

The image features a white ceramic plate as the central element. On the plate, the Japanese text 'おいしい' (delicious) is written in a large, black, casual font, and 'ゴチそう' (Gochisou) is written below it in a similar style. Above the main text, the English words 'Gourmet Choice Gift' are printed in a smaller, black, sans-serif font. The background of the entire image is a vibrant collage. It includes several stylized illustrations of tomatoes in various shades of red and orange, some with green leaves. There are also black, sketchy line drawings of tomato vines and leaves. The background is composed of various textured patches, including a red and white checkered pattern, a green and white checkered pattern, and areas with a fine, woven texture. The overall aesthetic is artistic and celebratory.

Gourmet Choice Gift

おいしい
ゴチそう

ROSSO
- ロッソ -



オイシイと ウレシイね

太陽の光をいっぱい浴びて
すくすく育った食材は、
元気もりもり、栄養たっぷり、
自然からのやさしい贈りもの。

そんな食材でいいねにつくった
こだわりの「ごちそう」だから、
食べると思わず顔がほころんで
自然と「ウレシイ」気持ちになるね。

大切な人への

やさしい気持ちをのせて

「オイシイ」時間を贈りものに。



ごはんのお供
Goody for Rice

31
34



小腹のごちそう
Light Foods

27
30



おひさまの贈り物
Fruits

26



ちよつと、うれしい。
午後3時
Sweets, Snack and Drink

09
25



ごちそう晩ごはん
Dinner Menu

03
08

ごちそう
晩ごはん

ひと手間かけた料理は
やっぱりオイシイ。
作るのがなかなか難しいプロの味は、
選りすぐりの食材や
つくり手の想いが込められた
ひと手間から。
いつもとひと味ちがうごちそうで
会話もはずむ華やかな食卓に。



東條真千子のやさしい鍋
スープセット

申込番号 **21401**

塩鍋・トマト鍋 各600g

●賞味期間:常温360日 ●加工地:日本

卵・小麦

お届け期間 / 9月中旬～3月下旬

スープ研究家・
東條真千子さん開発の
無添加鍋スープ。
素材のおいしさ、自然の味を大切
にしたいとの想いから、化学調味
料・保存料・合成着色料は使用し
ていません。
鍋に入れる肉や魚介、野菜などの
おいしさを引き立てます。

アレンジもおいしい
ごはんにかけるスープ。

鶏だしの旨みのきいたトマトと担々のごはんにかける「スープ」です。
そのままごはんにかけるだけでなく、そうめんのつけだれや、グラタン、麻婆豆腐などにもアレンジできます。



大地の^{えん}○
そのままごはんにかけるだけ

申込番号 **21402**

鶏だしトマトスープ 170g×2、鶏だし担々スープ 170g

●賞味期間:常温360日 ●加工地:日本

乳・小麦

ポイル

レンジ



料理が風味よく
仕上がる菜種油。

遣伝子組換えされていない菜種を圧搾した一番搾りの油です。湯洗製法で不純物を取りのぞいたピュアな菜種油は、揚げ物や炒め物を風味よく仕上げます。



いろんな食べ方が
できるウインナーセット。

飼育から加工まで一貫生産を行う鹿野牧場こだわりの旨みを感じる「あらびき」と、なめらかな「ほそびき」。焼いたりポイルしたり、煮込みや炒めものにも。

一番搾り純正菜種油

申込番号 **21404**

600g

●賞味期間:常温540日

●加工地:日本



鹿野牧場ウインナーセット

申込番号 **21403**

あらびきボークウインナー140g、ほそびきウインナー120g

●賞味期間:冷蔵30日

●加工地:日本

乳・小麦



いつものサラダが
上質なごちそうに。
天然醸造の醤油蔵が、
伝統の技で作る醸造醤油に
玉ねぎ・ガーリック・白ごまなどを
絶妙にブレンドして作りました。



寺岡有機醸造 寺岡家のドレッシング

申込番号 **21405**

寺岡家のガーリックドレッシング・寺岡家のノンオイルドレッシングたまねぎ・寺岡家のしるごまドレッシング 各150ml×1

●賞味期間:常温300日 ●加工地:日本

卵・小麦



九州の特産食材を使った
贅沢感のあるパスタソース。
博多辛子明太子がピリッと
効いた生クリーム仕立て、佐
賀県産和牛と野菜をじっくり
りと煮込んだボロネーゼ、か
ごしま黒豚ベーコンをたっぷり
り使用した九州産の豆乳仕
立て。九州ならではのこ
だわりの素材で作った贅沢
で上質な味わいのパスタソー
スをご賞味ください。



