

家庭画報

心に残るおいしいを贈る

すおう

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

秘伝の技と味 名物「水炊き」 心に残る『鳥彌三』ならではの美味に舌鼓

京都 鳥彌三

「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



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

京都、心に残る美味

46 京の美味手帖

治兵衛 / 京料理 美濃吉





「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

「味噌」



温めるだけの贅沢なお料理

60 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

80 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』、水炊きの名店京都『鳥彌三』、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 21 U 40701

●セット内容／〈鯛めし・穴子めし各 170g × 2、蛸めし 165g × 2〉 × 4 ●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」。



京都 鳥彌三

秘伝の技と味 名物「水炊き」
心に残る『鳥彌三』ならではの美味に舌鼓



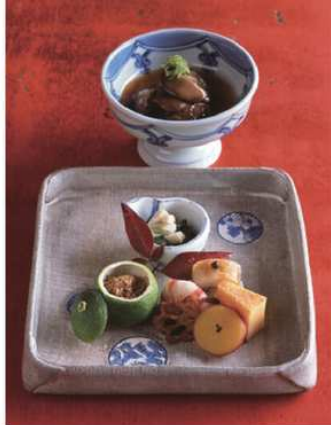
水炊き

秘伝の白いスープに、かしわの骨つき肉が入った鍋が運ばれる。皿に盛られた白菜、京菊菜、京豆腐、ゆば、自家製の焼き餅を次々に加え、自家製ポン酢でいただく。

同店の「水炊き」は、二、三〇余年代々伝わる名物料理。鶏ガラだけを三日間強火で炊き込む白いスープは、主人と跡継ぎと専属の職人だけが仕込みを許される秘伝の味です。鶏肉は最もおいしいという理由から骨付き肉を使い、具材の焼餅やポン酢などは手づくりを守っています。こだわりと技で磨き上げてきた至高の鍋といえるでしょう。玄関から奥へ続く鞍馬石の石畳、丁寧に磨き上げられた柱や床が放つ漆黒の輝きを見てい



『鳥彌三』の建物は、登録有形文化財に指定された文化遺産。



手前から、季節の前菜、とりの肝煮。



食事をいただくのは、歴史と伝統を感じさせる7つのお部屋。造りの違う各部屋には、貴重な掛軸や骨董品が飾られており、歴史を感じさせる雰囲気。

お品書き

- ・季節の前菜
- ・鳥肝または京豆腐
- ・水炊き
- ・雑炊
- ・香物
- ・水物
- ・京都のお酒（日本酒）
2本

※季節によりお品書き内容は異なります。

料亭 鳥 彌 三

〈鳥彌三〉

食事券 1 名様

申込番号 21 Z 00727

●セット内容／水炊きコース（季節の前菜、鳥肝または京豆腐、水炊き、雑炊、香物、水物）、京都のお酒（日本酒）2本●住所／京都府京都市下京区西石垣通四条下る齊藤町136●ご利用時間／16:00～22:00(ラストオーダー20:30)●定休日／年末年始●アクセス／JR京都駅からタクシー約15分、阪急京都線 河原町駅 徒歩約5分、京阪本線 祇園四条駅 徒歩約5分

※別途ご注文される物については、お客様負担となります。

※現地までの交通費や手配はお客様負担となります。

※時期によりご利用いただけない場合や営業時間等が変更になる場合がございますので、ご予約の際にご確認ください。

ご利用方法について

こちらの商品は「ご予約方法案内書」でのお届けとなります。「ご予約方法案内書」がお手元に到着後、お客様より記載の連絡先までご連絡いただき、ご予約の上、ご利用ください。「ご予約方法案内書」の有効期間は、発行日より6か月間となります。

※写真は店内のイメージです。ご案内のお席とは異なる場合がございます。予めご了承ください。

ると、暖簾をくぐってきた名士たちの息づかいが聞こえてくるよう。日本で最初に出来たというガラスを使用した部屋もあり、悠久の歴史を実感できる空間です。夏には、京都の風物詩である鴨川を望む納涼床も用意されていて、涼やかな川風を感じながら楽しむ食事、また一興です。

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。



和牛を赤ワインで香り良く炊き上げた「和牛赤ワイン煮」と1尾つ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」の組み合わせです。

東京 吉兆

〈東京・東京吉兆〉
銘品七本詰合せ
申込番号 21 T 60224

●セット内容／大瓶 和牛赤ワイン煮 230g（固形量 140g）、大瓶 真鯛ほぐし身 100g、大瓶 丹波くろまめ 250g（固形量 130g）、大瓶 やわらかこんぶ 170g、小瓶 まさご煮 50g、小瓶 さざ波山椒煮 50g、小瓶 紅鮭茶漬 65g

※ 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。



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。

シエ松尾

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。

『シエ松尾』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（シエ）を含んだ店名には、「我が家でくつろぐように居心地のいいおもてなし」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・シエ松尾は、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。

『シエ松尾』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





いつもの食卓を少し華やかにしてくれるアソートセット。「黒毛和牛ローストビーフ」は、お肉本来の旨味と香りを閉じ込めた調理法でやわらかな仕上がりに。「具だくさんスープ」は、便利な電子レンジ対応の個食パックで、ご家族の食卓にもぴったり。3種類の味をお楽しみいただけます。



CHEZ MATSUO

〈東京・シェ松尾〉

グルメアソート

申込番号 21 U 60059

●セット内容／黒毛和牛ローストビーフ 400g、グレービーソース 50g × 2、シーズニングソルト 50g、具だくさんスープ（季節の野菜トマトフイヨンスープ・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 × 4

※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みた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



代官山店舗入口。



店舗内装 24席のこだわりフレンチレストランです。



ブイヤベースとテリヌ盛付けイメージ。

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 テリヌ」としてお取り寄せ工房を開設しています。



このセットがあれば不意のおもてなしも優雅に演出できます。オードブル(テリヌ)、ポタージュ、ハンバーグ、フレンチの惣菜2種とバターライス、スウィーツ(テリヌ)がそろったフレンチ・フルコースです。



〈東京・レザンファン ギャテ〉 おうちでマダムの フランス風おもてなしセット

申込番号 21 U 40422

●セット内容/プレミアム(ピスタチオ、フォアグラ入り)田舎風テリヌ・テリヌ ブイヤベース(ペルーノたっぷりサフラン入り魚介ソース 25g 付)・元気野菜のテリヌ(サフランクリームソース 25g 付)各 80g × 2、7 種ポタージュ 200g、黒毛和牛×黒豚のフレンチハンバーグ(ドミグラスソース 60g 付) 140g × 2、ビーフストロガノフ(バターライス 180g 付)・海老クリーム煮(バターライス 180g 付)各 150g、ガトーフロマージュ 80g × 2 ●賞味期間/冷凍 30 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

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



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





熊本県阿蘇うぶやま村の 放牧あか牛焼肉用

申込番号 21 U 00730

●セット内容／モモ肉・バラ肉各 260g × 2 ●賞味期間
／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



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」をステーキでお楽しみください。

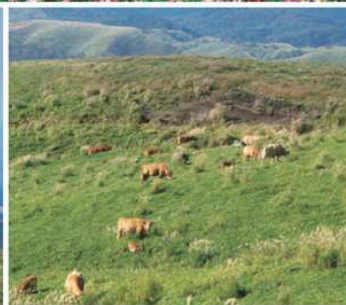
熊本県産阿蘇うぶやま村の 放牧あか牛 ステーキ用

申込番号 21 U 00512

●セット内容／ヒレ肉 120g × 3 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



(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。

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）

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。



天草天然真鯛ささ塩干と アオリイカささ塩干

申込番号 21 U 00733

●セット内容／天然真鯛ささ塩干 200g × 8、アオリイカささ塩干 200g（計 1 ～ 2 枚）× 4 ●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。

