

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。



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〕

荘厳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 19 U 30716

〈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150g、からすみほぐし60g、からすみ茶漬40g ●ボラの卵（からすみ一腹）：オーストラリアまたはアメリカ産、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、ご自宅でも堪能でき
る贅沢なセットだ。



申込番号 19 U 40698

とらふぐ刺身セット

●セット内容／とらふぐ刺身(30cm皿) 120g、とら
ふぐ皮60g、ふぐ唐揚げ(油調済み・骨付) 80g、ふ
くポン酢100ml、もみじおろし10g×4●とらふぐ:長
崎または熊本県産(養殖)、しろさばふぐ:福岡また
は長崎県産●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 | 19 U 60031

神戸牛 ステーキ

●セット内容／肩ロース肉550g(計2枚) ●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、コク深くもあつさりとした味わい。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 19 U 60005

ふじ馬刺し堪能詰合せ

●セット内容／大トロ・中トロ・たたき・ランプ・上赤身
各80g、ユツケ・ネギトロ各50g、馬刺しのたれ5ml×
9、しょうが3g×8、ユツケのたれ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、軽く醤油をつけて二口……。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。二口食せば、新鮮な磯の香りと深いうまみが広がる。



申込番号 | 19 Z 41661

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)×9



【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、加工は基本的に昔ながらの手作業で行われている。しそ葉に挟んで漬け込んだ「うす塩味しそ漬梅干」など異なる3種類。完熟南高梅の味わいを堪能いただきたい。



申込番号 19 Z 50918
〈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800g(2~5L粒)塩分約7%、まろやか梅800g(2~4L粒)塩分約10%、うす塩味しそ漬梅干800g(梅干720g、しそ葉80g)2~5L粒、塩分約8% ●梅:和歌山県産





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。サッと湯ざらし、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 19 U 40732

〈長野・こばやし〉桜海老のかき揚げ蕎麦
4人前と信州蕎麦「髓一」12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×6、そばつゆ180ml×6、おろし山葵20g×2）●賞味期間／冷凍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 19 U 40713

土佐あかうし すき焼き用

●セット内容／リブロース肉400g ●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の抜いてきた。

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、もてなしのオーダブルでも喜ばれるだろう。



申込番号 19 U 60205

〈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、燻製スベアリップ200g、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







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 19 U 51112

京都産朝掘り竹の子

●セット内容／竹の子2.5kg(3~5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。







レストラン鎌倉山 黒毛和牛味噌漬

南には広大な相模湾、東には歴史溢れる古都鎌倉の風景が広がり、頂上付近からは江ノ島や富士山も見渡せる「鎌倉山」。その素晴らしい景観に囲まれる『レストラン鎌倉山』は、一九七一年に開業したローストビーフの専門店。かつて高級別荘地として親しまれた風情や趣溢れる美しい場所で、半世紀以上もの間、高級食材である黒毛和牛の魅力を表現し続ける名店だ。熟練のシェフ達が生み出す見事な味わいをぜひお店で体感して欲しい。

黒毛和牛味噌漬には、創業者がこよなく愛したといわれる選りすぐりの黒毛和牛を使用。豊かな風味と上品な甘さ、霜降りのバランスが絶

妙な肩ロースを赤味噌と西京味噌にそれぞれじっくり漬け込んだ秀逸な一品だ。よく熱したフライパンに油を引き、中火で焼き上げるのがおすすめ。しっとり柔らかい食感、濃厚な旨みを香ばしい味噌が優しく包み込む。グリルした野菜などを添えれば彩りが増し、より一層味わい深い一皿になる。



申込番号 19 U 40706

〈神奈川・レストラン鎌倉山〉
黒毛和牛味噌漬セット

●セット内容／黒毛和牛味噌漬95g・黒毛和牛西京味噌漬105g×各5





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ます。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 19 T 10903

〈東京・芳翠園〉神宮司庁御用達献上銘茶「神宮瓶子」

●セット内容／煎茶100g（神宮瓶子入）※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



塩瀬総本家 特製羊羹



申込番号 19 T 50684

〈東京・塩瀬総本家〉
特製羊羹詰合せ4本入

●セット内容／特製羊羹(夜の梅・若緑・君が代・松の栄)×1

『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、奈良にて日本初の餡入り饅頭を売り出した。それは肉食を禁ずる僧侶のために小豆餡を包んだ饅頭で、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。将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。

4種の味が楽しめる羊羹詰合せ。餡本来の味を堪能できる本練り羊羹「松の栄」。大納言小豆が浮かぶ「夜の梅」。お茶の風味が爽やかな「若緑」。沖縄の黒糖がまろやかさを生む「君が代」。好みの味わいを、心安らぐひとときのお茶請けにどうぞ。





難波醤油醸造 醤油

『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。選び抜いた大豆と小麦を主原料にした醤油麴を木樽に仕込み、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。

醤油蔵に入ると、ふつふつと発酵を続けるもろみの芳しい香りに包まれ、思わず深呼吸したくなるほど。

温度調整をせず、自然のままにじつくりと発酵させる醤油の味を決めるのは、醤油蔵の宝だという有効微生物。長年、この蔵の中で受け継がれてきた有効微生物と、手間と時間を惜しまない造り手の真摯な思いこそ

が、芳醇な一滴を生み出すのだ。

「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。「京緋むらさき蘭の露」は、とろりと濃厚な再仕込み醤油。やや甘口の仕上がりだが、脂ののった刺身のうまさを引き立てる。

ばん酢醤油、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、鍋もの、煮物、うどん、そばなどに使えば、本格的な味わいが簡単に。いつもの食事がワンランク上の味わいになることは間違いない。



申込番号 19 T 40860

〈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×3、京むらさき(うすくち) 900ml×2、京緋むらさき蘭の露(再仕込)・ばん酢しょうゆ・淡だし煮物つゆ(濃縮10倍タイプ)・濃だし煮物つゆ(濃縮10倍タイプ)各900ml





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」。「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 19 T 60059

〈長野・石井味噌〉
味噌詰合せ

●セット内容／限定醸造三年味噌 信州1.5kg(750g×2)、三年蔵 白味噌750g×2、フリーズドライ 蔵元の味噌汁(三年味噌×10、こうじ味噌×10、なめこ汁×12)





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3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』が作る「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が身上。かむほどに小麦の風味を感じられ、温

