

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[♪]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。

A close-up photograph of a metal pot on a stove. Steam is rising from the pot, and the background is slightly blurred. The text is overlaid on the left side of the image.

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、美しい食。



【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一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 | 21 U 30520

〈長崎・高野屋〉
からすみ三昧セット

●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





【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切られたふ
ぐ刺しと、コリッコリッと歯ごたえのあるふぐ
皮をご自宅で堪能できる贅沢なセットだ。



申込番号 21 U 50488

ふぐ料理フルコース

●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、ふぐ煮こごり100g、ふぐポン酢
180ml、もみじおろし10g×4●トランプ:長崎県また
は熊本県産(養殖)●賞味期間/冷凍90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 | 21 U 60046

神戸牛 ステーキ用

- セット内容／肩ロース肉360g(計2枚)×2
- 賞味期間／冷凍30日



【熊本県】

甘味と鮮度を映す、 清き桜色

古くから軍馬の産地として知られる熊本県は、日本随一の馬刺しの名産地。保存食や滋養食として脈々と受け継がれ、今もなお愛され続ける郷土の味。料理人が捌いてすぐの馬刺しは、鮮やかな桜色を帯び、「桜肉」と呼ばれる由来でもある。赤身は脂が少なく、コク深くもあっさりとした味わい。美しいサシが入った霜降りの大トロは、脂の甘みが濃厚で、口の中でとろける食感がたまらなくおいしい。薄くスライスしたタマネギに生姜、ニンニクなどの薬味を添えて、ごま油や塩、甘めの醤油でいただくのが通の楽しみ方だ。



申込番号 21 U 60034

ふじ馬刺し詰合せ

●セット内容／大トロ・中トロ・ヒレ(シャトーブリアン)・ロース・たたき・ランプ・上赤身各80g、ユッケ50g、馬刺しのたれ5ml×12、しょうが3g×12、ユッケのたれ10g、たたきのたれ20g ●馬肉:カナダまたはフランスまたは国産(熊本肥育) ●賞味期間／冷凍90日





【愛知県・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・有明海と、愛知県の三河湾、知多半島や渥美半島の入江で穫れた、初摘みの海苔を使用。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 | 21 Z 41459

初摘み海苔 焼のり全型詰合せ

●セット内容／愛知県産焼海苔(全型5枚入)×8、
有明海産焼海苔(全型5枚入)×14



【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。甘さと酸味の「ハチミツ入梅干」、しそ葉に挟んで漬け込んだ「うす塩味しそ漬梅干」の異なる2種類。完熟南高梅の味わいをご堪能いただきたい。



申込番号 21 Z 50782
〈和歌山・紀州高田果園〉
紀州南高梅セット

●セット内容／ハチミツ入梅干1.65kg(2~5L粒)、塩分約7%、うす塩味しそ漬梅干1.65kg(梅1.49kg、しそ葉160g)2~5L粒、塩分約8% ●梅・和歌山県産





石井味噌 信州味噌

慶応4（一八六八）年創業、長野

県松本市の『石井味噌』は、いまで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」。桶の上部からすくって次の桶へ味噌を移し替えることで、塩分や水分のムラを防ぎ、木桶に宿る天然の酵母や乳酸菌を空気にふれさせて活発にする。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く。

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味噌。三年の熟成期間を経た、深い味と香りが楽しめる。また、「三年蔵／赤」は、二寒二土用の熟成期間をじっくりと経ることで塩角がとれ、まろやかな風味と深い味、香りに。味噌汁を飲むことに日々の幸せを感じる。そんな味わいの3種の味噌である。



申込番号 21 T 41462

〈長野・石井味噌〉
信州味噌詰合せ

●セット内容／限定醸造三年味噌3kg木樽入(1kg×3)、三年蔵味噌3kg木樽入詰合せ(白味噌2kg、赤味噌1kg)





天たつ 越前仕立て汐うに しお

「越前仕立て汐うに」は、バ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。この「塩蔵法」は、3代目の当主・天野五兵衛によって考案された。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。

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、酒肴として爪楊枝や箸先で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だ。これら定番の食べ方

に加え、さまざまな料理にもぜひ活用したい。たとえば、オリーブオイルと和えてパスタに絡めると、贅沢なうにのペペロンチーニが出来る。独特のkokoroを持つうにが、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ときだ。



申込番号 21 U 60270

〈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72g ●バフンウニ：
国産 ●賞味期間／冷蔵30日







土佐あかうし すき焼き用

これまで牛肉といえば霜降りが話題の中心だったが、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、噛むほどに肉本来の旨みがじんわりと広がる。あっさりした脂が特徴で、一度にたくさん食べても、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」。すき焼きにしても、さっと焼いておろしポン酢で食べても、シンブルに塩コショウ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。



申込番号 21 U 41455

土佐あかうし すき焼き用

●セット内容／ロース肉700g ●賞味期間／冷凍30日







鹿児島県産黒豚 生ハム・パンチエッタ

上質な肉の旨みと、さっぱりとし

た上品な脂をもつ「鹿児島県産黒豚」。鹿児島県で飼育されたバ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日間以上与えるなど、厳しい基準で飼育されたもの。

淡くピンク色に育ち、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、脂もさっぱりしており、肉そのものの旨味と、脂の美味しさを同時に味わえる。

その素材本来の味わいを大切にして「生ハム」「パンチエッタ」に仕上げたこちらのセット。ちなみに、パンチエッタとは豚バラ肉を塩漬けにし乾燥熟成したもので、熟成した

肉の旨味を楽しむ食材である。

製造時の塩分管理には細心の注意を払いながら、「鹿児島県産黒豚」が持つているきめ細やかな肉質や、独特の甘みや風味を活かした作りになっている。

噛みしめるたびに脂がとけていき、甘い肉の味わいで満たされていく比類なき美味しさだ。



申込番号 21 U 50508

鹿児島県産黒豚生ハム・パンチエッタ(生ベーコン)

●セット内容／肩ロース生ハムスライス50g×4、肩ロース生ハムブロック・生ベーコンブロック各250g、生ベーコンスライス80g×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。秋の飼料蒔き、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 21 U 50886

京都産朝掘り竹の子

●セット内容／竹の子3.5kg(4～9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 羊羹詰合せ

『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・林淨因は中国より来日、奈良に住し、日本で初めて餡入りの饅頭を作り売り出した。それは肉食が許されない僧侶のために、小豆を煮つめ、甘葛の甘みと塩味を加えて餡を作り、皮に包んで蒸し上げた饅頭で、その画期的な甘味はやがて寺院に集う上流階級の間で大評判となった。それから商いの場は京都から江戸へと移ったが、将軍家や宮中からも愛された伝統の味は変えることなく、今日まで熟練した菓子職人たちが技と心で守り続けてきた。

