

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, 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。

五感で味わう、美味しい食。

「鹿児島県」

赤々とした身色、 豪快な風味食感

鹿児島県枕崎港にて水揚げされる一本釣り鰹は、香りや色づきが素晴らしく、コク深く濃厚な旨みを含んでいる。古来から続く伝統的な漁方「鰹一本釣り」により、丁寧に尾ずつ釣り上げられた鰹は姿形が美しく、なにより鮮度がよい。鮮やかな赤色に目を奪われるほど。もちっと弾力のある滑らかな食感と臭みがない爽やかな風味が溢れる一品である。



申込番号 | 14 U 40826

鹿児島県枕崎産 一本釣り鰹

●セット内容／鰹炭火焼たたき600g(計3～4本)、
たれ×6、鰹刺身600g(計3～4本)、醤油●賞味期
間／冷凍90日





【山口県】

透明な輝きと旨みが冴える歯ごたえ

全国各地の漁場・養殖場から年間を通して
ふぐが集まる山口県下関市。様々な産地のと
らふぐを扱い培われた技術を誇るこの地のと
らふぐ料理は「下関ふく」と呼ばれ愛されてい
る。山口県でふぐを「ふく」と呼ぶのは、ふくは
福として縁起がよく、ふぐは不遇と聞こえ縁
起が悪いからという説がある。下関の職人が
一枚一枚丁寧に身をそぐように薄く引いたふぐ
刺しと、コリッコリッと歯ごたえのあるふぐ皮。
ふぐの王様「とらふぐ」を、ご自宅で堪能でき
る贅沢なセットだ。



申込番号 14 U 50671

とらふぐ刺身セット

●セット内容／とらふぐ刺身(22cm皿)65g、とらふぐ皮30g、ふくポン酢100ml、もみじおろし10g×3
●トラフグ:長崎県または熊本県産(養殖) ●賞味期間／冷凍90日





【愛知県・九州有明海】

パリッから味わう心が動く音

炊きたてのご飯に、パリッと焼いた海苔をのせ、軽く醤油をつけて一口……。そんな定番の味をさらに美味しくするのが、この愛知県と有明海産の「初摘み海苔」だ。海苔の育成に適した遠浅に恵まれた愛知県の三河湾と、寒暖の差があり、良質な海苔の産地として有名な九州有明海で最初に摘み採った貴重な「初摘み海苔」。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 | 14 Z 32502

初摘み海苔 焼のり全型詰合せ

●セット内容／愛知県産焼海苔(全型5枚入)×4、有明海産焼海苔(全型5枚入)×5



【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 14 Z 83354

〈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×2

※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。

五感で味わう、美味しい食。

【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 | 14 Z 40859

島原手延そうめん

●セット内容／手延そうめん(50g×28)×2



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つと忍ばせ、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つとりさせられる。



申込番号 14 U 60062

モチクリーム大福

●セット内容／まるごとみかん105g×3、ごろっとチョコバナナ100g×3、ごろっとマンゴーヨーグルト85g×3、純生クリーム宇治抹茶あん55g×2、純生クリームカフェオレあん55g×3、苺ショートケーキ45g×2●賞味期間／冷凍90日







紀州高田果園 南高梅の梅干

「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、果肉は柔らかで、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。まろやかなおいしさの「まろやか梅」、ひと粒ひと粒を丁寧にしそ葉に挟んで漬け込んだ「しそ漬梅干」の味わいの異なる2種類。歴代の園主によって大切に受け継がれてきた、同園ならではの完熟南高梅の味わいをご堪能いただきたい。



申込番号 14 Z 51067
〈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1.3kg(梅1.17kg、しそ葉130g)2〜5L粒、塩分約18% ●梅:和歌山県産



申込番号 14 Z 51068
〈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1.3kg(2〜4L粒)、塩分約10% ●梅:和歌山県産





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更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 14 U 30699

〈長崎・高野屋〉
からすみ

●セット内容／からすみ一腹(100g) ●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







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。香りがしつかりとたつそばは、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、たっぷりのそば湯で割って最後の一滴まで味わい尽くしたくなる。



申込番号 14 U 40653

〈長野・こばやし〉こばやしの信州蕎麦「髓一」
車海老天ぷらと桜海老野菜かき揚げ(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、車海老天ぷら(2本入)×2、桜海老野菜かき揚げ80g×4 ●賞味期間／冷凍30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 14 Z 40678

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×7





土佐あかうし すき焼き用

これまで牛肉といえば霜降りが話題の中心だったが、続々とファンを増やしている国産の赤身牛。なかでも注目を集めているのが、南国・高知で育てられた「土佐あかうし」だ。

実は和牛と呼ばれる牛肉のほとんどが黒毛和種。褐毛和種である「土佐あかうし」は数少ない貴重な品種の牛である。脂が程よく絡んだ繊維の細かい赤身が特徴で、噛むほどに肉本来の旨みがじんわりと広がる。あっさりした脂が特徴で、一度にたくさん食べても、食べ飽きることがない。

にこりのない脂の旨さを感じた後、赤身の風味がじわじわと伝わっ

てくる「土佐あかうし」。すき焼きにしても、さっと焼いておろしポン酢で食べても、シンブルに塩コショウで食べても旨さが弾ける。
この和牛を知ると赤身肉の美味しさに心動くはず。



申込番号 14 U 80397

土佐あかうし すき焼き用

●セット内容／肩ロース400g ●賞味期間／冷凍30日







鹿児島県産黒豚 生ハム・パンチエッタ

上質な肉の旨みと、さっぱりとし

た上品な脂をもつ「鹿児島県産黒豚」。鹿児島県産黒豚は、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け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 14 U 50704

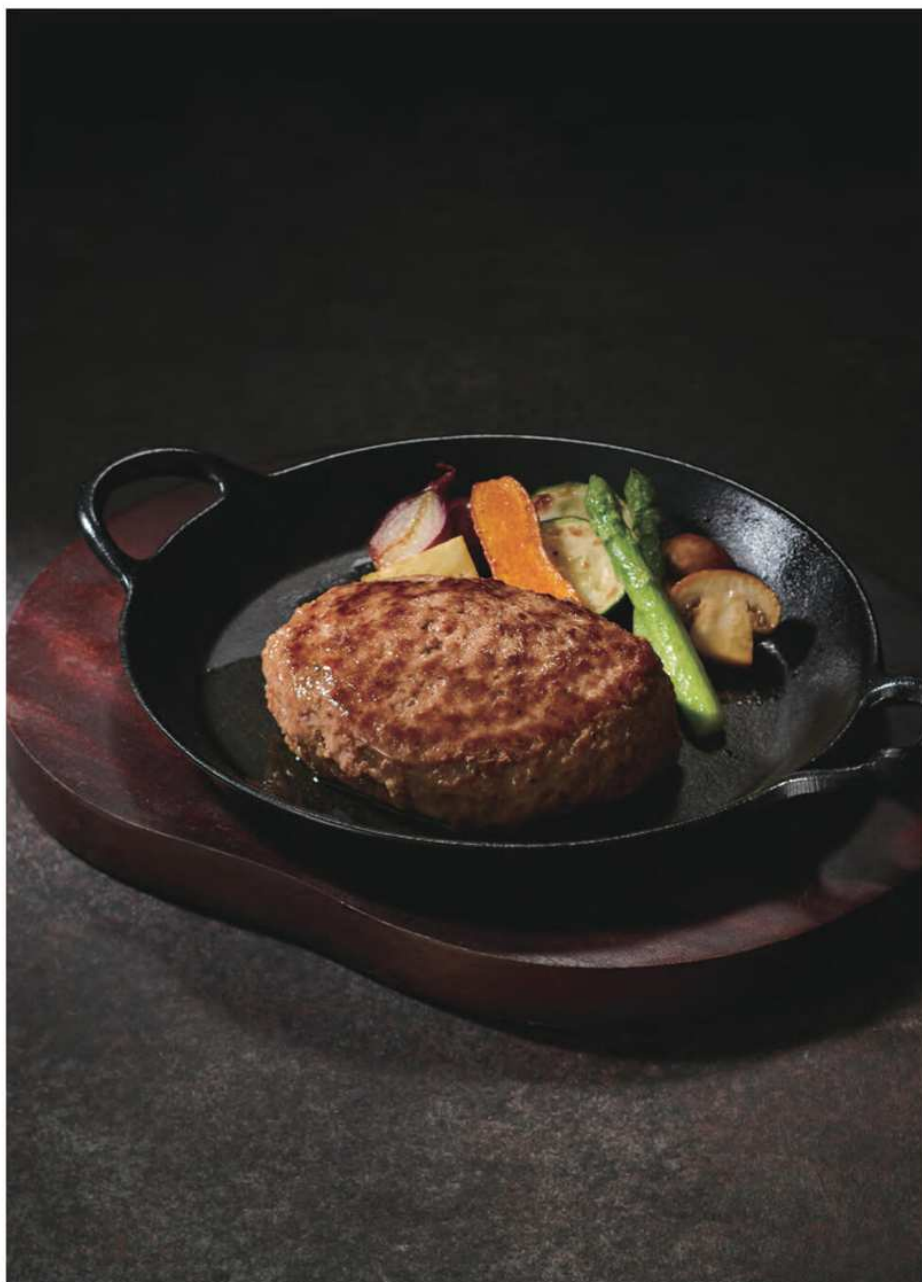
鹿児島県産黒豚生ハム・
パンチエッタ(生ベーコン)

