

日本の おいしい食べ物



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

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

とっておきの「日本のおいしい食べ物」と出会えますように…。

題字＝紫舟
書家／芸術家。

名店レストラン屋号、ミシュラン三ツ星「鮎 行天」、ロンドンの「生-UMU-」他を多数手がけている。伊勢神宮「祝御遷宮」をはじめ、「明治神宮鎮座百年祭」「橿原神宮」を揮毫。NHK 大河ドラマ「龍馬伝」、NHK 美術番組「美の壺」の題字を手がけた。また世界では、フランス・ルーヴル美術館地下会場で、金賞と審査員賞金賞を受賞（2014年）。「書」を平面や伝統文化の制約から解放した「三次元の書」は唯一無二の現代アートと言われている。伝統文化を新しい斬り口で再構築したこれらの作品を通して、世界に日本を発信している。

A close-up photograph of a metal pot, likely a traditional Japanese iron pot (hishio), sitting on a dark, textured surface. Steam is rising from the pot, partially obscuring the top. The lighting is dramatic, with strong highlights on the rim of the pot and the rising steam, and deep shadows elsewhere. The overall mood is warm and evocative of traditional Japanese cuisine.

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、しっかりと溶け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 10 Z 27390

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)×5



【和歌山県】 嗜好を刺激する、紅い宝石

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

自然の恵みを受けて育った南高梅は、大粒で柔らかな果肉が特徴。さらに梅干作りには完熟し、自然落下したもののみを選び、加工は昔ながらの手作業で行われている。しそ葉に挟んで漬け込んだ「しそ漬梅干」は昔ながらの酸っぱい梅干しだ。完熟南高梅の味わいを堪能いただきたい。



申込番号 **10 Z 51885**
〈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800g
(梅干720g、しそ葉80g)2〜5L
粒、塩分約18%

〔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 | 10 T 01581

〈岐阜・白扇酒造〉
七年熟成美醪・梅美醪セット

●セット内容／七年熟成美醪・梅美醪各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できません。

【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 10 Z 41031

島原手延そうめん

●セット内容／手延そうめん50g×36

【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 10 T 00984	抹茶わらび餅 10 T 00984	抹茶わらび餅 10 T 00984	抹茶わらび餅 10 T 00984	抹茶わらび餅 10 T 00984
抹茶わらび餅 10 T 00984	抹茶わらび餅 10 T 00984	抹茶わらび餅 10 T 00984	抹茶わらび餅 10 T 00984	抹茶わらび餅 10 T 00984

申込番号 10 T 00984

〈肴七味屋〉
抹茶わらび餅

●セット内容／わらび餅（わらび餅130g・黒蜜10g・
きなこ5g）×10



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 10 U 60038

モチクリーム大福

●セット内容／まるごとみかん105g×2、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・純生クリームカファエolean各55g×2、苺ショートケーキ45g×2●賞味期間／冷凍90日







高野屋 からすみ

いまや日本三大珍味のひとつとして、今日の名声を得るようになった「からすみ」。ヨーロッパからシルクロードを経て、およそ四百年前、中国から伝わったとされる、歴史ある一品である。

伝来当時は鰯^{いわし}の卵で作られていたこの「からすみ」を、その後、現在のような鰯^{ぼら}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さらに一週間以上塩漬けにし、一日かけて塩抜きをする。この塩抜きの加減が長年の勘を要するところ。

ひとつ作りあげるのに約20日を要



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。

軽く炙るひと手間を加えたり、大根の薄切りと一緒に食べれば、よりいっそう美味しさが引き立つ。



申込番号 10 U 31306

〈長崎・高野屋〉
からすみ

●セット内容／からすみ一腹(63g) ●ボラの卵：オーストラリアまたはアメリカ産 ●賞味期間／冷蔵60日







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 10 U 31294

〈熊本・森からし蓮根〉
からし蓮根5本セット

●セット内容／からし蓮根265g×5 ●賞味期間／
冷蔵13日







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 10 U 60320

〈石川・十字屋〉

かぶら寿し

●セット内容／かぶら寿し5～6枚(計900g) ●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。







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 10 Z 41296

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×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、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。

羊羹は、艶やかな姿とさらりとした口当たり、上品な甘さが特徴。焼



き菓子は、卵の風味溢れる優しい味わい。名物の蒸し饅頭は、温めて蒸し立ての味をぜひご堪能あれ。ふわりと立ち上る湯気に心華やぐ一品だ。心安らぐ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 10 T 51191

〈東京・塩瀬総本家〉
蒸し饅頭、姫羊羹、焼菓子詰合せ

●セット内容／蒸し饅頭4個入り×1、栗ひとつぶ・杏ひとつぶ・栗饅頭×各2、桃山・里の梅×各1、姫羊羹（夜の梅・若緑・君が代・本練）各1 ●賞味期間／常温30日



十勝白玉冷やしぜんざい



申込番号 10 U 60066

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×5、
十勝白玉冷やしぜんざい(クリーム入)120g×4
- 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。



ブルミツシュ 焼菓子



申込番号 10 T 41207

〈東京・銀座 ブールミツシュ〉

ギフトセット26個入

●セット内容／マドレーヌ×8、トリュフケーキ・ガトー
オマロン×各4、フィナンシェ・ヌーヴェルガレット(バニ
ラ)×各3、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

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

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。ギフトセットは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。



芳翠園 煎茶



申込番号 10 T 51230

〈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110g×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。