3種類の味が楽しめる羊羹詰め合せ。今では珍しい糸寒天を一晩かけ

てしこみ、その後じっくりと火を入れ、選り抜いた北海道エリモシヨウズとザラメ糖から作られる餡を加えて上品に仕上げます。たっぷりの栗が入った「栗羊羹」2本と沖縄の黒糖がまろやかさを生む「君が代」、お茶の風味が爽やかな「若緑」。好みの味わいを、心安らぐひとときのお茶請けにどうぞ。



申込番号 21 T 50496

〈東京・塩瀬総本家〉
特製羊羹、栗羊羹詰め合せ

●セット内容／特製羊羹（君が代・若緑）×1、栗羊羹
×2 ●賞味期間／常温90日



芳翠園 煎茶



明治20（一八八七）年創業の『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。

勲四等瑞宝章叙勲、黄綬褒章などの栄誉に輝いた『芳翠園』二代目茶匠・杉本憲太郎の名を冠したこちらの銘茶。超深蒸し茶葉を職人の匠の技による絶妙な火加減で火入れすること、香りが立ち、渋味が抜けてまろやかで深い風味に仕上げている。老舗茶舗が贈る珠玉の味わいをご家庭でご堪能いただきたい。



申込番号 21 T 10433

〈東京・芳翠園〉
火入れ献上名人憲太郎

●セット内容／火入れ献上煎茶90g×2



大分県産どんこ椎茸



申込番号 21 Z 60053

大分産椎茸どんこ

●セット内容／大分産原木乾椎茸どんこ130g×4

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。





松阪牛 すき焼き用

「すき焼き」は鍋料理の中でも特別な存在を放つ。丁寧に薄くスライスされたお肉一枚一枚が主役になる特別な鍋である。そのすき焼きを「松阪牛」で贅沢に楽しめる。「松阪牛」は「肉の芸術品」とも呼ばれる、最高級品質のブランド牛だ。松阪牛と名乗るには様々な条件があり、松阪牛生産地域といわれる特定の市町村での肥育期間が最長・最終であることや、黒毛和種の未經産の雌牛のみである必要があるなどしっかりと定義されている。一頭一頭エサの与え方や、牛舎の管理を工夫し牛の健康状態を見極めながら、細部まで行き届いた飼養が行われている。

こうして手塩にかけて育てられた「松阪牛」は、きめ細かい霜降りが美しく、濃厚な旨みをたっぷり含んだ上質な味わい。その素晴らしい味は、世界をも魅了する、日本を誇るブランド牛となった。

芳醇な香りと、とろけるような舌触り。熱を加えると甘く上品な香りが広がり、口に入れると良質な脂肪がなめらかに溶けてゆく。お皿に贅沢に並べられたお肉をゆっくりと取り出し、一枚一枚丁寧に割り下に絡めながら、ほど良く火を通してゆく。そんな牛肉が主役のすき焼きは、お腹も心も満たしてくれる、至極の味わいだ。



申込番号 21 U 91855

松阪牛 すき焼き用

●セット内容／モモ肉700g ●賞味期間／冷凍30日







田嶋ハム工房 ハム・ソーセージ

一般に市販されている加工肉のほとんどが添加物を使用しているなか、『田嶋ハム工房』は、味つけに用いる食塩、砂糖、香辛料以外の添加物を使用せず、本場ドイツの製法を守り続けている。

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に用いるチップにいたるまで、味を左右する素材に関してはこだわり抜いてきた。

発色剤を使わないロースハムは自



然な色合いで、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つ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、もてなしのオーダーでも喜ばれるだろう。



申込番号 21 U 60216

〈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×2、ベーコンブロック330g×2、燻製スベアリア200g×2、フランク150g(3本入)、ポロニアソーセージ150g×2、プレーンウインナー100g(5本入)×2、黒胡椒ウインナー100g(5本入)×2、黒毛和牛ローストビーフ250g





壱岐牛 すき焼き用



申込番号 21 U 51964

〈長崎・梅嶋〉
壱岐牛 すき焼き用

●セット内容／リブロース肉670g ●賞味期間／冷凍20日



玄界灘に浮かぶ壱岐。東西15km、南北17kmの島で育つ「壱岐牛」の歴史は古く、弥生時代の遺跡より家畜牛の骨も出土しているほど。

島内一貫飼育により、のんびりと育つ「壱岐牛」。血統上、肉質が柔らかく霜降りになりやすいこと、海に囲まれた自然の中でストレスなく育つこと。これが、上質な「壱岐牛」を生み出す理由だ。潮を含む牧草も、肉に独特の風味を与えている。

白く輝くサシと鮮紅色の身が美しい肉は、牛本来のコクがあり、脂はキレのある軽やかさ。鍋に入れると、さっと火が通り、とろけるような旨みが口の中に広がる。一枚ずつ大切に味わいたい、壱岐の恵みだ。



鹿児島県産黒毛和牛 ステーキ用



申込番号 21 U 70268

鹿児島県産黒毛和牛
サーロインステーキ用

●セット内容／サーロインステーキ150g×4 ●賞味
期間／冷凍30日



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する。全国でも有数の黒毛和牛の生産地で、大切に飼育されているのが、「鹿児島県産黒毛和牛」だ。

なかでも厚みのあるサーロインステーキは、シンブルに塩コショウで味付けするだけで身悶えするほど旨い。ナイフを入れれば、スツと肉に刃先が沈み込んでいき、切れ目から立ちのぼる香気が鼻腔をくすぐる。ほんのりとした甘みを持つ脂と、豊かな風味を持つ赤身のバランスも素晴らしい。

わさび醤油や柚子胡椒など、和の調味料と合わせるのも乙なもの。



前沢牛 しやぶしやぶ用



申込番号 | 21 U 50599

前沢牛 しやぶしやぶ用

●セット内容／肩ロース肉640g ●賞味期間／冷凍30日



鮮やかに広がるきめ細かい霜降り、しっとり柔らかな上質な肉質。「味の芸術品」ともいわれる前沢牛は、岩手県奥州市前沢で育つ日本屈指の牛肉である。内陸性の穏やかで涼しい気候と豊富な水、肥沃な大地に囲まれたこの地で、牛のことを第一に考えた飼育方法でのびのびと育つことで、トップクラスの味わいが生まれるのだ。

上品にスライスされたしやぶしやぶ肉は、出汁にサツとくぐらせる程度がよい。口の中に入れると、豊かな香りと優しい脂の甘味が広がる。肉本来の豊かな風味を、シンプルに味わせるしやぶしやぶでぜひお楽しみいただきたい。



