

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。



「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 08 Z 21936

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)×4



〔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（六七五）年創業の『高野屋』だ。塩漬けの鰯の卵巣を更に「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 08 U 30779

〈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32g、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



〔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麹、自家仕込みの米焼酎。数カ月かけて仕込んだみりんを静かに熟成させると、トロリとした琥珀色になる。麹の発酵の力のみによる雑味のない甘みがあり、深いコクが沁みる。料理の隠し味としてはもちろん、リキュールとして嗜むのもおすすめ。



申込番号 | 08 T 01345

はくせんしゅうぞう
〈岐阜・白扇酒造〉

熟成美酎セット

●セット内容／熟成美酎（三年・七年）各500ml

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

【長崎県】

「づるん」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 08 Z 40716

島原手延そうめん

●セット内容／手延そうめん50g×28

【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。



抹茶わらび餅 130g	抹茶わらび餅 130g	抹茶わらび餅 130g	抹茶わらび餅 130g
抹茶わらび餅 10g	抹茶わらび餅 10g	抹茶わらび餅 10g	抹茶わらび餅 10g

申込番号 08 T 94794

〈肴七味屋〉
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)×8



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 08 U 60021

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×2、苺ショートケーキ45g×2 ●賞味期間／冷凍90日







紀州高田果園 紀州南高梅のまろやか梅

「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。手間を惜しまず栽培される南高梅を漬け込んだ「まろやか梅」は、『紀州高田果園』こだわりの一品。うす塩味に仕上げたさっぱりとした味わいが楽しめる。

爽やかな香りと混ざりつけのない「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 08 Z 51074

〈和歌山・紀州高田果園〉
紀州南高梅 まろやか梅

●セット内容／まろやか梅600g(2〜4L粒)、塩分約10%





石井味噌 三年蔵味噌

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」。「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。代表商品である「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られる……。そんな味わいの味噌である。



申込番号 08 T 01499

〈長野・石井味噌〉
三年蔵味噌 赤・白詰合せ

●セット内容／三年蔵味噌2kg詰め（白味噌・赤味噌各1kg）







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、たつぶりの麴で包んだものを約10日間漬け込んで完成する。

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 08 U 60273

〈石川・十字屋〉

かぶら寿し

●セット内容／かぶら寿し4～5枚（計720g）●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

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、寛永9（一六三二）年頃。この店の始祖である森平五郎が、ときの肥後藩主で、体が弱かった細川忠利公に栄養食として献上したところ、たいそう気に入られ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当時の味を大切に守りながら、手作業による製造が続けられてきた。新鮮な蓮根を茹で、辛子味噌を詰め、麦粉、そらめ粉を混ぜた衣をつけて揚げる工程は、今も変わることがな

い。

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、なんともいえずあとを引く美味しさがある。

5〜8mmほどの薄切りにしてそのまま味わうほか、醤油につければいっそう風味豊かな味わいに。辛みが強いと感じた場合は、マヨネーズやごまドレッシングなどにつけると、マイルドになる。そして、電子レンジで15〜20秒加熱すると辛さが増すという裏ワザも。辛いものの好きなら、ぜひ試してみてほしい。



申込番号 08 U 30770

〈熊本・森からし蓮根〉
からし蓮根4本セット

●セット内容／からし蓮根265g×4 ●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、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 08 Z 40905

鹿児島 黒豚カレー

●セット内容／黒豚カレー200g×4





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、將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 08 T 50817

〈東京・塩瀬総本家〉
蒸し饅頭、焼き菓子、最中詰合せ

●セット内容／蒸し饅頭4個入り×2、栗ひとつぶ・杏ひとつぶ×各1、袖ヶ浦最中こし餡×2、袖ヶ浦最中つぶ餡×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。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、マロングラッセを詰め込んだ「ガト

ー・オ・マロン」なども豊か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・マルンの他、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 08 T 40846

〈東京・銀座 ブールミツシュ〉
ギフトセット22個入

●セット内容／マドレーヌ×8、フィナンシェ・ヌーヴェルガレット(パニラ)×各3、トリュフケーキ・ガトー オマロン・フィナンシェ ショコラ・ヌーヴェルガレット(チョコ)×各2 ●賞味期間／常温60日





十勝白玉冷やしぜんざい



申込番号 | 08 U 60038

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×4、十勝白玉冷やしぜんざい(クリーム入)120g×3
- 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はっとして、自然と頬もゆるんでしまう。



浅草むぎとろ 珈琲ようかん



申込番号 08 Z 60272

〈東京・浅草むぎとろ〉やまいも入りチョコようかん・珈琲ようかん 文庫箱セット

●セット内容／珈琲ようかん50g×5、チョコようかん50g×5

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

昭和4（一九二九）年創業の『浅草むぎとろ』は、隅田川のほとりに店を構えるところ懐石料理店。創業時からかわらずに、おもてなしの精神を守り続けている名店だ。

「珈琲ようかん」は、浅草むぎとろ本店の、コース料理のデザートとして提供されていたものを商品化したものだ。「チョコようかん」は、ミルクとダーク2種類のチョコでコクとすっきり感を、やまいも粉を練り込みねっとりした食感を味わえる。

食後の余韻やお茶のひとときにそっと彩を加えてくれることだろう。

利久牛たん・牛たん惣菜



〈仙台・利久〉牛たんバラエティセット

●セット内容／牛たん真空パック塩味100g、牛たんおかず味噌味120g、牛たん入りテールスープ250g、おつまみ牛たんペッパー・おつまみ牛たんわさび各50g●牛たん：オーストラリア産



