



Gourmet Choice Gift

せ
し
い
こ
七
ぞう

verde
-ヴェルデー-



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。

そんな食材でいねいにつくった
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

61
66



小腹のごちそう
Light Foods

51
60



おひさまの贈り物
Fruits & Vegetables

45
50



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

31
44



ごちそう晩ごはん
Dinner Menu

03
30

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。



すきやきにおすすめの 神戸牛バラ肉。

海外でもその名が知られている神戸牛。中でも味わい深いバラ肉は、濃厚ながらしつこくないので、すきやきにおすすめ。極上の味をご家庭でお楽しみください。



神戸牛 バラすき焼き

申込番号 **24401**

300g

- 賞味期間:冷凍30日
- 兵庫県産





広島県福山市にある「なかやま牧場」は飼育法を研究し、独自の配合飼料で愛情たっぷりに肥育。最新設備を備えた食肉加工工場から、健康なおいしい肉を出荷しています。



なかやま牧場 国産なかやま牛
ももすぎり(交雑種)

申込番号 **24402**

600g

●賞味期間:冷凍180日
●国産

安心して食べられる
牧場育ちのお肉。

快適な牛舎で、ゆったり自然に近い環境の中、健康に育てられたなかやま牛。安心して食べられるお肉を提供したい、という信念のもとに作られたやさしい味のお肉です。



食卓でそのまま 専門店の牛すきを。

国産牛を特製の割り下で炊きあげました。少し甘めの味付けは、そのまま食べても、温かいごはんのせて牛丼でも、おいしくお召し上がりいただけます。調理は湯煎なので、お手軽簡単に完成です。



名古屋スギモト
国産牛使用 牛すきの具

申込番号 **24403**

130g×7袋

●賞味期間:冷凍180日 ●加工地:日本

小麦

ポイール





肉バル気分のパーティーにぴったり。

霧島黒豚の3種類の部位をしゃぶしゃぶ用にスライス。

大皿に華盛した3種のお肉は、並べてあるだけでも食卓を彩ってくれるので、ホームパーティーにもおすすめです。



霧島黒豚 大皿華盛セット

申込番号 **24404**

霧島黒豚もも250g、霧島黒豚かたロース200g、霧島黒豚ばら200g

●賞味期間:冷凍180日
●宮崎県産

こだわりの飼料で
大切に育てられたさくらポーク。

お肉のおいしさを左右する仕上げ用の飼料に
植物性の原料だけを与えて育てられた三重県産の銘柄豚「さくらポーク」。
もも肉の旨みをしゃぶしゃぶで、肩ロースはシンプルにステーキでご賞味ください。



さくらポークももしゃぶしゃぶ

申込番号 **24405**

700g

- 賞味期間:冷凍30日
- 三重県産



さくらポーク肩ロースステーキ

申込番号 **24406**

3枚(計360g)

- 賞味期間:冷凍30日
- 三重県産





ハーブの味付け牛を
焼きあげた2種セット。
8種のオリジナル調味料を使って風味付けした牛肉を、料理入がひとつずつオーブンで焼きあげたローストビーフ。直火で焼きあげた焼豚とセットにしました。



ハング ローストビーフと焼豚

申込番号 **24407**

ローストビーフ250g、焼豚300g、ローストビーフソース50g、焼豚のタレ40g

●賞味期間:冷凍90日 ●加工地:日本

小麦

専門店の 自慢の角煮。

皮付きの豚バラ肉を、余分な脂分を落としした後、継ぎ足しのタレでじっくり煮込んで一晩寝かせました。お酒のお供に、ごはんのおかず、パンに挟んで...
いろいろな食べ方をお楽しみください。



角煮家こじま
角煮切り落とし

申込番号 **24408**

180g×5袋

●賞味期間:常温90日

●加工地:日本

小麦

ポイル





肉と舞茸の名コンビ。
北海道産の牛肉を、じっくり柔らかく炊きあげました。北海道産の舞茸を加えることで、さらに肉の旨みを引き出しています。お酒に、ごはんにぴったり一品です。



北海道産
北の美味牛
牛肉しぐれ煮

申込番号 **24409**

60g×4袋

●賞味期間:常温120日

●加工地:日本

小麦



和牛のもも肉を
肉汁ごと天火でロースト。
和牛もも肉の表面をさっと炙り、じっくりと天火でロースト。肉汁の旨みをギュッととじ込みました。かめばかむほど、口の中心に広がるお肉本来の味をご堪能ください。

岡山本多食品
千屋源和牛ローストビーフ

申込番号 **24410**

ローストビーフ約280g、ほん酢50ml

●賞味期間:冷蔵10日

●加工地:日本

※注文を受けてからお送りしますので、お届けにお時間をいただく場合がございます。

※配達日のご指定はできません。

小麦





多彩な味わいで
笑顔がこぼれるみつせ鶏セット。

みつせ鶏の切り身を、こだわりの海水塩を使用したオリジナルの塩だれに漬込んだ塩味や、柚子胡椒や黒胡椒の風味を活かしたものの、しょうゆベースの生姜焼など、いろいろな味でお楽しみください。



みつせ鶏よりどり焼セット

申込番号 **24411**

みつせ鶏塩焼・みつせ鶏柚子胡椒焼 各200g
×2、みつせ鶏生姜焼 200g、みつせ鶏黒胡椒焼 220g

●賞味期間:冷凍360日

●加工地:日本

小麦

焼く

天然のハーブ鶏を
焼いて揚げる楽しみ。

3種類の天然ハーブで育てた
長州どりを使用。
ジューシーな2種類の唐揚げと、
調理しやすい精肉のセットで
お届けします。



長州どり焼肉・長州どり唐揚げ

申込番号 **24412**

鶏肉250g×2、鶏とごぼうの唐揚げ・ささみサクサク揚げ各300g

●賞味期間:冷凍180日

●加工地:日本

乳・小麦

焼く 揚げる



名古屋スギモト
名古屋コーチンやきとりセット

申込番号 **24413**

もも串40g×4本、むね串40g×4本、つくね串50g×4本、やきどりのタレ×4個

●賞味期間:冷凍30日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦

焼く



全国人気の名古屋コーチンを
わが家で本格やきとりに。
しっかりした肉質と味わいが特長の名古屋コーチン。
濃いめの焼き鳥のタレに負けない、鶏本来の深い味わいは、
ビールのおつまみにもぴったりです。



自然の中で生まれた
豊かな肉の恵み。

自然豊かな伊賀上野の里で、良質の豚肉を使い、一つひとつ丁寧につくりあげました。軽く焼いていただくと、さらに香ばしさが増します。



伊賀上野の里 詰合せ

申込番号 **24414**

つるし焼豚170g、ロースハム250g、ペッ
パーボーク380g

●賞味期間:冷蔵50日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



牧場直送のおいしさ。
ソーセージやウインナーなど、
厳選した5種を詰合せました。
野菜と一緒に炒めたり、煮込ん
だり：牧場直送のおいしさを
たっぷりお召しあがりください。