PASTATAI パスタソースセット

申込番号 **21406**

佐賀県産和牛のボロネーゼ130g、博多辛子明太子クリーム120g、かごしま黒豚ベーコンの豆乳クリーム130g

●賞味期間:常温540日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



ポイル レンジ

からだにいい食材で
やさしい味わいのお惣菜。

煮豆や煮昆布、きんぴらごぼう。
からだにいい食材を気軽に取り入れられる
お惣菜。素材の形はそのままに、ソフトな
歯ざわりで食べやすくやさしい味わいに
仕上げています。



思いやり堂本便
やさしくおいしいお惣菜

申込番号 **21407**

ひじき煮・金平ごぼう・金時豆・切昆布大豆・
大豆五日煮 各80g

●賞味期間:常温180日 ●加工地:日本

小麦



熊本県天草産 海藻サラダ

申込番号 **21409**

12g×2袋

●賞味期間:常温360日

●加工地:日本



水戻し後
約15倍

5種の海藻で美味ヘルシー。

5種類の海藻をブレンドした彩り鮮やかな海藻サラダです。わかめ・茎わかめ、赤とさか、白とさか、粘り気がクセになるアカモク、それぞれ異なる味と食感が楽しめます。



島根県産 宍道湖のしじみ

申込番号 **21408**

100g×2袋

●賞味期間:常温240日

●加工地:日本

旨みとエキスをとじ込めた
開けてそのまま使えるしじみ。

島根県宍道湖産の大地しじみの
良質なものを選びすぐて砂抜きし、
殻のまま旨みとエキスをとじ込めました。
袋から出してそのまま使えます。



加圧加熱
殺菌済み

角煮専門店

ならではの味わい。

長崎の伝統の味、角煮。皮付き豚ばら肉の余分な脂を落とした後に継ぎ足しのたれでじっくり煮込んだ専門店ならではの味わいを気軽に一品に、ごはんのお供に。



角煮家こじま
角煮切り落とし

申込番号 **21410**

180g

●賞味期間:常温90日
●加工地:日本

小麦

ポイル

甘辛味に煮込んだ 牛肉と舞茸。

広大な自然にはぐくまれた北海道産の牛肉を甘辛味で炊きあげました。歯切れよい食感の北海道産舞茸が、肉のやわらかさと味わいを引き立てます。



北海道産 北の美味牛
牛肉しぐれ煮

申込番号 **21411**

60g

●賞味期間:常温120日
●加工地:日本

小麦



いろいろな味が楽しめる
刺身こんにやくセット。

伊勢志摩特産のおおきのり・ひじき・かつおぶし・伊勢いもをそのまま使用した素材感たっぷりのヘルシーな刺身こんにやくです。からし酢みそなどでそのまゝ召しあがれます。



伊勢志摩 刺身こんにやくセット

申込番号 **21412**

おおきのり160g×2、かつおぶし・ひじき・伊勢いも 各160g

●賞味期間:常温120日 ●加工地:日本



ちよっと、うれしい。

午後3時

ちよっと一息ついて、おやつの時間。

色とりどりのスイーツは見ているだけでも

ウレシイ気持ちに。

サクサク、しつとり、パリパリ……。

食感も楽しく、口いっぱいにおいしさ広がって、

笑顔がこぼれる至福のひととき。



フリュティエ
タンブルランドーナツ

申込番号 **21413**

ブラック&ホワイト・ダブルチョコレート・ショコラ
クランチャー・モンド・ストロベリー・プロッサム・
リッチアーモンド×各1個

●賞味期間:常温54日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦

お届け期間／11月上旬～4月下旬

Sweets, Snack and Drink



アーモンドの香りと
ほのかな甘さの
洋菓子店メイド。

口どけやわらかな焼きドーナツは
アーモンド粉の香り高く、

ほどよい甘さの洋菓子店メイド。

パティシエが贈る

5種類の味をお楽しみください。

5つの味を楽しめる スティリッシュケーキ。

カカオのほろ苦さが香るチョコレート、
オレンジピールを練り込んだオレンジ、
大納言小豆を入れた抹茶にフロランタンとシヨコラバイ。
5つの味を手軽に楽しめる、
スティリッシュなスティックケーキです。



