

家庭画報

心に残るおいしいを贈る

わかなえ

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、おすすめの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

「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

天保元年（1830年）の創業以来、日本料理の伝統を守り続ける。

東京 nad万本店 山茶花荘



京都、心に残る美味

46 京の美味手帖

京料理 美濃吉 / 京都治兵衛良治
荃屋

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

16 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

54 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」



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



76 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』、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』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 19 U 50630

●セット内容／（鯛めし・穴子めし各 170g × 2、蛸めし 165g × 2）× 3 ●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」。



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。



丹波産の黒豆を3日かけて黒々と柔らかく炊き上げ、蜜にふくませた「丹波産くろまめ」と、和牛を赤ワインで香り良く炊き上げた「和牛赤ワイン煮」、1尾ずつ手作業で処理した紅鮭を香ばしく焼きほぐした「紅鮭茶漬」の詰め合わせです。

東京 吉兆

〈東京・東京吉兆〉
銘品六本入詰め合せ

申込番号 19 T 30610

●セット内容／大瓶 和牛赤ワイン煮 230g（固形量 140g）× 1、大瓶 丹波くろまめ 250g（固形量 130g）× 1、大瓶 やわらかごんぶ 170g × 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。

※詰め合せ内容が変更になる場合がございます。



椅子席3部屋、ホール席は5席をご用意しております。



和室1部屋は、3名様までご利用可能でございます。

「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、「我が家でく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召し上がりがいただけます。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種の具たくさんスープは、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 19 U 40703

●セット内容/スモークサーモン 100g × 3、プロシュート 80g × 2、具たくさんスープ（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。

東京 なだ万本店

山茶花荘

天保元年（1830年）の創業以来、
日本料理の伝統を守り続ける。



なだ万本店 山茶花荘（花桐の間）



なだ万本店 山茶花荘（正門）

長崎出身の初代・灘屋萬助を創始者として、190余年もの歴史を刻み続ける『なだ万』。その始まりは、明治維新直後にしつぱく料理と漢方の心得を生かして長崎料理をベースに大阪で創業した「灘万楼」にあります。日本料理の正道を行く豊かな味覚は、時代を超えて愛用され、一流料亭として広く知られるようになりました。世に名を馳せた『なだ万』の味は、本店の東京移転や一流ホテル内への出店を通じ、より多くの方々にお楽しみいただけるようになりました。

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



白味噌のほんのりとした甘みと香りが程よく染み込んだ「西京漬」と、じっくりとたらこを漬けた「昆布めんたい」、やわらかでとろみのある「なだ万」伝統の「黒豚の角煮」の詰合せです。

なだ万

〈東京・なだ万〉

料亭の味詰合せ

申込番号 19 U 40709

●セット内容／銀鱈・金目鯛・鯖・鰯・鮭（サーモン）
ラウト）西京漬各 70g × 2、赤魚西京漬 70g × 1、昆
布めんたい 100g × 1、黒豚の角煮 200g × 2 ●銀鱈：
アメリカ産、金目鯛：クック諸島産、鯖：韓国産、鰯：
国産、鮭：チリ産、赤魚：ノルウェー産、スケソウダラ
の卵：ロシアまたはアメリカ産、豚肉：アメリカ産 ●賞
味期間／冷凍 30 日

※詰合せ内容が変更になる場合がございます。

◆冷凍便 ◆配達日ご指定



なだ万本店 山茶花荘（庭園）



なだ万本店 山茶花荘（石階段）

本料理の伝統を守り、真髄を探索し
てきた『なだ万』。日本料理の正道を
守る一方で、世界の食材や調味料を
取り入れ老舗の味を現代風にマッ
した味やスタイルにアレンジするこ
とにも力を入れています。

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



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）

阿蘇うぶ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。



阿蘇放牧あか牛のジューシーで柔らかな肉の旨みをお楽しみください。

熊本県阿蘇うぶやま村の放牧 あか牛 サーロインステーキ用

申込番号 19 U 00004

●セット内容／サーロインステーキ 160g × 2 ●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。



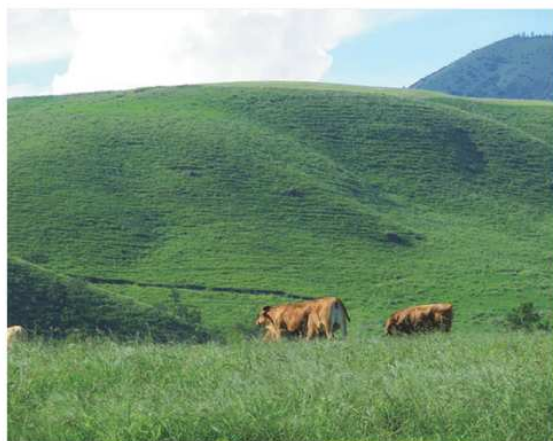
熊本県阿蘇うぶやま村の
放牧あか牛 焼肉用

申込番号 19 U 40096

●セット内容／上バラ肉・モモ肉各 330g ●賞味期間／
冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



自然豊かな産山村の牧場。



熊本県阿蘇うぶやま村の
放牧あか牛 すき焼き用

申込番号 19 U 40714

●セット内容／リブロース 360g ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



大きな発電風車が目印のうぶやま牧場。

魅惑の九州美味紀行——天草（熊本）

天草灘天然真鯛ささ塩干・ アオリイカささ塩干

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。



天草灘で水揚げされた天然真鯛、アオリイカをさばき、美味しさをより良く保つために熊笹抽出液を海水塩にブレンドした「ささ塩」で一晩干しにしています。

天草天然真鯛ささ塩干と アオリイカささ塩干

申込番号 19 U 50590

●セット内容／天然真鯛ささ塩干 200g × 6、アオリイカささ塩干 200g × 2 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定



(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。中でもおススメは天然真鯛。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」で一晩干しに仕上げています。同じく「ささ塩」で仕上げたアオリイカとセットでお届けします。

魅惑の九州美味紀行——壹岐（長崎）

壹岐牛

島内一貫肥育の黒毛和牛
島の潮風が育んだ美味





長崎牛取り扱い看板。

〈長崎・梅嶋〉

壱岐牛 サーロイン ステーキ用

申込番号 19 U 52158

●セット内容／サーロインステーキ 150g × 3 ●賞味期間／冷凍 20 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



自ら壱岐牛を肥育し、飲食店も運営する壱岐の和牛専門店「梅嶋」より脂質、肉質に優れた品をお届けします。

〈長崎・梅嶋〉

壱岐牛 すき焼き用

申込番号 19 U 52159

●セット内容／リブロース肉 500g ●賞味期間／冷凍 20 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



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、壱岐の人々は太古の昔から、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「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」と肥育農家の方々が胸を張る「壱岐牛」をご賞味ください。



魅惑の九州美味紀行——五島列島（長崎）

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 19 U 70624

●セット内容／釣り赤むつしゃぶしゃぶ用（頭付き）600g

●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影響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

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



大きなサイズの車海老。
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 19 U 83041

●セット内容／車海老ボイル味噌漬 40g × 15 ●賞味期
間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



大きなサイズの車海
老。生冷凍はお造り、
塩焼きに。一尾ずつ
個包装パックになっ
ています。



長崎県五島列島産 車海老 (生冷凍)

申込番号 19 U 83040

●セット内容／車海老生冷凍 40g × 15 ●賞味期間／冷
凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