かいにゆうめんで味わうのも格別だ。

最後は、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。

それぞれの麺の特長を楽しみたい。



申込番号 19 Z 40853

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



大分県産どんこ椎茸



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。



申込番号 | 19 Z 60071

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×3



いなにわ手縷うどん・揖保乃糸



申込番号 19 Z 60272

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)×2

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。





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 19 U 20461

松阪牛 すき焼き用

●セット内容／ウデ肉500g●賞味期間／冷凍30日





壱岐牛 すき焼き用



申込番号 19 U 52159

〈長崎・梅嶋〉

壱岐牛 すき焼き用

●セット内容／リブロース肉500g ●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 19 U 70467

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×3●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。



宮崎牛 すき焼き用



申込番号 19 U 62661

宮崎牛 すき焼き用

●セット内容／肩肉700g ●賞味期間／冷凍30日



「一家団欒のごちそう」の代表すき焼き。牛肉を存分に楽しむ料理だからこそ、こんな肉で堪能してはいかがだろう。

「宮崎牛」は、宮崎県で生産された黒毛和種の牛肉のうち肉質等級4等級以上に与えられる名称。5年に1度開催される和牛のオリンピッククとも称される「全国和牛能力共進会」で4大会連続で内閣総理大臣賞を受賞したほどの実力を持つ。

きめ細やかな肉質の赤身はなめらかな舌触り、良質な脂からはほのかな甘みと芳醇な香りが広がり、甘辛い割り下と溶き卵を絡めれば、その旨味と相まって思わず頬が緩む。食卓に笑顔をもたらす、団欒の主役だ。



ふらの和牛ステーキ用



申込番号 19 U 60273

ふらの和牛 ステーキ用

●セット内容/ロース肉360g(2枚入)、モモ肉250g



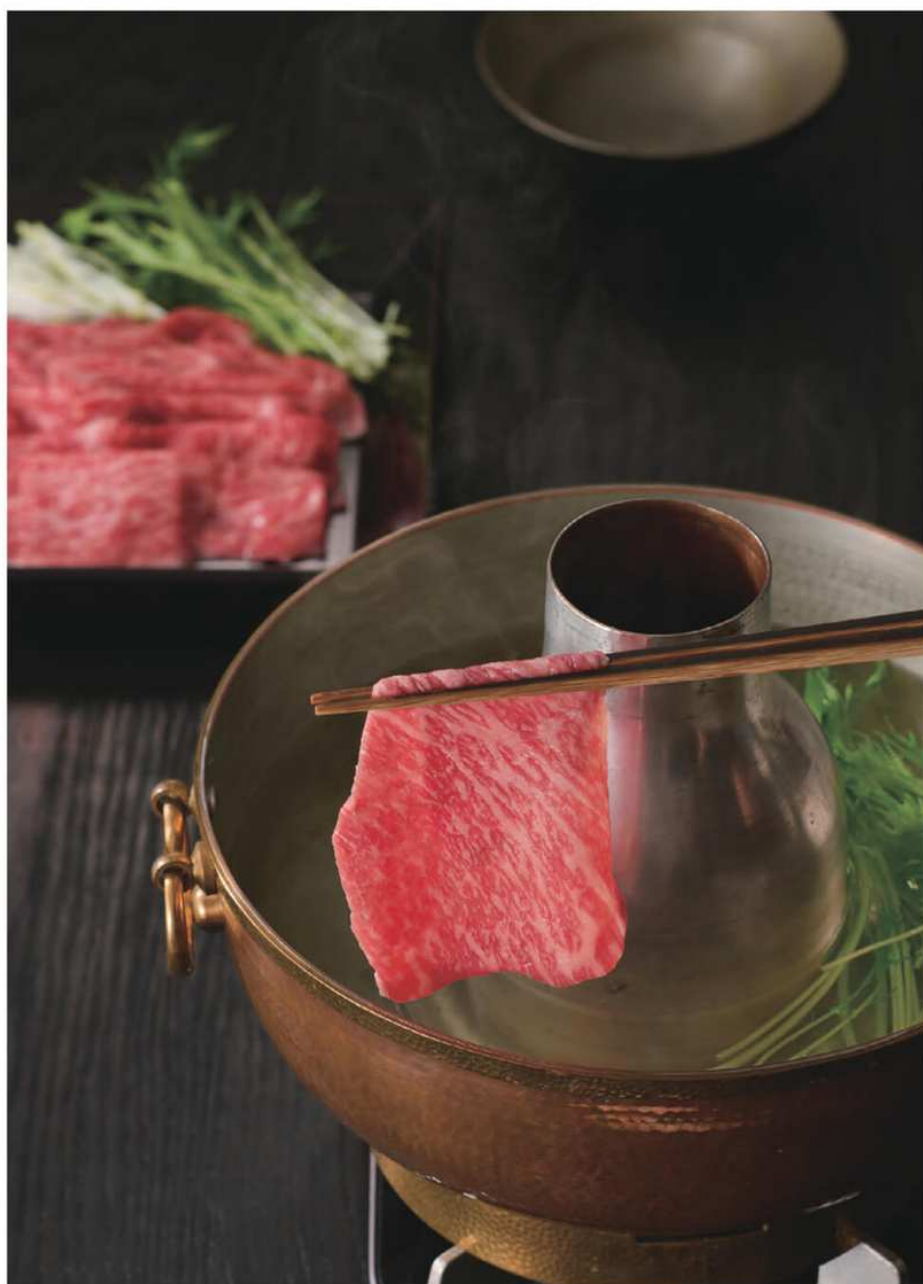
北海道・富良野盆地で育つ「ふらの和牛」は、『谷口ファーム』が育てる黒毛和種のブランド牛だ。飼料に北海道産の乾燥おからや雪解け水をブレンドした独自の餌を採用し、手塩にかけて育てた一品は、肉の旨みと脂を丁寧に引き出した自慢の味わい。

熱した鉄板に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。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。



前沢牛 しやぶしやぶ用



申込番号 19 U 62660

前沢牛 しやぶしやぶ用

●セット内容／肩肉600g●賞味期間／冷凍30日



鮮やかに広がるきめ細かい霜降り、しっとり柔らかい上質な肉質。「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、出汁にサッ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。