長崎堂 カステーラ



申込番号 10 T 51260

〈大阪・長崎堂〉銘菓詰合せ

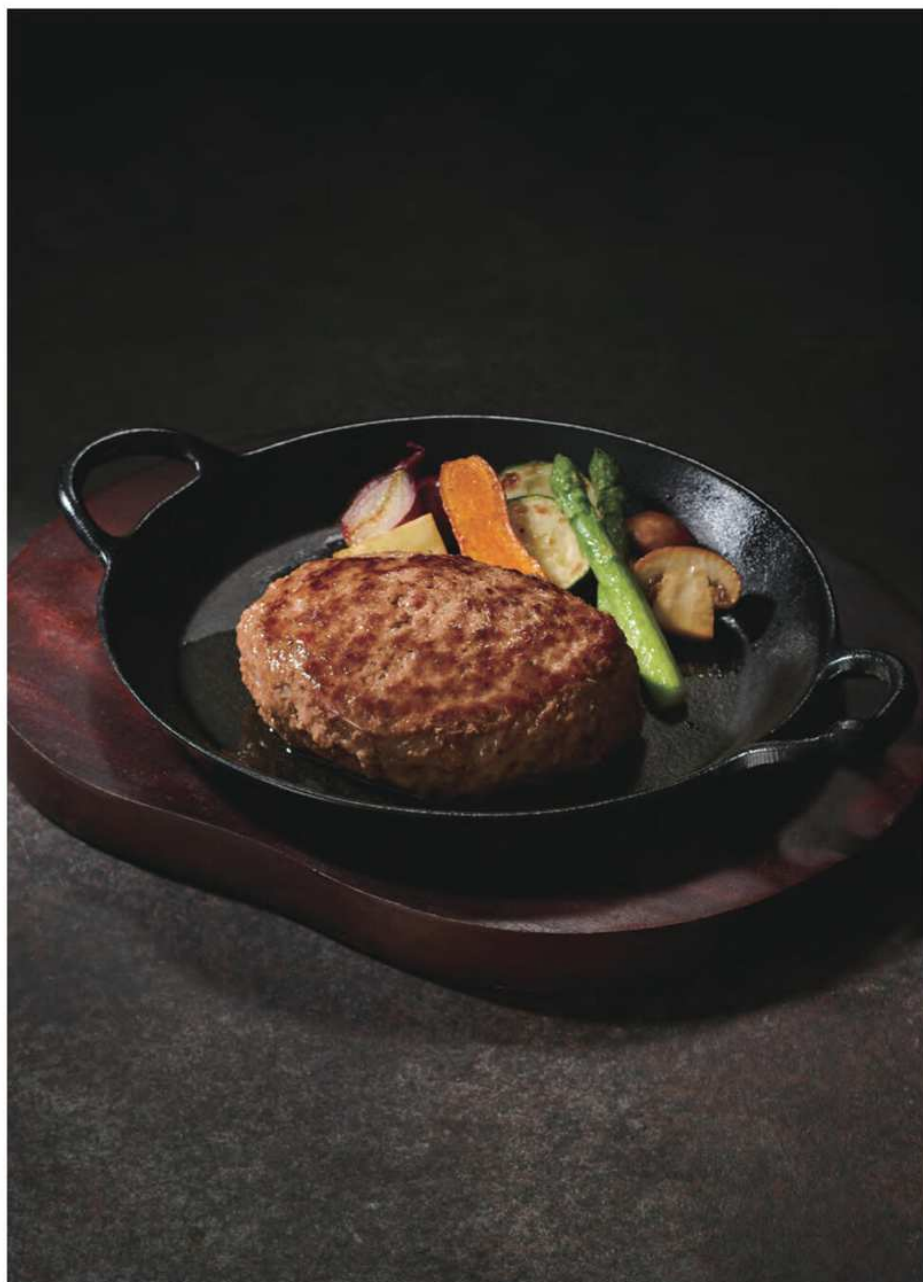
●セット内容／カステーラ(5切入×1袋)×1本、ヴァッフェル(7枚)×1、カスタードプリン×5、カステララスク×2箱●賞味期間／常温50日
※パッケージが変更になる場合がございます。

口に入れると、軽くふんわりと舌の上でほじけ、やさしい卵の風味が広がる。材料は卵、小麦粉、砂糖、水あめ。受け継がれた技で焼き上げ、独特の食感に仕上げている。

大正8(一九一九)年創業の『長崎堂』は百年にわたり、このカステーラを作り続けてきた。創業者の荒木源四郎が、南蛮菓子の「カステイラ」に出会い、長崎の出島に店を構えたのが始まりだ。約5年後、源四郎は店を大阪へ移す。大阪の地で長崎式のカステラのおいしさを伝えるため、尽力したという。様々な思いが詰まったカステーラと自慢の銘菓詰合せ。大切な家族や仲間とのひとときどうぞ。



銀座吉澤 黒毛和牛生ハンバーグ



申込番号 10 U 60283

〈銀座吉澤〉
黒毛和牛生ハンバーグ

●セット内容／黒毛和牛生ハンバーグ150g×5



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

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

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



新杵屋×米沢牛黄木 牛肉どまん中



申込番号 10 U 60298

〈新杵屋×米沢牛黄木〉
牛肉どまん中 一膳ご飯 6個

●セット内容／どまん中 一膳ご飯160g×6 ●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。



山形県米沢市「新杵屋」の「牛肉どまん中」は、全国の駅弁ファンを虜にする名物駅弁。その人気駅弁と老舗米沢牛専門店「米沢牛黄木」が手を組んで、新たに生まれたのが「牛肉どまん中 一膳ご飯」である。

『黄木』が熟練の目利き力で選別した黒毛和牛を、『新杵屋』秘伝のタレでじっくり煮込んで牛肉煮と牛そぼろに。合わせるお米は、地元山形県産のオリジナル品種「どまん中」。粒が立ち、ふっくら炊き上がったご飯に甘辛く濃厚な牛肉煮と牛そぼろが驚くほど合う。

自宅で駅弁を開封するのはワクワクするものだ。黒毛和牛の旨みを噛み締めながら、少しでも旅先の雰囲気を感じてみる。

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、ここできしかつくない味わい。「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
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」のかえしと琥珀だしは、どちらも本醸造しょうゆの旨みが味の土台となっている。「琥珀だし」は本醸造の香り高い醤油に、そうだ節、かつお節、さば節から丁寧にひいただし汁、みりん、醸造酢を加えたもの。あれこれ調味料を加えなくても、これ一本で味が決まるからありがたい。希釈用なので、好みの味に薄めてさまざまな料理に。いつもの料理を贅沢な味わいに変えてくれる、心強い味方だ。



申込番号 10 Z 60462

〈肴七味屋〉かえし・琥珀だし詰合せ

●セット内容／かえし・琥珀だし各200ml×3
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





湯波吉 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 10 U 30974

〈京都・錦市場 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(4枚入)×1、生小巻ゆば×1、小巻ゆば(12個入)×1、寄せ巻ゆば小(6個入)×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。