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。



(左上) 水を完全に抜き、新しい海砂と入れ替える。(左下) 冷却水で仮眠状態にする。
(右) 定期船に乗って「久賀島」に近づくと沖合から目にする「浜脇教会」。

五島列島の久賀島（ひさかじま）内、中央まで深く入り込んだ湾岸にある養殖場で育てています。車海老の養殖は、毎年四月の採卵から始まります。稚海老になるまで種苗槽で約一カ月間飼育し、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（長崎）

五島美豚

脂肪もおいしい
五島のブランドSPF豚





五島美豚は清潔な環境で元気に育っている。

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腸内に生息している悪玉菌が極端に少ないのが特徴。健康豚の代表格と言えます。多くの豚舎ではペレットを取

り入れ肉質の向上を図ると共に、米のみ殻を豚舎床一面にひき詰めた「発酵床」を採用し、菌の力を活用した衛生管理に取り組んでいます。豊かな自然が残る五島では大自然の恵みを受けて質の高い飼育がなされ、きめこまかな肉質と脂質のバランスに優れた豚が育っています。



五島美豚 バラエティーセット

申込番号 19U83090

●セット内容／焼肉用（ロース肉・バラ肉各320g）、すき焼き・しゃぶしゃぶ用（ロース肉・バラ肉各320g）、ロース肉90g×8 ●賞味期間／冷凍30日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

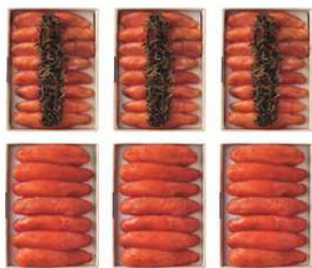
魅惑の九州美味紀行——博多 柳橋連合市場・柳橋うまかもん市場（福岡）

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」と（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。

〈福岡・博多〉
幸村英商店・海産物専門原口商店
明太子詰合せ

申込番号 19 U 40875

●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 × 3 ●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



大正7年が始まりとされ、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。地元で評判の二店『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、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。博多でおすすめ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）

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、旨味をとじ込めた、たたきの詰合わせです。

金沢・逸味
潮屋

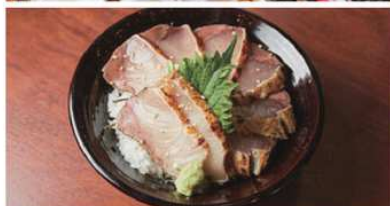
〈金沢・近江町市場 逸味潮屋〉
潮屋のたたき3種詰合せ

申込番号 19 U 50589

●セット内容／鯛のたたき・サーモンのたたき各 150g × 3、真鯛のたたき 80g × 3 ●鯛・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「鯛のたたき」をはじめ様々な商品が並ぶ。(左下) 近江町いちば店でたたく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鯛。(右下) 鯛の佃煮。

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』の鯛のたたきです。選び抜かれた国産鯛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。

「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のっています。

〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉

昆布め詰め合せ

申込番号 19 U 62741

●セット内容／さわら昆布め 150g・車鯛昆布め 125g・平目昆布め 100g ×各3 ●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ど黒を一夜干しに仕上げました。

〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉

のど黒一夜干

申込番号 19 U 50673

●セット内容／のど黒一夜干し 80g × 12 ●のど黒（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）高級魚のど黒の一夜干し。

（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めの品をお届けしています。

若狹牛

「北陸の魅力に出会う」――

ホクチク（福井）

ゆつくりと丁寧^ニに育てられた福井唯一のブランド牛





若狹牛 すき焼き用

申込番号 19 U 40799

●セット内容／ロース肉（リブロースまたはサーロイン）
360g ●賞味期間／冷凍 90 日

※部位のご指定はできません。

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

福井県唯一のブランド牛、若狹牛。若狹牛流通推進協議会の厳しい飼育基準を満たす福井県内の生産農家でのみ飼育され、丹精込めて育てられた牛たちは「若狹牛」の称号が与えられています。肉質とサシのキメが細かく、良質な脂質のため、くちどけや食味が良く、上品な味わいを楽しめます。福井の真っ白な雪に覆われた冬、雪解け水が清流となつて里山へそそぐ春、豊かな緑なす厳しい夏。山海豊かな越前若狹の風土に育った若狹牛をご堪能ください。

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込みました。おこわは4種の詰合わせです。また石川県産「宝達葛」を使用した葛葉子は笹に巻き込んで料亭らしい仕上がりです。



〈石川・金城楼〉

天然ぶりの味噌粕漬け・
おこわ・葛葉子詰合せ

申込番号 19 U 41385

●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、
加賀野菜小坂蓮根の葛葉子 × 2、金沢の湯涌柚子の葛葉子・
林檎の葛葉子 × 各 3 ●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」

金沢（石川）

浅田屋

おもてなしと加賀料理伝統の手法が息づく料亭旅館

浅田屋



金沢 浅田屋

〈石川・金沢 浅田屋〉

吟味焼物・料亭めし詰合せ

申込番号 19 U 40701

●セット内容／あわび塩こうじ焼 50g × 1、キングサーモン
粕漬焼・真鯛能登塩焼・ぶり照焼・鯖いしる焼・能登豚塩こ
うじ焼各 60g × 1、銀だら粕漬焼 60g × 2、かにめし・豚
角煮めし・たこめし・とりめし各 120g × 2 ●賞味期間／冷
凍 60 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

慶応三年に旅籠として創業した、お
もてなしと加賀料理の伝統の手法が
息づく料亭旅館。
器も大切な演出と考え、加賀蒔絵の
金沢漆器、九谷焼をはじめとして、
骨董から現代作家ものまで、吟味し
たものを使い供しています。
こちらのギフトは銀だらやキング
サーモンなどを素材に合わせ味付け
を施し、焼き上げました。

天たつ

「北陸の魅力に出会う」—— 福井

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 19 U 50010

●セット内容／汐雲丹 70g ●パフンウニ：

国産 ●賞味期間：冷蔵 30日

◆冷蔵便 ◆配達日ご指定

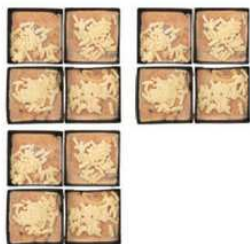
「越前仕立て汐うに」は、パフンウニと塩だけを原料に「塩蔵法」と呼ばれる技法で塩漬けにした、江戸時代から続く珍味です。「天たつ」は、江戸時代から約200年続く汐うにの専門店。この「塩蔵法」は3代目の当主・天野五兵衛によって、日持ちのする用に貯蔵品として考案されました。ねっとりとした濃厚な味わいで、少し固めのペースト状なので、酒肴として少量ずついただいたり、炊き立てのご飯に少量のせて、焼き海苔と共に食するのもおすすめです。口の中でトロツと溶けて、濃厚な旨みと磯の香りが広がる瞬間は、まさに至福のひとつです。

「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（ショートパスタ）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 19 U 30794

●セット内容／グラタン 170g × 12 ●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



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。



料理屋のどんぶり三種

京料理 美濃吉

花山椒と鰻の姿煮

京都治兵衛良治

京の漬物詰合せ

荃屋





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





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 19 U 40958



●セット内容／丹波あじわいどりの親子丼の具 150g × 6、湯葉の卵
 とじ丼の具 125g × 7、うなぎ卵とじ丼の具 125g × 6 ●賞味期間／
 冷凍 90 日