近江牛 ロース肉しゃぶしゃぶ用



申込番号 19 U 52117

近江牛 ロース肉しゃぶしゃぶ用

●セット内容／ロース肉480g ●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いく。

「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 19 U 40762

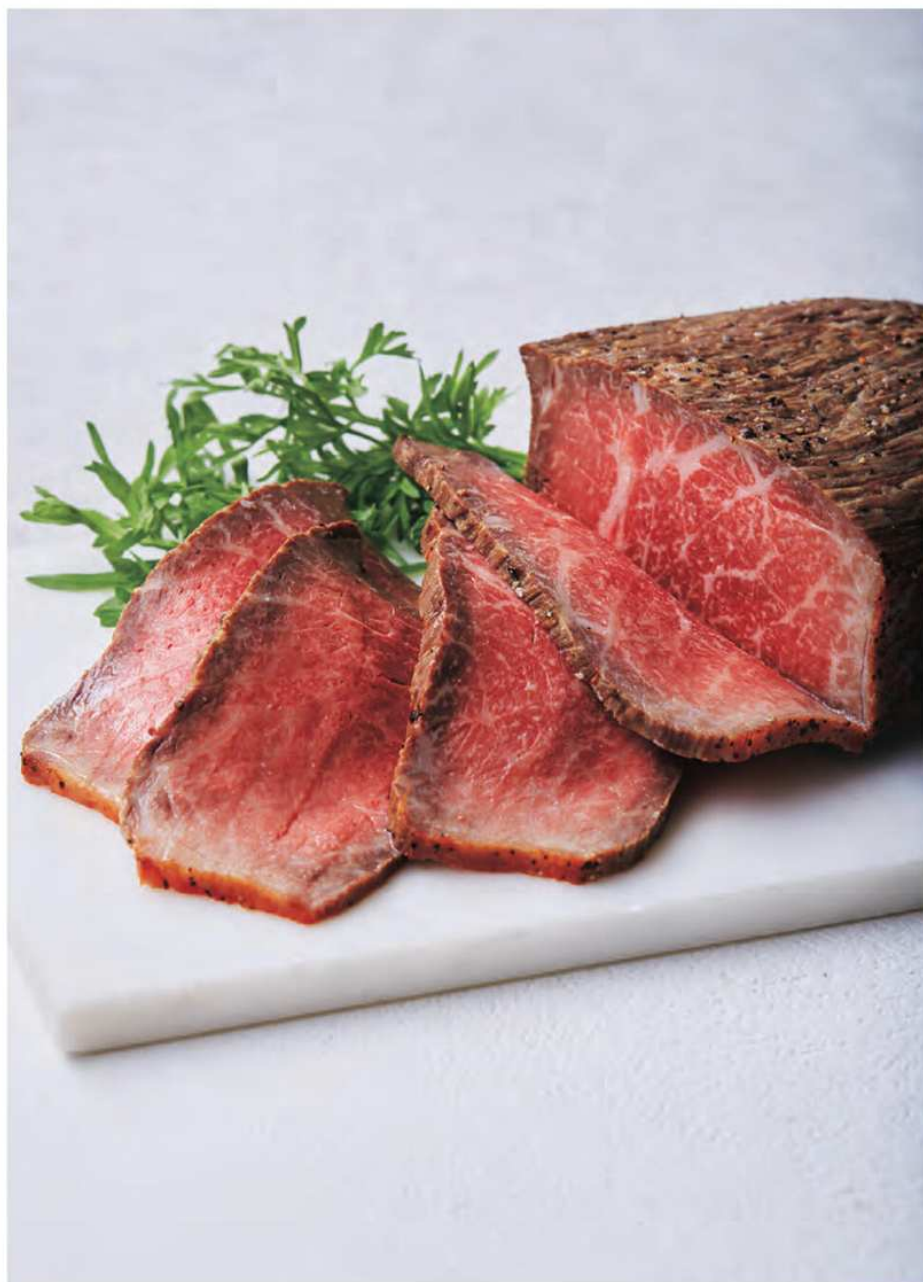
北海道火鍋セット

- セット内容／ラム肉シヨルダーしゃぶしゃぶ用 500g×2、甘海老60g×1、ほたて貝柱(3入)×1、鰯(3切)×1、火鍋スープの素(2~3人前)150g×2
- 羊肉:オーストラリアまたはニュージーランド産、甘海老・帆立・鰯:北海道産 ●賞味期間／冷凍30日





