

家庭画報

心に残るおいしいを贈る

やまぶき

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

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

松濤 シェ松尾



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

京都、心に残る美味

44 京の美味手帖

京料理 美濃吉 / 平八茶屋 / わらびの里
荃屋 / 木屋町 いしがま亭 / 一保堂茶舗





「うまみ」「調味料」を紐解く

58 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・味醂」



その土地の歴史、風土、文化が織りなすおすすめの麺を取り揃え

68 お国自慢の郷土の麺



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

72 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

植物の多彩な表情を楽しむ

空間を慈しむグリーンライフ

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』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 10 U 01749

●セット内容／鯛めし・穴子めし各 170g × 2、蛸めし 165g × 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・粟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」のカステラは、手焼きにこだわり続け熟練の職人がひとり一つの窯で、一枚一枚丹念に焼き上げます。「チョコレート」は、特注のチョコレートを使用し風味豊かで濃厚な味わい。「五三焼カステラ」は、しっとり感をより濃くかもし出した長崎カステラの秀作です。



〈松翁軒〉 五三焼カステラ詰合せ

申込番号 10T 52195

●セット内容／五三焼カステラ化粧箱入（350g×1本）、0.3号3個入（カステラ×2、チョコレート×1）●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、卵を割りたり、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。



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尾ずつ手作業で処理した紅鮭を香ばしくやきほぐした「紅鮭茶漬」の組み合わせです。



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〉
銘品三本詰合せ
申込番号 10 T 30964

●セット内容／小瓶 和牛赤ワイン煮 120g（固形量 65g）× 1、小瓶 紅鮭茶漬 65g × 1、小瓶 冬菇椎茸 70g × 1

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※詰合せの内容が変更になる場合がございます。

※12月18日～1月10日の期間のお届けはできません。

「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。格調高い正統派の料理と最高のサービスは高い評価を得、皇族をはじめ、世界のVIPからも支持されています。

『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。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





きめ細やかなしっとりとした生地に、爽やかなレモンの香りを効かせた「ブリック・シトロネル」。オリジナル焼き菓子「シュミネ」、さまざまな味や食感をお楽しみいただける「ガトーセック」を詰合わせました。



CHEZ MATSUO

〈東京・シェ松尾〉
ブリック & シュミネ &
ガトーセック詰合せ

申込番号 10 T 60302

●セット内容／ブリック・シトロネル×1、シュミネ（レザン・アプリコ・マロン）各1、ロッシュ×3・トゥールビヨン（3枚入）×3 ●賞味期間／常温 30日

※ 7月～8月のみ冷蔵配送



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〉
具だくさんスープ詰合せ

申込番号 10 U 41164

●セット内容／季節の野菜トマトバイヨンスープ・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

※写真はイメージです。

◆冷凍便 ◆配達日ご指定



伝統的なフレンチの調理法で華麗に仕上げる一方、新しい美味しさでお楽しみ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。

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。

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赤身の旨みをお楽しみいただけます。

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 10 U 01771

●セット内容／モモ肉 300g ●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」。



蘇った希少な九州地鶏「天草大王」。淡泊な脂と旨みが詰まった肉質は水炊きに最適です。

熊本県産天草大王鶏鍋セット

申込番号 10 U 51235

●セット内容／天草大王鶏肉 350g、天草大王つみれ 100g、天草大王スープ（濃縮）200g、押し包丁麵 160g × 各 1、ゆず胡椒 10g ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

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時代初期頃に絶滅。その後、残された油絵とわずかな文献をもとに、輸入したランシヤン種、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」と、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ツミレ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「押し包丁麵」がついていますので天草の味をまるごと堪能できます。

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られています。



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海水塩にブレンドした「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 10 U 01769

●セット内容／天然真鯛ささ塩干 180g × 3 ●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）

天草の 車海老

これぞ日本のご馳走
本場の車海老

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。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あじわい。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。



透明に輝く美しい磯で群れる魚たち。

九州本土と天草諸島を結ぶ天草五橋。ここから、眺める夕日は「日本の夕陽百選」に認定されている。



前浜の天草産車海老を自社仕立ての味噌で漬け込んだ甘めの風味豊かな味噌漬です。

天草車海老味噌漬

申込番号 10 U 01770

●セット内容／車海老味噌漬 300g ●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）

赤むつ

全国有数のブランド水産地、「五島もの」の真価

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。その調理はやはり鍋が一番！しかも釣りモノをお届けいたします。上品な白身、良質の脂が堪能いただけます。



（上）福江島の北西部に位置する三井楽海岸。

（下）午前10時の水揚げの様子。



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 10 U 71374

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

◆冷凍便 ◆配達日ご指定



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 ロースとんかつ・ ステーキ用

申込番号 10 U 88201

●セット内容／ロース肉 90g × 8 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定



五島美豚は清潔な環境で元気に育つ。

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



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ています。

五島美豚 すき焼き・ しゃぶしゃぶ用

申込番号 10 U 88199

●セット内容／ロース肉・バラ肉各 320g ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

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。

魅惑の九州美味紀行——五島（長崎）

五島手延うどん

上五島の自然と麺匠の技に磨かれる



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

五島牛五島手延うどん すき鍋セット (4人前)

申込番号 10 U 50990

●セット内容／五島牛バラ肉 200g × 1、五島手延うどん 60g × 8、五島うどんスープ 10g × 4 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定



(上) 紐上に細くしながら何度も熟成を重ねる。(中左) 何度も熟成を重ねた後乾燥させる。麺づくりは繊細と笑う責任者。(中右) あごだしと五島うどんの相性は抜群。(下左) 生地を延ばしていく過程で、麺同士が付着しないように、島特産の椿油を塗る。(下右) 五島のシンボル椿の花。毎年五島椿祭りが開催される。

透き通るほど美しい五島灘の海水を汲み上げて、じっくりと炊き上げてできる、塩カドのないまろやかな「甘い塩」。品の良い小麦粉を、この海塩と島の清水で丁寧につね、何度も熟成を重ねるうちに、細くて弾力のある、滑らかな麺に仕上がります。次に島の特産である食用の椿油を塗布しながら、手延べで紐状の細い麺にしてしっかりと熟成を重ねたあと、乾燥。練り上げから、いくつもの工程を経て、乾燥にも充分過ぎる時間を費やします。数日にも及ぶ手間暇をかけて手延麺自体の旨みと、コシのある独特な食感がつくりだされるのです。島の伝承の技を受け継ぐ麺匠の腕によって、細麺でありながらコシが強く、切れにくい五島うどんは艶があり、プルンと滑らかな食感と、麺自体のもつ豊かな風味と椿油が調和して、シンプルでありながらも、奥深い味わいを引き出しています。