AKIYAMA スティックケーキ

申込番号 **21415**

スティックケーキ(抹茶・オレンジ・チョコレート・
フロランタン・シヨコラバイ)各1本

●賞味期間:常温90日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



アマンド 六本木ガトーバトン

申込番号 **21414**

フルーツミックス・チーズタルト・クランベリー×
各1本

●賞味期間:常温60日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦

ドライフルーツと香ばしいナッツ
をたっぷり使用した、美しいケー
キのような焼菓子。やわらかな
生地はやさしい甘さでそれぞれ
違った風味を楽しめます。



ホシフルーツ ナッツとドライフルーツの 贅沢ブラウニー

申込番号 **21416**

ネーブル・パイナップル×各2個、ドライフルーツ
& ナッツ・ピスタチオ&アーモンド×各1個

●賞味期間:常温30日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦

濃厚なチョコ生地に
ナッツと果物をちりばめて。
ひとくちサイズの濃厚なチョコブラウニーに
ナッツやドライフルーツを贅沢にトッピング。
ジュエリーのようなキューブは
見た目も食べこたえも大満足です。





Forecipe ちいさな森の おおきなマフィン

申込番号 **21417**

マフィン(クッキー&クリーム・ブルーベリー・クリームチーズ・グリーンティチョコレート×各1個)

●賞味期間:常温45日

●加工地:日本

卵・乳・小麦

ずっしり、しっとり。
素材を活かしたビッグマフィン。
砕いたクッキーを生地に混ぜ込み、クリームをサンドしたクッキーをダイナミックにのせたマフィンや、ブルーベリーを生地に練り込み、クリームチーズをトッピングしたマフィンなど、見ているだけでときめいてしまうような、しっとりビッグマフィンです。



ホシフルーツ ミニョン・ド・クグロフ

申込番号 **21418**

ココナッツ&キャラメル×2個、ストロベリーinランベリー・バイン&アールグレイ・抹茶in小豆・チョコ&バナナ×各1個

●賞味期間:常温50日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



ヨーロッパ生まれの伝統菓子を
かわいいサイズで。
マリー・アントワネットの好物だったと伝えられるヨーロッパ生まれの伝統菓子クグロフ。
生地に練り込んだ蜂蜜やクリームチーズが、
果物のさわやかさを引き立てます。

バターが香り、
歯ざわりサクサク。
1枚ずつ香ばしく焼きあげた
田舎風サブレ。基本の生地は
小麦粉、バター、砂糖、たまご、塩だけ。
ナッツやコーヒール、からす麦を加えた
4種類の素朴なおいしさです。



ア・ラ・カンパーニュ サブレセット

申込番号 **21419**

サブレ(マカダム・ノワゼット・カフェ・チョコチップ
×各2枚)

●賞味期間:常温90日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



軽い食感で食べやすい、
砂糖とマーガリンの甘さ。
ラスク用にきめ細かく焼
きあげたフランスパンに卵
白と粉砂糖を混ぜたアイ
シングを塗って、2度焼き。
甘すぎず「サクッ」と軽い
食感です。



花園フォレスト ガトーラスク 「風と緑の大地」

申込番号 **21420**

2枚入×10袋

●賞味期間:常温60日

●加工地:日本

卵・乳・小麦





アマンド 六本木ナッツスクエア

申込番号 **21421**

キャラメル・コーヒーマナコ×各3枚

●賞味期間:常温90日 ●加工地:日本

乳・小麦・落花生

細かく砕いたナッツを
3種のおいしい
フレーバーで。
女性に人気のナッツを
サクッと軽い食感に仕上げました。
ナッツと3種のフレーバーの
マッチングが楽しい焼菓子です。



酸味と甘みの 絶妙なコンビネーション。

サクサク食感のフリーズドライイチゴの甘酸っぱさとチョコレートのなめらかな甘さは絶妙のコンビネーション。いくつでも口に入れたくなるおいしさです。



ホシフルーツ いちごトリュフ

申込番号 **21422**

白・赤×各6個

●賞味期間:常温90日 ●加工地:日本

乳

お届け期間/11月上旬〜3月下旬





AKIYAMA ジャンボクーヘン

申込番号 **21423**

バニラ×1個

●賞味期間:常温90日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦

本場ドイツの伝統を受け継ぎ、
丁寧な生地を重ねてどつしりと
大きめに焼きあげました。

バニラの香りと
素朴な甘さ。



ホシフルーツ 大人のチーズケーキ

申込番号 **21425**

直径約12cm×1個

●賞味期間:常温40日

●加工地:日本

卵・乳・小麦

素材にこだわった
大人のチーズケーキ。

クリームチーズには高品質ナチュラルチーズ
B U K O (ブコ)を使用。チーズと相性の
良いレーズンが中に入ること、コクがあり
ながらすっきりとした後味をより引き立
たせます。