仙台牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用



申込番号 21 U 30396

仙台牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用

- セット内容／ロース肉300g、肩ロース肉350g
- 賞味期間／冷凍30日



宮城県の豊かな自然の恵みを受けておよそ2年半から3年にわたり手塩にかけて育てられる銘柄牛「仙台牛」。個体に合わせて適正管理を行い、宮城県内で肥育された牛であることが条件で、霜降りと赤身のバランス、きめの細かさなど厳しい基準をクリアした5等級の牛肉だけが「仙台牛」の称号を得られる。

柔らかな口当たりとまろやかな風味、そして豊かな肉汁が素晴らしく、甘みを感じる脂と赤身が織りなす上質な味わいが自慢。ほどよい歯ごたえと噛むほどに広がる旨味を豪快にすき焼きで。または、さつと湯にくぐらせてしゃぶしゃぶに。肉そのものの美味しさを堪能あれ。



米沢牛黄木 牛肉焼肉用



申込番号 21 U 60054

〈山形・米沢牛黄木〉
米沢牛焼肉用

- セット内容／ロース肉350g、肩ロース肉350g
- 賞味期間／冷凍30日



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ロース肉と肩ロース肉を、焼肉用にご用意。厚みや大きさも焼肉を味わう上で最適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。



近江牛 ロース肉しゃぶしゃぶ用



申込番号 21 U 21275

近江牛 ロース肉しゃぶしゃぶ用

●セット内容／ロース肉650g ●賞味期間／冷凍20日



しゃぶしゃぶというのは、実にシンプルな料理だ。調理法は、牛肉を湯にさっとくぐらせるだけ。だからこそ、いい肉で味わいたい。

豊かな自然環境と水に恵まれた滋賀県で最も長く飼育された「近江牛」。四百年以上の歴史を持ち、恵まれた風土と豊かな環境でストレスなく育った近江牛は、口の中であろけるようなまろやかさが特徴だ。きめの細かい霜降り、肉質は柔らか。湯に泳がせれば、上品な甘みを持つ脂がほどよく溶け、口の中に牛肉らしい旨味、香りと共に広がってゆく。

「まだ食べきりたくない」。そう思ってしまうブランド牛だ。





北海道ジンギスカン

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。

ジンギスカンのルーツは諸説あるが羊毛が大切な素材となっていた頃、大正7（一九一八）年に政府が羊毛の国内自給をめざした計画を打ち出した際、羊毛だけでなく、羊肉の様々な活用方策が研究されるようになり、現代のジンギスカンが誕生したと言われている。安価で美味しいうちというところで、戦後、庶民の料理として広まった。

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ラムロースに、丹念にスライスしたシヨルダー、濃厚な旨味としっかりした食感のマトンロース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。



申込番号 21 U 30428

北海道ジンギスカンセット

●セット内容／味付ラムロース・味付マトンロース・味付ラムショルダー各200g×2、生ラムたれ付セット（ラムショルダー300g×2、生ラムタレ30g×4）●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90日







北海道火鍋

近年、日本でもすっかりおなじみとなった「火鍋」。中国大陆のみならず、華僑社会の郷土料理として知られ、低脂肪のラム肉を使ったヘルシーな鍋料理としても人気がある。

そんな「火鍋」を、同じ羊肉料理ジンギスカンでも有名な北海道から、家庭で簡単に堪能できるセットでお届け。

スープのほか、しゃぶしゃぶ用に丁寧にスライスしたオーストラリア・ニュージーランド産のラムのシヨルダー肉、海鮮の具材もセットされており、あとは好みの野菜や豆腐を加えるだけだ。

柔らかなラム肉の味わいもさることながら、このスープの完成度がま

た素晴らしい。別パックで投入するナツメ、クコの実、クミン、ナツメグ、クローブが味に深みを与え、花椒が舌をピリピリとしびれさせる。汗が吹き出るほど辛い。が、箸が止まらないのだ。スパイスが香る刺激的なスープと、ラム肉特有の芳醇な香りも相性抜群。ふうふうと汗をかきながらラーメンや雑炊で締め、最後の一滴まで味わい尽くしたい。



申込番号 21 U 40466

北海道火鍋セット

●セット内容／ラムシヨルダー肉しゃぶしゃぶ用500g×3、甘海老60g・ほたて貝柱(3入)・鱈(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





鹿児島県産黒毛和牛 ステーキ



申込番号 | 21 U 50517

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×8
- 賞味期間／冷凍60日



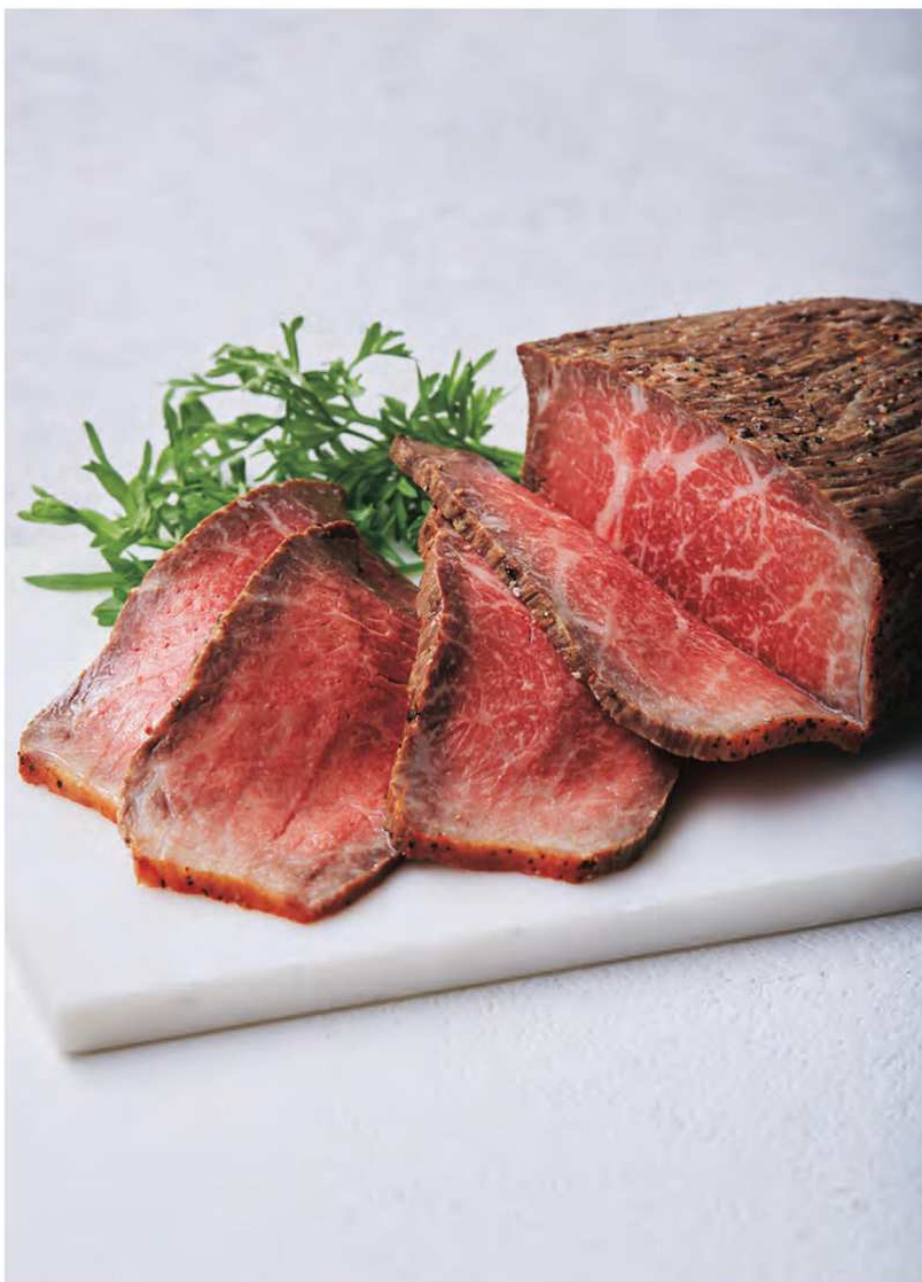
家庭で上手にステーキを焼くには少々、の技を要するが、もうその心配はいらない。「鹿児島県産黒毛和牛レンジでステーキ」は、電子レンジで温めるだけの簡単調理でステーキを味わえる画期的な一品だ。