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





Ōsaka牛取り扱い看板。



自らŌsaka牛を肥育し、飲食店も運営するŌsaka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〉

Ōsaka牛 焼肉用

申込番号 10 U 54855

●セット内容／モモ肉・バラ肉 250g ●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、Ōsakaの人々は太古の昔から、牛とともに生きてきました。

またŌsakaはブランド牛を支える子牛産地として知る人ぞ知る地。Ōsaka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「Ōsaka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「Ōsaka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。

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



魅惑の九州美味紀行——博多柳橋うまかもん市場（福岡）

海産物専門 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





「原口商店」では本場博多の明太子をお届けしています。手間隙惜し
まずに仕上げた、当店自慢の「辛子明太子」と「柚子いか明太子」を
お楽しみください。

〈博多・原口商店〉 辛子明太子・柚子いか明太子・ 鮭ハラスセット

申込番号 10 U 96787

●セット内容／辛子明太子（無着色）180g、柚子いか明
太子 300g、鮭ハラス（2切）●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



（上）原料にこだわった辛子明太子を作り続け
ている「海産物専門原口商店」。徹底した素材
の選別、本来の旨みを引き出すこだわりの漬け
込み方など、本場で磨き抜かれた味をぜひご賞
味ください。

（右）明太子をはじめ、海苔・肉・蒲鉾・お食
事処など様々なお店が集まっている柳橋うまか
もん市場。



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

博多の名物といえば明太子。地元の
市場に店を構える『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





潮屋の人気のたたき3種（鯛、サーモン、真鯛）を詰め合わせました。



〈石川・近江町市場 逸味潮屋〉

潮屋たたき詰め合せ

申込番号 10 U 60294

●セット内容／鯛のたたき・サーモンのたたき各150g、
真鯛のたたき 80g ●鯛・真鯛：国産、アトランティック
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。選り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）





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 10 U 51153

●セット内容／のど黒一夜干し 80g × 4 ●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すめの品をお届けしています。

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。



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。



料亭
金城楼

〈石川・金城楼〉

天然ぶりの味噌粕漬け

申込番号 10 U 42246

●セット内容／天然ぶりの酒粕味噌漬 70g × 5 ●ぶり：
国産 ●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

旅を愛でる

「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





電子レンジで簡単に温めるだけでお召し上がりいただけます。

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 10 U 41156

●セット内容／銀だら粕漬焼・サーモン甘酒焼・赤魚味噌漬焼・能登豚塩こうじ焼各 60g × 1、真鯛めし・とりめし各 120g × 1 ●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サーモンなどをひと手間かけて味付けし、焼き上げた焼物と、素材に合わせた料亭だしで炊き上げた料亭めしの詰合せです。

「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 10 U 30916

●セット内容／グラタン 170g × 4 ●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

◆期間限定

◆配達日ご指定

「北陸の魅力に会う」—— 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 10 U 41996

●セット内容／汐雲丹 20g ●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。



京の佃煮 京料理 美濃吉

ちりめん山椒 平八茶屋

料亭一膳と最中スープ
わらびの里

京のなら漬 荃屋

京鴨すき鍋 木屋町いしがま亭

玉露・煎茶 一保堂茶舗





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〉

京の佃煮

申込番号 10 Z 60341



●セット内容／牛肉ごぼう 50g、ちりめん山椒 45g × 2、生姜ちりめん 45g、菊土佐煮 40g × 2、椎茸旨煮・椎茸昆布煮・湯葉の旨煮・茎わかめ煮各 40g



平八茶屋

創業天正年間

京都・洛北の老舗料亭





天正年間（安土桃山時代）に若狭街道の街道茶屋として創業以来、長きにわたり賓客をもてなしてきた老舗料亭『平八茶屋』。上質のちりめんじゃこを香り高い実山椒と一緒に焚き上げました。ご飯のお供として、また、酒の肴としてもおいしくお召し上がりいただけます。受け継がれる伝統の味をご堪能ください。

ちりめん
平八茶屋



〈京都・平八茶屋〉

ちりめん山椒

申込番号 10 T 31295

●セット内容／ちりめん山椒 90g × 3 袋 ●賞味期間
／常温 30 日



わらびの里

京料亭の炊き込みごはんを
ご家庭で





京・料亭
わらびの里



〈京都・わらびの里〉

料亭一膳と最中スープ詰合せ

申込番号 10T 60343

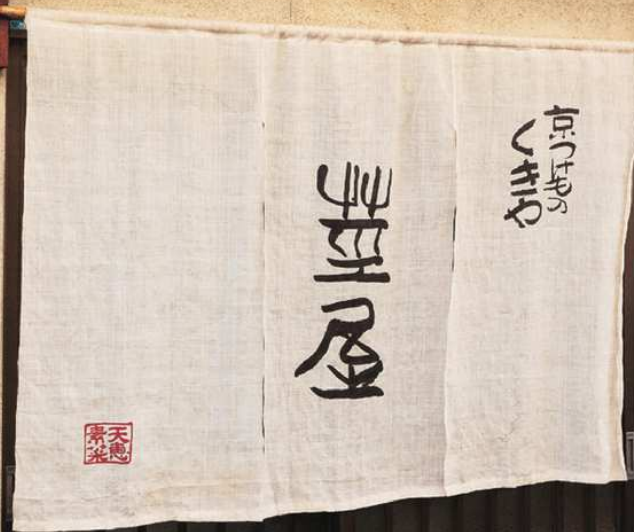
●セット内容／赤飯 90g × 3、鮭ごはん・煮豚ごはん・
ちらし寿司各 90g × 2、最中海藻スープ（のど黒だし）
8g × 3、最中海藻スープ（あごだし）8g × 3 ●賞味期
間／常温 75 日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

京都府洛東・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。

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
菜屋
京都
支店



〈京都・菜屋〉

京のなら漬合せ

申込番号 10 U 21050

●セット内容／桂うり（1舟）、四葉きゅうり（2本入）、西瓜（2個入）●野菜：国産 ●賞味期間／冷蔵 90日
※製造上の都合により、お届けにお時間をいただく場合がございます。

◆冷蔵便 ◆配達日ご指定

平成八年創業の新鋭「菜屋」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「天恵菜屋」。その社是に京都の店としての矜持と価格が集約されています。

木屋町いしがま亭

東山の山並み鴨川を愛で、京鴨を食す

味浪漫
茶軒

營業中

濟寧

心が亭



〈京都・木屋町 いしがま亭〉

京鴨すき鍋セット (2人前)

申込番号 10 U 41628

●セット内容／京鴨スライス (ロース・モモ) 250g、京鴨つくね (8個入)、カット九条葱 250g、冷凍うどん×2、いしがま亭すき鍋割り下×1 ●鴨肉：国産 ●賞味期間／冷凍 90日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