石井味噌 信州三年味噌



慶応4（一八六八）年創業、長野県松本市の『石井味噌』は、いまでは稀少となった天然醸造の味噌づくりを代々守り続けてきた。芳潤な味わいを生み出す秘密は、仕込みに使う杉材の木桶と、年に一度行われる「天地返し」。桶の上部からすくって次の桶へ味噌を移し替えることで、塩分や水分のムラを防ぎ、木桶に宿る天然の酵母や乳酸菌を空気に触れさせ活発にする。材料は国産大豆をはじめ、国産米と塩を吟味し、水は北アルプス山系の湧き水を使用。

代表商品の赤味噌「三年蔵／赤」は、二寒二土用の熟成期間を経ることで塩角のとれたまろやかな風味。深い味と香りの味噌が楽しめる。



申込番号 10 T 02755

〈長野・石井味噌〉
三年蔵赤味噌

●セット内容／三年蔵 赤味噌2kg詰め(1kg×2)



村山造酢 京酢加茂千鳥



申込番号 10 Z 25940

〈京都・村山造酢〉
京酢加茂千鳥

●セット内容／京酢加茂千鳥900ml×8

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。



やまつ辻田 香辛料



申込番号 10 U 51215

〈大阪・やまつ辻田〉香辛料詰合せ

●セット内容／大からから極上七味西高野街道から・大からから名代柚七味西高野街道から各8g、石臼挽き朝食粉山椒4g、有機金すりごま80g、しその粉10g、たかの爪5g、実生ゆずばん酢360ml、実生柚のす100ml、紀州三年梅120g、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。



明治35（一九〇二）年の創業から原材料や昔ながらの製法にこだわり続けている和風香辛料の店、『やまつ辻田』。

実は和風香辛料の代表格「鷹の爪」は何百とある唐辛子の一品種名。『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。七味唐辛子は、7つの原料を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。『やまつ辻田』の薬味によっていつものお料理の旨みが深まる喜びに浸ってほしい。



大分県産どんこ椎茸



申込番号 10 Z 60296

大分産椎茸どんこ

●セット内容／大分産原木乾椎茸どんこ130g

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。

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



10 Z 60285

和歌山

大粒でふくらした果肉

100年以上受け継がれ

てきた完熟南高梅の梅干し

紀州みなべ梅林で生まれ育った「南高梅」は皮が薄く、果肉はふくら柔らかい、最高級品種だ。そんな由緒ある地で梅干し作りに励むのが「紀州高田果園」だ。「ハチミツ入梅干し」は、甘みと酸味のバランスのよい食べやすい梅干しだ。歴代受け継がれてきた同園ならではの完熟南高梅の味わいご堪能あれ。

2



10 Z 51884



申込番号 10 Z 60285

1 三味逸撰 こだわり味付海苔詰合せ

●セット内容／味付のり(8切16枚)×3、味付のりしじみ醤油味(8切16枚)×4、味付のりかき醤油味(8切16枚)×3



申込番号 10 Z 51884

2 〈和歌山・紀州高田果園〉紀州南高梅ハチミツ入梅干

●セット内容／ハチミツ入梅干800g(2~5L粒)、塩分約7%



申込番号 10 U 42213

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)450g●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 10 Z 41283

4 祇園原了郭薬味根室産いわし味付け缶詰

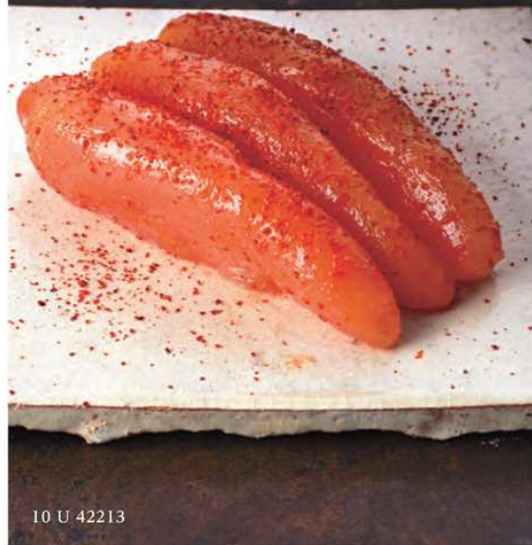
●セット内容／根室産いわし味付け190g×4

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のもよし、表面を少し炙って酒のつまみにするもよし。

3



10 U 42213

京都府

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』の二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二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。器に盛ってサツと食卓に出すだけで、立派な一品の完成だ。

4



10 Z 41283

5

石川

発酵が旨味の要
食通も惚れ込む
ふぐとの幸せな出会い

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。天保元（一八三〇）年創業の『あら与』は、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。薄くスライスしてそのまま食べても良いし、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にある。



10 U 51684

東京

醤油の華やかな香りと
後を引く旨みが広がる
珠玉の味わい

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。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。

6



10 T 51691



申込番号 10 U 51684

5 〈石川・あら与〉
三つくり

●セット内容／笹干ふぐ(糠漬・粕漬各2入)×各2、ふぐ子(糠漬・粕漬)×各2●ごまふぐ：国産、くろざばふぐ・しろざばふぐ：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きます。



申込番号 10 T 51691

6 〈東京・新橋玉木屋〉
江戸前佃煮詰合せ8種入

●セット内容／帆立貝60g、かつお角煮・細切昆布・あさり各50g、あみ・味道楽・ちりめんしらす各40g、えび30g



申込番号 10 U 41172

7 七種海鮮松前漬

●セット内容／海鮮松前漬(帆立・ヒラメ・ホッキ貝・ズワイガニむき身・タコ・味付数の子・いくら醤油漬) 100g×3



申込番号 10 U 21050

8 〈京都・荳屋〉
京のなら漬詰合せ

●セット内容／桂うり(1舟)、四葉きゅうり(2本入)、西瓜(2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。



北海道

海の幸を漬け込んだ
歯応えと旨みが
織りなす珍味

北海道の郷土料理「松前漬け」は、江戸時代から続く伝統の味。昆布やスルメ、数の子を含めた醤油で漬け込んだ保存食だ。そこへ7種の海鮮具材をあしらったオリジナルの松前漬けに、海藻のネバネバとコリコリとした心地よい食感に、海鮮の旨みが絡みあうクセになる味わい。刻む手間いらずで簡単、そのまま酒の肴にするのもよし、豪快にご飯にかけるのもよし。

7



10 U 41172

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。

8



10 U 21050



鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用



申込番号 10 U 60058

鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用

●セット内容／肩肉320g●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 10 U 41624

鹿児島県産黒豚
しゃぶしゃぶ用セット

●セット内容／モモ肉300g、バラ肉・肩ロース肉
200g、ゆずポン酢・ごまだれ各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。



