

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。

A close-up photograph of a metal pot, likely a traditional Japanese iron pot (hishio), sitting on a dark, textured surface. Steam is rising from the pot, and a piece of white paper is visible inside. The lighting is dramatic, highlighting the metallic rim of the pot.

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。

【岐阜県】

味覚を研ぎ澄ます、麗しい輝き

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。使用するのは地元産のもち米と、熟練の杜氏が手作業で作った米麴、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。麴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。



申込番号 06 T 01860

はくせんしゅぞう
〈岐阜・白扇酒造〉七年熟成美酎

●セット内容／七年熟成美酎500ml

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



【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旨みが広がる。



申込番号 06 Z 25171

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)×3



【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。
とらふぐと真ふぐを、ご自宅で堪能できる贅
沢なセットだ。



申込番号 06 U 60201

〈関とら本店〉ふぐ霜降り刺身セット

●セット内容／真ふぐ霜降り刺身(17cm皿)・とらふぐ皮各20g×2、ふぐ煮こごり100g、ふぐポン酢・もみじおろし各10g×2 ●マフグ:山口県産、トラフグ:長崎県または熊本県産(養殖) ●賞味期間／冷凍90日



【長崎県】

「つるん」と響き渡る、
しなやかなコシ

島原の乱以降、長崎に伝わったとされる素
麵製造。約350年の間、脈々と受け継がれ
てきた伝統技術だ。素麵は気温や湿度など
によって出来栄が変化するため管理が非常
に難しく、「素麵は生き物」と言われるほど。『島
原手延そうめん』は、オリジナルでブレンドし
た国産小麦粉と国産塩を使用し、独自のつる
つるとした食感を生み出している。コシが強
く、滑らかな舌触りで、喉ごしも良好だ。



申込番号 06 Z 40894

島原手延そうめん

●セット内容／手延そうめん50g×20

【京都府】 ぷるんと心地よい 本わらびの粉の弾力

明治8（一八七五）年の創業以来、日本の伝統食文化を守り伝えてきた『廣八堂』の本わらび粉を使用。抹茶は京都府産の濃茶用宇治抹茶を使用している。

まずはそのまま味わってほしい。なめらかな食感でぷるんと心地よい弾力は本わらび粉を使うからこそ。そして同時にふくよかな抹茶の香りとほろ苦さがふわりと口の中で広がっていく。付属の沖縄県産黒糖を使用した黒蜜と京挽ききな粉をお好みでかけるとまた違った味わいに。食べるとほっと心が癒される、そんな和スイーツである。



申込番号 | 06 Z 00638

〈春七味屋〉
抹茶わらび餅

●セット内容／抹茶わらび餅（わらび餅130g・黒蜜10g・きなこ5g）×6



白き衣がほどける、
やさしい甘み

大福の原型が生まれたとされるのは江戸時代。当時は贅沢品、砂糖で甘くしたあんこを包んだ「大福餅」として親しまれていた。昭和の終わり頃、洋菓子文化の広がりとともに生クリームを合わせた大福が生まれ、和と洋の垣根を越えた新しいスイーツとして人気を博す。そんな歴史に新たな風を吹かせたのが、モチクリーム大福。柔らかいもちに餡やクリーム、瑞々しいフルーツをそっと忍ばせ、目にもおいしい甘味へ。かじるとふんわりなめらかな食感、口の中で広がる上品な甘味にうっとりさせられる。



申込番号 06 U 60224

モチクリーム大福

●セット内容／まるごとみかん105g、ごろっとチョコバナナ100g、ごろっとマンゴーヨーグルト85g、純生クリーム宇治抹茶あん55g、純生クリームカフェオレあん55g、苺ショートケーキ45g ●賞味期間／冷凍90日







紀州高田果園 南高梅のしそ漬梅干

「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。「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『紀州高田果園』自慢の一品。

芳醇なしその香りと混ざりつけない、酸っぱい旨さが凝縮した、昔ながらの梅干の味わいをご堪能いただきたい。



申込番号 06 Z 51517

〈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450g(梅干410g、しそ葉40g)L〜4L粒、塩分約18%





石井味噌 三年蔵味噌

慶応4（一八六八）年創業、長野

系の湧き水を使って仕込んでいる。

代表商品である「三年蔵／赤」

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

は、二寒二土用の熟成期間をじつ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。

「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

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。

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



申込番号 06 T 51027

〈長野・石井味噌〉
三年蔵味噌 赤・白詰合せ

●セット内容／三年蔵赤味噌・三年蔵白味噌各750g





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 06 U 24978

鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用

●セット内容／モモ肉250g ●賞味期間／冷凍30日







志岐蒲鉾本店 志岐のかまぼこ

江戸時代創業という長い歴史をもつ、福岡県大川にある蒲鉾店の老舗『志岐蒲鉾本店』。伝統の味をたくなに守り続け、手作りの味をいまに伝え続けている。

そのこだわりは原料から始まる。九州近海で獲れたエソを、一匹一匹包丁でさばいてからすり身にし、グチ、タラと独自のブレンドを施す。魚本来の自然の色艶、風味を保つための丁寧な仕事ぶりである。また保存料は使用していない。

えびひらは、上質な二尾の海老を開き、蒲鉾にあしらって蒸し上げたもの。一つひとつ型枠で形をととのえる、手間のかかる一品。洋風にも和風にもアレンジすることができ、

切って並べるだけでテーブルが華やかに。プリプリとした食感と上品な味はマヨネーズとも相性がよい。

上級のすり身を練り上げ、蒸し上げた特選蒲鉾はもっちりとした弾力、なめらかで美しい肌色など、自慢の一品。まずは柚子胡椒やわさびを添えて、手作りの上品な旨みをシンプルに味わっていただきたい。



申込番号 06 U 31057

〈福岡・志岐蒲鉾本店〉
志岐のかまぼこ詰合せ

●セット内容／特選蒲鉾(赤・白)各1本、えびひら1本、厚焼150g、しのだ巻き110g ●賞味期間／冷蔵6日 ●12月15日～1月20日のお届けはできません。







十字屋 かぶら寿し

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、この地の風土や四季の変化が生み出す発酵食品は、古くから庶民の味として愛され続けてきた。そんな金沢で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」は寒の時期のか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、たつぷりの麴で包んだものを約10日間漬けて込んで完成する。

地元・金沢で昭和27（一九五二）年に創業、「人々に愛される食品づくり」を社是とする『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。一つひとつ個包装されているので、食べやすさも嬉しい心くばり。



申込番号 06 U 60215

〈石川・十字屋〉

かぶら寿し

●セット内容／かぶら寿し3～4枚(計540g) ●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。







森からし蓮根 からし蓮根

今では熊本の代表的な郷土食として知られている「辛子蓮根」。その元祖製造元が、熊本県の旧城下町、新町に本店を構える『森からし蓮根』だ。

その誕生は、明治10（一八七七）年の創業から遡ること約四半世紀。寛永9（一六三二）年頃、この店の

始祖である森平五郎が、ときの肥後藩主・細川忠利公に栄養食として献上したのが始まりとされている。以来、その製法は口伝で家系伝授され、当主が18代目となった現在に至るまで江戸時代の味を大切に守りながら、当時と変わらぬ手作業による製造が続けられてきた。

蓮根のシャキシャキとした食感と



ともに、熊本名産の麦味噌に混ぜられた和辛子がツンと鼻をはじく。その絶妙なハーモニーは刺激的でありながら、なんともいえず後を引く美味しさがある。そのまま食べて強めの辛味を楽しむほか、軽く醤油やマヨネーズをつければ酒のつまみとしても格別だ。



申込番号 06 U 31145

〈熊本・森からし蓮根〉

からし蓮根3本セット

●セット内容／からし蓮根265g×3 ●賞味期間／

冷蔵13日







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 06 Z 41094

鹿児島 黒豚カレー

●セット内容／黒豚カレー200g×3





塩瀬総本家 御菓子

『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る。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の技と心で守り続けられている。

皮と餡が分かれた最中は、食べる直前に挟むとサクッと香ばしくて美



味しい。焼き菓子は、卵の風味が溢れる優しい味。蒸し饅頭は温めて蒸し立ての味を再現すると、立ち上る湯気に心華やぐ一品となる。贅沢なひとときのお茶請けとして、熱い緑茶とともにどうぞ。



