

家庭画報

心に残るおいしいを贈る

あさぎ

グルメギフトカタログ



家庭画報

心に残るおいしいを贈る

心を込めて贈りたい 「印象」に残る味

家庭画報は読者に寄り添い、その暮らしを美しく、豊かに彩ることを大きなテーマとしてきました。なかでも命を繋ぐ「食」については日本の大切な文化として取材し、お届けしてまいりました。

「身土不二」という言葉があります。暮らしている土地で収穫された旬のものをいただくのがよい、という考え方で、時季の栄養価が最も高い時に近くの新鮮なものをいただくということです。そして日本全国の美味が手に入りやすくなった今、自分の知らない各地の味と出合う事も人生を豊かにして

くれるひとつの要素ではないでしょうか。

ご家族構成やお好みを考えながら贈り物を選ぶのもいいものですが、おすすめ的美味がたった一冊をお送りし、先様に選ぶ楽しさを感じていただくのは素敵な贈り物になることでしょう。

このカタログには全国から選りすぐった美味がラインナップされています。贈り主様の思いやセンスが伝わる、一期一会の印象深い美味との出会いをお届けする手助けとなれることを願っております。

家庭画報編集部





巻頭特集 伝統と革新が息づくおもてなし

6 評判の名店を訪ねて

情緒ある日本家屋で京料理の心に触れる

赤坂 菊乃井

300年以上愛されるカステラ店を訪ねて

長崎 松翁軒

「世界之名物日本料理」一期一会のおもてなし

銀座 東京吉兆

フランス料理の伝統と誇りを食卓に

成城 シェ松尾

気鋭のシェフが生み出す最強テリヌ代官山で過ごす最高の晩餐

代官山 レザンファン ギャテ



京都、心に残る美味

42 京の美味手帖

治兵衛 / 下鴨茶寮 / わらびの里

京料理 美濃吉 / 荳屋

家庭画報

グルメギフトカタログ



山海の恵みから生まれる美味を求めて

18 旅を愛でる

第一部 魅惑の九州美味紀行

第二部 北陸の魅力に出会う





「うまみ」「調味料」を紐解く

52 日本料理の礎

日本食を変えた昆布を訪ねて

「うまみ」

発酵の「チカラ」は風土に育まれる

「醤油・味噌・味醂」



温めるだけの贅沢なお料理

64 デリシャスごちそう便



その土地で愛され続けている日本各地の旨いもの。評判のひと品

74 日本各地のスペシャリテ

雑貨

ていねいな暮らしに寄り添う生活具

110 おもてなしの雑貨

アールドヴィーブルをテーマに花を届ける

『レミルフォイユ』の花

暮らしに馴染む、心がなごむ

素材を愉しむ、日常の美品

料理の時間を快適に

おいしさを支える道具たち





伝統と革新が息づくおもてなし

評判の名店を 訪ねて

京料理『菊乃井』、長崎カステラの名店『松翁軒』、世界の名物日本料理『東京吉兆』、日本のフレンチ界をリードする『シェ松尾』、宝石のような美しいテリースの『レザンファン ギャテ』など魅惑の美味の贈り物。



赤坂 菊乃井

情緒ある日本家屋で京料理の心に触れる



「東京のお客さまが足を運びやすいように」、1階カウンター席とテーブル席、そして小上がりのみ。京都の本店と同じく中村外二工務店が手がけた清閑な内装に、京都気分も高まる。

京都に本店を持つ老舗料亭『菊乃井』。ビルが立ち並ぶ東京 赤坂に、竹林に囲まれた石畳の小道。都会とは思えないその異空間の奥に歩を進めると、清閑な佇まいの京数寄屋建築が現れます。カウンターでは、料理人の仕事ぶりを見ながら。テーブルや小上がりでは、ゆったりとくつろぎながら。お座敷では、料亭らしいしつらえ、空間を堪能して。料理という体験を五感で感じるおもてなしに出会うことができます。都会の喧騒を忘れ、京料理の心に触れてみてはいかがでしょうか。



鯛めしにはたっぷりの生姜、蛸にはさわやかに柚子の香りをのせ薄味に仕上げた炊き込みごはん。穴子めしは甘めの漬だれに漬け込み柔らかく炊き上げました。



◆ 菊の井

〈菊乃井〉

鯛めし・穴子めし・蛸めし
詰合せ

申込番号 16 U 01624

●セット内容／（鯛めし・穴子めし各 170g × 2、蛸めし 165g × 2）× 2 ●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



甘鯛の下には、栗と道明寺粉で作られた小さなお団子が。「五穀の一つ・栗を料理に使いたくて」と村田さんが考案した「甘鯛栗蒸し」。



長崎

松翁軒

しょうおうけん

300年以上愛されるカステラ店を訪ねて



一枚カステラを一人の職人で焼き上げる。

『松翁軒』では今でもカステラを一枚一枚職人が焼いています。機械化をすれば効率よく大量生産できますが、納得いく味ができないと言うのです。

カステラは材料がシンプルなので気温や湿度に敏感。職人は自らの感覚を研ぎ澄ませてその時々々の気候に合わせて丁寧につけています。

長崎市の本大工町に初代山口屋貞助が店を構えたのは江戸中期の天和元年（一六八一年）、カステラや砂糖漬

けなどの製造を始めました。歴代菓子作り一筋に三百余年を数える松翁軒の歴史は、ここが出発点となります。

現在のカステラの材料は、卵、砂糖、小麦粉、水飴。この四つの配合や生地合わせ方、焼き方だけで、ふんわり、しっとりとした舌触りとくちどけの良いカステラを生み出しているのです。カステラ作りに真摯に向き合う熟練の職人だけがなせる黄金色の味わいをご賞味ください。



松翁軒 本店／2F喫茶室 セヴィリヤ

材料は卵、砂糖、小麦粉、水飴。



創業天和元年（1681年）の長崎の老舗「松翁軒」の五三焼カステラは、卵黄を増やし、その分、卵白を減らし砂糖を増量した贅沢な一品。さらにカステラ作りに真摯に向き合う熟練の職人による、特有の生地づくりや溜切り、焼き加減などの手仕事の積み重ねの技により、しっとり感、舌ざわり、口どけを生み出しています。



〈松翁軒〉

五三焼カステラ

申込番号 16 T 51837

●セット内容／五三焼カステラ桐箱入（350g × 3本）

●賞味期間／常温 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。



十数人の職人が、卵を割ったり、生地を混ぜたり、焼くなど、真剣にカステラと向き合っている。オーブンの温度は最高で250度。オーブンの扱いが味を左右する。

銀座

東京吉兆

「世界之名物日本料理」
一期一会のおもてなし



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

四季折々の食材を活かした味わい。厳選された器。お部屋のたたずまい。細やかなおもてなしの心。「日本料理は世界に類のないすぐれた料理であ



銀座店舗入口。



椅子席3部屋、ホール席は5席をご用意しております。



「東京吉兆」の味を、ご家庭でお楽しみいただける瓶詰シリーズです。
選りすぐりの食材を心を込めて丁寧に料理しています。



和室1部屋は、3名様までご利用可能でございます。

東京 吉兆

〈東京・東京吉兆〉

銘品5本詰合せ

申込番号 16 T 30780

●セット内容／大瓶 丹波くろまめ 250g（固形量 130g）
× 1、小瓶 和牛赤ワイン煮 120g（固形量 65g）× 1、
小瓶 さざ波山椒煮 50g × 1、小瓶 紅鮭茶漬 65g × 1、
小瓶 冬菇椎茸 70g × 1

※12月18日～1月10日の期間のお届けはできません。

※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。

「吉兆の創業者、湯木貞一の思いを受け継ぐ東京吉兆 銀座店で、至福のひとつときをお過ごしください。お席では本格懐石料理はもちろん、昼食にはお手軽な御膳もご用意。世界の銘酒とともに、吉兆をより身近にご満喫いただけます。

シェ松尾

フランス料理の伝統と
誇りを食卓に



大小2つの個室とパーティ仕様のバンケットルームもご用意しております。

『シェ松尾』は、昭和55年（1980年）に東京渋谷・松濤の高級住宅街に佇む洋館を改装してオープンした、一軒家のフレンチレストランが原点です。家を意味する仏語Chez（シェ）を含んだ店名には、「我が家できつろぐように居心地の良いおもてなし」との想いが込められています。松濤レストランの流れをくむグランファミーユ・シェ松尾は、2006年に世田谷区・成城にオープンし、特別な日のご会食はもちろん、様々なシーンでご利用頂けるメニューを取り揃えています。

『シェ松尾』は、30年以上にわたり日本のフレンチ界をリードしてきました





レストランの味を家庭で気軽にお召し上がりいただけます。「スモークサーモン」は良質な脂ののった滑らかな食感。「プロシュート」は切り立ての風味を逃さぬよう、丁寧に真空パックしました。3種の「具だくさんスープ」は、電子レンジ対応の個食パックで、忙しい朝食時にもぴったりです。



CHEZ MATSUO

〈東京・シェ松尾〉

グルメアソート

申込番号 16 U 40875

●セット内容/スモークサーモン 100g × 1、プロシュート 80g × 2、具だくさんスープ（季節の野菜トマトブイヨンスープ・アサリと野菜のクリームスープ・若鶏とレンズ豆のココナッツカレースープ）各 160g × 2 ●賞味期間/冷凍 90 日

※写真はイメージです。

◆冷凍便 ◆配達日ご指定



た。素材選びは一切妥協せず、賓客にふさわしい品質のものを使用。正統的なフレンチの調理法で華麗に仕上げる一方、新しい美味しさで楽しめいただくために趣向を凝らし、挑戦を続けています。そのこだわりは贈答品の菓子や惣菜でも変わりません。フレンチの品と格をお楽しみいただけます。

代官山 レザンファンギャテ

代官山で過ごす
最高の晩餐



丸テーブルは、4名様までご利用いただけます。



代官山店舗入口。

代官山の裏路地にたたずむ、木のぬくもりに包まれた隠れ家レストラン「レザンファンギャテ」は、24席のこだわりフレンチレストラン。ゆったりとした時間が流れる空間では、数多くのグルマンを魅了してきました。「フランスで出会った最高の味を再現したい」という思いから作られるシェフの代表料理がテリリーヌです。熟成された田舎風テリリーヌをはじめ、スパイスが効いたプラムのデザートテリリーヌなど細やかな技が



ヘルシー感ある野菜と魚介のテリーヌセットです。テリーヌにソースがつく贅沢な食卓を演出するフランス料理らしいテリーヌです。



〈東京・レザンファン ギャテ〉 野菜と魚介の フレンチテリーヌセット

申込番号 16 U 40883

●セット内容／テリーヌ プイヤベース（ベルーノたっぷりサフラン入り魚介ソース 25g 付）・ずわい蟹肉と帆立貝のムースのテリーヌ（甲殻類のクリームソース 25g 付）・スモークサーモンと香草入りクリームチーズのテリーヌ・トランベット ボルチーニ茸含む数種のキノコのテリーヌ（トリュフの香り漂うキノコのクリームソース 25g 付）・元氣野菜のテリーヌ（サフランクリームソース 25g 付）各 80g ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定



店舗内装 24 席のこだわりフレンチレストランです。



プイヤベースとテリーヌ盛付けイメージ。

散りばめられています。アールデコとミッド・センチュリー・モダンが融合したこだわり空間の中で、美しい料理と時間をお楽しみいただけます。また、本格フレンチレストランの味をご自宅でご利用いただけるように「ラ ボンヌ テリーヌ」として
お取り寄せ工房を開設しています。

山海の恵みから生まれる美味を求めて

旅を愛でる

第一部 魅惑の九州美味紀行



長崎県五島列島の北端に位置する小値賀島。橋で結ばれている斑島の風景。
波でできた穴「ポットホール」があり、中の石が「玉石様」として祀られている。

第二部 北陸の魅力に会う



19 輪島市中心部から車で15分ほどの白米千枚田。日本海に臨む斜面に棚田が連なる。

第一部 魅惑の九州美味紀行——阿蘇（熊本）

阿蘇うふやま村の 放牧あか牛

世界農業遺産認定地域の食
風土が育む地域固有の美味





産山村にあるヒゴタイ公園キャンプ村。森のロッジや常設テントがあり四季折々いつでもアウトドアが楽しめる。



(上) 自然豊かな阿蘇の牧場。

(左下) 3～7ヶ月間、のんびり放牧で育てる。(右下) 牧草をほおぼるあかうし。



ジューシーで柔らかい肉質と赤身そのものに旨みがある「うぶやま放牧あか牛」を焼肉でお楽しみください。

熊本県産阿蘇うぶやま村の 放牧あか牛 焼肉用

申込番号 16 U 01119

●セット内容／モモ肉・バラ肉各 260g ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

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レット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」の中でも阿蘇のうぶやま村で飼育されたあか牛は、急峻な山間部で育ったので腰が強く、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ドな赤身肉といえます。