◆冷凍便 ◆配達日ご指定



窓越しに鴨川や団栗橋、東山の山並みを望むことができる鴨川沿いの風情のある京町屋にて、ゆっくりと京鴨料理を楽しめる『いしがま亭』。四季折々の京野菜、京鴨、京もち豚など京都の食材と石窯をつかったお料理をお楽しみいただけます。今回お届けするのは京鴨を活かす特製の「割り下」で食す「京鴨すき鍋」。ロース肉は浅い火通しで柔らかく、モモ肉は煮込んで滋味深く味わえます。メはうどんでお楽しみください。



一保堂茶舗

穏やかな香りと上品な甘み、
まろやかな味わいが特徴の「京銘茶」

一保堂

茶一保堂

茶一保堂

茶一保堂

茶一保堂



『一保堂茶舗』は京都・寺町二条に本店を構える日本茶の専門店。享保二年（一七一七年）に拓いた近江屋に始まり、山階宮から茶、一つを保つ。ようにと『一保堂』の屋号を賜りました。抹茶をはじめ、玉露・煎茶・番茶などの日本茶を扱っています。

一保堂茶舗

〈京都・一保堂茶舗〉
玉露・煎茶詰合せ
申込番号 10 Z 20862



●セット内容／玉露「麟鳳」80g 赤缶、煎茶「芳泉」95g



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。



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 10 T 52196

●セット内容／蔵田利尻昆布 30g、日高昆布 30g、おぼろ昆布 20g、とろろ昆布 50g、納豆昆布 50g、天上真昆布 48g、炊き込みご飯の素 230g、昆布胎 100g

※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。

長野県・松本市

石井味噌

信州二年味噌

「三寒二土用」、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（非公開）。酵母、乳酸菌が生きている。



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、芳醇でコクのある味わいです。



〈長野・石井味噌〉
三年蔵赤味噌
申込番号 10 T 02755

●セット内容／三年蔵 赤味噌 2kg詰め (1kg×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。仕込みは技術も時間も要する麴づくりから始まり、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。



(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



江戸時代には飲み物として造られていたみりん。豊かでコクのある味わいのみりんを梅を漬け込んで作った梅みりんをご堪能ください。

〈岐阜・白扇酒造〉

七年熟成美醪・梅美醪セット

申込番号 10 T 01581

●セット内容／七年熟成美醪・梅美醪各 500ml

※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麹を加えて仕込み、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コクのある深い味わいです。

梅美醪は、このみりんをベースに造った、コクのある全く新しい味わいの梅酒です。

その土地の歴史、風土、文化が織りなすおすすめ麺を取り揃え

お国自慢の郷土の麺



〈福島・やない製麺〉

手搓めん 詰合せ

申込番号 10 T 54761

●セット内容／細めん・手搓うどん各 180g
× 3、柚子めん・よもぎめん各 180g × 2、
肉味噌たれ 50g × 3、めんつゆ 30ml × 5

復活した伝承、福島三春の麺。

手搓めん（福島・三春）

明治維新から一度は途絶えた伝承の麺。麺一本一本を丹念に手で繰り延ばし丸二日かけて仕上げています。舌触りの良い細麺とこしの強いうどんに肉味噌とめんつゆを組合せました。

明治十年創業。尾張名古屋の名物を伝える。

手延べきしめん（愛知・一宮市）

名古屋名物の代名詞として広く親しまれているきしめん。平らな麺はスープが絡みやすいのが特徴で、お好みのスープと併せてお楽しみいただけます。幾度もの延ばしと熟成を繰り返したコシのある麺に仕上がっています。



〈愛知・なごやきしめん亭〉

手延べきしめん

申込番号 10 T 30976

●セット内容／手延べきしめん 200g × 10



三五〇年受け継がれてきた美味を作る技術

いなにわ手緋うどん（秋田・湯沢）

「手緋^{てな}い」（絹を緋うように撚りを入れながらあやがけして細くする）の作業は、稲庭うどんの美味しさの一つのポイントです。



〈秋田・寛文五年堂〉

いなにわ手緋うどん

申込番号 10 Z 99381

●セット内容／いなにわ手緋うどん 100g × 13



そば通の方も納得の味わい

八割そば詰合せ

信州そばの伝統を受け継ぎ、蕎麦本来の独特な風味を味わっていただけるこだわりの八割そばです。



八割そば詰合せ

申込番号 10 T 51369

●セット内容／半生八割そば 100g × 6、信州そばつゆ 200ml、そば屋のそば茶 120g、ごまくるみ味噌つゆ 200ml、おいしいきのこ 320g ●賞味期間／常温 90 日



熟成させた二年物特有のコシと原料由来のねばりが感じられる一品

三輪素麺 蔵熟二年物

一年寝かせることで美味しさを増した二年物の三輪素麺。コシの強さが特徴です。



三輪素麺 蔵熟二年物

申込番号 10 Z 41224

●セット内容／三輪素麺 50g × 28



紡ぎつづけて三百余年。

稲庭うどん・比内地鶏つゆ詰合せ

伝統の手廻製法で作られたコシの強い稲庭うどんです。比内地鶏つゆを合わせてお楽しみください。



〈無限堂〉

稲庭うどん、 比内地鶏つゆ詰合せ

申込番号 10 Z 41221

●セット内容／稲庭うどん 45g × 24、比内地鶏つゆ 30ml × 12



伝統の「手延べ」「手打ち」の技を、現代に

氷見うどん詰合せ（富山・氷見市）

伝統の「手延べ」製法にこだわり、「足踏み」の手法を生かした氷見うどん。国産の小麦を使った独特の強いこしと粘り、餅のような食感と風味で、麺そのものの旨みが味わえます。



〈富山・海津屋〉

氷見うどん詰合せ

申込番号 10 T 31157

●セット内容／細麺 200g × 10、つゆ（20ml × 5袋入）× 2





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





神奈川

レストラン鎌倉山3種スープの詰合せ



季節を問わず楽しめる、
鎌倉山こだわりのスープセット

鎌倉の美しい自然文化と調和する格調高いローストビーフの店 鎌倉山。冷たくても温かくても美味しい、素材の旨みを味わう3種スープセット。やさしい甘みが広がる、濃厚かぼちゃスープ、香ばしさ&コクが広がる、滋味深いごぼうスープ、まろやかで上品な味わいの、ビシソワーズを詰合せにいたしました。濃い目に作っておりますので、牛乳で少々伸ばしますと、より一層美味しくお召し上がりいただけます。



〈レストラン鎌倉山〉
3種スープの詰合せ

申込番号 10 U 41176

●セット内容／ビシソワーズ・かぼちゃスープ各
170g × 3、ごぼうスープ170g × 2

◆冷凍便

◆配達日ご指定

長野
こばやし 二八蕎麦



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、醤油などをう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〉

こばやしの信州蕎麦「髓一」(6人前)