申込番号 06 T 50678

〈東京・塩瀬総本家〉
蒸し饅頭、最中、焼菓子詰合せ

●セット内容／蒸し饅頭4個入り×1、栗饅頭×2、桃山・里の梅・袖ヶ浦最中こし餡・袖ヶ浦最中つぶ餡×各1 ●賞味期間／常温30日





ブルミツシュ焼菓子

一九七三年に東京・渋谷で誕生し、現在は銀座に本店を構えている『ブルミツシュ』は、フランス菓子店の草分け的存在として知られる名店。店主の吉田菊次郎がパリで学んだフランスの伝統菓子をもとに、独自の感性を吹き込んだ創作菓子を次々と生み出してきた。

代表作である「トリュフケーキ」は、しっとりした生地に濃厚なトリュフチョコレートを丸ごと一粒忍ばせた、とろけるような食感と芳醇な味わい。過去にはモンドセレクション金賞を一九九七年から25年連続受賞した経歴ももつ、世界が認めるスイーツである。マロンペーストや栗の甘露煮、マロングラーセを詰め込

んだ「ガトー・オ・マロン」など豊富な風味に魅了される人気商品だ。

ギフトセットには、トリュフケーキやガトー・オ・マロンの他、マドレーヌ、フィナンシェ、ヌーヴェルガレットといった店を代表する数々の名菓子がギュッと詰まっている。これ一箱でブルミツシュの魅力を心ゆくまで楽しんでいただけるだろう。



申込番号 06 T 41036

〈東京・銀座 ブールミツシュ〉

ギフトセット16個入

●セット内容／マドレーヌ・ヌーヴェルガレット(バニラ・チョコ)×各3、トリュフケーキ・ガトー オ マロン・フィナンシェ×各2、フィナンシェ ショコラ ●賞味期間／常温60日



市田柿フロマーージュ



「市田柿」は、南信州に息づく特産品。きめ細かい白い粉を纏った餡色の実と、もっちりとした独特の食感、濃厚な甘味がおいしい干し柿である。

そんな伝統の味「市田柿」に、クリームチーズをサンドした「市田柿フロマーージュ」は、市田柿の新たな魅力を引き出した斬新なスイーツ。ねっとり甘い柿とまろやかなチーズが絶妙なハーモニーを生み、一度食べたらクセになる味わい。ミルフィーユ状に重なる白とオレンジの色合いがまた上品で、スライスして皿に盛り付けると彩り鮮やか。おもてなしのシーンでも華やかになる。

お茶やコーヒーはもちろん、ワインや洋酒などとも相性がよい。ティータイムから晩酌まで頼れる大人の嗜みだ。



申込番号 06 U 51684

市田柿フロマーージュ

●セット内容/200g×1





資生堂パーラー クッキー・チーズケーキ



申込番号 06 T 41126

〈東京・資生堂パーラー〉
菓子詰合せ

●セット内容／ラ・ガナシュ×14(ノワール×8、ブラン×6)、ビスキュイ×8(キャラメル・シュクレ×各3、キャラメリゼ×2)、チーズケーキ×4 ●賞味期間／常温60日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。

東京銀座で創業120年を超える老舗の洋菓子店『資生堂パーラー』。その原点は日本で初めてソーダ水やアイスクリームの製造販売を行った「ソーダファウンテン」だ。その後、西洋料理のレストランや洋菓子の販売を始め、銀座のシンボルとして多くの人々に愛されてきた。

今も変わらず受け継がれる、素材や食べやすさにこだわったバラエティ豊かな洋菓子は、どれも銀座モダンが息づいた一品ばかり。

ご紹介するのは「資生堂パーラー」で人気の高い3種類のお菓子を贅沢に詰込んだ商品。定番のチーズケーキや口溶けの良いガナシュなど、上質な焼き菓子が勢揃いし、テイタイムを華やかに彩る。



高野屋 からすみ



申込番号 06 U 31146

〈長崎・高野屋〉
からすみ三昧セット

●セット内容／からすみ(片腹)20g、からすみほぐし28g、からすみ茶漬40g ●ボラの卵(からすみ片腹):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



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。



利久牛たん惣菜



申込番号 06 U 41397

〈仙台・利久〉
牛たん詰合せ

●セット内容／牛たんおかず塩味・牛たんおかず味噌味 各120g、テールスープ250g×2



戦後の仙台で生まれた牛たん定食という文化。今では地元仙台に強く根付き、名物の一つとして、全国に知れ渡る。『牛たん炭焼利久』は、昭和63（一九八八）年に仙台市泉区に創業した牛たん専門店だ。

『牛たん炭焼利久』の最大のこだわりは、包丁一つで牛たんを仕込む技、手振り塩での味付け、そして熟成だ。全て手作業で最適な厚みになるよう一枚一枚スライスし、熟練の職人によって絶妙な塩加減で味付けする。最後に冷蔵庫の中でたつぷり熟成させて旨みを引き出す。

お届けは、食べやすい厚さにスライスした牛たんを、特製ダレで味付けした「牛たんおかず」とさっぱりとした口当たりの「テールスープ」である。



十勝白玉冷やしぜんざい



申込番号 | 06 U 41111

十勝白玉冷やしぜんざい

- セット内容／十勝白玉冷やしぜんざい120g×3、十勝白玉冷やしぜんざい(クリーム入)120g×2
- 賞味期間／冷凍30日



北海道の南東部に位置する十勝は、日本でも有数の小豆の産地。夏は日照時間が長く、秋は涼しい恵まれた気候が生み出す甘みが強く風味豊かな小豆は、「十勝あずき」としてブランドを確立しつつある。

良質な十勝の小豆をふんだんに使った2種類のぜんざいをセットに。柔らかな白玉を添えた「白玉冷やしぜんざい」と、ホイップクリームで滑らかに仕上げた「クリームぜんざい」を堪能いただける。選りすぐりの十勝産小豆を使ったこだわりのぜんざいは、食べた瞬間に小豆の豊かな風味が口いっぱいに広がる上質なスイーツ。粒餡のつぶつぶ食感と優しい甘さにほっとして、自然と頬もゆるんでしまう。



芳翠園 煎茶・玉露



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、五十鈴川の源である宮川から水を引き、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。煎茶「伝統銘茶」は、香り高くコク深い深蒸し煎茶で、日常で味わえる飽きの来ない味わいが特徴。また、芳翠園が誇る玉露「碧峰」は、優良契約農家で丹精込めて作られた一品で、品質の細部にまでこだわって丁寧に作られている。



申込番号 06 T 50880

〈東京・芳翠園〉煎茶「神宮司庁御用達銘茶」、玉露「碧峰」詰合せ

●セット内容／煎茶80g・玉露80g

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



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。

をせず、当たり前のことをしっかりとやっていただけ」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人手も最小限。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。



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。

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。



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』の琥珀だしは、本醸造しょうゆの旨みが味の土台となっている。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 06 Z 42520

〈肴七味屋〉琥珀だし

●セット内容／琥珀だし200ml×4

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





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日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お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 06 T 20665

〈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・名代柚七味西高野街道から各8g、石臼挽き粉山椒（10個入）、有機金すりごま80g、しその粉10g、実生ゆずばん酢360ml、爪熨斗（2本入）、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。※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



大分県産 どんこ椎茸



申込番号 | 06 Z 60205

大分産椎茸どんこ

●セット内容／大分産原木乾椎茸どんこ70g

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、椎茸の栽培に最適な「クヌギ」を主体とした原木から自然栽培された、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、じつくりと水で戻せば、ジューシーな食感と、椎茸独自の味わい深い風味が口の中に広がる。

ぜひ煮物などシンプルな調理方法で、椎茸本来の旨みを存分に堪能してほしい。



北海道産 真昆布



申込番号 06 Z 55782

真昆布

●セット内容／真昆布250g

日本有数の昆布の産地、北海道。中でも、函館近海は、山と海が近く沢山の小さな川から流れ出るミネラル豊富な海のため、昆布の王様と称される真昆布が大きく育つ。

真昆布は、しっかりとした身の厚さと幅の広さが特徴で、出汁を引くのに最適だ。好みの大きさにカットし、じっくりと引いた出汁は美しく、上品かつ豊かな甘みと香りが魅力。料亭でも重宝される真昆布の出汁は素材の特徴を引き出すので、おもてなしから普段の料理まで、幅広く活躍してくれる。いつもの料理もぐっと美味しくなるに違いない。出汁を引いた後に細かくして作る佃煮もお愉しみのひとつである。