※詰合せ内容が変更になる場合がございます。

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

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。



京都治兵衛良治

京都からおとどけする
素美食の心





京都治兵衛良治

〈京都・京都治兵衛良治〉
花山椒と鰻の姿煮

申込番号 19 U 20506

●セット内容／鰻白焼き・鰻蒲焼き各 160g、花山椒 10g × 2、
特製ソース 30g、粉山椒 2 袋 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

『京都治兵衛良治』は、江戸時代中期始祖以来300年に亘り、食に関わる事業に携わってきた歴史が原点にあります。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辿り着いた素朴な味わいを大切にし、その味わいの奥にある贅沢を伝えていきます。素朴だけれど美しい、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届けします。



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」





天恵
京漬物
茎屋



〈京都・茎屋〉

京の漬物詰合せ

申込番号 19 U 51190

●セット内容／桂うり（1舟）×2、四葉きゅうり（3本入）×1、西瓜（3個入）×1、京みぶ菜 100g、五色浅しば 142g、撫々すくき 90g、ちりめん山椒 70g、季節の漬物2種（10月～1月：千枚漬 120g、生しば 85g、刻み千枚漬 130g、昔たくあん 1/2本、都しば 90gよりいずれか2種をお届け。2月～9月：ゆず風味こんぶ大根 90g、ぬか漬け日の菜 1束、ごま風味お茶漬け沢庵 85g、きゅうり浅漬（しょうが風味醤油漬）140g、うり昆布漬 90gよりいずれか2種をお届け）。※季節の漬物について：野菜の収穫状況によりお届けのセット内容を変更させていただく場合がございます。●賞味期間／冷蔵5日

※賞味期間はそれぞれの期限のうち最短のものを表示しています。

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※14日目に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、お届けできない場合がございますので、予めご了承ください。

※製造上の都合により、お届けにお時間をいただく場合がございます。

◆冷蔵便 ◆配達日ご指定



平成八年創業の新鋭『茎屋』は、愚直なまでに伝統的な京のおつけものを追求している漬物店です。こだわりは、主人の三輪さんが自らの足と舌で選んだ素材と、手間ひまを惜しまない丁寧な仕事。自主契約の野菜を可能な限り使い、食品添加物（保存料、着色料、香料、調味料）は加えません。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。



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ると、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れない「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。
薄く、柔らかく、ここのある濃度なだしがとれる。
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。



昔ながらの「蔵田利尻昆布」と「おぼろ昆布」や「とろろ昆布」をは
じめとした使い勝手のよい詰合わせです。

〈福井・奥井海生堂〉

昆布詰合せ

申込番号 19 T 51150

●セット内容／木箱入海生堂蔵田利尻昆布 280g、おぼ
ろ昆布 50g、とろろ昆布 50g、万能刻み昆布 50g、利
尻粉末昆布 50g、日高細切り昆布 30g、納豆昆布 50g、
天上細目昆布 32g、昆布巻煮昆布 60g、梅風味昆布茶揃
い (5人分)、吉祥昆布和紙包 (一枚入)

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



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」

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 19 T 40860

●セット内容／京緋むらさき桔梗の露（こいくち）各900ml×3、京むらさき（うすくち）900ml×2、京緋むらさき蘭の露（再仕込）・ほん群しょうゆ・淡だし煮物つゆ（濃縮10倍タイプ）・濃だし煮物つゆ（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

信州三年味噌

「三寒二土用」、時間が成せる
まろやかさと旨み



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。



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。忙しくてもおいしい味噌汁が飲みたいという方におすすめしたい、フリーズドライ味噌汁もセットにしました。



〈長野・石井味噌〉

味噌詰合せ

申込番号 19 T 60059

●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、フリーズドライ 蔵元の味噌汁 (三年味噌・こうじ味噌 × 各 10、なめこ汁 × 12)

『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

みは技術も時間も要する麹づくりから始まり、この仕事は三年後の味噌の出来を左右するといってもいい。」と蔵元の石井さんは言います。

一年に一度行われる「天地返し」で、塩分や水分のムラを防ぎ、酵母や乳酸菌を空気に触れさせます。こうしたこだわりが、おいしい味噌として実を結んでいるのです。



(上) 大豆を煮上げ一夜放冷させる。
(下) 天地返しの様子。

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。





皆が集まる食卓で



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。



贅沢いなり寿司詰合せ

申込番号 19 U 50700

●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・穴子いなり各2個入×4、山菜いなり2個入×3 ●賞味期間／冷凍90日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

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 19 U 50702

●セット内容／寄せ鍋 240g・牛すき鍋 200g・カニ鍋 250g
×各3 ●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に。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種類の味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。ごろごろと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。

贅沢リッチな晩餐に



日本のおいしいお料理
伊勢海老チリソースと
天然あわび クリーム煮スープ

申込番号 19 U 00530

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

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

熟練の料理人が一釜一鍋手がけているシェフメイドの豪華なおもてなしメニューを特別な日の一品としていかがでしょうか。伊勢海老を贅沢に使ったチリソースと、天然鮑から浸みだした旨みたっぷりのホワイトソースの優しいクリーム煮スープです。大ぶりの伊勢海老は殻を外し食べやすく身の部分だけをチリソースにしていますので手を煩わせません。ソースはスパイシーでコクがあり、伊勢海老の旨みを上品に引き立てています。天然鮑は鮑の持ち味である歯ごたえを無くさない絶妙な柔らかさ加減。料理人の手わざが光ります。

海老好きの和風料理



日本のおいしいお料理 足赤海老料理

申込番号 19 U 00532

- セット内容／天然足赤えびの塩焼き（20g × 2）、天然足赤えび葛汁（海老 20g、葛汁 160g）、天然足赤えび炊き込みご飯（2尾入）180g、天然足赤えび棒寿司（ハーフ）100g
- 足赤海老：徳島県産 ●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

大きく甘い天然海老として有名な「足赤海老」を使った海老づくしの和風お料理セットです。塩を使い強火で焼き上げた「えび塩焼き」、海老と鰯だしの吸い物にとろみを少し加えのど越しの良さを出した「えび葛汁」、鮮度の良い海老の甘さでさっぱり仕上げた「えび炊き込みご飯」と海老の食感が口に広がる「えび棒寿司」。熟練の料理人が丁寧に調理したお料理ばかりです。

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 19 U 30569

●セット内容／土佐あか牛ステーキガーリックライス 200g
× 6

◆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。ビーフステーキは「あか牛」を食べやすくカットしているので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 シーフード&チキン

申込番号 19 U 83063

●セット内容／海老ときのこのドリア 220g・シーフード
ピラフ 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 × 各2、海の幸のリゾット 220g

◆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
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。

柔らかく煮込んだ牛肉の旨みを
目いっぱい楽しむ



〈ホテルオークラ〉

黒毛和牛グルメセット

申込番号 19 U 60065

●セット内容／黒毛和牛ビーフストロガノフ 180g・黒毛和牛ハッシュドビーフ 200g・黒毛和牛ビーフシチュー 160g
×各2 ●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

一九六二年の開業以来、半世紀にわたり「世界をもてなす」を合言葉に、日本や世界の賓客をもてなし続けるホテルオークラ。日本を代表するラグジュアリーホテルとして長年国内外の人々に愛され続けています。ホテルオークラエンタープライズ我田民生総料理長監修のホテルオークラの味をご家庭にお届けします。黒毛和牛の柔らかな牛肉の旨みがご自宅でお召し上がりいただけます。

