紫蘇100g ●梅：和歌山県産



『村山造酢』の千鳥酢、『白扇酒造』の熟成味酢、『藤野醤油醸造元』の丸大豆醤油と伝統製法で作る調味料詰合わせです。



おいしい調味料詰合せ

申込番号 14 Z 52694

●セット内容／京酢加茂千鳥360ml·三年熟成美酢500ml×各4、二年熟成丸大豆醤油こいくち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。



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 14 Z 40597

●セット内容／三輪素麺50g×44



「揖保乃糸」の中で歴史のある帯の手延べそうめんです。めんつゆは、まろやかに仕上げたストレートタイプです。



揖保乃糸 手延素麺揖保乃糸上級品

申込番号 14 Z 60081

●セット内容／手延素麺（50g×15、めんつゆ60g×4）×2



国産そば粉を使用したそば2種の詰合わせ。香り高くのどごしのよい細切り仕立ての信州戸隠そばと、香気と深い味わいの十割そばをお楽しみいただけます。



〈長野・信州戸隠そば〉

国産本十割そば・信州戸隠そば詰合せ

申込番号 14 Z 60095

●セット内容／国産本十割そば・信州戸隠そば各200g×7



伝統の手絢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 14 Z 50641

●セット内容／稲庭うどん（70g×12）×2



相伝の製法で醸造した西京味噌は手作りの麹が醸しだす香りと大豆の風味がやわらかな味わい。また、二土用の間熟成させた赤味噌に沖縄粟國島産海塩がしっかりとした味と熟成香を醸しだします。



御幸町 関東屋

〈京都・御幸町 関東屋〉

京味噌詰合せB

申込番号 14 U 83491

●セット内容／六代目謹醸白味噌（みやこ樽詰）・粟國の塩仕込赤味噌（みやこ樽詰）各900g ●賞味期間／冷蔵60日
※配達日のご指定はご容赦ください。



相伝の製法で醸造した西京味噌は手作りの麹が醸しだす香りと大豆の風味がやわらかな味わいをつくりだします。また、京料理で馴染み深い赤出しは、しっかりとしたコクと風味がありながらもやわらかな味わいです。



御幸町 関東屋

〈京都・御幸町 関東屋〉

京味噌詰合せA

申込番号 14 U 83453

●セット内容／六代目謹醸白味噌（みやこ樽詰）・吟醸赤出し（みやこ樽詰）各1kg ●賞味期間／冷蔵60日
※配達日のご指定はご容赦ください。



銀鮭・帆立・金華鯖・金目鯛の4種のお茶漬けセットです。



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。



贅沢だし茶漬けセット

申込番号 14 Z 60251

●セット内容／贅沢だし茶漬け（金目鯛×5、金華鯖×4、帆立・銀鮭×各3）



〈芳香園製茶〉

銘茶詰合せ

申込番号 14 U 20377

●セット内容／煎茶・玉露・深蒸し煎茶各120g

ご当地の麺

全国に誇る郷土の麺を取り揃えました。



〈秋田・寛文五年堂〉
いなにわ手綯うどん

申込番号 14 Z 93766

●セット内容／いなにわ手綯うどん100g×20



即席 手延べそうめん・こまちそば 比内地鶏つゆ

申込番号 14 Z 60034

●セット内容／即席手延べそうめん（麺50g・比内地鶏つゆ27ml・乾燥ねぎ・七味唐辛子）×8、即席こまちそば（麺50g・比内地鶏つゆ27ml・乾燥ねぎ・乾燥わかめ）×8



北海道らーめん

申込番号 14 Z 70638

●セット内容／麺90g×16、スープ（味噌46g×6、醤油40g×5、塩34ml×5）



「旨麺」
九州ラーメンセット

申込番号 14 T 40582

●セット内容／麺80g×24、熊本スープ40g・久留米スープ38g・鹿児島スープ35g×各8、ラーメンふりかけ3g×24



乾燥・全国繁盛店ラーメン32食セット

申込番号 14 Z 50731

●セット内容／小樽「桂苑」塩味・小樽「桂苑」味噌味・秋田「周助」醤油味・喜多方「まるや」醤油味・米沢「三男坊」味噌味・東京「楓家」醤油味・鳥取「香味徳」醤油味・博多「いっちょいっちょ」とんこつ味×各4食・スープ付