ラグノオ フォンダンショコラ

申込番号 **21424**

直径約12cm×1個

●賞味期間:常温80日

●加工地:日本

卵・乳・小麦

甘さとほろ苦さの
絶妙な風味。

お皿にのせて電子レンジで温め、切り分け
るとクールチュールチョコレートのガナッシュ
がとろり。濃厚な甘さにはんりのピターな
風味がとけ合う味わいです。



信州伊那 つぐや
信州たまごを使った
たまごロールケーキ

申込番号 **21426**

プレーン・コーヒー ×各1袋(各6個入)

●賞味期間:常温95日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



しつとり、ふわふわ。
贅沢ロールケーキ。
長野で育った鶏の有精卵をたっぷり、
贅沢に使ったロールケーキ。見た目
でも質の高さを感じる生地は、きめ
細かでしつとり、ふんわり。緑茶にも
あう繊細な風味です。



深川カントリーファーム
有精卵たっぷり
チーズケーキ

申込番号 **21428**

プレーン・チョコチップ 各250g×1本

●賞味期間:常温60日

●加工地:日本

卵・乳・小麦

チーズの濃厚な口あたりで
甘さひかえめの人気ケーキ。
有精卵をふんだんに使った、しつとりした
パウンドケーキタイプ。甘さはひかえめで
チーズ風味の濃厚な口あたりです。



アマンド
六本木チーズ
ミルフィーユ

申込番号 **21427**

1個入

●賞味期間:常温120日

●加工地:日本

卵・乳・小麦

ちよつぱり大人な
ミルフィーユ。
何層にも重なる薄いパイ生地で濃厚な
チーズクリームをサンドしました。温めて
もおいしいので、ぜひホットスイーツとして
もお試しく下さい。

りんごの国、
青森からの甘酸っぱい
スイーツ。

カットしたりんごをスポンジ生地
と一緒にパイ生地で包んだ「りん
ごスティック」、マドレーヌ生地と
アップルジャムやバナナのペースト
が絶妙な「森のマドレーヌ」。
果物感いっぱい焼菓子セットで



ラグノオ スイーツアソート

申込番号 **21429**

りんごスティック×3本、森のマドレーヌ(バナ
ナ×2個、りんご×1個)

●賞味期間:常温45日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



野菜の甘さ引き立つ
おいしいサブライズ。

人参、かぼちゃ、小松菜やごぼうなど、料理では
おなじみの野菜がからだも喜ぶスイーツに変身。
野菜が主役のお菓子づくりで有名なボタジエが
作るゼリー&焼菓子でおいしいサブライズを。



パティスリー ボタジエ
ゼリー&焼菓子

申込番号 **21430**

ゼリー(人参&マンゴー・かぼちゃ&パイン×
各1個)、焼菓子(小松菜と黒ゴマのカップ
ケーキ・人参とレモングラスのマドレーヌ・ご
ぼうとキャロブのガレット×各1個)

●賞味期間:常温14日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



日本はもちろん世界各地へ展開し
ているオークラニッコーホテルズ。
長年にわたって継承されている「お
もてなしの哲学」や、日本の文化と
デザインが息づくホテルとして世界
中のファンを魅了し続けています。

有名ホテルの
焼菓子を詰合せ。
チョコレートのはろ苦さを凝縮させ
たブラウニー、しつとりとした焼き
あがりのマドレーヌなど、選ぶ、味わ
う楽しさを届けたいというおもて
なしの心を感じる焼菓子の詰合せ。
選ぶ楽しさとともに味わって。

ホテルオークラ
スイーツセット

申込番号 **21431**

マドレーヌ(プレーン・チョコ×各1個)、ブラウ
ニー・ネーブル・フルーツケーキ・チョコレート
ケーキ×各1個

●賞味期間:常温30日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



長崎県島原市にある
文旦堂の職人が手焼き
と味にこだわってつくった
かすてらです。



文旦堂
長崎かすてら

申込番号 **21432**

380g×1本

●賞味期間:常温60日

●加工地:日本

卵・小麦



昔ながらの手焼きかすてら。
雲仙普賢岳の麓で採れた新鮮なたまご
を使用した、昔ながらの手焼きのかすて
ら。素材にとことんこだわり、職人が手
焼きでつくりあげる伝統の逸品です。