Delicious

老若男女、皆が愛する味



じっくり煮込んだ
デミグラスハンバーグ

申込番号 19 Z 40879

●セット内容／じっくり煮込んだデミグラスハンバーグ
120g × 30

子供から大人まで年齢問わず愛される料理、ハンバーグ。鶏肉と豚肉を粗挽きに仕上げたこだわりのふっくら食感是一口食べたら笑みがこぼれます。肉と野菜の旨味が溶け出したハンバーグの定番デミグラスソースが一層お肉の旨味を引き立てます。電子レンジや湯煎での調理が可能です。忙しい日でもすぐに召し上がれます。野菜や目玉焼きをのせたり、ごはんのせてロコモコ風などアレンジも楽しめます。

割烹料理ならではの贅沢茶漬け



日本のおいしいお料理
懐石茶漬け

申込番号 19 U 00536

●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）、伊勢海老スープわかめ仕立て（伊勢海老 25g（湯通しわかめ・みつば入）、出汁 180g）、炙り金目鯛茶漬け醤油仕立て（炙り金目鯛 30g、出汁 180g）、海鮮茶漬け鰹だし仕立て（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

徳島で割烹料理を営む『吟月』。取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」、焼き上げた太刀魚を胡麻鰹で食す「太刀魚胡麻」、醤油漬けた鰹の「鰹醤油」、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「海鮮茶漬け」、伊勢海老とわかめの「伊勢海老茶漬け」の詰合わせ。料理人の仕事ぶりが味わえる贅沢茶漬けです。



Delicious

軽やかな満足感、『四陸』の中華



〈四陸〉

中華惣菜と飲茶セット

申込番号 19 U 50704

●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 150g × 各 3、具だくさん八宝菜 170g・ふんわりかに玉 185g・黄金比率餃子 180g × 各 3、ふかひれの姿煮 256g

※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」には赤身と脂身のバランスが最も適している、肩ロースのみを贅沢に使用。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。



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



北海道火鍋セット

申込番号 19 U 40762

●セット内容／ラム肉ショルダーしゃぶしゃぶ用 500g × 2、甘海老 60g × 1、ほたて貝柱 (3入) × 1、鰯 (3切) × 1、火鍋スープの素 (2～3人前) 150g × 2 ●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

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。羊肉はラムショルダー。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ョルダーをしゃぶしゃぶで。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、肉の食感を柔らかく保ち、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。

徳島

鰻しゃぶ



日本のおいしいお料理 日本料理店の鰻しゃぶセット (2～3人前)

申込番号 19 U 00521

●セット内容／鰻切身 50g × 6、スープ 250g、ポン酢 80g、
ボイル白菜巻き（ほうれん草・人参入）× 1、湯通しわかめ
20g、生麩としいたけ × 2 ●鰻：徳島県産 ●賞味期間／冷凍
90日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

「鰻」どころ徳島の鰻しゃぶ
関西の夏の風物詩ともいえる「鰻料理」。京都では、
骨切りをして湯引きで食されることが多いですが、
本場徳島では豪快にしゃぶしゃぶで食べるのが常
道。たっぷりの鰻を魚骨で作った自家製の鍋スープ
でお召し上がりください。メには雑炊で鰻出汁を最
後まで味わえます。

東京

蔦の家 京華漬



〈東京・蔦の家〉

京華漬セット

申込番号 19 U 30583

●セット内容／竹皮包み2本セット（ホワイトワレフー（沖目鯛）（ニュージーランド産）・鯖（韓国産）1切130g各3切入）・松阪豚ロース100g・松阪豚モモ100g各1、鯖（ノルウェー産）200g・イカ（国産）190g・カラスカレイ（ロシア産）80g・赤魚（グリーンランド産）150g・トラウトサーモン（ノルウェー産）80g各2 ●賞味期間／冷凍90日

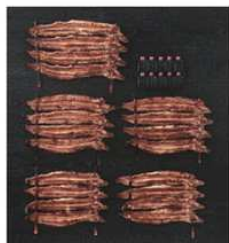
◆冷凍便 ◆配達日ご指定

東京・四谷の漬魚を愉しむ

『蔦の家』は、京都で生まれた西京漬を『蔦の家』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『蔦の家』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、じつくりと寝かせます。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『蔦の家』自慢の一品です。

兵庫

林喜商店 炭火焼き穴子



炭火焼き穴子

申込番号 19 U 00548

●セット内容／炭火焼き穴子（Mサイズ・Lサイズ×各2、LLサイズ×1）、たれ×10 ●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

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。

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 19 U 40705

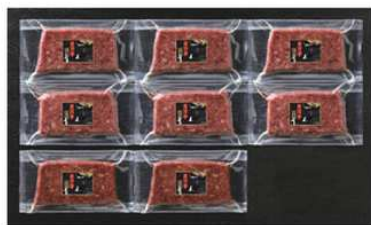
●セット内容／海鮮松前漬（帆立・ヒラメ・ホッキ貝・ズワイガニむき身・タコ・味付数の子・いくら醤油漬）100g × 10

◆冷凍便

◆配達日ご指定

山形

米沢牛コンビーフ



米沢牛コンビーフ

申込番号 19 U 40874

●セット内容／米沢牛コンビーフ 100g × 8 ●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。

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 19 U 21404

●セット内容／肩ロース肉 650g ●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

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、ボイルしても、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 19 U 40803

●セット内容／屋久島茶葉入りウインナー 100g × 3、ポロニア 180g × 3、羊腸フランク 120g × 3、ぐるぐるウインナー 400g (約 80cm) × 3 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

東京

鈴富 天然本まぐろ



天然まぐろへのこだわり

『鈴富』は一九六三年の創業以来、天然まぐろを主として、天然鮮魚全般を広く取り扱う豊洲市場の仲卸。都内の多くの飲食店から海外まで広くまぐろの美味しさを伝えていきます。その季節に応じて入荷される天然物には、それぞれ素晴らしい個性と風味があります。プロの目利きが見定めた「旬のまぐろ」をお楽しみください。ほのかな甘みを伴いながら口の中でとけるような大トロ、赤身と脂のバランスが絶妙な中トロ、わずかな酸味が旨さを醸す赤身、すべてがこのひと冊で楽しめます。



〈東京・鈴富〉

天然本まぐろ

申込番号 19 U 55032

●セット内容／本まぐろ（背身）800g ●北大西洋・地中海産

●賞味期間／冷凍 14 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

山口 とらふぐ刺身



ふぐの王様「とらふぐ」

自身の刺身の最高峰に違いないふぐの王様「とらふぐ」の刺身が堪能できる贅沢セット。身をそぐように繊細に薄くそがれたふぐ刺しとふぐ皮が、見た目も美しく「菊盛り」に仕上がり、鮮度の良いまご自宅でも味わえます。身が締め歯ごたえのある食感のふぐ刺しは添えつけたふぐポン酢ともみじおろしで。薄造りの身の奥深い味わいを引き立てます。国産のとらふぐを注文を受けてからさばいてお届けします。



とらふぐ刺身セット

申込番号 19 U 40698

●セット内容／とらふぐ刺身（30cm皿）120g、とらふぐ皮60g、ふぐ唐揚げ（油調済・骨付）80g、ふぐポン酢 100ml、もみじおろし 10g × 4 ●トラフグ：長崎または熊本県産（養殖）、シロサバフグ：福岡または長崎県産 ●賞味期間／冷凍90日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