●セット内容／肩ロース生ハムブロック250g、生ベーコンスライス80g×2 ●賞味期間／冷凍30日





銀座吉澤 黒毛和牛生ハンバーグ



申込番号 14 U 60041

〈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×8



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、柔らかな脂がしつとりとろけ、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 14 U 60051

〈新杵屋×米沢牛黄木〉
牛肉どまん中一膳ご飯 9個

●セット内容／どまん中 一膳ご飯160g×9 ●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。



芳翠園「名人憲太郎」煎茶



申込番号 | 14 T 50712

〈東京・芳翠園〉

神宮司庁御用達銘茶

「名人憲太郎」煎茶詰合せ

●セット内容／煎茶70g×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、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作られており、「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。

こちらは、勲四等瑞宝章叙勲、黄綬褒章などの栄誉に輝いた「芳翠園」2代目茶匠・杉本憲太郎の名を冠した銘茶「名人憲太郎」。茶葉の蒸し方にもこだわり、お茶の旨みをより引き出し、コクを出す超深蒸しで仕上げている。



塩瀬総本家 羊羹詰合せ



申込番号 14 T 50694

〈東京・塩瀬総本家〉
中羊羹詰合せ

●セット内容／中羊羹(夜の梅・若緑・君が代・松の栄)各1

『塩瀬総本家』の歴史は約670年前に遡る。貞和5(一三四九)年、初代・林淨因は中国より来日、奈良にて日本初の餡入り饅頭を売り出した。それは肉食を禁ずる僧侶のために小豆餡を包んだ饅頭で、画期的な甘味は上流階級の間で評判となる。その後、商いの場は江戸へ。将軍家や宮中からも愛された伝統の味は、今日まで熟練職人の技と心で守られている。

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

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、 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。

「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。

旨みがギュッと濃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 14 Z 00513

〈肴七味屋〉かえし・琥珀だし詰合せ

●セット内容／かえし200ml×5、琥珀だし200ml×4





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」。「代々使われてきた木桶に宿る天然の酵母・乳酸菌がここにしかない味を生み出します」と語る蔵元の石井さん。「天地返し」とは、味噌の外側や中心、上下の場所で熟成度合いの差や塩分・水分のムラが出てしまうのを防ぐために、桶の上部からすくって次の桶へ味噌を移し替えること。材料は地元・長野産を主とした国産大豆をはじめ、国産米と塩を吟味。水は北アルプス山

系の湧き水を使って仕込んでいる。

限定醸造三年味噌「信州」は、信州産丸大豆とコシヒカリを使用した長期熟成のこだわり味噌。深い味と香りが楽しめる。

味噌汁を飲むことに日々の幸せを感じられる……。そんな味わいの味噌である。



申込番号 14 T 01092

〈長野・石井味噌〉

限定醸造 三年味噌 2kg箱詰め

●セット内容／限定醸造三年味噌2kg(1kg×2)



献上真昆布



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。



申込番号 | 14 Z 11312

献上真昆布

●セット内容／真昆布330g×2



大分県産どんこ椎茸



大分県は乾燥椎茸の生産量で国内の約3分の1を誇り、毎年開催される全国乾椎茸品評会においては、府県対抗の部で数多くの団体優勝を獲得してきた椎茸大国だ。

そんな大分県で栽培された肉厚で香り高いどんこ椎茸を贅沢にも詰合わせに。

肉厚などんこは、じっくりと水で戻せば、ジューシーな食感と、椎茸独自の味わい深い香りが口の中に広がる。

ぜひ煮物などシンプルな調理方法で、椎茸本来の旨みを堪能してほしい。



申込番号 14 Z 60050

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×2



やまつ辻田 香辛料



申込番号 14 U 50703

〈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8g、名代柚七味西高野街道から15g、石臼挽き朝倉粉山椒4g、高知糸すじ青のり4g、しその粉10g、実生ゆずばん酢360ml、実生柚のす100ml、国内産金ごま播磨いり・国内産丹波黒いりごま各35g、実生柚子こしょう60g、実生柚子ジャム250g、紀州三年梅120g、たかの爪5g ※季節により、詰合せ内容の一部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。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料理の旨みが深まる喜びに浸ってほしい。



肴七味屋 江戸赤酢



申込番号 14 Z 00449

〈肴七味屋〉
江戸赤酢

●セット内容／江戸赤酢150ml×8

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「なれすし」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ヤリは、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薦め。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。





近江牛 すき焼き用

かつて将軍家にも献上された約四百年もの歴史を持つ和牛の一つ「近江牛」は滋賀県を代表するブランド牛だ。

「近江牛」は、豊かな自然環境と良質な水に恵まれた滋賀県で育てられている。山間にあるこの地は、昼夜の寒暖差が大きく、適度な湿気と風通しの良さは牛の飼育に抜群の環境。ストレスなく育つ環境、血統や餌、飼育年数などにとことんこだわって育てられた牛、30〜32ヶ月を目安に肥育された雌牛は、霜降りがきめ細かく、濃厚で上品な風味と旨みがたっぷり詰まった良質な味わいだ。

すき焼きとの相性抜群の「近江

牛」。牛本来が持つ甘みが強く、砂糖は控えめでも十分に旨味が効いたすき焼きとなる。口溶けの良い、適度な薄さにスライスされた近江牛が美しく食卓に並ぶ。そこから一枚ずつ取り出して、割り下に絡めながら軽く火を通し、サツと溶き卵にくぐらせれば、鍋の主役の完成だ。旨味がギュッと濃縮した贅沢な一枚を、思う存分に味わっていただきたい。