丹波黒大豆がひきたつ 抹茶パウンドケーキ。

粒の大きさ、質の良さで知られる
丹波黒大豆を
あつさりとした甘さの甘露煮に。
宇治抹茶が香る生地と合わせて
しっとり、ふっくら焼きあげた
和の香るパウンドケーキです。



丹波農産
丹波黒豆抹茶パウンドケーキ

申込番号 **21433**

約240g×1本

●賞味期間:常温90日 ●加工地:日本

卵・小麦



銀閣寺近くに店を構える「鈴屋将経銀閣寺本店」は、古き京都の味を今に伝える和洋菓子店として知られています。名物のどら焼きは素材にこだわり、甘さだけでない深みのある味わい。香ばしく焼きあげた皮で滑らかな口どけの餡をはさみ、またひとつ、と手を伸ばしたくなるおいしさです。

甘さと深みのある味わい。古き京都の味。
香ばしく焼きあげた皮は甘さと深みのある味わい。
なめらかな餡とも相性が良い、こだわりのどら焼きセットです。



鈴屋将経銀閣寺本店
京菓 どら焼き

申込番号 **21434**

どら焼き(極 豆乳抹茶×2個、極 黒糖・和三盆糖・栗×各1個)

●賞味期間:常温45日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



新生堂
かるかん饅頭

申込番号 **21435**

日向夏・マンゴー・白かるかん
各約50g×2個

- 賞味期間:常温14日
- 加工地:日本

しっとり、もちもち。
3種の餡がお楽しみ。
南九州の代表的な和菓子、かるかん。山芋と米粉でつくったモチモチの生地とこし餡がマッチする白かるかん、宮崎特産の日向夏やマンゴーの餡は、新鮮な味わいです。



美しい自然と
水に恵まれた
坂利製麺所。



坂利製麺所 吉野の葛餅

申込番号 **21436**

葛餅 57g×5個、(黒蜜・きな粉×各5袋)

- 賞味期間:常温100日
- 加工地:日本

卵

本葛ならではの食感と、甘さが魅力。
鎌倉時代より吉野の旧家で食べられていた味を菓子職人の手により再現。本葛ならではのツヤやコシを濃厚な黒蜜やきな粉でご堪能ください。



ほうえい堂
外郎詰合せ

申込番号 **21437**

外郎(小豆・抹茶各2本×2)

- 賞味期間:常温20日
- 加工地:日本

小麦

もっちりしながら
歯切れのよい上品な味わい。
山口県の特産品、外郎。
もっちりして歯切れがよく、上品な味わいが特長です。入れたての緑茶といただきたい、昔ながらの小豆味と抹茶味です。



フルーツ屋さんおすすめの
ドライフルーツ。
フルーツシロップのホシフルーツがおすす
めするドライフルーツ。太陽の恵みを
いっぱい浴びたフルーツを使っています。

ホシフルーツ
太陽のドライフルーツ

申込番号 **21438**

クランベリー・みかんピース・パイン・マンゴー
各20g×1袋

●賞味期間:常温180日 ●加工地:日本



なめらかに溶ける
和三盆のまろやかさ。
和三盆、小豆、抹茶、和の素材で作ったプリンです。
一度食べたら忘れられないなめらか食感を、
ぜひお試しください。



都松庵 なめらかぷりん

申込番号 **21439**

なめらかぷりん(プレーン・抹茶・小豆×各1個)

●賞味期間:常温120日 ●加工地:日本

卵・乳



フルーツどつきり。
華やか杏仁豆腐。

寒天を100%使用した口の中でほろっと崩れる杏仁豆腐。たくさんフルーツと一緒に甘さひかえめに仕上げました。



花屋本店
杏仁豆腐

申込番号 **21440**

500g×2袋

●賞味期間:常温90日

●加工地:日本

乳

お届け期間 / 4月中旬～8月中旬



若山商店
フルーツあんみつ
2種詰合せ

申込番号 **21441**

黒糖300g×3袋、抹茶300g×2袋

●賞味期間:常温60日

●加工地:日本

乳

手づくりのおいしさが詰まった
こだわりのフルーツあんみつ。
日光伏流水を使用した寒天と、手作りの蜜と
餡に、みかん・パイナップルなどが入った彩り豊
かなフルーツあんみつです。