て旨みを引き出す。

お届けは、「牛たん塩塩」と「テールスープ」に、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」とペツパ、わさび風味に仕立てた「おつまみ牛たん」である。

『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。一枚一枚スライスし、職人による塩加減によって味付けする。最後に冷蔵庫の中でたっぷり熟成させて旨みを引き出す。

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。



米沢牛黄木ハンバーグ



申込番号 08 U 60256

〈山形・米沢牛黄木〉

黄木の黒毛和牛入りハンバーグセット7個

●セット内容／デミグラスハンバーグ110g×3、イタリアンハンバーグ110g×2、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。



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。フレッシユマッシュユル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、えのきの風味み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。



あら与 老松 おいまつ



申込番号 08 U 50470

〈石川・あら与〉
老松(おいまつ)

●セット内容／ふぐ(糠漬・粕漬のスライス)各10切
×2、ふぐ子(糠漬・粕漬)×各1 ●ごまふぐ:国産、くろ
さばふぐ・しろさばふぐ:中国産 ●賞味期間／冷蔵
90日

※漁獲量及び天候不良などによりセット内容を変更
させていただく場合がございます。



ふぐの卵巣と身を糠と酒粕に漬
け、発酵させた石川県の伝統的な味
覚は、古くから食通を喜ばせてきた
珍味でもある。本来、ふぐの卵巣は
毒を持っているのだが、塩漬け1年、
糠漬け2年の発酵工程を経ると、毒
が消え美味な糠漬けとなる。

天保元(一八三〇)年創業の『あ
ら与』は、百余年に渡り自然素材を
用いた伝統製法でこの糠漬けを作り
続けている。

ふぐの糠漬・粕漬はともに、糠、
粕を落として薄くスライス。そのま
ま食べてもよし、お茶漬けにしても
絶品。ねっとりとした塩気、鼻へ抜
ける芳醇な香り。『あら与』の嗜好
の味がここにある。



新橋玉木屋 白佃煮



申込番号 08 T 40889

〈東京・新橋玉木屋〉
白佃煮詰合せ7種入

●セット内容／白佃煮詰合せ7種入:あみ・あさり・かつお角煮・ちりめんしらす・細切昆布・味道楽・きやらぶき×各1●賞味期間／常温90日

※パッケージデザインが変更になる場合があります。
※漁獲量及び天候不良などによりセット内容が変更になる場合がございます。

老舗「新橋玉木屋」の歴史は江戸時代の天明2（一七八二）年に始まる。3代目・七兵衛は、漁民が小魚を煮て売っていたことに着想し、「つくだ煮」を作り上げた。

味の秘訣は、創業から伝え継がれた秘伝のタレだ。独自にブレンドした醤油を使用し、キリリとした江戸前の味に煮上げるのが信条。でありながら、帆立貝、あさり、海老といった、山海の素材の持ち味を消すことなく仕上げる技は、創業時から今も脈々と続いている。

「白佃煮」は、きりりと濃い味の江戸前佃煮と比較して、薄味である。さっと炊き上げて、具材を柔らかく仕上げたやさしい佃煮である。



芳翠園 煎茶



申込番号 08 T 50855

〈東京・芳翠園〉

神宮司庁御用達銘茶煎茶詰合せ

●セット内容／煎茶80g×2

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。

独特の深みとまろやかな口あたり、そして、香り高くコク深い深蒸し煎茶を味わっていただきたい。



中山吉祥園 九州茶飲み比べ



申込番号 08 T 53210

〈福岡・中山吉祥園〉
九州茶飲み比べ

●セット内容／八女高級煎茶・八女抹茶玄米茶・特上知覧深むし茶・知覧玄米茶・嬉野玄米茶各90g

九州地方は日本でも有数のお茶の産地。温暖な気候に恵まれ、広大な自然や起伏のある土地が味わい深いお茶を生み出す。そんな九州を代表するお茶を詰合わせたのが、このセット。福岡県八女市にある『中山吉祥園』の目利きで選り抜いた5種のお茶を飲み比べることができる。

ほのかな甘みをもち、コクと旨みがある福岡県の八女茶、深蒸し茶を代表とし、甘みが強くとりとした舌触りが特徴的な鹿児島県の知覧茶、茶葉の形状が丸い玉緑茶（グリ茶）特有の色つやがあり、まろやかな味わいの佐賀・嬉野茶と、飲み比べてみると、それぞれのお茶の違いを改めて感じることができる。

百年の歴史が息づく木桶仕込み 信州の気候風土が育む醤油

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

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

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



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

自然に身を委ね

静かに寄り添い、見守る

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

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

「かえし」とは「煮かえし」が略されたもので、醤油、本みりん、砂糖を合わせた調味料だ。出汁と合わせると用途が広がり、つけ麺つゆ、おでん、煮物、お吸い物といった料理に応用することができる万能調味料である。

旨みがギュッと凝縮した本格的な味わいのかえしを上手に組み合わせれば、普段の食事の味わいにより深みをもたらしてくれる。



申込番号 08 Z 00611

〈肴七味屋〉かえし

●セット内容／かえし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、まさに鷹のかぎ爪を思わせる。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」「黒胡椒」「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ートを醸し出している。『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 08 T 50840