キッチンハンズ 黒毛和牛ローストビーフ



申込番号 19 U 40787

〈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600g、ローストビーフ
ソース×4

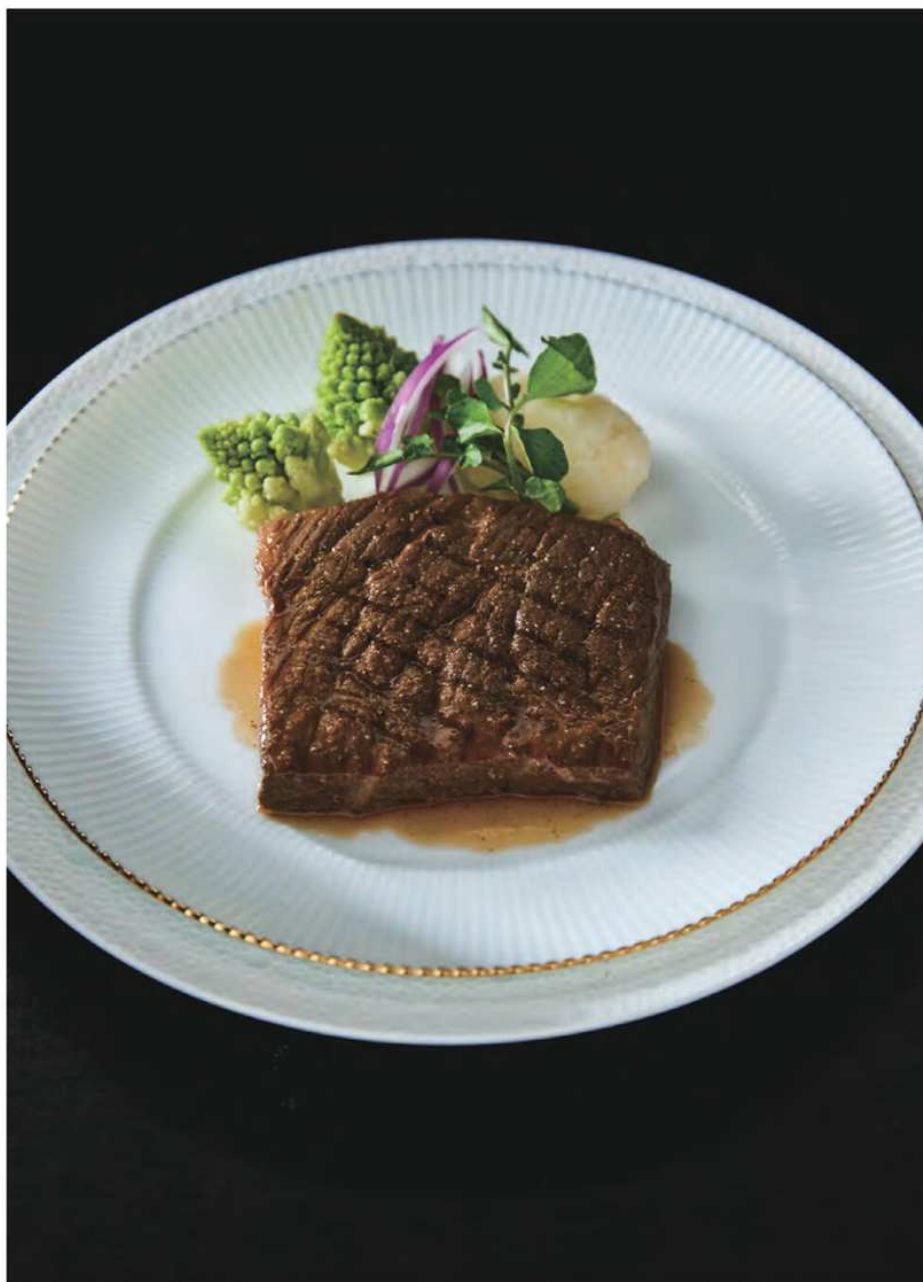


「送られてうれしい、簡単で美味しい」をコンセプトにした『キッチンハンズ』の自信作が、このローストビーフ。選び抜いた国産黒毛和牛のもも肉を使用し、その味をダイレクトに引き出すため、味付けはシンプルに肉の表面に塩、コシヨウのみ。低温でじっくりと焼き上げ、黒毛和牛の旨みを閉じ込めている。

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。



鹿児島県産黒毛和牛ステーキ



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。

家庭でちよつと贅沢に食事したいときに、テクニク不要で即完成。新スタイルのステーキを楽しみたい。



申込番号 19 U 50709

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×6

●賞味期間／冷凍60日







日本料理店の鰯しゃぶ

関西を代表する味覚の一つ、鰯。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「鰯しゃぶ」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鰯。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鰯は、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。鰯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。鰯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、鰯の旨みを余すことなく楽しみ尽くしたい。



申込番号 19 U 00521

日本のおいしいお料理 日本料理店の鰯しゃぶセット(2~3人前)

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





鳴門鯛割烹めし



申込番号 19 U 00519

日本のおいしいお料理
鳴門鯛割烹めし

●セット内容／鳴門鯛 鯛めし(焼き鯛100g、出汁360g)×2、鳴門鯛 鯛めし漁師風(鯛50g、出汁360g、メの茶漬け出汁180g、山椒・ごま)×2

●鯛:徳島県産●賞味期間／冷凍90日



日本一潮流が速いといわれる鳴門海峡。その荒波にもまれた「鳴門鯛」は、締まった身に適度な脂がのり、上品な旨みを持つブランド魚として流通している。その鯛を使った2つの郷土の味を楽しむセットがこちら。

「鯛めし」は焼いた「鳴門鯛」を贅沢に一尾使って炊き上げる。湯気と共にふわりと広がる鯛の香りに思わず垂涎。ハレの日の一品にもふさわしいだろう。「鯛めし漁師風」は地元漁師ならではの味。やや甘めの鯛の煮汁で米を炊き、締めにだし汁をかけてお茶漬けのようにいただく。

2品とも鯛の旨みをたっぷり吸った米の味わいに思わずうなる。つ

いお替わりしてしまうこと必至だ。



北海道産 活蒸毛がに



申込番号 19 U 92990

北海道産 活蒸毛がに

●セット内容／活蒸毛がに300g×3 ●賞味期間／
冷凍90日



今回お届けするのは、旬の時期に北海道で漁獲した毛がにのなかでも、特にみつしりと身が詰まったものを選び、生きたまま蒸しあげたもの。茹でるのではなく蒸すことで、旨みが湯の中に拡散してしまうことを防いでいる。蒸し終わった毛がにには急速冷凍し、蒸したての旨みをさらにギュッと閉じ込める。ひと口ごとに広がる繊細な旨み、濃厚で滑らかなに味噌の豊かな味わいを心ゆくまで。



築地ホクエイ 天然本まぐろ



申込番号 19 U 60080

〈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180g、天然本まぐろ赤身冊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、良質な脂が乗った素晴らしい一品だ。

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 19 U 60040

〈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、鰯たたき、カニ、いくら)各80g×3●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、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。