鹿野牧場ハムセット

申込番号 **24415**

ベーコン・ポロニアソーセージ・ボンレスハム
各250g、あらびきポークウインナー140g、ソ
フトサラミ100g

●賞味期間：冷蔵30日 ●加工地：日本

乳



やまめが跳ね、わさが自生する清
涼な高原で理想の豚肉づくりに取り
組む鹿野牧場。



安心の肉だけを使い
旨みと風味も大切に。
標高450mの農場でスクスクと
育ったウインナークラブのオリジナル
豚。与える飼料もオリジナルで、
NONIGMO、ポストハーベストフ
リーなどに配慮した安全なもの
を使用して加工しました。



ウインナークラブ ハムセット

申込番号 **24416**

バイスフルスト180g、フランクフルト180g、生
ソーセージ150g、ポークウインナー100g、信
念スライスロースハム60g、信念スライスう
ず巻ベーコン60g

●賞味期間：冷凍180日 ●加工地：日本

卵・乳



スープ研究家・東條真千子の
こだわりとやさしさを。

スープ研究家・東條真千子が開発した「やさしい鍋」シリーズは、化学調味料や保存料・合成着色料を使わず作られています。トマト鍋、塩鍋、2つの味をお楽しみください。



東條真千子のやさしい鍋
スープセット

申込番号 **24417**

トマト鍋600g×5袋、塩鍋600g×5袋

●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

一流ホテルならではの
上質と満足をお届け。

パイ生地で黒毛和牛を包み、じっくり旨みをとじ込めて焼きあげました。パイ生地のサクサクした食感と、黒毛和牛と野菜の旨みを、マデラ酒の上品な甘みと香りのソースがひとつにまとめています。

ホテルオークラ
黒毛和牛ビーフパイ

申込番号 **24418**

黒毛和牛ビーフパイ150g×2、マデラソース50g×2

●賞味期間:冷凍30日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦

ポイル レンジ オープン





人気レストランの
レシピをご家庭でも。
直営レストランのレシピで、ふっくらと仕上げたハンバーグ。ソースは3種類、湯煎で手軽に、本格的なレストランの味がお楽しみいただけます。

黄木の黒毛和牛入り
ハンバーグセット

申込番号 **24419**

黒毛和牛入りデミグラスハンバーグ・イタリアン・和風ハンバーグ 各140g×2個(計6個)

●賞味期間:冷凍30日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦

ポイユル



山口県の萩沖で獲れる、ふぐの女王と呼ばれる天然のまふぐ。下関の熟練ふぐ処理師が一切れずつ丁寧に薄造りしています。淡白で上品な味わいと、もっちりとした独特の食感をご堪能ください。



ふぐ刺身セット

申込番号 **24420**

まふぐ刺身60g(22cmプラ皿)、とらふぐ皮刺20g、もみじおろし付ぼん酢16.5g×3

- 賞味期間:冷凍90日
- 加工地:日本(まふぐ:山口県産)

小麦



豪快美味な鍋ものを。
新鮮なさばふぐを豪快にカットし、ちり鍋用にセットしました。さばふくちりのブリッととした食感とじわりと広がる旨みを、ご家庭でお楽しみください。



ふくちりセット

申込番号 **24421**

さばふくちり300g、ふくつみれ80g、ふくぼん酢10g×4、もみじおろし10g×4

- 賞味期間:冷凍90日
- 加工地:日本(シロサバフク:福岡・長崎県産)

小麦





料亭でいただくような
ふくの一品料理を。

料亭の上品な出汁とたっぷりの具材で、
贅沢な炊き込みごはんが手軽に作れます。
天然真ふくの表面をこんがり炙りと炙り、丁
寧におろした「たたき刺し」は、ふく刺し
とはひと味違った食感、味わいをお楽しみ
いただけます。



「下関 音」天然ふくセット

申込番号 **24422**

ふく炊き込みご飯の素2合用(515g)、真ふく
たたき刺し60g、ぼん酢30ml、もみじおろし
5g

●賞味期間:冷凍30日 ●加工地:日本

小麦





やみつきの味。
カリッとした衣の中には、フワッとした上質なふくの身がたっぷり。自身なのにじわりと広がる濃厚な旨みは、やみつきになる一品です。



ふく唐揚げ

申込番号 **24423**

ふく唐揚げ(サバフク)450g

●賞味期間:冷凍90日

●加工地:日本

乳・小麦

揚げる



ボイル切ずわいがに

申込番号 **24424**

ボイル切ずわいがにに2肩、かに三杯酢100ml×1本

●賞味期間:冷凍30日 ●加工地:日本

小麦・かに



蟹職人が茹でるずわいがに。
ロシア産ずわいがにを兵庫県香住のこだわり蟹職人が絶妙な塩加減で茹であげました。ずわいがにに特有の弾力のある身をお楽しみください。



帆立片貝バター付

申込番号 **24425**

帆立片貝(バター8g付)×12枚

●賞味期間:冷凍90日 ●北海道産

乳

焼く



帆立とバターの香り。
濃厚な旨みが味わえる、帆立とバターの香りが漂いはじめたら、気分は北海道。北の海の味覚をご堪能ください。



濃厚な広島かきを クリーミーなグラタンに。

甘みが濃厚な広島産かきを、クリーミーなグラタンにしました。殻ごと火を通して、見た目も豪華なオードブルとして食卓を彩ります。



広島産 殻付かきグラタン

申込番号 **24426**

140g(4個)×4

●賞味期間:冷凍360日 ●加工地:日本

乳・小麦

オープン





まぐろを

上質の赤身で堪能。

上質な甘みともっちりとした食感が特長の南まぐろ。きめ細かい身質で、本まぐろをものぐおいしさが人気の希少まぐろです。お刺身はもちろん、塩焼・照焼でもお楽しみいただけます。



天然南まぐろ赤身

申込番号 **24427**

150g×2

- 賞味期間:冷凍14日
- 日本又は台湾(インド洋)

北の天然鮭を燻製で。
北海道産の天然鮭を、ヒッコリーのスモークチップでソフトに燻製しました。ソフトな仕上がりの燻製なので、洋風メニュー以外の手巻き寿司やちらし寿司など、和風メニューにもご利用いただけます。



北海道スモークサーモン

申込番号 **24428**

80g×6

- 賞味期間:冷凍180日
- 加工地:日本



豚と鶏がらのスープで
本場の高級ふかひれを贅沢に。

質の良い九州産の豚と鶏がらを丁寧に着込んだスープをベースに、魚介のスープをブレンド。細く長い金糸の舌ざわりを、高級中華のふかひれスープでご堪能ください。



気仙沼産
ふかひれスープセット

申込番号 **24429**

気仙沼産 ふかひれ胸びれスープ(3~4人前) 200g×2袋、リアスの国から気仙沼産ふかひれスープ(2~3人前) 200g×1袋

- 賞味期間:常温360日
- 加工地:日本

乳・小麦・かに



名物の人気中華を一堂に。

国産豚肉 キヤベツ・玉ねぎで作ったジュエリーな具材を、オリジナルの薄皮で包んだひとくちサイズの餃子3種と黒豚餃子。長崎名物の角煮まん、さらに人気の豚まんを詰合せました。