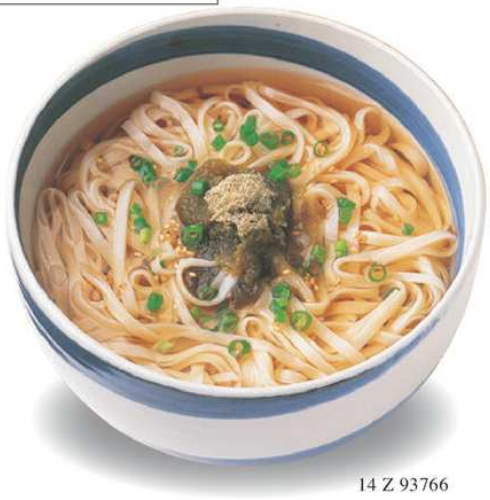
「旨麺」さっぽろ時計台食堂ラーメンセット

申込番号 14 Z 60240

●セット内容／ラーメン麺80g×24、さっぽろ塩スープ・さっぽろ味噌スープ各44g×8、さっぽろ醤油スープ42g×8

〈秋田・寛文五年堂〉
いなにわ手綯うどん

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。



14 Z 93766

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詰合わせ。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。



14 Z 60034

北海道らーめん

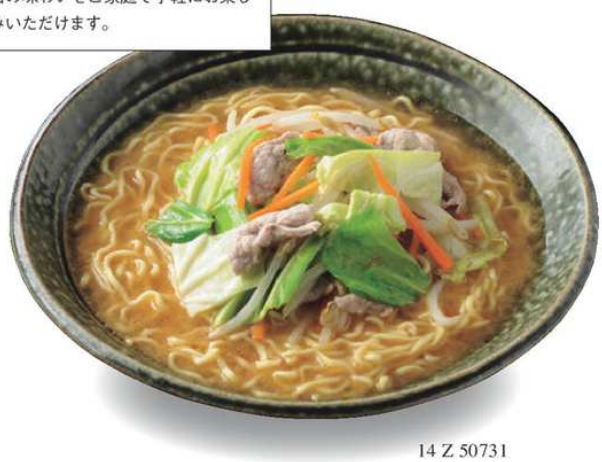
北海道産小麦でつくる旨みとコシを感じるちぢれ中太麺。だしが効いたスープなので味わいしっかり、後味すっきりと召し上がれます。



14 Z 70638

乾燥・全国繁盛店ラーメン32食セット

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



14 Z 50731

「旨麺」九州ラーメンセット

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。



14 T 40582

「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種でお楽しみいただけます。



14 Z 60240



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 14 Z 40713

●セット内容／スパイス香る牛すじカレー180g×16



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 14 Z 40674

●セット内容／北海道十勝牛のビーフカリー・北海道中札内鶏のチキンカリー各200g×2、北海道産阿寒豚のポークカリー200g×3



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 14 Z 93754

●セット内容／近江牛牛すじ煮込みカレー160g×8



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 14 Z 40677

●セット内容／黒豚カレー200g×8



温めなくてもおいしい、お肉がメインの防災食です。

防災



〈日本ハム〉

防災食セット

申込番号 14 Z 60075

●セット内容／ポークソーセージステーキ110g×4、煮込みハンバーグ115g・鶏と根菜のうま煮100g・やきとり110g×各3



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 14 Z 40673

●セット内容／ビーフハヤシ200g×3、チキンバジルトマト・ホワイトクリーム各200g



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。肉と香味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 14 Z 40714

●セット内容／じっくり煮込んだデミグラスハンバーグ120g×16



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 14 Z 20386

●セット内容／レトルト牛タンシチュー160g×8



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 14 Z 60025

●セット内容／灯台つぶ貝味付け缶詰90g×5



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 14 Z 40664

●セット内容／十勝牛大和煮缶詰85g×5



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 14 Z 40666

●セット内容／鹿児島黒豚角煮缶詰80g×5



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 14 Z 40667

●セット内容／中札内鶏甘辛煮缶詰80g×5



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 14 Z 40670

●セット内容／根室産いわし味付け190g×6



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。香り高い上品な辛み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 14 Z 40671