魅惑の九州美味紀行——天草（熊本）

幻の九州地鶏「天草大王」

半世紀を超えて復元。ジューシーな脂質、
柔らかくも腰の強い肉質の旨味





天草の崎津教会。尖塔の上に十字架を掲げた重厚なゴシック様式で、その堂内は国内でも数少ない畳敷きになっている。



復元した九州地鶏「原種 天草大王」。

熊本県にはもともと古い時代にかけて作出された肥後五鶏と呼ばれる五種類の鶏がいました。その一つが「天草大王」です。世界的にも稀な大型の肉用鶏で、肉質のよさから博多の水炊きに珍重されました。しかし景気の悪化で昭和初期頃に絶滅。その後、残された油絵とわずかな文献をもとに、輸入したランシャン種、熊本と福岡の愛好家から入手したシャモ、熊本コーチンを掛け合わせて二〇〇〇年に原種が復元されました。「大王」の名に相応しく、雄の最大のもので背丈90cm、体重約7kgと堂々とした風格が特徴的です。「プロイラー」などは日齢五〇日ほどで出荷されますが、天草大王は一二〇日か

ら一五〇日。身が締まって適度な弾力で、歯ごたえのある、うまみが詰まった肉になるのです。脂が淡泊なので皮が苦手な方にもおすすめです。天草大王生産販売組合の方は話します。水炊きなど、肉のうまみをいかしたシンプルな味つけが美味です。天草大王から贅沢にダシをとったスープとお肉、天草大王肉を使ったすみれなどがセットになっており、天草ふるさとブランド天草謹製にて認められた天草大王鍋です。シメには天草地方で昔から食べられている「おし包丁麵」がついていますので天草の味をまるごと堪能できます。



熊本県産天草大王鶏鍋セット

申込番号 16 U 51035

●セット内容／天草大王鶏肉 350g × 2、天草大王つみれ 100g × 2、天草大王スープ（濃縮）200g × 2、押し包丁麵 160g × 3、ゆず胡椒 10g × 2 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

魅惑の九州美味紀行——天草（熊本）

天草灘天然真鯛ささ塩干

豊穡の海に産する天然の真鯛。天草灘の滋味



天草最高峰、古くから山自体が御神体と言われる倉岳。山頂にある倉岳神社。

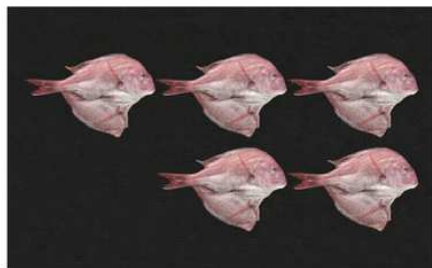


(左) 天草、七通岩の落陽。(上) イルカが遊ぶ豊かな海。

頼山陽の漢詩「天草の灘に泊す」でも謳われ、広くその美しさが讃えられてきた天草灘。風光明媚な海岸で知られ、天草下島の妙見浦は国の名勝にも指定されています。

ん。日本有数の漁場を形成しています。真鯛をはじめ、ブリやイサキ、アジやタコ、車海老など豊富な魚種の水揚げがあるのが特徴です。中でもおすすめは天然真鯛。磯場の複雑で速い潮流が身を引き締めて旨みを育んでいます。その鯛を天草本渡の漁港に隣接した加工場で干物にしました。

使用している塩は自社製造の「ささ塩」。熊笹抽出液を塩に配合したこだわりの調味料です。天草の天然真鯛の美味しさをよりよく保つために「ささ塩」で一夜干しに仕上げています。



天草灘で水揚げされた天然真鯛をさばき、美味しさをより良く保つために熊笹抽出液を塩にブレンドした「ささ塩」で一夜干しにしています。

天草天然真鯛ささ塩干

申込番号 16 U 52372

●セット内容／天然真鯛ささ塩干 180g × 5 ●真鯛：熊本県産 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

魅惑の九州美味紀行 ― 壱岐（長崎）

壱岐牛

島内一貫肥育の黒毛和牛
島の潮風が育んだ美味





自ら壹岐牛を肥育し、飲食店も運営する壹岐の和牛専門店「梅嶋」より脂質、肉質に優れた品をお届けします。

〈長崎・梅嶋〉

壹岐牛 すき焼き用

申込番号 16 U 00646

●セット内容／モモ肉・バラ肉 570g ●賞味期間／冷凍 20 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



壹岐牛取り扱い看板。

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、壹岐の人々は太古の昔から、牛とともに生きてきました。

また壹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。壹岐では年間約五〇〇〇頭の子牛が生まれ、現在、島で生まれ高い基準を満たした牛を「壹岐牛」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「壹岐牛」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。

「壹岐生まれの壹岐育ち、島内一貫肥育です」と肥育農家の方々が胸を張る「壹岐牛」をご賞味ください。



魅惑の九州美味紀行

五島列島（長崎）

車海老

全国有数のブランド水産地、「五島もの」の真価



五島列島の久賀島内、中央まで深く入り込んだ湾岸にある養殖場。



(左) 水を完全に抜き、新しい海砂と入れ替える。(右) 冷却水で仮眠状態にする。

お造りや塩焼きでお召し上がりください。一尾ずつ個包装バックになっています。



長崎県五島列島産 車海老（生冷凍）

申込番号 16 U 86570

●セット内容／車海老生冷凍 40g × 10 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

五島列島は九州の最西端に位置しています。そのため黒潮本流から分岐して北上する温暖な対馬暖流と列島付近に発生する沿岸流との影響から全国有数の好漁場を形成しています。車海老の養殖は、毎年4月に採卵が始まります。稚海老になるまで種苗槽で約1ヶ月間飼育し、体長が15mm程度に成長すると養成池へ放養します。七月頃になると体重が20gほどに成長し、二月上旬まで出荷シーズンが続きます。最高の環境を整えることで最上の車海老を目指しています。

魅惑の九州美味紀行——五島列島（長崎）

釣り赤むつしやぶしやぶ用

全国有数のブランド水産地、「五島もの」の真価





ひまかし
久賀島田の浦港への定期船から臨む高くそびえる鐘塔が特徴的な浜脇教会。



加工場のすぐ前にある福江港。

長崎県五島列島産 釣り赤むつ しゃぶしゃぶ用

申込番号 16 U 71142

●セット内容／釣り赤むつしゃぶしゃぶ用 200g × 2 ●賞味
期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



周囲を紺碧の海に囲まれている五島列島。黒潮本流から分岐して北上する温暖な対馬暖流と列島付近に発生する沿岸流とのえいきょうから全国有数の好漁場を形成し漁獲量のみならず、その種類の豊富さが特色と言えます。店頭では目に留まることの少ない天然の高級魚が味わえる垂涎の地です。

今や全国で人気の高級魚として名を馳せている「のどぐろ」。島では「赤むつ」と呼ばれています。しかも釣りモノをお届けいたします。上品な白身、良質な脂が堪能いただけます。口の中が黒いことから「ノドグロ」とも言われています。

魅惑の九州美味紀行——博多 柳橋連合市場・柳橋うまかもん市場（福岡）

幸村英商店・原口商店

地元民に愛される博多の台所。職人技が冴える名店の美味



（上）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」。（下）「海産物専門原口商店」。



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。

〈福岡〉
幸村英商店・
海産物専門原口商店の
明太子詰合せ

申込番号 16 U 41312

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

◆冷凍便

◆配達日ご指定



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る。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。

博多の名物といえば明太子。市場に店を構える地元で評判の二店が「幸村英商店」と「海産物専門原口商店」です。

「幸村英商店」は北海道で水揚げされるすけとうだら卵にこだわりの続け、毎年現地を訪れて卵の状態を見極めながら仕入れを行います。北海道産の昆布を使った昆布漬明太子は、卵のひと粒ひと粒がふっくらし



たやさしい味わいです。

「海産物専門原口商店」の明太子は、北海道産のたらこを、羅臼産の昆布、辛みをおさえた風味のよい唐辛子などで漬け込んだ、まろやかな風味と舌触りが特徴です。博多でおススメのご当地の味を食べ比べでお楽しみください。

「北陸の魅力に出会う」——金沢近江町市場（石川）





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



〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉

昆布〆詰合せ

申込番号 16 U 65802

●セット内容／さわら昆布〆 150g・車鯛昆布〆 125g・平目昆布〆 100g ×各2 ●さわら (カジキマグロ)：西太平洋産、車鯛・平目：日本海産 ●賞味期間／冷凍 30日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定



日本海で水揚げされたのだ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〉

のだ黒一夜干

申込番号 16 U 50953

●セット内容／のだ黒一夜干し 80g × 8 ●のだ黒 (アカムツ)：日本海産 ●賞味期間／冷凍 30日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定



(上) 威勢の良い呼び声が響く市場。(左) 高級魚のだ黒の一夜干し。

(右) まだ動いている活きの良い新鮮な蟹。

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。

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。

「北陸の魅力に出会う」

金沢 近江町市場（石川）

逸味 潮屋

金沢の新名物！ 鰯のたたき





一つひとつの素材の状態を見極め、素早く丁寧に炙り、旨味をとり込めたたたきの詰合わせです。

金沢・逸味
潮屋

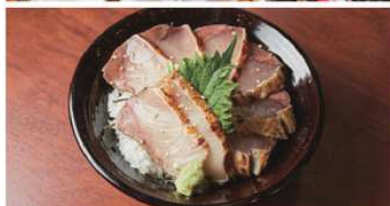
〈金沢・近江町市場 逸味潮屋〉 潮屋のたたき 3 種詰合せ

申込番号 16 U 52371

●セット内容／鰯のたたき・サーモンのたたき各150g × 2、真鯛のたたき 80g × 2 ●鰯・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

◆冷凍便

◆配達日ご指定



(上)「近江町市場」にある近江町ふれあい店。(左中) 店頭には「鰯のたたき」をはじめ様々な商品が並ぶ。(左下) 近江町いちば店ではたたきを使った海鮮丼を楽しめる。(右中) 水揚げされた見事な天然鰯。(右下) 鰯の佃煮。

北陸の玄関口金沢。豊かな日本海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の伝統が息づいています。

その美意識と革新を感じさせるのが『逸味潮屋』の鰯のたたきです。選び抜かれた国産鰯に奥能登の揚げ浜塩で塩たたきし、職人が一つひとつ表面をさつとあぶって旨みを凝縮しました。表面の焼き目が香ばしく、口に入れると濃厚な脂の甘みが広がります。古くから伝わる「揚げ浜式製塩法」で精製された塩以外の調味料は使わず、あぶった直後のブリを急速冷凍して素材の味を閉じ込めています。食べやすく飽きないおいしさがあたらしい名物となっています。

金城樓

「北陸の魅力に出会う」——金沢（石川）

四季をまとう金沢の老舗名門料亭



国産天然ぶりを酒粕と味噌を調合し漬け込みました。おこわは4種の詰合せです。



料亭—
金城楼

〈石川・金城楼〉
天然ぶりの味噌粕漬け・おこわ
詰合せ

申込番号 16 U 42020

●セット内容／天然ぶりの酒粕味噌漬 70g × 5、五郎島
金時おこわ・加賀蓮根おこわ・帆立おこわ・栗おこわ各
60g × 2 ●ぶり：国産 ●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



美しく華麗な百万石文化の贅と粋を
包み込み、古都金沢とともに一三〇
年の歴史を歩んできた『金城楼』。一
期一会のおもてなし料理に息づく心
は「伝統」と「旬」。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。伝統を大切に守りながらも、新
しい金沢の料亭文化を発信していま
す。

「北陸の魅力に出会う」—— 鯖江（福井）

せいこ蟹グラタン

温めるだけの
贅沢なディナーグラタン

せいこ蟹の身、蟹みそ、内子、外子を使用したグラタンです。福井市内のフレンチレストラン、『サラマンジェフ』のシェフ監修の贅沢な一品で、冬の味覚の代表格、せいこ蟹とチーズ・カサレツチェ（シオートパスタ）が入っています。濃厚なコクとせいこ蟹の旨みが凝縮した味わいをどうぞ堪能ください。



〈福井・越前夢工房〉
せいこ蟹のグラタン
（カサレツチェ入）

申込番号 16 U 30732

●セット内容／グラタン 170g × 8、●賞味
期間／冷凍 90 日

お申込期間：9月1日～2月末日

お届け期間：12月1日～3月31日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定 ◆期間限定

「北陸の魅力に出会う」—— 福井

天たつ

深い余韻を残す磯の香り。
旨みの凝縮した越前仕立て汐うに



江戸時代から約200年続く汐うにの専門店「天たつ」。
3代目当主・天野五兵衛が考案した「塩蔵法」と呼ばれる技法によってつくられる汐うにには、薫り高い雲丹の香りと旨みが味わえます。