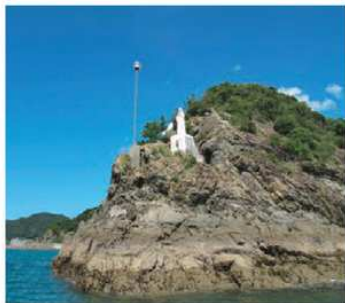
ん。日本有数の漁場を形成しています。真鯛をはじめ、ブリやイサキ、アジやタコ、車海老など豊富な魚種の水揚げがあるのが特徴です。中でもおススメは天然真鯛。磯場の複雑で速い潮流が身を引き締めて旨みを育んでいます。その鯛を天草本渡の漁港に隣接した加工場で干物にしました。

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 ― 天草（熊本）

天草の車海老

これぞ日本のご馳走。本場の車海老



海上に向かって立つマリア像。漁師たちの心の灯となるように建てられている。



透明に輝く美しい磯で群れる魚たち。



前浜の天草産車海老の冷凍ものと自仕立ての味噌で漬けた甘めの風味豊かな味噌漬です。

天草車海老と車海老味噌漬

申込番号 21 U 10500

●セット内容／車海老 500g、車海老味噌漬 300g ●賞味期間／冷凍 30 日

お申込期間：4 月 1 日～8 月 31 日

お届け期間：7 月 1 日～9 月 30 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定 ◆期間限定

体を曲げたときの縞模様が車輪のように見えるところから名づけられた車海老は万人が好むご馳走です。天草は車海老の有名産地。水揚げされたばかりのその姿は透明感があり、濃い虎縞の模様がくっきりしていて美しいのです。火を通した車海老は一瞬で殻を赤く染め、身はきれいな白に。じっくりと焼いた頭は味噌が入っていてなんとも濃厚な味わい。ぷりぷりした身を口に入ればその甘さと歯ごたえ、そして香りが楽しめます。

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 21 U 82585

●セット内容／すき焼きしゃぶしゃぶ用（ロース用 620g、バラ肉 400g）、焼肉用（ヒレ肉・ロース肉・バラ肉各 340g）、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——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。



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。

五島列島の久賀島内、中央まで深く入り込んだ海岸にある養殖場で育てています。車海老の養殖は、毎年4月の採卵から始まり、7月頃になると体重が約20gに成長し出荷シーズンを迎えます。

長崎県五島列島産 車海老（生冷凍）

申込番号 21 U 82556



●セット内容／車海老生冷凍 40g × 20 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



冷却水で仮眠状態にする。

大きなサイズ的車海老。生冷凍はお造り、塩焼きに。ボイル味噌漬は解凍後軽く焼くと風味が増し一層美味しくなります。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・車海老ボイル味噌漬）

申込番号 21 U 82558



●セット内容／車海老生冷凍・車海老ボイル味噌漬各 40g × 10 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



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。その調理は丸ごと堪能できる姿煮が人気。釣りモノをお届けするので更に上品な白身、良質の脂を堪能できます。

長崎県五島列島産 天然魚柵造り刺身用盛合せ

申込番号 21 U 60032

●セット内容／刺身盛合せ（アオリイカ・ヒラマサ各100g × 2、真蛸味噌漬（生食用）200g、真鯛・平目・クエ各100g ●賞味期間／冷凍30日

※天候や漁獲状況などによりお届け日が前後する場合がございます。

◆冷凍便 ◆配達日ご指定



福江島の北西部に位置する三井楽海岸。



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

長崎県五島列島産 釣り赤むつしゃぶしゃぶ用

申込番号 21 U 70488

●セット内容／釣り赤むつしゃぶしゃぶ用 200g × 3

●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



加工場のすぐ前にある福江港。

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





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

〈長崎・梅嶋〉

吉岐牛 サーロインステーキ用

申込番号 21 U 51963

●セット内容／サーロインステーキ 150g × 4 ●賞味期間／冷凍 20 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



〈長崎・梅嶋〉

吉岐牛 すき焼き用

申込番号 21 U 51964

●セット内容／リブロース肉 670g ●賞味期間／冷凍 20 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



吉岐牛取り扱い看板。

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、吉岐の人々は太古の昔から、牛とともに生きてきました。

また吉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。吉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「吉岐牛」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「吉岐牛」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。

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



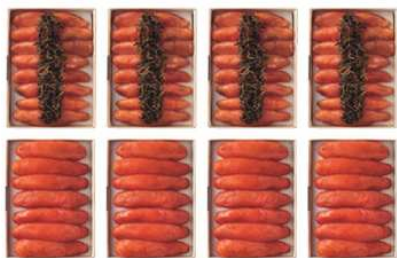
魅惑の九州美味紀行——博多 柳橋連合市場・柳橋うまかもん市場（福岡）

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。

〈福岡〉
幸村英商店・海産物専門原口商店 明太子詰合せ
申込番号 21 U 40565

●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 × 4 ●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。

博多の名物といえば明太子。地元で評判の二店が市場に店を構える「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。



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
に育てられた福井唯一のブランド牛





若狹牛 サーロインステーキ用

申込番号 21 U 40504

●セット内容／サーロインステーキ 400g (計 2 枚)、ステーキソース×2 ●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



若狹牛 すき焼き用

申込番号 21 U 40497

●セット内容／ロース肉 (リブロースまたはサーロイン) 480g ●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





味噌粕漬は国産天然ぶりを酒粕と味噌を調合し漬け込んだものです。おこわは4種の詰め合わせです。『鴨治部』は金沢が加賀百万石の藩政期より大切に伝承してきた郷土料理です。『金城楼』本店で実際に出している味を忠実に再現したものが、気軽に味わえます。



料亭
金城楼

〈石川・金城楼〉

天然ぶりの味噌粕漬・
おこわ・鴨治部詰め合せ

申込番号 21 U 00734

●セット内容／天然ぶりの味噌粕漬 70g×5、加賀野菜小坂蓮根笹包みおこわ・加賀野菜五郎島金時笹包みおこわ・帆立笹包みおこわ・栗赤飯笹包み各 60g×2、鴨治部（里芋・合鴨・椎茸・筍・法蓮草・すだれ麩・人参）120g×4P ●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の伝統の手法が息づく料亭旅館

浅田屋



あわびやキングサーモンなどをひと手間かけて味付けし、焼き上げた焼物は、電子レンジで温めるだけ。加賀の代表的料理「治部煮」をはじめ、合鴨の旨みを引き出した惣菜と詰合わせしました。



金沢 浅田屋

〈石川・金沢 浅田屋〉

吟味焼物・合鴨づくし 詰合せ

申込番号 21 U 40415

●セット内容／あわび塩こうじ焼 50g、キングサーモン粕漬焼・真鯛能登塩焼・銀だら粕漬焼・ぶり照焼・サーモン甘酒焼・鯖いしる焼各 60g × 1、合鴨ロース醤油煮 200g、合鴨ロース味噌漬 350g (肉 200g、味噌 150g)、治部煮 (合鴨肉使用) 1人前 × 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。
こちらのギフトはあわび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。

「北陸の魅力に出会う」——金沢近江町市場（石川）

産ヤマカ水か





三種の昆布メとどの黒一夜干しを詰合わせてお届けします。

〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉
 のど黒一夜干・昆布メ詰合せ
 申込番号 21 U 50486

●セット内容／のど黒一夜干し 80g × 8、さわら昆布メ 150g・車鰯昆布メ 125g・平目昆布メ 100g × 各2 ●
 のど黒（アカムツ）・車鰯・平目：日本海産、さわら（カジキマグロ）：西太平洋産 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定