懐石茶漬



申込番号 19 U 00536

日本のおいしいお料理 懐石茶漬

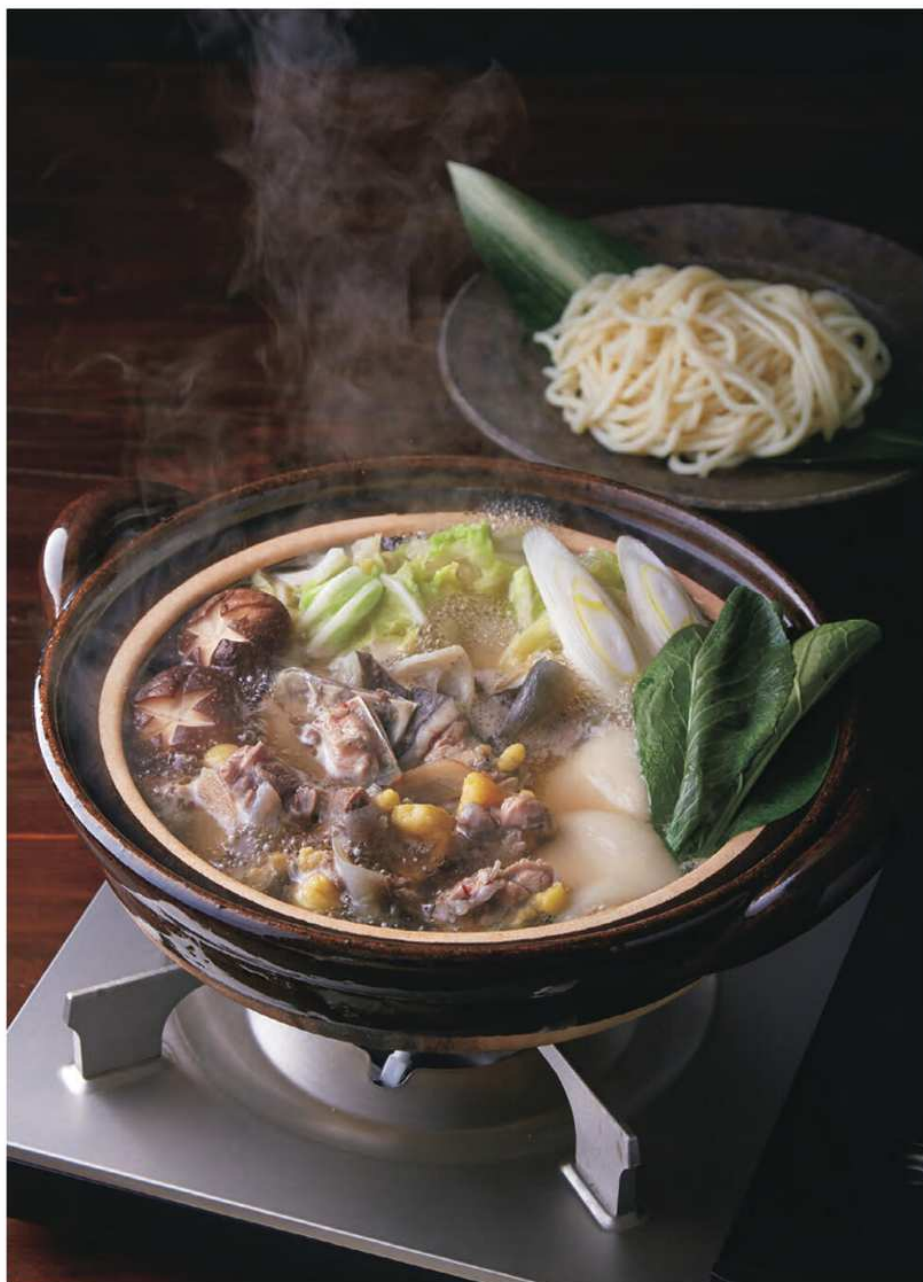
●セット内容／鳴門鯛白みそ仕立て(鯛30g、出汁180g)、太刀魚胡麻風味仕立て(太刀魚15g、出汁180g、ごま)、鰹醤油仕立て(鰹30g、出汁180g)、伊勢海老スープわかめ仕立て(伊勢海老25g(湯通しわかめ・みつば入)、出汁180g)、炙り金目鯛茶漬醤油仕立て(炙り金目鯛30g、出汁180g)、海鮮茶漬け鰹だし仕立て(鰹照焼き・えびむき身・鯛・湯通しひじき・湯通しわかめ計30g、出汁180g)●賞味期間／冷凍90日



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。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」、醤油漬けの鰹にだしを合わせた「鰹醤油」、伊勢海老の濃厚な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「炙り金目鯛茶漬醤油」、鯛や海老、鰹などが入った「海鮮茶漬け鰹だし」の全6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。



新魚栄 すっぽん鍋



申込番号 19 U 60069

〈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550g、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、すっぽんのエキスがたっぷりと溶け出し、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。



ふかひれ姿煮



申込番号 19 T 60060

〈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150g、紅焼醬(煮込み用スープ)100g×3

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」を丁寧に調理し、コクと甘みのある白湯ベースのスープを絡めている。

「尾びれ」は厚みがあり、繊維一本ずつが長い。ゆっくり煮込むことでとろみのあるスープの旨みをたっぷり吸っている。紅焼醬(煮込み用スープ)と煮込んで味わってほしい。



静岡県産 うなぎ蒲焼



申込番号 19 U 10608

静岡県産うなぎ蒲焼

●セット内容／蒲焼本半串100g×4、たれ・山椒×4



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、丁寧な骨を取り除いた後、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。



岡富商店 山陰沖産一夜干し詰合せ



申込番号 19 U 60271

〈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250g、のどぐろ200g(計2~3枚)、かれい360g(計3枚)、白いか1枚、甘鯛350g(1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「一日漁」で獲れる鮮度の高い魚にこだわりの詰合せにきた。「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ると。

あなごやのどぐろ、かれい、甘鯛など、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、ご飯はもちろの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。



正上 真鯛春子焼・蛤酒蒸し



申込番号 19 T 40882

〈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×6、蛤酒蒸し80g×12、花巻10g×3、だし醤油30ml×6●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の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。



利尻産 一汐粒うに



申込番号 | 19 U 60248

利尻産 一汐粒うに

●セット内容／キタムラサキウニ60g×3 ●賞味期間／冷凍90日

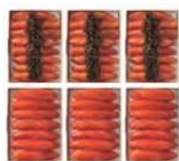


多くの海産物を名産品として有する利尻島。自然保護のため、1年のうち数カ月しか認められていないウニ漁で獲れる希少なウニが、利尻昆布をたっぶり食べて育ったキタムラサキウニだ。獲れたてのウニの身は非常にとけやすいため、通常なら凝固剤（ミョウバン）を使用するが、この一汐粒うには赤穂の天塩だけで漬けている。

口中に入れた瞬間、淡雪のように溶けてしまう繊細な甘みとさっぱりとした塩気は、身悶えてしまうほど。にがりの入った赤穂の天塩が引き出すウニの旨みは、生ウニとはまた違う味わい。これひとつで食卓が華やかになる一品だ。



幸村英商店・海産物専門原口商店 明太子詰合せ



申込番号 19 U 40875

幸村英商店・海産物専門
原口商店明太子詰合せ

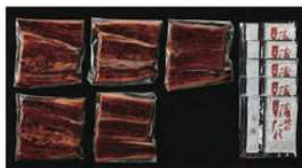
●セット内容／幸村英商店の昆布漬辛子明太子・
海産物専門原口商店の辛子明太子各180g×3
●スケトウダラの卵:北海道産●賞味期間／冷凍30日



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つただし
(一番だし)で塩抜き。続いて羅臼
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。市
場ならではの両店の味をご堪能あ
れ。