熊本県産 天草大王鶏鍋



申込番号 10 U 51235

熊本県産天草大王鶏鍋セット

●セット内容／天草大王鶏肉350g、天草大王つみれ100g、天草大王スープ(濃縮)200g、おし包丁麺160g、ゆず胡椒10g●賞味期間／冷凍30日



「天草大王」とは明治時代から熊本県で飼育されていた、世界でも希少な大型の地鶏で、その味のよさから博多の水炊き用に珍重されたが、昭和初期に絶滅。当時の油絵やわずかな文献を参考に、熊本県農業センタ―が復元を試み、10年の歳月をかけて平成12年に新原種を誕生させたという、幻の鶏だ。

ブロイラーなどの3倍にあたる日齢120日以上で出荷される天草大王の肉は身が締まり、プリッと歯ごたえのある弾力に驚く。締めには、天草地方で昔から食べられているおし包丁麺を。スープが残ったら、さらにご飯を入れて、天草の恵みを余すことなく味わいたい。



さくらポークしゃぶしゃぶ用



「今晩はしゃぶしゃぶで」と宣言し、テーブルに並べた美しいお肉にうっとり。

三重県のブランド豚『さくらポーク』は、ストレスのない環境で健やかに育てられた銘柄豚。ほんのり桜色をしたきめ細やかな肉質で、豚特有の臭みが少なく脂には上品な甘みがある。赤身とのバランスも絶妙で、鍋や焼き物など幅広く使いやすいのも魅力だ。

中でもバラ肉は脂の旨みを一層感じられる部位で、シンプルにしゃぶしゃぶにするのがおすすめ。ひと口でやさしい甘みに包まれて、しばし余韻に浸ってしまう。



申込番号 10 U 60457

さくらポーク しゃぶしゃぶ用

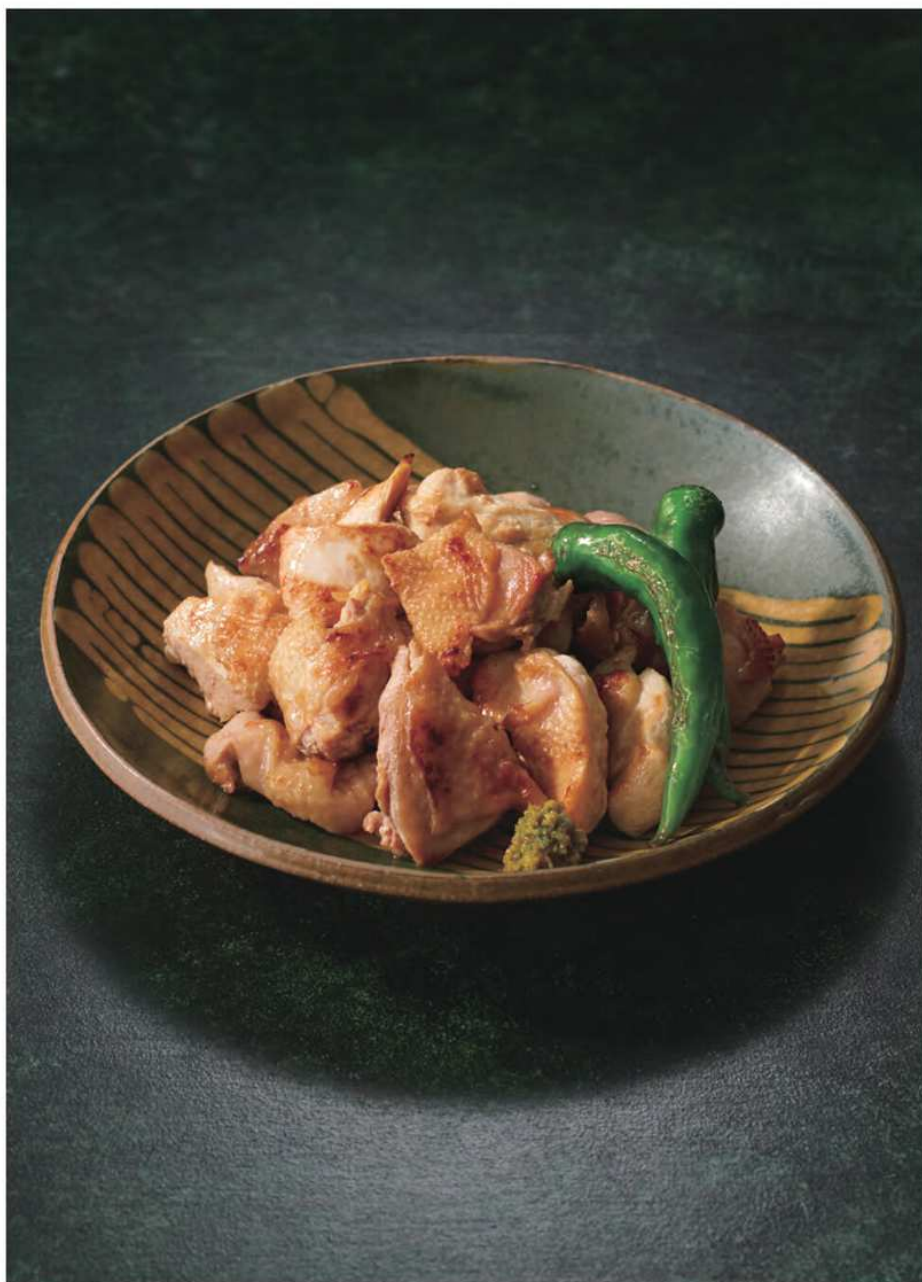
●セット内容／ロース肉・バラ肉計500g

●賞味期間／冷凍30日





はたやま夢楽 土佐ジロー 若鶏肉



「土佐ジロー」は高知県の特産として知られている、認定を受けた生産者のみに飼育と出荷が許されている希少種だ。

そんな土佐ジローを飼育する『はたやま夢楽』では、恵まれた自然環境の中、広々とした鶏舎でのびのびと健康に育てている。驚くほど濃厚で風味豊かな味わいだ。

さばいた直後に真空パックにし、急速冷凍したこちらの商品は、自宅で土佐ジローを堪能できる一品だ。シンプルに塩のみで味付けして焼くだけでも極上の美味しさ。歯応えを感じる締まった肉質と、噛むほどに感じる濃厚な旨味は唸るほどの美味しさだ。