肴七味屋 江戸赤酢



日本の味覚を紹介する『肴七味屋』からお届けするのは、江戸前の味を今に伝える「赤酢」。赤酢とは粕酢の別名で、長期熟成させた酒粕が原料。元禄年間の初めごろ、酒粕を使った酢の醸造法が進歩したことから、熟成に時間がかかる「なれずし」に代わり炊いた飯に酢を加えるように。これが「赤酢」である。文政年間には江戸三鮓のうち「松が鮓」と「与兵衛寿司」でも赤酢が使われ、うっすら褐色に色づいたシャリは、まさに江戸前寿司の象徴だ。

豊かな香りとまろやかな味わいは、強い酸味が苦手な方にもお勧め。江戸の伝統を今に伝える味わいをぜひご賞味いただきたい。



申込番号 | 06 Z 00573

〈肴七味屋〉
江戸赤酢

●セット内容／江戸赤酢150ml×3



村山造酢 京酢加茂千鳥



京都三条にある江戸時代創業の『村山造酢』。創業当時は酢や酒、醤油を商っていたが、やがて酢の醸造に専念。それからずっと「京酢加茂千鳥」は京料理に合うお酢として、京都の人々から愛され続けている。

大量生産されているお酢と違い、職人の技が活きる千鳥酢。米を原料にした酒（もろみ）に熟成した酒かす搾汁を加え、さらに酢酸菌を植え付け醸造。この酢酸菌は、二百年以上蔵に棲みついた自然の「蔵付き」の菌。この酢酸菌の働きによって、千鳥酢独自のやわらかい、まろやかな味と香りが生み出される。

米の甘みがほのかに感じられる上品な伝統のお酢である。



申込番号 06 Z 24313

〈京都・村山造酢〉
京酢加茂千鳥

●セット内容／京酢加茂千鳥900ml×5





湯波吉 生ゆば

「京の台所」とも言われる錦市場。そこで、230年の長きに渡り、商いを続けてきた店がある。京ゆばの専門店『湯波吉』である。江戸時代の寛政2（一七九〇）年の創業以来、主に国産の大豆と、錦の地下水だけを使い、手作りの京ゆばを生み出している。

現在の当主は9代目。先代の残した言葉「商売は牛のよだれのように細く長く」を胸に、ゆばを作り続けて、急に大きいことをせず、変わったこともしない。錦小路で唯一の「ゆば」の専門店として、伝統の手業を守りつつ、美味しい「ゆば」を追求している。

『湯波吉』のゆばは、炊き上げた

豆乳から、職人が薄い膜を一枚ずつ竹の串を使って引き上げる。噛めば味がしみ出てくるようにあまり薄く上げないのが特徴。まさに熟練の技だ。ほどよいコシがあり、やさしい大豆の甘みがじんわりと広がる「生ゆば」は、そのまま食べてもいいが、吸い物や煮物に合わせれば出汁とあいまってまた深い味わいに。鍋やすき焼きにもおすすだ。



申込番号 06 U 30745

〈京都・湯波吉〉
生ゆば

●セット内容／引上ゆば（5枚入）×2、引上ゆば（3枚入）×1 ●賞味期間／冷蔵4日

※12月29日～1月9日、8月1日～8月10日の期間のお届けはできません。※鮮度保持のため、日祝日・第4水曜日の翌日の配達日指定はできません。





千葉県産 落花生



申込番号 | 06 T 51375

千葉県産落花生詰合せ

●セット内容／天日干しから付き・むき実素煎り各180g ●賞味期間／常温90日

肥沃な土壌と温暖な空気が育んだ千葉県の特産品「落花生」。千葉県木更津にて70年以上に渡り、伝統の味を継承してきたのが「落花生工房 かずさ屋」だ。

『かずさ屋』では、もつとも甘みと香りが強い品種として知られている「千葉半立種」という落花生を使用している。風味を損なわないよう、全て手作業にて自家焙煎を行い、職人の熟練の技で丁寧に仕上げている。

旨みたっぷりの風味豊かな落花生は、ビールや日本酒、ウイスキーなどのお酒に合わせたり、コーヒーや紅茶にも相性抜群。その味わいに加えて、さまざまなマリァージュを考えるのも楽しいひとときだ。



鳥取県産らっきょう ご飯のお供



鳥取砂丘に隣接する福部町は、江戸時代から続く「砂丘らっきょう」の名産地。この地域で生産されるらっきょうは、砂丘の宝石とも呼ばれ、白く美しい色合いとシャキシャキとした歯ごたえが魅力である。

福部の農家と製造メーカーが力を合わせ、従来の甘酢漬けにとどまらない、ご飯に合うらっきょうが誕生。選りすぐりの国産素材とこだわりの調味料を組み合わせ、食感も味も個性的に仕上がった。そのまま炊きたての白米に乗せたり、お酒の肴にしたり、お料理のトッピングや風味付けにしたりと色々楽しめる万能調味料。これまでのらっきょうからは想像できない、多彩な活躍ぶりにあっと驚くこと間違いなし。



申込番号 06 T 60322

福ノ誉 3点セット

●セット内容／じゃことらっきょうの生ラー油・くだき梅らっきょう・旨辛らっきょう味噌各100g





米沢牛黄木 ハンバーグ

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た上質の肉を届けている。黒毛和牛入りのハンバーグは、『黄木』が直営するレストラン『金剛閣』が手がける特別メニュー。選りすぐりの牛肉と国産豚を使用し、自社で丁寧に仕上げたこく深い旨みと食感がこだわりだ。ソースには3種の味わいを用意。フレッシュマッシュルームをふんだんに使用した濃厚デミグラスソースや、チーズにバジリコを効かせたイタリアントマトソース、舞茸やしめじ、えのきの風味際立つあっさり系の和風ソース。ジューシーなお肉の旨みを引き立て

るソースはどれも相性ばっちりだ。湯せんひとつでサツとボリュームのある一皿ができあがるから、忙しい日でも気軽に準備が整う。いつもの食卓にさりげなく華を添えてくれる一品である。



申込番号 06 U 51264

〈山形・米沢牛黄木〉
黄木の黒毛和牛入りハンバーグセット5個

●セット内容／デミグラスハンバーグ110g×2、イタリアンハンバーグ110g×1、和風ハンバーグ110g×2 ●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。





三和の純鶏 名古屋コーチン



申込番号 | 06 U 01842

〈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1枚、ささみ×2本
(計380g) ●原産国:愛知県 ●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、誠心誠意取り組み組んできたのが、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。



鹿児島県産黒豚 しゃぶしゃぶ用



申込番号 06 U 40092

鹿児島県産黒豚
しゃぶしゃぶ用セット

●セット内容／モモ・バラ肉300g、ゆずポン酢50g
×2 ●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、淡くキレイなビ
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ゃぶ
しゃぶでいただくのはもちろん、湯
通しした後に氷を入れた器で冷や
し、野菜と共に冷しゃぶとしていた
だくのも乙なもの。



鹿児島県産黒豚味噌漬



申込番号 06 U 50876

鹿児島県産黒豚味噌漬

●セット内容／モモ味噌漬70g×5 ●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あります。



鹿児島県が誇る特産品『かごしま黒豚』。キュッと引き締まった歯切れよい食感、ほのかな甘みと柔らかい口当たりを楽しめるブランド豚だ。

その黒豚を独自の味噌ダレに漬け込み「味噌漬け」に。きめ細かい肉質のモモは、柔らかくあつさりとした食感が魅力だ。

フライパンやグリルで少し焦げ目が付くくらいに焼いたり、ホイル焼きにしたりするのがおすすめ。黒豚本来のジューシーで複雑な旨みとバランスよく絡み合い、その美味しさにあっと驚かされることだろう。



マルフク 阿波尾鶏味噌漬



申込番号 06 U 55629

〈徳島・マルフク〉阿波尾鶏味噌漬

●セット内容／阿波尾鶏味噌漬(モモ肉・ムネ肉)
100g×3 ●賞味期間／冷凍30日



「阿波尾鶏」の名前は、徳島県の夏の風物詩「阿波おどり」に由来する。強烈なエネルギーと躍動感が必要な郷土色豊かな鶏という意味と、尾羽がピンと伸びた美しい立ち姿をかけて命名された。平飼いでじっくりと育てられた「阿波尾鶏」は、身が引き締まった弾力のある肉質で、噛むほどに旨みを感じる、徳島屈指の地鶏だ。

こちらは「阿波尾鶏」のモモとムネの部位を徳島名産の御膳味噌をブレンドしたタレにじっくり漬け込んだ贅沢な商品。鶏肉の味わいに味噌の風味が合わさり、甘辛いタレがたっぷり絡んだプリップリのお肉は、ほかほかの白いご飯にベストマッチする美味しさだ。