〈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、石臼挽き朝倉粉山椒4g、有機金すりごま80g、しその粉10g、実生ゆずばん酢360ml、高知糸すじ青のり4g、大辛鷹の爪一味10g、たかの爪5g、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。





肴七味屋 江戸赤酢



申込番号 | 08 Z 00528

〈肴七味屋〉
江戸赤酢

●セット内容／江戸赤酢150ml×4

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。



献上真昆布



申込番号 08 Z 01334

献上真昆布

●セット内容／真昆布330g

昆布は北海道で盛んに漁が行われているが、中でも、函館市（旧南茅部町）は、国内の昆布生産量の約15%を占める日本屈指の名産地だ。

ここで採れる真昆布の特徴は、身の厚さと深い色合い。一枚板のような立派な大きさと、濃厚かつ上品な旨みのだしをひくことができる。噴火によってできた湾と、山から流れ込む水によって上質のプランクトンが育つことが、味のよさの秘密だ。

「献上」という名は、江戸時代に松前藩が朝廷や將軍家に上納していたことから付けられた。味噌汁や煮物、鍋物など、日本の食文化を支えてきた海の恵みで、豊かな食卓を。



ゆのたに 銘水杵つきもち



新潟県の雄大な自然に囲まれた魚沼市の旧湯之谷村地域で、「銘水杵つきもち」は作られている。

「銘水杵つきもち」のおいしさの秘訣は、この土地の澄んだ空気と水にあるといっても過言ではない。米はもち米の中でも良品種として名高い新潟県産「こがねもち米」を使用。それを雪深いブナ林に染みこむ伏流水で蒸し上げ、粗練りを経て、手水を使わずに杵でつき上げれば、コシの強いもちが生まれる。

こんがり焼けば、パリッとした焼き目の香ばしさと共に、もち米の甘さと風味が口中に。煮崩れしにくいので、雑煮や鍋にいれるなど、煮込んで食べるのもおすすめ。



申込番号 08 T 60281

〈新潟・ゆのたに〉

銘水杵つきもち

●セット内容／白もち300g×7



大分県産 どんこ椎茸



申込番号 08 Z 60255

大分産椎茸どんこ

●セット内容／大分産原木乾椎茸どんこ100g

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。





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」。鹿児島県産黒豚は、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、肉そのものの旨みと、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にし乾燥熟成したもので、熟成した

肉の旨み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 08 U 50841

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×2、生ベーコンスライス80g ●賞味期間／冷凍30日





鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用



申込番号 08 U 60033

鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用

●セット内容／肩肉250g●賞味期間／冷凍30日



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。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育まれた「鹿児島県産黒毛和牛」がいい。南国の温暖な気候と緑豊かな大自然を流れる水と豊富な草資源、恵まれた環境の中で育てられた牛は、きめ細やかな脂としっとりとした潤いを含んだ赤身のバランスが素晴らしい。

すき焼きにして、甘辛い醤油味の割り下ととき卵を絡めれば、噛みしめる度に華やかな旨みとほどよい脂が幾重にも広がる。もちろん、そのまま焼いて、塩やわさび醤油でいただくのもおすすめ。



鹿児島県産黒豚 しゃぶしゃぶ用



申込番号 08 U 40001

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380g、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、淡くキレイなピ
ンク色に育つ。その味わいは上品
で、歯切れのよい食感を持ちながら
肉質はきめ細かく、ずつと噛みしめ
ていくような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ももちろん、湯
通しした後、氷を入れた器で冷や
し、野菜と共に冷しゃぶとしていた
だくのも乙なもの。



鹿児島県産黒豚味噌漬



申込番号 08 U 50851

鹿児島県産黒豚味噌漬詰合せ

●セット内容／モモ味噌漬70g×4、ロース味噌漬70g×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。



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んだ「味噌漬け」は、モモとロースのボリューム満点セット。きめ細かい肉質のモモは、柔らかくあっさり。程よく脂を含むロースは、甘みを感じるもっちりした食感が魅力だ。

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。



秋田比内地鶏 味噌漬



申込番号 08 U 40847

秋田比内地鶏味噌漬

●セット内容／比内地鶏味噌漬(モモ肉・ムネ肉)90g×3 ●賞味期間／冷凍30日



日本三大地鶏のひとつとして知られる「比内地鶏」。秋田県北部に古くから存在した比内鶏を原種に交配して誕生したもので、歯ごたえのある食感とその肉の旨みで人気だ。

その「比内地鶏」を風味豊かな味噌漬に。その合わせ味噌も地元・秋田県産を選び抜いた、自慢の味である。創業より140年以上の歴史をもつ「浅利佐助商店」の生味噌「百年蔵」をベースに、明治5（一八七二）年から続く酒蔵「千歳盛」の酒粕を独自の配合でブレンドし、漬け込む。

焼けば味噌の香ばしい香りが鼻をくすぐり、噛むほどにあふれ出る鶏本来の旨み。酒のお供にもぴったり。の味噌漬けである。



田嶋ハム工房 ハム・ソーセージ



申込番号 **08 U 60331**

〈佐賀・田嶋ハム工房〉

こだわりハム・ソーセージ詰合せ

●セット内容／ロースハムステーキ63g×2、ベーコンスライス70g、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)、フランク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。ベーコンはスモークの芳香とブラックペッパーがアクセントとなって肉の熟成味を引き立て、どれも力強い味。普段の食卓でも、持てなしのオードブルでも喜ばれるだろう。



