

日本の おいしい食べ物



四季折々の美しい自然に囲まれた、日本。海、山、大地からの豊潤な恵みは、まるで味覚の宝箱。土地土地の気候風土のなか育まれた旬の食材。地域の暮らしに根ざし、代々受け継がれてきた歴史ある伝統食。

その昔、異国の地より伝わり、アレンジされて生まれた新しい味わい。全国各地の選りすぐりの食材や郷土料理を紹介しながら、品揃えや流行にとらわれることなく、真面目な美味しさ^々を伝えたい。

とっておきの「日本のおいしい食べ物」と出会えますように…。

題字＝紫舟
書家／芸術家。

名店レストラン屋号、ミシュラン三ツ星「鮎 行天」、ロンドンの「生-UMU-」他を多数手がけている。伊勢神宮「祝御遷宮」をはじめ、「明治神宮鎮座百年祭」「橿原神宮」を揮毫。NHK 大河ドラマ「龍馬伝」、NHK 美術番組「美の壺」の題字を手がけた。

また世界では、フランス・ルーヴル美術館地下会場で、金賞と審査員賞金賞を受賞（2014年）。「書」を平面や伝統文化の制約から解放した「三次元の書」は唯一無二の現代アートと言われている。伝統文化を新しい斬り口で再構築したこれらの作品を通して、世界に日本を発信している。



特集

五感で味わう、
美しい食。

様々な表現で語る「美味しい」

味を感じる「味覚」、噛む時に感じる「触覚」、炒め物や鍋の煮える音を感じる「聴覚」、鮮度や香りを感じる「嗅覚」、舌以上に味を認識している「視覚」…。

私たちは料理を味わうために五感すべてを無意識に使っている。
「食」にとって五感は、重要な役割を果たしているのだ。

丁寧な仕事による優美さや、洗練され無駄のない所作に触れた時に感じる「味」と、耳や舌で感じ、魂に響く「味」。五感に響くその感触や香り、食材の輝きが、心も豊かに充実感で満たしてくれる。

日本古来から心と体に宿る繊細な感覚を改めて誇りに思い、味わいを深く感じる「口福な瞬間」を愉しみたい。

五感で味わう、美味しい食。

「鹿児島県」 赤々とした身色、 豪快な風味食感

鹿児島県枕崎港にて水揚げされる一本釣り鰹は、香りや色づきが素晴らしく、コク深く濃厚な旨みを含んでいる。古来から続く伝統的な漁方「鰹一本釣り」により、丁寧に二尾ずつ釣り上げられた鰹は姿形が美しく、なにより鮮度が格別。鮮やかな赤色に目を奪われるほど。もっちりとした弾力のある滑らかな食感と臭みがない爽やかな風味が溢れる極上の一品である。



申込番号 16 U 10856

鹿児島県枕崎産 一本釣り鰹

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





〔長崎県〕
莊嚴たる色彩と兼備する本質

日本三大珍味の「からすみ」。およそ四百年前、中国から伝わったとされるが、伝来当時は鰯の卵で作られていた。その後、鰯の卵で製造したのが、日本におけるからすみ製造の元祖である、延宝3（一六七五）年創業の『高野屋』だ。塩漬けの鰯の卵巣を更に二週間以上塩漬けにし二日かけて塩抜きをする。『高野屋』のからすみは、ねっとりとした滑らかな食感、ほどよい塩味とともに、噛むほどに濃厚な旨みが染み出してくる。軽く炙ったり、大根の薄切りと一緒に食べれば、更に美味しさが引き立つ。



申込番号 16 U 30920

〈長崎・高野屋〉
からすみ三昧セット

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



五感で味わう、美しい食。



【兵庫県】

鮮やかな紅白色と至極の口どけ

「神戸牛」の肉質は脂肪分が筋肉の細部にまで入り込んでおり、その霜降りのきめ細かさが最大の特徴だ。上品な甘みのある赤身と、上質な脂の風味がバランスよく溶け合うことで、極上の旨みを生み出す。世界の食通をも唸らせる、うっとりするような味わいをぜひご堪能あれ。



申込番号 | 16 U 50108

神戸牛 ミニステーキ

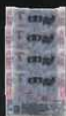
●セット内容／モモ肉300g(計5枚) ●賞味期間／冷凍30日





【山口県】
透明な輝きと旨みが冴える歯ごたえ

全国各地の漁場・養殖場から年間を通して
ふぐが集まる山口県下関市。様々な産地のと
らふぐを扱い培われた技術を誇るこの地のと
らふぐ料理は「下関ふぐ」と呼ばれ愛されてい
る。山口県でふぐを「ふく」と呼ぶのは、ふくは
福として縁起がよく、ふぐは不遇と聞こえ縁
起が悪いからという説がある。下関の職人が
一枚一枚丁寧に身をそぐように薄く引いたふぐ
刺しと、コリッコリッと歯ごたえのあるふぐ皮。
ふぐの王様「とらふぐ」を、ご自宅で堪能でき
る贅沢なセットだ。



申込番号 16 U 60008

〈関とら本店〉
とらふぐ刺身セット

●セット内容／とらふぐ刺身(30cm皿)90g、とらふ
ぐ皮30g、ふぐポン酢・もみじおろし各10g×4 ●トラ
フグ:長崎県産または熊本県産(養殖) ●賞味期間
／冷凍90日





【九州有明海】
パリッから味わう心が動く音

炊きたてのご飯に、パリッと焼いた海苔をのせ、軽く醤油をつけて一口……。そんな定番の味をさらに美味しくするのが、この「初摘み海苔」だ。原料には、良質な海苔の産地としても有名な、九州・有明海で穫れた、初摘みの海苔を使用。旬の時期にしか味わえない「初モノ」としても大事にされる海苔である。パリパリと心地いい歯ごたえと、しっかりした食べごたえでありながら、口の中ですっと溶けてゆくような柔らかさをも併せ持つ。一口食せば、新鮮な磯の香りと深いうまみが広がる。



申込番号 | 16 Z 22502

有明海産
初摘み海苔 焼のり全型

●セット内容／有明海産焼海苔(全型5枚入)×10



【和歌山県】 嗜好を刺激する、紅い宝石

和歌山県紀伊半島西部海岸沿いのほぼ中間点に位置する日高郡みなべ町。気候風土に恵まれたこの地で自家農園方式による梅干しの製造販売をつづけてきた『紀州高田果園』。

自然の恵みを受けて育った南高梅は、大粒で柔らかな果肉が特徴。さらに梅干作りには完熟し、自然落下したもののみを選び、加工は昔ながらの手作業で行われている。「しそ漬梅干」は、ひと粒ひと粒を丁寧にしそ葉に挟み、しそと塩だけで仕上げた自慢の一品だ。完熟南高梅の味わいをご堪能いただきたい。



申込番号 16 Z 51491
〈和歌山・紀州高田果園〉
南高梅のしそ漬梅干

●セット内容/しそ漬梅干1.65kg(梅干1.49kg、しそ葉160g)、2~5L粒、塩分約18%





こばやし 信州蕎麦

日本有数のそばどころ信州。信州そばの歴史は古く、その伝統と技術は今もこの地方に息づいている。

『こばやし』はそんな信州そばの本場、長野県松本の地に本店を構える明治23（一八九〇）年創業の店である。百有余年にわたり伝統を受け継いできた「手打ちそば」は、国内産のそば粉「八」に対してつなぎ「二」で打つ、いわゆる「二八そば」だ。「手で練り・手で伸し・手で切る」ことを忠実に守って出来たそばは、噛みしめると旨みがにじみ出る、手打ちならではのそばに仕立てている。

香りがしっかりと立つそばはやや細め。瑞々しさや喉越しのよさが際



立ち、心地よい余韻を残す。北海道産の昆布などを用いて丁寧に作られた伝承のつゆも素晴らしい味わいで、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。ゆで時間はたっぷりのお湯で30秒、1分が目安だ。サツと湯ぎりし、つゆをかけて、サクサクの桜海老のかき揚げを添えてどうぞ召し上がれ。



申込番号 16 U 40959

〈長野・こばやし〉桜海老のかき揚げ蕎麦(ゆで麺)4人前と信州蕎麦「髓一」(生麺)6人前 詰合せ

●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各180ml、八幡屋磯五郎七味豆袋0.2g×4)、信州蕎麦(そば(生麺)250g×3、そばつゆ180ml×3、おろし山葵20g) ●賞味期間／冷凍30日







堀河屋 野村 径山寺味噌・三ツ星醤油

醤油発祥の地として知られる紀州で古くから作られてきた、茄子や瓜などの夏野菜を漬けた「径山寺味噌」。この「食べるための味噌」を、代々の製法を守りながら現代に伝える貴重な蔵がある。和歌山県御坊市の創業元禄年間の老舗「堀河屋野村」だ。

『堀河屋野村』では味噌製造の工程を手作業で行い、国産の大豆・

麦・野菜を使用している。仕込みが行われるのは6月中旬から夏野菜が採れなくなるまでの間のみ。80〜90日ほどの熟成期間を経て完成した「径山寺味噌」は、キラキラとした輝きを放ち、野菜の旨みがぎゅっと凝縮。ご飯のおかずや酒の肴とし

て、また生野菜につけるなど幅広い楽しみ方で毎日の食生活を彩ってくれる。

昔ながらの製法で天然もろみを搾った三百年の歴史を持つ「三ツ星醤油」、麦・大豆・米の麴をつけて味に丸みをもたせた蔵人伝来の「もろみ」とともに、日本の伝統を守るこだわりの感じてほしい。



申込番号 16 T 90200

〈和歌山・堀河屋 野村〉

径山寺味噌ともろみ・

三ツ星醤油コンプラ瓶

●セット内容／径山寺味噌600g、堀河屋のもろみ270g、三ツ星醤油コンプラ瓶900ml●賞味期間／常温90日





熊本県産 天草大王鶏鍋

「天草大王」とは明治時代から熊本県で飼育されていた、世界でも希少な大型の地鶏で、大きさは雄で背丈90cm、体重は7kgにもなるという。その味のよさから博多の水炊き用に珍重されたが、昭和初期に絶滅。「天草大王のおいしさをもう一度復活させたい」と、当時の油絵やわずかな文献を参考に熊本県農業研究センターが10年の歳月をかけて研究を重ね、平成12年に新原種を誕生させたという、幻の鶏だ。

通常のブロイラーなどの3倍にあたる日齢で出荷される天草大王の肉は身が締まっており、プリッと歯ごたえのある弾力に驚く。肉の味は濃く、地鶏ならではの旨みとコクを楽

しむことができる。天草大王の肉を使ったつみれと共に、濃厚な旨みが凝縮したスープで味わえば、鶏のおいしさを再発見できるだろう。

白菜、しいたけ、ネギ、ニンジン、キノコなどの野菜や、豆腐など好みの具を用意、天草大王のだしが溶け出したスープで煮ると、その味わいもまた格別に。アツアツの湯気に包まれて、フウフウと口に運べば、至福のひとつときを迎えられる。

締めには、天草地方で昔から食べられているおし包丁麵を。熊本の本郷土料理であるだご汁を思わせる、モチモチの食感があとをひく。スープが残ったら、さらにご飯を投入。天草の恵みを余すことなく味わいたい。



申込番号 16 U 51035

熊本県産天草大王鶏鍋セット

●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・ゆず胡椒10g×各2、おし包丁麵160g×3 ●賞味期間／冷凍30日







京都産 朝掘り竹の子

雪が解けるほどに、待ち遠しくなる、春の味覚の代表、竹の子。なかでも、早朝に掘られ、その日のうちに出荷される「朝掘り竹の子」は、瑞々しさと柔らかさを併せ持つ、まさに春の恵みである。

この竹の子を育てるためには、惜しみない管理が必要。秋の肥料まき、冬の土のせなど、一年を通し徹底した作業を毎年続けることで、竹林の厚い土壌は保たれる。また、その地中でゆっくりと育てられることで、あくやえぐみが少ない、柔らかくて白い竹の子が生まれる。

繊細な竹の子だからこそ、収穫には一段と気を遣う。鮮度を保つため、薄暗い早朝からヘッドライトを

つけて作業開始。日が昇り太陽が顔を出す前にできる、髪の毛ほど細い地面のヒビを見極め、周りの土をかきわけ。竹の子の全体が見えたところで、「ほり」という特殊な道具を使い、竹の子に傷がつかないように、慎重に掘り起こすのだ。

その日のうちに新鮮な状態で出荷される「朝掘り竹の子」。あく抜きすれば、旬の味覚が誕生する。



申込番号 16 U 51767

京都産朝掘り竹の子

●セット内容／竹の子1.5kg(2~4本)

●お申込み期間:1月10日~3月31日

お届け期間:4月上旬~4月下旬

※天候や生育状況などによりお届け日が前後する場合がございます。※配達日のご指定はご容赦ください。





塩瀬総本家 特製羊羹



申込番号 16 T 50996

〈東京・塩瀬総本家〉
特製羊羹詰合せ

●セット内容／特製羊羹(栗・夜の梅)各1 ●賞味期
間／常温90日

『塩瀬総本家』の歴史は約670年前に遡る。貞和5(一三四九年、初代・林浄因は中国より来日、奈良で日本初の餡入りの饅頭を作り売り出した。それは肉食を禁ずる僧侶のために小豆を包んだ饅頭で、画期的な甘味は上流階級の間で評判となる。その後、商いの場は江戸へ。將軍家や宮中からも愛された伝統の味は、今日まで熟練職人の技と心で守られている。