鹿児島県産黒豚 パンチエッタ



申込番号 06 U 50872

鹿児島県産黒豚
パンチエッタ(生ベーコン)

●セット内容/生ベーコンスライス80g×2●賞味
期間/冷凍30日



独特の甘みと風味のよさが特徴の「鹿児島県産黒豚」をパンチエッタに仕上げた。

豚バラ肉を塩漬けにし、乾燥熟成させたパンチエッタは、ベーコンとは異なり、生のまま塩蔵しているため、凝縮した肉そのものの旨みと風味が味わえる。口にすれば、計算し尽くされた絶妙な塩味と特有の芳香、そしてさっぱりとした旨みのハーモニーが広がることだろう。

そのままはもちろん、生のまま焼いたパンやピザにトッピング。または、野菜や果物を包んだり、アレンジ次第で味わい方は無限である。



田嶋ハム工房 ハム・ソーセージ



申込番号 06 U 60286

〈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／ロースハムスライス70g、ペーコンスライス70g、プレーンウインナー・黒胡椒ウインナー各100g(5本入)、フランクフルト150g(3本入)

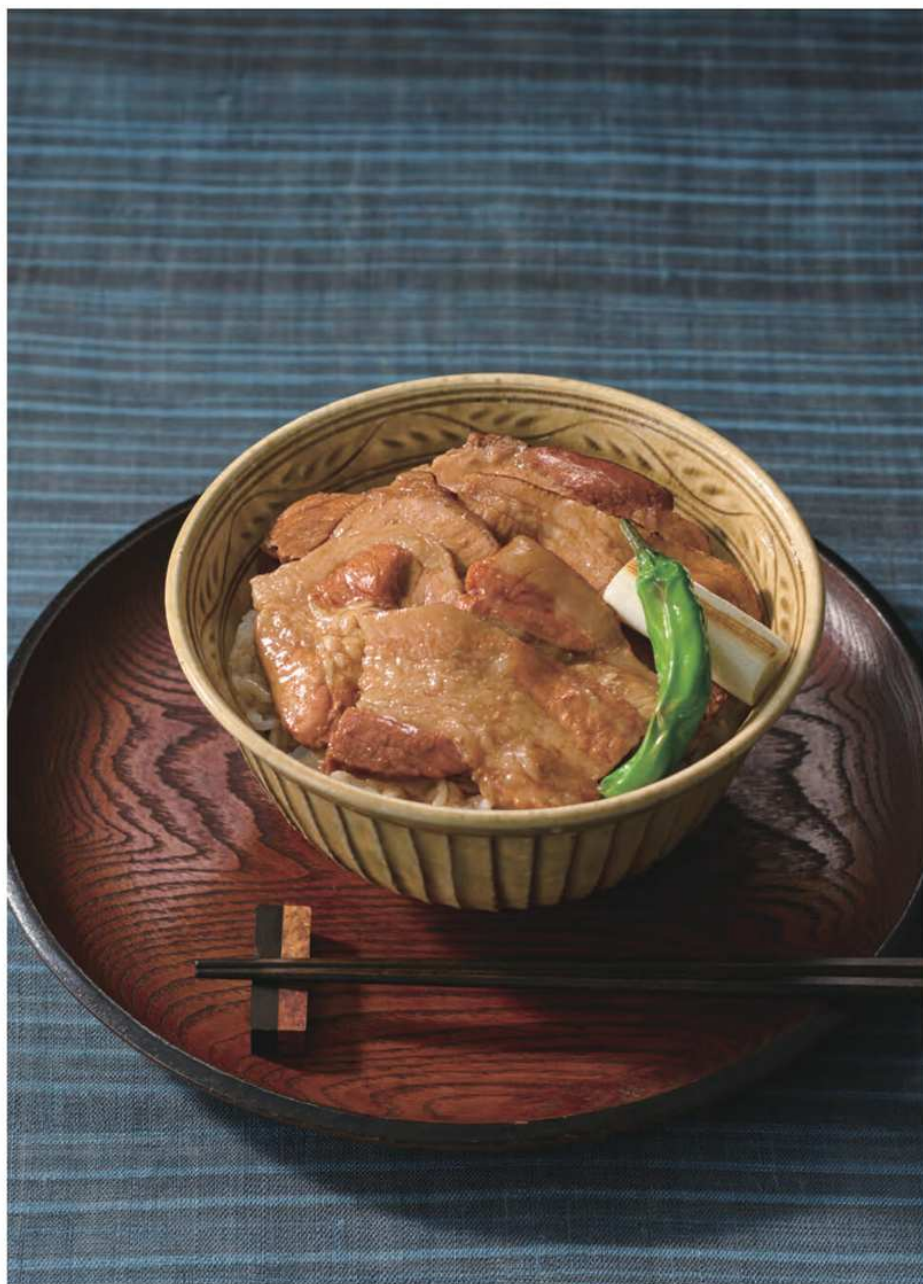


佐賀県の南端に位置し、先代の頃から豚肉の卸売業を営んできた『田嶋ハム工房』。豚肉の加工から、ハム・ソーセージの製造までを一貫体制で行い、目指してきたのは「正真正銘のお肉屋さんが作るハム工房」であること。原材料の豚肉をはじめ、塩や燻製用のチップに至るまでこだわり抜いてきた。

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。ペ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。