殻付きはじけ栗

申込番号 **21442**

180g×2袋

●賞味期間:常温270日

●加工地:日本

殻をむくのが楽しい、
そのままだのおいしさ。
鉄板の上でカリッと直火焼きした
香ばしい焼き栗です。
栗そのままだのおいしさに、
殻をむく手がとめられないかも。

しつとりやわらかい食感の
ぬれおかきを3つの味で。

本醸造の減塩醤油を使用し、旨口ダレを染み込ませた「旨口醤油」。煎りゴマと練りゴマを使用した「ごま」。ピリツとした味わいがクセになる「七味唐辛子」。どれもほおばりたい3種の味。



秋田いなふく米菓
穂の恵 ぬれおかき

申込番号 **21443**

穂の恵ぬれおかき(旨口醤油・ごま・七味唐辛子各90g×1袋)

●賞味期間:常温60日 ●加工地:日本

小麦



素材そのものの味

コクのある

甘さとうまさのポテト。

与論島沖の海洋深層水で作る

星の砂塩で味付けした

「星の砂塩ポテト」、

甘さ際立つ種子島産の

安納芋で作る

「太陽の安納ポテト」、

自然の恵みにこだわった

詰合せです。



カルビー
星と太陽の島ポテト

申込番号 **21444**

星の砂塩ポテト16g×3袋、太陽の安納ポテト16g×2袋

●賞味期間:常温120日 ●加工地:日本



菓子匠 鞍馬庵
京 干菓華子
-HIKAGESHI-

申込番号 **21445**

京花かんざし・京花あられ・京おいもめぐり・京錦ミックス×各1袋

●賞味期間:常温120日

●加工地:日本

卵・乳・小麦・落花生・えび



色とりどりの
京都のお菓子。

昭和6年創業の京都のあられ・おかき老舗「菓子匠 鞍馬庵」。
国産水稲もち米を自家精米し、
杵でついた餅を使用した、
こだわりのあられをはじめ
色とりどりの京都のお菓子をどうぞ。



みゆき堂本舗
越後 餅づくり

申込番号 **21447**

おかき4種(サラダ・しょうゆ・ざらめ・黒海苔巻)140g

●賞味期間:常温180日

●加工地:日本

小麦

米どころの4種のおかき。
あつさり塩味の「サラダ」、香ばしい「しょうゆ」・「ざらめ糖をまぶした「ざらめ」、海苔の風味の「黒海苔巻」、パリッと歯ざわりのいい4つの味のおかきを詰合せました。



みゆき堂本舗
越後銘選
さくさく揚げ塩

申込番号 **21446**

約18g×10袋

●賞味期間:常温120日

●加工地:日本

お米の油で揚げた軽い食感と、
赤穂の天塩の旨み。
米ぬかから採れる米油で揚げることで、ふんわり、サクサクの食感に。赤穂の天塩で仕上げたうす塩味は、どなたにも好まれそうです。



えひめ飲料
POM みかん・
いよかんジュース

申込番号 **21448**

125ml紙パック×12本

●賞味期間:常温90日 ●加工地:日本



柑橘のおいしさ、
果汁のしあわせ。

まろやかな味わいの温州みかん、
甘みと酸味のバランスが良く、
豊かな香りの伊予柑をミックスした
果汁100%のジュースです。
どなたでも飲みやすいひかえめな酸味です。



香り高いコーヒーを、
氷の中に、ギュッと凝縮。
直火焙煎の香り高いコーヒーを
そのまま凍らせたコーヒー氷。
牛乳をそそいで混ぜれば、
ほろ苦い大人味のアイスカフェ・オ・レに。
最後まで薄まらずに味わえるのもGOOD!



ドトール
氷 de アイスカフェ・オ・レ

申込番号 **21449**

60g×4袋

●保存方法:冷凍 ●加工地:日本



おひさまの 贈り物

やさしい太陽の光を
いっぱい浴びて
大切に育てられた
フルーツたちは、
栄養たっぷりの自然の恵み。
艶やかで、みずみずしい
採れたてのおいしさのまま
お届けします。

Fruits

くせになる 柑橘。

大粒果肉の
シャキッとした
食感と、酸味の後に
広がる爽やかな甘み。
ほろ苦さがほどよく効いた、
ちよっとくせになる大人の
柑橘です。



八朔

申込番号 **21450**

5個

●保存方法:常温 ●広島県産

お届け期間／1月下旬～3月中旬

豊富な 甘みと栄養。

果汁たっぷりの果肉が、
口の中で弾けます。
ジュースのような甘みと、
ビタミンたっぷいの
酸味のバランスが絶妙。



伊予柑

申込番号 **21451**

5個

●保存方法:常温 ●愛媛県産

お届け期間／1月下旬～2月下旬

小腹の
ごちそう

一品で満足できる小腹のごちそう。
ちよつと何か食べたいな...。
そんな時も特別な逸品を。
お腹も心も満たされる
オイシイ時間を。

ナッツ・フルーツ
入りのグラノーラ。
小麦粉・白砂糖を使わない
グルテンフリーのグラノーラ。
麦芽糖を使って甘さも控えめ。
ナッツやフルーツとともに
ヘルシーな朝食はいかがですか。