（左）鮮度のよい魚を手際よくさばく。（右）威勢のいい呼び声のヤマカ水産のみなさん。
 （上）店先には新鮮な魚介が並んでいる。

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。品質を見極めたおススメの品をお届けしています。

「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 21 U 40562

●セット内容／汐雲丹 100g ●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。

「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・カニ味噌・内子・外子を使った贅沢なグラタンです。濃厚なコクと蟹の旨みをお楽しみください。

〈福井・越前夢工房〉
せいこ蟹のグラタン
（カサレツチェ入）

申込番号 21 U 30402

●セット内容／グラタン 170g × 16 ●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

せいこ蟹の身、蟹みそ、内子、外子をまるごと使用した、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、せいこ蟹を丸ごと使い、チーズがたっぷり入っています。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ご堪能ください。



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。



京都牛と花山椒のすき焼き

治兵衛

料理屋の鰻蒲焼と鰻の飯蒸し

京料理 美濃吉





京都治兵衛良治

京都からおとどけする
素美食の心





新 治兵衛良治

〈京都・京都治兵衛良治〉

京都牛と花山椒のすき焼き

申込番号 21 U 20372

●セット内容／京都牛ロース 400g、花山椒 50g、実山椒入り
割下 500g ●賞味期間／冷凍 30 日

※写真はイメージです。お好みでシンプルに、敢えて具材は
花山椒と牛肉のみにして、卵を絡めてお召し上がりいただけます。

◆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。



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〉
料理屋の鰻蒲焼と鰻の飯蒸し

申込番号 21 U 40645

●セット内容／うなぎ蒲焼（たれ・実山椒付き）130g × 3、うなぎ
飯蒸し 100g × 6 ●鰻：国産 ●賞味期間／冷凍 90 日

◆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。



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。
懐石料理に欠かさない。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、ここ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。二段木箱にてお届けいたします。

〈福井・奥井海生堂〉

昆布詰合せ

申込番号 21 T 50929

●セット内容／木箱入海生堂蔵固利尻昆布 280g、海生堂のだしバック 70g、ひとふり昆布袋入 105g、太白おぼろ昆布・おぼろ昆布・とろろ昆布・椎茸入塩昆布・納豆昆布各 50g、昆布巻煮昆布 60g、山椒入り細目昆布 30g・海生堂のふりかけ 18g・炊き込みご飯の素 230g、昆布＋生姜 120g、塩こんぶ飴 80g、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

「味噌」

発酵の「チカラ」は
風土に育まれる

醤油や味噌や味噌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。



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



(左上) 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。(左下) こうじ菌つけ（麹づくり）。(右) じっくりと熟成を待つ味噌蔵。酵母、乳酸菌が生きている。

『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。



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、芳醇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〉

石井味噌詰合せ

申込番号 21 T 60069

●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、十年味噌 500g、フリーズドライ味噌汁 蔵元の味噌汁 (三年味噌・こうじ味噌 × 各10、なめこ汁 × 12)

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
華やぐお料理がご用意できます。





九種の優雅で多彩な箱寿司



日本のおいしいお料理
日本料理店の箱寿司【雅珠】

申込番号 21 U 00423

●セット内容／箱寿司9種各90g（鰻、煮穴子、天然足赤えび、天然焼鯛、焼鰻、煮あわび、炙り金目鯛、天然焼足赤えび、湯引き鰻）※イメージのお吸物は演出品です。セット内容には含まれておりません。●賞味期間／冷凍90日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

型に酢飯と具材を重ねた押し寿司には握り寿司とは違う華やかさがあります。こちらは料理人が、吟味した贅沢な素材を生かし、一品一品丁寧に仕事を尽くした箱寿司です。徳島県産の「鰻」の湯引きと焼き、「鰻」に「煮穴子」、天然の大海老「足赤海老」の蒸しと焼き、焼き「真鯛」、炙った「金目鯛」に柔らかに煮た「あわび」。材料はすべて国産です。優雅で多彩な美味しさをお楽しみいただけます。

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

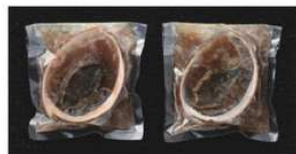
申込番号 21 U 00332

●セット内容／鰻鯉だし仕立て（うなぎ 20g、出汁 180g）× 2、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）、鯉醤油仕立て（鯉 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）、海鮮茶漬け鯉だし仕立て（鱧照焼き・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鯉だしで食す「太刀魚胡麻」、醤油漬けた鯉の「鯉醤油」、金目鯛を炙った「炙り金目鯛」、天然の海藻、鯛、鰻、海老を使った「海鮮茶漬け」など、料理人の仕事ぶりが味わえる贅沢茶漬けです。

大型のあわびを贅沢に



日本のおいしいお料理
日本料理店の天然あわびバター蒸し
申込番号 21 U 00317

●セット内容／あわびバター蒸し（殻付き）180g × 2 ●あ
わび：国産 ●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

新鮮なあわびを昆布で包み、鰹だしとバターで蒸しています。あわびは生まれた頃の頃は細かい繊毛が生えていて、水中を泳ぎまわりますがやがて定住する場所を見つけると、繊毛は抜け落ちてしまいます。それから10 cmほどに成長するまで、地域によっては五、六年もかかります。おもてなしのお料理に用いるには多くの時間が必要なのです。厳しく選別した天然あわびを熟練の料理人が丁寧に調理しています。あわびと昆布の旨みとバターの風味が抜群のハーモニーを奏でる一品です。

あわび尽くし



日本のおいしいお料理 天然あわび和洋割烹料理

申込番号 21 U 00293

●セット内容／黒あわび和三盆煮（殻付き）150g、あわび炊き込みご飯 180g、あわびスープ（あわび 10g（湯通し筍・みつば入）、出汁 180g）、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）
●あわび：国産 ●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

厳しく選別した天然あわびを熟練の料理人が丁寧調理しています。昆布だしをベースに和三盆で仕上げた「黒あわび和三盆煮」、新鮮な鮑を使い鰹だしと共に炊き上げた「炊き込みご飯」「あわびスープ」、優しくなめらかなホワイトソースで包み込まれた「クリーム煮スープ」のセット。どれをとっても料理店でしかあじわえない献立ばかり。あわび尽くしの贅沢な宴を楽しんでみてはいかがでしょうか。

伊勢海老を満喫



日本のおいしいお料理
伊勢海老割烹料理

申込番号 21 U 00329

●セット内容／伊勢海老塩蒸し 110g (抹茶塩・梅塩付) × 2、
和の伊勢海老スープ (伊勢海老 25g (湯通し筋・みつば入)、
伊勢海老スープ 150g) × 2 ●伊勢海老：国産 ●賞味期間／
冷凍 90 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

選び抜いた大型の伊勢海老を熟練の料理人が丁寧調理しています。鮮度の良い伊勢海老ならではのほじける食感がぎゅっと詰まった食べ応え満点の蒸し伊勢海老。お好みで付け合わせしている「抹茶塩」と「梅塩」でお召し上がりいただく、さらに趣のある味わいをお楽しみいただけます。鰹だしを使い優しい味に仕上げた伊勢海老スープも料理店ならではの一品。ともに2人前の付け合わせです。



伊勢海老を中華で、洋食で



日本のおいしいお料理 伊勢海老のフライとチリソース

申込番号 21 U 10540

- セット内容／伊勢海老フライ（伊勢海老フライ（尾付き）80g、特製タルタルソース30g）、伊勢海老チリソース150g
- 伊勢海老：国産 ●賞味期間／冷凍90日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