申込番号 14 U 70637

近江牛 すき焼き用

●セット内容／モモ肉・バラ肉400g ●賞味期間／冷凍20日







熊本県産 天草大王鶏鍋

「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、大きさは雄で背丈90cm、体重は7kgにもなるという。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。「天草大王のおいしさをもう一度復活させたい」と、当時の油絵やわずかな文献を参考に熊本県農業研究センターが10年の歳月をかけて研究を重ね、平成12年に新原種を誕生させたという、幻の鶏だ。

通常のブロイラーなどの3倍にあたる日齢で出荷される天草大王の肉は身が締まっており、プリッと歯ごたえのある弾力に驚く。肉の味は濃く、地鶏ならではの旨みとコクを楽

しむことができる。天草大王の肉を使ったつみれと共に、濃厚な旨みが凝縮したスープで味わえば、鶏のおいしさを再発見できるだろう。

白菜、しいたけ、ネギ、ニンジン、キノコなどの野菜や、豆腐など好みの具を用意、天草大王のだしが溶け出したスープで煮ると、その味わいもまた格別に。アツアツの湯気に包まれて、フウフウと口に運べば、至福のひとつときを迎えられる。

締めには、天草地方で昔から食べられているおし包丁麵を。熊本の郷土料理であるだご汁を思わせる、モチモチの食感があとをひく。スープが残ったら、さらにご飯を投入。天草の恵みを余すことなく味わいたい。



申込番号 14 U 50716

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×2、天草大王スープ(濃縮)200g×2、おし包丁麵160g×2、ゆず胡椒10g●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 14 U 60001

鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用

●セット内容／肩肉520g●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 14 U 40008

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400g、バラ肉・肩ロース肉
500g、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、淡くキレイなビ
ンク色の肉質に育つ。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。



三和の純鶏 名古屋コーチン



申込番号 14 U 00988

〈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3枚、ささみ・手羽先×各2本(計1,080g) ●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。



仙台牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用



申込番号 14 U 30629

仙台牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用

●セット内容／モモ400g●賞味期間／冷凍30日



宮城県が誇るブランド米の稲わら
を食み、豊かな自然の中で2年半か
ら3年にわたり手塩にかけて育てら
れる銘柄牛「仙台牛」。子牛から一
貫して飼育されるため肉質の差が少
ないのが特徴だが、霜降りと赤身の
バランス、きめの細かさなど厳しい
基準をクリアした5等級の牛肉だけ
が「仙台牛」の称号を得られる。
柔らかな口当たりとまろやかな風
味、そして豊かな肉汁が素晴らし
く、甘みを感じる脂と赤身が織りな
す上質な味わいが自慢。ほどよい歯
ごたえと噛むほどに広がる旨味を豪
快にすき焼きで。または、さつと湯
にくぐらせてしゃぶしゃぶに。肉そ
のものの美味しさをご堪能あれ。



宮崎牛 しやぶしやぶ用



申込番号 14 U 30624

宮崎牛 しやぶしやぶ用

●セット内容／肩肉370g●賞味期間／冷凍30日



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

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

きめ細やかな肉質の赤身はなめらかな舌触り、良質な脂は口の中ですーっと溶け、さっぱりとした味わいだが、ほのかな甘みと芳醇な香りが広がっていく。肉好きなら一度は試してみたいブランド牛だ。



田嶋ハム工房 ハム・ソーセージ



申込番号 14 U 60239

〈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／ロースハムブロック300g、ベーコンステーキ63g×2、燻製スペアリブ200g、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)×2、ポロニアソーセージ150g



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、もてなしのオードブルでも喜ばれるだろう。



鹿児島県産黒豚味噌漬



申込番号 14 U 50709

鹿児島県産黒豚味噌漬詰合せ

●セット内容／モモ味噌漬70g×8、ロース味噌漬70g×4●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。



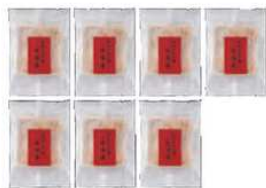
鹿児島県が誇る特産品『かごしま黒豚』。キュッと引き締まった歯切れよい食感、ほのかな甘みと柔らかい口当たりを楽しめるブランド豚だ。

その黒豚を独自の味噌ダレに漬けたんだ「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 14 U 40609

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×7 ●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。

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。

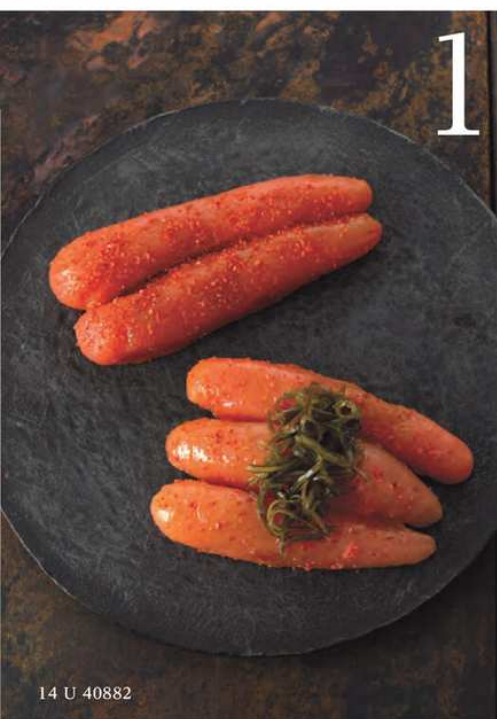
福岡

市場ならではの

両店の味を堪能できる

嬉しい詰合わせ

博多の市場で評判の「幸村英商店」と「原口海産物専門店」。幸村英商店の昆布漬け明太子は、独自製のタレにスケトウダラの卵を漬け込み熟成させ、昆布漬けに。明太子の旨みと辛さが調和し、コクが増す。原口海産物専門店は、昆布でとっただしで塩抜きし、更に羅臼産の昆布だしに唐辛子などを入れじっくりと漬け込む。仕上った明太子は、まろやかな風味と舌触りに。



14 U 40882

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、添加物を加えず、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。



14 U 20501



申込番号 14 U 40882

1 幸村英商店・ 海産物専門原口商店の明太子詰合せ

●セット内容／幸村英商店の昆布漬辛子明太子180g×2、海産物専門原口商店の辛子明太子180g●スケトウダラの卵:北海道産●賞味期間／冷凍30日



申込番号 14 U 20501

2 〈京都・莖屋〉 京のなら漬詰合せ

●セット内容／桂うり(1舟)、四葉きゅうり(3本入)、西瓜(3個入)●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 14 U 40587

3 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×5



申込番号 14 Z 51066

4 〈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1.3kg(2~5L粒)、塩分約7%●梅:和歌山県産

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、数の子を甘めの醤油で漬け込んだ保存食だ。そこへ7種の新鮮食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もよし、豪快にご飯にかけるもよし。

3



14 U 40587

和歌山

厳選した素材で
昔ながらの味わいの
紅く輝く一粒

紀州みなべ梅林で生まれ育った「南高梅」は皮が薄く、果肉はふつくら柔らかい、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」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。

4



14 Z 51066





天たつ越前仕立て汐うにしお

「越前仕立て汐うに」は、バフンウニと塩だけを原料に「塩蔵法」と呼ばれる技法で塩漬けにした、江戸時代から続く珍味である。

『天たつ』は、江戸時代から約二百年続くうにの専門店。この「塩蔵法」は、3代目の当主・天野五兵衛によって考案された。当時より大量製造が難しく貴重な美味として日本三大珍味のひとつであったという。

ねっとりとした濃厚な味わいで、少し固めのペースト状なので、酒肴として爪楊枝や箸先で少量ずついただくのもよし、炊き立てのご飯に少量のせて、焼き海苔と共に食するのもおすすめです。これら定番の食べ方に加え、さまざまな料理にもぜひ活