福井

津田孫兵衛 若狭ぐじ塩釜焼・粕漬



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。甘鯛に軽く塩をあて純米大吟醸酒粕に漬けた粕漬けも一興。甘鯛の繊細な甘みをお楽しみください。



〈福井・津田孫兵衛〉

若狭ぐじ塩釜焼・粕漬詰合せ

申込番号 19 U 60035

●セット内容／若狭ぐじ姿塩釜焼昆布風味×1、若狭ぐじ粕漬×6 ●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

東京

日本橋 古樹軒 ふかひれ姿煮



紅焼^{ホンシヤウ}（中華風醬油煮込み）の
姿煮を食卓へ

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



〈東京・日本橋 古樹軒〉
ふかひれ姿煮

申込番号 19 T 60060

●セット内容／味つけふかひれ 150g、紅焼醬（煮込み用スープ）100g × 2

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 19 U 40767

●セット内容／鰻蒲焼 160g・たれ・山椒×各3 ●賞味期間
／冷凍 90日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

蒸しを控えたしつかりした旨み
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つ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つ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。

東京

山本海苔店 極上銘々海苔 「梅の花」



〈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 19 Z 41001

●セット内容／焼海苔 10 袋詰 (8 切 6 枚)・味附海苔 5 袋 (8 切 6 枚) × 3

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。

徳島

足赤海老洋風料理



日本のおいしいお料理 足赤海老洋風料理

申込番号 19 U 00534

●セット内容／天然足赤えびとアスパラガスのバター炒め（海老とバターソース 60g、ポイルアスパラ）× 2、天然足赤えびのピヤベーススープ（海老 20g（黄パプリカ・赤パプリカ・ピーマン入）、ピヤベース 150g）、天然足赤えびフライ（海老フライ 3尾（計 90g）、タルタルソース 30g × 2）●足赤海老：徳島県産 ●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

海老好きの洋風料理
大きく甘い天然海老として有名な「足赤海老」を洋風メニューにしました。強火でプリプリに仕上げた「えびバター炒め」、海老の味が引き立つ「えびピヤベース」、海老の旨みと食感が鮮度の良さを裏付ける「えびフライ」のセットです。熟練の料理人が一釜一鍋丁寧に調理したお料理をご堪能ください。

長野

こばやしせいろ蕎麦



手打ち信州そばを愉しむ

明治二三年創業の長野県松本市『こばやし』。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。

また、吟味した北海道産の昆布、国産本節、醤油などを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。



〈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）
12人前 詰合せ

申込番号 19 U 40732

●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 × 6、そばつゆ 180ml × 6、おろし山葵 20g × 2）●賞味期間／冷凍 30日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

高知

土佐あかうし すき焼き



日本の牛肉がさらにおいしく
評判の国産赤身肉

実は黒毛和牛以外の和牛品種は国産肉牛の約1割程度。あかうしと呼ばれるのは「褐毛和種」で、さらに少ない貴重な牛です。「土佐あかうし」は土佐褐毛牛とも呼ばれる高知県独自のもの。あかうしながら細かなサシが入りやすく、しかし脂質は総じてあつさりしており、脂の旨さと赤身の風味がしっかりと味わえる牛肉です。これまで牛肉といえば霜降りが話題的でしたが昨今では赤身にも注目が集まってきました。この和牛を知ると赤身肉の魅力に心が動くはず。



土佐あかうし すき焼き用

申込番号 19 U 40713

●セット内容／リブロース肉 400g ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

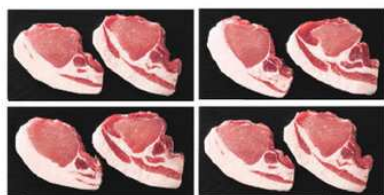
沖縄

沖縄県産豚あぐー ロースステーキ



すっと溶ける脂、濃い味わい

一四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）のアグーは、多産で成長の早い外来白豚が台頭してきた中で県内頭数が約20頭以下になり一度は絶滅の危機に瀕しました。しかしながら、アグーを愛する多くの関係者の努力により希少な琉球在来種の血統をひく銘柄豚が誕生。それが「あぐー豚」です。その特徴はなんといっても、柔らかな肉質と脂身の旨みにあります。脂身は白く締まって歯切れがよく、味も甘くガツンと力強いのに、くどさがなく、飽きないおいしさです。



沖縄県産豚あぐー
ロースステーキ用

申込番号 19 U 10215

●セット内容／ロースステーキ（2枚切、計300g）×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 ハムソーセージ



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。お肉屋さんを作るハム工房を目指し、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。



〈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 19 U 30729

●セット内容／ロースハムブロック 300g、ベーコンブロック 330g、燻製スペアリブ 200g、フランク（3本入り）160g、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、黒毛和牛ローストビーフ 250g

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

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ー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ほどです。



〈東京・キッチンハンズ〉

黒毛和牛ローストビーフ

申込番号 19 U 40787

●セット内容／ローストビーフ 600g、ローストビーフソース × 4

◆冷凍便

◆配達日ご指定

兵庫

神戸牛 ミニステーキ



日本屈指の銘柄和牛

伝統と優れた血統をもつ但馬牛を素牛に、厳しい格付けのもとに認められたものだけが「神戸牛」となります。肉質がキメ細やかで柔らかく、脂肪の質が高く、旨みが溶けだすような食感が持ち味です。厚みのあるステーキはシンプルに塩コショウで味付けするだけで身震いするほどおいしく、ナイフを入れればスッと肉に刃先が沈んでいきます。ほんのりとした甘みをもつ脂と、豊かな風味の赤身のバランスも素晴らしいので、わさび醤油や、柚子胡椒など、和の香辛料との相性も抜群です。



神戸牛 ミニステーキ

申込番号 19 U 50631

●セット内容／モモ肉 540g（計9枚） ●賞味期間／冷凍30日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

兵庫

神戸牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ



きめ細やかな霜降りに酔いしれる

伝統と優れた血統をもつ但馬牛を素牛に、厳しい格付けのもとに認められたものだけが「神戸牛」となります。肉質がキメ細やかで柔らかく、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。肩ロース・肩肉の旨味をより引き出すため、薄切りに。サシと赤身のグラデーションがとても綺麗で高級感があります。すき焼き・しゃぶしゃぶで旨味も一緒にお召し上がりください。



神戸牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用

申込番号 19 U 82975

●セット内容／肩ロース肉・肩肉各 350g ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

北海道・青森

真さば水煮缶詰



素材の味引き立つさば缶詰

北海道・釧路沖や青森沖で水揚げされた、新鮮な真さばを使用した水煮缶詰。脂のりが良く、ふっくらとした身が特長で、シンプルな塩味仕立てにより、素材本来の旨みと風味をしっかりと感じられます。調理せずそのまま食べられる手軽さと、日々の食卓や非常時の備蓄品としても便利な保存性を兼ね備えた一品です。ご飯のお供や、サラダ・パスタなどアレンジにも最適。産地の海の恵みをぎゅっと閉じ込めた、安心・安全な国産の味をぜひお楽しみください。