北海道 豚丼の具



申込番号 | 06 U 41071

北海道・十勝郷土料理 豚丼の具

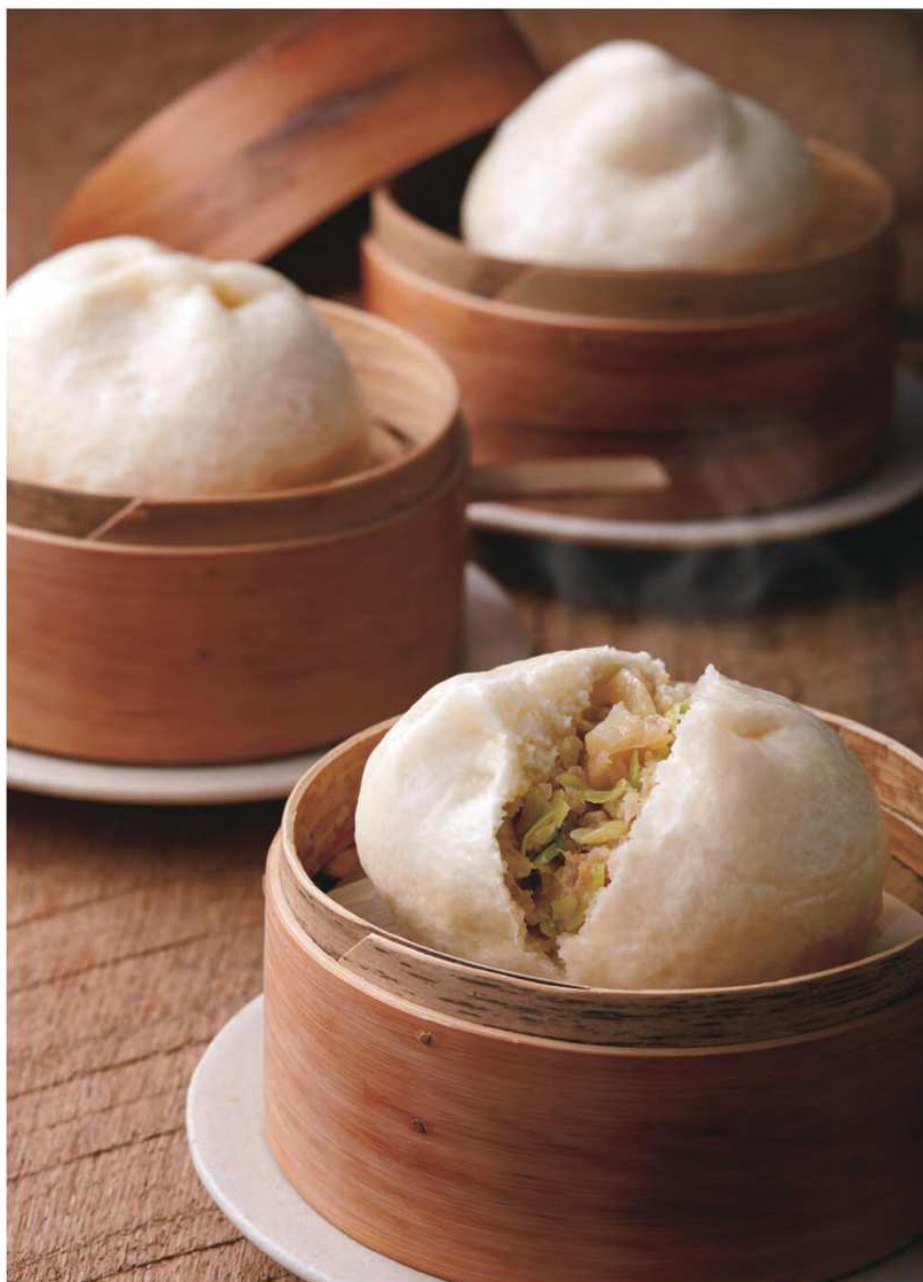
●セット内容／豚丼の具135g×3 ●賞味期間／冷凍90日



北海道で家庭料理として幅広い世代に親しまれている「豚丼」。昭和初期に養豚業が盛んであった十勝地方のある食堂で、当時手に入りにくかったうなぎの代わりに炭火焼きにした豚肉を使用したのが始まりと言われていて。厚切りの豚肉に甘辛いタレを絡めるシンプルな料理だからこそ、この豚丼のこだわりは赤身と脂身のバランスにある。北海道産豚バラ肉と豚ロース肉の2種類を使用し絶妙な厚みにスライスすることで、豚肉のジューシーさと旨みの両方をしっかりと感ずることができる。甘辛ダレに炙りの香ばしさが加わり、ひと口食べれば箸が進むこと間違いなし。アツアツのご飯はもちろん、おつまみにもピッタリ。



京園 豚まん・帆立豚まん



申込番号 06 U 71463

〈大阪・京園〉

豚まん・帆立豚まん詰合せ

●セット内容／豚まん・帆立豚まん×各6●賞味期間／冷凍30日



一度食べてみたい、と全国から人々が訪れるのが大阪の豚まん専門店『京園』。その理由は、唯一無二の生地のお味にある。20余年の研究を重ねてたどりついたのは、膨張剤を使わず、小麦粉と酵母だけで生地を作る製法。きめ細やかでつややかな皮は見るからに柔らかそうで、噛むとむっちり、しっとり。具材は豚肉や玉ネギ、しいたけなど。帆立豚まんには大きめにほぐされた貝柱がたっぷり入り、シンプルな豚まんとはまた違う風味を楽しめる。

「印象に残るが胃に残らない」のが身上で、あっさりした味付けなうえ、小ぶりの形もあっていくつでも食べられそうだ。



日和屋 天日干ひもの



申込番号 06 U 71557

〈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×3、天日干かます×1、
天日干きんき×1 ●真あじ：長崎県・島根県産、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、その食感はずっくら。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。



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 06 Z 41089

釧路・青森沖 真さば水煮缶詰

●セット内容／真さば水煮170g×2

めしとも

飯供に

日本人にとって、御飯は特別な一品。その、御飯のお供にお薦めしたい品々を日本全国津々浦々から集めました。

有明海

パリッと香ばしく

口どけ柔らか

磯香る味付海苔

日本一の海苔とも称される、有明産の海苔。豊かな自然が育む海苔は濃厚な色み、豊かな香り、滑らかな口どけを兼ね備えている。そんな有明産の海苔を定番の味付け海苔に加え、しじみ醤油味、かき醤油味と3つの味わいに仕上げた。ご飯のお供にはもちろん、おつまみにもぴったりで、磯の香りに誘われ、つつい手が伸びてしまうことだろう。

1



06 Z 60015

京都

美味追求に余念なし

手仕事で仕上げた

自慢のなら漬

食卓を彩る常備菜である漬物。愚直なまでに、京のおつけものを追求している漬物店が「荃屋」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し、手仕事によって野菜の美味しさを引き出している。国産の酒粕に約2年漬け込み熟成させた「なら漬」は、同店自慢の商品だ。切れのよい歯触りと口に広がるふくよかな香りは、ご飯のお供にぴったりだ。

2



06 U 21006



申込番号 06 Z 60015

1 三味逸撰 こだわ味付海苔詰合せ

●セット内容／味付のり(8切16枚)×2、味付のりし
じみ醤油味(8切16枚)×2、味付のりかき醤油味(8
切16枚)×2



申込番号 06 U 21006

2 〈京都・荳屋〉 京のなら漬詰合せ

●セット内容／桂うり(2/3舟)、四葉きゅうり(1本
入)、西瓜(1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。



申込番号 06 U 42293

3 〈福岡・海正堂〉 博多辛子明太子

●セット内容／辛子明太子(無着色)270g●スケ
トウダラの卵:アメリカ産●賞味期間／冷蔵10日



申込番号 06 Z 41091

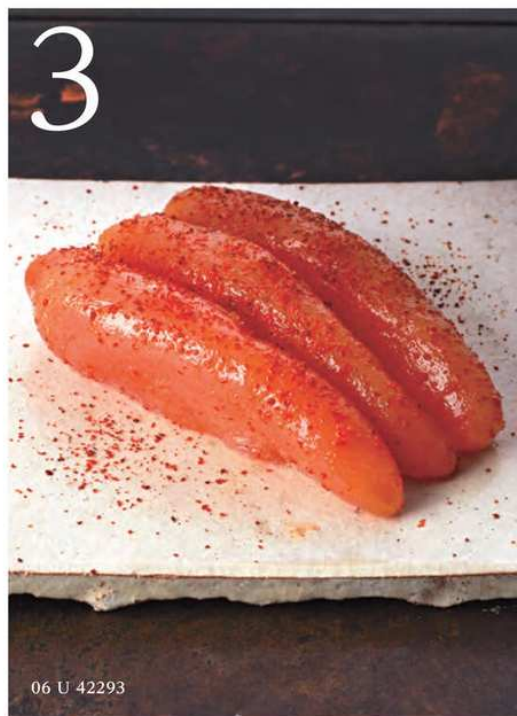
4 祇園原了郭薬味 根室産いわし味付け缶詰

●セット内容／根室産いわし味付け190g×2

福岡

手間と時間をかけて
完成度を高めた
白米が進むお供

「海正堂」の辛子明太子は、ひと粒ひと粒に輝く艶とハリがある。その秘密はスケトウダラの卵。真子とよばれる卵のなかでも上質なもののみ使用し、着色料を使わず唐辛子やゆず胡椒の入った独自のタレにじっくり漬け込んでいく。ゆつくり味を浸透させてゆくことで深い旨みをもたらすのだ。そのまま白米のお供にするもよし、表面を少し炙って酒のつまみにするもよし。



06 U 42293



06 Z 41091

京都

白いご飯にも

お酒のお供にもなる

味付けいわし

京都を代表する薬味の老舗「原了郭」は、元禄16(一七〇三)年に祇園社門前で創業。「原了郭」の味を使ったのがいわしを醤油煮に仕立てた缶詰。いわしは脂のりがよいとされる北海道、根室で水揚げされた新鮮なものを使用。赤唐辛子を細かく挽いた粉状の一味がキレのある風味で、いわしのうま味をぐっと引き立てている。甘い醤油煮はごはんのお供や酒の肴にもぴったり。器に盛ってサツと食卓に出すだけで、立派な一品の完成だ。



横手やきそば



申込番号 | 06 U 41342

横手やきそば

●セット内容／横手やきそば(150g×8食・ソース付) ●賞味期間／冷蔵20日



秋田県横手地方に伝わる昔から親しまれてきた「横手やきそば」。日本三大やきそばの一つであり、麺は一般的な蒸し麺ではなく、まっすぐな茹でた角麺で太めのもっちりつるつるとした麺を使用する。味の要になるソースは辛みが抑えられた和風だし香るやや甘めなたっぷりめのストリートウスターソース。具はシンブルに豚ひき肉とキャベツだけがおすすめ。

最後に麺の上に半熟の目玉焼きと福神漬を添えるのが横手の定番。甘めのソースによく合う。

子供から大人まで愛されている庶民の味「横手やきそば」を本場横手からお届けする。



雄都水産 宇都宮餃子



申込番号 06 U 13357

〈栃木・雄都水産〉
雄都の餃子 宇都宮餃子

●セット内容／野菜餃子・えび餃子・青じそ餃子各
19g×15 ●賞味期間／冷凍90日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