「エビフライ」は日本発祥の代表的な洋食料理。お子様から年配の方々まで広く愛されている堂々たる国民食と言えます。高級店のエビフライは「車海老」を使用していますが、こちらは驚きの「伊勢海老」。存在感が違います。肉厚でふっくらとしていて伊勢海老の甘みが揚げ物の旨みと調和し得も言われぬエビフライなのです。同様に伊勢海老の旨みがスープに溶け込んだチリソースも満足感たっぷり。しっかりとした旨みとコク、品の良いあと味。プロならではの味わいです。



お魚の女王と称される「甘鯛」



日本のおいしいお料理
甘鯛和洋割烹料理

申込番号 21 U 00246

●セット内容／甘鯛と季節野菜の吸い物（甘鯛 35g、出汁 150g、湯通しわかめ・みつば）、甘鯛炊き込みごはん・甘鯛のリゾット各 180g、甘鯛酒蒸し野菜あんかけ（甘鯛 35g（昆布付）、あんかけ出汁 150g、湯通し筍・梅麴・みつば）、甘鯛とかぼちゃのクリームスープ（甘鯛 35g、クリームスープ 100g、ポイール南瓜・アスパラ）、甘鯛とアスパラのワインソース（レモン風味）焼き（甘鯛とワインソース 60g、ポイールアスパラ）●甘鯛：国産 ●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

肌がピンクで、身が白く、ふっくらとしてきめ細やか。甘い身質をまとった甘鯛はお魚の女王と称され、古から高級魚として羨望の的でした。名称はご当地名で呼ばれることが多く、関西では「ぐじ」として天皇家に献上され、静岡では「興津鯛（おきつだい）」として徳川家に。お届けするのは甘鯛尽くしのお料理。甘鯛の骨を焼き、鰹だして手間をかける「お吸い物」や「炊き込みご飯」に「酒蒸し鰹かけ」。また洋風料理として甘鯛のスープを贅沢に使った「リゾット」や「甘鯛とアスパラのワインソース」、そして「甘鯛とかぼちゃのクリームスープ」。料理店でしか味わえない献立尽くしです。甘鯛のふっくらした身の甘みをお楽しみいただけます。

「鰻」どころ徳島の鰻料理



日本のおいしいお料理 鰻割烹料理詰合せ

申込番号 21 U 00251

●セット内容／鰻と生麩のみぞれ煮（鰻 40g、梅麩・みつば、大根おろし入出汁 135g）、鰻の吸い物（鰻 40g（みつば入）、出汁 140g）、鰻と鰻子の柳川鍋風（鰻 40g（みつば入）、鰻子の柳川鍋風出汁（ごぼう入）150g）、鰻と海老のグラタン 180g、鰻と海老の中華あんかけ（鰻と海老 60g、湯通し野菜（小芋・筍・大根・みつば）20g、中華あん 120g）●鰻：徳島県産 ●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

関西の夏の風物詩ともいえる「鰻料理」。昨今では全国に広がっていて、口にしたことがない方は少ないように思えますが、本場、徳島の鰻を地元の調理で食すとなると、難しいのではないのでしょうか。こちらは四国の地魚を使った料理を看板にしている徳島県の割烹店「吟月」のオーナーで料理人の四宮さんが港に足を運んで選び抜いたその名高い徳島の鰻を使った鰻料理の詰合わせ。約1mmずつ骨切りしてさっと揚げたあと、大根おろしと出汁で煮込んだ「みぞれ煮」、鰻子の柳川風、「口当たりの良い「鰻吸い」など「鰻」どころ徳島の料理人ならではの味わいをご堪能いただけます。

海老好きの洋風料理



日本のおいしいお料理 足赤海老洋風料理

申込番号 21 U 00331

●セット内容／天然足赤えびとアスパラのバター炒め（海老とバターソース 60g、ポイルアスパラ）× 2、天然足赤えびのブイヤベーススープ（海老 20g（黄パプリカ・赤パプリカ・ピーマン入）、ブイヤベーススープ 150g）、天然足赤えびのピラフ 180g × 2、天然足赤えびフライタルタルソース付き（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

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「えびブイヤベース」、海老の旨みと食感が鮮度の良さを裏付ける「えびフライ」、天然海老のスープを使い香りと深みのある美味しさの「えびピラフ」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。



Delicious

軽やかな満足感、『四陸』の中華



〈四陸〉

ふかひれ姿煮と中華フルコース

申込番号 21 U 60048

●セット内容／海老のチリソース 150g・金華豚の酢豚 150g・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 180g・ふかひれ姿煮 250g × 2、蟹と青梗菜のスープ 180g × 4

◆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스가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。

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の。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。

鰻懷石三段重

申込番号 21 U 40566

●セット内容／鰻懷石三段重4人前(1段目：うなぎ串焼き(串巻き・ひれ串・肝串・短尺×各2)、2段目：う巻4切、うなぎ短冊切り(白焼き・塩麹焼き・西京漬け焼き×各4切)、うなぎ肝佃煮30g、うなぎ真丈4切、奈良漬4切、丸十大納言4個、3段目：うなぎ錦糸ごはん140g×4、たれ・山椒×各8、わさび・醤油×各1) ●鰻：国産

◆冷凍便 ◆配達日ご指定



Delicious

赤身肉の旨みを堪能できるローストビーフ



選び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く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 21 U 40491

●セット内容／ローストビーフ 400g × 2、
ローストビーフソース × 8

◆冷凍便

◆配達日ご指定

柔らかく煮込んだ牛肉の旨み



〈ホテルオークラ〉

黒毛和牛ビーフストロガノフ

申込番号 21 U 50928

●セット内容／黒毛和牛ビーフストロガノフ 180g × 8 ●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。黒毛和牛のビーフストロガノフの柔らかな牛肉の旨みをご自宅でお召し上がりいただけます。

Delicious

総料理長監修の神戸牛メニュー



〈ホテルオークラ〉

グルメセット

申込番号 21 U 50927

●セット内容／神戸牛ローストビーフ 280g、ローストビーフソース 40g、神戸ハンバーグ 110g × 4、デミグラスソース 40g × 4、神戸牛ビーフパイ 135g、マデラソース 40g

●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

「ホテルオークラ」は「和の伝統美」を大切にしながらも常に最高の味を求めて前進する料理、時代に流されない確かな品位と新しいスタイルが絶妙に交差した洗練されたオリジナリティが溢れるホテルです。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。神戸牛を使用したハンバーグとビーフパイが自宅でお召し上がりいただけます。

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 21 U 30441

●セット内容／土佐あか牛ステーキガーリックライス
200g × 8

◆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

3種類入り

申込番号 21 U 00348

●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 × 3、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 × 3、焼きチーズビーフカレー 250g × 4

◆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生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「バターライスドリア」。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。

バラエティ豊かな食卓に



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 21 U 50510

●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×6、ズワイガニいなり・穴子いなり各2個入×4 ●賞味期間／冷凍90日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

テクニク不要の贅沢



黒毛和牛レンジでステーキ

申込番号 21 U 50517

●セット内容／モモステーキ（調理済）100g × 8 ●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。



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





東京

日本橋 古樹軒 ふかひれ姿煮



紅焼^{ホンヤキ}（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ています。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。丸鶏スープで時間をかけて丁寧にじっくり蒸されたふかひれは、とろけるように柔らかくなっています。長くぶりの金糸に、コクと甘みのある白湯ベースの煮込み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 21 U 60073

●セット内容／味付ふかひれ 200g、紅焼醬（煮込みスープ）200g × 2

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

東京

蔦の家 京華漬



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『蔦の家』自慢の一品です。



〈東京・蔦の家〉

京華漬セット

申込番号 21 U 30404

●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5切入）・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・鯖（ノルウェー産）200g・イカ（国産）190g・カラスカレイ（ロシア産）80g・松阪豚コース100g・松阪豚モモ100g各2 ●賞味期間／冷凍90日

◆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「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。