申込番号 10 U 41252

●セット内容／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

京都・福岡・鹿児島

銘茶 詰合せ



香りと旨みの煎茶詰合せ

風味豊かな煎茶3種を詰め合わせた、味わい比べが楽しい商品です。京都・宇治の上品な香りとまろやかな旨み、福岡・八女のコク深くやさしい口当たり、鹿児島・知覧のすっきりとした渋みと爽やかな香りを、それぞれの地域が育んだ個性あふれる味わいを、一杯ごとに感じていただけます。日本各地の美味しい煎茶を楽しめる詰合せです。



煎茶詰合せ

申込番号 10 Z 51247

●セット内容／煎茶 宇治・煎茶 八女各 80g × 2、煎茶 知覧 80g

滋賀

近江牛 すき焼き用



近江牛で味わう極上の瞬間

滋賀県が誇る伝統のブランド牛「近江牛」。日本三大和牛のひとつにも数えられ、古くから美食家たちに愛されてきました。年間の出荷頭数が限られており、希少価値の高い牛肉です。きめ細やかな霜降り、とろけるような柔らかさ、上品で豊かな風味が特長で、すき焼きにするとその美味しさが一層引き立ちます。口に入れた瞬間に広がる旨みと甘みは、まさに至福の味わい。ご家族との団らんや、贈り物にもふさわしい逸品です。近江牛ならではの極上の味を、心ゆくまで堪能ください。



近江牛 すき焼き用

申込番号 10 U 70663

●セット内容／モモ肉 270g ●賞味期間／冷凍 20日

◆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。



〈東京・蔦の家〉 京華漬セット

申込番号 10 U 30917

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

◆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、余すところなくお楽しみください。



〈長崎・高野屋〉

からすみ

申込番号 10 U 31306

●セット内容／からすみ一腹（63g） ●ボラの卵：オーストラリアまたはアメリカ産 ●賞味期間／冷蔵 60 日

◆冷蔵便 ◆配達日ご指定

山口 ふぐ大吟醸漬、干しヒレ



食感とコクを楽しむ一品

山口県下関は日本最大のふぐの産地。下関ではふぐのことを「福」を招くよう「ふく」を呼び、縁起のよい食べ物とされてます。高級食材として流通し、食べ方も固定しつつあるふぐを、もっと手軽に味わってもらうために考案されたのが「真ふぐ大吟醸粕漬」山口県の銘酒「五橋」の大吟醸酒粕に漬け込んだ旨みの詰まった「真ふぐ」は、火で炙るとプリッとした弾けるような食感と吟醸酒粕のコクもしっかり感じられます。とらふぐの干しヒレは、炙った一枚を熱燗にペラリと入れて「ふぐひれ酒」に。ふぐの本場から届く、手軽に楽しめる新しいふぐ料理のセットです。



ふぐ大吟醸粕漬・干しヒレセット

申込番号 10 U 51161

●セット内容／真ふぐ大吟醸粕漬 200g × 2、とらふぐヒレ 5 枚 ●マフグ：山口県産、トラフグ：長崎県または熊本県産（養殖）●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便

◆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 10 U 51154

●セット内容／さわら西京漬 90g × 2、紅鮭粕漬 90g、キングサーモン西京漬 90g、たら粕漬各 90g × 各 1 ●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「たらの粕漬」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。

神奈川

高座豚



生産者の思いが復活させた
幻のブランド豚、高座豚

「かながわの名産100選」に選ばれている高座豚は肉質がきめ細かく柔らかで良質な脂質を含むことが特徴の豚です。発育時期に応じた飼料の配合など品質の高い豚を飼育する環境づくりに努めています。柔らかく脂肪が少ないヒレ肉は、上品な味わいの特徴です。ソテーでジューシーな旨みをお楽しみ下さい。



神奈川県産 高座豚 ヒレ肉ソテー用

申込番号 10 U 20759

●セット内容／ヒレ肉ソテー用 (8～10枚) × 2 (計700g)

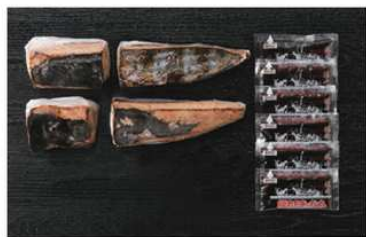
●賞味期間／冷凍30日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

鹿児島

一本釣り鰹 炭火焼たたき



鹿児島県枕崎産
一本釣り鰹炭火焼たたき

申込番号 10 U 11088

●セット内容／鰹 750g（計 4～5 本）、たれ×6 ●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。

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、複雑かつ深い旨みがもたらされます。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 10 U 54590

●セット内容／昆布巻辛子明太子（無着色）450g ●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

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「新橋クラス亭」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、素材の味を大切にしたり、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 10 Z 41287

●セット内容／チキンバジルトマト・ホワイトクリーム各200g×2

四陸

中華惣菜と飲茶



〈四陸〉

中華惣菜と飲茶セット

申込番号 10 U 51233

●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、具だくさん八宝菜 170g、ふんわりかに玉 185g、黄金比率餃子 180g、粗挽肉汁焼売 204g

※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

軽やかな満足感、『四陸』の中華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、素材そのものの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。

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。



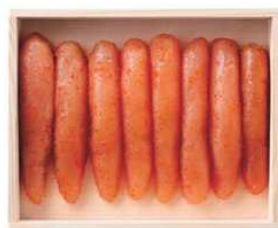
釧路・青森沖 真さば水煮缶詰

申込番号 10 Z 41281

●セット内容／真さば水煮 170g × 3

福岡

海正堂 博多辛子明太子



〈福岡・海正堂〉

博多辛子明太子

申込番号 10 U 41627

●セット内容／辛子明太子（無着色）350g ●スケトウダラの卵：北海道産 ●賞味期間／冷蔵 10日

◆冷蔵便

◆配達日ご指定

ひと粒ひと粒が味わえる明太子
博多の名物といえは辛子明太子。なかでも「素材の旨みがいきた辛子明太子を」という想いでつくられているのが『海正堂』の辛子明太子。目利きの中でも限られた練達のプロが調達した選りすぐりの真子のみ使用し、着色料を使わず、唐辛子や昆布の入った独自のタレにじっくり漬け込みます。さらに、時間をかけることで、ゆっくり味を浸透させ、素材の風味とタレが調和するのをじっくりと待つのです。だから、ひと粒ひと粒にふくらとした張りときらりと輝く艶があります。まずはそのままで、ひと口、ご賞味ください。