三和の純鶏 名古屋コーチン



申込番号 08 U 01337

〈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・手羽先×各3本(計535g) ●原産国:愛知県産 ●賞味期間／冷蔵8日



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

丁寧な育てられた鶏肉は、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。

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、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、つい手が伸びてしまうことだろう。

1



08 Z 60293

山形

使い方は幅広く万能

牛肉の風味を凝縮した

贅沢なコンビーフ

コンビーフ (corned beef) は、牛肉を塩漬けた保存食。お酒の佳肴をはじめ、炒め料理や煮込み料理にも使え、用途は多種多様だ。そんな日常食材を贅沢に仕上げたのがこちらの「米沢牛コンビーフ」。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のマリアージュを楽しみたい。

2



08 U 41085



申込番号 08 Z 60293

1 三味逸撰 こだわりの味付海苔詰合せ

●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)×3、味付のりかき醤油味(8切16枚)×3



申込番号 08 U 41085

2 米沢牛コンビーフ

●セット内容／米沢牛コンビーフ100g×2●賞味期間／冷凍30日



申込番号 08 U 41592

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)370g●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 08 U 20565

4 〈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(1.5本入)、西瓜(2個入)●賞味期間／冷蔵90日

※製造上の都合により、お届けに時間をいただく場合がございます。

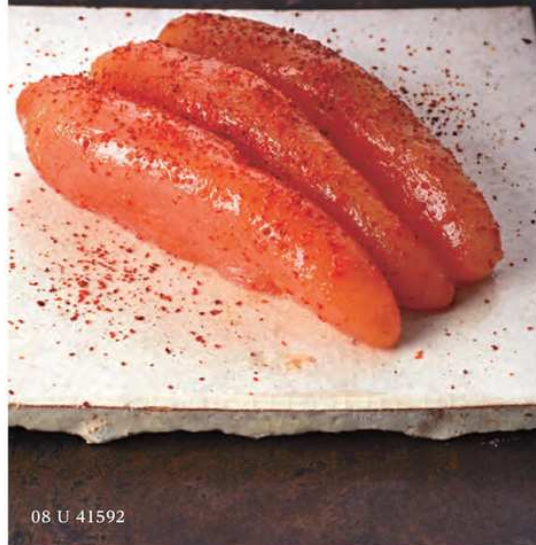


福岡

手間と時間をかけて
完成度を高めた
白米が進むお供の最高峰

「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ていく。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。

3



08 U 41592

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「荳屋」だ。原料には地元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。

4



08 U 20565



日和屋 天日干ひもの



申込番号 08 U 70930

〈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×2、
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。



ひぬま 涸沼産 大和しじみ



申込番号 08 U 60361

涸沼産 大和しじみ(砂抜き済)

●セット内容／大和しじみ400g×2

※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。



真ふぐ大吟醸粕漬け



申込番号 | 08 U 50926

ふぐ大吟醸粕漬け

- セット内容／真ふぐ大吟醸酒粕漬け200g×2
- マフグ：山口県産 ●賞味期間／冷凍90日



山口県下関は日本最大のふぐの産地。下関ではふぐのことを「福」を招くよう「ふく」と呼び、縁起のよい食べ物とされている。

「ふぐ」を存分に感じられる、「真ふぐ大吟醸粕漬け」は旨みが詰まった真ふぐを、山口県の銘酒「五橋」に漬け込んだ一品。火で炙るとプリッと弾けるような食感と風味豊かな味わいが口に広がる。おかずの一品としても、酒の肴としてもぴったり。刺身とは一味違ったふぐを食卓に。

大吟醸酒の上品な香りをご堪能あれ。



祇園 原了郭薬味 根室産いわし味付け缶詰



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。初代原儀左衛門道喜が漢方医の名医が処方する「御香煎」を製造し、家業とした。以来、一子相伝の技を受け継ぎ、手間を惜しまぬ味で今に至る。そんな『原了郭』の一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。甘辛い醤油煮はごはんのお供や酒の肴にもぴったり。器に盛ってサッと食卓に出すだけで、立派な一品の完成だ。



申込番号 08 Z 40895

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×3





こばやし 信州蕎麦「髓」

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。百有余年にわたる伝統を受け継ぐその手打ちそばは、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」。「手で練り」「手で伸し」「手で切る」ことを

忠実に守っており、噛みしめるとそばの旨みがにじみ出す、手打ちの繊細なそばに仕立てている。香りがし

っかりとたつそばは、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。ゆで時間は30

秒〜1分を目安に。

また、吟味した北海道産の昆布などをを用いて丁寧に作られた伝承のつゆも素晴らしく、たっぶ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。



申込番号 08 U 40882

〈長野・こばやし〉

こばやしの信州蕎麦「髓」(4人前)

●セット内容／そば(生麺)250g×2、そばつゆ180ml×2、おろし山葵20g ●賞味期間／冷凍30日



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。



08 Z 33297

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。



08 Z 94642

秋田

伝統と手業が生む
喉ごしの良さとコシ
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。



08 T 40829



申込番号 08 Z 33297

1 〈肴七味屋〉
肴七味屋の半田麺

●セット内容／肴七味屋の半田麺200g×8



申込番号 08 T 40829

2 小豆島手延素麺
(北海道産小麦100%)