桑鰻会 木曾三川鰻蒲焼



申込番号 19 U 50656

桑鰻会 木曾三川鰻蒲焼

- セット内容／鰻蒲焼80g×5、たれ・山椒×各5
- 三重県または愛知県産●賞味期間／冷凍60日



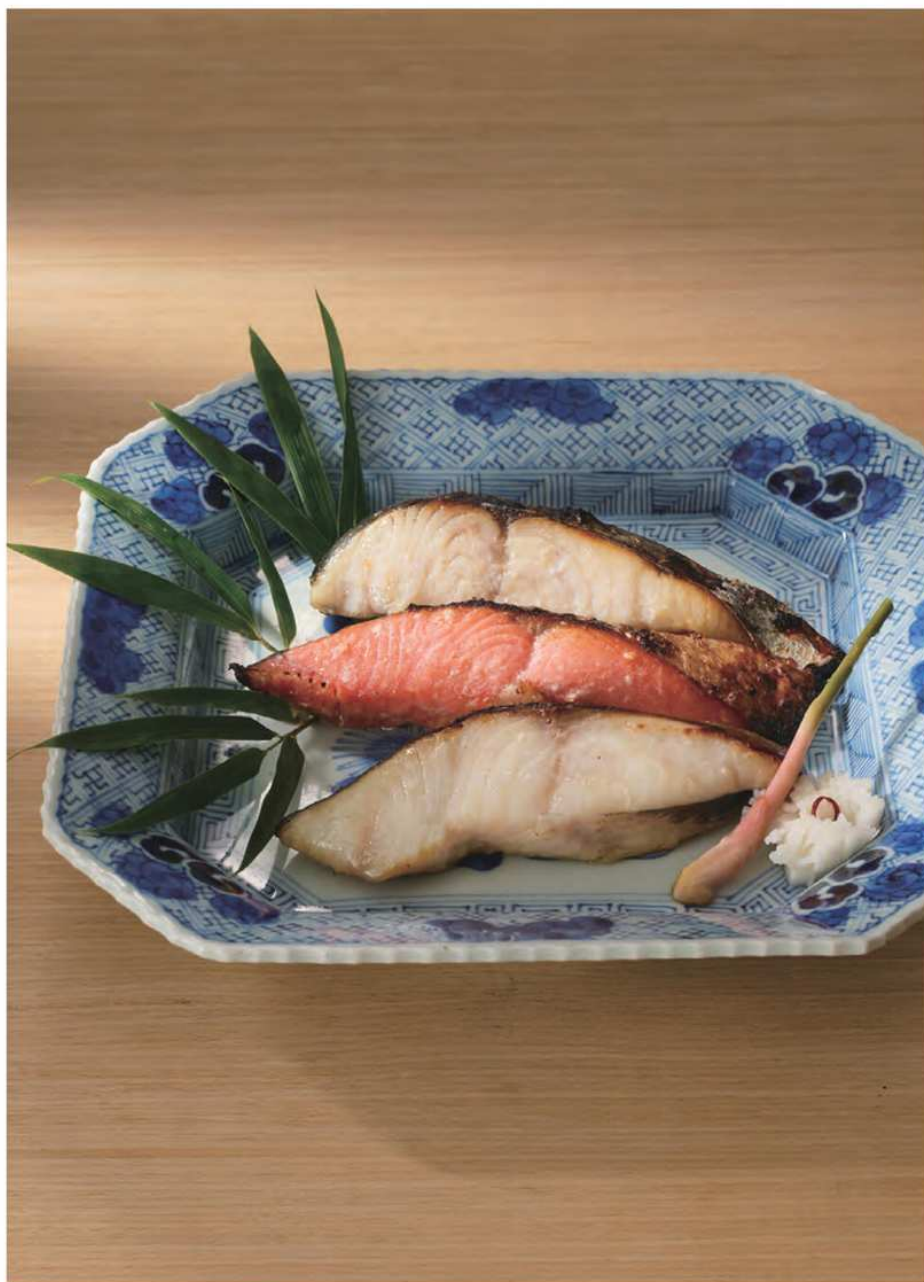
「木曾三川鰻蒲焼」は、香ばしい香りが立ち上り、照りのある濃厚なタレが食欲をそそる。炊き立てのご飯の上にサツとのせると瞬く間にリッチな一皿が完成。待ちきれず箸を入れるとふっくら柔らかな身が顔を覗かせる。

『木曾三川鰻』は、地元の豊かな食文化を継承しようと誕生した地域ブランド。生産者の顔が見える安心・安全な鰻を旨指して、JAS認証も取得。良質な国産鰻の生産を見事成功させた。

三重県の北部に位置する桑名市は、揖斐川・長良川・木曾川といった木曾三川のミネラル豊富な清流に恵まれ、古くから鰻の養殖文化が息づく地域である。



オオハシ商店 漬魚



申込番号 19 U 50674

〈東京・オオハシ商店〉漬魚詰合せ

●セット内容／さわら西京漬・紅鮭粕漬・たら粕漬各90g×4、キングサーモン西京漬90g×3 ●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



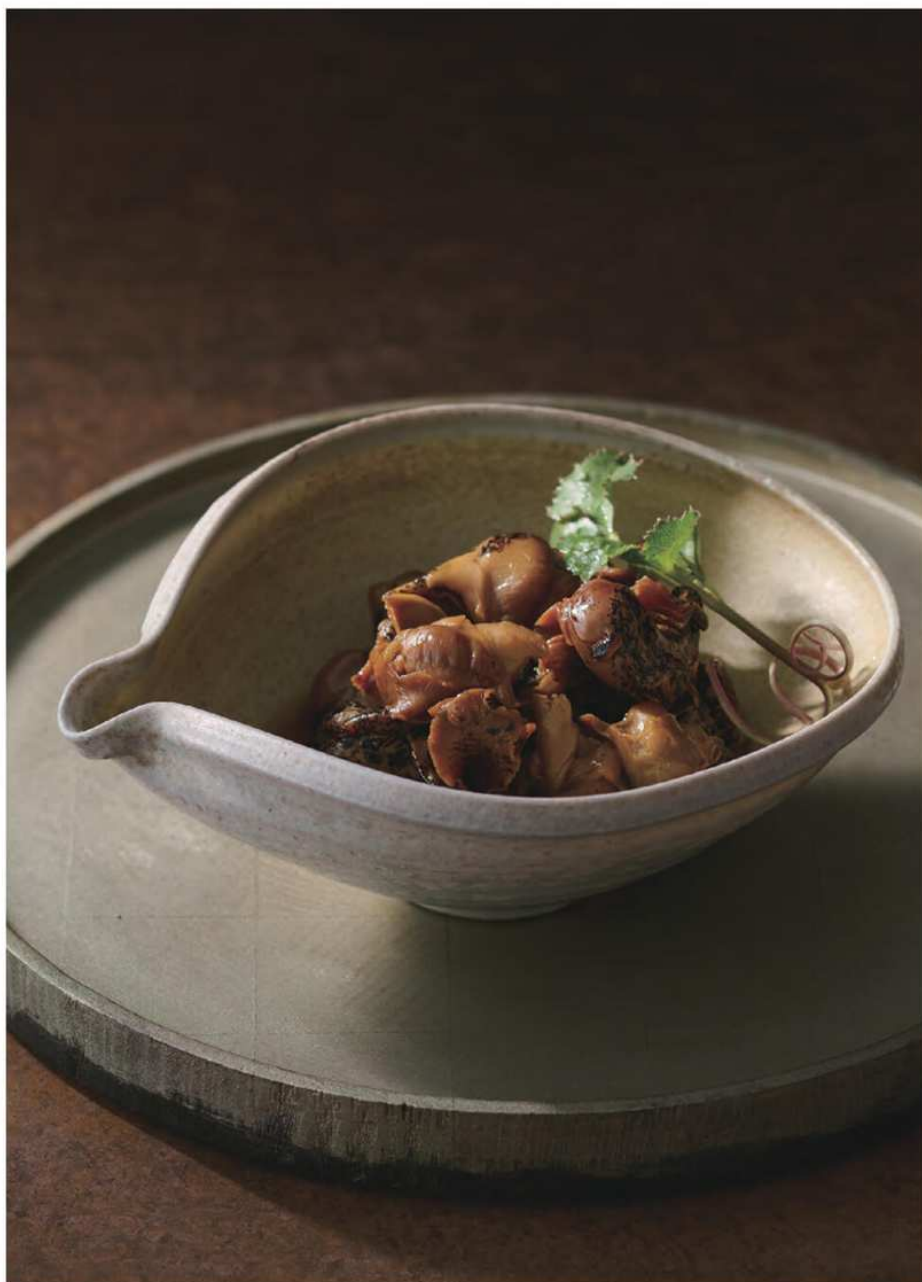
築地市場で創業した仲卸業『オオハシ商店』が選んだ人気の漬魚詰合せ。こだわり抜いた旬の素材を、信州味噌と酒粕で丹念に漬け込んだ。