用したい。たとえば、オリーブオイルと和えてパスタに絡めると、贅沢なうにのペペロンチーニが出来上がる。独特のkokoroを持つうにが、口の中でトロツと溶けて濃厚な旨みと磯の香りが広がる瞬間は、まさに至福のひとつときだ。



申込番号 14 U 60305

〈福井・天たつ〉
越前仕立て汐うに

●セット内容／越前仕立て汐うに28g ●バフンウニ：国産 ●賞味期間／冷蔵30日





近江町市場 ヤマカ水産 紅ずわいがに甲羅盛り



冬の味覚といえば「蟹」。中でも「紅ズワイガニ」は繊細な甘みと旨味を感じられる味わいで人気の高い品種だ。ほんのり紅く、ふっくらした身が食欲をそそる。

こちらの商品は紅ずわい蟹を贅沢に甲羅の中に盛り付けた「紅ずわいがに甲羅盛り」だ。水揚げされた新鮮な紅ズワイガニをサツと茹で上げ、味噌・身肉・足肉を甲羅の中にギュッと詰め込んだ。創業三百年、目利きの老舗『ヤマカ水産』が選んだお墨付きである。

ふわふわジュシーな身をいただき、風味豊かな蟹味噌も味わった後甲羅を炙りお酒を加えれば、香り高い甲羅酒にもなる。これぞ贅沢な一杯だ。



申込番号 14 U 00472

〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉
紅ずわいがに甲羅盛り

●セット内容／紅ずわいがに甲羅盛り80g×5 ●日本海産 ●賞味期間／冷凍14日





北海道産 サーモン漬け丼の具



申込番号 14 U 93910

北海道産 サーモン漬け丼の具

●セット内容／サーモン漬け丼の具70g×8 ●秋鮭・
いくら：北海道産 ●賞味期間／冷凍30日



鮭が産卵のために川に戻って来る
9～11月頃、北海道でこの時季に漁
獲される鮭は「秋鮭」と呼ばれ、季節を
知らせる味覚として親しまれている。
「サーモン漬け丼の具」は、北海道
根室近海で獲れた秋鮭の中でも鮮度
のよいものを刺身にし、甘口の醤油
ダレに低温でじっくり漬け込んだも
の。このタレが甘すぎず辛すぎず、
絶妙な塩梅でほどよく脂がのった秋
鮭の味わいを引き立てる。
いくらかも一緒に入っているので、
ほかほかのご飯にのせれば、あっと
いう間に、秋の北海道丼が完成。
タレがしみたご飯の最後の一粒まで、
残さずかき込みたい。また、そのま
まつまめば、晩酌によく合う一品に。



ひぬま 涸沼産 大和しじみ



申込番号 14 U 60043

涸沼産大和しじみ(砂抜き済)

●セット内容／大和しじみ400g×4

※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ぷりぷ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。



北海道産 秋鮭寒風干切身



申込番号 14 U 40783

北海道産秋鮭寒風干切身(中辛)

●セット内容／秋鮭切身120g(2切)×6 ●賞味期間／冷凍60日



北国の伝統的な製法「寒風干し」。寒い地域で古くから食品を長期保存するために使われてきた。魚などを塩漬けにして熟成させた後、冬季の雪風にじっくり晒して熟成をさせる。魚の余分な水分が抜けて身がキュッと引き締まり、冷気でたっぷり熟成させることで食材の旨みや風味をより一層際立たせることができる。

北海道産の天然秋鮭を寒風干しにして、切り身にしたこちらの商品は、風味豊かな鮭の旨みが詰まった、昔なつかしい味わいだ。塩加減がよく脂分が少なく臭みもないのであつさりいただける。ゆっくりジューシーに焼き上げ、あつあつの白いご飯と一緒にどうぞ召し上がれ。



オオハシ商店 漬魚



申込番号 14 U 50936

〈東京・オオハシ商店〉

漬魚詰合せ

●セット内容／たら粕漬90g×3、さわら西京漬・紅
 鮭粕漬・キングサーモン西京漬各90g×2●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



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、白味噌のほどよい甘みがさわらの品のいい味をいっそう引き立てる。

紅鮭とたらの粕漬には、長期間熟成させた吟醸酒の酒粕を使用。じっくりと時間をかけて漬け込むことで、魚の塩分が抜け、代わりに酒粕の風味がしっかりとしみ、格別の美味しさに仕上がっている。ふんわりと漂う甘い粕の香りも、何ともしえず食欲を刺激する。

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。



日和屋 天日干ひもの



申込番号 14 U 70983

〈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×2、天日干かます×2、
天日干きんき×2 ●真あじ：鳥根県・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、その食感はおつくら。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。



岡富商店 山陰沖産 一夜干し詰合せ



申込番号 14 U 60304

〈島根・岡富商店〉

山陰沖産 一夜干し詰合せ

●セット内容／あじ320g(計4枚)、かれい300g(計3～4枚)、あなご200g、ゆめかさご150g(計3枚)、かます200g(計2～3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。



正上 真鯛春子焼・蛤酒蒸し



申込番号 14 T 40887

〈千葉・正上〉

真鯛春子焼・蛤酒蒸し合せ

●セット内容／真鯛春子焼120g・蛤酒蒸し80g×各4、花麴10g×2、だし醤油30ml×2●賞味期間／常温90日

創業寛政12（一八〇〇）年の『い
かだ焼本舗 正上』。醤油製造業か
ら始まった老舗がつくる、地元千葉
の豊かな海で獲れた食材を味わえる
このセット。鯛の幼魚「春子鯛」を
昆布締めにし、こだわりの醤油で味
付けした真鯛春子焼は、鯛の風味を
いかした優しい味付けで、骨まで柔
らかく調理されており鯛をまるごと
味わえる。蛤酒蒸しは、九十九里浜
で採れた新鮮で大ぶりの蛤を使用。
貝殻を開けば、プリプリの身とたっ
ぷり旨みが詰まった汁が溢れ出す。
真鯛春子焼はお米と炊いて本格的な
鯛めしに、蛤酒蒸しは熱湯とだし醤
油を注げばお吸い物としても。