申込番号 10 U 88577

〈高知・はたやま夢楽〉
土佐ジロー若鶏肉

●セット内容／土佐ジロー（ムネ肉・ささみ・モモ肉）
200g×3 ●高知県産





三和の純鶏 名古屋コーチン



申込番号 10 U 02217

〈愛知・三和〉

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2枚、ささみ・手羽先×各2本(計770g) ●愛知県産 ●賞味期間／冷蔵8日



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

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



鹿児島県産黒豚味噌漬



申込番号 10 U 51225

鹿児島県産黒豚味噌漬詰合せ

●セット内容／ロース味噌漬70g×4、モモ味噌漬70g×3 ●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。



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。

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。

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。



マルフク 阿波尾鶏味噌漬



申込番号 10 U 54533

〈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×5 ●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、徳島県屈指の地鶏だ。

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。



田嶋ハム工房 ハム・ソーセージ



申込番号 10 U 60406

〈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／ロースハムステーキ63g×2、ベーコンステーキ63g×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)、モッツアレラチーズ入りウインナー120g(3本入)、ポロニアソーセージ150g



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。

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。



北海道ジンギスカン



申込番号 10 U 30952

北海道ジンギスカン味付セット

●セット内容／味付ラムロース200g×2 ●羊肉：オーストラリアまたはニュージーランド産



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



歌津小太郎 海鮮詰合せ



申込番号 10 U 60325

〈宮城・歌津小太郎〉
海鮮詰合せ

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



キラキラと輝く海の恵みはまるで宝箱だ。色鮮やかな海鮮詰合せを、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。



岡富商店 山陰沖産 一夜干し詰合せ



申込番号 10 U 60459

〈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150g、ゆめかさご100g(計2枚)、あじ160g(計2枚)、かます120g(計2枚)、かれい150g(計2枚) ●賞味期間／冷凍60日



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

焼きたての香ばしい香りとふっくらとジューシーな身が食欲を掻き立てる。



日和屋 天日干ひもの



申込番号 10 U 71397

〈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×2 ●真あじ：島根県・長崎県産、かま
す：国産、きんき：アメリカ産 ●賞味期間／冷凍90日



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

程よい水分を残し、その食感はずっくら。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。



オオハシ商店 漬魚



申込番号 10 U 51154

〈東京・オオハシ商店〉
漬魚詰合せ

●セット内容／さわら西京漬90g×2、紅鮭粕漬・キングサーモン西京漬・たら粕漬各90g ●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。

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。



石狩鍋



申込番号 10 U 60518

石狩鍋(3~4人前)

●セット内容／鮭切身250g(4切)、ゆで帆立・鮭白子各100g、鮭アラ50g、バター8g×3、カットコーン×4、いももち×8、ラーメン180g、鍋用味噌30g×5
●白鮭:国産またはアメリカまたはロシア産、帆立:北海道産●賞味期間／冷凍60日



天然鮭の切身とあら、たっぷりの野菜を昆布のだし汁の中に入れてぐつぐつ煮込み、最後に味噌で味を整える。バターを添えたり、いくらを乗せても贅沢で良い。熱々に煮込んだ鍋を囲んで家族団欒。心も体もポカポカに温めてくれるごちそうだ。

江戸時代の頃からサケ漁が盛んであった石狩地方では、大漁を祝う際に獲れたてのサケのぶつ切りやアラをそのまま味噌汁が入った鍋に入れて煮込み、ご褒美として食べていたといわれている。

北海道を代表する郷土料理「石狩鍋」。その名の通り石狩川の河口にある「石狩町」から生まれた漁師料理である。



真ふぐ大吟醸粕漬け



申込番号 10 U 51161

ふぐ大吟醸粕漬け・干しヒレセット

●セット内容／真ふぐ大吟醸粕漬け200g×2、とらふぐヒレ5枚 ●真ふぐ：山口県産、とらふぐ：長崎県または熊本県産(養殖) ●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」と「とらふぐヒレ」のセット。旨みが詰まった真ふぐを、山口県の銘酒「五橋」に漬け込んだ大吟醸粕漬けは、火で炙るとブリッと弾けるような食感と風味豊かな味わい。とらふぐヒレの干しヒレは、炙った一枚を熱燗にペラリと入れる「ふぐひれ酒」におすす。オーブントースターなどで温めればご家庭でも気軽に再現できる。



志岐蒲鉾本店 志岐のかまぼこ



申込番号 10 U 31212

〈福岡・志岐蒲鉾本店〉
志岐のかまぼこ詰合せ

●セット内容／特上小板(赤・白)各1本、えびひら1本、昆布巻250g、厚焼150g、しのだ巻110g●賞味期間／冷蔵6日

※12月15日～1月20日の期間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。



こばやし 信州蕎麦「髓」



申込番号 10 U 41252

〈長野・こばやし〉

こばやしの信州蕎麦「髓」(6人前)

●セット内容／そば(生麺)250g×3、そばつゆ180ml×3、おろし山葵20g●賞味期間／冷凍30日



日本有数のそばどころ、信州長野県の松本に本店を構える、明治23(一八九〇)年創業の「こばやし」。百有余年に渡る伝統を受け継ぐ手打ちそばは、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。ゆで時間はたっぷりのお湯で30秒〜1分を目安に。

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。



10 Z 38949

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。

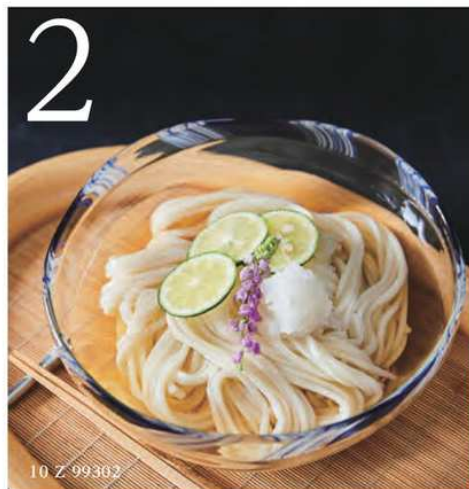


10 Z 99381

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を入れ、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。