釧路・青森沖 真さば水煮缶詰

申込番号 19 Z 40743

●セット内容/真さば水煮 170g × 10

徳島

吟月 鳴門鯛の鯛めし



鳴門の渦潮にもまれた天然鯛

四国の地魚を使った割烹店、徳島『吟月』のオーナーで料理人の四宮さんが、港で吟味した鳴門鯛の鯛めし。鳴門海峡の激しい潮流で身が引き締まった真鯛はその潮流の激しさで魚の骨にこぶができるほど。身肉に蓄えた旨みや甘みが火を通すことで奥行きを増してゆきます。鯛の旨みがしっかり引き出される「鯛めし」と鯛のアラを炊き上げたスープをベースに炊き上げる「鯛めし漁師風」の2種の鯛めしです。「鯛めし漁師風」にはメの茶漬け出汁がついていいますのでご飯と茶漬けでお楽しみください。



日本のおいしいお料理 鳴門鯛割烹めし

申込番号 19 U 00519

●セット内容／鳴門鯛 鯛めし（焼き鯛 100g、出汁 360g）× 2、鳴門鯛 鯛めし漁師風（鯛 50g、出汁 360g、メの茶漬け出汁 180g、山椒・ごま）× 2 ●鯛：徳島県産 ●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

長崎

高野屋 長崎からすみ



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ならず、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 19 U 30716

●セット内容／からすみ一腹 150g、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・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・アメリカ・国産 ●賞味期間／冷蔵 60日

◆冷蔵便

◆配達日ご指定

東京

オオハシ商店 漬魚詰合せ



〈東京・オオハシ商店〉

漬魚詰合せ

申込番号 19 U 10645

●セット内容／さわら西京漬・キングサーモン西京漬・紅鮭粕漬・たら粕漬、銀だら西京漬各 90g × 3、銀だら粕漬 90g × 2 ●賞味期間／冷蔵 7 日

◆冷蔵便

◆配達日ご指定

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「銀だらの粕漬」には長時間熟成させた吟醸酒の酒粕を愛用。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。

北海道

十勝スロウフード 牛とろグルメ



牛とろグルメ詰合せ

申込番号 19 U 51189

●セット内容／牛とろフレーク 180g × 2、牛とろプレミアムハンバーグ・まるトマハンバーグ各 150g × 3、まるトマソーセージ 120g × 2、牛の燻製（スモークビーフ 50g × 2、スモークホルモンシロ 35g × 2、スモークハツ・スモークホルモンギアラ各 35g）●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

健康な牛にこだわるからおいしい
北海道・十勝の自然のなかで、丁寧な育てられた牛を使った「牛とろグルメ」シリーズ。人気の「牛とろフレーク」は牧草や独自飼料にこだわり、健康に育った牛をそのまま味わっていただけるように仕上げました。凍ったまま、炊きたてのごはんのように仕上げるだけ。とろける脂の甘みと、なめらかな口あたりが、口いっぱい広がります。クセや脂っこさが少ないのも、育て方へのこだわりがあつてこそ。このほかにも「牛の燻製」や「まるトマハンバーグ」など、人気のお品をご用意しました。北の大地が育んだおいしさをお楽しみください。

北海道

カウベルアイスクリーム



北海道ならではの素材を加えた 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。優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が口いっぱい感じる「ストロベリー」、芳醇な風味が口いっぱい広がる「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、心もほめていくでしょう。



北海道カウベル アイスクリーム詰合せ

申込番号 19 U 40991

●セット内容／バニラ・ストロベリー・赤肉メロン・抹茶各 80ml×11

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

福岡

博多昆布巻辛子明太子



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の入っ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。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。昆布の甘みと程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 19 U 52109

●セット内容／昆布巻辛子明太子（無着色）340g × 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

◆冷凍便

◆配達日ご指定

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みたいのであればこの「近江牛牛すじ煮込みカレー」がおすすめです。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めにしておいて最後のひと口までおいしくいただけるように願っています。



近江牛牛すじ煮込みカレー

申込番号 19 Z 93259

●セット内容／近江牛牛すじ煮込みカレー 160g × 15

鹿児島

銘茶詰合せ



普段使いでも特別な時でもほっと一息

煎茶は、緑茶の中でも、もっともよく飲まれている代表的なお茶です。普通の煎茶よりも約2倍長い時間をかけて茶葉を蒸してつくった「深蒸し煎茶」は茶葉の中にまで十分に蒸気熱が伝わるため、お茶の味や緑の水色が濃く出ます。茶葉の入った急須にお湯を注いで、湯のみに淹れた最初のお茶が一煎目。再び急須にお湯をさし、淹れたお茶を二煎目…と数えます。一煎目は充実した甘みや香りを、二煎目は落ち着いた味わいを、三煎目は軽やかさを。また、同じ銘柄でも、湯温が高ければ軽やかに、低ければまろやかさが強調される味に、とお湯の温度を変化させることで定番の味に加えて複数の味を作ることできます。普段の生活にほっと一息お茶の時間を取り入れてみてください。



〈放香堂〉

鹿児島銘茶詰合せ

申込番号 19 Z 30554

●セット内容／煎茶・深蒸し煎茶各100g×2、
上煎茶100g

東京

焦がしカラメルアイス



口に広がる甘い幸福

レストラン料理の最後を締めくくり、素敵な思い出を残してくれるデザートのような本格的なアイスクリームをテーマに、アイスクリーム職人であるグランシェフがこだわりある美味しさを追求しています。オリジナルの「焦がしカラメルアイス」は、グランシェフがこれまでの経験と学んだ知識、技を注いだ自慢のデザート。なめらかで濃厚なミルクの風味と、焦がしカラメルの香ばしい苦みをみごとに調和させ、深みのある味に仕上げています。舌の上ですーっと溶けてゆくそのビターな大人の味わいは、ふだん甘いものをあまり食べない人にも喜んでもらえそう。



〈ピストア〉

焦がしカラメルアイス

申込番号 19 U 30564

●セット内容／焦がしカラメルアイス 75ml × 25

◆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

『レミルフォイユ』の花



〈レミルフォイユ〉

プリザーブドフラワーアレンジ S
(イエロー)

申込番号 19 D 00848

●サイズ/約高さ 9 (器部分) × 幅 10 × 奥行 10cm

※花材の種類が異なる場合がございます。器の色・形は異なる場合がございます。シンプルな白い器にパステルカラーのプリザーブドフラワーをあしらったアレンジメントです。バラ、アジサイ、かすみ草、ルスカス、タバリアファンを使用。



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「レミルフォイユ」で学び、帰国後に日本店をオープンし、店長に。パリ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ーリスト。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ーリストです。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アレンジ S (ピンク)

申込番号 19 D 00847

●サイズ／約高さ 10（器部分）×径 12cm

※花材の種類が異なる場合がございます。器の色・形は異なる場合がございます。バラ、アジサイ、かすみ草、カーネーション、ルスカス、タバリアファンを使用。

暮らしに馴染む、心がなごむ

素材を愉しむ、 日常の美品

割れた箔の隙間からうまれる 光の高級感

金箔の割れた貫入と言われる文様が美しい片口とぐい呑みの酒器セットです。金箔の割れた文様の隙間から光が差し込み、箔の晴れやかな輝きが食卓に高級感を演出してくれます。文様は、特殊な技法によるもので、一つ一つ割れ方が異なります。貫入の模様の隙間に、飲み物の色が筋として色づき、表情が変わるのもポイントです。