〈東京・オオハシ商店〉

漬魚詰合せ

申込番号 21 U 10449

●セット内容／さわら西京漬・キングサーモン西京漬・紅鮭粕漬各 90g × 4、銀だら西京漬・銀だら粕漬各 90g × 5 ●賞味期間／冷蔵 7 日

◆冷蔵便

◆配達日ご指定

鹿児島

鹿児島県産黒豚



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ます。しゃぶしゃぶ用と、とんかつ・ステーキ用のロース肉とセットでお届けします。黒豚ならではの味わいをお好みの料理でお楽しみください。



鹿児島県産黒豚 ロース肉詰合せ

申込番号 21 U 41446

●セット内容／ロース肉（しゃぶしゃぶ用）400g × 2、ゆず
ポン酢・ごまだれ各 50g × 3、ロース肉（とんかつ・ステーキ用）
100g × 10 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

東京

益田屋 抹茶



茶の通人に愛された由緒ある名店

新宿区大久保にある多くのお茶人が集う老舗茶道具店「益田屋」は、昭和5年創業の全国の茶道具を扱う名店。ギャラリーや立札席も行える茶室、貸し茶室も併設しています。添釜、茶事教室、点心茶会、茶事などの催し物も開催する茶道愛好家に愛される歴史のあるお店です。茶の通人に好まれた深い甘みの抹茶を手軽に楽しめるお手前のセットです。宇治抹茶「永寿」は旨みたっぷりの新芽を揉まずに製造し、柔らかな葉を石臼で碾き上げました。濃厚な味わいとまろやかな旨みをお楽しみいただけます。



〈東京・益田屋〉

抹茶、抹茶茶碗、茶筌セット

申込番号 21 T 40530

●セット内容／抹茶「永寿」20g × 6、抹茶茶碗、茶筌、茶杓、茶筌直し

茨城

涸沼産大和しじみ^{ひぬま}



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^{ひぬま}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。



涸沼産大和しじみ （砂抜き済）

申込番号 21 U 00341

●セット内容／大和しじみ 500g × 10

※天候や漁獲状況などによりお届け日が前後する場合がございます。

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

宮城

仙台牛 ロースステーキ



仙台牛 ロースステーキ

申込番号 21 U 50537

●セット内容／ロース肉 500g (計2枚) ●賞味期間／冷凍 30日

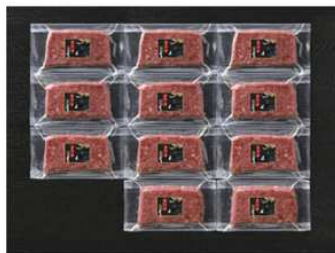
◆冷凍便

◆配達日ご指定

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」のロースステーキです。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に適正管理を行い、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だけが名乗ることを許される和牛ブランドです。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。

山形

米沢牛コンビーフ



米沢牛コンビーフ

申込番号 21 U 40564

●セット内容／米沢牛コンビーフ 100g × 11 ●賞味期間／冷凍 30 日

※ 12 月 1 日～ 1 月 31 日の期間のお届けはできません。

◆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。洋風メニューや味付けしてお寿司や、ユッケ丼など、ご飯や日本酒に合わせてお召し上がりください。

東京

特製羊羹・栗羊羹詰合せ



歴史ある味わい

塩瀬の羊羹の歴史は古く、現存する数少ない江戸前羊羹です。今では珍しい糸寒天を一晚かけてしこみ、その後じっくりと火を入れ、厳選された北海道エリモシヨウズとザラメ糖から作られる塩瀬の餡を加え上品に仕上げます。栗羊羹は十勝平野で育った小豆を練りあげ、丹念に煮含めた大粒の栗を丸ごと入れた高級感ある羊羹です。サクツとした歯ごたえが楽しめます。塩瀬総本家の味をぜひお楽しみください。



〈東京・塩瀬総本家〉

特製羊羹・栗羊羹詰合せ

申込番号 21 T 50496

●セット内容／特製羊羹（君が代・若緑）×各1、栗羊羹×2

●賞味期間／常温 90日

秋田
兵庫

いなにわ手緋うどん・手延素麺 揖保乃糸



土地の歴史、風土、文化が織りなす
おすすめの麺

職人たちの丁寧な作業により生み出される人気の麺
銘柄から「いなにわ手緋うどん」「手延素麺 揖保乃
糸」をセットでお届けします。

日本三大うどんの一つ稲庭うどんは、秋田県南東部
に位置した稲庭の里に伝わる手作りの乾麺です。「手
緋」とは二本の棒に縄を緋うように撚りを入れ、
緩掛けしながら編んでいく稲庭ならではの製法で、
稲庭うどんの美味しさのポイントです。

「揖保乃糸」は日本でも有数の素麺ブランド。上質
な小麦粉を使用し、熟成を重ねながら作られていま
す。喉越しが滑らかな麺は、夏はもちろん冬は温か
いにゆめんや鍋のシメなど一年中お楽しみいた
できます。



〈秋田・寛文五年堂〉

ご当地うどん・素麺詰合せ

申込番号 21 Z 40563

●セット内容／いなにわ手緋うどん 100g × 25、手
延素麺 50g × 66

徳島

鯉しゃぶ



日本のおいしいお料理 日本料理店の
鯉しゃぶセット (3～4人前)

申込番号 21 U 00292

●セット内容／鯉切身 50g × 8、ボイル白菜巻き (ほうれん草・人参入) × 2、湯通しわかめ 20g × 2、生麴としいたけ × 3、スープ 250g × 2、ボン酢 80g × 2 ●鯉：徳島県産 ●賞味期間／冷凍 90日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

「鯉」どころ徳島の鯉しゃぶ
関西の夏の風物詩ともいえる「鯉料理」。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。たっぷりの鯉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。メには雑炊で鯉出汁を最後まで味わえます。

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 21 U 55034

●セット内容/本まぐろ〈腹身〉800g ●北大西洋産 ●賞味期間/冷凍 14日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

山口 ふぐ料理



ふぐ料理フルコース

申込番号 21 U 50488

●セット内容／とらふぐ刺身（30cm皿）110g、とらふぐ皮 60g、とらふぐちり（切身、アラ）300g、ふぐ白子豆腐 130g、ふぐ煮ごごり 100g、ふぐポン酢 180ml×各 1、もみじおろし 10g×4 ●トラフグ：長崎または熊本県産（養殖）
●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

ふぐの王様「とらふぐ」
自身の刺身の最高峰に達しないふぐの王様「とらふぐ」が堪能できる贅沢セット。身をそく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、鮮度の良いままご自宅で味わえます。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。刺身を堪能した後はお待ちかね「ふぐちり」。メはふぐの旨みが染みたスープで雑炊をお忘れなく。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。

東京

青山からす亭



本格洋食を温めるだけ

からす亭流の料理のルーツは、明治40年創業の「新橋カラス亭」にあります。その料理の方法と技術を引き継ぎ、昭和43年に分店として南青山に「洋食青山からす亭」が開業されました。オーソドックスな洋食メニューから、ひと味変わったメニューまで、素材の味を大切に、丁寧で温かみのある味わいが評判です。そんな老舗洋食店の味わいを温めるだけで簡単に味わえます。爽やかなバジルの香りとトマトの酸味が鶏肉と絶妙に絡む「チキンバジルトマト」、濃厚でクリーミーなソースの優しいコクが口の中に広がる「ホワイトソース」。本格的な洋食の美味しさが食卓に広がります。



〈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 21 Z 40455

●セット内容／ビーフハヤシ・ホワイトクリーム各200g×5、チキンバジルトマト200g×4

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 21 U 40468

●セット内容／鰻蒲焼 160g・たれ・山椒×各4 ●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。

北海道

かに三昧



かに三昧

申込番号 21 U 50501

●セット内容／ボイルたらばがに脚（カット済）350g、花咲がに・ずわいがに各 350g × 2 ●たらばがに：ロシア産、花咲がに：北海道産、ずわいがに：ロシアまたはカナダ産 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