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。鍋や焼き焼きにもおすすめだ。



申込番号 14 U 30568

〈京都・錦市場 湯波吉〉
ゆば詰合せ

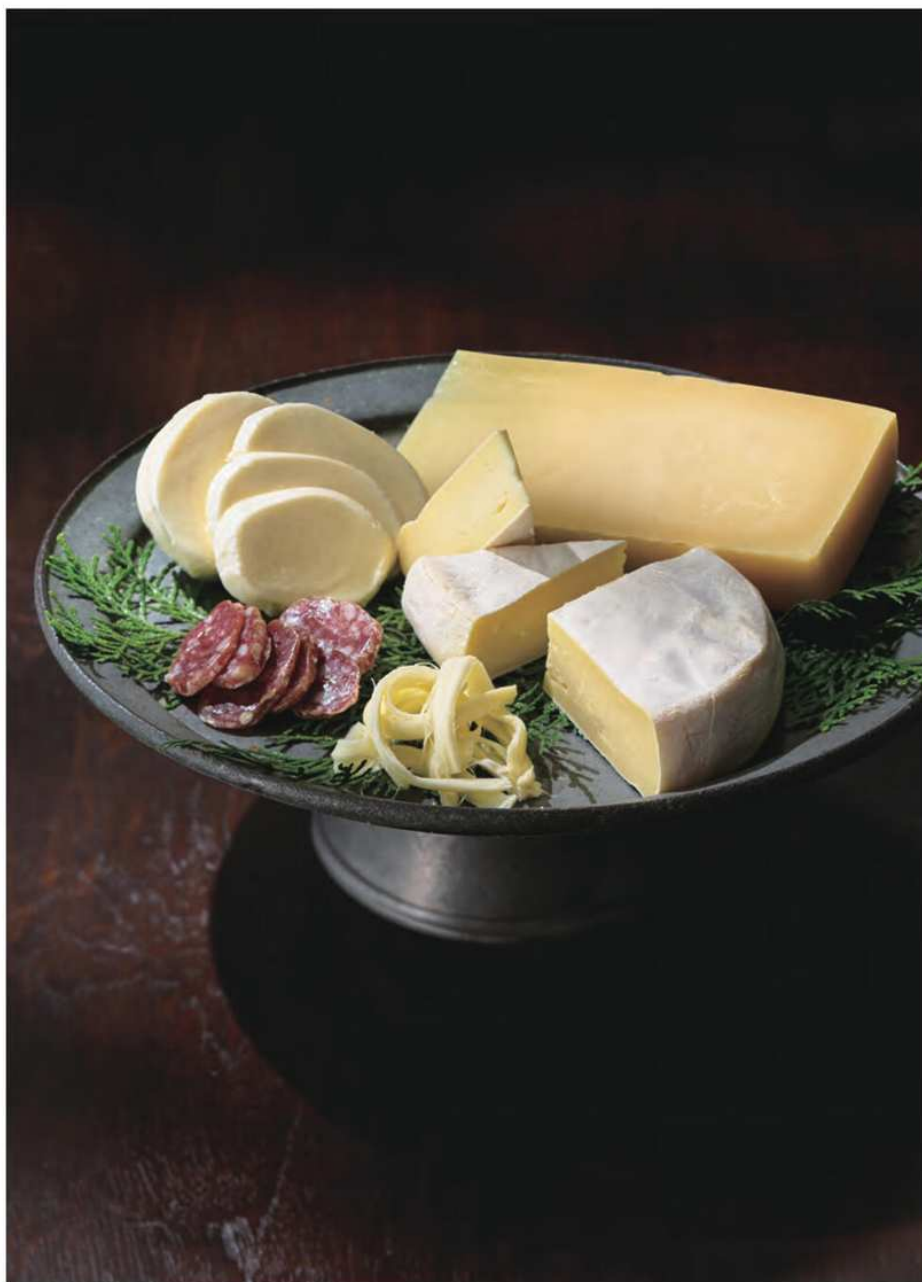
●セット内容／引上ゆば（5枚入）×3、引上ゆば（4枚入）×1、小巻ゆば（12個入）×1、よせ巻きゆば小（6個入）×2、大原木ゆば小（6個入）×1、結びゆば（16個入）×1 ●賞味期間／冷蔵4日

※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、日曜日・第4水曜日の翌日の配達日指定はできません。





NEEDS ナチュラルチーズ



申込番号 14 U 60072

〈北海道・NEEDS〉バラエティーセット

●セット内容／大地のほっぺ300g、棚150g、モッツアレラチーズ水入りタイプ・モッツアレラチーズ真空タイプ各100g、モッツアレラチーズさけるタイプ(プレーン)80g、モッツアレラチーズさけるタイプ(ペッパー)70g、サラミ50g×2 ●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。

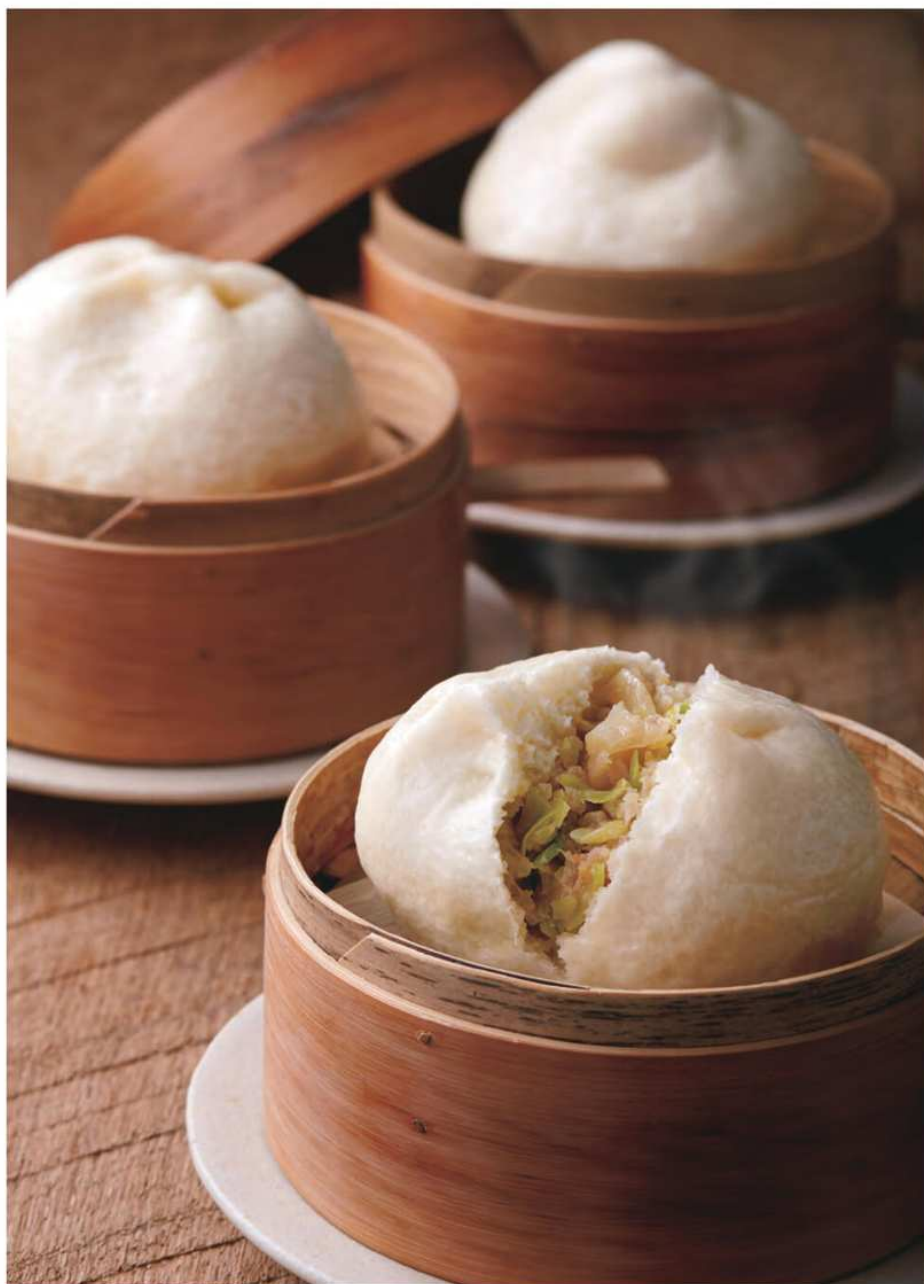


チーズ好きにぜひ試してもらいたいの、十勝平野の清涼な空気の中で生まれた『NEEDS』のナチュラルチーズだ。百年以上の歴史を持つ新田牧場の生乳を主原料に、こだわりのチーズを作り続けている。

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「棚」^{かじわ}。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。



京園 豚まん・帆立豚まん



申込番号 14 U 70877

〈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16 ●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。