●セット内容／さんま黒七味醤油煮・さんま一味醤油煮各95g×3



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 14 Z 40669

●セット内容／真さば水煮170g×5



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 14 Z 40668

●セット内容／花咲がにスープ215g×5



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 14 Z 60083

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





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 14 Z 60084

●セット内容／和風鯛ごはん・五目ごはん各280g×3、洋風トマトごはん・海鮮カレーごはん・海の幸ごはん・和風ちりめんごはん・野菜ごはん各280g×2





防災

お湯またはお水を注ぐだけで、ふんわりご飯が食べられます。保存食だけではなく、軽量なので旅行や登山などにも便利です。

保存食 アルファ米詰合せ

申込番号 14 Z 60232

●セット内容／アルファ米わかめごはん・アルファ米五目ごはん・アルファ米松茸ごはん・アルファ米白飯各100g×5







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 14 Z 40715

●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×2、グラス×3 ●サイズ／グラス：約高さ9×径7.5cm（口径約6.5cm）、容量約310ml ●素材／グラス：ガラス ●グラス：ポーランド製





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

北海道のスープセット

申込番号 14 Z 40634

●セット内容／コーンスープ・オニオンスープ各160g×4、パンプキンスープ160g×3





カネ十煎茶「特選茶園」は若葉がもつ燃えるような鮮緑の香りと奥深いコクと旨みが特徴。その他、ベルガモットの華やかな香りの「カネ十アールグレイ」、柚子の爽やかさを楽しめる「柚子煎茶」が入った3種詰合わせです。

〈カネ十農園〉

3種詰合せ

申込番号 14 T 30524

●セット内容／カネ十煎茶特選茶園・柚子煎茶・カネ十アールグレイ各100g



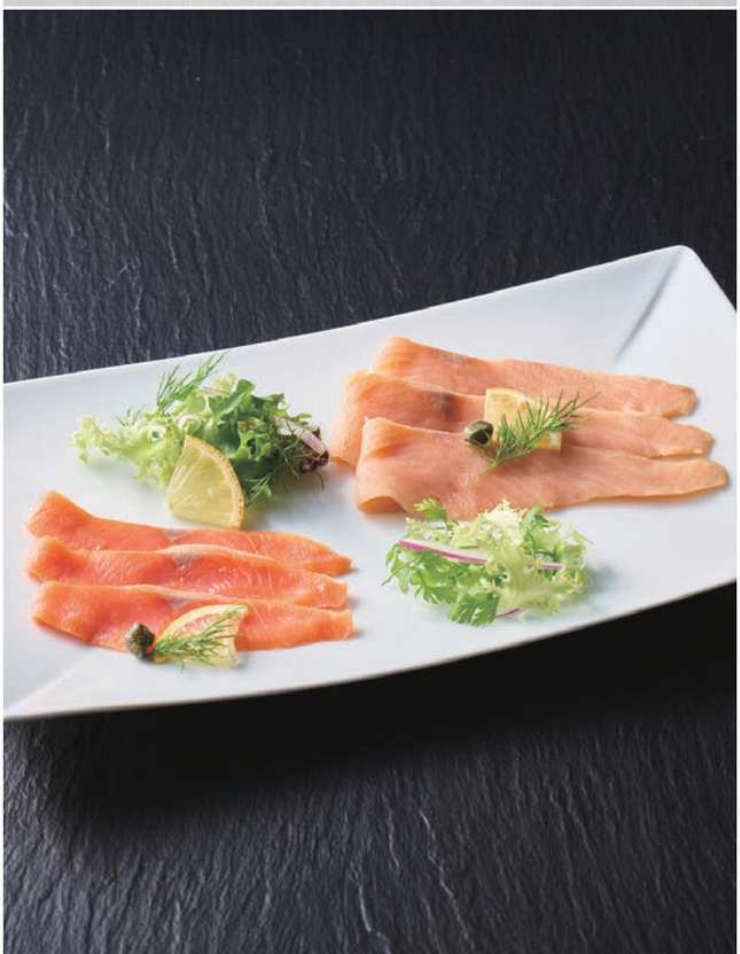


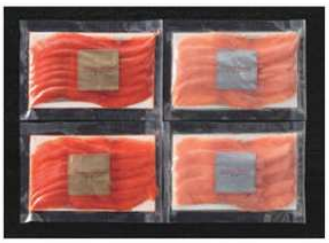
岩手県のブランドサーモン「久慈育ち琥珀サーモン」を昔ながらの山漬けにした後、国産ナラのチップで、じっくり燻しました。なめらかでもっちりとした食感をお楽しみいただけます。