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。



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。なので、そのままいただくか、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。キュッ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 19 Z 60019

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×9



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作る水煮缶詰は、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 19 Z 40743

釧路・青森沖 真さば水煮缶詰

●セット内容／真さば水煮170g×10





鹿児島 黒豚カレー

もはや国民食のひとつといっても過言でないほど、日本人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」だ。

鹿児島県が誇る「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だ。また、しっかりと煮込まれたブロック肉といっしょに大きめにカットされた玉ねぎやにんじんもごろごろと入っており、食べ応

えも十分。

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のひと口まで美味しく食べられると評判だ。



申込番号 19 Z 40752

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×12



米沢牛コンビーフ



申込番号 | 19 U 40874

米沢牛コンビーフ

●セット内容／米沢牛コンビーフ100g×8 ●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「米沢牛コンビーフ」。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。



青山からす亭 3種のソース



申込番号 19 Z 40747

〈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×5、ホワイトクリーム200g×3、チキンパジルトマト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、パジルを加えた「チキンパジルトマト」。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。



ネージュフロマージュ・プレミアムケーキ



申込番号 | 19 U 60033

ネージュフロマージュ &
Theプレミアムケーキセット

●セット内容／ネージュフロマージュ(ショコラ)・Theプレミアムケーキ(フロマージュブリュレ)(4号サイズ)×各2、ネージュフロマージュ(プレーン)・Theプレミアムケーキ(ニューヨークタイプ)(4号サイズ)×各1



自家製クリームチーズと北海道産生クリームを使った、4種類のケーキ。こちらのチーズは、「地産地消」をモットーに、北海道の牧場で生産された生乳を使い、長年の経験による細やかな温度・湿度管理によって、製造されている。チーズケーキとチーズムースを重ね、スポンジクラムで覆った「ネージュフロマージュ」とココア風味の「ネージュフロマージュ(ショコラ)」。プリン風味のチーズケーキをキャラメリゼした「フロマージュブリュレ」。しつとりと焼き上げたチーズケーキの「ニューヨークタイプ」。濃厚な風味とためらかな口当たりを楽しんでほしい。



産地限定100%ストレートジュース



申込番号 19 Z 30640

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／長野県産ふじりんごジュース500ml
×5、長野県産白桃ジュース・和歌山県有田カネ上
農園熟達味みかんジュース各500ml×4

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と越しなのに、飲み口はあっさりさり。「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、香りとあった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。



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。なめらかな濃厚なミ
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 19 U 60013

〈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×21





北海道カウベルアイスクリーム



申込番号 19 U 40991

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・赤肉メロン・抹茶各80ml×11



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、心もほどけていくだろう。





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。リンゴやトースト、バニ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 19 Z 60274

〈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×3 ●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れません。



勝山 純米大吟醸



申込番号 | 19 T 10619

仙台伊達家御用蔵〈勝山〉
純米大吟醸「暁」・「伝」セット

●セット内容／勝山 純米大吟醸「暁」・「伝」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ことが名の由来となった「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、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。少し大きめのガラスの酒器で嗜むと、その芳醇な香りが一層楽しめる。



奥の松酒造 純米大吟醸雫酒



申込番号 19 Z 30656

〈福島・奥の松酒造〉
純米大吟醸雫酒 金之丞

●セット内容／純米大吟醸1800ml ●アルコール
度数:15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。「純米大吟醸雫酒 金之丞」は、酒袋から自然に滴り落ちる雫だけを集めた希少な酒。口に含むと米の芳醇な香りが鼻腔を抜け、繊細ながら、しっかりとした吟醸香を感じることができる。数々の鑑評会で金賞を受賞した、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、鉄や土よりも扱いやすいステンレスという素材、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 | 19 C 20552

〈肴七味〉ステンレス 卓上鍋
(お玉・目皿・おろし金付)

●セット内容／卓上鍋、目皿、おろし金、お玉各1
●サイズ／卓上鍋：約高さ13.5(フタ含む)×直径24cm(持手含まない)、厚み約1mm、容量約3ℓ、質量約800g、目皿：約高さ3.5×径21.5cm、質量約160g、おろし金：約タテ24×ヨコ13cm、質量約280g、お玉：全長約23cm●素材／卓上鍋・目皿・おろし金：ステンレス鋼、お玉：アルミニウム●日本製
※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。



鉄鍋

鉄製品は手間がかかる。鍋ならば使う前には鍋肌に油をなじませる「鍋ならし」が必要だし、さびさせないためには、使っていく中で油分を補給するなどの手間が不可欠だ。それでも、道具と向き合う、そんな楽しさを教えてくれる商品である。

熱伝導率や保温性に優れ耐久性も高い南部鉄器は、煮物は煮崩れしにくく柔らかくなり、焼き物はじっくり熱が加わるからふっくらいい色に仕上がる。使いやすいデザインも魅力だ。持ちやすいよう大きく張り出した持ち手、熱を均一にする厚めの底部、重めの蓋は水分や旨みをギュッと閉じ込めて逃がさない。