CoCo BAKERY
グラノーラ

申込番号 **21452**

フルーツ&ナッツ200g

●賞味期間:常温150日

●加工地:日本



本格派カレーを気軽に。
スパイスをふんだんに使っ
た本場インド式カレーが
発売90年を迎える新宿
中村屋。その伝統の味
を気軽にプチサイズで。
ちよつと食べたいときも
本格派を。



新宿中村屋 プチカレー

申込番号 **21453**

ビーフマイルド120g×2食、若鶏のバターチ
キン風・彩り野菜と豆 各120g

●賞味期間:常温540日 ●加工地:日本

乳・小麦

ポイル レンジ



つい飲み干したくなるスープで、
何度も食べたい。

濃厚で深みのある比内地鶏のだしに
野菜の旨みが溶けこんだ塩味スープと
たまごを練り込んだ細麺が好相性。
透明スープはコクがあつてキレが良く、
何度も食べたくなるおいしさです。



秋田比内地鶏ラーメン

申込番号 **21454**

麺110g×5、スープ40g×5

●賞味期間:常温30日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



麒麟ラーメン

申込番号 **21455**

しょうゆ味・みそ味 各(麺80g・スープ10g)
×2袋、しお味(麺80g・スープ9g)×2袋

●賞味期間:常温240日 ●加工地:日本

小麦



かわいくて体にやさしい
麒麟ラーメン。
愛知県 西三河地方では知らない人はいないほどの
ソウルフード。国産小麦を、水の代わりに豆乳で練っ
ているので、麺を茹でた時に豆乳が溶け出してまろ
やかな味わいに。素朴でやさしい味が人気です。



長崎ちゃんぽん

申込番号 **21456**

ちゃんぽん麺80g×5、ちゃんぽん
スープ20g×5

- 賞味期間:常温300日
- 加工地:日本

乳・小麦

どんな具材にも合う
豊かな味。
じっくり煮込んだ豚骨風味のスープと独特
の食感の太麺でおなじみの長崎の味。肉や
魚介、野菜、練り物など、お好きな具材を
たっぷりのせて、本場の気分で召しあがれ。



横手やきそば

申込番号 **21457**

麺150g×4、ソース50g×4

- 賞味期間:常温100日
- 加工地:日本

小麦

もっちり太麺のご当地グルメ。
B級グルメとして有名な横手やきそば。
もっちり太麺をかつおだし香るソースで炒め、
目玉焼きをのせていただきます。
秋田のご当地グルメです。



なごやしめん亭 半生ぎしめん・ 半生カレーうどん

申込番号 **21458**

半生ぎしめん125g×3食、
半生カレーうどん135g×2
食

- 賞味期間:常温120日
- 加工地:日本

小麦

明治10年創業、
名古屋の味。
創業140年の伝統の味。
小麦の風味が懐かしい半生タイプのもち
もち麺を、かつお昆布だしの麺つゆと和風
タイプのカレー味でどうぞ。

Goody for Rice

ごはんのお供

ごはんをおいしく食べる。

これぞ究極の「ごはんのお供」。

日本各地から選び抜かれた

味わい深い品をご堪能ください。

朝食に、夕食の一品に、お弁当に、

いつでもごはんと一緒に楽しめる

ウレシイ逸品です。

雪蔵仕込みの新潟産こしひかり。

日本一の大河 信濃川流域で、「米づくりは土づくり」を合言葉に環境保全水稲で丹精込めて作られたこしひかり。雪蔵の天然冷気と氷温熟成で貯蔵・鮮度管理し、精米したてを産地からお届けします。



雪蔵仕込み氷温熟成
新潟産こしひかり

申込番号 **21459**

1kg

- 保存方法:常温・精米年月日表示
- 新潟県産



小豆島で炊いた、磯の香りも一緒に。

小豆島の本醸造丸大豆醤油に、かつおと昆布のだしを合わせて炊きあげたのりの風味豊かな佃煮です。食品添加物は不使用。ごはんはもちろん、和え物など料理にも使いたい、すっきりとした味わいで