●セット内容／手延素麺50g×24



申込番号 08 Z 94642

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×10



申込番号 08 Z 60358

4 〈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×12)×2



申込番号 08 Z 94535

5 五島手延うどん

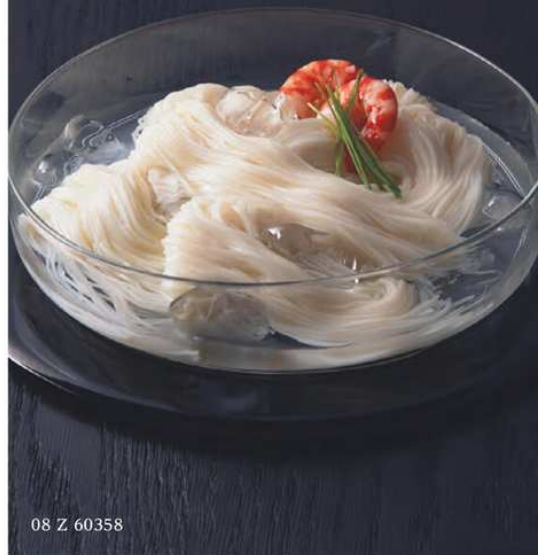
●セット内容／五島手延うどん100g×8

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、冬は温かいにゅうめんや鍋のシメなど、一年中楽しめる便利な一品だ。

4



08 Z 60358

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で、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です。

5



08 Z 94535



志岐蒲鉾本店 志岐のかまぼこ



申込番号 08 U 30719

〈福岡・志岐蒲鉾本店〉
志岐のかまぼこ詰合せ

●セット内容／特上小坂(赤・白)各1本、えびひら1本、ハムひら1本 ●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。



上級のすり身を練り上げ、蒸し上げた特上蒲鉾は自慢の一品。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ほしい。

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。

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』。伝統の味をかたくなに守り続け、手作りの味をいまに伝えている。



湯波吉 生ゆば



申込番号 08 U 00900

〈京都・湯波吉〉
ゆば詰合せ

●セット内容／引上ゆば(5枚入)×2、引上ゆば(2枚入)、よせ巻ゆば(6個入)、大原木ゆば(6個入)

●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。



錦市場で230年の長きに渡り商いを続けてきた京ゆばの専門店『湯波吉』。現在の当主は9代目。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。

『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。ほどよいコシがあり、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めです。



北海道 豚肉のグルメ



申込番号 08 U 41033

北海道 豚肉のグルメセット

●セット内容／豚丼の具135g×2、豚肉しゅうまい90g(3個)×4 ●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る。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。北海道産の豚肉を使用してふっくら仕上げたしゅうまいも一緒に。



珉珉 生ぎょうざ



「とりあえず、餃子とビール!」。そんな威勢のいい声が飛び交う『珉珉』が大阪の千日前に1号店をオープンしたのは、昭和28（一九五三）年。中国北方地域で親しまれていた餃子を、「焼く」という調理法によって日本に広めた。

皮は強力粉をじっくり寝かせて作るため、なめらかでパリッと焼き上がる。あんは豚肉、羊肉、ニンニクなど17種の素材に白菜をたっぷり使用するので、あっさり繊細。上質の落花生油がコクを与える隠し味だ。オリジナルのタレに付けつつ、ビール片手に思う存分餃子を味わう。幸せなひとときになりそうだ。