缶詰と

美味しさをそのまま閉じ込めた缶詰
こだわりの旨みがたっぷり詰まったお薦めの品々を
日本全国津々浦々から集めました。

京都

白いご飯にも

お酒のお供にもなる

香り高いさんまの醤油煮

京都を代表する薬味の老舗店「原了郭」。秘伝の味「黒七味」と「二味」を、北海道のさんまと合わせたのがこちらの缶詰だ。脂が乗ったさんまを地元の昆布醤油で柔らかく煮て、薬味で仕上げた。「黒七味」入りは、豊かな香りが鼻に抜けた後、唐辛子の辛みが。「二味」入りは、キレのある唐辛子の風味が甘辛い醤油煮の絶妙なアクセントに。

1



14 Z 40671

北海道

幅広くアレンジが楽しめる

旬の旨みが詰まった

本物志向の一缶

秋から冬にかけて水揚げされる旬の「真さば」は、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だ。釧路・青森沖で水揚げされた真さばを缶詰にしたのがこちら。北海道根室で創業45年を数える缶詰メーカーが作る上質な水煮缶は、身崩れしにくく、素材の旨みを楽しみながら、カレーやパスタといった料理にも使える万能さが嬉しい。

2



14 Z 40669



申込番号 14 Z 40671

1 祇園原了郭薬味北海道産さんま 黒七味醤油煮・一味醤油煮

●セット内容／さんま黒七味醤油煮・さんま一味醤油煮各95g×3



申込番号 14 Z 40669

2 釧路・青森沖 真さば水煮缶詰

●セット内容／真さば水煮170g×5



申込番号 14 Z 40664

3 十勝牛大和煮缶詰

●セット内容／十勝牛大和煮缶詰85g×5



申込番号 14 Z 40666

4 鹿児島黒豚角煮缶詰

●セット内容／鹿児島黒豚角煮缶詰80g×5

北海道
ジューシーな赤身肉に
深みを出す
甘辛く濃厚なタレ

「十勝和牛」は北海道十勝清水で生まれた和牛ブランド。きめ細かく柔らかな肉質で、脂肪分も少なく、クセのない豊かな旨みが堪能できる赤身肉だ。「十勝牛大和煮缶詰」は厚みを残した十勝和肉を、砂糖醤油で煮込み、甘辛くて美味しい大和煮にした商品。食卓にそのまま出せば立派な一品となり、旨みが良く染み込んだ佃煮のような味わいは酒肴にもなる。

3



14 Z 40664

鹿児島島

じっくり煮込まれた

ほろりとトロけて

肉汁溢れる角煮

鹿児島黒豚のきめ細かい肉質、独特の甘みと風味、歯切れの良い感触。こちらには上質な鹿児島黒豚を大根と一緒に煮込み、優しい味わいに仕上げた角煮缶詰だ。そのままでも十分だが、少し温めると旨みのある油分が溶けてさらに旨みが増す。酒肴やご飯のお供はもちろんのこと、井ぶりにご飯を敷いて角煮丼、刻んで炒飯の具材にしても美味しい。

4



14 Z 40666





ご当地麺

日本には各地にその風土を生かした個性あふれる麺が存在する。これは、そんな3つの地方の人気銘柄麺を家庭で楽しめる詰合わせだ。

まずは奈良県桜井市で嘉永3（1850）年から続く『池利』の「手延三輪素麺」。オリジナルブレンドの小麦を使用し、昔ながらの職人技で丁寧到手延べした麺だ。強いコシと心地よい喉ごしは「これぞ素麺」といえるものだろう。

徳島県美馬郡つるぎ町（旧半田町）の『小野製麺』が作る「半田麺」は、一般的な素麺より麺線が太く、モチモチとした食感が身上。かむほどに小麦の風味を感じられ、温かいにゅうめんで味わうのも格別だ。

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



申込番号 14 Z 40860

ご当地麺詰合せ

●セット内容／手延三輪素麺50g×18、肴七味屋の半田麺200g×5、五島手延うどん100g×5



寛文五年堂 いなにわ手緋うどん



申込番号 14 Z 93766

〈秋田・寛文五年堂〉
いなにわ手緋うどん

●セット内容／いなにわ手緋うどん100g×20

日本三大うどんのひとつ・稲庭うどんは、秋田県南東部に位置した稲庭の里に伝わる手作り乾麺。古くから小麦が収穫され、栗駒山系の伏流水に恵まれ、雄物川沿いの交易で塩も手に入った稲庭の里は、うどんの原料には事欠かない場所であった。

『寛文五年堂』は、寛文5（一六六五）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。二本の棒に縄を緋うように撚りを入れ、綾掛けしながら編んでいく稲庭ならではの製法こそが「いなにわ手緋うどん」の神髄だ。麺の一本一本に麵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。



手延素麺 揖保乃糸



申込番号 14 Z 60081

手延素麺揖保乃糸上級品

●セット内容／手延素麺(50g×15、めんつゆ60g×4)×2

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」。この機械化された時代に、約六百年前より受け継がれてきた伝統の製法を守り製造している。

揖保乃糸は、原材料の質や麺の細さなどの違いによって等級にわけられる。こちらの「上級品」は、伝統製法を活かし、熟成と延ばしを繰り返し11工程を経て造りあげられた素麺だ。

より細く仕上げられた麺は喉ごしが滑らか。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。



おかざき農園 プレミアムフルーツトマト



申込番号 14 T 11176

〈高知・おかざき農園〉

高知県春野産 プレミアムフルーツトマト

●セット内容/フルーツトマト1kg(18~24玉)

●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。



箱をいっばいに整列しているのは、つやつやと真っ赤に輝くフルーツトマト。すがすがしい草の香りのような、甘酸っぱい芳香が立ち上る。糖度10が基準のフルーツトマトは、高知県春野町の海辺にある『おかざき農園』が、丹精込めて育てている。塩分の混じった地下水を使うこと、そして、水分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。がぶりとかぶりつくと、しっかりとした皮がパリッと弾け、果肉はみずみずしいのに崩れにくい。昔懐かしいトマトの酸味を残しつつ、甘みを加えた味わいが広がる。食事やおやつ、手みやげとしてもおすすめ。



鳥取県産 新甘泉



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^{しんかんせん}」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。口に入ると濃厚な甘みがじゅわつと広がり、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の一品である。



申込番号 14 U 50938

鳥取県産 新甘泉

●セット内容／新甘泉2.4kg(6～9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。





岡山県産 清水白桃



申込番号 14 U 60303

岡山県産 清水白桃

●セット内容／清水白桃250g×5
 ●お申込み期間:4月1日～7月10日
 ●お届け期間:7月下旬～8月上旬
 ※配達日のご指定はご容赦ください。



白く透き通るような果肉と、きめ細やかな口あたりが魅力の『清水白桃』。岡山県が誇る品種で、昭和初期に誕生して以来、「桃の女王」として長く愛されてきた。

繊細な果肉はやわらかくジューシー。噛むというより、舌の上でとろけるようななめらかさが特徴だ。皮に近いほど甘みが強いので、よりおいしく味わうには皮をできるだけ薄く剥くのがおすすめ。

冷やしすぎず、常温で香りを楽しみながら味わうのが一番の贅沢。半分に割ってそのまま頬張れば、上品な甘みと香りが口いっぱい広がる。清水白桃ならではの優雅な甘みが、ひと夏の食卓をそっと彩ってくれる。



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 14 U 60039

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・ショコラ)(4号サイズ)×各1、Theプレミアムケーキ(フロマージュブリュレ)(4号サイズ)





ビストア 焦がしキャラメルアイス



レストラン料理の最後を締めくく
り素敵な思い出を残してくれるデザ
ートのような大人が楽しめる本格的
なアイスクリームをテーマに、アイ
スクリーム職人であるグランシェフ
がこだわりある美味しさを追求して
いる。