大納言入りの小倉羊羹「夜の梅」は、さらっとした口当たり、上品な甘さが特徴。その名の由来となっている、断面に現れる大納言の粒が夜の闇に咲く梅の花を思わせ、舌だけでなく目にも美しい。お茶請けとして、熱い緑茶とともにどうぞ。



芳翠園 「名人憲太郎」煎茶



明治20（一八八七）年創業、「常に美味しいお茶を作ること」にこだわり続ける「芳翠園」。伊勢神宮に流れ込む清流、宮川から水を引き、茶の木を育てる環境、生産農家への一貫した指導や独自の超深蒸し製法の採用など、「お茶はあくまで生鮮食品」という考えに基づいて作られており、「神宮司庁御用達」の看板を掲げるに相応しい老舗茶舗である。

こちらは、勲四等瑞宝章叙勲、黄綬褒章などの栄誉に輝いた『芳翠園』2代目茶匠・杉本憲太郎の名を冠した銘茶「名人憲太郎」。茶葉の蒸し方にもこだわり、お茶の旨みをより引き出し、コクを出す超深蒸しで仕上げている。



申込番号 16 T 51030

〈東京・芳翠園〉
神宮司庁御用達銘茶
「名人憲太郎」煎茶詰合せ

●セット内容／煎茶100g×2



天たつ 越前仕立て汐うに^{しお}



申込番号 16 U 60467

〈福井・天たつ〉
越前仕立て汐うに

●セット内容／越前仕立て汐うに34g ●パフンウニ:
国産 ●賞味期間／冷蔵30日

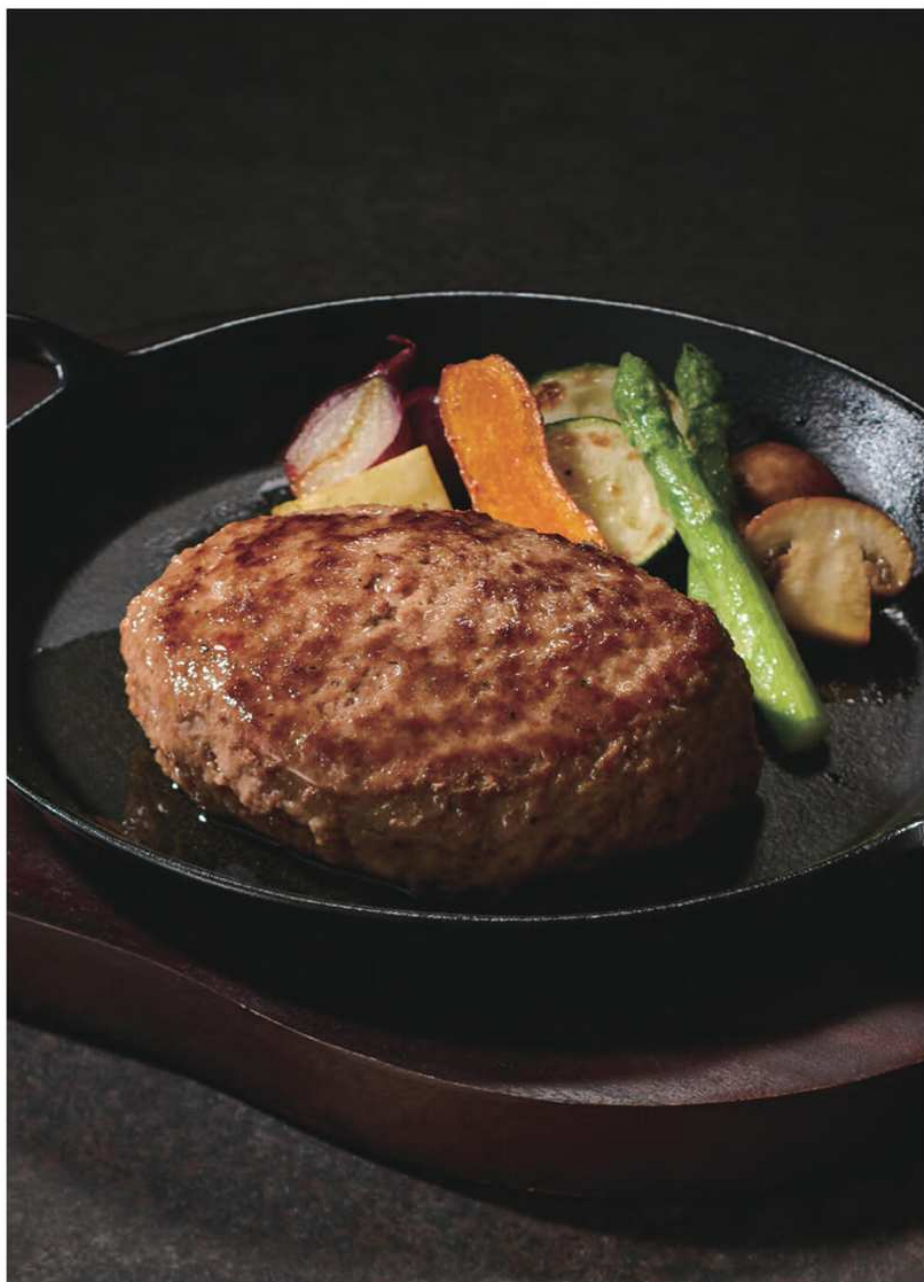


「越前仕立て汐うに」は、パフンウニと塩だけを原料に「塩蔵法」と呼ばれる技法で塩漬けにした、江戸時代から続く珍味である。『天たつ』は、江戸時代から約二百年続く汐うにの専門店。「塩蔵法」は、3代目の当主・天野五兵衛によって考案され、当時より大量製造が難しく貴重な美味として日本三大珍味のひとつであったという。

濃厚かつ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くのもよし、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。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。



銀座吉澤 黒毛和牛生ハンバーグ



申込番号 16 U 60073

〈銀座吉澤〉
黒毛和牛生ハンバーグ

●セット内容／黒毛和牛生ハンバーグ150g×10



熱々に焼き上がったハンバーグから、肉汁がじゅわりと溢れ出す。黒毛和牛で仕立てた特製ハンバーグは、精肉店として長年信頼を築いてきた『銀座吉澤』の目利きと、銀座の割烹で培った技が息づく一品。

店主自ら東京食肉市場へ出向いて仕入れた上質な黒毛和牛をパテに使用。焦げ目をつけ、蒸し焼きで焼き上げ、旨みをギュッと濃縮させると、柔らかな脂がしっとりとし、噛むほどに口の中に広がるジューシーさがたまらない。

味付け済で焼くだけなので、忙しい日にもおすすめ。デミグラスソースやおろしポン酢など、お好みのソースを加えてアレンジするのも楽しい。

百年の歴史が息づく木桶仕込み 信州の気候風土が育む醤油

北アルプスの山並みを望み、清らかな雪解け水が大地を潤す信州・松本。夏はカラッと暑く、冬は厳しい寒さ。朝晩の寒暖差が大きく、空気は乾いて澄みきっている。冷涼な気候と清水に恵まれ、古くから味噌や醤油といった発酵文化が育まれてきた。微生物の働きが穏やかに進み、深みのある旨みを生み出す。今も県内には数多くの醸造所があり、蔵ごとに個性ある味を伝えている。

明治38年（一九〇五年）創業の「大久保醸造店」は、百年以上にわたり木桶仕込みの伝統的な天然醸造を続ける数少ない蔵。四季の温度を頼りに、時間をかけて発酵と熟成を重ねた味わいは、土地の恵みと職人の哲学が凝縮されている。つくる醤油は、濃口、淡口、白醤油、再仕込み醤油の4種類。味噌やかえし、出汁の製造も行つ。どれも香り高くまろやか、どこか懐かしい澄んだ味わいである。

原料の大豆や小麦、米などはいずれも国産の等級品。「作り手の顔が見える、産地と品種が確かなもの」が一貫した信条だ。大豆は、信頼を寄せる農家のものを使用。「青森県の富士武造さんの大豆は本当に素晴らしい」と、三代目会長・大久保文靖さん。塩にはミネラル分が豊富な沖縄のシママース。出汁に使



う昆布や椎茸、かつお節などもすべて決まった生産者から取り寄せている。「よい材料を使い、よいものをつくる。原料に勝る技術なし」そう大久保さんは言う。

自然に身を委ね
静かに寄り添い、見守る

蔵には今も、代々受け継がれてきた仕込み桶がずらりと並ぶ。木桶は静かに呼吸し、長年棲みついた微生物がもろみを育て、味に奥行きをもたらす。大量生産のタンクでは決して生み出せない、ここできしかつけない味わい。「大手と同じつくり方をしてても勝負にならない。量より質がうちの強み」と大久保さん。

醤油づくりの主役は微生物。木桶の中で活動する菌に寄り添い、無理に温度を上げずに松本の冷涼な風土に静かに委ねる。しかし「自然に任せる」とは「放っておく」ことではない。『大久保醸造店』の蔵の中は驚くほど清潔だ。床はオゾン水で洗浄し、使用した道具は隅々まで磨き上げる。湿気がたまらないよう、壁や床下には木炭を埋め、桶の外側には漆を塗る。「難しいことは一つもやってない。特別なこと

をせず、当たり前のことをしっかりとやっているだけ」と大久保さん。不要な雑菌は避け、桶の内側に棲むよい菌だけを活かす。この環境づくりが「きれいな味」を生むのだ。

平凡なことを誠実に行い時代と共に創意工夫を重ねる

3階建の蔵はシンプルでありながら考えられた構造だ。3階で大豆や小麦と

いった原料の処理をした後、人が運ぶのではなく、重力で2階の麹室へ「落とす」。製麹を終えたら、次は1階の木桶へ「落とす」。これなら移動距離も手も最小限。限られた敷地で余計な負荷をかけない導線が、見事に機能している。3階の天窓を開放すると、1階から流れるように風が吹き抜け、自然の力で温度管理もできる。

創意工夫は蔵の随所で垣間見える。



漆塗りで艶やかに仕上げられた木桶でじっくり発酵・熟成。長年棲みついた微生物がもろみを育てる。

「丸い」という概念を取っ払い、狭い蔵を効率的にと考案したのが四角い木桶。さらに、空気に触れず効率よく混ぜられるよう、桶の中にスクリーンを内蔵した「横型」の木桶も開発した。「先代がやってきたことをそのまま真似しても時代遅れだが、そこにヒントはある。時代に合わせて、工夫することが大切」。

なく使う調味料。その一滴の奥にあるのは、土地の水、空気、時間、そして人の手と知恵。昔ながらの製法をただ受け継ぐだけでなく、常に研究を重ね、最善を尽くしてきた「大久保醸造店」。四代目・大久保勝美さんへと受け継がれた今も、基本に忠実であり、誠実に改良を重ねる姿勢。この揺るぎない精神こそが蔵の味を支え、人々を魅了し続けている。



瓶のリユースは、何十年も変わらず続けてきた。環境を守ることは、良い醤油を守ることにもつながっている。



原料置場には、大豆や小麦、米などが整然と並び、産地と等級が明記された確かな品質がうかがえる。



特注のドラム型麹機。ボタンひとつで回転し、大豆に麹菌を均等に付着させることができる。



出荷を待つ醤油瓶のケースが並ぶ。全国の名だたる料理店から信頼を寄せる味わいだ。



【長野県】

味覚を研ぎ澄ます、美しい輝き

真摯なもののづくりの姿勢が光る「大久保醸造店」のかえしと琥珀だしは、どちらも本醸造しょうゆの旨みが味の土台となっている。

黄褐色のまさに琥珀色に輝く琥珀だしは、本醸造の香り高い醤油に、そうだ節、かつお節、さば節から丁寧にひいただし汁、みりん、醸造酢を加えたもの。

あれこれ調味料を加えなくても、これ一本で味が決まるからありがたい。希釈用なので、好みの味に薄めてさまざまな料理に。いつもの料理を贅沢な味わいに変えてくれる、心強い味方だ。



申込番号 16 Z 00703

〈肴七味屋〉
かえし・琥珀だし詰合せ

●セット内容 / かえし200ml×4、琥珀だし200ml×8

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





石井味噌 味噌詰合せ

慶応4（一八六八）年創業、長野

県松本市の『石井味噌』は、いまだ

は稀少となった天然醸造の味噌づく

りを代々守り続けてきた。芳潤な味

わいを生み出す秘密は、仕込みに使

う杉材の木桶と、年に一度行われる

「天地返し」。「代々使われてきた木

桶に宿る天然の酵母・乳酸菌がここ

にしかない味を生み出します」と語

る蔵元の石井さん。「天地返し」と

は、味噌の外側や中心、上下の場所

で熟成度合いの差や塩分・水分のム

ラが出てしまうのを防ぐために、桶

の上部からすくって次の桶へ味噌を

移し替えること。材料は地元・長野

産を主とした国産大豆をはじめ、国

産米と塩を吟味。水は北アルプス山

系の湧き水を使って仕込んでいる。

限定醸造三年味噌「信州」は、信

州産丸大豆とコシヒカリを使用した

長期熟成のこだわりの味噌。深い味と

香りが楽しめる。

味噌汁を飲むことに日々の幸せを

感じられる……。そんな味わいの味

噌である。



申込番号 16 T 60103

〈長野・石井味噌〉
味噌詰合せ

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



莖屋 京のなら漬



申込番号 16 U 20790

〈京都・莖屋〉
京のなら漬合せ(桐箱入)