食べ比べを堪能する
複数のかにを食べ比べできる贅沢なセットです。新鮮なまま塩ゆでした、食べごたえ満点のたらばがにの脚は食べやすくカットしております。その身を口の中に入れ噛みしめた瞬間に、繊維がほぐれていきカニの甘みが一気に口に広がります。濃厚でマイルドな独特の旨みと甘みが味わえる花咲がにと、低カロリーながら、豊富な栄養素を含んでいるずわいがにには姿のまま塩ゆでに。それぞれの蟹の美味しさの違いを、思う存分に味わえます。

兵庫

神戸牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用



神戸牛 すき焼き、しゃぶしゃぶ用

申込番号 21 U 82071

●セット内容／肩ロース肉 450g × 2 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

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召し上がってください。

鹿児島

黒豚角煮缶詰



優しい味わいが口いっぱい広がる
満足感

鹿児島県黒豚は鹿児島が誇る鹿児島ブランドのひとつ。肥料にさつま芋を与えるなど工夫を凝らした飼育法で育った黒豚は、歯切れが良く柔らかな肉質が特徴。旨みも甘みも別格です。そんな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、中まで味のしみ込んだ大根の入った缶詰です。ほっとする味付けは、ごはんのおかずや酒の肴に重宝します。



鹿児島黒豚角煮缶詰

申込番号 21 Z 40446

●セット内容／鹿児島黒豚角煮缶詰 80g × 12

高知

土佐あかうし ステーキ



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です。



土佐あかうし ステーキセット

申込番号 21 U 21057

●セット内容／サーロインステーキ 200g × 2、モモ肉 150g × 3 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

鹿児島

黒毛和牛 すき焼き



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。



鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用

申込番号 21 U 21266

●セット内容／肩ロース肉 900g ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

鹿児島

アベル牧場

黒豚シヤルキュトリーセット



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、パークシヤール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外、バラエティ豊かな7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 シヤルキュトリーセット

申込番号 21 U 40503

●セット内容／無塩せきウインナー 120g × 4、無塩せきバラベーコン 90g × 2、無塩せきチャーシュー 250g、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

佐賀

田嶋ハム工房 こだわりハム・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、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。



〈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 21 U 30530

●セット内容／ロースハムブロック 300g × 2、ベーコンブロック 330g × 2、燻製スペアリブ 200g × 2、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

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 21 U 30520

●セット内容／からすみ（一腹）113g × 2、からすみほぐし 28g、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または国産 ●賞味期間／冷蔵 60 日

◆冷蔵便 ◆配達日ご指定

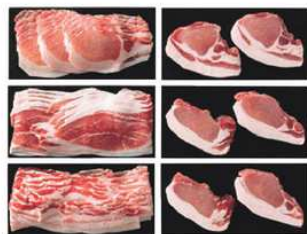
沖縄

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
しゃぶしゃぶ・
ロースステーキ用詰合せ

申込番号 21 U 10111

●セット内容／ロース肉・モモ肉・バラ肉各 300g、ロースステーキ（2枚切、計 300g）× 3 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

北海道 火鍋



北海道火鍋セット (6～9人前)

申込番号 21 U 40466

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

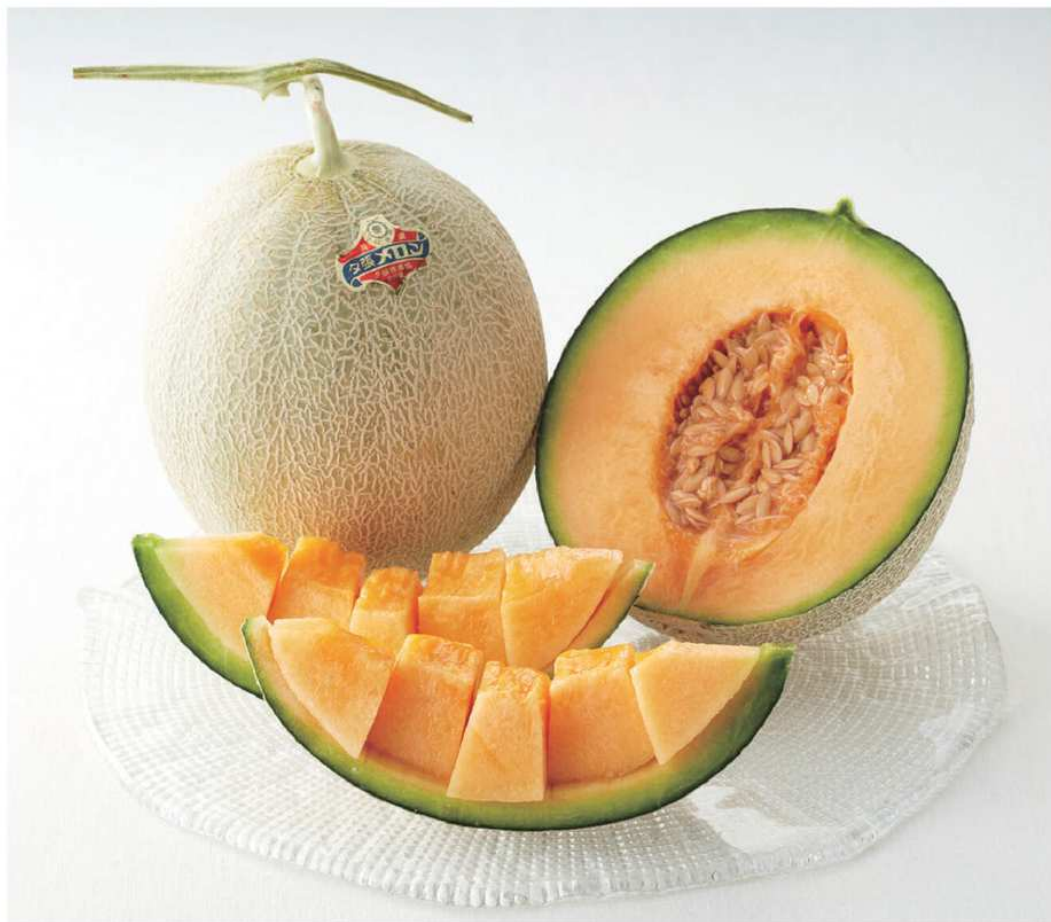
◆冷凍便

◆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。

北海道

夕張メロン



オレンジ色の果肉が美しい、
芳醇な夕張メロン

北海道を代表する夏の味覚「夕張メロン」。初セリが全国ニュースとして注目されるなど有名なブランドメロンです。農協や生産者は一体となりそのブランドを大切に、厳格な品質管理を行い検査に合格したもののだけを夕張メロンとして出荷しています。生産地である夕張市は、山や丘陵に囲まれた地形的特徴から昼夜の気温の変化が大きく、果実成熟期である6月～7月においては寒暖の差が約8～10℃ほどあり、美味しいメロン栽培に適した場所になります。また、高温多湿に弱い夕張メロンにとって、水はけの良い土壌や降水量が少ない地域であることも恵まれた条件となっています。繊維質が少ないことから非常に柔らかくジューシーな果肉、芳醇な甘い香りの夕張メロンをぜひお楽しみ下さい。



北海道夕張メロン

申込番号 21 U 40644

●セット内容／夕張赤肉メロン（優）1.6kg×5

お申込期間：4月1日～7月10日

お届け期間：7月中旬～8月上旬

◆冷蔵便 ◆期間限定

北海道

日高沖産天然銀毛秋さけ水煮缶詰



素材の味引き立つ銀毛秋さけ水煮缶詰

北海道・日高沖で水揚げされた、新鮮な銀毛秋さけ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つ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。