オリジナルの「焦がしキャラメルア
イス」は、グランシェフがこれまで
の経験と学んだ知識、技を注いだ自
慢のデザート。なめらかで濃厚なミ
ルクと、焦がしキャラメルの香ばしい
苦みをもごとに調和させ、深みのあ
る味に仕上げている。舌の上ですー
っと溶けていくそのビターな味わい
は、ふだん甘いものをあまり食べな
い人にも喜んでもらえそうだ。



申込番号 14 U 60037

〈ビストア〉
焦がしキャラメルアイス

●セット内容／焦がしキャラメルアイス75ml×10





北海道カウベルアイスクリーム



申込番号 **14 U 40709**
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×7、ストロベリー・赤肉メロン・抹茶各80ml×6



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莓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、心もほだけていくだろう。



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 | 14 Z 21926

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・いちご各145g×2、あんず・紅玉りんご各145g



産地限定100%ストレートジュース



申込番号 14 Z 30600

産地限定国産

果実100%ストレートジュース詰合せ

●セット内容／長野県産ふじりんごジュース500ml
×3、長野県産白桃ジュース・和歌山県有田カネ上
農園熟達味みかんジュース各500ml×2

※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。

有数の果物の産地である長野県と和歌山県。果実の味をそのままに感じられる濃厚ストレートジュースを詰合わせに。濃縮還元とは異なり、殺菌した絞った果汁を瓶に詰めるストレート製法なので、本来の果物に近い味わいを楽しむことができる。甘みと酸味を大切に混濁のまま詰めたふじりんごジュース。そして、白桃ジュースはとろりと濃厚なものと越しなのに、飲み口はあっさりさり。『熟達味』みかんジュースも濃厚なのに後味すっきり。どれもまるでフルーツを飲んでいような果実の酸味や甘み、香りとあったそれぞれの個性を堪能しつつ、飲み比べを楽しんでほしい。



東の麓酒造 純米大吟醸



申込番号 14 T 40886

〈山形・東の麓酒造〉

純米大吟醸 東の麓 104号

●セット内容／純米大吟醸1800ml ●アルコール
度数:16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。

明治29（一八九六）年に創業した『東の麓酒造』は、「澄んだ大気・厳しい冬の雪と寒さ・清らかな水」といった酒造りに適した自然豊かな環境で誕生した。以来、明治・大正・昭和の蔵を継ぎ足しながら日本酒造りを継承してきた。

米と水にこだわって作られる『東の麓酒造』の酒はどれも上質な味わいだ。中でも「純米大吟醸 東の麓」は雑味のない透き通った綺麗な酒質で、ふくよかな旨みが存分に味わえる日本酒。華やかな吟醸香がやさしく香り、すっきりとした甘みが食事と心地良くマリアージュする。そんな贅沢なひとときを堪能していただきたい。



勝山 純米大吟醸・純米吟醸



申込番号 14 T 10507

仙台伊達家御用蔵〈勝山〉
「伝」「献」セット

●セット内容／純米大吟醸「伝」・純米吟醸「献」各
720ml ●アルコール度数:16度

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

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

創業は江戸時代の元禄元（一六八八）年。『勝山』は、伊達政宗公を始祖とする「仙台伊達家」の御酒御用酒屋を拝命した由緒ある蔵元である。仙台市泉区は湧水が豊富であることが名の由来となった「泉ヶ岳」を有するなど、豊かな水に恵まれた土地である。日本酒にとって水の質は命であり、こうした美しい水が優れた米を作り、上質な日本酒を生む。「伝」は、豊かな吟醸香と、綺麗な輪郭を描く心地よい酸味のあと、きめ細かい旨みが続く、純米大吟醸酒だ。大きめのガラスの酒器などで嗜むと、その芳醇な香りが一層楽しめる。ぜひ食中酒として、様々な料理とのマリアージュを楽しみたい。



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 | 14 C 20574

〈肴七味〉

ステンレス製 卓上鍋(目皿付)

●セット内容／卓上鍋、目皿各1 ●サイズ／卓上鍋：高さ13.5(フタ含む)×直径24cm(持手含まない)、厚み約1mm、容量約3ℓ、質量約800g、目皿：約高さ3.5×径21.5cm、質量約160g ●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。



玉子焼・ 揚げ鍋



熱伝導率がよく保温性に優れ、耐久性も兼ね備えた鉄製の道具。熱が均一に広がる鉄玉子焼を使えば、ふっくらいい焼き色が付いた玉子焼きの完成だ。鉄揚げ鍋は、食材を入れても温度を下げにくいから揚げ物がカラッと軽やかに仕上がる。使い込むほど油が馴染み、日々の料理を美味しくしてくれる。

申込番号 14 C 50514

〈千歳〉鉄製玉子焼・段付揚げ鍋セット

●セット内容／玉子焼、揚げ鍋各1 ●サイズ／玉子焼：約高さ3.5×幅14×奥行18cm（持手含まない）、厚み約1.6mm、質量約600g、揚げ鍋：約高さ9.5×直径24cm（持手含まない）、厚み1.6mm、容量約3.4ℓ、質量約1.2kg ●素材／玉子焼/本体：鉄、持手：天然木、揚げ鍋/鉄 ●日本製
※電磁調理器200V可。揚げ鍋：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。

ミルクパン



銅の最大の特徴は、熱伝導率が非常に良いこと。そのため鍋やフライパンの材質として最適な素材といえる。火の通りにムラが出にくく、具材の芯まで柔らかく煮え、料理はまろやかな味わいになる。コロンとした可愛いらしいフォルムで、使い込むほどに銅の色合いに深みが増していくのも魅力だ。

申込番号 14 C 30564

〈千歳〉銅製ミルクパン(12cm)

●サイズ／約高さ7.5×直径12cm（持手含まない）、厚み約0.6mm、容量約700ml、質量約230g ●素材／本体：銅、持手：天然木 ●日本製
※電磁調理器不可。

蒸し器

昨今の健康志向から注目を集めている蒸し料理。こんな蒸し器で作ってみてはいかがだろう。

金物の町である新潟県燕・三条地域の職人がシンプルで美しく、余計な機能を付けずに、使いやすい商品を開発。本体の縁が高いため、加熱時にスムーズな対流が発生し、ふきこぼれを軽減する。

また、ゆとりのサイズなので、家族全員の茶碗蒸しや、大きめの魚も丸ごと蒸せるのもうれしいところだ。

下段は両手鍋として単独でも使えるため、活躍の場もきつと多いに違いない。



申込番号 | 14 C 20002

〈燕三〉

ふきこぼれにくい二段蒸し器23cm

●サイズ／約高さ23.5(フタ含む)×直径23cm(持手含まない)、厚み約0.6mm、容量約5.2ℓ、質量約1.3kg●素材／本体:ステンレス鋼、持手:フェノール樹脂●日本製

※電磁調理器200V可。



やかん



申込番号 14 C 00185

〈千歳〉ステンレス製やかん(2.5ℓ)

●サイズ／約高さ12(フタ含む)×直径20cm、厚み約0.5mm、容量約2.5ℓ、質量約730g ●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。

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やかんだ。
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。

三徳包丁



申込番号 14 W 90588

〈暁里〉三徳包丁

●サイズ／全長約29cm、刃渡り17cm ●素材／刃部:ハイカーボステンレス刃物鋼、柄:茶色積層強化木 ●日本製
※天然木を使用している為、色・木目の出方が異なる場合があります。