●セット内容／桂うり(1舟)×2、四葉きゅうり(3本入)、西瓜(3個入) ●野菜：国産 ●賞味期間／冷蔵90日

※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。



古くから京都の人々に親しまれてきた漬物。今では昔ながらの味わいを守り続ける店が減りつつあるが、愚直なまでに「京のおつけもの」を追求している漬物店が『莖屋』だ。

原料には地元の契約農家から仕入れた野菜を可能な限り使用。手仕事によって野菜そのものの美味しさを引き出す漬物作りからは、京都の漬物店としての矜持と品格が伝わってくる。国産の酒粕に約2年漬け込み熟成させた「なら漬」は、同店自慢の品。切れのよい歯触りと後味のさわやかな味わい、口に広がるふくよかな香りは、ご飯のお供にぴったり。



大分県産どんこ椎茸



申込番号 16 Z 60091

大分県産椎茸どんこ

●セット内容／大分県産原木乾椎茸どんこ130g×2

大分県は乾燥椎茸の生産量で国内の約3分の1を誇り、毎年開催される全国乾椎茸品評会においては、府県対抗の部で数多くの団体優勝を獲得してきた椎茸大国だ。

そんな大分県で栽培された肉厚で香り高いどんこ椎茸を贅沢にも詰合わせに。

肉厚などんこは、じっくりと水で戻せば、ジューシーな食感と、椎茸独自の味わい深い香りが口の中に広がる。

ぜひ煮物などシンプルな調理方法で、椎茸本来の旨みを堪能してほしい。



難波醤油醸造 醤油



申込番号 16 T 41028

〈京都・難波醤油醸造〉
京したじ食彩セット

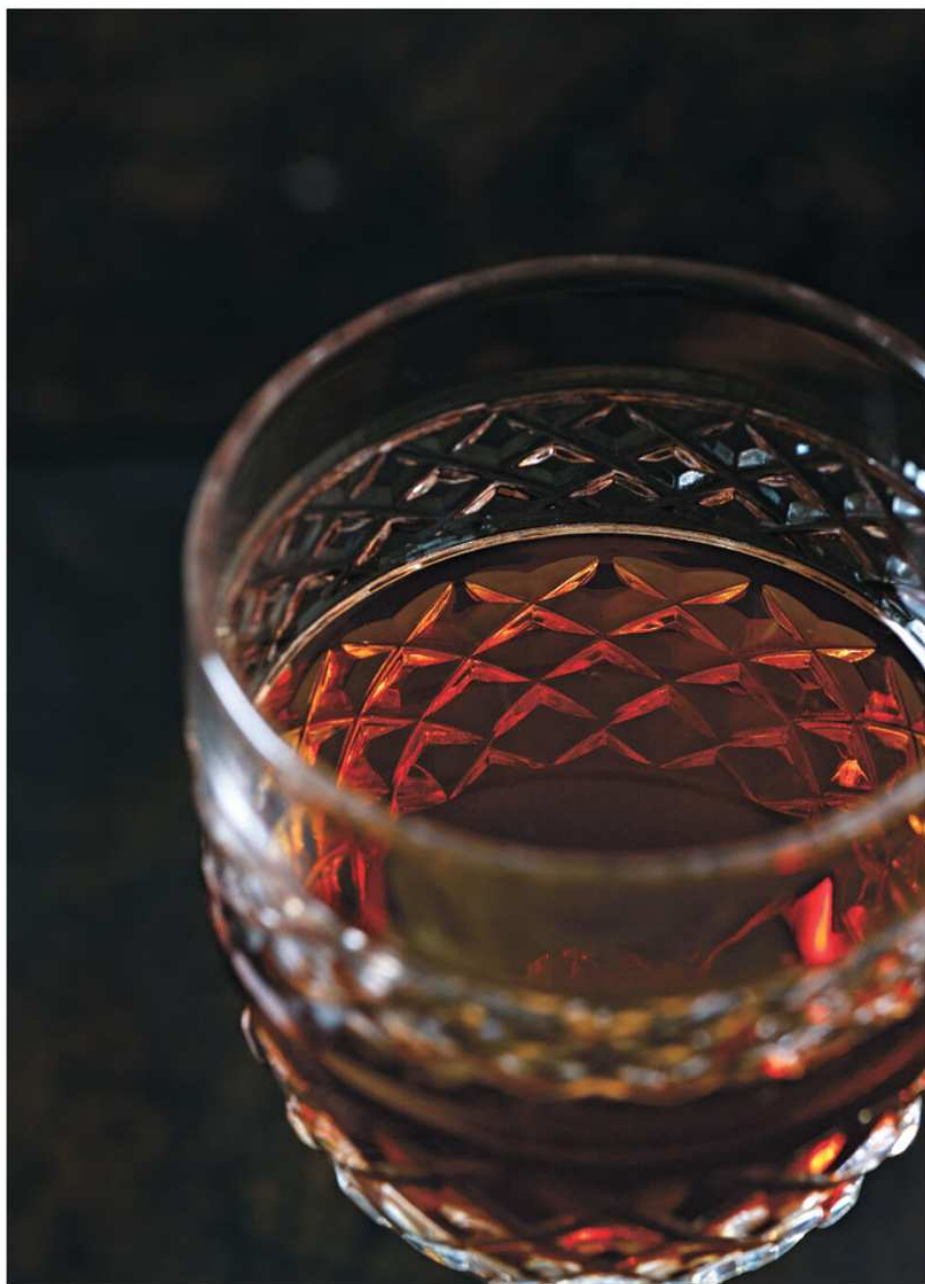
●セット内容／京緋むらさき桔梗の露(こいくち) 900ml×2、京緋むらさきさしみ醤油(再仕込)・ぼん酢しょうゆ・淡だし煮物つゆ(濃縮10倍タイプ)各 900ml

『難波醤油醸造』は、旧町の歴史ある建物が並ぶ亀岡市突抜町に位置する醤油蔵で、創業百年以上の歴史を誇る。選り抜いた大豆と小麦を主原料にした醤油麹を木樽に仕込み、丹波山系溪の清水を汲み水として長時間発酵させるといふ、昔ながらの醸造法を守り、作っている。

「京緋むらさき桔梗の露」は、1年6か月、木桶で発酵・熟成させるこいくち醤油。昔ながらの素朴な醤油で、力強い風味の奥に大豆のやさしい香りを感じることができる。ぼん酢醤油、濃縮10倍タイプの煮物だしつゆもセットされているので、本格的な味わいが簡単に。



白扇酒造 七年熟成美酴



申込番号 16 Z 22911

はくせんしゅぞう
〈岐阜・白扇酒造〉

七年熟成美酴 梅美酴セット

●セット内容／七年熟成美酴・梅美酴各500ml×2
※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。20歳未満の方はお申込みになれません。

飛騨川沿いに開けた川辺町で、恵まれた自然環境を活かし江戸後期よりみりんを作り続ける老舗蔵元『白扇酒造』。戦後、調味料として使われる前から、高貴な嗜好品として作られていたみりん。使用するのとは地元の元産のもち米と、熟練の杜氏が手作業で作った米麹、自家仕込みの米焼酎。数カ月かけて仕込んだみりんを静かに熟成させると、トロリとした琥珀色になる。麹の発酵の力のみによる雑味のない甘みがあり、深いコクが沁みる。料理の隠し味としてはもちろん、リキュールとして嗜むのもおすすめ。

梅美酴はこの美酴をベースに作られた梅酒。ソーダ割りでもぜひ。





鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用

明治になって西洋の肉食を取り入れた日本人が、より美味しく牛肉を食べようと生み出した「すき焼き」。丁寧にスライスされたお肉一枚一枚が主役になる鍋である。

そんなすき焼きを食するなら、全国有数の黒毛和牛の生産地で生まれた「鹿児島県産黒毛和牛」がおすすめです。南国の温暖な気候と緑豊かな

大自然を流れる水、豊富な草資源。

恵まれた環境の中、生産者が愛情と時間をかけてのびのびと育てた牛。きめ細かな脂としっとりした潤いを含んだ赤身のバランスが素晴らしく、皿に繊細に並ぶお肉は見惚れてしまうほど美しい。

すき焼きにして、サツと火を通し

た一枚を甘辛い醤油味の割り下ととろろに絡める。噛み締めるたびに華やかな旨みと甘み、柔らかくしっとりした食感。ほどよい脂が幾重にも広がる良質な味わいだ。もちろん、そのまま焼いて、塩やわさび醤油でシンプルにいただくのもおすすめです。お腹も心も満たしてくれる、ブランド牛をぜひご家庭で。



申込番号 16 U 60002

鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用

●セット内容／肩肉640g●賞味期間／冷凍30日





ふらの和牛 ロースステーキ用



申込番号 16 U 60472

ふらの和牛 ロースステーキ

- セット内容／ロースステーキ360g(2枚入)
- 賞味期間／冷凍30日



北海道・富良野盆地で育つ「ふらの和牛」は、『谷口ファーム』が育てる黒毛和種のブランド牛だ。飼料に北海道産の乾燥おからや雪解け水をブレンドした独自の餌を採用し、手塩にかけて育てた一品は、肉の旨みと脂を丁寧に取り出した自慢の味わい。熟した鉄板にロースステーキ肉をのせると、じゅわっと音を立てて芳醇な香りが立ちのぼる。脂の融点が高いため、口に含んだ瞬間にとろけ、上品で甘い脂の旨みが口いっぱいに広がる。赤身とのバランスも絶妙で、後味は驚くほど軽やかだ。

まずはシンブルに塩胡椒で焼いて、肉本来の旨みを余すことなく堪能してほしい。



土佐あかうし 焼肉用



申込番号 16 U 40906

土佐あかうし 焼肉用

●セット内容／ロース肉・バラ肉各200g ●賞味期間／冷凍30日



近年、続々とファンを増やしている国産の赤身牛。なかでも注目を集めているのが、南国・高知で育てられた「土佐あかうし」だ。実は和牛と呼ばれる牛肉のほとんどが黒毛和種。褐毛和種である「土佐あかうし」は数少ない貴重な品種の牛である。

脂が程よく絡んだ繊維の細かい赤身が特徴で、噛むほどに旨みが広がり、あっさりしているので、たくさん食べても食べ飽きることがない。

にこりのない脂の旨さを感じた後、赤身の風味がじわじわと伝わってくる「土佐あかうし」。さっと焼いて塩コショウだけで食べても旨さが弾ける。この和牛を知ると赤身肉の美味しさに心動くはず。



米沢牛黄木 牛肉焼肉用



申込番号 16 U 60093

〈山形・米沢牛黄木〉
米沢牛焼肉用

●セット内容／肩ロース肉200g、肩肉200g ●賞味
期間／冷凍30日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



炭火にのせると、脂がとろけて香ばしい香りが立ちのぼる。タレはもちろん、わさびや塩胡椒でいただければ、肉本来の奥深い味わいを存分に堪能できる。

味・風味・柔らかさのバランスに優れた米沢牛の肩ロース肉と肩肉を、焼肉用にご用意。厚みや大きさも焼肉を味わう上で最良な状態に手切りで仕上げた。

山形の豊かな自然に育まれる黒毛和牛の銘柄「米沢牛」。その品質は全国に知られ、厳しい基準を満たした牛肉だけが名乗ることを許される、まさに芸術品だ。創業百余年の『米沢牛黄木』は、米沢牛をはじめ黒毛和牛に精通する老舗店。長年培った独自の選別眼と技を駆使し、ふさわしい品質の原料を選び抜いている。



北海道ジンギスカン



申込番号 16 U 30766

北海道ジンギスカン味付セット

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



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



鹿児島県産黒豚 しやぶしやぶ用



申込番号 16 U 41329

鹿児島県産黒豚
しやぶしやぶ用セット

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



鹿児島県で飼育されたパークシャ
ー種の豚に、さつまいもを一定基準
以上混ぜ込んだ飼料を60日間以上与
える。厳しい基準で飼育された「鹿
児島県産黒豚」は、淡くキレイなピ
ンク色に育つ。その味わいは上品
で、歯切れのよ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
つ。さっぱりとした脂も旨く、肉そ
のものの旨みと脂の美味しさを同時
に味わえるのが嬉しい。

セットのゆずポン酢と共にしやぶ
しやぶでいただくのはもちろん、湯
通しした後氷を入れた器で冷や
し、野菜と共に冷しやぶとしていた
だくのも乙なもの。



田嶋ハム工房 ハム・ソーセージ



申込番号 16 U 60330

〈佐賀・田嶋ハム工房〉
こだわりのハム・ソーセージ詰合せ

●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×2、プレーンウインナー・黒胡椒ウインナー各100g(5本入)×2、ポロニアソーセージ150g×2