長崎中華詰合せ

申込番号 **24430**

長崎ひとくち餃子・長崎ひとくち餃子(蓮根入)・長崎ひとくち餃子(柚子胡椒入) 各10g×18個、黒豚肉餃子15g×16個、角煮まんじゅう2個、豚まん2個

- 賞味期間:冷凍180日
- 加工地:日本

乳・小麦

レンジ 焼く 蒸す





屋台の味まるごと。
博多屋台でおなじみの餃子は、旨みとジューシー感を大切に仕上げました。ビールがすすむ博多焼きようざは、特製たれでお召しあがりください。



博多焼きようざ

申込番号 **24431**

焼きようざ(16g×15入)×5、ぎょうざのたれ 10g×10袋

●賞味期間:冷凍30日 ●加工地:日本

小麦

焼く



濃厚な肉汁餃子と旨みのスープ。

深い旨みが自慢の南九州・黒豚を水餃子にしました。かつおとこんぶの特製スープが、濃厚な肉汁をさらに引き立ててくれます。

黒豚スープ餃子

申込番号 **24432**

(16g×30個)×5、スープ付

●賞味期間:冷凍180日 ●加工地:日本

小麦

ポイル





彩りもうれしい
ふつくら海鮮しゅうまい。

いかとかにを包んだ海鮮しゅうまいの詰合せ。ふつくらした口当たりと、海鮮の旨みをご賞味ください。彩りも鮮やかに、食卓が華やきます。



木屋 潮彩しゅうまい詰合せ

申込番号 **24433**

いかしゅうまい(8個人)×2、かにしゅうまい(8個人)×1

●賞味期間:冷凍60日 ●加工地:日本

卵・小麦・かに

レンジ

野菜と肉たっぷりでジューシー。
コシの強い小麦粉や豚肉など、国産食材にこだわり、野菜の甘みや肉の旨みが、しっかり引き出された餃子は、一度にいくつでも食べられそうなおいしさです。



ヨコハマの餃子

申込番号 **24434**

(18g×25個)×4袋

●賞味期間:冷凍360日 ●加工地:日本

小麦

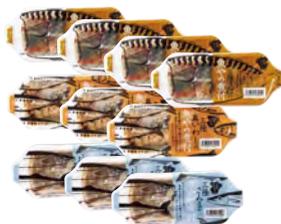
焼く

ポイル



新鮮な魚の和惣菜。

三陸で水揚げされた新鮮なさばやさんまを、和風のたれでじっくり煮込みました。自然の恵みをたっぷり含んだ三陸産の魚本来の味に、生姜の風味が加わっておいしく仕上がっています。



三陸 魚やの煮付

申込番号 **24435**

三陸さばの魚やの煮付90g×4、三陸さんまの魚やの煮付・三陸真いわしの魚やの煮付 各90g×3

●賞味期間:常温180日

●加工地:日本

小麦

レンジ



ごはんがすすむ 海のおいしさ大盛り。

ズワイガニ、数の子・帆立貝・つぶ貝、いか・昆布など、それぞれが主役級のネタを合わせて作った松前漬。お酒にも、あたたかいごはんにもおすすめです。



北の懐石 海鮮づくし松前漬

申込番号 **24436**

150g×3袋

●賞味期間:冷凍120日 ●加工地:日本

小麦・かに



伝統の大和煮。

鯨本来の旨みを活かす、大和煮でお届けします。かむほどに旨みが出てくる鯨肉は、昔懐かしい味で臭みもなく、生姜の風味が食欲をそそる一品です。



鯨大和煮缶詰

申込番号 **24437**

170g×6缶

●賞味期間:常温1080日 ●加工地:日本

小麦



トマトサーディン



オイルサーディン



サラダサーディン

鮮度が違う海の幸をサラダやオードブルに。こだわり漁師が二本釣りで釣り上げたうるめいわしを使って作ったオイルサーディン。定番のオイルサーディンに加え、トマトソースで煮込んだトマトサーディン、塩こうじで旨みを引き出したサラダサーディンなど3種類のセットです。



一本釣りうるめいわし
オイルサーディンセット

申込番号 **24438**

オイルサーディン100g(固形70g)×3袋、
サラダサーディン100g(固形95g)×2袋、
トマトサーディン100g(固形70g)×2袋
(計7袋)

●賞味期間:冷凍120日 ●加工地:日本

ポイル レンジ



静岡焼津おでん

申込番号 **24439**

焼津おでん(具7種)360g×6袋、だし粉×6袋

●賞味期間:常温180日 ●加工地:日本

卵・小麦

ポイル

だし粉仕上げの個性派。
 焼津ならではのかつおだしベースに、
 焼津おでんの代表格である黒はんぺん、
 なんと等の練り物に加え、じっくり煮
 込みました。仕上げにだし粉をかけて
 いただくのが、焼津流です。湯煎する
 だけでご当地のおいしさを簡単にお召
 しあがりいただけます。



老舗が極めた旨みと甘み。

薩摩揚げの老舗「小田口屋」。魚のすり身に豆腐と山芋を練り込み、ふんわり揚げた薩摩揚げ。隠し味は薩摩の地酒「灰持酒」、魚の旨みに甘みが加わり、具材との相性もバツグンです。



小田口屋の薩摩揚げセット

申込番号 **24440**

さつま芋天43g×2、黒ごまチーズ天43g×2、海老さつま35g×2、れんこん天30g×2、ひじき天28g×3、野菜天25g×4、かぼちゃ天25g×4、生姜揚げ25g×4、ごぼう天25g×3、お豆腐揚げ20g×5

●賞味期間:冷蔵8日 ●加工地:日本

卵・乳・えび



鹿児島県指宿市の小田口屋。半世紀以上愛され続けてきた老舗です。



肉汁たっぷりの おいしい主役。

黒毛和牛と国産豚を独自の比率で混ぜ合わせたこだわりのハンバーグです。ひとくち食べると旨みたっぷり、ジューシーな肉汁が、口いっぱい広がります。



名古屋スギモト 黒毛和牛 生ハンバーグ

申込番号 **24441**

生ハンバーグ100g×9個

●賞味期間:冷凍90日 ●加工地:日本

卵・小麦

焼く



京菜味のむら
京のおばんざい詰合せ

申込番号 **24442**

京風お煮が・10彩ひじき・10彩白和え各
100g×3袋、豆乳入り京雪花菜100g×2袋

●賞味期間:冷凍360日 ●加工地:日本

乳・小麦

京の伝統文化に根ざした
お惣菜づくりを目指す
「京菜味のむら」。
素材にこだわり、
手間を惜しまず作った
京惣菜を詰合せました。

伝統に根ざした京惣菜。



地元の魚を地元で加工
昔ながらの干物セット。
山口県産の魚にこだわって作った干物セット。
地元の素材を地元で加工してお届けする、
昔ながらの味わいをお楽しみください。