餃子の街・宇都宮から、国産の野菜で作り上げた、『雄都水産』こだわりの宇都宮餃子をご家庭に。雄都の餃子は、焼いても具は硬くならずジューシー。パリッと焼きあがるモチモチの皮と、野菜の旨みとニンニクのバランスにこだわった餡は家族みんなに飽きずに愛される味を目指したものの。

スタンダードな「野菜餃子」、風味豊かなえびのすり身をたっぷり包んだ「えび餃子」、みじん切りのしそが入りさっぱりとした「青じそ餃子」のバラエティーあふれる3種類を味わえる。冷凍のままフライパンでパリッと焼けるので、いざというときにも便利。



五味八珍 浜松餃子



申込番号 06 U 51376

〈静岡・五味八珍〉浜松餃子

●セット内容／浜松餃子(20g×14)×4



静岡県浜松市を代表するグルメ「浜松餃子」。その歴史は長く、一説によると戦後中国より帰国した復員兵達が水餃子を焼いて商売にしたことが始まりだといわれている。

浜松市で中華料理店を営む『五味八珍』の浜松餃子は、地元で40年来愛され続ける一品。一口食べると濃厚な旨みがジュワツと溢れ「タレ無しでも美味しい餃子」といわれるほど。甘味たっぷりの国産キャベツを粗く刻み、国産肉と合わせてモチモチの薄い皮に包み込んだ。

よく熱した鍋にずらりと円形に並べて焼き、仕上げに真ん中にもやしを盛り付けて、ぜひ本場浜松流で楽しんで。



青山からす亭 やたがらす 八咫鳥とんかつソース



申込番号 06 Z 71549

〈東京・青山からす亭〉
八咫鳥とんかつソース

●セット内容／とんかつソース230g×3

『洋食青山からす亭』の、からす亭料理のルーツは、明治時代に創業した「洋食新橋カラス亭」にある。そこで料理長を務めた現三代目の祖父が昭和6（一九三一）年に赤坂山王下に「洋食赤坂からす亭」を開業。その後、祖父の下で修業を積んだ父が南青山に「洋食青山からす亭」を開き、麹町に移転後もその味を引き継いできた。店名の由来は縁起の良い鳥とされる3本足の「八咫鳥」。店のシンボルマークである。

とんかつソースは、とろりと濃厚で、酸味と甘みのバランスがよく、老舗洋食店らしいしつかりとした味わい。フライはもちろん、天ぷらにも、またお料理の隠し味にも。



青山からす亭 2種のソース



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。牛肉の旨みを存分に引き出した濃厚な味わいと優しいあと味の「ビーフハヤシ」。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」。個性の違う美味しさが集う2種類のソースは、深い味わいとともにより優しいあと味が口に広がる。



申込番号 06 Z 41092

〈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



近江牛 牛すじ煮込みカレー



松阪牛、神戸牛と並んで日本三大和牛に数えられる近江牛は、きめ細やかな肉質と高い霜降り度合い、香りと肉の柔らかさが特徴。口中でとろけるようにして脂の甘味が幾重にも広がる味わいこそ、ブランド牛たるゆえんである。

この近江牛を使った「牛すじ煮込みカレー」は、牛すじの旨みとコクが感じられる一品。食感は、すじ肉とは思えないとろりとした柔らかさ。噛めば旨みとコクが口の中に広がる。カレーソースは、マイルドな味わいで、後からスパイスのピリツとした辛みが追ってくる。それがまた次の一口を誘うのだから、ついついご飯を食べ過ぎてしまうだろう。



申込番号 06 Z 95121

近江牛牛すじ煮込みカレー

●セット内容／近江牛牛すじ煮込みカレー160g×3

ご当地麺

故郷の味、旅先で食べた忘れられない味など
その土地ならではの麺を集めました。
おうちに居ながら味わえるご当地麺をぜひ。

徳島

太いからこそ楽しめる
弾むような歯ごたえと
豊かな小麦の旨み

徳島県つるぎ町(旧半田町)で江戸時代から受け継がれる「半田そうめん」。中でもコシの強さと喉ごしを持ち味とするのが「半田麺」だ。季節により配合を調整する小麦粉、鳴門の塩、吉野川の伏流水を使い、熟成と延ばしを繰り返す手延べ製法で職人が作り上げる。や太めの麺ゆえ、かむほどに小麦の風味とモチモチの食感を感じられ、温かいにゅうめんでは味わうのも格別だ。



06 Z 36573

長崎

特産のつばき油が生む
ツルンとなめらかな
喉ごしと奥深い味わい

長崎県上五島の名産「五島手延うどん」。讃岐や稲庭と並んで日本を代表するうどん、その発祥は遣唐使が日本と中国を往来していた奈良・平安時代にまでさかのぼるとされる。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、じっくり乾燥させるため、他にはないなめらかな喉ごしが身上。細麺ながらコシがあつて伸びにくく、温麺や煮込み麺で味わうのもおすすめだ。

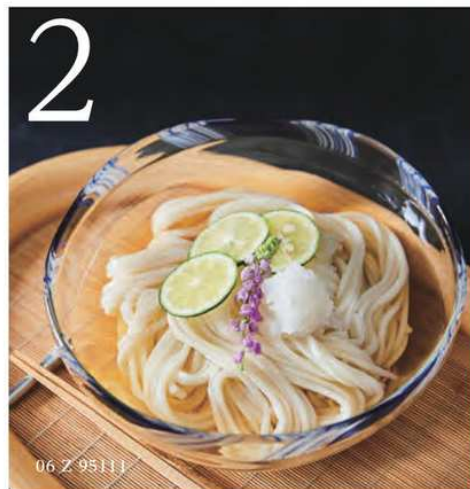


06 Z 95143

秋田

伝統と手業が生む
喉越しの良さとコシ
極みのうどんを食す

日本三大うどんのひとつ・稲庭うどん。「寛文五年堂」は、寛文5(1665)年の頃より、つややかで強いコシをもち、なめらかな喉ごしを生む独自の製法を、代々受け継いできた。熟練した職人たちが二本の棒に縄を縛うように撚り入れ、綾掛けしながら編んでいく製法こそが「いなにわ手綱うどん」の神髄だ。麺の一本一本に職人たちの手心を感じながら、稲庭の味を楽しんでほしい。



06 Z 95111



申込番号 06 Z 36573

1 〈香七味屋〉 香七味屋の半田麺

●セット内容／香七味屋の半田麺200g×6



申込番号 06 Z 95111

2 五島手延うどん

●セット内容／五島手延うどん100g×6



申込番号 06 Z 95143

3 〈秋田・寛文五年堂〉 いなにわ手繰うどん

●セット内容／いなにわ手繰うどん100g×7



申込番号 06 T 41023

4 小豆島手延素麺 (北海道産小麦100%)

●セット内容／手延素麺50g×18



申込番号 06 Z 60321

5 〈揖保乃糸〉 手延素麺揖保乃糸縹つむぎ

●セット内容／手延素麺50g×19

香川

瀬戸内の豊かな風土と
四百年の歴史が育む
なめらかな喉ごし

香川県小豆島は、播州（兵庫県）・三輪（奈良県）と並ぶ手延素麺の名産地として知られている。瀬戸内の澄んだ空気と良質な水が生んだその技は、約四百年間大切に伝承されてきた。生地を練っては寝かせ、寝かせては島特産のごま油を塗りながら延ばした『協栄岡野』の手延素麺は、モチモチとした食感となめらかな喉ごしが身上。北海道産小麦100%の豊かな風味とともに楽しみたい。



06 T 41023

兵庫

より細く、なめらかに
こだわり抜いて作った
アレンジ自在の素麺

兵庫県の名産品で、生産量・質ともに日本でも有数の素麺ブランド「揖保乃糸」。約六百年前より受け継がれてきた伝統の製法を守り続けている。こちらの「縹つむぎ」は、北海道産の小麦粉を使用し、熟成を重ねながら作ったもの。12月〜翌3月の限られた時期に作られる。喉ごしが滑らかな麺は、夏はもちろん、冬は温かいゆづめんや鍋のシメなどに、一年中楽しめる便利な二品だ。



06 Z 60321



北海道のスープセット



申込番号 | 06 Z 41045

北海道のスープセット

●セット内容／コーンスープ160g×2、パンプキン
スープ・オニオンスープ各160g

日本の農地面積の約4分の1を占める北海道。広大な大地と冷涼な氣候に恵まれ、豊かな風味、旨み、栄養価に優れた多くの食材が育つ。そんな北海道生まれの素材を閉じ込めたスープが味わえる商品がこちら。