10 Z 99302



申込番号 10 Z 38949

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×10



申込番号 10 Z 99302

2 五島手延うどん

●セット内容／五島手延うどん100g×10



申込番号 10 Z 99381

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×13



申込番号 10 T 51706

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×30



申込番号 10 Z 60455

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×32

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。



10 T 51706

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。



10 Z 60455



ふかひれラーメン



申込番号 10 T 60332

〈東京・日本橋 古樹軒〉

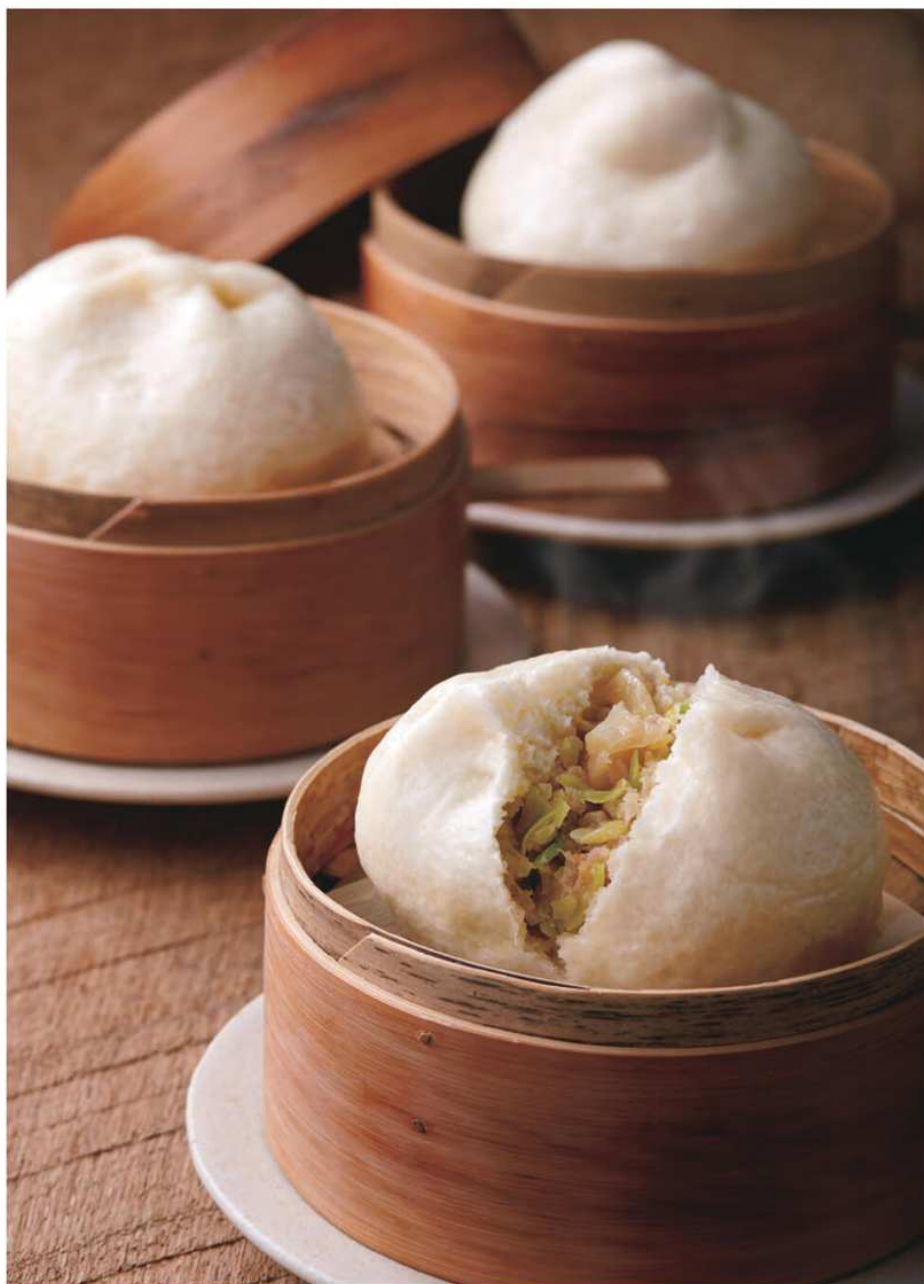
ふかひれラーメン

●セット内容／紅焼ふかひれ120g・ふかひれ練り込み麺120g・ラーメンスープ30g×各5

親潮と黒潮がぶつかる三陸沖に面した宮城県気仙沼は、世界有数のフカヒレ産地。国内で水揚げされる鮫の約9割がここで水揚げされている。「ふかひれラーメン」は気仙沼で加工をしたフカヒレをふんだんに使って仕上げたラーメン。中華風醤油でじっくり煮込んだ甘くトロみのついたフカヒレ餡に、フカヒレパウダーを練り混ぜたオリジナルの中華麺を併せた。調理は簡単、約5分ほどで極上の一杯のできあがり。濃厚な旨みにもつちもちの麺がよく絡んで、つつい箸がとまらない。



京園 豚まん・帆立豚まん



申込番号 10 U 71337

〈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10

●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旨みにある。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。



雄都水産 宇都宮餃子



申込番号 10 U 14163

〈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・ねぎ味噌餃子・ねぎにら餃子各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、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。

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」に、「ねぎ味噌餃子」と「ねぎにら餃子」を加えた5種類のバラエティーあふれる詰合わせが楽しめる。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



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。



申込番号 10 U 51705

〈静岡・五味八珍〉浜松餃子

●セット内容／浜松餃子(20g×14)×8





青山からす亭 2種のソース



申込番号 10 Z 41287

〈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／チキンパジルトマト・ホワイトクリーム
各200g×2

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

おもてなしの食としてお勧めする洋食店ならではのこだわりは、食材から生まれる出汁の旨みを引き出し、生かすこと。野菜の甘みとベーコンの旨みを牛乳、生クリームが優しく調和する「ホワイトクリーム」。野菜出汁をベースに鶏肉をトマトで調理し、パジルを加えた「チキンパジルトマト」。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優しいあと味が口に残る。



近江牛 牛すじ煮込みカレー



申込番号 10 Z 99349

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×5

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。



NEEDS ナチュラルチーズ



申込番号 10 U 41391

〈北海道・NEEDS〉

バラエティーセット

●セット内容／大地のほっぺミニ180g、モッツアレラさけるタイプ(ホワイトペッパー)70g、モッツアレラさけるタイプ(プレーン)80g、櫛150g、モッツアレラ水入りタイプ100g、カチョカパロ200g、ミルクジャム100g●賞味期間／冷蔵15日※賞味期間はそれぞれの期間のうち最短のものを表示しています。