岩手久慈育ち琥珀サーモン燻製スライス

申込番号 14 U 40591

●セット内容／銀鮭スモークサーモン60g×5 ●銀鮭：岩手県産（養殖） ●賞味期間／冷凍60日





ロシア産紅鮭と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。

天然スモークサーモン

申込番号 14 U 93729

●セット内容／紅鮭スモークスライス・秋鮭スモークスライス各120g×2 ●紅鮭：ロシア産、秋鮭：北海道産 ●賞味期間／冷凍60日





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（フルーティ）

申込番号 14 Z 50721

●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×4 ●イタリア製





ワインから低温低圧蒸留により、風味を損なわないようにアルコールを抜いたノンアルコールワインです。お酒の飲めない方でも、ワインの味や香りをお楽しみいただけます。

ノンアルコールワインセット

申込番号 14 Z 70626

●セット内容／ヴィンテンス・シャルドネ、ヴィンテンス・メルロー、デュク・ドゥ・モンターニュ各750ml×2 ●ベルギー製
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

スマートキッチン／温めるだけの簡単料理

『日本橋 古樹軒』の中華料理

日本人の繊細なエッセンスで
作り上げた味。
日本の中華の醍醐味を
お楽しみいただけます。





牛肉と豚挽き肉をブレンドした旨みとコクのあるベースに花椒を加えた本格的な味わいの麻婆豆腐。中華料理の定番でもある辛さと美味しさをバランス良く仕上げたエビのチリソース煮のセットです。

〈東京・日本橋 古樹軒〉
麻婆豆腐・エビのチリソース煮

申込番号 14 U 60080

●セット内容／麻婆豆腐・エビのチリソース煮各180g×4



中華惣菜専門店『四陸』専属の料理人が手作りした中華をお手軽簡単調理でお楽しみいただけます。



〈四陸〉

中華惣菜と中華丼セット

申込番号 14 U 60055

●セット内容／海老のチリソース150g・具だくさん八宝菜170g・金華ハム香る中華丼の具180g・貝柱香る海鮮中華丼の具180g・漢源花椒の麻婆豆腐180×各2、金華豚の酢豚150g



独自配合のラー油とひき肉の旨みがたっぷり。唐辛子の辛さと花椒のさわやかな痺れをお楽しみください。



〈中國菜 老四川 飄香〉

汁なし担々麺

申込番号 14 U 60079

●セット内容／冷凍生中華めん120g・飄香汁なし担々麺の素100g×各8 ●賞味期間／冷凍90日



豚肉、干し帆立貝柱、玉葱、椎茸などの具を小麦粉と酵母だけで作った生地で包みました。やさしい風味、あっさりとした味わいが広がります。



〈大阪・京園〉

豚まん・帆立豚まん詰合せ

申込番号 14 U 70877

●セット内容／豚まん・帆立豚まん×各16
●賞味期間／冷凍30日



丁寧に作り上げた肉団子の甘酢煮。ぷりぷりふわふわに仕上げた海老玉、ボリュームたっぷりの肉焼売などの中華惣菜をセットにしました。電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。



おもてなしのお惣菜中華セット

申込番号 14 U 30504

●セット内容／肉団子甘酢煮130g、海老玉150g×2、中華丼の具150g、肉焼売170g×2、広東風チャーハン200g×2

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。





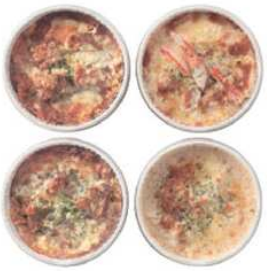
お子さまから大人まで人気の電子レンジで温めるシーフードとチキンのお惣菜。ソースがまろやかでクリーミー、熱々が美味しいシーフード料理の定番、ドリアやグラタンなどにチキンを使用した煮込み料理をセットにしました。

おもてなしのお惣菜 シーフード&チキン

申込番号 14 U 83414

●セット内容／海老ときのこのドリア・海の幸のリゾット・シーフードピラフ各220g、境港産紅ズワイ蟹グラタン・地養赤鶏のホワイトソース煮各200g、地養鶏のトマト煮（5個入り）180g