〈箔一〉

貫入酒器セット

申込番号 19 W 40973

●セット内容／片口1、ぐいのみ2 ●サイズ／
片口：約高さ9×幅8.5×奥行9.6cm、容量約
240ml、ぐいのみ：約高さ5×径7cm、容量約
90ml ●素材／ガラス ●日本製

※電子レンジ不可。手作りの為、色・柄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。

江戸びつからよそう 白飯の美味しさは幸せな経験

木曾さわらの桎目材を使用し、昔ながらの形に仕上げたおひつです。さわらは耐酸性と耐水性に富み香りも控えめなため、おひつや飯台などの桶類に向いた材質と言われています。スベスベした手触りと美しい木肌を生かし、水切を良くしてくれます。ほのかに香る木のおいも、おいしさを引き立てる秘密です。



木曾椀 江戸びつ 18cm

申込番号 19 W 41862

●サイズ／約高さ 13.5 × 径 21cm (フタ含む)、
容量約 3.5 合 ●素材／天然木 (サワラ) ●日本製

※電子レンジ不可。手作り品の為、サイズ・木目の出方が異なる場合があります。

透明なガラスに重ねられた 漆の美しさ

日本の美意識を体現する繊細な色合いと落ち着きを兼ね備えた漆の魅力を、ガラスにまとわせた『百色』の器。漆ガラスのきらめきや色合いを百色眼鏡（＝万華鏡）になぞらえ命名されました。器の外側に漆を塗ることで扱いやすくなり漆器の利用シーンを広げた新しいテーブルウェアです。



〈百色〉 蕾 盃・線（赤・青セット）

申込番号 19 W 83016

●セット内容／盃（赤・青）各 1 ●サイズ／約
高さ 6.1 × 径 6cm（口径約 5.4cm）●素材／ガ
ラス ●日本製

※手作り品のため、色・柄・サイズが多少異なる
場合がございます。

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。

【鉄すき鍋】

日本製の南部鉄器は、鍋全体の蓄熱で焼ムラがなく、じんわりと美味しく料理を仕上げ、様々な鍋料理にご使用頂けます。昔ながらの製法で造られた南部鉄器は、独特の存在感があり、和の空間だけでなくモダンな現代の食卓にもすんなりと溶け込みます。熱いうちに布巾で拭くと艶が増し、長く使う程に趣きのある風合いに変化していくのも魅力のひとつです。



南部鉄すき鍋いろどり 26cm

申込番号 19 W 40545

●サイズ／約高さ8.2(フタ含む)×直径26cm(持手含まない)、厚み約4mm、容量約2.6ℓ、質量約3kg ●素材／本体：鑄鉄、フタ：天然木(焼杉)、持手：鉄 ●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。手作りの為、サイズが異なる場合があります。木蓋付ですき焼き以外の焼物等でご使用いただけます。

【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。大ききや傾斜も、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。土鍋に比べて軽量で、早く湯が沸くのが魅力です。



肴七味
使いやすい鍋は美しい

〈肴七味〉
ステンレス卓上鍋
(お玉・目皿・おろし金付)

申込番号 19 C 20552

●セット内容／卓上鍋、目皿、おろし金、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、おろし金：約タテ24×ヨコ13cm、質量約280g、お玉：全長約23cm ●素材／卓上鍋・目皿・おろし金：ステンレス鋼、お玉：アルミニウム ●日本製

※卓上鍋：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。

【浅型鍋】

日本工業デザインのバイオニア・柳宗理が手掛けたキッチンウェアシリーズは「用の美」を感じさせる優れたデザインが魅力。金物の町として有名な新潟県燕市の日本洋食器株式会社が生産を行っています。使い勝手が考慮されたデザインと優れた品質を併せ持つキッチンツールは、長く使える暮らしの定番品となることでしょう。



Sori Yanagi

〈柳宗理〉

三層鋼両手鍋浅型 22cm

申込番号 19 W 77412

●サイズ／約高さ 14.7 (フタ含む) × 直径 22cm (持手含まない)、厚み約 2.6mm、容量約 3.8ℓ、質量約 1.6kg ●素材／本体：ステンレス鋼・アルミニウム (三層鋼)、持手：フェノール樹脂 ●日本製

※電磁調理器 200V 可。

【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。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。白紙鋼は高級鋼である安来鋼 (やすきはがね) の一種。硬度が高い鋼製の包丁は切れ味が良く料理を楽しむための必需品です。



〈桜鋼〉

白紙鋼割込三徳包丁

申込番号 19 W 30002

●サイズ／全長約 29cm、刃渡約 16.5cm ●素材／刃部：割込刃物鋼 (白紙鋼)、柄：茶色積層強化木 ●日本製

※高い切れ味と研ぎやすさを併せ持つ素材の白紙鋼を使用した包丁です。使用状況によってサビが発生する場合があります。

【窒化鉄フライパン】

表面の硬度をあげる窒化処理を内外面に施した錆びにくい鉄のフライパン。使い込むほどに油なじみが良くなり、焦げ付きにくい道具へと成長するのも鉄製品の特長です。熱をしつかり蓄え、食材に熱を伝えるので、炒め物はシャキッと、焼き物は香ばしく仕上がります。

【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。ステンレス鋼とアルミニウムの3層底でこげつきにくく、保温性に優れ、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。



3層底切り替え式圧力鍋 5.5ℓ

申込番号 19 W 40564

●サイズ／約高さ21（フタ含む）×直径22cm（持手含まない）、厚み約4.4mm、容量約5.5ℓ、質量約2.8kg ●素材／本体・フタ：ステンレス鋼、はり底：アルミニウム合金・ステンレス鋼、持手：フェノール樹脂 ●中国製

※電磁調理器200V可。低圧・高圧の2段階に圧力が切り換えられるので食材や調理に合わせて設定できます。



涅槃 kurotsuchi

〈涅槃〉

IH対応窒化鉄フライパン 蓋付 24cm

申込番号 19 C 30613

●サイズ／約高さ9.5（フタ含む）×直径24cm（持手含まない）、厚み約2mm、質量約1.4kg ●素材／本体：鉄（窒化加工）、フタ・持手：ステンレス鋼 ●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。

【浅型鍋】

日本工業デザインのバイオニア・柳宗理が手掛けたキッチンウェアシリーズは「用の美」を感じさせる優れたデザインが魅力。金物の町として有名な新潟県燕市の日本洋食器株式会社が生産を行っています。使い勝手が考慮されたデザインと優れた品質を併せ持つキッチンツールは、長く使える暮らしの定番品となることでしょう。



Sori Yanagi

〈柳宗理〉

南部鉄器浅型鍋（ツール付）

申込番号 19 W 30732

●セット内容／浅型鍋、穴あきトング、レードル各1 ●サイズ／浅型鍋：約高さ10（フタ含む）×直径22cm（持手含まない）、容量約2ℓ、質量約2.7kg、穴あきトング：全長約22cm、レードル：全長約22.5cm
●素材／本体：铸铁、フタ：ステンレス鋼、つまみ：フェノール樹脂、穴あきトング・レードル：18-8 ステンレス鋼 ●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。

【ミキサー】

「粉碎」と「切削」、2つの役割を持たせた、象印独自のクラッシュ&カットチタンコートブレードを採用。氷を力強く粉碎し、小松菜やほうれん草などの葉物野菜も細かくカット。なめらかで口当たりの優しいスムージーが作れます。ミキサー容器とブレード部は回すだけで取りはずし可能で、隅々までお手入れができます。