チーズ好きにぜひ試してもらいたいの、十勝平野の清涼な空気の中で生まれた『NEEDS』のナチュラルチーズだ。百年以上の歴史を持つ新田牧場の牛乳を主原料に、こだわりのチーズを作り続けている。

4ヶ月以上熟成させ深いコクとナッツのような香りが特徴のハードタイプ「櫛^{かじわ}」。ミルクの風味がしっかりと残り、弾力のある柔らかなさの「カチョカパロ」。工房の代表作である「大地のほっぺ」は、お餅をイメージして作られ、絹のような滑らかな舌触りで、まさにもちもちとしたほっぺのよう。熟成が進むにつれ増したバターを思わせるコクもたまらない。



千葉県産落花生



申込番号 10 T 51635

千葉県産落花生詰合せ

●セット内容／天日干しから付140g×2、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、もともと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。



青山からす亭 やたがらす 八咫烏とんかつソース



申込番号 10 Z 71402

〈東京・青山からす亭〉
八咫烏とんかつソース

●セット内容／とんかつソース230g×5

『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「八咫烏」。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。



旬に搾ったとまとジュース



真夏の太陽の光をたっぷりと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、稚内で作られる「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 10 Z 41222

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×17
※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。



長野県産 秋映



申込番号 10 T 60461

長野県産 秋映

●セット内容／秋映 3kg(8~11玉)
 ●お申込み期間:6月1日~9月20日
 お届け期間:9月下旬~10月中旬
 ※配達日のご指定はご容赦ください。



長野県は盆地特有の気候に恵まれた有数のりんごの産地。甘くて美味しいりんごが育つ地域として知られ、酸味や甘み、香りなどが異なる多種多様な品種が生産されている。「秋映」は、「千秋」に「つがる」を掛け合わせた長野県のオリジナル品種である。標高が高い地域でたっぷり冷気にあたって成長し、完熟すると濃厚で艶やかな赤色に色づく。酸味と甘みのバランスに優れ、香りが高く後味すっきり。硬めの果肉がパリッとした食感を生み、後からジュワッと広がる果汁がたまらない。豊かな風味を含んだあっさりした味わいで、食後のデザートのほかアップルパイなどの焼き菓子に仕上げるのもおすすめです。



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、含有量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 10 Z 25862

長野県産フルーツジャム詰合せ

●セット内容／あんず・ブルーベリー・いちご・紅玉りんご各145g



林フルーツ 国産はちみつ 2種ベリージャム



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 10 Z 01779

〈東京・林フルーツ〉

国産はちみつジャム詰合せ

●セット内容／国産はちみつブルーベリー100g、国産はちみつストロベリー100g×2



北海道カウベルアイスクリーム



申込番号 **10 U 41328**
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80ml×4、ストロベリー・赤肉メロン・抹茶各80ml×3



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。



十勝橋本牧場 ブラウンスイスプリン



「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旨みが口に広がる。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。



申込番号 10 U 41335

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×8 ●賞味期間／冷凍30日





ネージュフロマージュ



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 10 U 60210

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(プレーン)(4号サイズ)・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1





宮崎県産 日向夏



申込番号 10 T 60460

宮崎県産 日向夏

●セット内容/日向夏1.2kg(5~8玉)
 ●お申込み期間:11月1日~2月末日
 ●お届け期間:2月下旬~3月下旬
 ※配達日のご指定はご容赦ください。



宮崎県民のソウルフルーツとも親しまれている「日向夏」。文政年間に宮崎で偶然発見された柑橘で、以来二百余年にわたり人々に愛され続けてきた。

その食べ方は他の柑橘とは少し異なる。りんごの皮をむくように黄色い外果皮のみを包丁で薄くむき、内側のふかふかの白皮の部分は残したまま食べるのだ。ほんのり甘みのある白皮と、爽やかな酸味とやさしい甘みを有する果肉と一緒に食べて初めて「日向夏」の真のおいしさを知ることができる。むいた外果皮はマーマレードにして、その味わいを余すことなく楽しみたい。



鳥取県産 新甘泉



申込番号 10 U 60458

鳥取県産 新甘泉

●セット内容／新甘泉1.5kg(4～6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」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。



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 | 10 Z 38939

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×5
※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。



室町酒造 櫻室町 リキュール



申込番号 10 T 51234

〈室町酒造〉

櫻室町 岡山果実リキュール詰合せ

●セット内容／ぎゅっと手搾りゆず酒300ml×2、岡山果物の女王マスカット酒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、飲みやすいと評判である。果実の女王マスカットオブアレキサンドリアの実と皮を丸ごと漬け込んだ芳醇なマスカット酒。香り高いゆずに酒造好適米「雄町米」の純米酒をブレンドした手搾りゆず酒の2種類をセットに。ストレートやソーダ割り、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 | 10 C 60235

〈肴七味〉
ステンレス卓上鍋 (24cm)

●サイズ／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
●素材／ステンレス鋼●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。



ケトル



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

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

申込番号 10 C 40684

〈千歳〉

木柄ステンレスケトル(1.5ℓ)

●サイズ／約高さ15(フタ含む)×直径16cm(持手含まない)、厚み約0.5mm、容量約1.5ℓ、質量約380g

●素材／本体:ステンレス鋼、持手:天然木 ●日本製
※電磁調理器200V可。適正容量約1.1ℓ。

深型フライパン



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、匠の技が凝縮されている。

申込番号 10 C 30967

〈千歳〉

鉄製深型フライパン(28cm)

●サイズ／約高さ8×直径28cm(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。

ごはん鍋

18世紀半ば、三重県に開窯した「萬古焼」。萬古焼の土鍋は現在、国内シェアの8割を占める。多くの人々に支持される理由は、耐久性と耐熱性。この特色を最大に活かしたのが、ごはん鍋だろう。全体が球形になっていることで、あらゆる方向から加熱され、かまどで炊くような熱の対流を実現。よって、熱が鍋全体を素早く包み込み、米ひと粒ひと粒が芯からふくらみ、つややかに炊き上がる。愛らしいフォルムは、そのまま食卓に出しても、「飯が主役」となり得る鍋なのである。