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 21 U 40491

〈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×2、ローストビーフソース×8



「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。



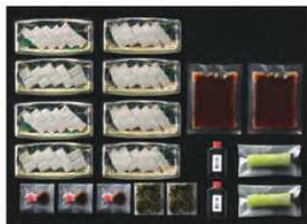


日本料理店の鰻しゃぶ

関西を代表する味覚の一つ、鰻。あつさりとした味わいで、上品な旨みを持つ白身の魚だ。その淡泊な味わいを生かした調理法には、湯引きや天ぷらなどさまざまあるが、今宵はさっぱりと「鰻しゃぶ」で食してみるのはいかがだろう。

使用しているのは、全国トップクラスの漁獲量を誇る徳島県産の鰻。適度な脂がのり、皮や骨の周辺まで旨みをたっぷり蓄えた鰻は、丁寧な骨切りもされている。その身を魚骨でだしをとった自家製スープにさつとくぐらせれば、ふわっ、ほろっ。鰻のやさしい食感と甘みを、醤油ベースのスープが引き立てる。鰻のだしがしみた野菜たちもまた

名脇役だ。ほうれん草やにんじんを巻いた白菜、湯通したわかめ、生麴やしいたけなどの具もセットされており、鍋の味わいを高めてくれる。締めはもちろん、雑炊一択。最後の米一粒まで、鰻の旨みを余すことなく楽しみ尽くしたい。



申込番号 21 U 00292

日本のおいしいお料理 日本料理店の鰻しゃぶセット(3~4人前)

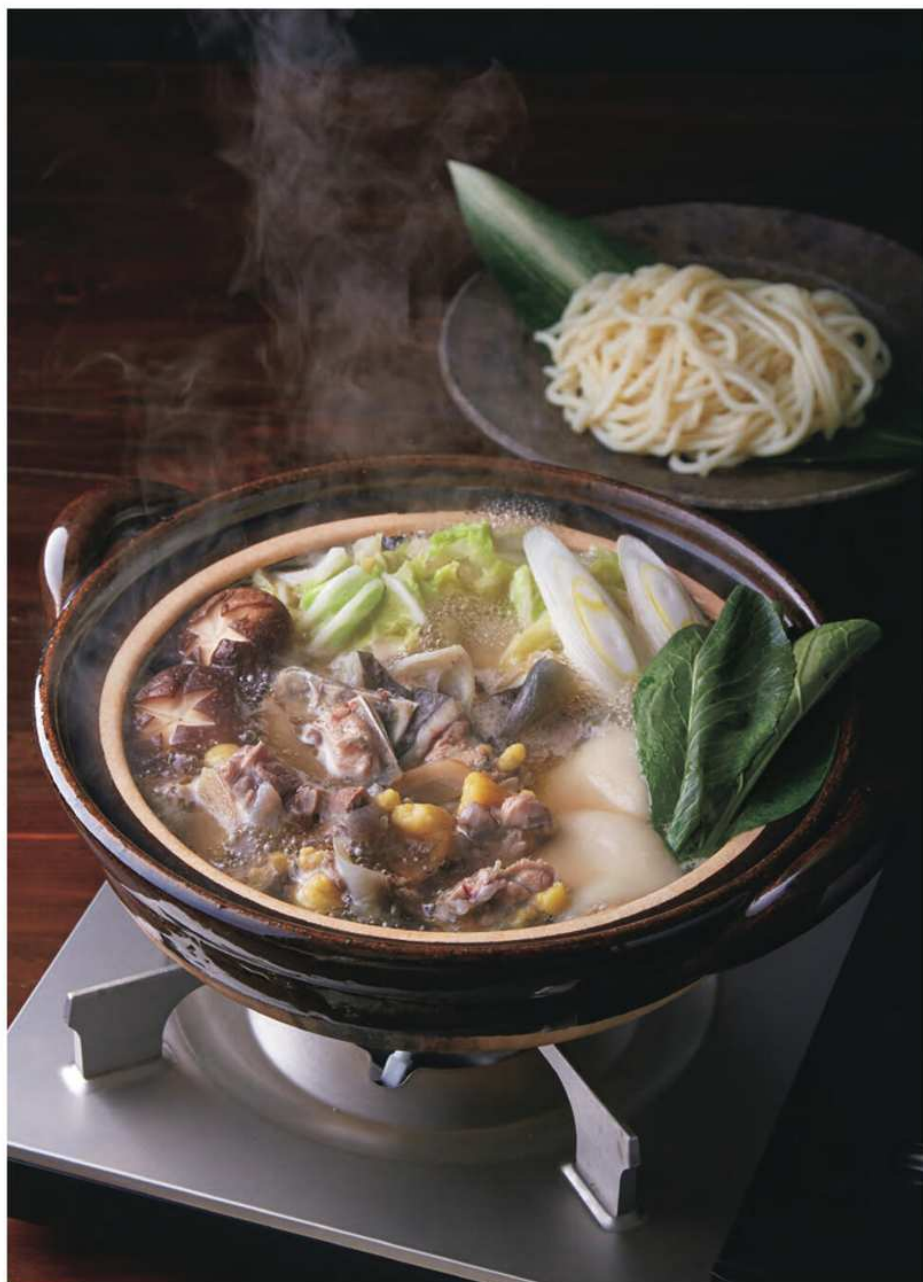
●セット内容／鰻切身50g×8、ボイル白菜巻き(ほうれん草・人参入)×2、湯通しわかめ20g×2、生麴としいたけ×3、スープ250g×2、ポン酢80g×2