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。

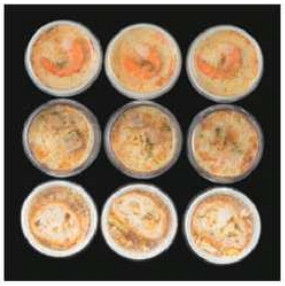
おもてなしのお惣菜 洋食セット

申込番号 14 U 00528

●セット内容／境港産紅ズワイガニのバターライスドリア280g、境港産紅ズワイガニと北海道産帆立のクリーミーグラタン250g、焼きチーズビーフカレー250g×2







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 14 U 60027

●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・オニオングラタンスープ各130g×3







それぞれの味わいを堪能できる3種の詰合わせ。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 14 U 40621

●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×2 ●賞味期間／冷凍90日





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

吟月

徳島 割烹吟月
お煮しめ3種詰合せ

申込番号 14 U 40618

●セット内容／高野豆腐煮（2個入）×4、椎茸含め煮（4個入）×4、小芋煮（4個入）×4 ●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。3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 14 U 40620

●セット内容／豆腐ハンバーグ70g（キノコソース100g）×4、豆腐ハンバーグ70g（照り焼きソース80g）×4、豆腐ハンバーグ70g（おろしポン酢ソース100g）×4 ●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 14 U 40607

●セット内容／イカ塩辛100g×2、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





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 14 U 60056

●セット内容／蟹あんかけ丼のもと180g×6、えび炒飯360g×5 ●賞味期間／冷凍60日





牛肉の味の違いを楽しめる2種のガーリックライスです。

ビーフステーキ ガーリックライスセット

申込番号 14 U 30512

●セット内容／土佐あか牛ステーキガーリックライス・ビーフステーキガーリックライス各200g×2







デミグラスソースで味わうお肉の旨みを存分に堪能できるジューシーなハンバーグと、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のセットです。

Hotel Okura

〈ホテルオークラ〉

黒毛和牛のビーフシチューとハンバーグ

申込番号 14 U 60093

●セット内容／黒毛和牛ビーフシチュー160g・黒毛和牛ハンバーグ110g・デミグラスソース40g×各2 ●賞味期間／冷凍90日





柔らかい牛フィレ肉入り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 14 U 30514

●セット内容／牛フィレ肉のガーリックバターライス200g・濃厚オニオンスープ220g×各4

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 14 U 60069

●セット内容／国産牛ビーフシチュー
220g×4

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パウンド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 14 Z 60036

●セット内容／オレンジケーキ・紅茶香るりんごのケーキ×各3、フルーツミックスケーキ×2





チーズケーキにチーズムースを重ね、スポンジクラムをまぶしたプレーン、ココア風味のチーズケーキとチーズムースを重ねたショコラの2種のフロマージュと、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 14 U 60039

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





酪農王国十勝の大樹町で生産された生乳を使用した、4種のアイスクリームをお楽しみいただけます。

北海道ミルクリッチ
アイスクリームセット

申込番号 14 Z 60249

●セット内容／スライスアーモンド&ミルクキャラメル・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×6





自家焙煎したナッツにほろ苦濃厚なキャラメルを絡めてフランス産の塩をまぶした「キャラメリゼナッツ」。お酒にも合います。そして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」の詰合わせです。

〈パンソン シェフパティシエ〉

ギフトアソート

申込番号 14 T 10587

●セット内容／ブラウニー×6、塩キャラメリゼ（アーモンド・ヘーゼルナッツ各25g×3、マカデミアナッツ25g×2）●賞味期間／常温30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。





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「オトンヌ」。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 14 T 50778

●セット内容／グラノーラ カカオ100g×3、オトンヌ・トロピカル各100g×2 ●賞味期間／常温90日





なめらかな口どけの濃厚なチョコレートケーキです。

ガトーショコラ

申込番号 14 T 50742

●セット内容／ガトーショコラ（5号サイズ）×2 ●賞味期間／常温30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アイスクリームです。

富良野アイス

申込番号 14 U 60054

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







新鮮な生乳を使用し、じっくり加熱殺菌することで生乳本来の旨みを残しています。

十勝アイスバラエティー

申込番号 14 U 60248

●セット内容／十勝白い牧場アイス（プレミアムバニラ・バニラビーンズ・ストロベリー・ハスカップ・クリームチーズ・赤肉メロン各80ml×2）、ミニパフェ（ミルク&チョコ・メロンシャーベット・いちごミルク各120ml×2）、アイスミルク（ミルク・小豆・チョコレート各80ml×2）、アイスカタラーナ80ml×5