コーンスープとパンプキンスープには、甘味が強い北海道産のとうもろこしとかぼちゃを使用。そこに牛乳、生クリームを加え、濃厚でリッチな味わいに仕上げた。オニオンスープは北海道産の玉ねぎをじっくり炒め、ビーフブイヨンとチキンブイヨンで長時間煮込んだ奥行きのあるフレンチタイプのスープだ。

サツと温めるだけで、手軽に本格的な味わいを楽しめる。



カネ上農園 熟達味 みかんジュース



申込番号 06 Z 36759

和歌山県有田カネ上農園
熟達味 みかんジュース

●セット内容／みかんジュース500ml×3

※収穫時期まで、お届けにお時間をいただく場合がございます。

みかんの名産地、和歌山県有田。なかでも、湯浅町「田」地区は「田村みかん」の産地として高い評価を得ている地だ。海沿いの段々畑で、潮風と降り注ぐ太陽を浴びて栽培されるみかんは、甘さと酸味のバランスが素晴らしく、コクのある味わいで知られる。

『カネ上農園』はこの地で多種の柑橘類を栽培しているが、美しい表皮、深みのある甘さ、品のある酸味のみかんは秀逸。その濃厚な味わいと香りをそのまま届けるべく、果汁を瓶に詰めたストレートジュース。なめらかに喉を通ってゆき、飲み終わった後もさわやかなみかんの余韻が残る。ぜひグラスで飲み干してほしい。



宮崎県産 完熟きんかん



申込番号 06 T 60007

宮崎県産 完熟きんかん「たまたま」

●セット内容／きんかん500g

●お申込み期間：12月1日～2月10日

お届け期間：2月中旬～3月上旬

※配達日のご指定はご容赦ください。



つやつやと輝く美しいオレンジ色の丸く可愛らしい一粒「宮崎県産完熟きんかん」。温暖な気候と豊富な日照量に恵まれた宮崎県では、糖度が高い良質なきんかんが県内各地で栽培され、国内屈指の生産量を誇っている。

この完熟きんかんの特徴は、皮が薄く柔らかく、生食できることにある。ぜひそのまま皮ごとかじってみてほしい。他の柑橘にある皮特有の苦みやえぐみをほとんど感じず、口いっぱいに弾ける爽やかな甘みと酸味を楽しむことができる。また、加熱せず皮ごとサラダや和え物などに使えば、絶妙なアクセントに。



岡山県産フルーツの プレザーブジャム詰合せ



白く気品ある果肉と柔らかな食感、優雅な甘みで「桃の女王」と称される「清水白桃」。巨峰とマスカットを親にもつ、芳醇で濃厚な味わいの「ニューピオーネ」。そんなフルーツ王国・岡山県ならではの果実をたっぷり使ったジャムをお届け。

素材由来の自然な甘みを生かし、甘さ控えめに仕上げた大人に合うほどよい甘み。果肉の形がそのまま残るよう煮込んだプレザーブスタイルで、ごろごろとした果実らしい食感がこだわりだ。パンに添えるだけでなく、ヨーグルトやチーズなどともよい組み合わせ。普段の朝食にはもちろん、ちょっとしたおもてなしまでそっと寄り添ってくれる上品なジャムである。



申込番号 06 Z 12799

岡山県産フルーツのプレザーブジャム詰合せ

●セット内容／清水白桃・ニューピオーネ各145g



北海道カウベルアイスクリーム



申込番号 06 U 41103

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・赤肉メロン各80ml×2、抹茶80ml



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』、芳醇な風味が口いつばいに広がる『赤肉メロン』、甘さ控えめでほろ苦く薫り高い『抹茶』。北海道の美味しさを詰め込んだ個性豊かで上質な味わいに、心もほだけていくだろう。



林フルーツ 国産はちみつ ストロベリージャム



ヨーグルトに加えたり、トーストにつけたりと多彩に楽しめ、食卓を彩ってくれるジャム。ご紹介するのは、創業80余年、東京・渋谷より、味と香りを大切にしたフルーツをお届けしてきた『林フルーツ』のはちみつジャムである。国内産のはちみつ、そしてフルーツをたっぷり使った果実店ならではの贅沢な一品だ。

はちみつのほか、砂糖はビート糖を用い、糖度を42度前後に抑えることでフルーツ本来のおいしさを活かしている。また、有機栽培のレモン果汁を加えてすっきりとした味わいに。色と香りを保つため、少量ずつ数回に分けて作っており、こうした手間暇もおいしさの秘訣である。



申込番号 06 Z 10870

〈東京・林フルーツ〉

国産はちみつ ストロベリージャム

●セット内容／国産はちみつストロベリー100g×2



十勝橋本牧場 ブラウンスイスプリン



申込番号 06 U 41110

十勝橋本牧場
ブラウンスイスプレミアムプリン

●セット内容／プレミアムプリン80ml×4 ●賞味期
間／冷凍30日



「ブラウンスイス牛」はスイス生まれの牛だ。乳製品作りに適した品種だが、日本では2500頭ほどしか飼育されていない。この希少な牛を放牧するのが北海道清水町にある「十勝橋本牧場」だ。

『十勝橋本牧場』のブラウンスイス牛は広々とした牧場で伸び伸びと飼育されている。栄養価の高い草をたっぷり食べて育った健康的な牛の生乳は風味豊かな味わいだ。この希少な生乳を使ったプリンを楽しめるのがこちらの商品。フレッシュな生乳を使ったプリンは、ひと口食べると贅沢な感じが口に広がる。なめらかな食感のプリンにカラメルとクリームを絡めるとさらに濃厚な味わいとなり、幸せな気持ちで包まれる。



ネージュフロマーージュ



こだわりの自家製チーズをたっぷり使用した「ネージュフロマーージュ」と呼ばれるチーズケーキ。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用し、長年の経験値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チーズの旨みが凝縮したケーキは、濃厚ながらも軽やかな味わい。チーズケーキ、チーズムース、スポンジクラムのそれぞれの層が織りなすハーモニーをたっぷり味わってほしい。



申込番号 06 U 60119

ネージュフロマーージュ(プレーン)

●セット内容／ネージュフロマーージュ(プレーン)(4号サイズ)





古町糴製造所 糴甘酒・玄米甘酒



申込番号 06 T 51166

〈新潟・古町糴製造所〉甘酒セット

●セット内容／糴プレーン500ml×2、細挽き玄米と糴の美味しいあまざけ500ml

糴の力を使って米本来の甘味を引き出したノンアルコールの飲み物「糴甘酒」。栄養価が高いことで知られ、日本では古くから滋養ドリンクとして親しまれてきた。

『古町糴製造所』は、糴の魅力を広めようと、二〇〇九年に新潟市の上古町商店街に創業した糴甘酒専門店。「毎日飲む糴プレーン」は、濃厚すぎないお米由来の自然な甘さとなめらかな舌触りが特徴で、毎日飲んでも飽きない優しい味わい。そのまま飲んでもお好みのジュースと混ぜても美味しくいただける。



室町酒造 櫻室町 リキュール



申込番号 **06 T 51531**

〈室町酒造〉櫻室町 こだわりだけを詰め込んだリキュール詰合せ

●セット内容／キュッと瀬戸内塩レモン酒、清水白桃と黄金桃のネクター酒各300ml

●アルコール度数8～9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。

岡山県赤磐市で創業元禄元（一六八八）年の『室町酒造』。岡山特産の酒米「雄町米」を使い、この地ならではの地酒にこだわる歴史ある酒蔵だ。

そんな酒蔵が生み出す果実の旨みをそのまま漬け込んだリキュール類は、お酒を飲み慣れない若い層や女性でも飲みやすいと評判である。清水白桃のお酒に、2年熟成した黄金桃酒と黄金桃酒に漬け込んだ果肉をブレンドした濃厚ネクター酒。日本酒に瀬戸内レモン果汁と塩を加えた、爽やかで甘酸っぱいレモン酒の2種類をセットに。

ストリートやソーダ割り、カクテルなどアレンジしても味わい深く、フルーティな味わいと共に、歴史ある酒蔵ならではの奥行きを感じさせる。



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 | 06 C 90567

〈肴七味〉ステンレス製 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550g ●素材／ステンレス鍋 ●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。





フライパン

炒め物や焼き物に鉄が適しているといわれる理由。それは油なじみがよく、はじかないからだ。丈夫で、強い火力で炒める、高温で焼き上げるといったハードな調理にも適している。うまく手入れさえすれば、長く使うことができるのも有難い。