日高沖産
天然銀毛秋さけ水煮缶詰

申込番号 21 Z 40454

●セット内容／銀毛秋さけ水煮缶詰 180g × 8

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が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 21 U 40420

●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 × 13

◆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アレンジ M
(イエロー)

申込番号 21 D 00605

●サイズ／約高さ 11.5 (器部分) × 幅 12 × 奥行 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、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

※営業時間に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アリスト。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アリストです。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 M
(ピンク)

申込番号 21 D 00597

●サイズ／約高さ 11.5（器部分）×径 13cm

※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

土の味わいを愛でる 手挽きの丸皿

柳宗悦らによる民藝運動が唱えた「用の美」の精神は、民衆の日用品の中に息づく手仕事の品々の美しさを見出すもの。益子焼もその民藝運動によって広く知られるようになりました。職人が手掛けた証のようなその厚みは、使う人に手の温もりや土の力強さを感じさせます。



益子焼 丸皿 5枚セット

申込番号 21 W 41488

●セット内容／丸皿 5 ●サイズ／約高さ 2 × 径 22.8cm ●素材／陶器 ●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。

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。

特別な存在感を放つ、 凜とした青白磁

工房「悠斗窯」の陶芸家・久保田烈工氏は、天草陶石を主原料にした生地に独特の釉薬を調合、丹念に彫った透き通る美しさの流線文の器を作り上げています。発光するような青白い質感のある焼き物は、作品と呼ぶに相応しい気品を備えています。



青白磁 線彫文 フリーカップペア
申込番号 21 M 10560

●セット内容／フリーカップ2 ●サイズ／約高さ9.5×径9.3cm、容量約250ml ●素材／磁器
●日本製
※手作り品の為、色・柄・サイズが多少異なる場合があります。



木の温もりが気持ちを和ませる 箱根寄木細工

箱根寄木細工は種類の多い木材それぞれが持つ異なった材色や木目を活かし、寄せ合わせながら精密な幾学文様を作り出します。色、形によって様々な模様を作り出すことができ、選ぶ時の楽しさもあります。



〈箱根寄木細工〉
無垢六角茶筒（アジロ上）

申込番号 21 W 30261

●サイズ／約高さ 11 × 幅 7.5 × 奥行 8.5cm、質量約 160g

●素材／天然木 ●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。

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。

【銅製ドリップケトル】

銅の最大の特徴は熱伝導率の良さにあります。火の通りにムラが出ないので、お湯が早く沸きます。少し手を加えてあげるだけで、永く手元に残り続けてくれる銅製品。使い込むほどに変わりゆく銅ならではの魅力を感じてください。母から子へ、代々受け継ぎたいような、家庭ごとに色や質感の変化も楽しめます。



千歳

〈千歳〉

銅製ドリップケトル

申込番号 21 C 00140

●サイズ／約高さ 14.5 (フタ含む) × 直径 14cm (持手含まない)、厚み約 0.8mm、容量約 900ml、質量約 480g ●素材
／本体：銅、持手：天然木 ●日本製

※電磁調理器不可。

【両手鍋・フライパン】

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製造を行っています。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〉

両手鍋・フライパンセット

申込番号 21 W 81799

●セット内容／両手鍋、フライパン各1 ●サイズ／両手鍋：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、フライパン：約高さ10（フタ含む）×直径22cm（持手含まない）、厚み約1.2mm、質量約1kg ●素材／両手鍋／本体：ステンレス鋼・アルミニウム、持手：フェノール樹脂、フライパン／本体：鉄（マグマプレート）、持手：フェノール樹脂 ●日本製

※電磁調理器200V可。

【無水鍋】

炊く・蒸す・焼く・揚げる…一つで八通りの調理法が楽しめる無水鍋。なかでも特徴的なのは、名前の由来にもなった無水調理。余分な水を加えない調理法は、少ない油と調味料で美味しく仕上がるので、ヘルシー志向のライフスタイルにも通っています。

【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。



濃州孫六作

〈濃州孫六作〉

積層鋼三徳包丁

申込番号 21 W 50418

●サイズ／全長約 30cm、刃渡約 18cm ●素材／刃部：積層鍛接複合鋼材、柄：黒色積層強化木 ●日本製

※手作り品の為、色・柄が異なる場合があります。幾重にも折り重なる刃紋と鋭い切れ味。波模様広がる波紋が美しい一品です。柄には握ったとき手に馴染みやすく、耐久性のある黒色積層強化木を使用しました。



KING 無水鍋 24

申込番号 21 W 91787

●サイズ／約高さ 14.3（フタ含む）×直径 24cm（持手含まない）、本体厚み約 2.5mm、底部厚み約 6.5mm、容量約 4ℓ、質量約 2.2kg ●素材／アルミニウム合金 ●日本製

※本体のみ：電磁調理器 200V 可。お玉・ターナー・キッチンタオル付。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。

【コーヒーメーカー】

洗練されたデザインと技術力の高さが世界で高い評価を得ている、英国を代表する調理家電ブランド「ラッセルホブス」。8杯分のコーヒーを作ることで大容量が魅力のコーヒーメーカーは、すべての操作をタッチパネルに集約したスマートなデザインです。



Russell Hobbs
A BRITISH ICON SINCE 1952

〈ラッセルホブス〉

グランドリップ 8 カップ・グラインダー

申込番号 21 W 92947

●セット内容／グランドリップ 8 カップ、グラインダー各 1 ●サイズ／グランドリップ 8 カップ：約高さ 33 × 幅 16.5 × 奥行 22cm、容量約 1.16ℓ、質量約 2.4kg、コード約 1m、グラインダー：約高さ 21.5 × 幅 12.5 × 奥行 12.5cm、質量約 1.1kg、コード約 1.3m ●素材／グランドリップ 8 カップ：ステンレス鋼・ポリプロピレン、グラインダー：ステンレス鋼、AS 樹脂●中国製

※グランドリップ 8 カップ：電源/100V-900W、3 ～ 8 杯用。ゴールドフィルター付属（ペーパーフィルター対応可）。グラインダー：電源/100V-150W。

【フードプロセッサー】

食材を刻んだり、混ぜたり、すりつぶしたり多機能で、調理時間を短縮したい人にはぴったりのアイテムです。ステンレス製ナイフカットアタツきのシンプルタイプ。調理の効率を大幅に向上させられます。



Panasonic

〈パナソニック〉

フードプロセッサー

申込番号 21 W 40111

●サイズ／約高さ 20.9 × 幅 23.4 × 奥行 15.8cm、容量約 500ml、質量約 1.9kg、コード約 1m ●素材／ポリスチレン、AS 樹脂 ●中国製

※電源 /100V-170W。いろいろ使えて料理がはかどる。下ごしらえを簡単・スピーディーに。

【ケトル】

ケトルなのに料理もできる。1台3役でコンロや食器、余った時には蓋をして保存容器にもなる便利な「おりようりケトル ちよいなべ」。用途に合わせてモードと温度を選べるため、多彩な調理が可能で、底面に電源がないのでケトルを取り外して丸洗いもできます。



siroca

〈シロカ〉

おりようりケトル ちよいなべ

申込番号 21 W 30158

●サイズ／約高さ 19 × 幅 28 × 奥行 20cm、容量約 1ℓ、質量約 1.8kg、コード約 1.8m ●素材／ポリプロピレン、ステンレス鋼、ポリアミド、ポリブチレンテレフタレート、シリコンゴム、アルミニウム ●中国製