〈福井・天たつ〉
越前仕立て汐うに

申込番号 16 U 41307

●セット内容／汐雲丹 44g ●パフンウニ：

国産 ●賞味期間：冷蔵 30日

◆冷蔵便 ◆配達日ご指定

「越前仕立て汐うに」は、パフンウニと塩だけを原料に「塩蔵法」と呼ばれる技法で塩漬けにした、江戸時代から続く珍味です。「天たつ」は、江戸時代から約200年続く汐うにの専門店。この「塩蔵法」は3代目の当主・天野五兵衛によって、日持ちのするうに貯蔵品として考案されました。ねっとりとした濃厚な味わいで、少し固めのペースト状なので、酒肴として少量ずついただいたり、炊き立てのご飯に少量のせて、焼き海苔と共に食するのもおすすめです。口の中でトロツと溶けて、濃厚な旨みと磯の香りが広がる瞬間は、まさに至福のひとつです。



京都、心に残る美味

京の美味手帖

技を磨き、味を極める名店名品。

努力と工夫を凝らした研鑽によってのみ成せる

正統の味をお届けします。

京の味をご自宅でご堪能ください。



和牛ローストビーフ 治兵衛

料亭の味噌漬 下鴨茶寮

手選りちりめん わらびの里

料理屋のどんぶり 京料理 美濃吉

京のなら漬 荃屋





京都治兵衛良治

京都からおとどけする
素美食の心





「治兵衛」は、京都ならではの食材と京料理の技で作り上げた商品と全国にお届けしたいとの思いから設立しました。商品作りには、京料理の伝統を守りながらも、食文化への探求心と好奇心で迫り着いた素朴な味わいを大切に、その味わいの奥にある贅沢を伝えていきます。素朴だけど美しい、新しいけど懐かしい、ロングライフな食文化を食卓へとおとどけます。

新 治兵衛 良治

〈京都・治兵衛〉
和牛ローストビーフ
花山椒添え

申込番号 16 U 20643

●セット内容／ローストビーフ 150g × 2、花山椒 10g × 2、特製ソース 60g × 2 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定





下鴨茶寮

西京味噌を發沢に使って漬けたんだ、
選りすぐりの季節の魚介

茶懐石
京料理



下鴨茶寮





〈京都・下鴨茶寮〉 料亭の味噌漬セット

申込番号 16 U 20638

●セット内容／カラスカレイ・銀鱈・金目鯛・鯖各50g×2、銀鮭・鰯各50g ●カラスカレイ：ロシア産、銀だら：アメリカ産、金目鯛：クック諸島・ニュージーランド産、さわら：韓国産、銀鮭：チリ産、ぶり：国産 ●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。

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

世界遺産「下鴨神社」のそばに本店を構える『下鴨茶寮』は安政三年（一八五六年）創業の京料理茶懐石店。こちらのギフトは金目鯛や鯖などを味噌漬けにしました。京都独自の文化と心を礎に作られた品々をご堪能ください。





わらびの里

素材を選びすぎり、
一流の技で炊きあげた「ちりめん山椒」





京・料亭
わらびの里

〈京都・わらびの里〉
手選りちりめん

申込番号 16 T 40998

●セット内容／手選りちりめん山椒 120g × 2、松茸
沢煮 50g × 1、焼き紅鮭 50g × 2

京都府洛東・牛尾山の麓、音羽川の流れる閑静な地にたたずむ料亭『わらびの里』。料亭では選りすぐりの山海の幸、座敷やそのしつらえ、器にいたるまで心をつくし、思いを込めた四季の美味をお届けいたします。



京料理 美濃吉

季節の食材がもつ味わいを引き出す、
『美濃吉』の京料理

創業より三〇〇余年、京料理の伝統を今に伝える『美濃吉』は享保年間、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。京都府左京区にある『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。



京料理 **美濃吉**

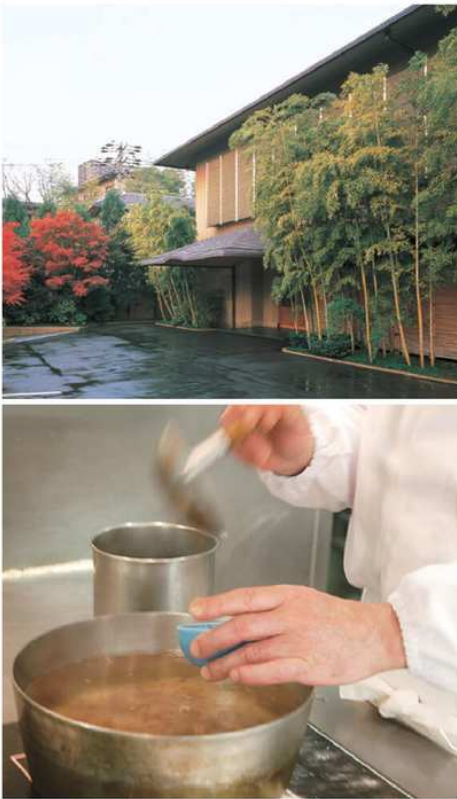
〈京都・京料理 美濃吉〉

料理屋のどんぶり三種詰合せ

申込番号 16 U 41419

●セット内容／丹波あじわいどりの親子丼の具 150g × 4、うなぎ卵とじ丼の具 125g × 4、湯葉の卵とじ丼の具 125g × 5 ●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定





荃屋

昔ながらの素朴な味わいを守り続ける、
愚直な「京のお漬物」

平成八年創業の新鋭「荃屋」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。こだわりの、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。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。



京漬物
荃屋



〈京都・荃屋〉

京のなら漬詰合せ（桐箱入）

申込番号 16 U 20790

●セット内容／桂うり（1舟）×2、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

◆冷蔵便 ◆配達日ご指定





日本料理の礎

「うまみ」「調味料」を紐解く

日本料理は心の食文化です。和食を和食たらしめているものは、

日本独自の味覚「うまみ」を見つけ、豊かなだし文化が育まれたこと、
醤油・味噌といった独特の発酵調味料を味の基本とすること。

そして、和食Ⅱ食事が日本人としての生き方と深くかわり、
家族、仲間との大切な絆となり、

さらに日本人の生活文化を高める要素となっていることです。

季節や行事に寄り添い、もてなしの精神を大切にしてきた

日本の豊かな食文化は世界から注目されています。

日本料理の礎を紐解く

「うまみ」

日本食を変えた 昆布を訪ねて

日本料理に欠かすことのできない「昆布」のうまみ。

古来、昆布は薬として、また、朝廷や寺社への

献上品として珍重されてきました。

庶民の食卓に上るようになったのは江戸時代のこと。

北前船で全国へ運ばれ、大陸との交易品としても

大いにもてはやされました。

水に一晩つけただけでこの琥珀色に。



平成二十一年度
香深一等検

平成二十一年度
香深一等検

1871年創業の「奥井海生堂」の蔵囲専用蔵。
現在では昆布を囲う店はほとんどなくなつたと、主人の奥井隆さん。

福井県・敦賀市

奥井海生堂 神楽本店

昆布詰合せ

奥深い昆布の世界



「世界で昆布だし文化を持った民族は、日本人だけです」というのは、『奥井海生堂』の奥井隆さん。料理の世界で、昆布が台頭するのは鎌倉時代のこと。仏教伝来とともに大陸から伝わった精進料理において、使い勝手のよい昆布は大いに役立ち、広く浸透しました。その後武家社会では茶の湯文化が花開き、精進料理の影響を受けた懐石料理が発達していきます。単なる甘みや塩気だけでは語り尽くせない昆布の「うまみ」は、こうして日本人の食文化に欠かせない「だし」として長く受け継がれてきました。



奥井海生堂 神楽本店。敦賀は約40もの昆布店が点在する昆布の町。

日高昆布

日高地方で収穫される、柔らかな昆布。
昆布巻き、おでんの結び昆布、煮昆布として
主に関西以北で使われている。



利尻昆布

北海道最北端の利尻、礼文島が代表産。
澄んだ琥珀色の上品なだしが特長。
懐石料理に欠かせない、だし昆布。



羅臼昆布

知床半島の南、羅臼浜を中心に収穫。
柔らかく、こくのある濃厚なだしがとれる。
味噌汁や炊き合わせ、昆布しめなどに。



真昆布

だしはごく淡い色で上品な味わい。繊維質が
柔らかく、佃煮昆布やおぼろ昆布にも使われる。
山出し昆布とも呼ばれ、主に道南地方で収穫。



(左) 明治期に配布された奥井海生堂の引き札には、北前船が描かれている。(右) 大正7年度の永平寺本山典座寮の雑記録に記された献立にも昆布の文字が。ここでの昆布は、素揚げの昆布細工のこと。



「奥井海生堂」を代表する品の詰合わせをお届けいたします。

〈福井・奥井海生堂〉

昆布詰合せ

申込番号 16 T 52373

●セット内容／利尻昆布 80g、海生堂のだしパック 70g、おぼろ昆布 50g、ねばるとろろ 25g、昆布飴 100g、炊き込みご飯の素 230g、万能刻み昆布 50g、天上真昆布 48g、南高梅入りひとふり昆布 105g、松葉炊き昆布 50g、かみかみ昆布 20g、吉祥和紙包み昆布一枚入



おぼろ昆布を手包丁で薄く削る、昆布職人の熟練の技。
残った芯は白板昆布として鰯ずしなどに使われる。

日本料理の礎を紐解く

「醬油・味噌・味醂」

発酵の「チカラ」は
風土に育まれる

醤油や味噌や味醂は日本の風土と日本人の

知恵によって生まれた独特の発酵調味料です。

今も日本各地で生産され

郷土食豊かな食文化の礎となっています。

そのおいしさの秘密と発酵のチカラを探ります。

京都府・亀岡市

難波醤油醸造

京したじ食彩セツト

一度は使ってみたい京都のお醤油



(左上) 難波社長と大きな仕込み木樽。(右) 京都府亀岡市の難波醤油外観。
(左下) 沸々と発酵を続ける醤油のもろみ。



〈京都・難波醤油醸造〉

京したじ食彩セツト

申込番号 16 T 41028

●セット内容／京緋むらさき桔梗の露（こいくち）900ml×2、京緋むらさきさしみ醤油（再仕込）・ポン酢しょうゆ・淡だし煮物つゆ（濃縮10倍タイプ）各900ml

『難波醤油醸造』は、旧町の歴史ある建物が並ぶ亀岡市突抜町にある小さな醤油屋さんで、創業百年以上の古い歴史ある蔵元です。造り重ねてきた木樽による手造りにこだわっており、選び抜かれた大豆と小麦を主原料に醤油麹を木樽に仕込み、丹波山系の清水を汲み水として長期発酵熟成させています。

醤油蔵に入ると醤油屋の宝である有用微生物がっています。今の味があるのは長年受け継がれてきたこの蔵の有用微生物のおかげです。昔ながらの醸造法で同じような味を造るには、その蔵が歩んできたのと同じだけの莫大な年月が必要です。この時間が醸造にとって最も大切な要素であり、まさしく宝といえます。

温度調節をしないで自然の流れの中で醸されています。自然の力を信じ、手間と時間を惜しまない、そこに造り手の思いが詰まっています。

長野県・松本市

石井味噌

信州二年味噌

「二寒二土用」、時間が成せる
まろやかさと旨み

じっくりと熟成を待つ味噌蔵。酵母、乳酸菌が生きている。



酵母や乳酸菌が生きた、芳潤でコクのある味わいです。限定醸造は、国産丸大豆と国産コシヒカリを使用しています。白味噌は麹歩合を多めに仕込み、一年熟成させています。



〈長野・石井味噌〉
三年味噌詰合せ
申込番号 16 T 60103

●セット内容／限定醸造三年味噌 1.5kg (750g × 2)、
三年蔵 白味噌 750g × 2



信州、松本にある石井味噌の店舗外観。多くの見学会を開催し天然醸造味噌の美味しさを伝えている。

『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三年目の味噌。見事な赤褐色で独特の熟成香を放ち、塩角が取れ、まろやかさの中にこくがあります。

天然醸造の味噌づくりを代々受け継ぎ、仕込みに杉材の木桶を使用。「木桶に宿る天然の酵母・乳酸菌がここにしかない味を生み出します。仕込一年に一度行われる「天地返し」で、塩分や水分のムラを防ぎ、酵母や乳酸菌を空気に触れさせます。こうしたこだわりが、おいしい味噌として実を結んでいるのです。



(上) 大豆を煮上げ一夜放冷させる。
(下) 天地返しの様子。

岐阜県・川辺町

白扇酒造

熟成本みりん

上品な甘さ、
素材のおいしさを引き出す
お米のリキュール



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

〈岐阜・白扇酒造〉
七年熟成美 梅美セット
申込番号 16 Z 22911

●セット内容／七年熟成美・梅美各 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。



(上) 白扇酒造蔵元正面。(左中) 麹造り。(左下) もろみを酒袋に入れ、槽に積み重ねる。
(右下) 熟成させる事で輝く琥珀色に。

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、料理のうま味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麹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です。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こくのある深い味わいです。