●鰻:徳島県産●賞味期間／冷凍90日





新魚栄 すっぽん鍋



申込番号 21 U 60057

〈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×2、濃縮すっぽんスープ350ml
×2 ●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の下処理し、一口サイズにさばいて届けてくれる。

黄金色に輝く濃縮すっぽんスープには、すっぽんのエキ스가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。



北海道産 花咲かに



申込番号 21 U 60336

〈根室・藤井水産〉

海鮮セット

●セット内容／ボイル花咲かに350g×2、いくら醤油漬け80g×4、花咲かにむき身70g×4、帆立貝柱80g×4
●花咲かに・帆立：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



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。

「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。



築地ホクエイ 天然本まぐろ



申込番号 21 U 60086

〈築地ホクエイ〉

天然本まぐろ詰合せ(中トロ・赤身)

●セット内容／天然本まぐろ中トロ冊・天然本まぐろ赤身冊各180g×2 ●本館：大西洋産 ●賞味期間／冷凍11日



築地・豊洲で40年以上の歴史を持つ、天然まぐろ専門の仲卸『ホクエイ』。その目利きと技術で、安定した品質のまぐろを揃えている。信頼できる日本の漁船から、一船買いで買い付けた天然本まぐろは、身がキュッと引き締まっており、良質な脂が乗ったすばらしい一品だ。

上質な本まぐろの中トロと赤身の食べ比べができる「天然本まぐろ詰合せ」。丁寧に刺身へおろして並べれば、目にもおいしい鮮やかさ。歯ごたえがよくコク深い赤身、ほどよく濃厚な中トロ。上質なまぐろならではの奥深い味わいを存分に堪能できる。



歌津小太郎 海鮮詰合せ



申込番号 21 U 60072

〈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、はたて、いくら、あわび)・海鮮丼の具(めかぶ、鮭たたき、カニ、いくら) 各80g×4 ●サーモン・めかぶ:宮城県産、はたて・あわび:三陸産、いくら:北海道産、鮭: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わせを、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丼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、ぷりぷり濃厚なはたて。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。



静岡県産 うなぎ蒲焼



申込番号 21 U 10430

静岡県産うなぎ蒲焼

●セット内容／蒲焼本半串100g×5、たれ・山椒×5



丁寧な職人仕事によって作られた「うなぎ蒲焼」は、そのふっくらとした柔らかさが特徴だ。さらに、こんがりとした脂ののった身に、上品な味わいのたれがよく絡み、その美味しさに磨きをかける。

秘訣は、国産の鰻を静岡県大井川の伏流水で活きメにし、雑味のない旨みを存分に引き出すこと。関東風の背開きに捌き、丁寧に骨を取り除いた後、高温に熱した石の熱で焼き、蒸しを入れる。そしてたれに漬け込み、じっくり焼き上げること3回。ふっくらとした蒲焼に仕上がるのだ。こうした手間から、冷凍をしても、電子レンジで2分間温めるだけで、焼きたての美味しさが味わえる。



ふかひれ姿煮



申込番号 21 U 60073

〈東京・日本橋 古樹軒〉
ふかひれ姿煮

●セット内容／味付ふかひれ200g、すぐうま紅焼醬
200g×2



一度は存分に味わってみたい。ふかひれとはそんな憧れの食材ではないだろうか。そのふかひれを姿煮でお届けするのが『東京・日本橋古樹軒』だ。使用するふかひれは、宮城県気仙沼市で生産されたもの。姿煮として人気の「尾びれ」を丸鶏スープで時間をかけて丁寧にじっくり蒸すことで柔らかな食感に。ゆっくりと煮込むことでスープの旨みもたっぷり吸ったふかひれは香り高く、とろけるよう。温めたふかひれに、コクと甘みのある白湯ベースの煮込み用スープを絡めて味わってほしい。



近江町市場 ヤマカ水産 のど黒一夜干・昆布メ



申込番号 | 21 U 50486

〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉
のど黒一夜干・昆布メ 詰合せ

●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



金沢の多彩な食文化を支えてきた
近江町市場で、享保2（二七一七）
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。
お届けする干物と昆布メの詰合せ
がこちら。高級魚で知られるのど黒
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。3種の魚の昆布メと
共に、素材の良さと凝縮した旨みを
堪能していただきたい。



ひぬま 涸沼産 大和しじみ



申込番号 21 U 60045

涸沼産大和しじみ(砂抜き済)

●セット内容／大和しじみ400g×10

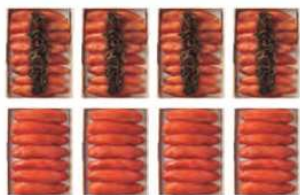
※天候や漁獲状況などによりお届け日が前後する場合がございます。



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おりお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。



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

幸村英商店・海産物専門
原口商店 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×4●ス
ケトウダラの卵:北海道産●賞味期間／冷凍30日



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
(一番だし)で塩抜き。続いて羅白
産の昆布だし(二番だし)に唐辛子
などを入れじっくりと漬け込む。仕
上った明太子は、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。市場
ならではの両店の味をご堪能あれ。



オオハシ商店 漬魚



申込番号 21 U 50600

〈東京・オオハシ商店〉

漬魚詰合せ

●セット内容／銀だら西京漬・銀だら粕漬各90g×5、さわら西京漬90g×3・キングサーモン西京漬・紅鮭粕漬各90g×4●さわら：韓国産、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、たら：アラスカ産●賞味期間／冷蔵7日



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。

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、白味噌のほどこよい甘みがさわらの品のいい味をいっそう引き立てる。

紅鮭と銀たらの粕漬には、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、何ともいえず食欲を刺激する。



釧路・青森沖 真さば水煮缶詰



秋から冬にかけて水揚げされる旬の「真さば」は、栄養価が高く、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。釧路沖と青森沖で水揚げされた真さばを水煮缶詰にしたのがこちらの商品だ。北海道根室で創業45年を数える缶詰メーカーが手作業で丁寧にする水煮缶詰は、身崩れしにくく、美しい。素材の旨みを楽しみながら、カレーやパスタといったアレンジ料理にも使える万能さはシンプルな水煮缶詰ならではの。サツと蓋を開けるだけで、一瞬にしてご馳走になる、こだわりの詰まった缶詰をぜひご堪能いただきたい。