包丁によって料理のよしあしが決まる、とい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、1丁ずつ仕上げられた三徳包丁は、魚、肉、野菜などあらゆる食材に使える万能選手。
プロが好む重量感があり、柄も丈夫で手にしつくりとなじむ。
日々の料理がいつそう楽しくなりそう。



N 4 鹿児島県 枕崎産一本釣り鰹
 N 5 山口県 とらふく刺身セツト
 N 6 愛知県／九州有明海 初摘み海苔焼のり全型
 N 7 岐阜県 白扇酒造 熟成美酢
 N 8 長崎県 島原手延そうめん
 N 9 モチクリーム大福
 N 11 和歌山県 紀州高田果園 南高梅の梅干
 N 13 長崎県 高野屋からすみ
 N 15 長野県 こばやし信州蕎麦「髓」
 N 17 鹿児島県 鹿児島黒豚カレー
 N 19 高知県 土佐あかうしすき焼き用
 N 21 鹿児島県 鹿児島黒豚生ハム・パンチエッタ
 N 22 東京都 銀座吉澤 黒毛和牛生ハムバーグ
 N 23 山形県 新幹屋×米沢牛 黄木牛肉どまん中
 N 24 東京都 芳翠園「名人憲太郎」煎茶
 N 25 東京都 塩瀬総本家 羊羹詰合せ
 N 29 長野県 大久保醸造店 かえし・琥珀だし詰合せ
 N 31 長野県 石井味噌 信州三年味噌
 N 32 北海道 献上真昆布
 N 33 大分県 大分県産どんこ椎茸
 N 34 大阪府 やまつ辻田 香辛料
 N 35 東京都 肴七味屋 江戸赤酢
 N 37 滋賀県 近江牛すき焼き用
 N 39 熊本県 熊本県産 天草大王鶏鍋
 N 40 鹿児島県 鹿児島黒豚黒毛和牛すき焼き用
 N 41 鹿児島県 鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ用
 N 42 愛知県 三和の純鶏 名古屋コーチン
 N 43 宮城県 仙台牛すき焼き・しゃぶしゃぶ用
 N 44 宮城県 宮崎牛しゃぶしゃぶ用
 N 45 佐賀県 田嶋ハム工房 ハム・ソーセージ
 N 46 鹿児島県 鹿児島黒豚黒豚味噌漬
 N 47 秋田県 秋田比内地鶏 味噌漬
 N 49 福岡県 幸村英商店・海産物専門原口商店の明太子
 N 49 京都府 荃屋 京のなら漬
 N 49 北海道 七種海鮮松前漬
 N 49 和歌山県 紀州高田果園 紀州南高梅ハチミツ入梅干
 N 51 福井県 天つつ 越前仕立て汐づに

N 52 石川県 近江町市場 ヤマカ水産 紅ずわいがに甲羅盛り
 N 53 北海道 北海道産 サイモン漬け井の具
 N 54 茨城県 瀬沼産 大和しじみ
 N 55 北海道 北海道産 秋鮭寒風干切身
 N 56 東京都 オオハシ商店 漬魚
 N 57 静岡県 日和屋 天日干ひもの
 N 58 島根県 岡富商店 山陰沖産一夜干し詰合せ
 N 59 千葉県 正上 真鯛春子焼・蛤酒蒸し
 N 61 京都府 湯波吉 ゆば
 N 62 北海道 NEDS ナチュラルチーズ
 N 63 大阪府 京園 豚まん・帆立豚まん
 N 65 京都府 祇園原了 郭菜味 北海道産さんま缶詰
 N 65 北海道 釧路・青森沖 真さば水煮缶詰
 N 65 北海道 十勝牛 大和煮缶詰
 N 65 鹿児島県 鹿児島黒豚角煮缶詰
 N 67 奈良県／徳島県／長崎県 ご当地麺
 N 68 秋田県 寛文五年堂 いなわ手 絢うどん
 N 69 兵庫県 手延素麺 揖保乃糸
 N 70 高知県 おかざき農園 プレミアムフルーツマト
 N 71 鳥取県 鳥取県産 新甘泉
 N 72 岡山県 岡山県産 清水白桃
 N 73 北海道 ネージュフロマーシュ
 N 74 東京都 ビストア 焦がしカメルアイス
 N 75 北海道 北海道カウベルアイスクリーム
 N 76 長野県 長野県産 フルーツジャム
 N 77 長野県／和歌山県 産地限定100%ストレートジュース
 N 78 山形県 東の麓酒造 純米大吟醸
 N 79 宮城県 勝山 純米大吟醸・純米吟醸
 N 82 「台所道具」
 N 82 卓上鍋
 N 83 玉子焼・揚げ鍋／ミルクパン
 N 84 蒸し器
 N 85 やかん／三徳包丁

お申し込みについて

いずれかの方法でお申し込みください。

[インターネットでのお申し込み]

パソコンでもスマートフォンでもOK。24時間お申し込みが可能です。インターネットでのお申し込みは

<https://order-gift.com>

もしくは右記二次元コードをご利用ください。
※インターネットでのお申し込みは、はがき記載のID、パスワードが必要です。



[はがきでのお申し込み]

お申し込み用はがきを切り取り、裏面の説明をご確認いただき、必要事項をご記入の上、ポストにご投函ください。



お届けについて

- ◎商品はお申し込み後、約2週間前後でお届けします。3週間以上経過してもお届けがない場合は、お手数ですがギフトカタログオペレーションセンターまでお問合せください。(果物等期間限定商品を除く)。
- ◎お届けの商品にお気付きの点がございましたら、ギフトカタログオペレーションセンターまでご連絡ください。
- ◎お選びいただきました商品は、環境に配慮した簡易パッケージでお届けさせていただきます。
- ◎商品のお届けは日本国内に限ります。海外への発送はご容赦ください。北海道、九州、沖縄、島部について、お届けできない地域がございます。また、商品によりお届けにお時間をいただく場合がございます。
- ◎大型連休や年末年始の前後、または天候不順等の諸事情により商品のお届けが遅れる場合がございます。

商品について

- ◎掲載商品の色合い・サイズの多少の差異はご了承ください。
- ◎一時的な品切れ、モデルチェンジの節は、同格又は、上級種の商品に変更をお願いさせていただく場合がございます。
- ◎お客様都合による商品の交換及び返品はご容赦ください。
- ◎パッケージデザインが変更になる場合がございます。
- ◎原産国、原産地は生産の都合上、変更になる場合がございます。
- ◎輸入品及び手作り品など、一部お届けが大幅に遅れる場合がございます。

食品について

- ◎賞味期間の表示
製造、加工日から数えて90日以内の商品に記載しています(農産物を除く)。詰合わせ商品の場合は、それぞれの期間のうち最短のものを表示しています。商品到着後の日持ちについては、配送日数などにより異なりますので、予めご了承ください。
- ◎生産地の収穫・漁獲の不良及び天候不良などが発生した場合、生産地・出荷地・お届け日などを変更および、商品お届けまでにお時間をいただく場合がございます。
- ◎期間限定商品の天候不良及び収穫不良の場合、お申込み期間内にお申し込みを中止する場合がございます。
- ◎生鮮食品の発送は、原則として生産地より直接お届けしますが、生産地から別の場所へ一括集荷して発送する商品は、生産地と出荷地が異なる場合がございます。
- ◎調理盛り付け例はイメージです。器・容器等は含まれておりません。イメージと実物の数量は、異なる場合がございます。
- ◎食品の製造地表示のない商品は日本製(国内加工)です。
- ◎20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。20歳未満の方はお申し込みになれません。

配送マークについて

- ❄️・・・冷凍便
- ❄️・・・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ことはございません。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)