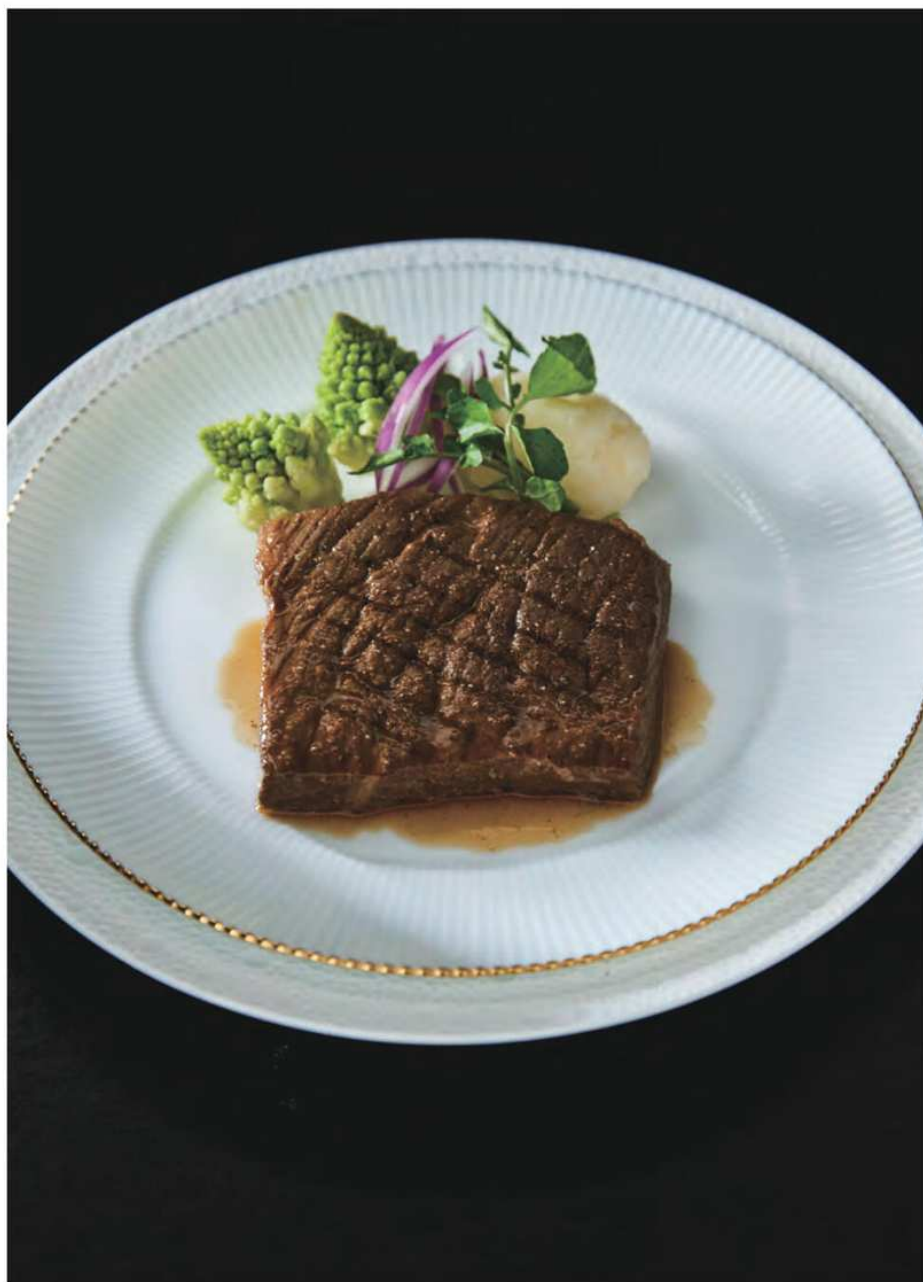


佐賀県の南端に位置し、先代の頃から豚肉の卸売業を営んできた『田嶋ハム工房』。豚肉の加工から、ハム・ソーセージの製造までを一貫体制で行い、目指してきたのは「正真正銘のお肉屋さん」が作るハム工房であること。原材料の豚肉をはじめ、塩や燻製用のチップに至るまでこだわり抜いてきた。

発色剤を使わないロースハムは、ほんのり甘みを含んだ豚の旨みがギュッと詰まっている。ベーコンはスモークの芳香とブラックペッパーがアクセントとなって肉の熟成味を引き立て、どれも力強い味。普段の食卓でも、持てなしのオードブルでも喜ばれるだろう。



鹿児島県産黒毛和牛 ステーキ



申込番号 | 16 U 51047

黒毛和牛レンジでステーキ

●セット内容／モモステーキ(調理済)100g×4●賞味期間／冷凍60日



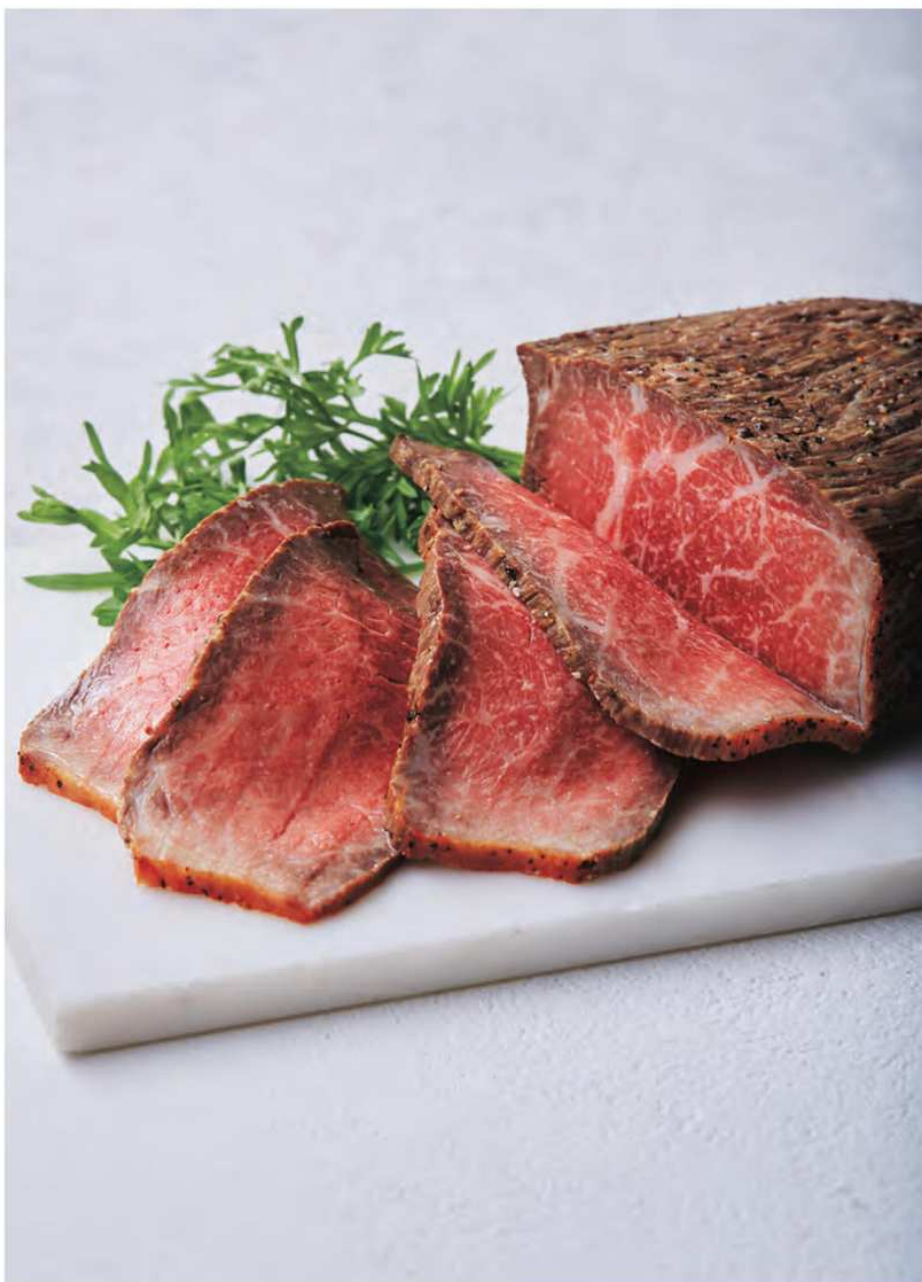
家庭で上手にステーキを焼くには少々、の技を要するが、もうその心配はいらない。「鹿児島県産黒毛和牛レンジでステーキ」は、電子レンジで温めるだけの簡単調理でステーキを味わえる画期的な一品だ。

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。

家庭でちょっ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楽しみたい。



キッチンハンズ 黒毛和牛ローストビーフ



申込番号 **16 U 41038**

〈東京・キッチンハンズ〉
黒毛和牛ローストビーフ

●セット内容／ローストビーフ400g、ローストビーフ
ソース×4

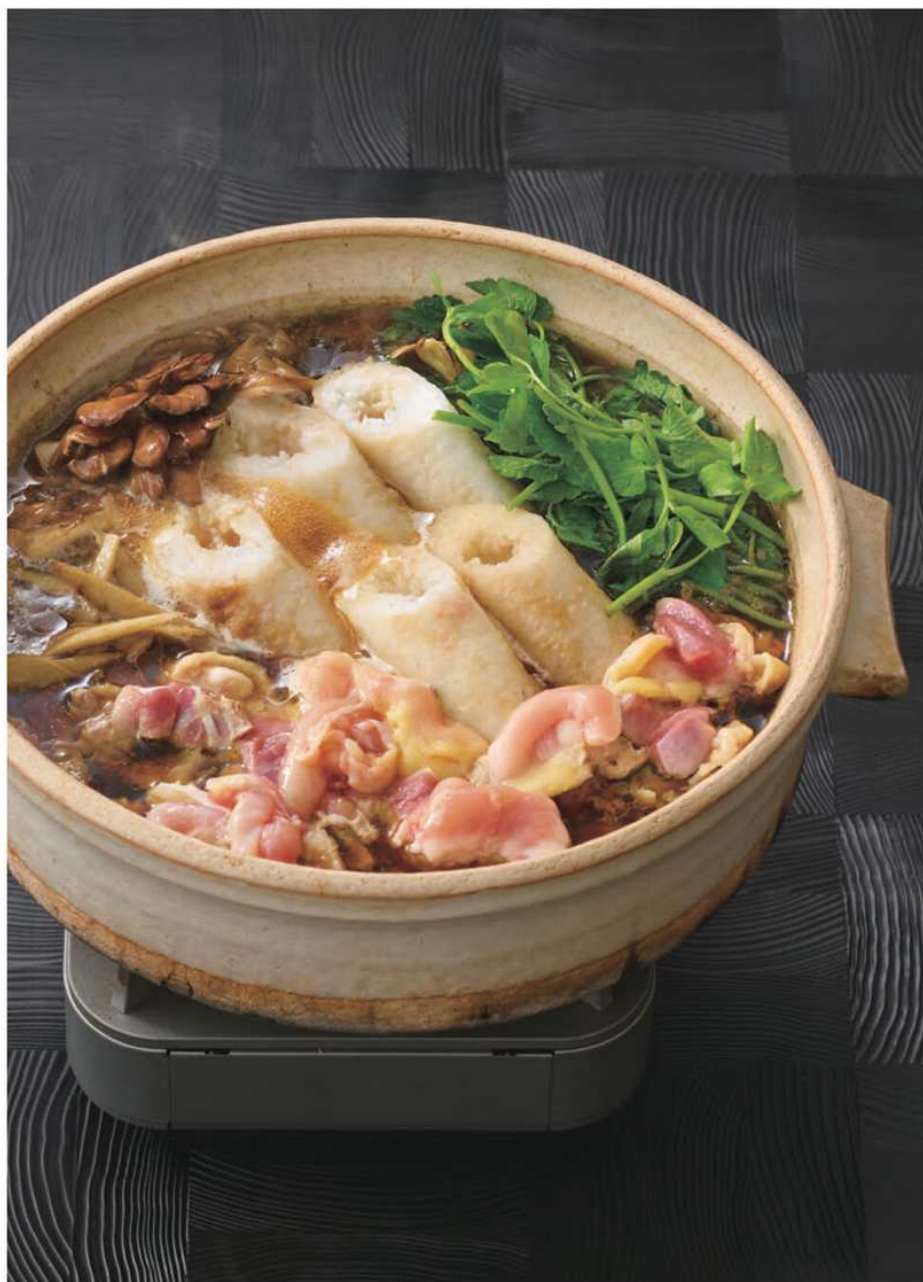


「送られてうれしい、簡単で美味しい」をコンセプトにした『キッチンハンズ』の自信作が、このローストビーフ。選び抜いた国産黒毛和牛のもも肉を使用し、その味をダイレクトに引き出すため、味付けはシンプルに肉の表面に塩、コシヨウのみ。低温でじっくりと焼き上げ、黒毛和牛の旨みを閉じ込めている。