梅美は、このみりんをベースに造った、こくのある全く新しい味わいの梅酒です。

デリシャスごちそう便

温めるだけの贅沢なお料理

スペシャルな日の彩りに、毎日の食卓に。
温めるだけ、またちよつと手を加えるだけで
華やぐお料理をご用意できます。





江戸前仕立て、鰻のお料理尽くし



鰻料理は素材ありき。こちらの鰻は国産にこだわり、指定池で育てたのち、静岡県大井川の伏流水にじっくりと泳がせて体内の汚れを取りきり身をきれいにしたものを。調理法は約三〇分間じっくりと蒸した江戸前仕立てです。御重は鰻料理を懐石風に仕立てた職人の技が映える詰合わせ。う巻、うなぎ西京漬け焼き、うなぎ真丈など趣向を凝らした品々をお楽しみいただけます。

鰻懷石重

申込番号 16 U 00864

●セット内容／鰻懷石重 2人前（うなぎ錦糸ごはん 140g × 2、う巻 2切、うなぎ短冊切り（塩麹焼き・西京漬焼き各 2切）、うなぎ山椒煮 30g、うなぎ肝佃煮 20g、うなぎ真丈 3切、煮物（里芋・南瓜・椎茸各 3）、奈良漬 3切、丸十大納言 2個、たれ・山椒 × 2）●鰻：国産

◆冷凍便 ◆配達日ご指定



軽やかな満足感、『四陸』の中華



〈四陸〉

中華惣菜セット

申込番号 16 U 51034

●セット内容／海老のチリソース・金華豚の酢豚・鶏と九条葱のカシューナッツ炒め各 150g × 各 3、具だくさん八宝菜 170g・ふんわりかに玉 185g × 各 3

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

満足感が十分にありながら、後味が軽やかで華やかな『四陸（フオール）』の中華料理。食材を吟味し、素材そのものがもつうまみを生かして調理しています。甘みと酸味、辛味のバランスのとれた「海老のチリソース」の味の決め手は自家製チリソース。豆板醤の辛味と隠し味に入れた魚介エキスがコクと旨味を生み出しています。また「酢豚」には赤身と脂身のみを贅沢に使用。シェフ手作りの甘酢ソースは、まろやかな甘味の中にほのかな酸味が混じり、後味はさっぱりしています。

手間いらずのパワーフード



土佐あか牛ステーキ
ガーリックライス

申込番号 16 U 30786

●セット内容／土佐あか牛ステーキガーリックライス 200g
× 4

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

手軽にしっかりとした食事が欲しいとき
におすすめの一品です。にんにくの香りが食欲をそそるガーリックライスとビーフステーキの心憎い合わせ技。ビーフは評判の「土佐あか牛」で、飼育頭数は和牛の中で1%にも満たない貴重な国産赤身肉です。赤身肉ながら細かなサシが入りやすく、脂質はあっさりしており、脂の旨さと赤身の風味が味わえます。ビーフステーキは牛肉を食べやすくカットしているのがガーリックライスと合わせて食べるのがおすすめ。ガーリックライスはニンニクと軽めの醤油、スパイスがよくからんで絶妙な炒め加減。熟練の調理師のレシピだからこそその味わいを、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。

Delicious

まるで洋食店の味わい



おもてなしのお惣菜 洋食セット

申込番号 16 U 00713

●セット内容／境港産紅ズワイガニのバターライズドリア 280g × 2、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

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

大型キッチンで手作りならではの温もりあるお料理にこだわっています。境港産紅ズワイガニならではの旨みが活きたバターライスに蟹入ホワイトソースをたっぷりのせて、チーズをかけて焼き上げた「バターライズドリア」。境港産紅ズワイガニと北海道産帆立の素材から生まれる出汁を閉じ込めた食べ応えある「クリーミーグラタン」。相性抜群、チーズとカレートのハーモニーが楽しめる「焼きチーズビーフカレー」。これらがセットになったこだわりのメニュー詰合わせ。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。

まるで洋食店の味わい



おもてなしのお惣菜
シーフード&チキン

申込番号 16 U 86669

●セット内容／海の幸のリゾット 220g・シーフードピラフ 220g ×各2、海老ときのこのドリア 220g、境港産紅ズワイ蟹グラタン 200g、地養赤鶏のホワイトソース煮 200g、地養鶏のトマト煮（5個入り）180g

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

料理店さながらに大型キッチンで一釜、一鍋手料理した洋食セット。手作りならではの温もりあるお料理にこだわっています。海老やきのこのしつかりした食感とチーズたっぷりのホワイトソースの旨味が合わさったボリューム感のあるドリア。境港で水揚げされた紅ずわい蟹をたっぷり使ったグラタン。生クリーム仕立ての贅沢なホワイトソースと徳島県産「地養赤鶏（じようあかどり）」のあっさりとした胸肉が相性抜群のホワイトソース煮。地養鶏のトマト煮、具沢山のシーフードピラフ、リゾットの六品をラインナップ。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。

Delicious



バラエティ豊かな食卓に



贅沢いなり寿司詰合せ

申込番号 16 U 51023

●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×3、ズワイガニいなり・穴子いなり2個入×2 ●賞味期間／冷凍90日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

口当たり軽いふわふわのいなりに牛肉やズワイガニなどの贅沢な具材をのせた、見た目も楽しめるバラエティー豊かないなり寿司。疲れて帰ってきたときでもさっとつまめるサイズも魅力です。年代問わず愛されるその味は普段使いだけでなく、人が大勢集まるような少し豪華な食卓にも。どれを食べようか選ぶのが楽しくなりそうな逸品です。

テクニツク不要の贅沢



黒毛和牛レンジでステーキ

申込番号 16 U 51047

●セット内容／モモステーキ（調理済）100g × 4 ●賞味期間／冷凍 60 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

家庭で上手にステーキを焼くには少々
の技を要するが、もうその心配はいりませ
ん。「鹿児島県産黒毛和牛レンジでステー
キ」は、電子レンジで温めるだけの簡
単調理でステーキを味わえる画期的な一
品。九州最南端に位置する鹿児島県は、
南国特有の温暖な気候と豊かな川、その
流域で育った豊富な草資源を有し、全国
でも有数の黒毛和牛の生産地。肉質は、
ほんのりと甘みを感じる脂、きめ細やか
な赤身のバランスがよく、オリジナルの
和風ソースがその味をさらに引き立て
る。家庭でちよつと贅沢に食事したいと
きに、テクニツク不要で即完成。新スタ
イルのステーキをお楽しみください。

Delicious

電子レンジでお鍋を独り占め！



彩り小鍋詰合せ

申込番号 16 U 51025

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

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

冷凍の容器ごと電子レンジへ。温まったらやけどしないように下皿などを用意して食卓に。「牛すき鍋」、「寄せ鍋」、「カニ鍋」と3種類の鍋をお楽しみいただけます。やさしい出汁はひと口飲めばホッとする味わい。ごろごろした具材は食べごたえ抜群。大がかりにならず、手間のいらない、あつあつお鍋はいかがでしょう。



日本各地の スペシヤリテ

その土地で愛され続けている
日本各地の旨いもの。評判のひと品





北海道 火鍋



ラム肉は「火鍋」にかぎる！

中国の家庭料理として長い歴史をもつ火鍋。ラム肉を使った代表的な料理です。ジンギスカンで有名な北海道からご当地食を盛り込んだオリジナル火鍋をお届けします。羊肉はラムシールド。しゃぶしゃぶ用に薄切りしています。まずはスープに北海道産の甘エビ、帆立貝柱と鰯を入れて煮込みます。続いて好みのお野菜を。火が通りましたらラムシールドをしゃぶしゃぶで。香辛料にこだわったこの特製スープは、ラム肉特有の臭みを取り、ジューシーな食感が引き立つよう工夫されています。また、肉の食感を柔らかに保ち、何回肉をくぐらせても味が薄くならないのも、このスープの特徴。最初から最後まで、満足の味が楽しめます。



北海道火鍋セット (2～3人前)

申込番号 16 U 40999

●セット内容／ラムシールド肉しゃぶしゃぶ用 500g、甘海老 60g、はたて貝柱 (3入)、鰯 (3入)、火鍋スープの素 (2～3人前) 150g ●羊肉：オーストラリアまたはニュージーランド産 ●賞味期間／冷凍 30日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

長野
こばやし 二八蕎麦



〈長野・こばやし〉

桜海老のかき揚げ蕎麦
(ゆで麺) 4人前と信州蕎麦
「髓一」(生麺) 6人前
詰合せ

申込番号 16 U 40959

●セット内容/桜海老のかき揚げ蕎麦(そば(ゆで麺) 200g × 4、桜海老の野菜かき揚げ 80g × 4、かえし・大久保醸造の琥珀だし 180ml × 各1、八幡屋蟻五郎七味豆袋 0.2g × 4)、信州蕎麦(そば(生麺) 250g × 3、そばつゆ 180ml × 3、おろし山葵 20g) ●賞味期間/冷凍 30日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

手打ち信州そばを愉しむ
明治三三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、香りがしつかりたち、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。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つゆも素晴らしい、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。

鹿児島

カワノすり身店 さつまあげ



鯛やシイラのすり身と油の旨さ、
飽きない美味しさ

薩摩半島の南端に位置する指宿は、錦江湾の湾口にあり、豊かな海の幸に恵まれた地。この指宿にある『カワノすり身店』は、多くのさつま揚げ店が原料のすり身を仕入れている中、昔ながらに店ですり身をつくり揚げる稀有な存在です。鯛とシイラをすりつぶし、みりんと塩と酒を主体に味付け、防腐剤、化学調味料は使わずに、さっぱりと上品な味わいに仕上げています。特筆すべきは油のおいしさ。純度100%の国産菜種油を使用し、職人ならではの加減がおいしさに磨きをかけています。



〈鹿児島・カワノすり身店〉
すり身店のさつまあげ

申込番号 16 U 65557

●セット内容／さつまあげ(棒天×8、イワシ棒天×7、れんこん天・人参天・ごぼう天×各4、さつま芋天×5、チーズ天×3)×2 ●賞味期間／冷蔵5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。

◆冷蔵便 ◆配達日ご指定

北海道

ジンギスカン



羊を思う存分味わえる郷土料理

日本を代表する羊料理といえばジンギスカン。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。千歳に工場を構える『肉の山本』は北海道の味覚にこだわった羊肉で定評のある精肉店。オーストラリア、ニュージーランド産のラムを中心に上質な羊肉を提供。脂身と赤身のバランスの良い羊肉を醤油ベースの甘めの自家製タレで味付けを行う。また技術的に肉の厚さや脂身の残し具合などの繊細な食感にこだわってカット。柔らかくも適度な歯ごたえのあるその羊肉を噛み締め、食べ終えれば満足感を味わえる一品です。



北海道ジンギスカン味付セット

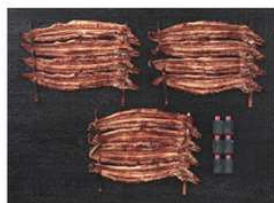
申込番号 16 U 30766

●セット内容／味付ラムロース 200g × 1、味付マトンロース・味付ラムショルダー各 200g × 2 ●羊肉：オーストラリア・ニュージーランド産

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

兵庫

林喜商店 炭火焼き穴子



〈兵庫・林喜商店〉

炭火焼き穴子

申込番号 16 U 00690

●セット内容／炭火焼き穴子（LL 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。

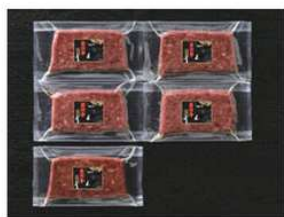
※ 北海道、九州、沖縄、島しょ部の一部について、お届けできない地域がございますので、予めご了承ください。

◆冷蔵便 ◆配達日ご指定

酒肴にもご飯にも合う豪華な焼き物
明治五年創業、兵庫県明石市の魚の棚商店街に店を構える穴子料理の『林喜商店』。伝統の炭火焼を頑なに守り続けている老舗です。紀州備長炭でじっくり焼き上げ、家伝のタレをつける。シンプルですがタレと炭火が醸し出す香ばしい香りとふっくらとした焼き上がりは格別。天然穴子の深い味わいがお楽しみいただけます。

山形

米沢牛コンビーフ



米沢牛コンビーフ 詰合せ

申込番号 16 U 41308

●セット内容／米沢牛コンビーフ 100g × 5 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

これはベツモノ！なコンビーフ
コンビーフは本来牛肉を塩漬けた保存食。日本では戦後広まり、缶詰として馴染み深い食材ですがこれは全くの別物。米沢牛を100%使用し世界的に権威のある食肉コンテスト「IFFA」「SUFFA」の金メダリストが手がけていて、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なのです。