申込番号 | 21 Z 40451

釧路・青森沖 真さば水煮缶詰

●セット内容／真さば水煮170g×14



北海道産 灯台つぶ貝味付け缶詰



北海道太平洋沿岸では、灯台つぶや真つぶ、毛つぶなど、多彩なつぶ貝が水揚げされている。中でも「灯台つぶ」は、あわびにも似たコリコリした食感と噛むほどに広がる甘みが魅力だ。

獲れたての灯台つぶ貝を大釜で豪快に茹で上げ、ひとつずつ丁寧に手で剥いて瞬間冷凍。その茹でつぶ貝を歯舞産なが昆布の根元の部分の一等級品のみを使用した「はばまい昆布醤油」でしっかり味付けしている。そのままだくか、汁ごと炊き込みご飯などに具材として加えれば、磯の風味が料理に染み渡る。キユツと身が引き締まったつぶ貝の食感と広がる豊かな香りを、ぜひご堪能あれ。



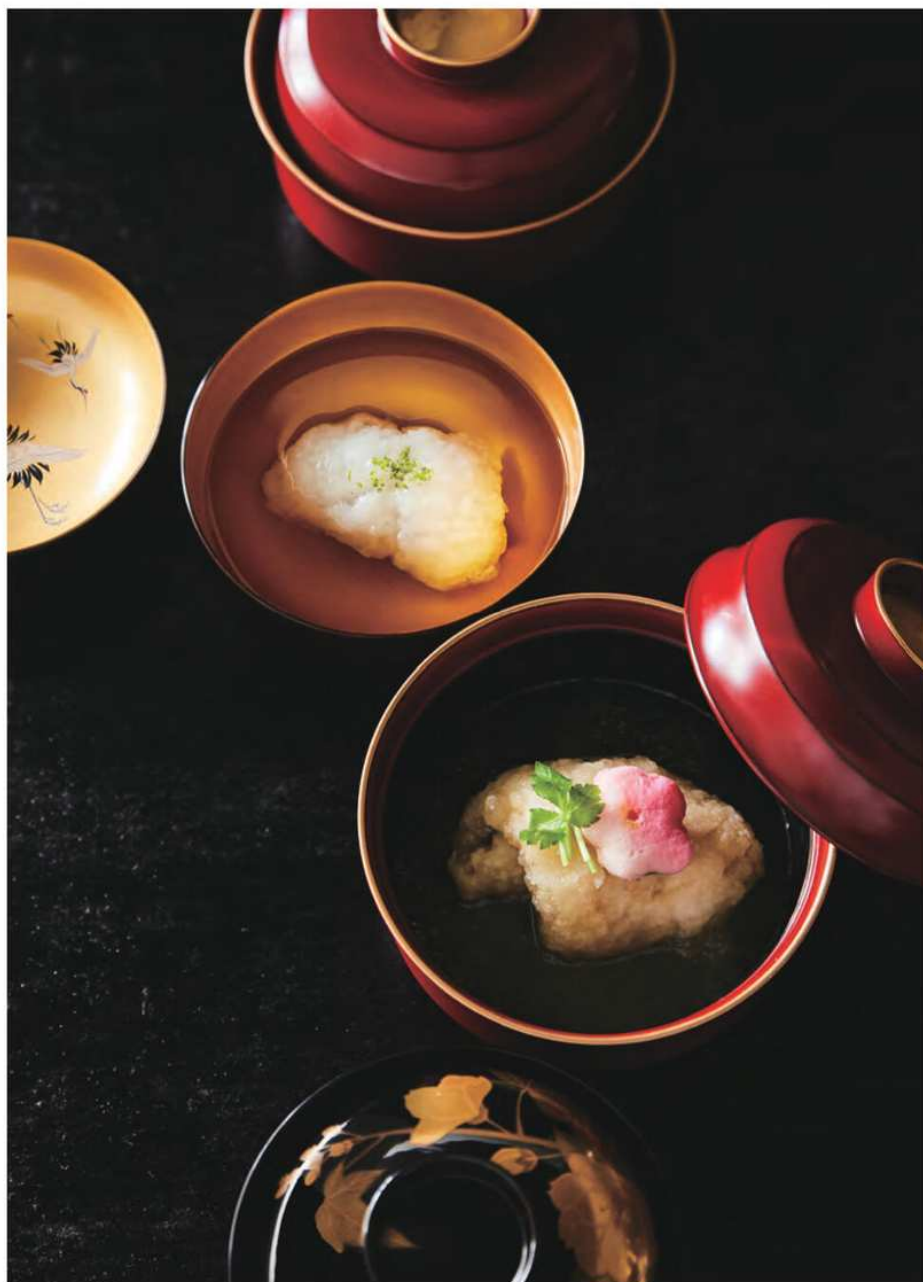
申込番号 21 Z 60028

北海道産 灯台つぶ貝味付け缶詰

●セット内容／灯台つぶ貝味付け缶詰90g×12



鰻割烹料理



申込番号 21 U 00251

日本のおいしいお料理 鰻割烹料理詰合せ

●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



高級魚として知られる鰻。中でも全国トップクラスの漁獲量を誇る徳島県産のブランド鰻を使った割烹料理を、5品詰め合わせでお届けする。「みぞれ煮」は上品な白身が口の中であっさりとした鰻に鰹だしの香りがまとい、ほっと心が安らぐ味だ。鰻の身を希少な鰻子と合わせ、ごぼうの香りと食す「柳川鍋風」、海老や野菜を加えた「中華あんかけ」、クリーミーな洋風の「グラタン」と、ひと味変わった料理で鰻の新しい魅力を発見できるのも、また楽しい。それぞれの滋味深い味わいに料理人の技が光る鰻割烹。自宅にいなから堪能できるとは、なんとも贅沢だ。



懐石茶漬



申込番号 21 U 00332

日本のおいしいお料理 懐石茶漬

●セット内容／鰻鰯だし仕立て(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)、鰻醤油仕立て(鰻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)、海鮮茶漬け鰻だし仕立て(鰻照焼き・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