スライスすると、見るからに柔らかくジューシーな断面が顔を出す。赤身肉ならではの奥深い肉汁とほどよい脂が口の中に広がり、いつまでも噛んでいたくなるほどだ。特製ソースで味わうほか、トーストしたパンに挟んでサンドイッチや、ローストビーフ丼にするのもまた一興。



秋田比内地鶏 きりたんぽ鍋



申込番号 16 U 40907

秋田比内地鶏きりたんぽ鍋セット(5~6人前)

●セット内容／きりたんぽ(5本入)×2、比内地鶏(カット肉)200g×2、比内地鶏コラーゲン50g×2、比内地鶏きりたんぽスープ1000ml×2●秋田県産●賞味期間／冷凍30日



「きりたんぽ鍋」の発祥の地は秋田県鹿角市。鶏がらと調味料で作った汁に、ご飯をすり潰して香ばしく焼いたきりたんぽと野菜を入れて煮込んだ秋田県を代表する郷土料理だ。ご自宅で「比内地鶏きりたんぽ鍋」を楽しめるこのセット。のびのび育てられた肉質の良い、旨味たっぷりの比内地鶏と、鹿角産「淡雪こまち」を使用した外側はカリッと香ばしく、中はモチモチのきりたんぽがセットになっている。スープにきりたんぽが絶妙に絡み合い、お好みでネギやセリなどの薬味を合わせるにより一層味わいが増す。どこか懐かしい秋田のおふくろ味は癖になる味わいだ。



三和の純鶏 名古屋コーチン



申込番号 16 U 01250

〈愛知・三和〉

三和の純鶏 名古屋コーチン正肉セット

●セット内容／モモ肉・ムネ肉×各4枚、ささみ・手羽先×各4本(計1,540g) ●原産国：愛知県産 ●賞味期間／冷蔵8日



地鶏の王様と称される「名古屋コーチン」の育成に、長い年月をかけ、誠心誠意取り組んできたのが、明治33（一九〇〇）年創業の『三和』だ。鶏の健康を第一に考え、飼育環境が整った専用農場を設立。飼育、販売まで一貫管理し、時間をかけて育てた「名古屋コーチン」をさらに一羽一羽、職人が検品しながら調理加工。すべては「美味しい鶏肉をお客様に」との思いからだ。

丁寧に育てられた鶏肉は、香り高く、弾力に富み、コクが生まれる。適度な脂がついた赤身は、噛むほどに旨み深い。まずは焼くか、鍋物でシンプルに味わってもらいたい。



さくらポーク 味噌漬・生姜焼き



申込番号 16 U 60470

さくらポーク味噌漬・生姜焼きセット

●セット内容／さくらポークローズ味噌漬100g・さくらポーク生姜焼き135g×各5



そんな「さくらポーク」を使った味噌漬けと生姜焼きをお届け。香ばしく濃厚な味噌、甘辛いタレに生姜の風味が肉の甘味を際立たせ、ご飯のお供にもぴったり。

ジュシーに焼き上がったさくらポークには、たっぷりの千切りキャベツを添えるのがおすすめ。あつという間にポリュームのある一皿が完成し、忙しい日の食卓がパツと華やぐ。

三重県のブランド豚「さくらポーク」は、ストレスのない環境で健やかに育てられた銘柄豚だ。その名の通り、さくら色のきめ細やかな肉質が特徴で、豚特有の臭みが少なく、脂にほんのりとした甘みがある。赤身とのバランスが絶妙で、調理しやすいのも魅力だ。



米沢牛 コンビーフ



申込番号 16 U 41308

米沢牛コンビーフ詰合せ

●セット内容／米沢牛コンビーフ100g×5 ●賞味期間／冷凍30日



コンビーフは、牛肉を塩漬けた保存食。日本では、戦後まもなく海外より渡来してきたと言われており、お酒の佳肴やお好みのバケットと一緒に楽しむのは勿論、炒め料理や煮込み料理にも使え、用途は多種多様だ。

そんな日常食材を贅沢に仕上げたのがこちらの『米沢牛コンビーフ』。もちろん原料の牛肉は米沢牛100%。米沢牛のコクのある味わいと芳醇な脂の旨みが広がる贅沢な一品だ。さまざまな料理やお酒と楽しみたい。

缶詰と

美味しさをもそのまま閉じ込めた缶詰
こだわりの旨みがたっぷり詰まったお薦めの品々を
日本全国津々浦々から集めました。

京都

白いご飯にも

お酒のお供にもなる

香り高いさんまの醤油煮

京都を代表する薬味の老舗店「原了郭」。秘伝の味「黒七味」と「二味」を、北海道のさんまと合わせたのがこちらの缶詰だ。脂が乗ったさんまを地元の昆布醤油で柔らかく煮て、薬味で仕上げた。「黒七味」入りは、豊かな香りが鼻に抜けた後、唐辛子の辛みが。「二味」入りは、キレのある唐辛子の風味が甘辛い醤油煮の絶妙なアクセントに。

1



16 Z 40981

北海道

幅広くアレンジが楽しめる
旬の旨みが詰まった
本物志向の二缶

秋から冬にかけて水揚げされる旬の「真さば」は、肉厚で柔らかい食感と、良質な脂がたっぷり乗った風味豊かな味わいだ。釧路・青森沖で水揚げされた真さばを缶詰にしたのがこちら。北海道根室で創業45年を数える缶詰メーカーが作る上質な水煮缶は、身崩れしにくく、素材の旨みを楽しみながら、カレーやパスタといった料理にも使える万能さが嬉しい。

2



16 Z 40978



申込番号 16 Z 40981

1 祇園原了郭薬味北海道産さんま
黒七味醤油煮・一味醤油煮

●セット内容／さんま黒七味醤油煮・さんま一味醤油煮各95g×4



申込番号 16 Z 40978

2 釧路・青森沖
真さば水煮缶詰

●セット内容／真さば水煮170g×7



申込番号 16 Z 40965

3 十勝牛大和煮缶詰

●セット内容／十勝牛大和煮缶詰85g×6



申込番号 16 Z 40974

4 鹿児島黒豚角煮缶詰

●セット内容／鹿児島黒豚角煮缶詰80g×6

北海道

ジューシーな赤身肉に

深みを出す

甘辛く濃厚なタレ

「十勝和牛」は北海道十勝清水で生まれた和牛ブランド。きめ細かく柔らかな肉質で、脂肪分も少なく、クセのない豊かな旨みが堪能できる赤身肉だ。「十勝牛大和煮缶詰」は厚みを残した十勝和肉を、砂糖醤油で煮込み、甘辛くて美味しい大和煮にした商品。食卓にそのまま出せば立派な一品となり、旨みが良く染み込んだ佃煮のような味わいは酒肴にもなる。

3



16 Z 40965

鹿児島

じっくり煮込まれた

ほろりとトロけて

肉汁溢れる角煮

鹿児島黒豚のきめ細かい肉質、独特の甘みと風味、歯切れの良い感触。こちらには上質な鹿児島黒豚を大根と一緒に煮込み、優しい味わいに仕上げた角煮缶詰だ。そのままで十分だが、少し温めると旨みのある油分が溶けてさらに旨みを増す。酒肴やご飯のお供はもちろんのこと、井ぶりにご飯を敷いて角煮丼、刻んで炒飯の具材にしても美味しい。

4



16 Z 40974



北海道産 花咲かに



申込番号 16 U 60541

〈根室・藤井水産〉
花咲かに・いくらセット

●セット内容／ボイル花咲かに350g×2、いくら醤油漬け100g×2 ●花咲かに：北海道産、いくら：国産またはアメリカまたはロシア産 ●賞味期間／冷凍30日



「花咲かに」は、北海道根室半島の沿岸などで獲れるカニ。ゆでると甲羅が真っ赤に色づいて鮮やか。身がジューシーで濃厚な味わいが楽しめる。「いくら」に使用するのは、広大な北太平洋で育った天然鮭の卵。鮮度の高いまま醤油で丁寧に味付けし、いい塩梅の塩加減に仕上げた風味豊かな味わいが自慢だ。

太平洋とオホーツク海に面した北海道根室市は、豊かな水産資源に恵まれ、古くから漁業の地として発展してきた。そんな根室を代表する花咲かにを含む海の幸を満喫できるセットである。



ひぬま 涸沼産 大和しじみ



申込番号 16 U 60075

涸沼産大和しじみ(砂抜き済)

●セット内容／大和しじみ400g×5

※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。



茨城県中部に位置する涸沼^{ひぬま}。満潮時に淡水と海水が混ざり合う稀有な汽水湖で育まれる「涸沼産大和しじみ」は、知る人ぞ知るブランドしじみだ。貝殻が大きいしじみの漁は、漁師が5mもある竿を使って人力で行う。しじみにストレスを与えないため、鮮度を長く保てるという。丁寧^{ていねい}に採捕されたしじみは、大粒で黒々とした美しい輝きから「涸沼の黒真珠」とも称されるほど。ぷっくり太った身はぷりぷりで食べ応えがあり、滋味深い旨みも濃厚だ。砂抜き済みなので、味噌汁やしじみ汁にすぐ使え、少量の味噌や塩を加えるだけでだしは十分。酒蒸しやチャウダーなどにしても存在感を発揮する。



北海道産 サーモン漬け丼の具



申込番号 16 U 97951

北海道産 サーモン漬け丼の具

●セット内容／サーモン漬け丼の具70g×10●秋
鮭・いくら：北海道産●賞味期間／冷凍30日



「サーモン漬け丼の具」は、北海道根室近海で獲れた秋鮭の中でも特に鮮度のよいものを刺身にし、甘口の醤油だれに低温でじっくり漬け込んだもの。このたれが甘すぎず辛すぎず、絶妙な塩梅でほどよく脂がのった秋鮭の味わいを引き立てる。

いくらかも一緒に入っており、ほかほかのご飯にのせれば、あつという間に、秋の北海道丼が完成。たれがしみたご飯の最後の一粒まで、残さずかき込みたい。また、そのままつまめば、晩酌によく合う一品に。

鮭が産卵のために川に戻って来る9～11月頃、北海道でこの時季に漁獲される鮭は「秋鮭」と呼ばれ、季節を知らせる味覚として親しまれている。



利尻産 一汐粒うに



申込番号 16 U 60451

利尻産 一汐粒うに

●セット内容／キタムラサキウニ60g×2●賞味期間／冷凍90日



多くの海産物を特産品に有する北海道・利尻島で、名産の利尻昆布をたっぷり食べて育つキタムラサキウニ。自然保護のため、1年のうち数か月しか解禁されないウニ漁で獲れる、希少なウニである。

口に入れた瞬間、淡雪のように溶けてしまう繊細な食感。濃厚なウニの甘みにさっぱりとした塩気が加わり、思わず身悶えてしまうほどの味わいである。身は非常に柔らかく、デリケート。そのため、通常なら凝固剤（ミョウバン）を使用するところ、赤穂の天塩だけで漬け込んでいる。にがりの入った天塩がウニ本来の旨を引き出し、生ウニとはまた違う味わいとなっている。



鹿児島県産 鰻蒲焼



申込番号 16 U 41005

鹿児島県産鰻蒲焼(関西風焼)

●セット内容／鰻蒲焼160g・たれ・山椒×各2●賞味期間／冷凍90日



鰻が好む温暖な気候に加えて、ミネラル分が豊富な地下水で育てられた鹿児島県産の鰻は、味も身も良質なことで知られている。

焼き時間が短く、蒸して仕上げる関東風とは違い、関西風の蒲焼は蒸さずに時間をかけて焼き上げているため、外はしっかり香ばしく、中はふんわり。濃いめのたれで仕上げられた関西風の味わいで、噛みしめるほどに鰻本来の旨みが口の中に広がる。とろりとしたタレの甘さとコクが絡み合ったご飯と一緒に食べれば、思わず唸るほどの美味しさ。鰻重や身を刻んで、ちらし寿司や鰻巻きにも。



近江町市場 ヤマカ水産 紅ずわいがに甲羅盛り



冬の味覚といえば「蟹」。中でも「紅ズワイガニ」は繊細な甘みと旨みを感じられる味わいで人気の高い品種だ。ほんのり紅く、ふっくらした身が食欲をそそる。

こちらの商品は紅ずわい蟹を贅沢に甲羅の中に盛り付けた「紅ずわいがに甲羅盛り」だ。水揚げされた新鮮な紅ズワイガニをサツと茹で上げ、味噌・身肉・足肉を甲羅の中にギュッと詰め込んだ。創業三百年、目利きの老舗『ヤマカ水産』が選んだお墨付きである。

ふわふわジュシーな身をいただく、風味豊かな蟹味噌も味わった後甲羅を炙りお酒を加えれば、香り高い甲羅酒にもなる。これぞ贅沢な一杯だ。



申込番号 16 U 00638

〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉
紅ずわいがに甲羅盛り

●セット内容／紅ずわいがに甲羅盛り80g×7
●日本海産 ●賞味期間／冷凍14日





近江町市場 ヤマカ水産 漬魚



申込番号 16 U 50951

〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉
天然ぶり・のど黒詰合せ

●セット内容／天然ぶり加賀塩麹漬け・天然ぶり加賀味噌漬け各120g×2、天然ぶりにいる漬け120g、のど黒加賀味噌漬け(開き)80g×2 ●産・国産、のど黒(アカムツ):日本海産 ●賞味期間／冷凍30日