福井

津田孫兵衛 若狭ぐじ塩釜焼



若狭ぐじの旨みをまるごと
閉じ込めた美味

一六六八年創業の『津田孫兵衛』は若狭湾で獲れる新鮮な海の幸を原料としたものづくりをしています。「若狭ぐじ塩釜焼」もその一つ。「若狭ぐじ」と称されるのは若狭の浜で上がった甘鯛のみ。塩釜焼は大型の釣りもののぐじを姿のまま昆布の風味を添えてたっぷりの塩で全体を包み、旨みをまるごと閉じ込めた豪快にして繊細な塩蒸し焼きです。周りの塩を割ると、香りとともに、ふっくらとした美しい姿が現れます。皮は薄く柔らかいので軽く炙ることで皮ごとおいしくいただけます。



〈福井・津田孫兵衛〉

若狭ぐじ塩釜焼

申込番号 16 U 60122

●セット内容／若狭ぐじ姿塩釜焼昆布風味×1 ●甘鯛：若狭湾沿岸産 ●賞味期間／冷蔵 6日

◆冷蔵便 ◆配達日ご指定

茨城

涸沼産大和しじみ^{ひぬま}



涸沼産大和しじみ (砂抜き済)

申込番号 16 U 60075

●セット内容／大和しじみ 400g × 5

※漁獲量及び天候不良などによりお届け日
を変更させていただく場合がございます。

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

黒真珠と呼ばれる「しじみ」
宍道湖（島根県）、十三湖（青森県）と並びいわゆる、日本三大しじみ漁地の一つにも称される、涸沼^{ひぬま}のしじみ。茨城県中部に位置する涸沼は満潮時に淡水と海水が混ざり合う稀有な汽水湖となり貝殻が大きく身が太った涸沼のしじみを育んでいます。涸沼のしじみ漁は動力を使わず、昔ながらに漁師が5mもある竿を使い、人力で丁寧な採捕しています。それはしじみを傷つけず、ストレスを与えない為。一回にすくえる量は夏場でおよそ3kg、冬場は1kgにも満たないほど少なく、さらにその日の内に丁寧に選別。その後、夏場で約四時間、冬場で六時間ほどかけて砂抜きを行います。
涸沼で獲れるしじみは、その黒々とした輝きが美しいことから、涸沼の黒真珠^{ヒノマタノカク}とも称されるほど。大粒で豊かな味わいをお楽しみください。

北海道

バイクドチーズケーキ



チーズのコクと風味を楽しんで

こんがりきつね色の焼き上げた表面が食欲をそそる、濃厚な味わいのチーズケーキをたっぷりとしたバイクドチーズケーキ。クッキー部分との食感の違いも楽しめます。気取らずに楽しめる身近な高級菓子として、デザートのリパートリーに加えた一品と言えるでしょう。3時のおやつやみんなで集まったときのパーティーデザートにも。チーズの風味と程よい甘さ、柔らかな食感を味わえます。



北海道バイクドチーズケーキ

申込番号 16 U 41098

●セット内容／北海道バイクドチーズケーキ（4号サイズ）×4

●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

大阪

やまつ辻田 香辛料



アート感を醸し出す香辛料

昔ながらの製法や原料にこだわり続けている日本の伝統ある「和風香辛料」のお店が大阪・堺にあります、明治三五年創業『やまつ辻田』。さて、近年赤唐辛子のことを多くの方が「タカノツメ」と呼んでいますが、「鷹の爪」は品種名で何百とある唐辛子の一品種。小ぶりですが曲がっている様子は、まさに鷹の爪。本物はとても辛く、一般流通品とは異なります。『やまつ辻田』が取り扱う「鷹の爪」は自ら守り続けてきた国産であり、すべてがこだわりの香辛料。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 16 U 51017

●セット内容／極上七味西高野街道から 10g、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 150ml、国内産金ごま播磨いり・国内産丹波黒いりごま各 35g、実生ゆずこしょう 60g、実生柚子ジャム 250g、紀州三年梅 120g、たかの爪 5g、鳴門わかめ 20g、干びょう 25g、国内産輪切り唐辛子 6g、千代の缶×1

※季節により、詰合せ内容の一部と千代の缶の色・柄が変更になる場合がございます。

北海道

山わさび漬たらこ



山わさびとたらこのベストマッチ

かつてはスケトウダラの大漁場として栄え、良質な原料が獲れることからおいしかったらこの製造地として有名な古平。漁獲量が少なくなった現在でもその精巧な技術は受け継がれています。原料のたらこはアラスカ沖で船上採卵し、すぐに急速冷凍した船上凍結ものだけを使用。伝承の塩蔵でたらこ本来の旨みをそこわず、うす色で品のある味付けにしています。このたらこは北海道の薬味として知る人ぞ知る「山わさび」をつかった趣のある一品。ごはんにも、酒肴にも申し分がありません。山わさびの最初はツーンときて鼻に抜ける辛みと古平たらこのベストマッチです。



北海道産山わさび漬たらこ

申込番号 16 U 30767

●セット内容／北海道産山わさび漬たらこ 500g ●賞味期間

／冷凍 60 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

鹿児島

鰻蒲焼 関西風焼



鹿児島県産鰻蒲焼（関西風焼）

申込番号 16 U 41005

●セット内容／鰻蒲焼 160g・たれ・山椒×各2 ●賞味期間
／冷凍 90日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

蒸しを控えたしっかりした旨み
日本有数の鰻の生産・出荷地である鹿児島県。温暖な気候と大自然の山々に恵まれたこの地で育つ鰻は高品質です。その鹿児島県産の鰻を関西焼きにこだわり、濃いめのたれで仕上げたのがこちら。一度白焼きにしてしっかり蒸す関東風と違い、蒸しを短めにしてるので外側はしっかり香ばしく中はふんわり。とろりとしたたれの甘さとコクがごはんに絡み、一体となって噛むほどに鰻ならではの旨みが口の中に広がります。

鹿児島
一本釣り鰹



鹿児島県枕崎産一本釣り鰹

申込番号 16 U 10856

●セット内容／鰹炭火焼 750g (計 4～5 本)、たれ×6、
鰹一本釣り刺身用 750g (計 4～5 本)、醤油×2 ●賞味
期間／冷凍 90 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

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。炭火焼き鰹たたきは、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鰹を撒き、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。

北海道

七種海鮮松前漬け



七種海鮮の旨み引き立つ松前漬け

北海道の豊かな海の幸を豊富に使用した、七種海鮮松前漬け。帆立、ヒラメ、ホッキ貝、ズワイガニむき身、タコ、味付数の子、いくら醤油漬の七種を丁寧に漬け込み、素材ごとの旨みと食感が引き立つ上品な味わいに仕上げました。昆布と醤油ベースのまろやかな味付けが全体を包み込み、ほどよい甘みと深みのある旨みをご飯との相性も抜群です。冷凍のまま保存でき、解凍するだけで手軽に味わえるのも魅力。お酒のお供やご飯の主役としても満足度の高い一品です。北海道の恵みを詰め込んだ、彩り豊かな松前漬けをぜひご堪能ください。



七種海鮮松前漬け

申込番号 16 U 40882

●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 × 6

◆冷凍便

◆配達日ご指定

東京

オオハシ商店 漬魚詰合せ



築地創業の魚屋直送

築地市場で創業した仲卸業「オオハシ商店」が作る人気の漬魚詰合せです。吟味した旬の素材を、着色料・保存料を使用していない味噌や酒粕で丹念に漬けています。「さわら西京漬」は信州味噌を使い、締まった身を白味噌のほどよい甘みで品の良い味わいを引き出しています。また、「紅鮭」と「たら」の粕漬には、長期間熟成させた吟醸酒の酒粕を使用。じっくりと時間をかけて漬けて込むことで、魚の塩分が抜け、代わりに酒粕の風味がしっかりとしみているのです。ふんわりと漂う甘い粕の香りが食膳を華やかにします。



〈東京・オオハシ商店〉

漬魚詰合せ

申込番号 16 U 10923

●セット内容／さわら西京漬・紅鮭粕漬・キングサーモン西京漬・たら粕漬各 90g × 3 ●さわら：韓国産、紅鮭：カナダ・ロシア産、キングサーモン：ニュージーランド・ロシア・北海道産、たら：アラスカ産 ●賞味期間／冷蔵 7 日

◆冷蔵便 ◆配達日ご指定

東京

山本海苔店 極上海苔



一八四九年日本橋創業。海苔ひとすじ

『山本海苔店』は、嘉永二年（一八四九年）創業。当時、江戸前のおいしい海苔は、梅の香ただよう寒中に採取されていました。九州有明海産の一番摘みの選び抜いた上質の海苔を丹念に焼き上げて一人前ずつパックした銘々海苔「梅の花」はその名の通り自信の品質。海苔ひとすじの専門店「山本海苔店」を代表する一品です。香り、食感ともすばらしく、パリパリと心地よい歯ざわりで、しっかりとした食感がありながら、口の中ですっと溶けてゆく。軽く炙ってお酒のつまみにもおすすめです。



〈東京・日本橋 山本海苔店〉
山本海苔店 梅の花詰合せ
申込番号 16 Z 41664

●セット内容／焼海苔・味附海苔各 20 袋詰（8切 4 枚）

福岡

博多辛子明太子



昆布の旨みと唐辛子のほどよい辛み

「素材の旨みをいかした辛子明太子を」という純粋な思いから生まれた『海正堂』の辛子明太子は、一粒一粒にふっくらとしたハリときらりと輝くツヤがあります。真子と呼ばれる卵の中でも上質な卵のみを選び、着色料を使わず唐辛子や昆布の旨みがきいた独自のタレにじっくり漬け込みます。時間をかけてゆつくり味を浸透させてゆくことで、素材の風味とタレがひとつになり、複雑かつ深い旨みをもたらされます。粒がしっかりした北海道産のスケトウダラの卵から真子だけを選び、キレのある調味料につ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 16 U 41311

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

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

東京

鳶の家 京華漬



東京・四谷の漬魚を愉しむ

『鳶の家』は、京都で生まれた西京漬を『鳶の家』独自の製法によって「京華漬」を創りあげました。従来の西京味噌は、白味噌に調味料を加えるのみですが『鳶の家』では、京都の上質な白味噌をはじめとする三種類の味噌をブレンドし、さらに特製の「秘伝のかえしだれ」を加えて、じっくりと寝かせます。芳醇な香りとコクのある味が魚の旨味を引き立て、美味しい西京漬が誕生します。「京華漬」は、優美な京都の味と華のお江戸の粋を融合した『鳶の家』自慢の一品です。



〈東京・鳶の家〉

京華漬セット

申込番号 16 U 30734

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

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

鹿児島

黒毛和牛 すき焼き用



鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用

申込番号 16 U 22905

●セット内容／肩肉 700g ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

日本有数の和牛産地、鹿児島
鹿児島県は全国有数の黒毛和牛の生産県として有名です。きめ細かな肉質としっとりとした潤いを含んだ脂質の素晴らしいバランスは「鹿児島県産黒毛和牛」の実績を示しています。おすすめはやはりすき焼き。甘辛い醤油味の割下にお好みでとき卵をたっぷり絡めてお召し上がりください。

鹿児島

黒豚 しやぶしやぶ用



独特の甘みと風味の黒豚

「鹿児島県産黒豚」は鹿児島県産のバークシャー種で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ています。淡くキレイなピンク色の豚肉は上品な味わいで、歯切れのよい食感を持ちながら肉質はきめ細かく、ずっと噛みしめていたくなる独特の甘みと風味を持っているのが特徴です。さっぱりとした脂も美味しく、肉そのものの旨みと脂の美味しさを同時に味わえる黒豚をしゃぶしゃぶ用でお届けします。黒豚ならではの味わいを季節に合わせてお楽しみください。



鹿児島県産 黒豚 しやぶしやぶ用セット

申込番号 16 U 41329

●セット内容／肩ロース肉・バラ肉各 300g、モモ肉 400g、
ゆずポン酢・ごまだれ各 50g × 4 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

佐賀

田嶋ハム工房 こだわりハム・ソーセージ



〈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 16 U 31045

●セット内容／ロースハムブロック 300g、ベーコンブロック 330g、燻製スベアリップ 200g × 2、ポロニアソーセージ 160g × 2、プレーンウインナー（5本入り）110g × 2、黒胡椒ウインナー（5本入り）110g × 2

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

添加物を控えてつくるハム工房
『田嶋ハム工房』は味付けに使用する食塩、砂糖、香辛料以外の添加物は使用せず、豚肉の加工から製造までを一貫して行っています。お肉屋さんが作るハム工房を目指し、地元佐賀をはじめ、近隣長崎の豚肉を使い、塩や燻製に用いるチップにいたるまで原材料を吟味して製造しています。発色剤を使わないロースハムは自然な色合いで豚の旨みがぎゅっと詰まっていますし、ベーコンはブラックペッパーがアクセントとなり熟成味を引き立てています。ぜひ、ご賞味ください。