全国各地から選りすぐりの魚介類を使用した贅沢なお茶漬けである。高知県産の鰻を使った「鰻鰯だし」、鳴門鯛をそのままスライスした「鳴門鯛白みそ」、太刀魚を焼き上げた「太刀魚胡麻風味」、醤油漬の鰻にだしを合わせた「鰻醤油」、伊勢海老の旨みとわかめの食感を楽しむ「伊勢海老スープわかめ」、高知県産金目鯛を炙り、旨みを閉じ込めた「炙り金目鯛茶漬け醤油」、鯛や海老、鰻などが入った「海鮮茶漬け鰻だし」の全7種。「しみじみうまい」と、口について出てしまうほど、贅沢かつ風味豊かな逸品だ。





ご当地麺

日本には各地にその風土を生かした個性あふれる麺が存在する。これは、そんな4つの地方の人気銘柄麺を家庭で楽しめる、贅沢な詰合わせだ。

まずは奈良県桜井市で嘉永3（一八五〇）年から続く『池利』の「手延三輪素麺」。オリジナルブレンドの小麦粉を使用し、昔ながらの職人技で丁寧に手延べした麺だ。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』の「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が身上。かむほどこに小麦の風味を感じられ、温かい

にゅうめんで味わうのも格別だ。

3つ目は、長崎県上五島の名産「五島手延うどん」。『ますだ製麺』によるもので、島の特産である食用つばき油を塗りながら生地を延ばして熟成を重ね、乾燥させるため、他にはないなめらかな喉ごしとなる。

最後は、兵庫県の麺ブランド「手延素麺 揖保乃糸」。細く仕上げられた麺は歯切れがよく、するりと喉を通ってゆく。

それぞれの麺の特長を楽しみたい。



申込番号 21 Z 60269

ご当地麺詰合せ

●セット内容／手延三輪素麺50g×32、肴七味屋の半田麺200g×10、五島手延うどん100g×10、手延素麺揖保乃糸（特級品）50g×32



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、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 | 21 Z 40458

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×16



青山からす亭 3種のソース



申込番号 21 Z 40455

〈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・ホワイトクリーム各
200g×5、チキンバジルトマト×4

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
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よりおいしい味が
口に広がる。





ルミエールスパークリングワイン

日本ワイン発祥の地・山梨県。昼夜の寒暖差が生まれる甲府盆地と、水はけのよい扇状地の土壌は、ブドウ栽培に適した環境だ。生産量・ワイナリー数ともに全国一を誇るこの地で、明治18（一八八五）年に創業した『ルミエール』は、格式と風格あるワイン造りを続けるワイナリー。

できるだけ自然に近い環境でブドウを育て、生命力に満ちた果実を、ワインへと昇華させている。

なかでも「トラディショナルスパークリング」は、甲州を主体に樽発酵と樽熟成させたワインをブレンドし、瓶内二次発酵と長期熟成で仕上げたトラディショナルスタイル。澱抜き後に糖分を加えないため、辛

口ながらまろやかで、やさしい余韻が心地よい。

グラスに注げば、シュワッと立ちのぼるクリスピーな泡。リングやトースト、バナラを思わせる芳醇な香りが広がり、豊かな果実味と程よい厚みに口も心も満たされる。天ぷらや蒸し鶏など、日本食とのマリージュも楽しめるワイナリーが誇る正統派の一本だ。



申込番号 21 Z 60271

〈ルミエール〉トラディショナルスパークリング
KAKITSUBATA (カキツバタ)

●セット内容／トラディショナルスパークリング
KAKITSUBATA (白・泡) 750ml×4 ●アルコール度数／
12度

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※ヴィンテージ変更によりアルコール度数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りません。



勝山 純米大吟醸



申込番号 21 T 10438

仙台伊達家御用蔵〈勝山〉
純米大吟醸詰合せ

●セット内容／純米大吟醸（暁・簾）各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」の御酒御用酒屋を拜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。



奥の松酒造 大吟醸雫酒



申込番号 21 Z 30484

〈福島・奥の松酒造〉
大吟醸雫酒 十八代伊兵衛

●セット内容／大吟醸1800ml×2 ●アルコール度数:17度

※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。

安達太良山の麓に抱かれた福島県二本松市。この地で享保元（一七一六）年に創業した『奥の松酒造』は福島県を代表する蔵元だ。特に16代伊兵衛は「伊兵衛の吟醸蔵」とも讃えられた。今もその流れを汲む蔵人たちが酒造りの技を伝承している。「酒の命」である米は100%自社で精米し、仕込み水に使うのはミネラル豊富な安達太良山の伏流水だ。「大吟醸雫酒 十八代伊兵衛」は、酒袋から自然に滴り落ちる雫だけを集めた希少な酒。気品あふれる繊細な吟醸香、柔らかな喉ごしといった、雫酒ならではの味わいを楽しめる。先代社長「十八代伊兵衛」の名を冠した、その清冽な味わいをぜひ。



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で、シンプルな方法のひとつだろう。ただし、鍋の素材や形、大きさなどによって、素材の味や食感が大きく変わるのも事実である。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答えが、熱伝導性に優れた銅という素材、そして、緩やかな傾斜をもつこの形状と大きさだった。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。「鍋は煮え際を食す料理である」。そんな鍋好きのための鍋と言えよう。



申込番号 | 21 C 20404

〈肴七味〉銅製 卓上鍋

●サイズ／約高さ8×直径24cm（持手含まない）、厚み約1mm、容量約3ℓ、質量約660g●素材／銅●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。



無水鍋



申込番号 21 W 91787

KING 無水鍋 24cm

●サイズ／約高さ14.3(フタ含む)×直径24cm(持手含まない)、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
※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。お玉・ターナー・キッチンタオル付。

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、水の膜ができて、内部は密閉状態に。このウォータースील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。

ミルクパン・玉子焼



申込番号 21 C 40709

〈千歳〉

銅製ミルクパン・銅製玉子焼

●セット内容／銅製ミルクパン、銅製玉子焼各1
●サイズ／銅製ミルクパン:約高さ7.5×直径12cm(持手含まない)、厚み約0.6mm、容量約700ml、質量約230g、銅製玉子焼:約高さ3×直径12×奥行き18cm(持手含まない)、厚み約1mm、質量約420g
●素材／本体:銅、持手:天然木●日本製
※電磁調理器不可。

銅は熱伝導が非常に良いため、ムラなく均一に熱が入り、微妙な火加減を伝えることができる。使い込むほどに銅の色合いに深みが増していくのも魅力だ。ミルクパンは注ぎ口が左右にあり便利だ。玉子焼きはふんわり、まろやかに仕上がり、小さいフライパンとしてちょっとした炒め物を作るときにも活用できる。職人が丹念に作り上げた美しい調理道具だ。