使っていくうちに、道具二つで暮らしは変わること、変化していくことの喜びや、愛着を持つことの楽しさに気がつけてくれる。



申込番号 19 W 50507

〈柳宗理〉南部鉄器浅型22cm
鉄フタハンドル付き

●サイズ／約高さ11.5(フタ含む)×直径22cm(持手含まない)、容量約2.45ℓ、質量約4.2kg ●素材／鋳鉄 ●日本製

※直火可。電磁調理器200V可。ハンドル付。

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2点のほか、合わせて使える蒸し台、兼用フタ、着脱式ハンドルの5アイテムを揃え、この2つの鍋で、「煮る、茹でる、蒸す」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 | 19 C 40507

〈燕三〉

ハンドル着脱式鍋2点セット蒸し台付〈18・20cm〉

●セット内容／鍋18cm、20cm、蒸し台、兼用蓋、着脱ハンドル各1 ●サイズ／鍋18cm:約高さ8×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8.5×直径20cm(持手含まない)、厚み約1.5mm、容量約2.8ℓ、質量約720g、蒸し台:約高さ3×直径18cm、質量約110g、兼用蓋:約高さ3×直径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・蒸し台: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。

古流梨地包丁



日本有数の刃物の町、岐阜県関市で1丁ずつ作られた包丁をセットで。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。魚に便利な出刃包丁、薄く美しく切れる刺身包丁ともに昔ながらの梨地仕上げで、日本刀のような美しさを持つ。

積層強化木を採用した柄も手にしっくりとなじみ、料理がいつそう楽しくなりそうだ。

申込番号 19 W 00582

濃州孫六作
古流梨地包丁3点セット

●セット内容／三徳包丁、出刃包丁、刺身包丁各1
●サイズ／三徳包丁:全長約28.5cm、刃渡約17cm、
出刃包丁:全長約27.5cm、刃渡約15cm、刺身包丁:全
長約32cm、刃渡約20cm●素材／刃部:ステンレス刃
物鋼、柄:黒色積層強化木●日本製
※手作りの為、色・柄・サイズが異なる場合があります。
出刃包丁・刺身包丁:片刃包丁(右利き用)。

銅製やかん



熱伝導率に優れ、火の通りにムラが出づらく、素早くお湯をわかすことができるのが銅製のやかんだ。耐久性も高く、殺菌効果なども期待できる。少し手を加えながら、長く使うことができる魅力的な素材である。千歳の銅製やかんは、ころんとしたフォルムが可愛らしく、日常にも取り込みやすいデザインだ。使い込むほどに飴色に変化する銅ならではの風合いを楽しんでほしい。

申込番号 19 C 00235

〈千歳〉銅製やかん(2.4ℓ)

●サイズ／約高さ16(フタ含む)×径19cm、厚み約0.6mm、容量約2.4ℓ、質量約700g●素材／本体:銅、持手:天然木●日本製
※電磁調理器不可。



- N 4 長崎県 高野屋からすみ
 N 5 山口県 たらふく刺身セット
 N 6 兵庫県 神戸牛ステーキ
 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 こばやし 信州蕎麦
 N 13 高知県 土佐あかうし すき焼き用
 N 15 佐賀県 田嶋ハム工房 ハム・ソーセージ
 N 17 京都府 京都産朝掘り竹の子
 N 19 神奈川県 レストラン鎌倉山黒毛和牛味噌漬
 N 20 東京都 芳翠園 煎茶
 N 21 東京都 塩瀬総本家 特製羊羹
 N 23 京都府 難波醤油醸造 醤油
 N 25 長野県 石井味噌 味噌詰合せ
 N 27 奈良県／徳島県／長崎県 べっ当地麺
 N 28 大分県 大分県産どんこ椎茸
 N 29 秋田県／兵庫県 いなにわ手絢うどん・損保乃糸
 N 31 三重県 松阪牛 すき焼き用
 N 32 長崎県 苓岐牛 すき焼き用
 N 33 鹿児島県 鹿児島産黒毛和牛ステーキ用
 N 34 宮崎県 宮崎牛 すき焼き用
 N 35 北海道 ぶらの和牛 ステーキ用
 N 36 岩手県 前沢牛 しゃぶしゃぶ用
 N 37 滋賀県 近江牛 ロース肉しゃぶしゃぶ用
 N 39 北海道 北海道火鍋
 N 40 東京都 キッチンハンズ 黒毛和牛ローストビーフ
 N 41 鹿児島県 鹿児島産黒毛和牛 ステーキ
 N 43 徳島県 日本料理店の鰻しゃぶ
 N 44 徳島県 鳴門鯛割烹めし
 N 45 北海道 北海道産 活蒸毛がに
- N 46 東京都 築地ホクエイ 天然本まぐろ
 N 47 宮城県 歌津小太郎 海鮮詰合せ
 N 48 高知県 懐石茶漬け
 N 49 大阪府 新魚栄 すっぽん鍋
 N 50 宮城県 ふかひれ姿煮
 N 51 静岡県 静岡県産 うなぎ蒲焼
 N 52 島根県 岡富商店 山陰沖産 一夜干し詰合せ
 N 53 千葉県 正上 真鯛春子焼・蛤酒蒸し
 N 54 北海道 利尻産 一汐粒うに
 N 55 福岡県 幸村英商店・海産物専門原口商店 明太子詰合せ
 N 56 三重県 桑鰻会 木曾三川 鰻蒲焼
 N 57 東京都 オオハシ商店 漬魚
 N 58 北海道 北海道産 灯台つぶ貝味付け缶詰
 N 59 北海道 釧路・青森沖 真さば水煮缶詰
 N 61 鹿児島県 鹿児島黒豚カレー
 N 62 山形県 米沢牛コンビーフ
 N 63 東京都 青山からす亭 3種のソース
 N 64 北海道 ネージュ・ロマー・ジュ・プレミアムケーキ
 N 65 長野県／和歌山県 産地限定100%ストレートジュース
 N 66 東京都 ビストア 焦がしカメルアイス
 N 67 北海道 北海道カウベルアイスクリーム
 N 69 山梨県 ルミエールスパークリングワイン
 N 70 宮城県 勝山 純米大吟醸
 N 71 福島県 奥の松酒造 純米大吟醸酒
- 「台所道具」
 N 74 卓上鍋
 N 75 鉄鍋
 N 76 ハンドル着脱式鍋
 N 77 古流梨地包丁／銅製やかん

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

- ・・・冷郵便
- ・・・冷蔵便
- ・・・期間限定
- ・・・配達日ご指定

申込番号	00 U 00000	申込番号
○○○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		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)