※電源 / 100V-1200W。ケトル部：丸洗い可。

【ホットプレート】

3層構造のトリプルタンセラムミックコート
の深型プレートです。プレートは本体から取り外して丸洗いができます。定番料理はもちろん、パエリアなどのこばれやすい料理、バスタや焼きといった汁気の多い料理まで作れる卓上調理の幅が広がるホットプレートです。



 ZOJIRUSHI

〈象印〉

ホットプレート 1枚プレート

申込番号 21 W 30227

●サイズ／約高さ 14 × 幅 48 × 奥行 33cm、質量約 4kg、コード約 2.5m ●素材／アルミダイカスト、ポリプロピレン ●中国製

※電源 / 100V-1300W。『焼く』から『煮る』まで料理のレパートリーが広がる深型プレート。

【炊飯器】

少量から炊ける小さくてもハイパワー420Wの炊飯ジャーです。「遠赤黒まる小釜」はまる底でお米が対流しやすく、おいしく炊ける形状になっています。高め・低めの保温温度を選択でき、食べこる温度に温めてくれる「あったか再加熱」機能もついて、日常生活に便利な炊飯器です。



〈象印〉

マイコン炊飯ジャー

申込番号 21 W 30547

●サイズ／約高さ19.5×幅22×奥行25.5cm、容量約540ml、質量約1.9kg、コード約1m ●素材／本体：ポリプロピレン、内釜：アルミニウム ●中国製

※電源／100V-420W、3合炊き。小さくてもハイパワー420W。むらしに入ると、炊き上がりまでの目安時間（分）をデジタル液晶に表示します。あったか再加熱・保温選択（高め・低め）機能付。

【ホームベーカリー】

豊富な29メニューを搭載した、初心者から上級者の方までおすすめの多機能なホームベーカリーです。みみの固さを2種類選べる食パンコースから、ライ麦パンやアレンジパン、さらにフレッシュチーズやヨーグルトなどの乳製品までつくれます。シンプルな操作ボタンで初めてでも簡単にご利用いただけます。



siroca

〈シロカ〉

ホームベーカリー

申込番号 21 W 20081

●サイズ／約高さ31×幅26×奥行36cm、質量約4.15kg、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-550W。

「ドライフードメーカー」

水分が抜けるから甘みと旨さがひきたつ、栄養が凝縮されたヘルシー食材が簡単に。トレーを取り外せば、スタッキング式では叶わないヨーグルト作りなども。



AL COLLE

〈アルコレ〉

ドライフードメーカー

申込番号 21 W 50074

●サイズ／約高さ21×幅27.2×奥行29cm、質量約2.8kg、コード約1.2m ●素材／ポリプロピレン ●中国製

※電源／100V-400W。お子様のおやつ、健康をきにされる方の間食としても最適。砂糖不使用、無添加のドライフードが簡単に。

「ノンフライオーブン」

油で揚げない、おいしくてヘルシーなノンフライ調理が可能なオーブントースターです。庫内のファンヒーターから発生する熱を対流・循環させることで食材の表面を素早く焼き上げ、中に旨みと水分を閉じ込めます。トーストが一度に4枚、直径22cmのピザも丸ごと焼ける広々とした使いやすい設計です。



siroca

〈シロカ〉

ノンフライオーブン

申込番号 21 W 40118

●サイズ／約高さ24×幅38×奥行31cm、質量約3.9kg、コード約1.1m ●素材／亜鉛メッキ銅板、アルミニウムメッキ銅板、飽和ポリエステル樹脂 ●中国製

※電源／100V-1200W。油を使わずに揚げ物ができるヘルシーなノンフライ調理。トーストが一度に4枚まで、直径約22cmのピザも切らずに焼ける広々とした庫内。庫内寸法：約高さ7×幅25×奥行24cm。

「IHクッキングヒーター」

使いたいときにさっと出せるシック＆スマートなデザイン。フラットなガラストップなのでお手入れも簡単です。加熱モード＋揚げ物モード＋煮込みモードで多岐にわたる調理に使用できます。

「フライパンジュウ」

フライパンジュウは、大阪の小さな町工場で作られています。1951年の創業以来、ひたすら鉄フライパンを作り続けた確かな技術と、家族で営む工場ならではの試行錯誤できる環境が、そこにはありました。お血いらすずで食卓がおしゃれに。片手でハンドルを着脱できて初めてでも使いやすい。頑丈で壊れにくく、IHやオーブンもOK。お血いらすずで持ち運びやすいから、アウトドアでも便利です。



FUJITA KINZOKU

〈藤田金属〉

フライパンジュウ 5点セット

申込番号 21 W 30317

●セット内容／プレート（S・M・L）、着脱ハンドル各1 ●サイズ／プレートS：約高さ3.6×直径16cm（外径約21.5cm）（持手含まない）、厚み約1.6mm、質量約560g、プレートM：約高さ8（フタ含む）×直径20cm（外径約25.5cm）（持手含まない）、厚み約1.6mm、質量約1.35kg、プレートL：約高さ4.5×直径24cm（外径約30cm）（持手含まない）、厚み約1.6mm、質量約1.04kg、着脱ハンドル：全長約19cm、質量約200g ●素材／プレート：鉄（ハードテンパー加工）、着脱ハンドル：天然木、フタ：鉄（シリコン塗装） ●日本製

※電磁調理器 200V 可。

卓上 IH クッキングヒーター

申込番号 21 C 40303

●サイズ／約高さ6×幅27.5×奥行34.5cm、質量約2kg、コード約1.7m ●素材／本体枠：ABS樹脂、トッププレート：結晶化ガラス、ベース：ポリプロピレン ●中国製

※電源 /100V・1200W。卓上で使えるクッキングヒーターです。

【1CHI テツガマ】

「1CHI[®]」とは、これまでの大きい重厚な器、プロ仕様な印象が強い南部鉄器のイメージを変革するジャパンメイドブランドであり、自分だけの贅沢なひと時を楽しむ新たな鉄器ブランドです。鋳鉄製で熱を均一に伝え、温度ムラが少なくふっくらとおいしいご飯が炊けます。強火にも適した丈夫な南部鉄器で、長くお使いいただけます。フタは天然杉を使用しており、適度に熱気を逃がし、優雅な香りで炊きあがったご飯を蒸し上げます。



1CHI テツガマ

申込番号 21 W 50417

●サイズ／約高さ 15（フタ含む）×直径 15.2cm（外径約 19.5cm）、容量約 1.3ℓ、質量約 2.4kg ●素材／鉄釜：鋳鉄、木蓋：天然木（杉）●日本製

※ 2 合用。直火可、電磁調理器 200V 可。手作りの為、色・サイズが異なる場合があります。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。

【電子保温ボックス】

ツインバードの「2電源式コンパクト電子保冷保温ボックス」は、高さ21.5cmまでの500mlペットボトルが4本収納できる保冷保温庫です。コンパクトなので持ち運びやすく、デスクワークのお供にしたり、洗面所に置いて化粧品やシートマスクを冷やしたりと、様々な場所でお使いいただけます。静音モード搭載で、ベッドサイドに置いていても動作音が気になりにくく、快適にお使いいただけます。



TWINBIRD

〈ツインバード〉

2 電源式コンパクト 電子保冷保温ボックス

申込番号 21 A 30525

●サイズ／約高さ 30 × 幅 23.5 × 奥行 30.5cm、質量約 3.2kg、コード約 2m ●素材／ABS 樹脂、ポリプロピレン、シリコン、アルミニウム ●中国製

※電源 / 100V-55W。庫内容量約 5.5ℓ。強冷：約 5℃±3℃（周囲温度 25℃）/ 保温：約 60℃±6℃（周囲温度 20℃）。500mlペットボトル 4 本収納可能。おしぼり等に便利なドアポケット付。寝室にもおすすめの静音モード付。

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

<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「2017421」

2025.09.05