小豆島で炊いた天然岩のり入りの佃煮

申込番号 **21460**

100g×2

●賞味期間:常温360日 ●加工地:日本

小麦

うまもんこだわりの
らっきょう漬。

国内産のらっきょうを伝統の技で漬込みました。まろやかな米酢の甘酸っぱさに唐辛子のアクセント。

シャキッと心地よい歯ざわりです。



うまもん
秘伝 うまもん
らっきょう漬

申込番号 **21461**

らっきょう100g×2袋

●賞味期間:常温100日

●加工地:日本



炊きたてごはんに
まぜるだけ。

脂がのったのどぐろとこぼろ・竹の子・ひじきなどをじっくり炊き合わせました。炊きたてごはんにまぜるだけとお手軽です。



井上商店
まぜご飯の素 のどぐろ

申込番号 **21462**

150g(2合用)

●賞味期間:常温180日

●加工地:日本

小麦



標高450m、空気の
おいしい世羅高原から。
免疫力の高いといわれるFFC
セラミックスの水を与えた鶏が産
んだたまごをお届けします。



津口ファーム
免鶏たまご

申込番号 **21463**

30個

●賞味期間:常温18日

●広島県産

卵



寺岡有機醸造
寺岡家のたまごにかけるお醤油

申込番号 **21464**

寺岡家のたまごにかけるお醤油・寺岡家のたまごにかけるお醤油海苔入り・寺岡家のたまごにかけるお醤油甘さひかえめ各150ml×1

●賞味期間:常温540日 ●加工地:日本

小麦



たまご好きがつくった
たまごのためのお醤油。

かつおと昆布のだし、かきの煮汁が旨みとコクの
秘密。鍋つゆ、煮物の味つけにおすすめです。

お申込み方法

1. お申込み

カタログ掲載商品の中から
お好みの商品をお選びください。

2. 予約

お好みの品が決まりましたら《ご希望商品お申込みハガキ》
もしくは、《インターネット》からお申込みください。

3. お届け

ご希望の商品をお届けします。

スベックのご案内

A 新宿中村屋 プチカレー

B 申込番号 21453

C ビーフマイルド120g×2食、若鶏のバターチキン
風・彩り野菜と豆 各120g

D ●賞味期間:常温540日 ●加工地:日本

E 乳・小麦

F ボイル レンジ

A 商品を表示しています。

B 申込番号です。ご希望の商品の申込番号を「ご希望商品お申込みハガキ」にご記入ください。

C 商品内容です。お届けする商品の種類、量、数、等を表示しています。

D 保存方法と賞味（消費）期間・加工地もしくは産地を表示しています。

※美味しく安心してお召し上がりいただくために、保存状態（常温・冷蔵・冷凍）と賞味日数を表示しております。
賞味（消費）期間は目安ですので、お届け商品に記載されている表示をご確認の上、その期間中にご賞味
ください。魚介類・農作物・果物類等の生ものにつきましては、商品の特性上賞味期間を表示しておりません。

E 特定原材料7大アレルゲンを表示しています。

卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを含む商品には該当のアレルゲンを表示しています。

F お届け期間を表示している商品について。

お届け期間: 8月下旬～10月上旬

生産時期・収穫時期が限定されているものにお届け期間を設けております。
天候不順・天災等でやむをえず出荷時期・ご指定日を変更させていただく場合もございます。

F 調理方法の一例を表示しています。

詳細な調理方法については、お届け後に商品をご確認ください。

お問合せ先

ハウメッセお客様センター 受付時間／平日10時～17時(土・日・祝・年末年始・お盆・GWを除く)

0120-771-162

●商品のお届けは、投函されたハガキの到着後約1～2週間前後です。ご投函から1ヶ月以上が経過しても商品がお手元に届かず、連絡もない場合は、何らかの事故等が考えられますので、ハウメッセお客様センターまでお問合せください。●商品のお届け先は、日本国内に限らせていただきます。●お申込み有効期限がございますので、期限内にお早めにお申込みください。●お申込み後の商品の取消しや、他の商品への変更はできません。●お届け期間が限定されている商品がございますのでご注意ください。●カタログの写真は、イメージおよび盛りつけ例です。●産地の天候や収穫・漁獲量等により、ご希望日にお届けできない場合があります。また、産地変更あるいは販売を中止させていただく場合もございます。●予告なく、商品名やパッケージが変更になる場合がございます。●運送事情により配達制限がございます。(商品・産地によってはお届けできない場合がございます。)●年末年始、お盆、GWは産地休業の為お届けできません。●中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。