金沢の近江町市場で、享保2(一七一九)年より水産物の卸しと販売を行ってきた『ヤマカ水産』。主に取り扱うのは地場ものか日本海で水揚げされた鮮魚。日本海の冷たい荒波にもまれた魚はキュッと身が引き締まり、脂ののりもよい。品質の良さから、県外の料亭やレストランからの信頼も厚い。

味噌漬は、荒味噌と白味噌を使った風味豊かな味わいに仕上げている。ぶりははじめ、高級魚と知られるのど黒は、白身魚でありながら濃厚な脂がのり、甘みと上品な味わいが楽しめる贅沢な一品。素材の良さと凝縮した旨みを堪能していただきたい。



日和屋 天日干ひもの



申込番号 16 U 71165

〈静岡・日和屋〉

天日干ひもの詰合せ

●セット内容／天日干真あじ×4、天日干かます×2、
天日干きんき×2 ●真あじ：鳥根県・長崎県産、かま
す：国産、きんき：アメリカ産 ●賞味期間／冷凍90日



焼きたての干物があれば、ご飯を何杯でも食べられる。そんな人にぜひ味わってほしいのが、干物の聖地とも呼ばれる静岡県・沼津『日和屋』の干物だ。全国各地から仕入れた魚を使い、味の決め手となるのは、注ぎ足しながら守り継ぐ塩汁と沼津の気候。例えば、真あじなら水温5℃、塩分濃度20%の塩汁に漬け込んだ後、天日干し。爽快な浜風でじっくりと旨みを引き出す。

程よい水分を残し、その食感はおつくら。塩のみで仕上げた真あじやかますは魚本来の旨みが際立ち、きんきはほのかな甘みさえ感じるほど。毎日食べても飽きない、というのはこんな味のことなのかもしれない。



岡富商店 山陰沖産 一夜干し詰合せ



申込番号 16 U 60471

〈島根・岡富商店〉
山陰沖産 一夜干し詰合せ

●セット内容／あなご200g、あじ320g(計4枚)、のどぐろ125g、ゆめかさご150g(計3枚)、れんこ鯛160g、かれい220g(計2枚) ●賞味期間／冷凍60日

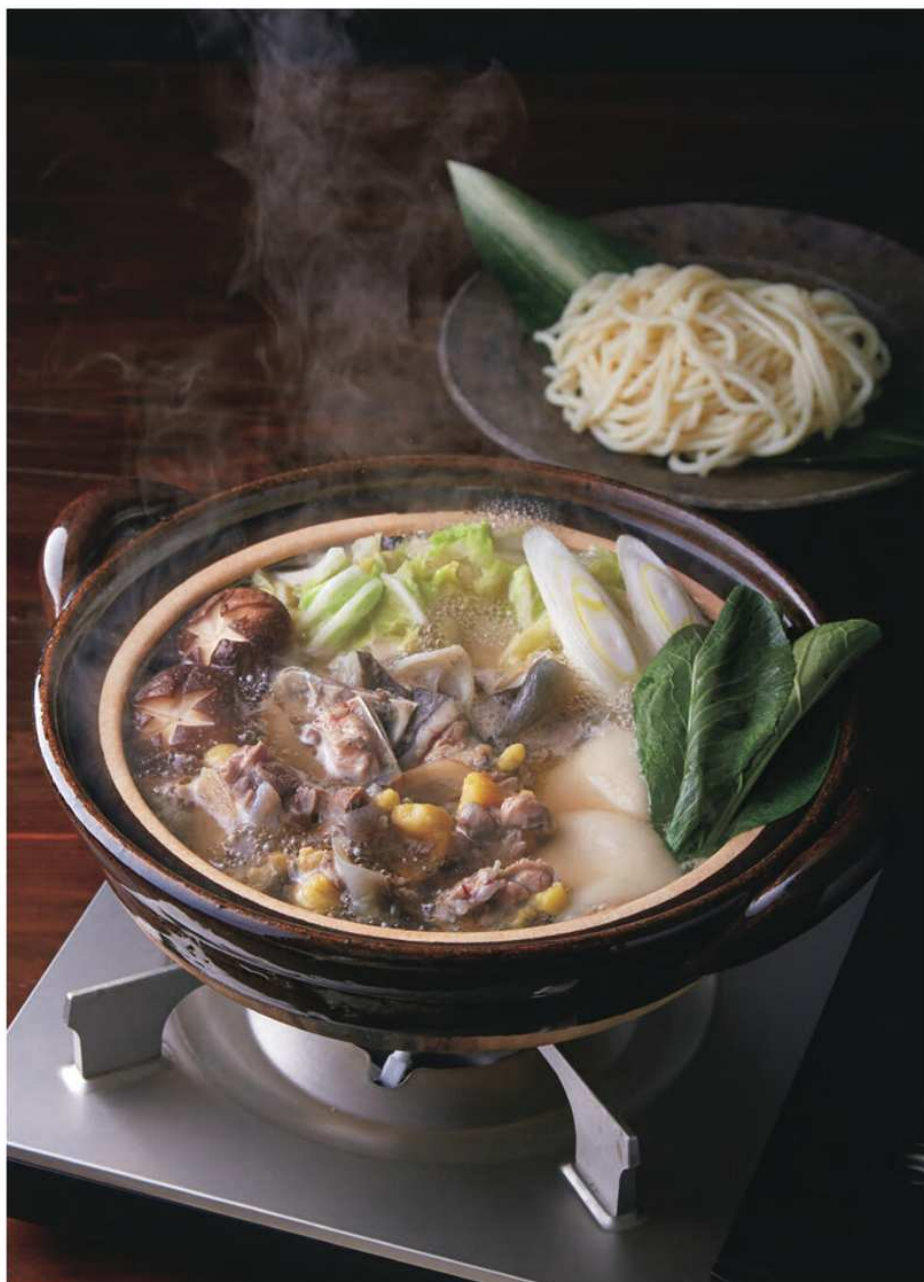


『岡富商店』は、昭和25(一九五〇)年の創業以来「二日漁」で獲れる鮮度の高い魚にこだわり続けてきた。「一日漁」とは、早朝に出漁し、その日のうちに港へ戻って水揚げする漁法のこと。水揚げまでの時間が短いからこそ、臭みがなく身の締まった新鮮な魚を干物にすることができ。あなごやゆめかさご、あじ、かれいなど、選りすぐりの良質な魚を使い、余計なものを一切加えず塩のみで味付け。素材そのものの旨みがギュッと凝縮した一夜干しは、ご飯はもちろんお酒の肴にもよく合う。

焼きたての香ばしい香りとふっくらとジューシーな身が食欲を掻き立てる。



新魚栄 すっぽん鍋



申込番号 16 U 60102

〈大阪・黒門市場 新魚栄〉
すっぽん鍋セット

●セット内容／すっぽん350g、濃縮すっぽんスープ350ml

●すっぽん：国産 ●賞味期間／冷凍30日



「浪速の台所」と呼ばれる大阪・黒門市場に約70年にわたり店を構える、淡水魚・鮮魚の専門店「新魚栄」。食材を探して全国を訪ね歩くが、その目利きが光るのが、この「すっぽん鍋セット」。国産のすっぽんを丁寧に下処理し、一口サイズにさばって届けてくれる。

黄金色に輝く濃縮すっぽんスープには、すっぽんのエキスがたっぷり溶け出し、滋味あふれる美味しさ。プリッと弾力があって新鮮な身肉、プルプルなえんべら（甲羅）部分など、部位によって異なる食感や味に出会えるのも楽しい。



オオハシ商店 漬魚



申込番号 16 U 50955

〈東京・オオハシ商店〉
漬魚詰合せ

●セット内容／さわら西京漬・たら粕漬各90g×3、
紅鮭粕漬・キングサーモン西京漬各90g×2 ●さわ
ら：韓国産、たら：アラスカ産、紅鮭：ロシアまたはカナ
ダ産、キングサーモン：ニュージーランドまたはロシア
または北海道産 ●賞味期間／冷蔵7日



さわら西京漬は、信州味噌に漬け込むことでギュッと身が締まり、白味噌のほどよい甘みがさわらの品のいい味をいっそう引き立てる。

紅鮭とたらの粕漬には、長期間熟成させた吟醸酒の酒粕を使用。じっくりと時間をかけて漬け込むことで、魚の塩分が抜け、代わりに酒粕の風味がしっかりとしみ、格別の美味しさに仕上がっている。ふんわりと漂う甘い粕の香りも、何ともしえず食欲を刺激する。

築地市場で創業した仲卸業『オオハシ商店』が選んだ人気の漬魚詰合せ。こだわり抜いた旬の素材を、信州味噌と酒粕で丹念に漬け込んだ。



正上 真鯛春子焼・蛤酒蒸し



申込番号 16 T 41327

〈千葉・正上〉

真鯛春子焼・蛤酒蒸し詰合せ

●セット内容／真鯛春子焼120g×4、蛤酒蒸し80g×8、花魁10g×2、だし醤油30ml×4●賞味期間／常温90日

創業寛政12（一八〇〇）年の『い
かだ焼本舗 正上』。醤油製造業か
ら始まった老舗がつくる、地元千葉
の豊かな海で獲れた食材を味わえる
このセット。鯛の幼魚「春子鯛」を
昆布締めにし、こだわりの醤油で味
付けした真鯛春子焼は、鯛の風味を
いかした優しい味付けで、骨まで柔
らかく調理されており鯛をまるごと
味わえる。蛤酒蒸しは、九十九里浜
で採れた新鮮で大ぶりの蛤を使用。
貝殻を開けば、プリプリの身とたっ
ぷり旨みが詰まった汁が溢れ出す。
真鯛春子焼はお米と炊いて本格的な
鯛めしに、蛤酒蒸しは熱湯とだし醤
油を注げばお吸い物としても。



幸村英商店・海産物専門原口商店の 明太子詰合せ



博多の市場で評判の辛子明太子を
供す『幸村英商店』と『原口海産物
専門店』。

幸村英商店のおすすめは昆布漬け
明太子。風味豊かな独自製のタレに
スケトウダラの卵を漬け込み熟成さ
せる。その上で昆布漬けにすること
で、明太子の旨みと辛さが調和し、
コクが増すのだ。原口海産物専門
店は、一枚ものの昆布でとっただしで
塩抜き。続いて羅臼産の昆布だしに
唐辛子などを入れじっくりと漬け込
む。仕上がった明太子は、まろやか
な風味と舌触り。口中でぷつりと弾
け、濁りのない旨みが全身を駆け巡
る明太子。市場ならではの両店の味
をご堪能あれ。



申込番号 16 U 41312

幸村英商店・海産物専門
原口商店の明太子詰合せ

●セット内容／幸村英商店の昆布漬辛子明太子・
海産物専門原口商店の辛子明太子各180g×2

●スケトウダラの卵：北海道産 ●賞味期間／冷凍
30日





十字屋 かぶら寿し



申込番号 16 U 60465

〈石川・十字屋〉

かぶら寿し

●セット内容／かぶら寿し10～12枚(計1,800g)

●賞味期間／冷蔵10日

●お申込み期間:8月1日～1月末日

お届け期間:12月上旬～2月中旬

※天候や生育状況などによりお届け期間が変更となる場合がございます。



豊かな大自然に囲まれ、海・山・大地の育む多彩な食材によって独自の食文化が根付いてきた金沢。なかでも、継承されてきた郷土料理のひとつが「かぶら寿し」だ。

「かぶら寿し」は寒の時期のぶりの切身をスライスした新鮮なかぶらで挟み、さらににんじん、昆布、たっぷりの麴で包んだものを約10日間漬けて完成する。

地元・金沢で昭和27（一九五二）年に創業の『十字屋』では、契約栽培農家で栽培された大かぶらを使用。かぶらのしゃきしゃきとした食感、脂ののったぶりの旨みと米麴のほのかな甘さがバランスよく調和しており、その芳醇な味わいはまるで北陸の冬の味覚が凝縮したかのよう。



歌津小太郎 海鮮詰合せ



申込番号 16 U 60128

〈宮城・歌津小太郎〉
海鮮詰合せ

●セット内容／海鮮盛合せ(サーモン、ほたて、いくら、あわび)・
海鮮丼の具(めかぶ、鰯たたき、カニ、いくら)各80g×2 ●サーモン・
めかぶ:宮城県産、ほたて・あわび:三陸産、いくら:北海道産、
鰯:太平洋産、カニ:カナダ産



キラキラと輝く海の恵みはまるで宝箱だ。色鮮やかな海鮮詰合せを、熱々のご飯にサツと乗せるだけで、目にもおいしい一皿へ。

豊かな海に恵まれた日本有数の水産地・宮城県南三陸町。この地で獲れる海鮮井やお刺身にぴったりな三陸の恵みを中心に、彩りよく詰め込んだのがこちらの商品。脂が乗ったサーモンや肉厚で弾力のあるアワビに、ぷりぷり濃厚なほたて。さらにはジューシーなカニ肉が味わえるずわい蟹ほぐし身。