熊本

森からし蓮根 からし蓮根



ツンときく和がらし、
蓮根のシャキシャキ

熊本の代表的な郷土食として知られている「辛子蓮根」。その元祖製造元が、熊本の旧城下町、新町に本店を構える『森からし蓮根』です。その発祥は明治一〇年の創業からさらに遡る一六三二年頃、この店の始祖である森平五郎がときの肥後藩主・細川忠利公のために栄養食として考案したのが始まり。店主が十八代目となった現在に至るまで昔ながらの味を大切にしながら変わらぬ手作業で作られています。蓮根のシャキシャキとした食感とともに、熊本名産の麦味噌に混ぜられた和辛子がツンと鼻をつきます。なんとも後をひくおいしさです。



〈熊本・森からし蓮根〉
からし蓮根 5本セット

申込番号 10 U 31294

●セット内容／からし蓮根 265g × 5 ●賞味期間／冷蔵 13日

◆冷蔵便

◆配達日ご指定

大阪

やまつ辻田 香辛料



アートを醸し出す香辛料

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、明治三十五年創業『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 10 U 51215

●セット内容／大からから極上七味西高野街道から 8g、大からから名代柚七味西高野街道から 8g、石臼挽き朝倉粉山椒 4g、有機金すりごま 80g、しその粉 10g、たかの爪 5g、実生ゆずぼん酢 360ml、実生柚のす 100ml、紀州三年梅 120g、千代の缶×各 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。

◆冷蔵便

◆配達日ご指定

大阪

おつけもの処高野 泉州水茄子漬



絹茄子種の白眉な味わい

ふっくらとした卵形、皮がやわらかく水分をたっぷり
りと含んだジューシーな泉州の水茄子は夏の代名
詞。近頃は関西にとどまらず知られるようになって
きました。淡い甘みを含んだその浅漬けにはえもい
われぬ味わいがあります。四天王寺南大門に程近い
『おつけもの処 高野』では小茄子ひとつひとつに丁寧
に塩をすり込み、家伝の薬味を加えたぬか床で漬
け込みます。包丁を使わず、食べやすい大きさに縦
に手で裂いてお召し上がりください。



〈大阪・おつけもの処高野〉
泉州水茄子漬詰合せ

申込番号 10 U 00909

●セット内容／水茄子ぬか漬×3、水茄子きざみ漬×3、水茄子丸漬×3 ●水茄子：大阪府産 ●賞味期間／冷蔵7日

◆冷蔵便

◆配達日ご指定

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 10 U 51681

●セット内容／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 ※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。●賞味期間／冷凍8日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

東京

山本海苔店 極上銘々海苔 「梅の花」



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、梅の香り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。



〈東京・日本橋 山本海苔店〉
「梅の花」袋入詰合せ

申込番号 10 Z 51228

●セット内容／焼海苔（8切6枚）×10袋詰、味附海苔（8切6枚）×5袋詰

鹿児島

黒豚ミニロールステーキ



鹿児島黒豚のお手軽ステーキ

鹿児島県産の黒豚を使用した、上質な味わいのミニロールステーキ。豊かな自然と独自の飼育環境のもとで育てられた黒豚は、やわらかな肉質とコクのある甘みが特長です。薄切り肉を丁寧に巻き上げることで、ジューシーさを閉じ込め、使い勝手の良いサイズ。焼くだけで、鹿児島黒豚ならではの豊かな旨みと上品な風味をご堪能いただけます。日常に少し贅沢を添える、こだわりの逸品です。



鹿児島県産黒豚 ミニロールステーキ

申込番号 10 U 14177

●セット内容／鹿児島県産黒豚ミニロールステーキ 50g × 12

●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

鹿児島

真空低温調理のローストビーフ



しっとりジューシー、食卓が華やかに
真空低温調理でじっくりと火を通し、しっとりやわらかく仕上げたローストビーフ。肉の旨みを逃さず閉じ込めることで、口の中でとろけるような食感と豊かな風味が楽しめます。表面は香ばしく、中はほどよい赤身を残した美しい仕上がり。スライスしてそのままでも、ソースを添えても極上の味わいに。特別な食卓やおもてなしの一皿にふさわしい、上質なひと品です。手間をかけた調理法が引き出す、肉本来の美味しさをご堪能ください。



真空低温調理のローストビーフ

申込番号 10 U 51214

●セット内容／ローストビーフブロック 150g × 2、ローストビーフソース 50g × 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



〈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 10 U 31378

●セット内容／ロースハムステーキ 63g × 2、ベーコンステーキ 63g × 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、モッツアレラチーズ入りウインナー（3本入り）120g、ポリニアソーセージ 160g

◆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。お肉屋さんを作るハム工房を目指し、豚肉をはじめ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。

栃木

雄都の餃子 宇都宮餃子



箸が止まらぬ、軽やかな味わい

餃子の町として知られる宇都宮。宇都宮近郊では野菜栽培が盛んで、キャベツやニラ、ねぎなど新鮮野菜がふんだんに使われているところが多く、宇都宮餃子は軽やかな味わいが人気の秘密です。雄都の餃子も「野菜ミックス」「ねぎ味噌」「青じそ」「ねぎニラ」と地場野菜をふんだんに生かした個性的なメニューが並びます。焼きあがった餃子はしっかりと味がついているのでまずはそのままで。しっかりとした肉感を感じつつもたっぶりの野菜入りで味わいが軽やか。つついとお箸がすすんでしまいます。



雄都の餃子 宇都宮餃子

申込番号 10 U 14163

●セット内容／野菜餃子・えび餃子・青じそ餃子・ねぎ味噌餃子・ねぎにら餃子各19g × 15、タレ付 ●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 10 U 27347

●セット内容／肩肉 350g ●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



鹿児島県産黒豚 しやぶしやぶ用セット

申込番号 10 U 41624

●セット内容／モモ肉 300g、バラ肉・肩ロース肉 200g、ゆずポン酢・ごまだれ各 50g × 2 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

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、歯切れの良い食感を持ちながら肉質はきめ細かく、ずつ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。黒豚ならではの味わいをしやぶしやぶ料理でお楽しみください。

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「抹茶メロン」、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 10 U 41328

●セット内容／バニラ 80ml×4、ストロベリー・赤肉メロン・抹茶各 80ml×3

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

長野

入江フルーツ農場 オーロラの雫



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、しっかりと追熟の進んだオーロラの西洋梨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〉

オーロラの雫

申込番号 10 T 13787

●セット内容／オーロラの雫 720ml×2

東京

林フルーツ 国産はちみつ ジャム



創業八〇余年、東京渋谷より

こだわりあるおいしさをお届けしてきた『林フルーツ』のはちみつジャム。国内産のはちみつにこだわり、果実店らしいフルーツがたっぷりののはちみつジャムです。砂糖はビート糖を使用し糖度42度前後の低糖度になっています。大量に煮込むと加熱時間が長くなり、色も香りも落ちてしまうので少量ずつ数回に分けてつくります。すっきりした味わいにするため有機栽培のレモン果汁で仕上げました。