〈象印〉

ミキサー

申込番号 19 W 30315

●サイズ／約高さ36.5×幅15×奥行15cm、容量約1ℓ、質量約1.9kg、コード約1m ●素材／コポリエステル樹脂 ●中国製

※電源／100V-225W。安全ダブルロック構造で安心です。

【圧力鍋】

とろけるような肉料理も、骨まで軟らかい魚料理も思いのまま。材料を入れたら、タイマーをセットしてボタンを押すだけで、あとは電気圧力鍋におまかせ。調理中ずっとそばに付いている必要もなく、本格煮込み料理が可能です。



電気圧力鍋（ホワイト）

申込番号 19 W 20085

●サイズ／約高さ25.5×幅26.8×奥行26cm、調理容量約1.2ℓ（容量約2ℓ）、質量約2.7kg、コード約1.5m ●素材／ポリプロピレン・ステンレス鋼 ●中国製

※電源／100V-600W。面倒な火加減の調節や、時間を測る手間は一切なし。ふたを完全にロックしないと調理を開始しない安全機能。レシピブック付。

【オーブントースター】

トーストやクッキー、グラタンなどの調理ができるオーブン・トースター。広々とした庫内は、トーストが一度に4枚まで焼くことができ、直径24cmのピザも切らずに焼ける使いやすいサイズです。80〜250℃で温度設定ができ、幅広い調理に対応しています。



siroca

〈シロカ〉

オーブントースター

申込番号 19 W 30730

●サイズ／約高さ24×幅35×奥行36cm、質量約4.1kg、コード約1m ●素材／鉄、ナイロン、強化ガラス ●中国製

※電源／100V-1200W。最大30分タイマー、80〜250℃の無段階調節可能。扉が取り外せて、お手入れ簡単。庫内寸法：約高さ8×幅28×奥行27cm。

【ホームベーカリー】

食パン、ソフトパン、全粒粉パンなど焼きたてパンが、材料をセットしてボタンを押すだけで簡単にご自宅で楽しめます。他にも、アレンジ簡単なパン生地が作れるコースや、こね、発酵、焼きの工程を単独で行える独立メニューも搭載しています。



siroca

〈シロカ〉

ホームベーカリー

申込番号 19 W 20676

●サイズ／約高さ29.5×幅28×奥行32cm、質量約3.9kg、コード約1.4m ●素材／ポリプロピレン、アルミニウム（フッ素樹脂加工） ●中国製

※電源／100V-500W。7つのオートパンメニューに加え、アレンジ簡単なパン生地が作れるコースや、こね、発酵、焼きの工程を単独で行える独立メニューを搭載。毎日のパンづくりも、特別な日のパンづくりも、これ1台でお楽しみいただけます。

【コーヒーサイフォン】

蒸気圧を使って抽出するので、抽出時間を守れば、味に差が出にくく、いつも同じ味が味わえるのがコーヒーサイフオンの特徴。目で見て愉しめるのも人気のひとつです。ハリオのコーヒーサイフォンネクストはステンレス製のフィルターがセットされており、ハンドルは持ちやすく滑りにくいラバー仕様。初めての方も使いやすい設計です。



HARIO

〈ハリオ〉

コーヒーサイフォン ネクスト

申込番号 19 W 50525

●サイズ／約高さ 39 × 幅 12 × 奥行 18cm、容量約 600ml、質量約 960g ●素材／上下ボール：耐熱ガラス、フタ：ポリプロピレン、ろか器：布・ステンレス鋼、メタルフィルター：ステンレス鋼・シリコンゴム、ゴムパッキン：シリコンゴム、ネジ：真鍮、スタンド式：シリコンゴム・ステンレス鋼・鉄・亜鉛合金、アルコールランプ：ステンレス鋼・アルミニウム・耐熱ガラス・ポリプロピレン ●日本製

※ 5 杯用。新たなスタイルのサイフォン。ステンレス製とネルの 2 種類のフィルターが付属しています。ハンドルは、持ちやすく滑りにくいラバー仕様。計量スプーン付。

【電気角型フライヤー】

食卓で気軽に揚げ物が楽しめる、電気角型フライヤー。メニューに合わせて温度調節（160℃～200℃）ができ、大きめな具材も入る角形です。マグネット式コードのため、安全性にも長けています。



電気角型フライヤー

申込番号 19 C 40510

●サイズ／約高さ 18.5 × 幅 30 × 奥行 17cm、質量約 1.8kg、コード約 1.5m ●素材／本体：鉄、蓋：ポリプロピレン、内鍋：アルミニウム合金（セラミック加工）●中国製

※電源 / 100V-980W。適正量 600 ~ 1000ml。温度調節可能で、メニューに合わせて幅広く使えます。

【柳宗理

ステンレスボウルセット】

デザインが美しい柳宗理のフルラインが揃ったボウルセットはまさに一生もの。各サイズでボウルの形状を変えている訳もお分かりになるはずです。またボウルセットはすっきりと重ねて収納できるので置き場所にも困りません。



Sori Yanagi

〈柳宗理〉

ステンレスボウル 5 点・ トンダ穴無しセット

申込番号 19 Z 50505

●セット内容／ステンレスボウル(13cm・16cm・19cm・23cm・27cm)、トンダ穴無し各1 ●サイズ／ステンレスボウル13cm: 約高さ5×径13cm、ボウル16cm: 約高さ6.5×径16cm、ボウル19cm: 約高さ7.7×径19cm、ボウル23cm: 約高さ12×径23cm、ボウル27cm: 約高さ11.7×径27cm、トンダ穴無し: 全長約22cm、質量約90g ●素材／18-8ステンレス鋼 ●原産国／日本製

【ツヴィリング

真空保存セット】

ポンプのボタンを押すだけで、数秒で空気を抜いて真空状態に。食品の酸化や湿気を防いで、カリッとした食感・香り・味わいをそのままキープします。幅や高さを揃えて置けるモジュール設計。空間を最大活用してすっきり収納できます。食材の無駄を減らし、まとめ買いした食品などを効率よく保存。環境に優しい選択をサポートします。



ZWILLING

〈ツヴィリング〉

フレッシュアンドセーブ

真空保存キューブスターターセット

申込番号 19 W 50768

●セット内容／真空ポンプ、キューブコンテナ(S・2S・3S・2M)各1 ●サイズ／真空ポンプ: 約高さ19×幅5×奥行5cm、質量約310g、キューブコンテナS: 約高さ7.6×幅10.7×奥行10.7cm、容量約320ml、コンテナ2S: 約高さ15.2×幅10.7×奥行10.7cm、容量約825ml、コンテナ3S: 約高さ22.8×幅10.7×奥行10.7cm、容量約1.3ℓ、コンテナ2M: 約高さ15.2×幅21.4×奥行10.7cm、容量約1.8ℓ ●素材／真空ポンプ: プラスチック・シリコーンゴム、キューブコンテナ: プラスチック・ABS樹脂・シリコーンゴム ●中国製

※ USB 充電式 (AC アダプター別売)。電子レンジ不可。食品の鮮度長持ちで好評の真空保存シリーズから、常温保存に最適な新ライン「キューブ」登場。USB ケーブル、インナーリッド、ペン、ラベル付。

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

<http://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。

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お預かりした個人情報は、商品発送に関わる業務及び贈り主様へ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

■毎号月額払い＝

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

■毎号月額払い＝

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「2017419」

2025.09.05