申込番号 | 10 M 50933

〈萬古焼〉

丸型ごはん鍋3合炊き(ブラック)

●サイズ／約高さ16.5(フタ含む)×直径16.5cm
(持手含まない)、容量約1.5ℓ、質量約1.6kg●素材／耐熱陶器●日本製

※直火可、電磁調理器不可。1～3合炊き用ごはん鍋。

三徳・菜切包丁



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。鎌倉時代後期から名刀の産地として栄えた岐阜県関市で、作られた三徳包丁は、あらゆる食材に使える万能選手。菜切包丁は野菜の調理をスムーズに。柄には握ったときに温かみがあり、手に馴染みやすい天然木を使用している。

申込番号 10 W 40998

〈曉里〉

三徳・菜切和包丁セット

●セット内容／三徳包丁、菜切包丁各1 ●サイズ／三徳包丁：全長約29cm、刃渡約17cm、菜切包丁：全長約29cm、刃渡約16cm ●素材／刃部：ハイカーボンステンレス刃物鋼、柄：天然木 ●日本製

※日本でも有数の刃物の町、岐阜県関市で造られた包丁です。

揚げ鍋



さくさくと軽やかな食感が小気味よい専門店の天ぷら。家庭で再現するなら、鉄の天ぷら鍋は欠かせない。鉄は熱のまわりが良く、高温に上がった油の温度を長く保つ。食材を入れても温度が下がりにくく、カラリと揚げられるのだ。油をこすのに便利な注ぎ口も付き、使い勝手を考えた金物職人のこだわりが感じられる。

申込番号 10 C 40683

〈千歳〉

鉄共柄段付揚げ鍋24cm

●サイズ／約高さ9.5×直径24cm(持手含まない)、厚み約1.6mm、容量約3.4ℓ、質量約1.2kg ●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1,300g



- N 4 九州有明海 初摘み海苔 焼のり全型
 N 5 和歌山県 紀州高田果園 南高梅のしそ漬梅干
 N 6 岐阜県 白扇酒造 七年熟成美酥・梅美酥
 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 モチクリム大福
 N 11 長崎県 高野屋 からすみ
 N 13 熊本県 森からし蓮根 からし蓮根
 N 15 石川県 十字屋 かぶら寿し
 N 17 鹿児島県 鹿児島黒豚カレー
 N 19 東京都 塩瀬総本家 御菓子
 N 20 北海道 十勝白玉冷やしぜんざい
 N 21 東京都 ブールミッシュ 焼菓子
 N 22 東京都 芳翠園 煎茶
 N 23 大阪府 長崎堂 カステラ
 N 24 東京都 銀座吉澤 黒毛和牛生ハンバーグ
 N 25 山形県 新杵屋×米沢牛 黄木牛肉とまん中
 N 29 長野県 大久保醸造店 かえし・琥珀だし詰合せ
 N 31 京都府 湯波吉ゆば
 N 32 長野県 石井味噌 信州三年味噌
 N 33 京都府 村山造酢 京酢加茂千鳥
 N 34 大阪府 やまつ辻田 香辛料
 N 35 大分県 大分県産どんこ椎茸
 N 37 有明海 味付海苔詰合せ
 N 37 和歌山県 紀州高田果園 紀州南高梅ハチミツ入梅干
 N 37 福岡県 海正堂 博多辛子明太子
 N 37 京都府 祇園原了郭薬味 根室産いわし味付け缶詰
 N 39 石川県 あら与三つくり
 N 39 東京都 新橋玉木屋 江戸前佃煮
 N 39 北海道 七種海鮮松前漬
 N 39 京都府 荳屋 京のなら漬
 N 40 鹿児島県 鹿児島県産黒毛和牛すき焼き用
 N 41 鹿児島県 鹿児島県産黒豚しゃぶしゃぶ用
 N 42 熊本県 熊本県産天草大王鶏鍋
 N 43 三重県 さくらボークしゃぶしゃぶ用
 N 44 高知県 はたやま夢楽 土佐ジロー 若鶏肉
 N 45 愛知県 三和の純鶏 名古屋コーチン
 N 46 鹿児島県 鹿児島県産黒豚 味噌漬
 N 47 徳島県 マルフク 阿波尾鶏味噌漬
 N 48 佐賀県 田嶋ハム工房 ハム・ソーセージ
 N 49 北海道 北海道ジギスカン
 N 50 宮城県 歌津小太郎 海鮮詰合せ
 N 51 島根県 岡富商店 山陰沖産一夜干し詰合せ
- N 52 静岡県 日和屋 天日干ひもの
 N 53 東京都 オオハシ商店 漬魚
 N 54 北海道 石狩鍋
 N 55 山口県 真ふぐ大吟醸粕漬け
 N 56 福岡県 志岐蒲鉾本店 志岐のかまぼこ
 N 57 長野県 こばやし 信州蕎麦「髓」
 N 59 徳島県 肴七味屋の半田麺
 N 59 長崎県 五島手延うどん
 N 59 秋田県 寛文五年堂 いなわ手繰うどん
 N 59 香川県 小豆島手延素麺
 N 59 兵庫県 手延素麺 揖保乃糸
 N 60 宮城県 ふかひれラーメン
 N 61 大阪府 京園 豚まん・帆立豚まん
 N 62 栃木県 雄都水産 宇都宮餃子
 N 63 静岡県 五味八珍 浜松餃子
 N 64 東京都 青山からす亭 2種のソース
 N 65 滋賀県 近江牛 牛すじ煮込みカレー
 N 66 北海道 NEEDS ナチュラルチーズ
 N 67 千葉県 千葉県産落花生
 N 68 東京都 青山からす亭 八咫鳥とんかつソース
 N 69 北海道 旬に搾ったとまとジュース
 N 70 長野県 長野県産 秋映
 N 71 長野県 長野県産 フルーツジャム
 N 72 東京都 林フルーツ 国産はちみつ2種ベリージャム
 N 73 北海道 北海道カウベルアイスクリーム
 N 74 北海道 十勝橋本牧場 ブラウンスイスプリン
 N 75 北海道 ネージュフロマージュ
 N 76 宮城県 宮城県産 日向夏
 N 77 鳥取県 鳥取県産 新甘泉
 N 78 和歌山県 カネ上農園 熟達味みかんジュース
 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 ケトル／深型フライパン
 N 84 ごはん鍋
 N 85 三徳・菜切包丁／揚げ鍋

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)