申込番号 08 U 94795

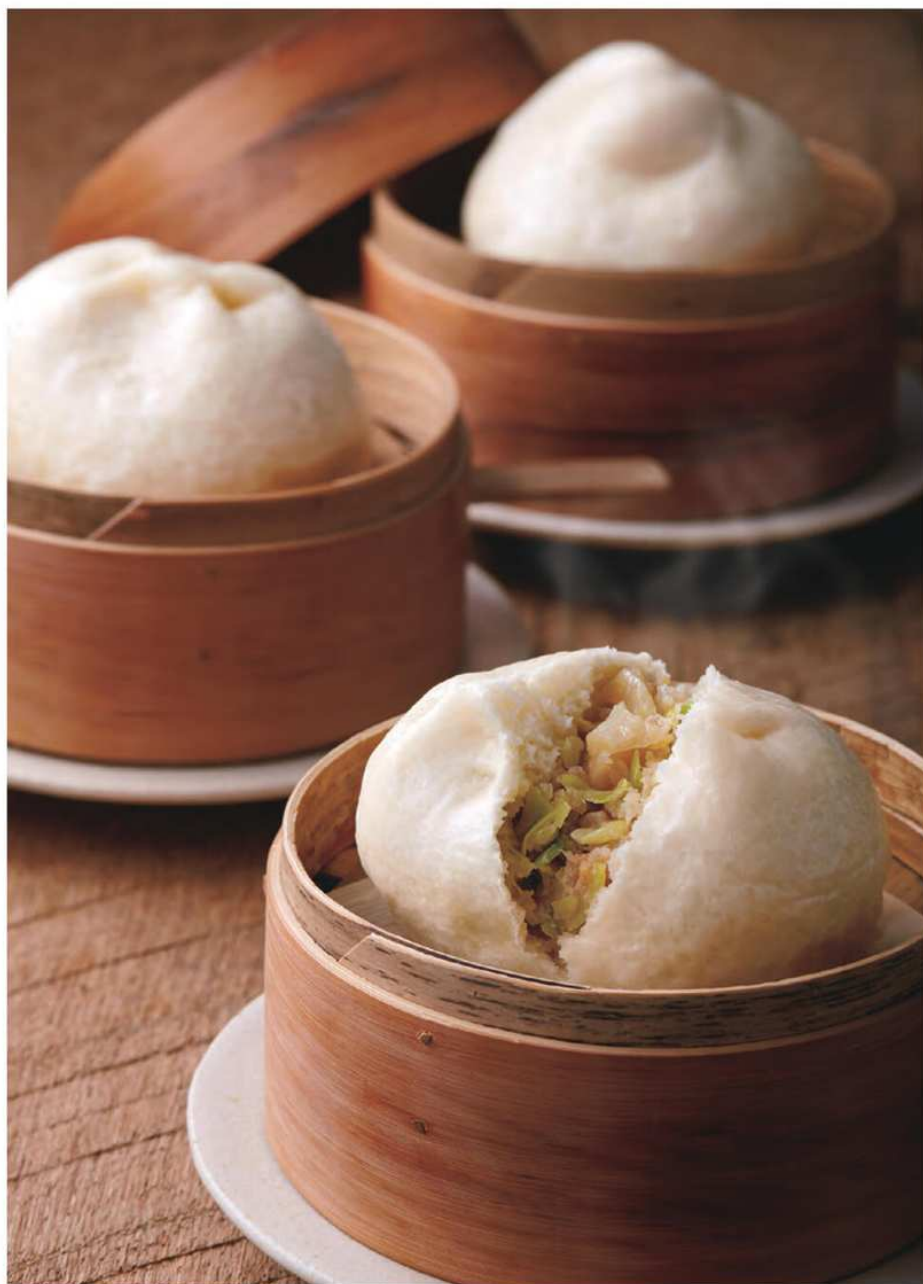
〈大阪・珉珉〉
生ぎょうざ

●セット内容／生餃子(30個入)×3、タレ×9 ●賞味
期間／冷凍90日





京園 豚まん・帆立豚まん



申込番号 08 U 70803

〈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8 ●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目玉にある。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。



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 08 Z 70923

〈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×4

『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 3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」。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」。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優しいあと味が口に広がる。



申込番号 08 Z 40898

〈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・チキンバジルトマト・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 08 Z 94631

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×4



おかざき農園

プティリサジュールボックスプラス



申込番号 08 T 80269

〈高知・おかざき農園〉

プティリサジュールボックスプラス

●セット内容/トマトアソート(プチトマト・中玉トマト・フルーツトマト)計700g ●高知県産

●お申込み期間:9月1日~2月末日

お届け期間:1月上旬~3月中旬

※配達日のご指定はご容赦ください。※お届け時期によりトマトの品種が異なります。



赤、グリーン、イエローのほか、出荷時期によりバイオレットやブラックなどもあり、大きさも様々なミニトマト。自然が創り出したつややかな色は見惚れるほどで、まさに「ミニトマトの宝石箱」だ。

育てているのは、高知県春野町の海辺にある『おかざき農園』。塩分の混じった地下水と、水を絞ることによって甘く濃く、ほどよい酸味を有するトマトが作れるという。

皮はパリッと、果肉は崩れにくく、1粒ごとに甘みの強いもの、フレッシュな酸味を持つものなど個性的。食べ比べるのが楽しくなり、トマトをつまむ手が止まらなくなる。食事やおやつ、手みやげにもおすすめ。



千葉県産 落花生



申込番号 08 T 50974

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・むき実バターピーナッツ各130g ●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。



宮崎県産 完熟きんかん



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。



申込番号 08 T 60360

宮崎県産 完熟きんかん「たまたま」

- セット内容／きんかん800g
 - 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。





鳥取県産 新甘泉



申込番号 08 U 50987

鳥取県産 新甘泉

●セット内容／新甘泉1.2kg(4~5個)

●お申込み期間:5月1日~8月10日

●お届け期間:8月下旬~9月上旬

※配達日のご指定はご容赦ください。



夏から秋にかけて旬を迎える爽やかでジューシーな果物「梨」。「新甘泉^{しんかん}」と呼ばれる品種は、「筑水」と「おさ二十世紀」をかけ合わせて誕生した鳥取県のオリジナルブランドだ。

大玉で酸味が少ない濃厚な甘みの特徴で、柔らかくて瑞々しいシャキッとした食感が楽しめる梨である。糖度は高いもので15度に達することもあり、梨の中でも上位クラスの甘さを誇っている。口に入れると濃厚な甘みがじゅわっと広がり、みずみずしい果汁とシャリシャリした食感がたまらなくおいしい。暑さの残る季節のおやつや、デザートにぴったり一品である。



岡山県産 ニューピオーネ



申込番号 08 U 60359

岡山県産 ニューピオーネ

●セット内容/ニューピオーネ600g(1房)

●お申込み期間:5月1日~8月31日

お届け期間:8月中旬~9月下旬

※配達日のご指定はご容赦ください。



そのままはもちろん、チーズや白ワインとのマリアージュもおすすめ。果実の旨みが際立って、豊かな風味を堪能できる。

大粒の果実は濃厚かつジューシー、粒はほつpegがぷっくり膨らむほどの大きさで、噛むとぷるんと弾け、芳醇な香りと共にみずみずしい風味が口いっぱいに広がる。皮が剥きやすく種もないので食べやすいのも魅力的。