煌びやかなラインナップはまさに海の饗宴。ハレの日などにもふさわしいごちそうである。



三崎恵水産 カジキマグロカツ



申込番号 16 U 86585

カジキマグロカツ

●セット内容／カジキマグロカツ80g×20

●賞味期間／冷凍30日



日本有数の冷凍まぐろ水揚げ量を誇る、神奈川県三浦三崎港。昭和43（一九六八）年創業の『三崎恵水産』は、この地で代々受け継がれてきたまぐろ問屋だ。「50年先の食卓にも、旨いまぐろを」をモットーに掲げ、おいしいまぐろを提供し続けている。

「カジキマグロカツ」は、鮮度の高いカジキの白身を丸ごと1枚、生パン粉でふんわり包んだまぐろ問屋ならではの一品。食べる際は、冷凍のまま熱した油に入れ、きつね色になったらすぐに取り上げて完成。

歯応えのある白身の食感とカジキのkokorideepi旨み、サクサクとした衣の香ばしさ。お酒のおつまみやお弁当、おかずの一品にもぴったり。三浦三崎港の新鮮な恵みを、ぜひ食卓の定番に加えてみては。





紀州高田果園

南高梅のハチミツ入梅干

「ひと目百万本、香り十里」と形容される紀州みなべ梅林。気候風土に恵まれたこの地で生まれ育った

「南高梅」は表皮が薄く、果肉は柔らかく、その品質の良さは全国一を誇っている。そんな南高梅の由緒ある発祥農園にして、百年以上もの間、自家農園方式による梅干作りに励んできたのが『紀州高田果園』だ。

素材は広大な農園で手塩にかけて育てられた南高梅の中から完熟し、自然落下したもののみを使用。収穫した梅は選別され、洗浄と原塩での漬け込みを行い、2〜3日天日干しに。そして、ふたたびの選別と樽詰めを経て、たっぷりとした果肉で口当たりのよい梅干がようやく完成す

る。もちろん、その間のすべての行程は昔ながらの手作業が基本だ。

ほどよい甘さと酸味で食べやすく仕上げた「ハチミツ入梅干」。歴代の園主によって大切に受け継がれてきた、同園ならではの完熟南高梅の味わいをご堪能いただきたい。



申込番号 16 Z 51490

〈和歌山・紀州高田果園〉
紀州南高梅 ハチミツ入梅干

●セット内容／ハチミツ入梅干1.65kg(2〜5L粒)
塩分約7%





やまつ辻田 香辛料

堺・大小路を起点に、大阪狭山から河内長野、そして紀見峠を越えて高野山へと向かう西高野街道に、『やまつ辻田』がある。明治35（一九〇二）年の創業から百余年に至る今まで原材料や昔ながらの製法にこだわり続けている伝統ある「和風香辛料」の店である。

和風香辛料の代表格「鷹の爪」。ここで取り揃えている「鷹の爪」はホンモノである。近年赤唐辛子のことを多くの方が「タカノツメ」と呼ぶが間違いである。「鷹の爪」は品種名で、何百とある唐辛子の一品種名。その形状は約3cmと小ぶりで、尖った先が曲がっており、まさに鷹の爪を思わせる。そしてその辛さは

一般的な辛口唐辛子品種「天鷹」（外国産）の3倍は辛い。しかも『やまつ辻田』が取り扱う「鷹の爪」は自らが守り続けてきた国産である。今では絶滅危機機種である。さらに馴染みの七味唐辛子。7つの原料を粉に挽いて調合した混合香辛料だがとても奥深い。それは作り手により香りも風味も味わいも大きく変わるからである。「唐辛子」「紫蘇」「山椒」「黒胡麻」「柚子」「けしの実」「青のり」「金胡麻」のそれぞれの匂を生かし、吟味しつくされた原料の香りと旨みがアト感を感じ出している。決して主役になる食材ではないが、『やまつ辻田』の薬味によっていつもの料理の旨みがさらに広がり深まる喜びに浸ってほしい。



申込番号 16 U 51017

〈大阪・やまつ辻田〉

香辛料詰合せ

●セット内容／極上七味西高野街道から10g、名代柚七味西高野街道から15g、石臼挽き朝倉粉山椒4g、高知糸すじ青のり4g、しその粉10g、実生ゆずばん酢360ml、実生柚のす150ml、国内産金ごま播磨いり・国内産丹波黒いりごま各35g、実生ゆずこしょう60g、実生柚子ジャム250g、紀州三年梅120g、たかの爪5g、鳴門わかめ20g、干びょう25g、国内産輪切り唐辛子6g、千代の缶×1 ※季節により、詰合せ内容の一部と千代の缶の色・柄が変更になる場合がございます。





ご当地麺



申込番号 | 16 Z 41283

ご当地麺詰合せ

●セット内容／手延三輪素麺50g×18、肴七味屋の半田麺200g×7、五島手延うどん100g×7

3つの地域の人気銘柄麺が一堂に。まずは奈良県桜井市で170余年続く「池利」の「手延三輪素麺」。一筋一筋丁寧に手延べした麺で、強いコシと心地よい喉ごしは「これぞ素麺」といえるものだろう。

徳島県美馬郡つるぎ町(旧半田町)の「小野製麺」による「半田麺」は、一般的な素麺より麺線が太く、モチモチとした食感とコシの強さが身上だ。長崎県上五島の名産「五島手延うどん」は「ますだ製麺」製。島の特産である食用つばき油を塗りながら生地を延ばすため、他にはないなめらかな喉ごしとなる。

それぞれの麺の特長を楽しみたい。



いなにわ手縷うどん・揖保乃糸



申込番号 16 Z 60464

いなにわ手縷うどん・揖保乃糸詰合せ

●セット内容／いなにわ手縷うどん100g×13、手延素麺揖保乃糸(特級品)50g×32

うどんと素麺の人気銘柄を楽しむ
る贅沢な詰合わせ。『寛文五年堂』
は秋田県湯沢市稲庭町にて、寛文5
(一六六五) 年より製麺業を歩ん
できた老舗。「いなにわ手縷うどん」
は職人が2本の棒に縄を縋うように
撚りを入れながら、綾掛けし編んで
いく、稲庭ならではの製法だ。つや
やかで強いコシと、滑らかな喉ごし
はその独自の製法から生まれる。

一方の「揖保乃糸」は、兵庫県の
名産品にして、生産量・質ともに有
数の素麺ブランド。上質な小麦粉を
使い、より細く仕上げられた麺は喉
ごしが滑らかで、夏はもちろん、冬
は温かいにゅうめんや鍋のシメな
ど、四季を通じて一年中楽しめる。



青山からす亭 3種のソース



申込番号 16 Z 40983

〈東京・青山からす亭〉
洋食青山からす亭お店の味セット

●セット内容／ビーフハヤシ200g×3、チキンバジル
トマト・ホワイトクリーム各200g×2

明治時代に創業した「洋食新橋カラス亭」をルーツにもつ洋食店「青山からす亭」。3代に渡り、からす亭流料理を引き継いでいる。

おもてなしの食としてお勧めする洋食店ならではのこだわりは、食材から生まれる出汁の旨みを引き出し、生かすこと。野菜の甘みとベーコンの旨みを牛乳、生クリームが優しく調和する「ホワイトクリーム」。野菜出汁をベースに鶏肉をトマトで調理し、バジルを加えた「チキンバジルトマト」。深みのある後を引く味の「ビーフハヤシ」。個性の違う美味しさが集う3種類のソースは、深い味わいとともに優しいあと味が口に広がる。



鹿児島 黒豚カレー



もはや国民食といっても過言でないカレー。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るが、そんな数あるカレーの中でもリッチな味わいを楽しめるのが、この「鹿児島黒豚カレー」ジャンボだ。

鹿児島が誇る「鹿児島県産黒豚」を使用。さつまいもを混ぜた飼料を与えることで作り出されるその肉質は、筋繊維が細かく、歯ごたえがありながら舌の上で柔らかにとろける食感が絶妙である。ルーは辛さを抑えめにし、黒豚の濃厚な旨みが溶け込んだコクのある仕上がり。

辛いものが苦手な人でも最後まで美味しく食べられると評判だ。



申込番号 16 Z 40988

鹿児島 黒豚カレージャンボ

●セット内容／黒豚カレージャンボ250g×8



ビストア 焦がしキャラメルアイス



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る。

オリジナルの「焦がしキャラメルア
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、焦がしキャラメルの香
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る。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。



申込番号 | 16 U 60067

〈ビストア〉
焦がしキャラメルアイス

●セット内容／焦がしキャラメルアイス75ml×13





北海道カウベルアイスクリーム



申込番号 16 U 41026

北海道カウベルアイスクリーム
詰合せ

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



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

濃厚なコクがありながら淡雪のようにサツと溶けて幸福の余韻を残す「バニラ」、爽やかな酸味と果実味に苺をしっかりと感じる「ストロベリー」、芳醇な風味が口いっぱいに広がる「赤肉メロン」、甘さ控えめではる苦く薫り高い「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、心もほどけていくだろう。



岡山県産 清水白桃



申込番号 16 U 60469

岡山県産 清水白桃

●セット内容／清水白桃250g×6
 ●お申込み期間:4月1日～7月10日
 ●お届け期間:7月下旬～8月上旬
 ※配達日のご指定はご容赦ください。



白く透き通るような果肉と、きめ細やかな口あたりが魅力の『清水白桃』。岡山県が誇る品種で、昭和初期に誕生して以来、桃の女王として長く愛されてきた。

繊細な果肉はやわらかくジューシー。噛むというより、舌の上でとろけるようななめらかさが特徴だ。皮に近いほど甘みが強いので、よりおいしく味わうには皮をできるだけ薄く剥くのがおすすめ。

冷やしすぎず、常温で香りを楽しみながら味わうのが一番の贅沢。半分に割ってそのまま頬張れば、上品な甘みと香りが口いっぱいに広がる。ワインやシャンパンに合わせて大人のデザートにしても格別。清水白桃ならではの優雅な甘みが、ひと夏の食卓をそっと彩ってくれる。



長野県産 ゼネラル・レクラーク



申込番号 16 T 60474

長野県産 ゼネラル・レクラーク

●セット内容/ゼネラル・レクラーク(洋梨)3kg(6~10玉)

●お申込み期間:8月1日~10月31日

お届け期間:11月中旬~11月下旬

※配達日のご指定はご容赦ください。

※天候により冷蔵便でのお届けになる場合がございます。



自然豊かな長野県信州小布施で70余年に渡り果樹栽培を行う『入江フルーツ農場』。ここは、フランス生まれの西洋梨『ゼネラル・レクラーク』を大切に育てる農場のひとつだ。

洋梨の中でも大ぶりの品種で、未熟なうちは緑色の皮、熟すと黄色、完熟すると黄褐色に変化する。果汁がたっぷりでジュシー、濃厚な甘みとさわやかな酸味が絶妙に調和している。甘い香りが漂い、へたのまわりが少しやわらかくなったら食べごろ。よく冷やしたらまずはそのまま一口、芳醇な香りと滑らかな食感、豊かな風味をじっくり楽しんで。味が濃いため、タルトやケーキに添えたり、コンポートやジャムにしたりするのもおすすめだ。



長野県産 クイーンルージュ



申込番号 16 U 51384

長野県産 クイーンルージュ

●セット内容/クイーンルージュ 600g(1房)

●お申込み期間:6月1日~9月20日

●お届け期間:9月中旬~10月中旬

※配達日のご指定はご容赦ください。



一粒食べると弾けるようにジュシーで甘く、芳醇な香りがフワッと広がる。「クイーンルージュ」は、「ユニコーン」と「シャインマスカット」を合わせた長野県生まれのぶどう。糖度はシャインマスカットやナガノパープルと同等、もしくはそれ以上。酸味が少なく濃厚な甘みの特徴の品種だ。種がなく皮も薄いのでつつい手止まらない。

表面に付いた白色の粉は「ブルーム」と呼ばれる自然由来のもの。水分の蒸発を防ぐ役割があり、満遍なく付いているぶどうは鮮度が高く熟している証だ。房の下の方から食べると上に行くほど甘味が強くなり、最後まで美味しくいただける。



産地限定100%ストレートジュース



申込番号 16 Z 30822

産地限定国産果実100%
ストレートジュース詰合せ

●セット内容／長野県産白桃ジュース500ml×4、
長野県産ふじりんごジュース・和歌山県有田カネ上
農園熟達味みかんジュース各500ml×2

有数の果物の産地である長野県と和歌山県。果実の味をそのままに感じられる濃厚ストレートジュースを詰合わせに。濃縮還元とは異なり、殺菌した絞った果汁を瓶に詰めるストレート製法なので、本来の果物に近い味わいを楽しむことができる。甘みと酸味を大切に混濁のまま詰めたふじりんごジュース。そして、白桃ジュースはとろりと濃厚なのど越しなのに、飲み口はあっさりさらり。「熟達味」みかんジュースも濃厚なのに後味すっきり。