金物の町である新潟県の燕市と三条市で誕生したこのフライパンは、シンプルな形の中に、匠の技が随所に凝縮されている。

申込番号 06 C 30741

〈千歳〉鉄製フライパン(18cm)

●サイズ／約高さ4×直径18cm(持手含まない)、厚み約1.6mm、質量約540g ●素材／本体:鉄、持手:天然木 ●日本製
※電磁調理器200V可。

土鍋



申込番号 06 W 51137

〈萬古焼〉土鍋 黒

●サイズ／約高さ12(フタ含む)×直径17cm(持手含まない)、容量約1.15ℓ、質量約1.13kg ●素材／蓋:陶器、本体:耐熱陶器(セラミックコーティング)
●日本製
※1人用。直火可、電磁調理器不可。

商品の特性上、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。

三重県四日市で百年余、窯火を絶やさず陶器を作り続ける窯元がある。土鍋は、伝統的な風合いを生かしながら現代の暮らしでも使いやすい設計された優れたものだ。撥水性を持つセラミックコーティングが施されているので、水分や匂いがつきにくくお手入れが簡単。熱が均一に伝わることで食材の旨みをたっぷり引き出してくれるから、普段のお料理がもつと美味しくなる。

鉄いため鍋

鉄製の調理器具はとてもデリケートだ。最初は「空焼き」や「油なし」と言うひと手間が必要になり、使い始めてからも日々のメンテナンスは必須だ。しかし、それを超える魅力があるのが「鉄」の調理器具。熱伝導率と保温性が高く食材はふっくら焼き上がり、鍋肌に脂が馴染んで余分な油分や水分が食材に戻ることがない。使うほどに焦げにくく、使いやすく成長していく。

熱まわりが良く均一に火が入るため、炒め物はシャキッと仕上がり、揚げ物はカラッと揚がる。また、蓄熱性に優れ、食材のうまみを引き出すことができる。さらに、使い込むことで油がなじみ、自然なノンスティック効果が生まれるため、手入れも次第に楽になっていく。

鉄のいため鍋は「焼く・炒める・揚げる」のオールラウンダー。毎日でも使いたいアイテムだ。日々の料理を心地よくしてくれる優れものだ。



申込番号 | 06 W 51696

鉄いため鍋28cm

●サイズ／約高さ8×直径28cm(持手含まない)、厚み約1.4mm、質量約1.23kg ●素材／本体:鉄(クリアー焼付塗装)、持手:アルミニウム・フェノール樹脂
●日本製※電磁調理器200V可。

三徳和包丁



包丁によって料理のよしあしが決まる、と言っても過言ではないだろう。鎌倉時代の後期から名刀の産地として栄えた岐阜県関市で、熟練の職人の手によって1丁ずつ丁寧に作られた「三徳和包丁」は、魚、肉、野菜などあらゆる食材に使える万能選手だ。軽く滑らかに刃が入り、スパッと切れた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是非。

申込番号 06 W 40830

〈曉里〉三徳和包丁

●サイズ／全長約29cm、刃渡約17cm ●素材／刃部：ハイカーボステンレス刃物鋼、柄：天然木 ●日本製
※手作りの為、色・柄・サイズが異なる場合があります。

玉子焼き



日本を代表する金物の街・新潟県燕三条。

『匠』シリーズには、表面に細かい凹凸をつける独自の加工を施した「マグマプレート」と呼ばれる鉄が使われている。この加工によって熱伝導をよくし、食材の奥まで熱を伝えることが出来るうえ、油馴染みが良く表面も焦げにくくなるという。

この鍋で焼く卵焼きは、ふっくらと香ばしい。少量のおかず作りにも適したサイズで、毎日のお弁当作りにも重宝しそうだ。使えば使うほど、自分だけの調理道具に「育てる」楽しみを実感できる。

申込番号 06 W 40871

〈匠〉玉子焼き 小

●サイズ／約高さ3×幅9.8×奥行15.2cm(持手含まない)、厚み約1.6mm、質量約380g ●素材／本体：鉄(マグマプレート)、持手：天然木 ●日本製
※電磁調理器200V可。



- N 4 岐阜県 白扇酒造 七年熟成美酴
 N 5 九州有明海 初摘み海苔 焼のり全型
 N 6 山口県 ふぐ霜降り刺身セット
 N 7 長崎県 島原手延そうめん
 N 8 京都府 肴七味屋 抹茶わらび餅
 N 9 モチクリーム大福
 N 11 和歌山県 紀州高田果園 南高梅のしそ漬梅干
 N 13 長野県 石井味噌 三年蔵味噌
 N 15 鹿児島県 鹿児島産黒毛和牛 すき焼き用
 N 17 福岡県 志岐蒲鉾本店 志岐のかまぼこ
 N 19 石川県 十字屋 かぶら寿司
 N 21 熊本県 森からし蓮根 からし蓮根
 N 23 鹿児島県 鹿児島黒豚カレー
 N 25 東京都 塩瀬総本家 御菓子
 N 27 東京都 ブールミッシュ 焼菓子
 N 28 長野県 市田柿フロマージュ
 N 29 東京都 資生堂 パーラー クッキー・チーズケーキ
 N 30 長崎県 高野屋 からすみ
 N 31 宮城県 利久牛たん惣菜
 N 32 北海道 十勝白玉冷やしぜんざい
 N 33 東京都 芳翠園 煎茶・玉露
 N 37 長野県 大久保醸造店 琥珀だし
 N 39 大阪府 やまつ辻田 香辛料
 N 40 大分県 大分県産 どんこ椎茸
 N 41 北海道 北海道産 真昆布
 N 42 東京都 肴七味屋 江戸赤酢
 N 43 京都府 村山造酢 京酢加茂千鳥
 N 45 京都府 湯波吉 生ゆば
 N 46 千葉県 千葉県産 落花生
 N 47 鳥取県 鳥取県産 うきょうご飯のお供
 N 49 山形県 米沢牛 黄木ハンバーグ
 N 50 愛知県 三和の純鶏 名古屋コーチン
 N 51 鹿児島県 鹿児島産黒豚 しやぶしやぶ用
 N 52 鹿児島県 鹿児島産黒豚 味噌漬
 N 53 徳島県 マルフク 阿波尾鶏味噌漬
 N 54 鹿児島県 鹿児島産黒豚 パンチエッタ
 N 55 佐賀県 田嶋ハム工房 ハム・ソーセージ
 N 56 北海道 北海道豚丼の具
 N 57 大阪府 京園 豚まん・帆立豚まん
 N 58 静岡県 日和屋 天日干ひもの
 N 59 北海道 釧路・青森沖 真さば水煮缶詰
 N 61 有明海 味付海苔詰合せ
 N 61 京都府 荃屋 京のなら漬
 N 61 福岡県 海正堂 博多辛子明太子
 N 61 京都府 祇園 原了郭薬味 根室産いわし味付け缶詰
 N 62 秋田県 横手やきそば
 N 63 栃木県 雄都水産 宇都宮餃子
 N 64 静岡県 五味八珍 浜松餃子
 N 65 東京都 青山からす亭 八咫鳥とんかつソース
 N 66 東京都 青山からす亭 2種のソース
 N 67 滋賀県 近江牛 牛すじ煮込みカレー
 N 69 徳島県 肴七味屋の半田麺
 N 69 長崎県 五島手延うどん
 N 69 秋田県 寛文五年堂 いなわ手繰うどん
 N 69 香川県 小豆島手延素麺
 N 69 兵庫県 手延素麺 揖保乃糸
 N 70 北海道 北海道のスープセット
 N 71 和歌山県 カネ上農園 熟達味 みかんジュース
 N 72 宮城県 宮崎県産 完熟きんかん
 N 73 岡山県 岡山県産 フルーツのプレザーブジャム詰合せ
 N 74 北海道 北海道カウベルアイスクリューム
 N 75 東京都 林フルーツ 国産はちみつストロベリージャム
 N 76 北海道 十勝橋本牧場 ブラウンスイスプリン
 N 77 北海道 ネージニフロマージュ
 N 78 新潟県 古町靴製造所 靴甘酒・玄米甘酒
 N 79 岡山県 室町酒造 櫻室町リキュール
 N 82 「台所道具」
 N 82 卓上鍋
 N 83 フライパン／土鍋
 N 84 鉄いため鍋
 N 85 三徳和包丁／玉子焼き

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)