ふっくら粒が大きく紫黒色が美しい「ニューピオーネ」は、岡山県が誇るフルーツのひとつだ。「巨峰」と「マスカット」を親に持ち、迫力ある色味と粒の大きさは巨峰譲り、芳醇な香りはマスカットに由来する品種である。



北海道 カウベルアイスクリーム



申込番号 08 U 40927

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×3、抹茶80ml×2



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、心もほどけていくだろう。



林フルーツ 国産はちみつブルーベリージャム



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、そしてジャムに合う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 | 08 Z 10691

〈東京・林フルーツ〉

国産はちみつ ブルーベリージャム

●セット内容／国産はちみつブルーベリー100g×2



長野県産フルーツジャム



果物の国・信州から果実味あるフルーツジャムをお届け。

このジャムは北海道産の甜菜糖を使用して加糖率を下げ、果実の含有量は90%以上とフルーツたっぷり。低糖度に仕上げた大人に合うほどよい甘さだ。

大量に煮込むと加熱時間が長くなり色や香りが落ちてしまうので、少量ずつ数回に分けて作り、できるだけ果肉の形を崩さないように、ひと瓶ひと瓶丁寧に手作業で詰めるこだわり。上品で果実の風味が活きている。



申込番号 08 Z 22345

長野県産フルーツジャム詰合せ

●セット内容／ブルーベリー・いちご・紅玉りんご各145g



旬に搾ったとまとジュース



真夏の太陽の光をたっぷり浴びて真っ赤に色づいたトマト。そんな美味しさがピークに達した完熟トマトを、旬の時期に搾ってジュースにしたのが、こちらの一品。

原料は、北海道で契約農家が育てた完熟トマトと、稚内で作られた「宗谷の塩」のみ。ほんのり塩味に調整し、シンプルだからこそ、濃厚なのにさらっとした口当たりに仕上がり、飲みやすくトマトの味をダイレクトに楽しめる。

トマトの旨みがたっぷりつまった濃厚なジュースは、そのまま飲むのはもちろん、カレーやスープに加えて料理にもおすすめです。



申込番号 | 08 Z 40862

旬に搾ったとまとジュース

●セット内容／トマトジュース190g×13
※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。



カネ上農園 熟達味みかんジュース



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。



申込番号 08 Z 33347

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×4

※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。



青森県産 りんごジュース



申込番号 | 08 T 60363

青森県産100%りんごジュース

●セット内容／林檎倶楽部1,000ml×3、林檎倶楽部(酸化防止剤不使用)1,000ml×2

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

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

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



中川酒造 生原酒



申込番号 08 U 60357

〔中川酒造〕いなば鶴 純米大吟醸
強力中汲み生原酒

●セット内容/いなば鶴 純米大吟醸 強力 中汲み
生原酒 720ml ●アルコール度数:18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。



創業文政11（一八二八）年の『中川酒造』は、冬の寒気と源太夫山の清冽な湧き水に恵まれ、この地ならではの酒づくりを守り続けてきた。

「純米大吟醸 強力」は、鳥取固有の酒米「強力」を40%まで磨き上げ、酒搾り工程の、荒走り、中汲み、責めの3段階の中でも良いとされる「中汲み」のみを贅沢に使用したお酒だ。無濾過生原酒ならではの潤みある旨みがあり、苦味や酸味、甘味がほどよく調和した心地よい味わい。

口を含むとお米の上品な香りと共に、奥深い風味が余韻を残す。特別な席を華やかに彩る、味わい深い一本である。



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、あらゆる調理方法の中で最も原始的で、シンプルな方法のひとつだろう。おいしく仕上げるポイントは、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。職人たちが理想の鍋を求め、試行錯誤しながらたどり着いた答えが、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 | 08 C 51077

〈肴七味〉ステンレス製卓上鍋(おろし金付)

●セット内容／卓上鍋、おろし金各1 ●サイズ／卓上鍋: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、おろし金:約タテ22×ヨコ10×厚み1.8cm、質量約50g ●素材／卓上鍋:ステンレス鋼、おろし金: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。



炒め鍋

日本を代表する金物の街・新潟県燕三条が生み出した鉄フライパン。

『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。

丸みを帯びた形をした炒め鍋は、かき混ぜながら炒める料理に最適だ。野菜炒め、ホイコーロー、チャーハンなど、食材の旨みを閉じ込めてふつくと香ばしく仕上がる。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鍋だ。



申込番号 08 W 40705

〈匠〉炒め鍋24cm

●サイズ／約高さ8.2×径24cm(持手含まない)、厚み約1.2mm、質量約860g●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。

揚げ鍋

サクッと香ばしい食感は、美味しい揚げ物の条件。熟練の金物職人の技が光る鉄揚げ鍋があれば、天ぷらや唐揚げだってカラッとお店のような仕上がりに。鉄鍋は熱が伝わりやすく保温性に優れ、熱が均一にいきわたるので、火の通りにムラが出ず、揚げ物が美味しく仕上がるのだ。

使い込むほど油が馴染み、使いやすさが増してゆく、手放せない一品だ。



申込番号 | 08 C 40419

〈千歳〉鉄共柄揚げ鍋(24cm)