海匠國近 山口魚急便

申込番号 **24443**

あじ開き4枚、カレー・汐3枚、連子鯛開き2枚、うるめ丸干し5尾

●賞味期間:冷凍30日 ●加工地:日本

焼く



漁港で水揚げした
天然鮮魚の開き干し。
博多漁港及び、九州各地の漁港で水揚げされた旬の天然鮮魚を、手早く開き、五島灘の海水から作った塩で加工。低温熟成乾燥で仕上げたこだわりの開き干しです。6種類それぞれの味わいをお楽しみください。

博多ひもの工房 九州一夜干し6種

申込番号 **24444**

真さば約160g、真鯛約140g、れんこ鯛約130g、かます約90g×2枚、真あじ約90g×2枚、あじみりん約25g×4枚

●賞味期間:冷凍30日 ●加工地:日本

小麦

焼く





ちよっと、うれしい。

午後3時

ちよっと一息ついて、おやつ時間。

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つとき。

Sweets, Snack and Drink



パティスリーポタジエ ゼリー&焼菓子

申込番号 **24445**

ゼリー(人参&マンゴー・かぼちゃ&バイン・トマト&ザクロ×各2個)焼菓子(小松菜とサツマイモのハウンドケーキ・カボチャと小豆のハウンドケーキ・玉ねぎクッキー(3個入)×各2個、小松菜と黒ゴマのカップケーキ・紫芋とサツマイモのカップケーキ・人参とレモングラスのマドレーヌ・カボチャのクッキー(3個入)・ごぼうとキャロップのガレット・紫芋チョコチップクッキー(2枚入)×各1個)

●賞味期間:常温14日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



東京中目黒
パティスリーポタジエ

野菜たっぷりスイーツで
ヘルシーなティータイム。
人参&マンゴー・かぼちゃ&バイン・トマト
&ザクロのゼリーに加えて、いろいろな
野菜を使った焼菓子を詰合せました。
野菜スイーツの滋味に、心も体もほころ
びます。穏やかな午後のティータイムを
お過ごしください。



見た目にも華やかなガトーバトン サクサク濃厚なチーズミルフィーユ。

ドライフルーツやナッツでデコレーションした、見た目にも華やかなガトーバトン。サクサクのパイ生地、濃厚なクリームチーズをサンドした、チーズミルフィーユ。それぞれ違うおいしさを、お楽しみください。



アマンド 六本木ガトーバトンと六本木 チーズミルフィーユのセット

申込番号 **24446**

六本木ガトーバトン(フルーツミックス・トピカルフルーツ・クランベリー×各2本、ショコラ&ナッツ・チーズタルト×各1本)、六本木チーズミルフィーユ(1個入)

●賞味期間:常温60日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



食感まで楽しめる
デザートの贈り物。

ブルーベリーとグロゼイユがサクサクのパイにベストマッチなベリーパイや、カスタード入りのアップルパイ、濃厚な生クリームをたっぷり使ったカスタード入りタルトをセットでお届けします。



ボン・ブーシェ
パイ&タルト

申込番号 **24447**

ベリーパイ・アップルパイ・ベリータルト×各2
個、クリームタルト×4個

●賞味期間:冷凍30日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



マイルストーン
ブリュレロール&チョコレート

申込番号 **24448**

ブリュレロール・マイルドチョコレート 各約
380g×1本

●賞味期間:冷凍120日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



オリジナル生地の特製クリーム
笑顔が二つ通いあうロールケーキ
オリジナルの特製生地で、カスタードクリームとチョコレートク
リームを巻き込んだロールケーキです。カスタードロールは、
表面をブリュレして、香ばしい味わいが特長です。



ふわふわ、しっとり。
4種のしあわせケーキセット。



横濱スコーンクラブ
果実のWチーズケーキと
こだわりティラミス

申込番号 **24449**

チーズケーキ(ベリーミックス・ブルーベリー)
各直径約13.5cm×1個、ティラミス(チョコスト
ロベリー)×各2個

●賞味期間:冷凍180日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



甘ずっぱいベリーがどっ
さりりったベイクドとレ
アの2層仕立てのチー
ズケーキが2種類。
ヨーグルトとホイップク
リームを加えた、ふわふ
わクリームが自慢の
ティラミスが2種類。
気分に合わせて、お好
きな甘さでどうぞ。



甘さと果物のいいところどり。
バラエティ豊富なよくばりセット。

ベリーや黄桃をたっぷり使った3種類の
ケーキを詰めました。レアチーズや
ホイップクリームなど、バラエティ豊かな甘さ
と果物の組み合わせをご賞味ください。



よくばりスイーツセット

申込番号 **24450**

瀬戸内レモンのレアチーズ×6個・クワトロペ
リートルテ直径12cm、あまおう母のモンブラ
ン×4個

●賞味期間:冷凍360日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦

軽い甘さと香ばしきの
大人が喜ぶスイーツ。

新宿の人気店から、大人の
スイーツをお届けします。
さっぱりとしたミルクチョコと
ふんわり生地、ヘーゼルナッツ
のプラリネなどで香ばしき
とサクサクした食感を
プラスしています。



新宿ラ・ヴィ・ドゥース カフェラテケーキ

申込番号 **24451**

450g(15cmホール)

●賞味期間:冷凍29日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦

味わいも弾むフルーツデザート。
 数種のベリーやナッツ、フルーツを組合わせたタルトや、福岡あまおう・広島レモン・丹波大豆・北海道小豆を使ったカステラ。バラエティー豊富なスイーツをお茶と一緒に賞味ください。



ホシフルーツ
 フルーツナッツタルト &
 フルーツカステラ

申込番号 **24452**

タルト ストロベリー&ラズベリー&ブルーベリー・栗&くるみ&ピスタチオ×各2個、いちじく&あんず&クランベリー・オレンジ&アーモンドと紅茶×各1個、フルーツカステラ 福岡あまおう・広島レモン・丹波黒大豆・北海道小豆×各2個

●賞味期間:常温30日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



たいめいけん監修の 人気スイーツ。

林檎と洋梨の贅沢パイ・フルーツオムケーキ・すいととぼてとケーキ、たいめいけん監修の人気スイーツを詰合せました。食後のデザートに、午後のティータイムに、ご賞味ください。



たいめいけん スイーツセット

申込番号 **24453**

林檎と洋梨の贅沢パイ・フルーツオムケーキ・すいととぼてとケーキ×各1個

●賞味期間:冷凍180日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦

材料を 職人が徹底して吟味。

職人が吟味した三重県産の小麦粉と、新鮮な国産たまごを使ったカステラです。卵黄の比率を高く、小麦粉はより少なく配合することで、しっとり口だけの良い食感を実現しました。厳選素材と職人技で完成した、贅沢な逸品です。



三源庵 特選カステラ五山

申込番号 **24454**

約400g(9切)×2本

●賞味期間:常温30日 ●加工地:日本

卵・小麦



ふるさとからの銘菓をセレクト。
山口銘菓の外郎に季節のおすすり味、ぼうろやかすてらせんべいを詰合せました。はじめてなのにどこか懐かしい味がする...郷土の甘味で、ほっこりタイムをお楽しみください。