東京

キッチンハンズ 黒毛和牛ローストビーフ



赤身肉の旨みを堪能できる

ローストビーフ

選り抜いた国産黒毛和牛のもも肉を使用し、その味をダイレクトに引き出すため、味付けは塩、胡椒のみ。低温でじっくりと焼き上げて、和牛の旨みを閉じ込めています。塊肉をスライスすると見るからに柔らかなジュシーなピンク色の断面が顔を出してきます。赤身肉ならではの奥深い肉汁と、ほどよい脂がじんわりと口の中に広がって、いつまでも噛んでいたいくほです。



〈東京・キッチンハンズ〉

黒毛和牛ローストビーフ

申込番号 16 U 41038

●セット内容／ローストビーフ 400g、ローストビーフソース × 4

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

長崎

高野屋 からすみ



元祖長崎からすみ

延宝三年（一六七五年）創業。からすみ一筋に三四〇余年にも及ぶ老舗です。中国から伝来当時のからすみは鱈（さわら）の卵で作られていましたが、現在のようなボラの卵でからすみを製造したのは『高野屋』が始まりです。塩漬けし、塩抜きし、外干しする作業の中に匠の技術があります。「一番の苦労は塩抜き。抜き過ぎると乾きが遅くなり味ものらず、抜き方が少ないと辛い。」と高野社長。受け継がれた細やかな工程、味加減を守り続けています。まずは薄くスライスしてお召し上がりください。軽く炙るのも一興。ねっとりとした滑らかな食感、ほど良い塩味とともに、濃厚な旨みが染み出します。お気に入りのお酒と一緒に、また「からすみほぐし」はパスタなどにもぴったり。余すところなくお楽しみください。



〈長崎・高野屋〉 からすみ三昧セット

申込番号 16 U 30920

●セット内容／からすみ 88g、からすみほぐし 60g、からすみ茶漬 40g ●ボラの卵（からすみ一腹）：オーストラリアまたはアメリカ産、ボラの卵（からすみほぐし・からすみ茶漬）：オーストラリアまたはアメリカ・国産 ●賞味期間／冷蔵 60 日

◆冷蔵便 ◆配達日ご指定

徳島

吟月 懐石茶漬



割烹料理ならではの贅沢茶漬

徳島で割烹料理を営む『吟月』。扱う魚は漁師から直接買い付けているので、地の魚ならではの旨みを引き出した関西割烹の妙味が活きています。白みそ仕立ての「鳴門鯛」、焼き上げ胡麻鰹だしで食す「太刀魚」、醤油漬けた「鰹」、金目鯛を炙った「炙り金目鯛」、天然の海藻、鯛、鰹、海老を使った「海鮮茶漬」の詰合わせ。料理人の仕事ぶりが味わえる贅沢茶漬です。



日本のおいしいお料理 懐石茶漬

申込番号 16 U 00668

●セット内容／鳴門鯛白みそ仕立て（鯛 30g、出汁 180g）、太刀魚胡麻風味仕立て（太刀魚 15g、出汁 180g、ごま）、鰹醤油仕立て（鰹 30g、出汁 180g）、炙り金目鯛茶漬醤油仕立て（炙り金目鯛 30g、出汁 180g）、海鮮茶漬鰹だし仕立て（鰹照焼き・えびむき身・鯛・湯通しひじき・湯通しわかめ 計 30g、出汁 180g）●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

北海道

十勝野フロマージュチーズ・バター



クリーンな環境の良質チーズ

おいしい水の地においしい牛乳がある、この思いから中札内村で工房をオープン。創業者自ら学んだフランス・ノルマンディー地方のカマンベールを手本としながら十勝の気候・風土をいかし「日本人が楽しめる味」に仕上げたチーズです。十勝野フロマージュのチーズは約三週間からひと月熟成させています。代表商品の「カマンベール」を中心に取り揃えました。



十勝野フロマージュ チーズ・バターセット

申込番号 16 U 41306

●セット内容／おいしいカマンベール 250g、田楽みそ漬けカマンベール 130g、バーボンウイスキーウォッシュ 120g、なかざつないカマンベール 120g、クリームチーズ 125g、十勝野バター 125g、十勝野発酵バター 125g、ベルネージュ 70g × 2 ●賞味期間／冷蔵 30 日

◆冷蔵便 ◆配達日ご指定

北海道

北海道カウベルアイスクリーム



十勝平野の搾り立て牛乳でつくる
アイスクリーム

一日の終わりに、頑張った日に、おもてなしに。一口食べればほっと一息つけるような、幸せな気分を運んでくれるアイスクリーム。雄大な十勝平野で育まれた搾り立ての牛乳を仕入れ、北海道ならではの素材を加えて作られているのが、「カウベルアイスクリーム」です。

濃厚なコクがありながら淡雪のようにサツと溶けて幸福の余韻を残す「バニラ」、爽やかな酸味と果実味に苺をしっかりと感じる「ストロベリー」、芳醇な風味が口いっぱいに広がる「赤肉メロン」、甘さ控えめでほろ苦く薫り高い「抹茶」。北海道の美味しさを詰め込んだ個性豊かで上質な味わいに、心もほぐれていくでしょう。



北海道カウベルアイスクリーム
詰合せ

申込番号 16 U 41026

●セット内容／バニラ・ストロベリー各 80ml× 8、赤肉メロン・抹茶各 80ml× 7

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

長野

入江フルーツ農場 洋梨ジュース



果実園ならではの贅沢なジュース

長野県小布施町にある「入江フルーツ農場」。かねてより果実栽培が盛んで良質な果実の生産地として有名な地域の中で、より良い美味しさを目指した栽培に取り組んでいます。栽培品種は、オーロラ、シルバー・ベル、カリフォルニア・ラビアンローゼ、ドゥワイエネ・デュ・コムス等々といった、確かにあまり耳にしたこと、目にしたことがない品種ばかり。日本では珍しい希少性の高い品種です。このような西洋梨を贅沢にジュースで愉しめるのがこの詰合せ。しっかり追熟の進んだオーロラ、栽培が難しいため希少なコムスとラヴィアンローゼ、3種類の西洋梨100%のジュースです。濃厚な甘みと芳潤な香りをご堪能ください。



〈長野・入江フルーツ農場〉
洋梨ジュース詰合せ

申込番号 16 T 22716

●セット内容／コムスの雫・ローゼの雫・オーロラの雫各720ml

家庭画報のプレミアムとまとジュース



濃厚ながら後味さっぱり

無塩トマトジュース

北海道の夏は冷涼で、優れたトマトの生育に適しています。その北海道産のトマトを使い、さらに水や塩を加えることなく、まさに搾っただけでジュースにしたのがこちらの「家庭画報のプレミアムとまと」。1本に50〜60個のトマトが入っており、濃厚なトマトの味わいを楽しむことができます。

また、原料のトマトそのものにもこだわっており、北海道・三栄アグリオリジナル品種である「アグリオーレ」を使っています。このトマトは酸味と甘みのバランスがとても良く、そのまま食べてももちろん美味しいフルツットマト。そんなトマトを贅沢にジュースにしているので、濃厚でありながらもさっぱりした後味のトマトジュースに仕上がっています。



家庭画報の
プレミアムとまと（無塩）

申込番号 16 T 30811

●セット内容／とまとジュース 1L × 6本

鹿児島

アベル牧場黒豚ソーセージ・ウインナー



アベル黒豚の食べ比べ

「アベル黒豚」は、奄美島豚を原種とし、パークシャー種を掛け合わせた独自品種。きめ細かく柔らかな肉質と、上品で程よい甘みのある脂が特徴です。

その上質な黒豚を使った詰合せには、ジューシーな羊腸フランク、コク深いポロニアソーセージ、見た目にも楽しいぐるぐるウインナー、そして屋久島産茶葉を練り込んだ香り高い屋久島茶葉入りウインナーの4種が含まれます。焼いても、ポイルしても、その肉質の旨みが際立ちます。アベル黒豚ならではの風味豊かな味わいを、食べ比べでお楽しみいただける逸品です。



アベル牧場黒豚 ソーセージ、ウインナー

申込番号 16 U 41130

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

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

徳島

阿波尾鶏味噌漬



甘みとコクを感じる阿波尾鶏味噌漬
高タンパク・低脂肪でコク・うま味が多く、やや赤みを帯びた肉色と適度な歯ごたえが特徴の阿波尾鶏のもも肉とむね肉を、徳島名産の御膳味噌をブレンドした味噌だれに漬け込みました。噛めば噛むほどに感じる地鶏そのものの旨みと味噌の香ばしい香りをお楽しみください。



〈徳島・マルフク〉

阿波尾鶏味噌漬

申込番号 16 U 54114

●セット内容／阿波尾鶏味噌漬（もも肉・ムネ肉）100g × 10 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

山口 とらふぐちり鍋



極上ふぐ鍋で至福の時間

ぷりっと引き締まった身と上品な味わいが特長のとらふぐを堪能できる、贅沢なちり鍋セット。ふぐの切身に加え、旨みたっぷりのアラと香ばしいヒレ5枚、さらになめらかな食感に仕上げたふぐ白子豆腐も詰合せました。だしがしっかりと染みわたる身は、煮込むほどに深い旨みがあふれ、ふわりと広がる香りが食欲をそそります。専用の特製ボン酢ともみじおろしが、ふぐの美味しさを一層引き立て、最後の一口まで飽きのこない味わいに。ご家庭で手軽に、本格的なとらふぐのちり鍋をお楽しみいただける、贅沢な冬のごちそうです。



とらふぐちり鍋

申込番号 16 U 50961

●セット内容／とらふぐちり（切身、アラ）400g、ふぐ白子豆腐 130g、ふぐボン酢・もみじおろし各 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

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

滋賀

近江牛 牛すじ煮込みカレー



近江牛の旨みが染み入るカレー

もはや国民食のひとつといっても過言ではないほど、日本の食生活に欠かせないものとなったカレー。近年は各地方の名産品を使ったレトルトカレーも人気を集めています。中でもリッチなカレーを楽しむのでしたらこの「近江牛牛すじ煮込みカレー」がおすすです。日本三大和牛に称される「近江牛」の牛すじをじっくり煮込んで作られて、和牛ならではの牛すじの豊潤な旨みが全体を包み込んでいます。もちろんすじはとろとろ。スパイスは辛さを控えてみてあって最後のひと口までおいしくいただけるように願い仕上げています。



近江牛 牛すじ煮込みカレー

申込番号 16 Z 97180

●セット内容／近江牛牛すじ煮込みカレー
160g × 10

徳島

煮あわび棒寿司



旨み凝縮 あわび棒寿司

徳島の海で育まれた天然のあわびを贅沢に使った、風味豊かな棒寿司です。天然あわびならではの引き締まった身としっかりとした食感を活かし、やわらかく丁寧に煮上げること、奥深い旨みと上品な甘みを引き出しました。シャリとの一体感にもこだわり、程よい酢加減と絶妙なバランスで仕上げています。見た目にも美しく、食卓に華やかさを添える一品。お祝いの席や晴れやかな食卓にふさわしい、海の恵みを丁寧に仕立てた上質な味わいです。



日本のおいしいお料理
日本料理店の
天然煮あわび棒寿司

申込番号 16 U 01078

●セット内容／煮あわび棒寿司 200g ●あわび：国産 ●賞味
期間／冷凍 90 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

宮城

仙台牛 ミニステーキ



赤身旨み際立つ仙台牛ステーキ

宮城県で丁寧育成されたブランド牛「仙台牛」のもも肉を使用したミニステーキセットです。仙台牛は、黒毛和種で宮城県内の生産登録農家が個体ごとの適正管理を行い、さらに日本食肉格付協会の肉質等級でA5またはB5の評価を受けたもののだけが名乗ることを許される和牛ブランドです。赤身と脂肪のバランスが絶妙でも肉ながらしっとり柔らかく、まろやかな風味と豊かな肉汁が特長です。ほどよい厚みにカットしたミニステーキは、軽く焼くだけで旨みが口いっぱいに広がります。特別感のある味わいをお楽しみください。



仙台牛 ミニステーキ

申込番号 16 U 30715

●セット内容／モモ肉 420g (6枚入) ●賞味
期間／冷凍 30日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定