ハンドル着脱式鍋

こちらの鍋のセットが生まれたのは、金物の町として名を馳せ、日本一のキッチングッズ生産地として知られる新潟県燕市。

丈夫なステンレスの艶消し仕上げの鍋4点のほか、合わせて使える兼用フタ、着脱式ハンドルの6アイテムを揃えた、豪華な内容だ。この4つの鍋で、「煮る・茹でる」の基本調理がこなせる。

着脱式ハンドルは、ガス、IH台で複数の鍋を使うときにハンドルがぶつかる心配もなく、また、収納時は鍋を入れ子式に重ねられるので、スペースもコンパクトに片づく。

機能面では、耐食性と保温性にも優れているのが特長。いつもの料理がさらに美味しく仕上がる。



申込番号 | 21 C 40301

〈燕三〉ハンドル着脱式鍋
4点セット

●セット内容／鍋(14cm・16cm・18cm・20cm)、兼用蓋、着脱ハンドル各1 ●サイズ／鍋14cm:約高さ7.5×直径14cm(持手含まない)、厚み約1.5mm、容量約1.1ℓ、質量約400g、鍋16cm:約高さ8×直径16cm(持手含まない)、厚み約1.5mm、容量約1.6ℓ、質量約500g、鍋18cm:約高さ8.5×直径18cm(持手含まない)、厚み約1.5mm、容量約2.1ℓ、質量約600g、鍋20cm:約高さ9×直径20cm(持手含まない)、厚み約1.5mm、容量約2.8ℓ、質量約720g、兼用蓋:約高さ3×径22cm、質量約190g、着脱ハンドル:全長約19cm、質量約150g ●素材／鍋・兼用蓋:ステンレス鋼、着脱ハンドル:フェノール樹脂 ●日本製
※電磁調理器200V可。

三徳包丁



名刀の里・岐阜県関市。刀匠の技が息づくこの地で製造された「青紙鋼割込三徳包丁」は、安来鋼の一種で、高い切れ味と研ぎやすさを併せ持つ青紙鋼を使用。

包丁は人参など硬い食材を切ったときにその仕上がりの良さが分かる。軽く滑らかに刃が入り、スパッと切れ、美しい切り口が見た目にも美味しさを誘う。国内外で認められる確かな切れ味をぜひ。

申込番号 21 W 30002

〈桜鋼〉青紙鋼 割込三徳包丁

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

おひつ



木製のおひつは、ご飯が温かいうちには余分な水分を吸収し、冷めると水分を補ってくれるので、ご飯をふつくら柔らかく保存できるのが特徴。常に程よい湿気が保たれ、冷めてもご飯の旨みを逃さない。ほのかに香る木のおいも、おいしさを引き立ててくれる。

炊飯器で炊いたご飯を食卓へ運んだり、保存しておいたりするのに重宝する便利なアイテムだ。

申込番号 21 W 00590

木曾榎 江戸びつ21cm

●サイズ／約高さ14.8×径24cm（フタ含む）、容量約5合 ●素材／天然木（サワラ） ●日本製
※手作りの為、サイズ・木目の出方が異なる場合があります。



- N 4 長崎県 高野屋からすみ
 N 5 山口県 ふぐ料理フルコース
 N 6 兵庫県 神戸牛ステーキ用
 N 7 熊本県 ふじ馬刺し詰合せ
 N 8 愛知県／九州有明海 初摘み海苔
 N 9 和歌山県 紀州高田果園 紀州南高梅セット
 N 11 長野県 石井味噌 信州味噌
 N 13 福井県 天たつ 越前仕立て湯につ
 N 15 高知県 土佐あかうし すき焼き用
 N 17 鹿児島県 鹿児島県産黒豚生ハム・パンチモッタ
 N 19 京都府 京都産 朝掘り竹の子
 N 21 東京都 塩瀬総本家 羊羹詰合せ
 N 22 東京都 芳翠園 煎茶
 N 23 大分県 大分県産どんこ椎茸
 N 25 三重県 松阪牛 すき焼き用
 N 27 佐賀県 田嶋ハム工房 ハム・ソーセージ
 N 28 長崎県 苅岐牛 すき焼き用
 N 29 鹿児島県 鹿児島県産黒毛和牛 ステーキ用
 N 30 岩手県 前沢牛 しやぶしやぶ用
 N 31 宮城県 仙台牛 すき焼き・しやぶしやぶ用
 N 32 山形県 米沢牛 黄木 牛肉焼肉用
 N 33 滋賀県 近江牛 ロース肉しやぶしやぶ用
 N 35 北海道 北海道シシギスカン
 N 37 北海道 北海道火鍋
 N 38 鹿児島県 鹿児島県産黒毛和牛 ステーキ
 N 39 東京都 キッチンハンズ 黒毛和牛ローストビーフ
 N 41 徳島県 日本料理店の鱧しやぶ
 N 42 大阪府 新魚栄 すっぽん鍋
 N 43 北海道 北海道産 花咲がに
 N 44 東京都 築地ホクエイ 天然本まぐろ
 N 45 宮城県 歌津小太郎 海鮮詰合せ
 N 46 静岡県 静岡県産 うなぎ蒲焼
 N 47 宮城県 ふかひれ姿煮
 N 48 石川県 近江町市場 ヤマカ水産のど黒 夜干・昆布メ
 N 49 茨城県 潤沼産 大和しじみ
 N 50 福岡県 幸村英商店・海産物専門原口商店 明太子詰合せ
 N 51 東京都 オオハシ商店 漬魚
 N 52 北海道 釧路・青森沖 真さば水煮缶詰
 N 53 北海道 北海道産 灯台つぶ貝味付け缶詰
 N 54 徳島県 鱧割烹料理
 N 55 高知県 懐石茶漬
 N 57 奈良県／兵庫県／徳島県／長崎県 ご当地麺
 N 58 鹿児島県 鹿児島県産黒豚カレー
 N 59 東京都 青山からす亭 3種のソース
 N 61 山梨県 ルミエールスパークリングワイン
 N 62 宮城県 勝山 純米大吟醸
 N 63 福島県 奥の松酒造 大吟醸零酒
 「台所道具」
 N 66 卓上鍋
 N 67 無水鍋／ミルクパン・玉子焼
 N 68 ハンドル着脱式鍋
 N 69 三徳包丁／おひつ

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

<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

・・・冷郵便

・・・冷蔵便

・・・期間限定

・・・配達日ご指定

申込番号 00 U 00000

○○○牛 焼肉用

●セット内容/肩肉・モモ肉300g

●賞味期間/冷蔵5日

●お申込期間:0月0日～0月0日

●お届け期間:0月0日～0月0日

申込番号

商品名

セット内容

賞味期間

お申込み期間/お届け期間

配送マーク

- ・「冷蔵便」「冷郵便」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。(配達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ものではありません。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)