ほうえい堂
外郎・銘菓詰合せ

申込番号 **24455**

外郎(小豆・抹茶各2本入×3個、季節商品2本入×2個)、ぼうろ(玉子・みそ×各1袋)、かすてらせんべい×1袋

●賞味期間:常温20日 ●加工地:日本

卵・小麦



新月堂菓子舗
屋久島のよもぎだんご

申込番号 **24456**

約65g×12個

●賞味期間:冷凍60日 ●加工地:日本



日本茶に合う
ほろ苦く懐かしい甘さ。
屋久島から産地直送、森の香、薫る、よもぎだんごです。古来から群生する自然のよもぎをおだんごに仕上げました。ほろろがい甘さを、日本茶とご一緒にお楽しみください。



おいしさいろいろの
ひんやり大福をどうぞ。

意外なおいしさのわさびをはじめ、がんね栗・夏みかん・梨・自然薯を使った冷凍大福は、解凍後のひんやりもちもちの生地と、ふるさとの風味香る餡をご賞味ください。

ほうえい堂
雪どけ大福セット

申込番号 **24457**

雪どけ大福(わさび・がんね栗×各3個、夏みかん・梨・自然薯×各2個)

●賞味期間:冷凍180日 ●加工地:日本

乳



芋屋長兵衛 熊本お芋便り

申込番号 **24458**

熊本いきなり団子 プレーン・紫芋・よもぎ・黒糖・さくら各80g×3個(計15個)、おやついも(新感覚冷凍焼き芋)500g×1袋

●賞味期間:冷凍90日 ●加工地:日本

小麦



熊本お国自慢の芋スイーツ。

「熊本いきなり団子」は、ホクホクのさつま芋と餡を、モチモチの特製生地で包んだ素朴な郷土の味。アイス感覚で食べられる、新感覚の冷凍焼き芋「おやついも」とセットにしました。素朴な甘さが懐かしいスイーツです。



お取り寄せの人気店から
 3種のこだわりくりーむパンを。
 口に入れるとすぐにとろけるこだわりのクリームと、相性バツグンのしっとりふんわり生地が絶妙なくりーむパン。カスタード・チョコレート・ストロベリー、3種の味をセットにしました。

八天堂
 プレミアムフローズン
 くりーむパン

申込番号 **24459**

くりーむパン(カスタード・チョコレート・ストロベリー×各4)

●賞味期間:冷凍90日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



果実の甘さをとろりと熟成させました。不知火、あまなつ、ゆず、みかん、4つの果実を濃厚マーメイドに。あまなつは、ひとつひとつを手むきして、甘酸っぱさとお食感を大切に仕上げました。

果実たっぷり濃厚な
 フルーツのハーモニー。



和歌山県 伊藤農園
 マーメイド&手むきあまなつ

申込番号 **24460**

不知火マーメイド・あまなつマーメイド・ゆずマーメイド・みかんマーメイド 各140g×1、手むきあまなつ380g×1

●賞味期間:常温360日 ●加工地:日本





べにほっぺの食感。

安心・安全なイチゴづくりがモットーの山本夫妻が手がけるイチゴ品種「べにほっぺ」をクラッシュし、イチゴアイスの中に混ぜ込みました。サクツとした食感と、フルーティさをお楽しみください。

栗名人の自信作。

清流「四万十川」中流域・四万十町。その静かな山村の「栗づくり名人」中平さんが作る、村一番の大きくて甘い栗をたっぷり使った栗アイス。甘露煮の栗がごろごろ入ったあつさり味のアイスは、やみつきになるおいしさです。

四万十の栗アイス

申込番号 **24462**

115ml×10個

- 保存方法:冷凍
- 加工地:日本

卵・乳



いのいちごアイス

申込番号 **24461**

115ml×10個

- 保存方法:冷凍
- 加工地:日本

乳





ドトール
氷deアイスカフェ・オレ&
氷deアイスロイヤル
ミルクティー

申込番号 **24463**

氷deアイスカフェ・オレ60g×4袋×3箱、氷de
アイスロイヤルミルクティー60g×4袋×3箱

●保存方法:冷凍 ●加工地:日本

ドトールこだわりの
コーヒーと紅茶を
氷の中へ凝縮した
新しいおいしさ。
直火でじっくり焙煎した豆から抽出
したこだわりのコーヒーと、香り豊か
な紅茶を、氷の中にギュッと凝縮。ミ
ルクを注ぐだけで、おいしい時間が始
まります。



青森県産りんごの安心果汁。

青森県産りんごのみを使用した、皮ごと搾った100%果汁です。すっきりとした飲み口に仕上げた、甘酸っぱいタイプです。寒暖の差が生む名産地の味、青森県産りんごジュースを是非ご賞味ください。



津軽完熟林檎ジュース

申込番号 **24464**

1000ml×6本

●賞味期間:常温180日

●加工地:日本



自然の酸味がやさしい
完熟果実のジュース。

完熟したゆず・すだち・だいたい・レモンの果肉を丁寧にしぼりました。自然そのままの酸味は、蜂蜜を加えてジュースに、料理の隠し味に、いろいろな用途にお使いいただけます。



和歌山県 伊藤農園
100% ピュア果汁

申込番号 **24465**

ゆず・すだち・だいたい・レモン 各100ml×2本

●賞味期間:常温360日 ●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
フルーツや野菜たちは、
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 & Vegetables



有機栽培の甘みたっぷり
爽やかな酸味も自慢。
国の有機栽培認証を取得した、
JAS認証マークつき甘夏です。宇
和海の潮風と陽射しを受け、甘みたっ
ぷり、爽やかな酸味の甘夏に育ちました。



※無茶々園の柑橘類は、環境にやさしく自然に近い環境で栽培しているため、形が不揃いであったり、表面にキズがある場合がございます。



愛媛県無茶々園
有機JAS認証 甘夏

申込番号 **24466**

7kg

●保存方法:常温 ●愛媛県産

お届け期間 / 4月中旬～5月中旬

大粒果肉の甘さは 漆黒のジュエリー。

艶やかな漆黒の一粒を、そのまま頬張ってご賞味ください。大粒果肉の濃厚なのにすっきりとした甘さを、余すところなく味わえる種なしぶどうです。



種なしNEWピオーネ

申込番号 **24467**

約1kg(2房)

- 保存方法:冷蔵
- 岡山県産又は広島県産

お届け期間 / 8月下旬～9月下旬



フルーツ王国岡山の 絶品マスカット。

フルーツ王国岡山の第一人者が育てたマスカットは透き通ったエスラルドグリーンで、豊潤な香りと、さっぱりとした甘みが格別です。珠玉の一粒を、ご堪能ください。



難波さんの
マスカットオブ
アレキサンドリア

申込番号 **24468**

1房(600～700g)

- 保存方法:常温
- 岡山県産

お届け期間 / 9月上旬～10月上旬



種なしの大粒を ほおぼる幸せ。

大粒の実をひとつひとつほおぼると、マスカットの上品な香りと甘さを存分に味わうことができます。さらに、種がなく、皮ごとパリッと食感良くお召しあがりいただけます。



シャインマスカット

申込番号 **24469**

約1.0kg(2～3房)