●サイズ／約高さ7×直径24cm(持手含まない)、厚み約2mm、容量約2.7ℓ、質量約1.3kg ●素材／鉄

●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。適正油量約1,000g。

三徳包丁



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 08 W 40702

〈曉里〉三徳包丁

●サイズ／全長約29cm、刃渡り約16.5cm ●素材／刃部：ステンレス刃物鋼、柄：黒色積層強化木 ●日本製

フライパン



高温で素材の旨みを閉じ込め、油の香りを引き出す調理に適した、鉄製のフライパン。熱伝導性に優れた1.6mmの鉄材を使い、食材がこぼれにくいように少し深めの設計に。アルミ製のようにフッ素がはがれることもないので、きちんと手入れすれば、長く使えて日々愛着がわく。

申込番号 08 C 30667

〈千歳〉鉄製フライパン(26cm)

●サイズ／約高さ6×直径26cm(持手含まない)、厚み約1.6mm、質量約1.2kg ●素材／本体：鉄、持手：天然木 ●日本製
※電磁調理器200V可。



- N 4 九州有明海 初摘み海苔 焼のり全型
 N 5 長崎県 高野屋 からすみ
 N 6 岐阜県 白扇酒造 熟成美酢セット
 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 紀州南高梅のまうやか梅
 N 13 長野県 石井味噌 三年蔵味噌
 N 15 石川県 十字屋 かぶら寿し
 N 17 熊本県 森からし蓮根 からし蓮根
 N 19 鹿児島県 鹿児島黒豚カレー
 N 21 東京都 塩瀬総本家 御菓子
 N 23 東京都 ブールミッシュ焼菓子
 N 24 北海道 十勝白玉冷やしぜんざい
 N 25 東京都 浅草むぎとろ 珈琲よつかん
 N 26 宮城県 利久牛たん・牛たん惣菜
 N 27 山形県 米沢牛黄木 ハンバーグ
 N 28 石川県 あら与老松
 N 29 東京都 新橋玉木屋 白佃煮
 N 30 東京都 芳翠園 煎茶
 N 31 福岡県 中山吉祥園 九州茶飲み比べ
 N 35 長野県 大久保醸造店 かえし
 N 37 大阪府 やまつ辻田 香辛料
 N 38 東京都 肴七味屋 江戸赤酢
 N 39 北海道 献上真昆布
 N 40 新潟県 ゆのたに 銘水軒つきもち
 N 41 大分県 大分県産どんこ椎茸
 N 43 鹿児島県 鹿児島県産黒豚 生ハム・パンチエツタ
 N 44 鹿児島県 鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用
 N 45 鹿児島県 鹿児島県産黒豚 しやぶしやぶ用
 N 46 鹿児島県 鹿児島県産黒豚 味噌漬
 N 47 秋田県 秋田比内地鶏 味噌漬
 N 48 佐賀県 田嶋ハム工房 ハム・ソーセージ
 N 49 愛知県 三和の純鶏 名古屋コーチン
 N 51 有明海 味付海苔詰合せ
 N 51 山形県 米沢牛コンビーフ
 N 51 福岡県 海正堂 博多辛子明太子
 N 51 京都府 荳屋 京のなら漬詰合せ
 N 52 静岡県 日和屋 天日干ひもの
 N 53 茨城県 涸沼産 大和しじみ
 N 54 山口県 真ふぐ大吟醸粕漬
 N 55 京都府 祇園 原了郭薬味 根室産いわし味付け缶詰
 N 57 長野県 こばやし 信州蕎麦「髓」
 N 59 徳島県 肴七味屋の半田麵
 N 59 香川県 小豆島手延素麵
 N 59 秋田県 寛文五年堂 いなにわ手繰うどん
 N 59 兵庫県 手延素麵 損保乃糸
 N 59 長崎県 五島手延うどん
 N 60 福岡県 志岐蒲鉾本店 志岐のかまぼこ
 N 61 京都府 湯波吉 生ゆば
 N 62 北海道 北海道豚肉のグルメ
 N 63 大阪府 珉珉 生きようざ
 N 64 大阪府 京園 豚まん・帆立豚まん
 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 3種のソース
 N 67 滋賀県 近江牛 牛すじ煮込みカレー
 N 68 高知県 おかき農園 プティリサージュエルボックスプラス
 N 69 千葉県 千葉県産 落花生
 N 70 宮城県 宮城県産 完熟きんかん
 N 71 鳥取県 鳥取県産 新甘泉
 N 72 岡山県 岡山県産 ニューピオーネ
 N 73 北海道 北海道 カウベルアイスクリーム
 N 74 東京都 林フルーツ 国産はちみつブルーベリージャム
 N 75 長野県 長野県産 フルーツジャム
 N 76 北海道 旬に搾つたとまとジュース
 N 77 和歌山県 カネ上農園 熟達味かんじゅース
 N 78 青森県 青森県産 りんごジュース
 N 79 鳥取県 中川酒造 生原酒
 N 82 卓上鍋
 N 83 炒め鍋
 N 84 揚げ鍋
 N 85 三徳包丁／フライパン
 「台所道具」

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

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

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

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

カタログ掲載商品のお申し込みには期限がございます。お申し込み期限は、はがきに記載しています。お申し込み期限を過ぎた場合は無効になります。
※商品のお申し込み期限は、はがきの差出有効期限ではございませんのでご注意ください。

個人情報の取扱いについて

商品申し込みの際にお客様よりお預かりした個人情報は、商品発送に関わる業務及び贈り主様へお知らせが必要な場合など、業務以外の目的で使用する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)