ていねいな暮らしに寄り添う生活具

おもてなしの雑貨

使いやすいくこと。飽きがこないこと。

生活空間に置いておくのに変わらぬ価値を有すること。

「暮らしにちょうどいい」をテーマに、

長く愛される日用品を集めました。



アールドヴィーブルをテーマに花を届ける

『レミルフオイユ』の花



〈レミルフオイユ〉
プリザーブドフラワー
ボックスアレンジ（イエロー）

申込番号 16 D 01574

●サイズ／約高さ8（ボックス部分）×幅12×奥行12cm

※ローテーブルに置くとちょうどよいボックスタイプのアレンジメント。バラ、カーネーション、アジサイ、かすみ草、ルスカス、千日紅を使用。

※花材の種類が異なる場合がございます。ボックスの色・形は異なる場合がございます。



パリのエスプリ薫る
エレガントさが持ち味

長塩由実さん

パリの人気店「レミルフオイユ」で学び、帰国後に日本店をオープンし、店長に。パリススタイルを牽引している。ミックスカラーアレンジが得意。2015年5月号より家庭画報の表紙を飾る。



レミルフォイユ／東京都渋谷区千駄ヶ谷 3-52-3

営業時間：11時～18時

※営業時間は変更になる場合があります。

『レミルフォイユ東京』は、パリのマレ地区に本店を構えていた生花店レミルフォイユのスタイルを受け継ぐフロリースト。Art de vivre アールドヴィーブル（暮らしの芸術）をテーマに掲げ、自分の好きな生け方で、自分にとっての美を追求し、日常的にアートを愉しむ感覚で、花と親しんでもらうための店づくりを行っています。店長を務める長塩由実さんは、家庭画報本誌の表紙やバラ特集などで、お馴染みのトップフロリーストです。今回、長塩さんにスタイリングいただいた、プリザーブドフラワーを使ったアレンジメントをお届けします。



〈レミルフォイユ〉

プリザーブドフラワー ボックスアレンジ（ピンク）

申込番号 16 D 01573

●サイズ／約高さ8（ボックス部分）×幅12.5×奥行12.5cm

※ローテーブルに置くとちょうどよいボックスタイプのアレンジメント。バラ、カーネーション、アジサイ、かすみ草、ルスカス、ユーカリ、ベッパベリーを使用。

※花材の種類が異なる場合がございます。ボックスの色・形は異なる場合がございます。

暮らしに馴染む、心がなごむ

素材を愉しむ、 日常の美品

深い緑色が美しい 総織部の花型のうつわ

長く親しまれている織部焼ですが、一口に織部と言っても作家によって雰囲気や色味などが異なります。「秀峰窯」は、緑色の発色の良さで定評がある窯元です。歴史ある岐阜県土岐市で、美濃焼の伝統を守りつつ現代に溶け込んだ食器作りを行っています。



秀峰窯 総織部輪花どら鉢

申込番号 16 W 01578

●サイズ／約高さ 6.5 × 径 25cm ●素材／陶器
●日本製

※電子レンジ可。手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。



作家や職人の手仕事で作られた、現代のライフスタイルにマッチする良品の数々。毎日の暮らしが楽しく豊かなものになる、暮らしの雑貨です。

釉薬の多彩な変化を楽しむ 赤志野の発色

乳白色をした釉薬が特長の志野焼。この角皿では、赤志野という赤茶色の発色が魅力的に映える技術が用いられています。茜色幾何文と、同じく茜色で横の流れを意識した文様の二枚組み。焼成方法は同じですが、文様の入れ方による雰囲気と色の出方の違いをお楽しみください。



秀峰窯 志野茜色角皿
(2枚組)

申込番号 16 W 01579

●セット内容／皿2 ●サイズ／約高さ4×幅
17×奥行17cm ●素材／陶器 ●日本製

※電子レンジ可。手作りの為、色・柄・サイズが異なる場合があります。

秋田杉の木目が美しい 大館曲げわっぱ

曲げわっぱは秋田県大館市に継承される伝統的工芸品。薄く剥いた秋田杉の柎目板を熱湯に浸して柔らかくし、素早く曲げて、桜皮で縫い留めます。その工程は全て職人による手仕事で行われ、一つひとつ丁寧に作られています。蓋を開ければ清々しい杉の香りが漂う弁当箱は、曲げわっぱの顔とも言える製品です。



〈栗久〉
曲げわっぱ 小判型弁当箱
申込番号 16 W 86876

●サイズ／約高さ 5 × 幅 18 × 奥行 11cm、質量
約 220g ●素材／天然木 ●日本製

※電子レンジ不可。手作り品の為、色・柄・サ
イズが多少異なる場合があります。



料理の時間を快適に

おいしさを支える 道具たち

料理のために考え抜かれてデザインされた、
優れたキッチンツールをセレクトしました。
台所仕事のパートナーをお選びください。

【卓上鍋】

鍋の醍醐味を愉しむのに最適な「肴七味」の
ステンレス製卓上鍋。この鍋は、開発者自ら
が理想の鍋を求めて試行錯誤を繰り返しなが
ら作りあげた。鍋好きのための鍋。素材に
は、鉄や土よりも扱いやすいステンレスを採用。
大きさを傾斜も、水量と火のまわる速さのバ
ランスを検証して導き出されました。土鍋に
比べて軽量化で、早く湯が沸くのが魅力です。



肴七味
おいやすい鍋は美しい



〈肴七味〉

ステンレス製 卓上鍋（お玉・目皿付）

申込番号 16 C 20738

●セット内容／卓上鍋、目皿、お玉各1 ●サイズ／卓上鍋：
約高さ13.5（フタ含む）×直径24cm（持手含まない）、厚み
約1mm、容量約3ℓ、質量約800g、目皿：約高さ3.5×径
21.5cm、質量約160g、お玉：全長約23cm ●素材／卓上鍋・
目皿：ステンレス鋼、お玉：アルミニウム ●日本製

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

【ステンレスボウル】

金物の街として歴史のある新潟県燕市と三条市。金属加工の技術において世界的に有名な両市の名前を合わせて誕生した「燕三（えんぞう）」は、地場生産にこだわったシリーズです。こちらは、耐久性に優れたステンレス製のボウルと、保存に便利なシリコン蓋のセットです。全てを重ねてコンパクトに収納できます。



〈燕三〉

蓋付ステンレスボウル 3点セット

申込番号 16 C 20579

●セット内容／ボウル（15cm・18cm・21cm）、シリコン蓋（15cm・18cm・21cm）各1 ●サイズ／ボウル 15cm：約高さ6.8×径15cm、ボウル18cm：約高さ8×径18cm、ボウル21cm：約高さ9.6×径21cm、蓋15cm用：約径16×厚み1cm、蓋18cm用：約径19×厚み1cm、蓋21cm用：約径22.5×厚み1cm ●素材／ボウル：ステンレス鋼、蓋：シリコンゴム ●日本製

【圧力鍋】

I・Hにも対応した圧力調理を自宅で楽しめる圧力鍋です。2段階圧力調整でさまざまな食材に対応しているので、料理の幅も広がります。鍋の内側には最大調理量を表示した目盛りも刻まれているので、使いやすさも抜群です。短時間で芯まで柔らかい煮込み料理を作れます。



D&S
DESIGN AND STYLE

〈ディーアンドエス〉

圧力鍋 3.0ℓ

申込番号 16 W 65343

●サイズ／約高さ16(フタ含む)×直径20cm(持手含まない)、厚み約1.2mm、容量約3ℓ、質量約2.2kg ●素材／本体・フタ：ステンレス鋼、底部：アルミニウム合金・ステンレス鋼、持手：フェノール樹脂、パッキン：シリコンゴム ●中国製

※電磁調理器200V可。圧力調理による本格調理をご家庭でお楽しみください。2段階圧力調整で多様な食材に対応しています。50品目収録のレシピブック付。

【三徳包丁】

岐阜県関市生まれの三徳包丁。この地は、鎌倉時代にルーツを持つ名刀の里。質実剛健と讃えられた刀は多くの武将に帯刀されたと伝わっています。時の移り変わりに従い、刀匠の技は鍛冶屋へと受け継がれ、今でも職人が0.1mmの僅差にこだわり刃付けを行っています。切れ味のよい包丁は料理を楽しむための必需品です。



曉里

〈曉里〉

割込三徳包丁

申込番号 16 A 90348

●サイズ／全長約29cm、刃渡約17cm ●素材／刃部：割込刃物鋼、柄：茶色積層強化木 ●日本製

※手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。熟練工が伝統技法に基づき、こだわり抜いて1丁ずつ造られた包丁です。

【ポット・マグ】

本場に紅茶が好きな方におすすめのティーポット。半円形の大きな合成樹脂製のフィルターは、ティーリーフがよくジャンピングします。お好みの濃さまで抽出し、フィルターをはずしてしまえば、ちょうどいいおいしさをキープできます。セットのダブルウォールマグは、耐熱ガラスの二重構造で保温性に優れています。



bodum®

〈ボダム〉

ティーポット・
ダブルウォールマグセット

申込番号 16 W 87034

●セット内容/ティーポット 1、マグ 2 ●サイズ/ティーポット:約高さ 16 (フタ含む) × 直径 14.5cm (持ち手含まない)、容量約 1ℓ、マグ:約高さ 10.7 × 口径 9.2cm、容量約 300ml ●素材/ティーポット:耐熱ガラス・AS樹脂・ポリプロピレン・スチール、マグ:耐熱ガラス ●ティーポット:ポルトガル製、マグ:中国製

※マグ:電子レンジ可。手作業が多いため、サイズが商品により多少異なる場合がございます。

【ミル・ジュースミキサー】

とにかくシンプルに、誰でも使いやすくを追求した、誰でも簡単に使えるミキサーです。2〜3人分にちょうど良い 750ml ボトル。ご家庭の水が砕けるカッターで、スムージーやジュース、冷製スープ、ソース・ドレッシングなど、これ 1 台で料理の幅が広がります。



ブラックチタンミル・
ジュースミキサー

申込番号 16 W 10253

●サイズ/約高さ 32.5 × 径 17cm (ミキサー使用時)、容量約 750ml (ミキサー)、約 250ml (ミル)、質量約 2kg、コード約 1.4m ●素材/ABS樹脂、ガラス ●中国製

※電源/100V-200W、3〜4 杯用。

【コーヒーメーカー】

機能的で洗練されたデザインが魅力のコーヒーメーカーです。タッチパネル方式でコンパクトでありながら大容量、来客時に重宝するタイマー機能や味わい調節のアロマ機能、最後の1杯まで温度をキープする保温機能といった様々な機能を搭載しています。コーヒーをより美味しく淹れるために、素材・メッシュ・加工法にこだわった「コレス ゴールドフィルタ」も付属します。



Russell Hobbs
A BRITISH ICON SINCE 1962

〈ラッセルホブス〉
グランドリップ® 10 カップ
申込番号 16 W 98438

●サイズ/約高さ33×幅16.5×奥行22cm、容量約1.45ℓ、質量約2kg、コード約1m ●素材/ステンレス鋼・ポリプロピレン・ガラス ●中国製

※電源/100V-900W。デジタルタイマー、アロマ機能。3～10カップ用、保温機能。ゴールドフィルタ付属(ペーパーフィルタ対応)。

【トースター】

メニューに合わせて80℃～高温250℃まで温度調節が出来るオーブントースターです。庫内奥行きが22cmあるので、ピザを1枚そのまま焼いたり、グラタン皿を同時に2皿置けるなど便利なサイズとなっています。また、30分のロングタイマーを搭載しているので、アップルパイや焼き芋もじっくり焼き上げられ、調理メニューが広がります。



ZOJIRUSHI

〈象印〉
オーブントースター
申込番号 16 W 20662

●サイズ/約高さ23×幅38.5×奥行27cm、質量約4kg、コード約1.2m ●素材/塗装鋼板 ●中国製

※電源/100V-1000W。メニューに合わせて調節できる「80℃～高温250℃温度調節」。庫内寸法：約高さ10.5×幅26×奥行22cm。30分タイマー。

【電動ナイフ】

食パンやサンドイッチ、巻き寿司のような包丁で切ろうとするとつぶれやすい柔らかい食材でもスバツと気持ちよく切れる電動ナイフです。2枚のステンレス製ブレード（刃）が交互にスライドするダブルブレードとなっているので、食材をつぶさずにカットすることができます。



AL COLLE

〈アルコレ〉

電動ナイフ

申込番号 16 W 20142

●サイズ／約高さ 11 × 幅 41.5 × 奥行 6cm、質量約 750g、コード約 2m ●素材／ポリプロピレン ●中国製

※電源 / 100V・100W。ステンレス製ダブルブレード・安全ロック機構。定格時間 2分。

【ブレンダー】

つぶす・ねる・まぜる・きざむ。一台四役で、料理の下ごしらえをサポートします。添加物や油分の気になるドレッシングやマヨネーズもご家庭でつくれます。材料や分量を自分で調節できるからよりヘルシーに。健康を気遣う方に最適です。アタッチメントの取り外しはボタン式なので着脱も簡単に行えます。



TWINBIRD

〈ツインバード〉

チョッパー付ハンディーブレンダー

申込番号 16 W 87470

●サイズ／本体：約高さ 38 × 幅 6.6 × 奥行 6.6cm、容量約 500ml、質量約 1.2kg、コード約 1.8m ●素材／ポリプロピレン・AS樹脂・ステンレス鋼他 ●中国製