苦みのきいたカラメル味の濃厚アイスクリーム。甘くて香ばしい味をお楽しみください。



〈ビストア〉
焦がしカラメルアイス
申込番号 14 U 60037

●セット内容／焦がしカラメルアイス75ml×10

冷凍 配達日ご指定

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



〈長野・甘味喫茶塩川〉
もち入りアイスクリーム
申込番号 14 U 50644

●セット内容／きな粉80ml×8、抹茶80ml×7

冷凍 配達日ご指定



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 14 U 40710

●セット内容／北海道夕張メロンアイスクリーム65ml×25

冷凍 配達日ご指定



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 14 U 60250

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

冷凍 配達日ご指定





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 14 U 60062

●セット内容／まるごとみかん105g×3、ごろっとチョコバナナ100g×3、ごろっとマンゴーヨーグルト85g×3、純生クリーム宇治抹茶あん55g×2、純生クリームカフェオレあん55g×3、苺ショートケーキ45g×2 ●賞味期間／冷凍90日





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 14 U 60024

●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、冷凍シャインマスカット100g×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、シャインマスカット：福岡県・岡山県・山梨県・長野県産

進化するお酒

蔵元のうまい酒〝地域の酒に酔いしれる〟



日本酒

仙台伊達家御用蔵
勝山
KATSUYAMA

仙台伊達家御用蔵〈勝山〉
「伝」「献」セット
申込番号 14 T 10507

●セット内容／純米大吟醸「伝」・純米吟醸「献」各720ml ●アルコール度数：16度
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

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



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（一八五七年）に仙台伊達家より御酒御用酒屋を拝命して以来、江戸時代から続く仙台伊達家藩内の造り酒屋の範として「御用蔵」の暖簾を今に守り続けてきました。『勝山』の名の由来は二つあり、一つは侍に「勝ち星を山のように取る」と縁起を担ぐ「勝」と「山」の二文字を当てたという説と、もう一つは江戸時代初期の武家風の髷「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。

新潟県・佐渡市

尾畑酒造

佐渡島の清涼な水、豊かな自然と風土が生み出すお酒。

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



日本酒

〈新潟・尾畑酒造〉

真野鶴

申込番号 14 Z 52791

●セット内容／純米吟醸720ml×2、万穂 磨三割五分大吟醸720ml ●精米歩合：（純米吟醸：55%、大吟醸：35%）●アルコール度数：15~17度

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



富山県・新潟県

銀盤酒造・加賀の井酒造

名水の郷、富山黒部の銘酒。創業三七〇年、新潟県の老舗酒蔵。

『銀盤酒造』は、日本の名水百選にも選ばれた黒部川扇状地湧水群を仕込み水とし、のどごし良く飲み飽きしない、すっきりとした口当たりの酒を醸しています。

『加賀の井酒造』は創業一六五〇年の糸魚川市にある酒造。酒どころ新潟県の酒蔵の中でも長い歴史をもちます。酒造りの特徴は、必要以上の濾過に頼らず、日本酒らしいふくらみのある味と透明感を大切に、特徴的な「中硬水」の仕込水との相性を考えながらバランス良く表現されています。

日本酒

銀盤 加賀の井

米どころ酒蔵
飲み比べセット

申込番号 14 T 30550

●セット内容／銀盤 純米大吟醸備前雄町50%（富山県）、加賀の井 純米大吟醸五百万石50%（新潟県）各1800ml ●アルコール度数:15度
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



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



岡山県・赤磐市

室町酒造

地元の雄町米で蔵の個性を打ち出す。

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

日本酒

櫻室町

〈岡山・室町酒造〉

大吟醸・純米大吟醸
飲み比べ

申込番号 14 T 63051

●セット内容／極大吟醸 室町時代・純米大吟醸 ゴールド雄町米の里各720ml
●アルコール度数：15~18度





山形県・高畠町

米鶴酒造

お辞儀にちなんだ感謝を伝える酒。

山形県高畠町にある『米鶴酒造』。銘柄「米鶴」の由来は、地元山形に伝わる「鶴の恩返し」と、お辞儀の姿に例えられる稲穂の姿や鶴の立ち姿にちなみ、感謝を伝える酒でありたいと願って名付けられました。日本酒になじみのない人にも美味しく感じ、日本酒通にとっては飲み飽きせずに飲食シーンの最初から最後まで美味しく感じる酒を目指しています。