- 保存方法:冷蔵
- 山梨県産又は長野県産

お届け期間 / 9月中旬～10月中旬



秋のフレッシュな果実が盛りだくさん。

食物繊維やビタミン豊富なりんご、大きくジューシーな甘さの富有柿、香りが高くとろける食感のラ・フランス。秋の味覚が盛りだくさん。それぞれのフレッシュな甘さをご堪能ください。



りんご・富有柿・ラフランスセット

申込番号 **24470**

りんご3Lサイズ×4、ラフランス2Lサイズ×4、柿×4 計12個

- 保存方法:常温
- りんご:青森県産、ラフランス:山形県産、富有柿:島根県産

お届け期間/11月中旬～12月中旬



豊水梨

申込番号 **24472**

約3.0kg(8～11玉)

- 保存方法:冷蔵
- 愛知県産又は長野県産

お届け期間/9月上旬～9月下旬

もぎたての酸味と甘みを存分に。サクッとした歯ごたえ、口いっぱいに広がる上品な甘さ、もぎたてのみずみずしさが特長の豊水梨。ほど良い酸味と豊潤な甘みが入りまくって、濃厚な味わいを感じます。



ラ・フランス

申込番号 **24471**

2Lサイズ×18個

- 保存方法:常温
- 山形県産

お届け期間/11月中旬～12月中旬

とろける食感と上品な香りの洋梨。上品な香りと、とろけるような食感が入りの洋梨ラ・フランス。そのままのフレッシュさを味わうのもおすすめです。





大粒でジューシーな果肉。

「章姫」を母に、「さちのか」を父として誕生した「べにほっぺ」。大粒でとても食感が良く、ジューシー。甘さと少しの酸味のバランスも絶妙で、しっかりした歯ごたえのある果肉は、ワンランク上の苺です。



静岡県産 ベにほっぺ

申込番号 **24473**

約600g(16~30粒)

●保存方法:常温 ●静岡県産

お届け期間/1月中旬~2月下旬

大切に育てた産地の逸品。

全国でも指折りの名産地、山梨と長野で、つひとつ、大切に育てた逸品です。ふくよかな香りと、たっぷりの甘みを持つ桃をお楽しみください。



水蜜桃

申込番号 **24474**

約1.7kg(6~7玉)

●保存方法:冷蔵 ●山梨県産又は長野県産

お届け期間/7月上旬~8月下旬



美しく気品ある味わいを。

麝香(じしゃくこう)という意味を持つマスクメロン。その名の通り、高貴さを感じさせる豊潤な香りです。美しい果肉と、気品漂う味わいを、堪能ください。



マスクメロン

申込番号 **24475**

約1.3kg×2玉

●保存方法:常温 ●熊本県産

お届け期間/7月下旬~8月下旬

山形代表の良質フルーツ。

山形県を代表する果物の「佐藤錦」。「ナボレオ」を母に、「黄玉」の花粉を交配して実った中から育種され、1914年に命名されました。品質良く、甘く、雨にも強い、優等生のさくらんぼです。



山形県産 佐藤錦

申込番号 **24476**

約400g(L~2Lサイズ/バラ詰め)

●保存方法:冷蔵 ●山形県産

お届け期間/6月中旬~6月下旬



秋の味覚は栄養もたつぷり。

ジューシーな甘さで人気の甘柿、「富有柿」。栄養豊富で、1日分のビタミンCが富有柿1個にたっぷりです。栄養もおいしさもいっぱい、秋の味覚をお楽しみください。



富有柿

申込番号 **24477**

18個

●保存方法:常温 ●島根県産

お届け期間 / 11月上旬~12月中旬



凍らせて、柿の甘さを
ぜいたくに。

丁寧に渋抜きをし、甘くなった市田柿を冷凍にしました。常温におき、溶けかけてくると表面はトロット、ひんやり濃厚な甘さが楽しめます。新感覚の和スイーツとして、おすすめです。



冷凍市田柿

申込番号 **24478**

6個×2箱

●賞味期間:冷凍360日

●加工地:日本



シャクツとかぶりつく、
夏の風物詩。

黒い皮の内側に、糖分をギュッと凝縮した小玉すいか。シャリシャリとした心地よい食感で、大玉にも負けないおいしさです。冷蔵庫にも入れやすいので、しっかり冷やしてお召しあがりください。



夢黒小玉すいか

申込番号 **24479**

2玉(計3.2kg)

●保存方法:常温 ●熊本県産

お届け期間 / 5月下旬~6月中旬

味わい引き立つ山菜の王様。

「山菜の王」、自然薯。長芋より栄養豊富で、強い粘り気の特長です。すりおろしてそのままで、焼いて、揚げて……さまざまな料理にお使いいただけます。もちもちの食感と滋味豊かな味わいを、ご賞味ください。



政田自然農園 自然薯

申込番号 **24480**

自然薯約800g

●保存方法:常温 ●山口県産



自然薯の栽培に初めて成功した政田敏雄。その思いを受け継ぐ自然農園です。

自然が育てた岩国名物の生れんこん。

山口県岩国市の特産品であるれんこんを、化学肥料は一切使わず、堆肥のみで育てた「うまもん」こだわりの逸品です。煮物にするとやわらかくなり、味がよく染み込みます。



うまもん 堆肥栽培岩国生れんこん

申込番号 **24481**

生れんこん2.0kg

●賞味期間:常温10日 ●山口県産

お届け期間/10月上旬~2月下旬



自然農業を愛する農家の方々。化学肥料を一切使わず、丁寧に育てています。



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。



ファイブミニッツ・ミーツ
3種のピザ

申込番号 **24482**

お肉たっぷりキーマカレーピザ290g、水溫熟成ベーコンと地中海野菜のピザ270g、神戸ポークベーコンと兵庫県産バジルで作ったジェノベーゼピザ220g(各直径19cm)

●賞味期間:冷凍30日 ●加工地:日本

乳・小麦

レンジ オープン

素材にこだわったトッピングとソースで、味のバリエーションが広がります。レストランオリエティのおいしさ3種をご家庭でお召しあがりください。

レストランのおいしさを
ご家庭で。





PASTATAI
 パスタソースセット

申込番号 **24483**

佐賀県産和牛のボロネーゼ130g×4袋、博多辛子明太子クリーム120g×4袋、かごしま黒豚ベーコンの豆乳クリーム130g×4袋

●賞味期間:常温540日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦

ポイル レンジ

九州ならではのこだわり素材で作った「パスタたい」シリーズ。贅沢パスタがご自宅でお楽しみいただけます。博多辛子明太子・佐賀県産和牛・かごしま黒豚ベーコン、それぞれの旨みを活かした絶品ソースをご堪能ください。

九州の恵みたっぷり
 贅沢パスタの評判ソース。





なかやま牛の本格カレーをご家庭で。
 「なかやま牛」を贅沢に使い、マイルドに仕上げたビーフカレー。牛肉の旨みが味わい深い、本格洋食メニューをご家庭でお楽しみいただけます。

なかやま牧場 ビーフカレー

申込番号 **24484**

レトルトカレー200g×7袋

●賞味期間:常温540日 ●加工地:日本

乳・小麦	
ポイル	レンジ

昭和の初めから
 愛される伝統カレー。
 昭和2年の発売以来、90年以上もの
 永きに亘って愛され続けている伝統のカ
 レー。スパイスが薫る本格的な味わいを、
 レトルトでお手軽にどうぞ。



新宿中村屋レトルトセット

申込番号 **24485**

国産牛肉のビーフカレー・4種の国産野菜の
 野菜カレー・国産鶏肉のチキンカレー 各180g
 ×4食

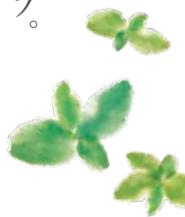
●賞味期間:常温540日 ●加工地:日本

乳・小麦	
ポイル	レンジ





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。



えん
大地の○そのままごはんにかけるだけ!!