〈東京・林フルーツ〉

国産はちみつ ジャム詰合せ

申込番号 10 Z 01779

●セット内容／国産はちみつブルーベリー 100g、国産はちみつストロベリー 100g × 2

東京

コーディアルシロップセット



カラダも喜ぶ濃厚な味わい

ハーブや果物などの成分を抽出して作ったコーディアルシロップは、濃厚さが特徴です。好みに合わせて希釈して、ドリンクとして楽しんだり、ヨーグルトなどに添えても楽しめます。お湯割りもおすすめの爽やかな酸味の瀬戸内レモンと、果肉がごろごろと重厚な甘みとフルーティな酸味が特徴の苺ミルクのもとで華やかな食卓をお楽しみください。



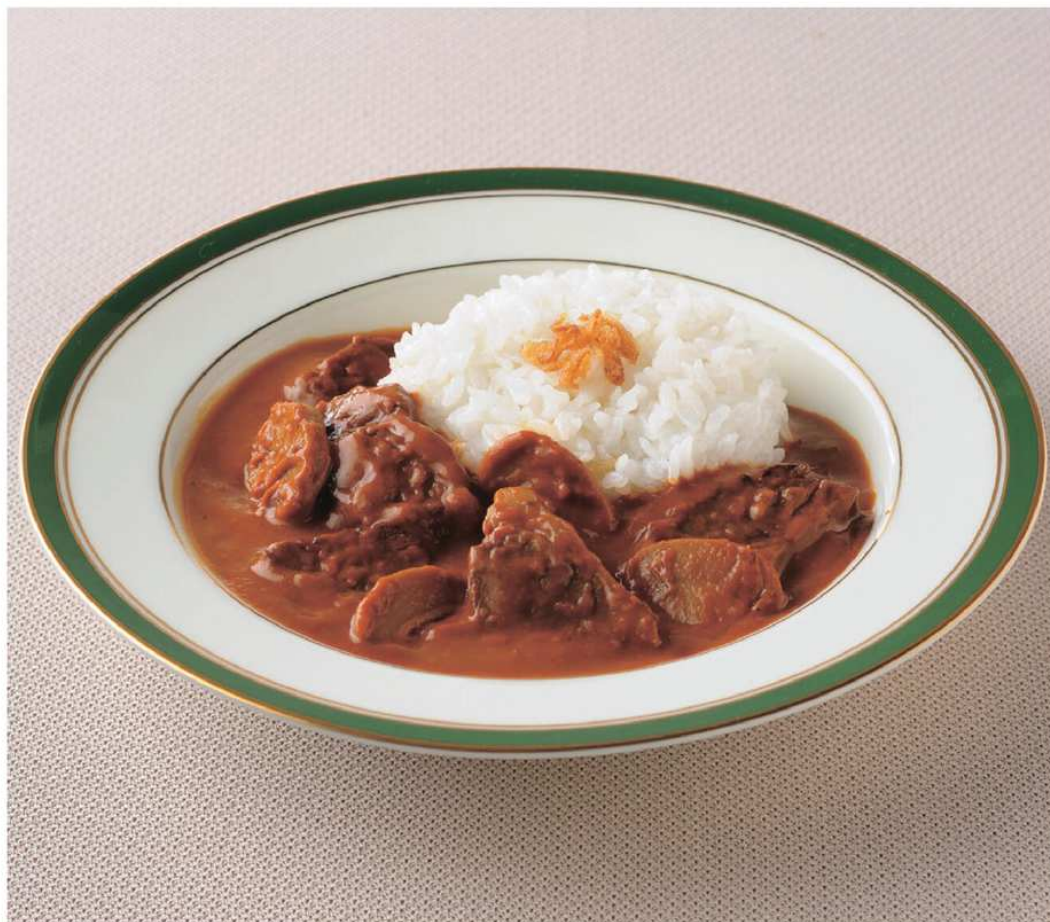
〈ベジターレ〉

コーディアル シロップセット

申込番号 10 Z 41347

●セット内容／苺ミルクのもと・コーディアルシロップ（瀬戸内レモン）各 200ml、グラス×3 ●サイズ／グラス：約高さ 9×径 7.5cm（口径約 6.8cm）、容量約 310ml ●素材／グラス：ガラス ●グラス：ポーランド製

ホテルオークラ 黒毛和牛ビーフストロガノフ



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ているホテルオークラ。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。



〈ホテルオークラ〉

黒毛和牛ビーフストロガノフ

申込番号 10 U 60346

●セット内容／黒毛和牛ビーフストロガノフ 180g × 2 ●賞味期間／冷凍 90 日

◆冷凍便 ◆配達日ご指定

ホテルオークラ 黒毛和牛ハッシュドビーフ



「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。黒毛和牛を使用したハッシュドビーフが自宅でお召し上がりいただけます。



〈ホテルオークラ〉
黒毛和牛 ハッシュドビーフ

申込番号 10 U 60345

●セット内容／黒毛和牛ハッシュドビーフ 200g × 2 ●賞味
期間／冷凍 90 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

家庭画報のえびめん



お湯を注ぐだけなのに
驚くほどの美味しさ

国産小麦粉を使用したコシのある鳥原手延べそうめん、駿河湾産の桜えび、枕崎産鰯節と北海道産昆布を使ったこだわりの合わせだし。日本の美味しい素材を選び抜いて作り上げた珠玉の即席麺です。細く、しかし独特な歯ごたえと喉ごし、小麦の味わいもしっかりあるのが「家庭画報のえびめん」の乾燥麺の特徴です。干しえびの製造は、静岡市由比の「望仙」。淡紅色の小さな桜えびから漂う香ばしさとほのかな甘さ、そして旨みが引き出されています。さっぱり醤油ベースのスープ、のど越しのよい麺、お湯を注ぐだけなのに、麺もつゆもトッピングも驚くほどのおいしさ。そして中心にあってひと際注目を集めるたっぷりのさくらえびの素敵な出会いが生んだ、オリジナルの絶品にゆうめんです。一度食べるとクセになる味なので、リピーターも多い一品です。



家庭画報のえびめん

申込番号 10 T 10341

●セット内容／家庭画報のえびめん 85g(麺 55g・スープ・桜えび・ねぎ)×8

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にし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 10 Z 99349

●セット内容／近江牛牛すじ煮込みカレー 160g × 5

秋田

比内地鶏 味噌漬



シンプルながらも奥深い味わい、比内地鶏身が締まって旨みの強い比内地鶏のもも肉とむね肉をカットして地元秋田の味噌と酒粕を使ったまろやかな味噌だれに漬け込みました。噛めば噛むほど深い味わいが広がる比内地鶏。日本三大地鶏を風味豊かな味噌漬けに。合わせ味噌には、地元老舗の「百年蔵味噌」をベースに酒蔵「千歳盛」の酒粕をブレンド。香ばしい香りと比内地鶏の旨みを存分に味わえます。