日本酒

米鶴

〈山形・米鶴酒造〉

スパークリング・
大吟醸巨匠

申込番号 14 T 00477

●セット内容／米鶴スパークリング750ml×2、大吟醸巨匠720ml
●アルコール度数：9~16度
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



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

ROUX PÈRE & FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

ドメーヌ・ルー・ペール・エ・フィス

ブルゴーニュ老舗メゾン




（左）ブルゴーニュ各地に70haを超える畑をもつ。
（右）樽での醸造風景。

ブルゴーニュにおける老舗大規模メゾン、ルー・ペール・エ・フィス。現在70haを超える畑をブルゴーニュ各地に所有しており、手掛けるキュヴェは100銘柄を超えます。多大な手間をかけて造り出されるワインは、その高い品質から数々の賞を受賞し、多くの有名なレストランやホテルのワインリストへも掲載されています。世界中のワインラヴァー、ソムリエたちからの信頼を獲得しています。



ブルゴーニュ・シャルドネ・レ・ミュレル（白）

フレッシュで爽やかなシャルドネ。ピュアな果実味を楽しめます。

味わい　辛口



ブルゴーニュ・ピノ・ノワール ラ・ムートニエール（赤）

サン・トーバン村を中心にサヴィニー・レ・ボーヌなどの葡萄を巧みにブレンドしたフルーティーな味わいです。

味わい　やや重口

※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

〈ドメーヌ・ルー・ペール・エ・フィス〉

ブルゴーニュ 赤白セット

申込番号 14 Z 50715

●セット内容／ブルゴーニュ・シャルドネ・レ・ミュレル（白）、ブルゴーニュ・ピノ・ノワール ラ・ムートニエール（赤）各750ml ●フランス製 ●アルコール度数：12.5~13.5度
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。
※ヴィンテージ変更によりアルコール度数が変更になる場合がございます。

ムートン・カデ

シャトー・ムートン・ロスチャイルドの精神を受け継ぎ、多くの人に親しまれているワイン。

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドがボルドーで手掛ける『ムートン・カデ』。シリーズの中でもオーガニック認証を受けた畑から造られた、味わいのバランスが優れた1本。「人と環境を尊重したワインをすべての人へ届けたい」という思いが込められています。



ムートン・カデのぶどう畑



ワイン

ムートン・カデ・ルージュ・
オーガニック・バイ・ピエール

申込番号 14 Z 60082

●セット内容／ムートン・カデ・ルージュ・オーガニック・バイ・ピエール（赤）750ml×4 ●フランス製 ●アルコール度数：12.5度
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※ヴィンテージ変更によりアルコール度数が変更になる場合がございます。



フレッシュなブラックベリーやブルーベリーと熟した果実の風味がバランスよく感じられる味わい。

味わい　やや重口

※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。

CHAMPAGNE
Charles
de Cazanove

シャルル・ド・カザノーヴ

最高峰の泡名人が造るシャンパーニュ



広大な畑を有する『シャルル・ド・カザノーヴ』。

2004年に現オーナーのラプノー家の傘下に入り、カザノーヴ・マーテルグループのフラッグシップブランドとして大規模な投資、更なる品質向上、ビオ製法に取り組んでいます。コンクールでの受賞多数、多くの航空会社にも採用されるなど、国際的ブランドとしての地位を確立しています。程よく赤味を帯びた鮮やかなピンク色に、チェリーなどの芳醇なアロマ。骨格はしっかりしており、口当たりもよく余韻はフルーティな印象のシャンパーニュ。



最高峰の泡名人が造るシャンパーニュ

味わい	辛口

ワイン

〈シャルル・ド・カザノーヴ〉
ブリュット・ロゼ
申込番号 14 T 50667

●セット内容／シャルル・ド・カザノーブ・ブリュット・ロゼ（ロゼ泡）750ml ●フランス製 ●アルコール度数：12度
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※ヴィンテージ変更によりアルコール度数が変更になる場合がございます。

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