申込番号 **24486**

鶏だしトマトスープ170g×6、鶏だし担々スープ170g×5

●賞味期間:常温360日 ●加工地:日本

乳・小麦

ポイル レンジ



山口県産の鰹と野菜の甘みが凝縮されたダシに、鰹の身が入った雑炊スープ。あつさりとした上品な味わいと、鰹独特の食感をお楽しみください。お鍋のダシはもちろん、みそ汁、お吸い物など、幅広くご利用いただけます。

山口県産の鰹と野菜が溶け合うスープ。



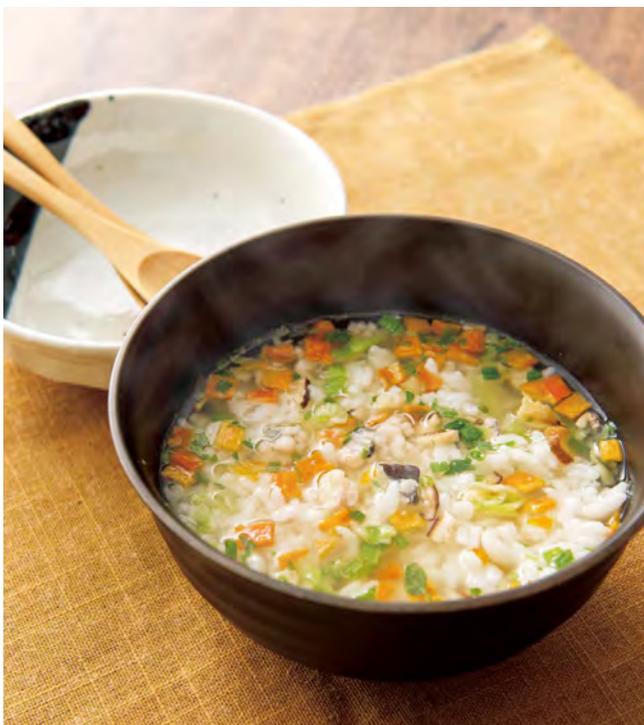
井上商店 鰹雑炊スープ

申込番号 **24487**

353g×7袋

●賞味期間:常温90日 ●加工地:日本

小麦





牧園内で育つ たまごと鶏肉の上質丼。

飼育環境や、飼料に配慮して育てられる秋川牧園のたまごや鶏肉。鶏肉はしっかりとした旨み、たまごは美しい黄金色に輝いています。2つの味わいが絡み合う上質な親子丼を、ご家庭で手軽にお楽しみください。



秋川牧園 親子丼の具

申込番号 **24488**

180g×7食

●賞味期間:冷凍360日 ●加工地:日本

卵・小麦

ポイル



山芋と天然だしの
生地にとだわる本場の味。
手軽においしく。それが「おはなはん」の
こだわり。山芋と天然だしをたっぷりと
混ぜ込んだ生地だから、ふんわりさくさ
くに焼きあがります。ご家庭で、本場の
味をお楽しみください。



おはなはん 関西風お好み焼

申込番号 **24489**

6人前(1人前:カットキャベツ100g、卵(赤玉)、練りメレンゲ粉55g、ソース18g、エビ・イカ20g、豚肉15g、マヨネーズ8g、揚げ玉8g、紅しょうが5g、青のり0.15g、削り節0.9g)

●賞味期間:冷蔵5日 ●加工地:日本

卵・小麦・えび

焼く



うなぎ静岡焼きひつまぶし
(薬味付)

申込番号 **24490**

70g×3

●賞味期間:冷凍35日 ●加工地:日本

小麦

ポイル レンジ

食べる方も楽しい
ひつまぶし。

鰻だしとお茶をブレンドした蒲焼たれで
ふつくらと焼きあげた鰻を、ひつまぶしに
しました。最初はあたたかいはんにそ
のままのせて、次は薬味と一緒に、最後は
お茶漬けで、心ゆくまでご堪能ください。





海鮮茶漬けセット

申込番号 **24492**

たい茶漬け30g×3袋、あじ茶漬けさば茶漬け各30g×2袋、茶漬け用あられ3g×7袋

- 賞味期間:冷凍30日
- 加工地:日本

乳・小麦

天然海鮮のおいしい贅沢。
博多漁港で水揚げされた天然の真鯛・真さば・真あじを、贅沢なお茶漬けにしました。お茶をかけてさらっとお召し上がりください。天然鮮魚ならではの食感と旨みをご堪能いただけます。



まぐろ丼

申込番号 **24491**

(90×2)×3袋

- 賞味期間:冷凍45日
- 加工地:日本

小麦

天然まぐろの赤身を堪能。
全国有数の遠洋漁業の港町焼津より。天然キハダまぐろを鮮度を落とすことなくスライスし、甘醤油のたれに漬込みました。解凍してごはんのにせるだけで、おいしくいただけます。



坂利製麺所 鳥菜にゅう麺

申込番号 **24493**

66g(麺48g・かやく・スープ・香辛料)×7袋

●賞味期間:常温210日 ●加工地:日本

小麦

国産小麦粉の麺に
具もたっぷり。

国産小麦粉を使って丁寧到手延べした素麺が、熱湯3分で本格的なゆう麺に。昆布とかつお、あご粉末を加えた上品な和風だしと、鶏肉・白菜・ねぎ・わかめなどの具もたっぷり。味・量共に満足の一杯です。



伝統製法のコシを三つのおいしきで。

慶長3年から伝わる古式手延製法。2日間熟成させた生地を丁寧に手延べし、コシの強い麺を作りました。小豆島の本醸造醤油と、だしを合わせたつゆ、具材を添えてお召しあがりください。