どれもまるでフルーツを飲んでいような果実の酸味や甘み、香りといたってそれぞれの個性を堪能しつつ、飲み比べを楽しんでほしい。



青森県産 りんごジュース



申込番号 | 16 T 60466

RICH APPLE

●セット内容／RICH APPLE 250ml×30

日本でも有数のりんごの産地である青森県の中でも、弘前市の岩木山麓で育つりんごは色づきがよく糖度が高いことで知られている。

そんな岩木の完熟りんごをたっぷり使った果汁100%ストレートジュースは、おいしい部分だけを搾り出す昔ながらの製法にこだわり、甘味と酸味のバランスが取れた風味豊かな味わいだ。

蓋を開けると甘酸っぱい上品な香りが溢れてくる。濃厚でありながら優しい甘味が心地よく、さらりと飲めてしまう。まるで採れたてのフレッシュな果実を丸ごといただいているかのようなリッチな一杯に、心が奪われる。



勝山 純米大吟醸



申込番号 16 T 10765

〈勝山酒造〉
純米大吟醸「暁」

●セット内容／勝山 純米大吟醸「暁」720ml ●アルコール度数：16度

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

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

創業は江戸時代の元禄元（一六八八）年。『勝山』は、伊達政宗公を始祖とする「仙台伊達家」の御酒御用酒屋を拝命した由緒ある蔵元である。仙台市泉区は湧水が豊富である「泉ヶ岳」を有するなど、豊かな水に恵まれた土地である。日本酒にとって水の質は命であり、こうした美しい水が上質な日本酒を生む。

米は酒造りに適した兵庫県産「山田錦」を使用し、精緻な造りに徹した仕込みを行っている。

「暁」は、遠心しぼり技術により、高純度のエッセンスのみを抽出した伊達の殿様酒を代表する銘柄だ。芳醇な香りが引き立ち、さまざまな料理とのマリアージュが楽しめる。



台所道具

新鮮な魚を研ぎ立ての包丁でさばいて、見た目にも食欲をそそる美しいお造りに。

湯気が煙るお鍋を家族で囲んで、とろりと甘い旬の野菜を味わう……。

自然の恵みと風土が育んだ、日本の食卓を賑わす四季折々の美味しい味覚は、

包丁や卓上鍋など独特の台所道具をも生み出しました。

使い勝手を考え、品質を追求した台所道具には、

どこか洗練された、日用の美があります。

そこには、長いときを経て受け継がれてきた伝統と

今の空気を敏感に感じながら、常に斬新なものづくりを

続けてきた、技と心意気が息づいています。

毎日使うものだからこそ使いやすく、それでいて機能的な道具を。

使う人の心に響く、質のよい台所道具を集めました。

ちょっとしたこだわりが、料理の幅をきつと広げてくれます。

卓上鍋

鍋で煮る、という作業はあらゆる調理法の中でも最も原始的な方法のひとつだろう。ポイントは、水量と火の回る早さのバランス。これらを徹底的に検証して誕生したのが、この卓上鍋だ。

生まれたのは、金物の町として名を馳せる新潟県燕市。職人達が理想の鍋を求め、試行錯誤しながら辿り着いたのが、鉄や土よりも扱いやすいステンレスという素材と、緩やかな傾斜をもつこの形状と大きさがだった。素材の芯まで素早く熱が伝わり、煮えたてでもムラなく仕上がる。「鍋は煮え際を食べる料理である」。そんな鍋好きのための鍋と言えよう。鍋料理だけでなく、蒸し皿皿を装着することによって蒸し料理も可能。調理の楽しみがさらに広がる。



申込番号 | 16 C 20738

〈肴七味〉
ステンレス製 卓上鍋(お玉・目皿付)

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

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



無水鍋



無水鍋は、昔かまどで使われた羽釜の形をヒントに考案された。フタが重いのは、加熱をして水蒸気が出ると、フタの重さにより鍋内部に自然な圧力がかかり、水の膜ができ、内部は密閉状態に。このウォーターシール効果が鍋全体を均一な高温状態にすることから、米はふっくら炊き上がり、また、素材の水分だけで無水調理もできるのだ。

申込番号 16 W 10048

無水鍋20cm(しゃもじ付)

●サイズ／約高さ11.7(フタ含む)×直径20cm(持手含まない)、厚み約4mm、容量約2.4ℓ、質量約1.35kg
●素材／アルミニウム合金●日本製
※電磁調理器不可。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。しゃもじ付。



土鍋



申込番号 16 M 40648

〈萬古焼〉黒釉土鍋(ブラック)

●サイズ／約高さ19(フタ含む)×直径24cm(持手含まない)、容量約2.5ℓ、質量約3kg●素材／耐熱陶器●日本製
※4~5人用。直火可、電磁調理器不可。手作りのため、色、柄、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。

三重県四日市を中心に発展してきた萬古焼。耐熱性や強度に優れているといわれ、直火や空焚きでも割れにくく、日本の土鍋といえは萬古焼といわれるほどである。『三鈴陶器』がつくる「黒軸土鍋」は、丸みを帯びた愛らしい一点。真っ黒な釉薬、マットな質感が落ち着いた雰囲気を醸し出す。

ステンレス 角型バットセット

調理の下ごしらえや揚げ物の衣つけ、油切りや野菜の水切りなど、幅広い用途に使えて、一枚あるだけで調理が楽になるバット。金属加工に定評のある燕市で職人達の熟練した技術によって作られたこちらのバットは、安心して使える品質の高さだ。付属の蓋を使用すれば、バットごとそのまま冷蔵庫にしまうことができる。料理や材料の保存にも使用できる。から揚げの鶏肉や切り身に下味を付けて寝かせておく時にも重宝する。

ステンレス製のため耐久性に優れ、サビに強いだけでなく、汚れも落としやすくお手入れが簡単。バットを重ねて使用できるので省スペースで収納に便利なのも嬉しい。



申込番号 | 16 C 20580

〈燕三〉重ねて使えるステンレス
角型バットセット

●セット内容／角型バット4、シール蓋、バットあみ各1
●サイズ／角型バット:約高さ3.5×幅25.5×奥行21cm、シール蓋:約高さ1×幅26×奥行21.5cm、バットあみ:約高さ1×幅21×奥行16.5cm
●素材／角型バット・バットあみ:ステンレス鋼、シール蓋:ポリエチレン
●日本製
※電子レンジ不可。



三徳包丁



包丁によって料理のよしあしが決まる、といっても過言ではないだろう。鎌倉時代後期から名刀の産地として栄えた岐阜県関市で、1丁ずつ仕上げられた三徳包丁は、魚、肉、野菜などあらゆる食材に使える万能選手。

積層強化木を採用した柄も手にしっくりとなじみ、きちんと手入れをすれば長く使えて愛着がわく。

申込番号 16 A 90348

〈曉里〉

割込三徳包丁

●サイズ／全長約29cm、刃渡約17cm ●素材／刃部：割込刃物鋼、柄：茶色積層強化木 ●日本製
※手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。

やかん



新潟県燕市で、江戸時代から続く金物職人の技で仕立てられたのがこのケトルだ。無駄を省いたシンブルな佇まいの表面に、温もりを感じさせる艶消し加工を加え、安定感あるデザインに。いつまでも飽きのこない美しさを放つ。

昔から変わらない形にこそ、使いやすさと機能性の理由があり、長年愛される所以なのだ。

申込番号 16 C 00243

〈千歳〉

ステンレス製やかん(2.7ℓ)

●サイズ／約高さ17(フタ含む)×直径19cm(持手含まない)、厚み約0.7mm、容量約2.7ℓ、質量約740g
●素材／本体：ステンレス鋼、持手：天然木 ●日本製
※電磁調理器200V可。適正容量約1.5ℓ。



- N 4 鹿児島県 枕崎産一本釣り鰹
 N 5 長崎県 高野屋からすみ
 N 6 兵庫県 神戸牛 ミニステーキ
 N 7 山口県 トラふく刺身セット
 N 8 九州有明海 初摘み海苔 焼きのり全型
 N 9 和歌山県 紀州高田果園 南高梅のしそ漬梅干
 N 11 長野県 こばやし 信州蕎麦
 N 13 和歌山県 堀河屋 野村 径山寺味噌・三ツ星醤油
 N 15 熊本県 熊本県産 天草大王鶏鍋
 N 17 京都府 京都産朝掘り竹の子
 N 18 東京都 塩瀬総本家 特製羊羹
 N 19 東京都 芳翠園「名人憲太郎」煎茶
 N 20 福井県 天たつ 越前仕立て汐うに
 N 21 東京都 銀座吉澤 黒毛和牛生ハンバーグ
 N 25 長野県 大久保醸造店 かえし・琥珀だし詰合せ
 N 27 長野県 石井味噌 味噌詰合せ
 N 28 京都府 荃屋 京のなら漬
 N 29 大分県 大分県産どんこ椎茸
 N 30 京都府 難波醤油醸造 醤油
 N 31 岐阜県 白扇酒造 七年熟成美麴
 N 33 鹿児島県 鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用
 N 34 北海道 ぶらの和牛 ロースステーキ用
 N 35 高知県 土佐あかつし 焼肉用
 N 36 山形県 米沢牛 黄木 牛肉焼肉用
 N 37 北海道 北海道シシスカン
 N 38 鹿児島県 鹿児島県産黒豚しゃぶしゃぶ用
 N 39 佐賀県 田嶋ハム工房 ハム・ソーセージ
 N 40 鹿児島県 鹿児島県産黒毛和牛 ステーキ
 N 41 東京都 キッチンハンズ 黒毛和牛ローストビーフ
 N 42 秋田県 秋田比内地鶏 きりたんぼ鍋
 N 43 愛知県 三和の純鶏 名古屋コーチン
 N 44 三重県 さくらボーク 味噌漬・生姜焼き
 N 45 山形県 米沢牛 コンビーフ
 N 47 京都府 祇園原了郭葉味 北海道産さんま缶詰
 N 47 北海道 釧路・青森沖 真さは水煮缶詰
 N 47 北海道 十勝牛 大和煮缶詰
 N 47 鹿児島県 鹿児島黒豚角煮缶詰
 N 48 北海道 北海道産 花咲がに
 N 49 茨城県 瀬沼産 大和しじみ
 N 50 北海道 北海道産 サイモン 漬け井の具
 N 51 北海道 利尻産 二汐粒うに
 N 52 鹿児島県 鹿児島県産 鰻蒲焼
 N 53 石川県 近江町市場 ヤマカ水産 紅ずわいがに 甲羅盛り
 N 54 石川県 近江町市場 ヤマカ水産 漬魚
 N 55 静岡県 日和屋 天日干ひもの
 N 56 島根県 岡富商店 山陰沖産 一夜干し詰合せ
 N 57 大阪府 新魚栄 すばん鍋
 N 58 東京都 オオハシ商店 漬魚
 N 59 千葉県 正上 真鯛春子焼・蛤酒蒸し
 N 60 福岡県 幸村英商店・海産物専門原口商店の明太子詰合せ
 N 61 石川県 十字屋 かぶら寿し
 N 62 宮城県 歌津小太郎 海鮮詰合せ
 N 63 神奈川県 三崎恵水産 カジキマグロカツ
 N 65 和歌山県 紀州高田果園 南高梅のハチミツ入梅干
 N 67 大阪府 やまつ辻田 香辛料
 N 68 奈良県 徳島県 長崎県 当地麺
 N 69 秋田県 兵庫県 いなにわ手鞠うどん・損保乃糸
 N 70 東京都 青山からす亭 3種のソース
 N 71 鹿児島県 鹿児島県産黒豚カレー
 N 72 東京都 ビスタア 焦がしカラメルアイス
 N 73 北海道 北海道カウベルアイスクリーム
 N 74 岡山県 岡山県産 清水白桃
 N 75 長野県 長野県産 ゼネラル・レクラーク
 N 76 長野県 長野県産 クイーンルージュ
 N 77 長野県 和歌山県 産地限定100%ストレートジュース
 N 78 青森県 青森県産りんごジュース
 N 79 宮城県 勝山 純米大吟醸
 N 82 卓上鍋
 N 83 無水鍋／土鍋
 N 84 ステンレス角型ハットセット
 N 85 三徳包丁／やかん

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。



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。(果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。

配送マークについて

- ❄️・・・冷凍便
- ❄️・・・冷蔵便
- 📅・・・期間限定
- 🚚・・・配達日ご指定

申込番号	00 U 00000	申込番号
〇〇〇牛 焼肉用		商品名
●セット内容/肩肉・モモ肉300g		セット内容
●賞味期間/冷蔵5日		賞味期間
●お申込期間:0月0日~0月0日		お申込み期間/お届け期間
●お届け期間:0月0日~0月0日		お届け期間
❄️📅🚚		配送マーク

- ・「冷蔵便」「冷凍便」マークのない商品は、常温便でのお届けとなります。お届け希望日は承れません。
- ・「配達日ご指定」マークのある商品は、お届け希望日をお申し込み日(はがき投函日)より14日目以降の日付でご指定ください。
出荷日休業日等諸事情により、お届け希望日を変更させていただく場合がございます。
- ・「期間限定」マークのある商品についてはお申し込み時期によって翌年のお届け期間になる場合がございます。(配送日のご指定は承れません)

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。

個人情報の取扱いについて

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、業務以外の目的で使用することはございません。配送や商品直送等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。

yamato

株式会社 大和
ギフトカタログオペレーションセンター

0120-528-336

受付時間 9時~17時(土・日・祝日を除く)