秋田比内地鶏 味噌漬

申込番号 10 U 51172

●セット内容／秋田比内地鶏味噌漬（モモ肉・ムネ肉）90g
× 4 ●賞味期間／冷凍 30 日

◆冷凍便

◆配達日ご指定

彩り小鍋詰合せ



電子レンジでお鍋を独り占め！

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留意して食卓に。「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。



彩り小鍋詰合せ

申込番号 10 U 51226

●セット内容／寄せ鍋 240g、牛すき鍋 200g、カニ鍋 250g

●賞味期間／冷凍 90 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。



植物の多彩な表情を楽しむ

空間を慈しむ グリーンライフ



アレンジメント「ローゼス」

申込番号 10 D 89170

●サイズ／約高さ 18 × 径 22cm ●日本製

※アレンジメントの色味はピンク、レッド系になります。季節により花材の種類が異なる場合がございます。



10 D 00818



10 D 00819

ハーブ寄せ植え

申込番号 10 D 00818 (サラダ系)

申込番号 10 D 00819 (ティー系)

●サイズ／約高さ 20 × 幅 29 × 奥行 16cm ●日本製

※季節によりハーブの種類が異なる場合がございます。
プランターの色・形が異なる場合がございます。日当たりが良く、風通しの良い場所に置いてください。表土が乾いたら水をたっぷりあげてください。

暮らしに馴染む、心がなごむ

素材を愉しむ、 日常の美品

日常に寄り添う器

それぞれの鉢に施された釉薬は、その中に含まれる鉱物の特徴から生まれる肌合いと、刻々と変わる季節や日々の温度や湿度で変化する焼き上がりの色をありのままに残したことで、同じ鉢であっても、ひとつひとつの表情が違います。どうぞ、その違いをお楽しみください。



miyama.

〈ミヤマ〉

つどい鉢 鉄鉢

申込番号 10 W 40787

●サイズ／約高さ 5.3 × 径 23cm ●素材／磁器
●日本製

※電子レンジ可。家族・友人が揃う場面でのおもてなしに。また、深みのある赤は普段のお料理も引き立てます。

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。

暖かさを感じる発色で 食卓を彩る

岐阜県土岐市、駄知に小さな工房を構える作山窯は、美濃焼の伝統を育んだ風土に根ざしながらも、現代の感覚を軽やかに取り入れた焼き物を生み出します。色合い、かたち、模様、そして手ざわり。ぬくもりや使い心地といったすべての要素は、そこに盛られる料理のために職人たちがこだわりをもって製作しています。



Surf Lotus 碗 M ペア (イエロー&レッド)

申込番号 10 M 51374

●セット内容/碗2 ●サイズ/約高さ8×径11.4cm

●素材/磁器 ●日本製

※電子レンジ可。柄の出方が一つひとつ異なる場合があります。

使いこむほどに風合いの増す 萩焼の茶器

ぽっこりとしたフォルムが可愛い、萩焼の伝統的な色合いのティーセットです。吸水性があり、使っていくうちに表面の貫入から茶がしみ込み、色合いが変化していきます。



姫萩ティーセット

申込番号 10 W 50907

●セット内容／ポット1、碗2 ●サイズ／ポット：約高さ11（フタ含む）×径10.5cm（持手含まない）、容量約400ml、碗：約高さ5.5×径7cm、容量約110ml ●素材／ポット：陶器、碗：陶器 ●日本製

※電子レンジ不可。手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。ステンレス茶こし付。

職人により吹き込まれた クリアな彩光

「Sghr スガハラ」の製品はすべて職人によるハンドメイド。ガラスの美しさに魅せられた職人による、バリエーション豊かなオリジナルデザインのアイテムを多数生み出しています。



10 M 31303



10 M 31302

Sghr
Handmade Glassware

〈Sghr スガハラ〉

はるな 花器 S

申込番号 10 M 31302 (クリアー)

申込番号 10 M 31303 (ワインレッド)

●サイズ／約高さ 12.8 × 径 6.4cm、質量約 220g ●素材／ソーダガラス ●日本製

※手作り品の為、サイズ・色の出方が異なります。

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。

【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〉

三徳包丁（シェフタイプ）

申込番号 10 W 41500

●サイズ／全長約 29cm、刃渡約 17cm ●素材／刃部：ステンレス刃物鋼、柄：ABS 樹脂 ●本体：中国製（刃付け加工：日本製）

※重量感がある、溶接口金構造。

【まな板】

軽量で湿気に強い桐のまな板は日々の料理に重宝します。水を弾きやすく、通気性も高いため速乾性に優れ、衛生的です。刃当たりが柔らかく包丁が長持ちするという魅力もあります。

【南部鉄器ミニパン】

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〉

南部鉄器ミニパン

申込番号 10 W 31318

●サイズ／約高さ 2.8 × 幅 17 × 奥行 15cm (持手含まない)、質量約 810g ●素材／铸铁 ●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。



千歳:

〈千歳〉

桐まな板

申込番号 10 C 00434

●サイズ／約タテ 20 × ヨコ 35 × 厚み 2cm、質量約 350g ●素材／天然木 (桐) ●日本製

※木目の出方が異なる場合があります。

【グラタン皿】

美食の地、フランス・アルザスの食文化を背景に、三ツ星シェフと共同開発された「ストウブ」。このグラタン皿は金属を含まない土で作られ、表面に珪藻加工を施した上、高温（約1000℃）で焼入れ作業をしています。傷に強いセラミックウエアで、オープンや電子レンジ、冷凍にもお使いいただけます。



〈ストウブ〉

レクタングュラーディッシュ

申込番号 10 W 91386（グランブルー）

申込番号 10 W 91403（ホワイト）

●サイズ／約高さ6.2×幅28.3×奥行20.5cm ●素材／セラミック（耐熱陶器）●中国製

※電子レンジ可、オープン可。手作りの為、色・サイズが異なる場合があります。

【スケール】

デジタル数字が大きく見やすいクッキングスケール。お好きな食品のカロリーを登録することで、量だけでなくカロリーも確認できる「カロリーモード」付き。日々の食事のカロリーを知ること、食生活の改善をサポートします。



TANITA

〈タニタ〉

デジタルクッキングスケール
(メタリックブラック)

申込番号 10 W 50200

●サイズ／約高さ 3.1 × 幅 12.9 × 奥行 18.6cm、質量約 305g
●素材／ABS 樹脂、PET、シリコンゴム ●中国製

※電源 / 単 4 乾電池 × 2 付属 (モニター用)、最大計量 2kg、最小表示 0.5g。

【両手鍋】

金属加工の技術において世界的に有名な新潟県燕三条地域で誕生した「燕三」シリーズ。深めのフチを採用し、ふきこぼれにくさを追究した両手鍋です。煮物や汁物、温め直しなどの調理に使えます。ふきこぼれにくいので、挿し水の必要がなく、材料に早く火が通り、これまでもよりも短時間で美味しく仕上げるすることができます。