うす家
讃岐手延べうどんセット

申込番号 **24494**

えび手延べうどん580g×2、牛肉手延べうどん540g×2、カレー手延べうどん540g

●賞味期間:冷凍360日 ●加工地:日本

乳・小麦・えび



長年の経験をつんだ職人が一本一本丁寧に引きのばし、コシを引き出します。

本場さぬきの行列店から
こだわり麺のおいしき。

本場さぬきでも有数の人気店、池上製麺所の店主のみばあちゃん公認。こだわりのコシと味をご家庭で。シンプルにたまごとお醤油だけで、麺の旨さをご賞味ください。



“みばあちゃん”のうどんは大人気。全国からファンが押し寄せています。

池上製麺所
るみばあちゃんのおうどん

申込番号 **24495**

3人前つゆ付×6

●賞味期間:常温60日 ●加工地:日本

小麦



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。



山形県つや姫・
北海道ゆめぴりか食べくらべ

申込番号 **24496**

山形県つや姫・北海道ゆめぴりか 各2kg

- 保存方法:常温・精米年月日表示
- 山形県・北海道産



雪蔵仕込み魚沼産こしひかり・
新潟産こいびき食べくらべ

申込番号 **24497**

魚沼産こしひかり・新潟産こいびき 各2kg

- 保存方法:常温・精米年月日表示
- 新潟県産



秋田県産 あきたこまち

申込番号 **24498**

5kg

- 保存方法:常温・精米年月日表示
- 秋田県産

北国育ちの評判米を
じっくりと味わうべ。

山形県の新品種、特Aを獲得した「つや姫」、
艶やかな輝きで食欲をそそります。北の大地
の恵みを受けて育った、同じく特Aの「ゆめぴ
りか」。それぞれに込められた生産者の想いと
共に、味わうべをお試しく下さい。

日本一の米どころで育んだ
雪蔵低温保管のブランド米。

日本一の米どころ、新潟県魚沼の契約農家が
大切に育てた魚沼産こしひかり。そして、新
潟で一番最初に新米を味わえるこいびきの
玄米を、雪蔵で通年5℃以下で超低温保管。
甲乙付けがたい両者をご賞味ください。

恵まれた米づくり産地
おいしき格別の美人米。

恵まれた水質・気候・土壌・風土で育った
「あきたこまち」は、美人を育てる秋田米
として全国でも有名です。やわらかなく、
甘みもあるその味は、誰もが認めるブラン
ド米。炊きたてをお楽しみください。



具材たっぷり
体にやさしいまぜごはん。

脂がのったのどぐろやさげ、ふぐと、人参・竹の子・ごぼう・しいたけ・ひじきをじっくり炊きあげました。たぐさんの具材の旨みが詰まったおいしいまぜごはんが、ご家庭で手軽に楽しめます。



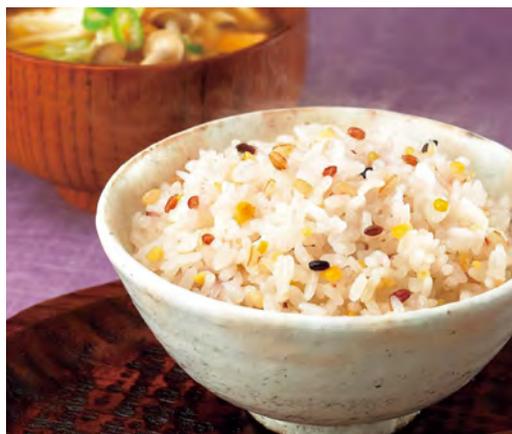
井上商店
まぜごはんの素セット

申込番号 **24499**

のどぐろ150g×2・さげ140g×2、ふぐ140g×1 (各2合用)

●賞味期間:常温180日 ●加工地:日本

小麦



まぼろしの黒大豆を加えた
ヘルシー志向の雑穀米。

日本各地の農家が、丹精込めて作った十六の雑穀を厳選ブレンド。太陽の光と、大地の栄養分をしっかりと吸収した、色鮮やかな雑穀で、おいしく元気を目指しましょう。



国内産十六雑穀米
(黒千石入)

申込番号 **24500**

200g×4袋

●賞味期間:常温540日

●加工地:日本



別府湾 釜揚げちりめん

申込番号 **24501**

100g×5パック

●賞味期間:冷凍30日

●加工地:日本



網元自慢の鮮度と風味。
網元ならではの鮮度が活きた、自慢の味わい。
潮の風味と釜揚げのふっくらやわらかい食感が、
子供から大人まで人気の逸品です。



九州ちりめんセット

申込番号 **24502**

別府湾ちりめん・梅ちりめん・大根葉ちりめん・
鮭ほぐしちりめん 各50g×2袋(計8袋)

●賞味期間:冷凍30日 ●加工地:日本

小麦

ごはんに合う九州の味。
別府湾で獲れたカタクチイワシの稚魚を、熱蒸気処理をして天日乾燥しました。ちりめんと相性抜群の梅・鮭・大根葉を、それぞれ組み合わせセットにしました。ほかほかごはんのお供におすすめです。





やわらかい紀州梅にしその爽やかな香りに。
 本場、紀州南高梅の驚くほどやわらかな果肉から、酸味と天日塩の旨みが口の中に広がります。しそが爽やかに香り、炊きたてごはんとの相性は言うまでもありません。



丸惣 しそ風味梅干

申込番号 **24503**

800g(塩分約7%)

●賞味期間:常温180日 ●加工地:日本



江戸時代から続く
 甘露しょうゆ。
 江戸時代、岩国藩主から「甘露」と賞賛された、甘露しょうゆ。その濃厚な風味と味わいの甘露しょうゆを塗り、香ばしさを高めた焼き海苔は、お酒のお供に、また、ごはんのお供に、おすすめの逸品です。



内富海苔店 甘露しょうゆ海苔

申込番号 **24504**

甘露しょうゆ海苔(全形10枚8切れ80枚×2本)、しそかんで(全形10枚8切れ80枚×1本)、山口県産焼のり(全形10枚8切れ80枚×1本)

●賞味期間:常温360日 ●加工地:日本

小麦・えび



福さ屋 無着色辛子めんたい

申込番号 **24505**

270g

●賞味期間:冷蔵14日 ●加工地:日本



かねふく 辛子明太子

申込番号 **24506**

400g

●賞味期間:冷蔵14日 ●加工地:日本

小麦

全国の博多明太子
秘密は絶妙な旨み。
博多土産として、多くの人に支持される「福さ屋」の明太子。独自に調合した香辛調味液で、厳選したたらこを二昼夜漬込み、熟成させて完成します。ピリツとした辛さと、まろやかな旨みが絶妙なバランスです。



明太子の人気店は
プチプチ食感が身上。
明太子の人気店「かねふく」の明太子は、「粒立ち」と呼ばれる独特の塩漬け製法が自慢。たらこの一粒一粒に、プチプチの食感が楽しめるよう仕上げられています。炊きたてごはんと一緒に、お楽しみください。



老舗が伝統を守る
まろやかな薄塩みそ。
北原白秋の詩にも詠まれた老舗、鶴味噌醸造。趣のある木樽に詰まった甘口の合わせ味噌は、創業以来のまろやかな口あたり。現代の食卓に合わせて塩分は控えめにしました。昔も今も、食卓を温める一杯をどうぞ。



鶴味噌醸造 柳川あわせ味噌

申込番号 **24507**

4kg

●賞味期間:常温180日 ●加工地:日本



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

名古屋スギモト	
国産牛使用 牛すきの具	
A	申込番号 24403
B	130g×7袋
C	賞味期間:冷凍180日
D	加工地:日本
E	小麦
F	ポイル

A 商品を表示しています。

● **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。

● **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。

● **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。

● **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。

● **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。

● **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への制限がございます。(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、季節柄大変混雑しており、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。