※電源 / 100V・100W。用途に合わせたスピード 2 段階切替。ドレッシング作りに便利な目盛り付専用計量カップ。

「コンテナ」

いくつかあっても便利なストレージコンテナを
アソートメントでお届けします。積み重ね
納ができ、冷蔵庫で大活躍。本体は耐熱ガラ
ス製で透明なので、中身も一目瞭然です。樹
脂製のフタを外せばオープンでもご使用いた
だけます。



HARIO

〈ハリオ〉

スタッキング耐熱ガラスコンテナ・
スクエア 10 個セット

申込番号 16 W 30142

●セット内容／保存容器 (250ml) 4、(600ml・900ml) 各 2、(1.4ℓ・2ℓ) 各 1 ●
サイズ／(250ml)：約高さ 4.7 × 幅 11.1 × 奥行 10.7cm、(600ml)：約高さ 6.2 × 幅
14.3 × 奥行 13.9cm、(900ml)：約高さ 5.6 × 幅 23.8 × 奥行 12.5cm、(1.4ℓ)：約高さ 6.2
× 幅 27 × 奥行 14.5cm、(2ℓ)：約高さ 5.9 × 幅 26.7 (持手含む) × 奥行 24.3cm ●素
材／本体：耐熱ガラス、フタ：ポリプロピレン ●日本製

※電子レンジ可、オープン可（フタ除く）。

【マルチグリルパン】

南部鉄のマルチグリルパン。鉄鍋物は蓄熱率が非常に高く、外はこんがり焼き上げます。お肉はもちろん、サーモンなどの魚料理、焼き野菜なども美味しく調理できます。直火・IH対応可能で、家庭内とアウトドアで活躍します。



マルチグリルパン

申込番号 16 W 50973

●サイズ／約高さ 2.5 × 直径 22.5cm (持手含まない)、質量約 1.95kg ●素材／铸铁 ●日本製

※直火可、電磁調理器 200V 可。手作りの為、サイズが異なる場合があります。南部鉄器のグリルプレート。調理時は持手が熱くなりますので鍋つかみ等をご使用ください。

【クックシェアポット】

鍋まるごとオープンOKだから忙しくても時間を賢く使って、美味しい。料理がつかれます。鍋物と違って落としても割れにくい、アルミ製。軽くて扱いやすいから、日常使いにおすすめです。



16 C 10399



16 C 10398

クックシェアポット 20cm

申込番号 16 C 10398 (ピンク)

申込番号 16 C 10399 (イエロー)

●サイズ／約高さ 14 (フタ含む) × 直径 20cm (持手含まない)、厚み約 4.4mm、容量約 3.3ℓ、質量約 1.4kg ●素材／本体：アルミニウム合金 (セラミック塗膜加工)、底部：ステンレス鋼 ●中国製

※電磁調理器 200V 可。電子レンジ不可、オープン可。調理時は持手が熱くなりますので鍋つかみ等をご使用ください。レシピ付。蓋をしたままオープンにも入れられ、焼き料理・煮込み料理が作れます。

【ツヴィリング 真空パック機】

酸化を防ぎ、栄養と美味しさをキープ。冷凍焼けや乾燥をブロックして、食材を新鮮に保存します。ボタン一つでスピーディにワイヤレスで真空密封！忙しい日常にもびったりな便利機能。重ねられるコンテナとコンパクトなバッグで、冷蔵庫をすっきり整理。視認性も抜群です。食材の無駄を減らし、まとめ買いたした食品や余った料理を効率よく保存。環境に優しい選択をサポートします。



〈ツヴィリング〉

フレッシュアンドセーブ 真空パック機スターターセット

申込番号 16 W 51094

●セット内容/真空ポンプ、プラスチックコンテナM・L各1、バッグS・M各2 ●サイズ/ポンプ：約高さ19×幅5×奥行5cm、質量約310g、コンテナM：約高さ9.5×幅18.5×奥行11.5cm、容量約1.1ℓ、コンテナL：約高さ12.8×幅21.5×奥行14.5cm、容量約2.3ℓ、バッグS：約タテ23×ヨコ20cm、バッグM：約タテ35×ヨコ25cm ●素材/真空ポンプ：プラスチック・シリコーンゴム、コンテナ：ポリプロピレン、コンテナフタ：ABS樹脂、パッキン・バルブ：シリコーンゴム、バッグ：ポリエチレン・ナイロン、プロテクター：ポリエチレン ●中国製

※真空ポンプ：USB充電式（ACアダプター別売）。コンテナ・バッグ：電子レンジ可（コンテナフタ除く）。リキッドプロテクター、クリップ、USBケーブル、クッキングシート付。

【ミニスチーマー】

美味しい、ヘルシー、スピーディに、コンパクトスチーマー。タンクに水を入れてバスケットに食材を入れてタイマーをセットするだけ。ガスコンロを塞がず、火加減も気にせず、おまかせて蒸し上がります。



Russell Hobbs
A BRITISH ICON SINCE 1952

〈ラッセルホブス〉

ミニスチーマー

申込番号 16 W 40144

●サイズ/約高さ23×幅19×奥行19cm、質量約1.2kg、コード約1.3m ●素材/ステンレス鋼、コポリエステル、ポリプロピレン ●中国製

※電源/100V-400W。蒸し料理が手軽に楽しめます。食材をバスケットに入れてタイマーをセットするだけ。ゆで卵用のエッグトレイ付。空焚き防止機能。スープレイ、スチーム皿（大・小）、カップ、レシピ付属。

お届けについて

- ◎商品はお申し込み後、約2週間前後でお届けします。3週間以上経過してもお届けがない場合は、お手数ですがギフトカタログオペレーションセンターまでお問合せください。(農作物等期間限定商品を除く)。
- ◎お届けの商品にお気付きの点がございましたら、ギフトカタログオペレーションセンターまでご連絡ください。
- ◎お選びいただきました商品は、環境に配慮した簡易パッケージでお届けさせていただきます。
- ◎商品のお届けは日本国内に限ります。海外への発送はご容赦ください。北海道、九州、沖縄、島部について、お届けできない地域がございます。また、商品によりお届けにお時間をいただく場合がございます。
- ◎大型連休や年末年始の前後、または天候不順等の諸事情により商品のお届けが遅れる場合がございます。

商品について

- ◎掲載商品の色合い・サイズの多少の差異はご了承ください。
- ◎一時的な品切れ、モデルチェンジの節は、同格又は、上級種の商品に変更をお願いさせていただく場合がございます。
- ◎お客様都合による商品の交換及び返品はご容赦ください。
- ◎パッケージデザインが変更になる場合がございます。
- ◎原産国、原産地は生産の都合上、変更になる場合がございます。
- ◎輸入品及び手作り品など、一部お届けが大幅に遅れる場合がございます。

食品について

- ◎賞味期間の表示
製造、加工日から数えて90日以内の商品に記載しています(農産物を除く)。
詰め合わせ商品の場合は、それぞれの期間のうち最短のものを表示しています。
商品到着後の日持ちについては、配送日数などにより異なりますので、予めご了承ください。
- ◎生産地の収穫・漁獲の不良及び天候不良などが発生した場合、生産地・出荷地・お届け日などを変更および、商品お届けまでにお時間をいただく場合がございます。
- ◎期間限定商品の天候不良及び収穫不良の場合、お申込み期間内にお申し込みを中止する場合がございます。
- ◎生鮮食品の発送は、原則として生産地より直接お届けしますが、生産地から別の場所へ一括集荷して発送する商品は、生産地と出荷地が異なる場合がございます。
- ◎調理盛り付け例はイメージです。器・容器等は含まれておりません。イメージと実物の数量は、異なる場合がございます。
- ◎食品の製造地表示のない商品は日本製(国内加工)です。
- ◎20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。20歳未満の方はお申し込みになれません。

お申し込みについて

いずれかの方法でお申し込みください。



[インターネットでのお申し込み]

パソコンでもスマートフォンでもOK。24時間お申し込みが可能です。
インターネットでのお申し込みは

<https://order-gift.com>

もしくは右記二次元コードをご利用ください。

※インターネットでのお申し込みは、はがき記載のID、パスワードが必要です。



[はがきでのお申し込み]

お申し込み用はがきを切り取り、裏面の説明をご確認いただき、
必要事項をご記入の上、ポストにご投函ください。

表示について

- ◆冷蔵便 ……………こちらのマークの商品は冷蔵便でお送りします。
- ◆冷凍便 ……………こちらのマークの商品は冷凍便でお送りします。
- ◆期間限定 ……………こちらのマークの商品はお申し込み、お届けの期間が限られています。
- ◆配達日ご指定 ……………こちらのマークの商品は配達日のご指定をお願いいたします。
はがきの投函日より14日目以降の希望日をご指定ください。
4/29～5/10、8/11～8/19、12/23～1/12、
月曜日、祝日の翌日のご指定はできません。

カタログ掲載商品のお申し込みには期限がございます。お申し込み期限は、はがきに記載しています。お申し込み期限を過ぎた場合は無効になります。
※商品のお申し込み期限は、はがきの差出有効期限ではございませんのでご注意ください。

お客様の個人情報の取り扱いについて

本カタログ「家庭画報 心に残るおいしいを贈る」は、株式会社大和へ業務を委託しております。商品申し込みの際にお客様より預かりした個人情報は、商品発送にかかわる業務及び贈り主様へのお知らせが必要な場合など、業務以外で使用する事はありません。配送商品直送などの業務遂行目的で業務委託を行う場合は、個人情報保護契約を締結した適切な業者に委託し、適切な管理を行います。個人情報は一定期間厳重に保管管理し、その後安全に廃棄いたします。第三者に情報を提供、譲渡することはありません。

家庭画報

家庭画報 心に残るおいしいを贈る
ギフトカタログオペレーションセンター

0120-020-280

受付時間 9:00～17:00

(土・日・祝日・年末年始・夏季休暇時を除く)

家庭画報

年間購読のご優待案内

特別価格
30% OFF

お近くに書店がない、買いに行く時間がないなど、書店でのお求めが難しいかたに、毎月『家庭画報』がお手もとに届く、便利な年間購読をご案内いたします。

夢と美を楽しむ。心豊かな暮らしをお届けするライフスタイル・マガジン。季節感に富んだ口絵、感動の旅特集、美味満載の料理特集、装いを楽しむファッション&美容特集、国内外のカルチャーやインテリア。日本の四季や伝統文化の美しさから、ガーデニング・医療・話題の人物などを掲載。

大判で美しい
ビジュアルが楽しめる

「通常版」

・サイズ:31×24.7cm

ライフスタイルに合わせて
2種類のサイズから
お選びいただけます

通常版と
同じ内容で軽くてコンパクト
「プレミアムライト」

・サイズ:26.6×21cm
(通常サイズ版の約85%)



通常版



プレミアムライト

・重さは通常版の
約半分
・表紙に抗菌加工を
施しています

※通常版とプレミアム
ライトは基本的に同一の
内容ですが、付録などが
異なる場合があります。

年間購読料
(12冊)

税込・送料
当社負担

毎月1日頃発売

■年間一括払い＝ 通常 ~~1万9800円~~
のところ、
1万3860円
■毎月月額払い＝ **1450円**
を毎月クレジットでお支払い

■年間一括払い＝ 通常 ~~1万5600円~~
のところ、
1万920円
■毎月月額払い＝ **1222円**
を毎月クレジットでお支払い

※一冊定価の改定等により年間購読料が変更になる場合がございます。お申し込み時にご確認ください。

年間購読はこんなに便利でお得

ご自宅配送で
買い忘れなし

送料
無料

特別定価の
差額不要でお得

お申し込み方法

インターネット

(24時間)

通常版



プレミアム
ライト版



お電話

0120-35-4007

世界文化社 読者センター (土日祝年末年始を除く
10:00~17:00)

お申し込みの際に「家庭画報グルメギフトカタログ」をご覧になった旨をお知らせください。キャンペーンコード：BFE

ご購読に関する注意

●お届けは通常、日本郵便の「ゆうメール」となります。郵便局における土曜日配達休止などの影響もあり、遅配が発生する場合がございます。
●開始号について／お申し込みの受付日でご購読開始号発売日の2週間前より後になりますと、初回のお届けが書店発売日以降になる可能性があります。
●ご購入済みの理由による期間変更はお受けできませんので、よくお確かめのうえお申し込みください。
●途中解約について／原則として途中解約はお受けできませんのでご了承ください。
●お客様の個人情報の取り扱いについては、当社の個人情報保護方針をご覧ください。
https://hd.seikaibunka.com/privacy/toriatsukai/kj_toriatsukai48.html

家庭画報

心に残るおいしいを贈る



カタログコード「2017416」

2025.09.05