〈燕三〉

ふきこぼれにくい両手鍋 23cm

申込番号 10 C 20113

●サイズ／約高さ 17.5 (フタ含む) × 直径 23cm (持手含まない)、厚み約 0.6mm、容量約 5.2ℓ、質量約 930g ●素材／本体：ステンレス鋼、持手：フェノール樹脂 ●日本製

※電磁調理器 200V 可。

【トースター】

外はサクッ、中はふんわりとおいしく焼けるトースターです。ポイント。ヒーターとパンの距離。庫内の高さをおさえることで、近火となり焼き上がり時間を短縮。もちろんトースト以外にも使えるのでお料理のレパートリーが広がります。



TWINBIRD

〈ツインバード〉

オーブントースター（シルバー）

申込番号 10 A 30448

●サイズ／約高さ 17 × 幅 35 × 奥行 21cm、質量約 2kg、コード約 1m ●素材／銅板、フェノール樹脂、強化ガラス、シリコン ●中国製

※電源 /100V-860W。庫内寸法：約高さ 5.5 × 幅 26 × 奥行 16cm

【グラインダー】

洗練されたデザインと技術力で知られるイギリス「ラッセルホブス」のコーヒーグラインダーです。独自のカタール刃形状・グラインディングボウルにより、コーヒー豆を撚拌しながら高速回転で挽くため、より均一な仕上がりを実現。容器は本体から取り外し可能なため、コーヒー粉のセットやお手入れが簡単。付属の掃除用ブラシで、グラインディングボウル内の掃除が簡単にできます。



Russell Hobbs
A BRITISH ICON SINCE 1952

〈ラッセルホブス〉

コーヒーグラインダー

申込番号 10 W 92403

●サイズ／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／AS樹脂・ステンレス鋼 ●中国製

※電源 /100V-150W。

【コンテナ】

いくつ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
納がでる冷蔵庫で大活躍。本体は耐熱ガラ
ス製で透明なので、中身も一目瞭然です。フタ
を外せばオープンでもご使用いただけます。

【耐熱ボウル】

キッチンで大活躍の耐熱ガラス食器ブランド
『ハリオ』。ボウルシリーズは、シンプルで使
いやすいと定評があります。電子レンジ調理
はもちろん、表面がなめらかで衛生的。冷蔵
庫での保存に便利な耐熱ガラスボウル用のフ
タ付きです。



HARIO

〈ハリオ〉

レンジフタ付き耐熱ガラス製ボウル 3個セット

申込番号 10 W 50917

●セット内容／ボウル (0.9ℓ、1.5ℓ、2.2ℓ) 各1 ●サイズ
／0.9ℓ：約高さ10.5(フタ含む)×直径16.5cm、1.5ℓ：約
高さ12(フタ含む)×直径19.5cm、2.2ℓ：約高さ13(フタ含む)
×直径22cm ●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)。混ぜやすい、深い形
状のミキシングボウル。深い形状デザインは、調理や下ごしら
えの時に混ぜやすさを考えた形状となっています。電子レンジ
調理時のラップ代わりに、冷蔵庫での保存に便利な耐熱ガラ
スボウル用のフタです。

HARIO

〈ハリオ〉

耐熱ガラスコンテナ6個セット

申込番号 10 W 20121

●セット内容／保存容器 (1.4ℓ・900ml) 各1、(600ml・
250ml) 各2 ●サイズ／(1.4ℓ)：約高さ6.2×幅27×奥
行14.5cm、(900ml)：約高さ5.6×幅23.8×奥行12.5cm、
(600ml)：約高さ6.2×幅14.3×奥行13.9cm、(250ml)：
約高さ4.7×幅11.1×奥行10.7cm ●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)。

【木柄ドリップポット】

手に馴染む天然木のハンドルが特徴のドリップポット。コーヒーを細く長くドリップする事ができ、風味豊かな1杯を仕上げます。軽量でさびにくく、手入れがしやすいメリットも。



カフェタイム 木柄ドリップポット

申込番号 10 W 20408

●サイズ／約高さ 16（フタ含む）×直径 14cm（持手含まない）、厚み約 0.5mm、容量約 1ℓ、質量約 400g ●素材／本体・フタ：18-8 ステンレス鋼、底部：ステンレス鋼、持手：天然木 ●日本製

※電磁調理器 200V 可。手に馴染む天然木のハンドル。コーヒーを細く長くドリップできる注ぎ口です。

【ハンドミキサー】

お菓子作りにかかせないハンドミキサー。空気をたっぷりと含んだきめ細かいメレンゲや、生クリームを簡単に作ることができます。水と油のような混ざりにくい食材もしっかりとなじむので、マヨネーズやドレッシング作りにも重宝します。



ハンドミキサー

申込番号 10 W 50185

●サイズ／約高さ 18.3 × 幅 21.2 × 奥行 8.3cm、質量約 820g、コード約 1.7m ●素材／ABS 樹脂、ステンレス鋼、ポリプロピレン ●中国製

※電源 / 100V-120W。5 段階調節でスピーディかつ滑らかに泡立てる。衛生的に保管できる収納ケース付。取りはずせる電源コードでケースにスッキリ収納。

【ほしかご】

ドライフルーツや干し野菜を自宅です簡単に作ることができる干しかご。虫なども入りづらく、ステンレス製なので、何度でも使用可。使い切れない野菜や果物を干して旨みを凝縮させ、長持ちする事ができます。コンバクトにザルを重ねて収納できる四角形の干しかごです。



ステンレス角型干しかご

申込番号 10 W 52169

●サイズ／約高さ 9.5 × 幅 29.4 × 奥行 22.6cm (持手含まない)、質量約 535g ●素材／18-8 ステンレス鋼 ●原産国／日本製

※ S 字フック付。

【シリコーン保存バッグ】

繰り返し使用可能なシリコーンバッグ。食材などを冷凍・冷蔵保管するだけでなく、調理の下ごしらえや漬け込み、電子レンジの温めや湯せん調理が可能。高温でも変形しにくく、多岐にわたる用途が可能です。



10 W 51263



10 W 51264

シリコーン保存バッグ 1ℓ 2点

申込番号 10 W 51263 (ブルー)

申込番号 10 W 51264 (クリア)

●セット内容／保存バッグ2 ●サイズ／約高さ 11.5 × 幅 21.6 × 奥行 7.2cm、容量約 1ℓ、質量約 110g ●素材／本体：シリコーン、スライドバー：ABS 樹脂 ●中国製

※本体のみ：電子レンジ可。

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「2017410」

2025.09.05