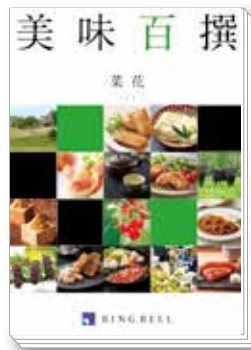


お相手や用途に応じて
 選べる8コースを
 ご用意しました。

※システム料(「カタログからお選び
 いただきましたご希望商品を先様のご指
 定場所にお届けする送料」「カタログ化
 粧箱・ハガキなどのキット代」「お申し
 込みの通信費」)を含みます。



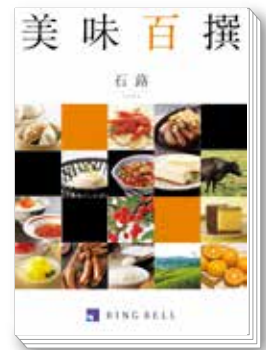
3,000円コース

菜花 なばな

3,300円(税込)

本体 3,000円(システム料込)

100ページ/商品点数:約100点



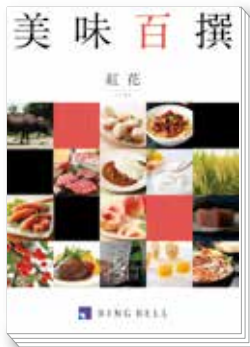
4,000円コース

石蓆 つわぶき

4,400円(税込)

本体 4,000円(システム料込)

100ページ/商品点数:約100点



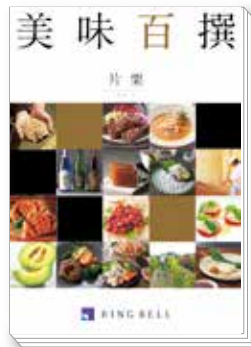
5,000円コース

紅花 べにばな

5,500円(税込)

本体 5,000円(システム料込)

100ページ/商品点数:約100点



8,000円コース

片栗 かたくり

8,800円(税込)

本体 8,000円(システム料込)

100ページ/商品点数:約100点



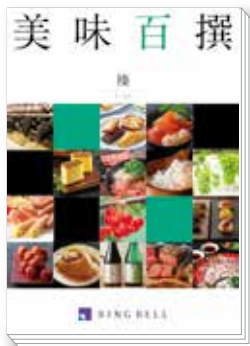
10,000円コース

銀杏 いちよう

11,000円(税込)

本体 10,000円(システム料込)

100ページ/商品点数:約100点



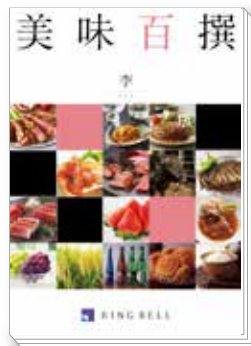
15,000円コース

榛 はしばみ

16,500円(税込)

本体 15,000円(システム料込)

100ページ/商品点数:約100点



20,000円コース

李 すもも

22,000円(税込)

本体 20,000円(システム料込)

100ページ/商品点数:約100点



30,000円コース

亜麻 あま

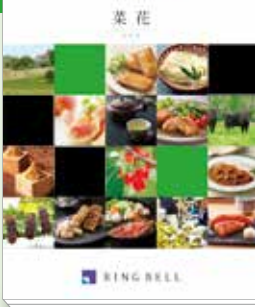
33,000円(税込)

本体 30,000円(システム料込)

100ページ/商品点数:約100点

※カタログギフトにつきましては、様々な商品を掲載したカタログから贈り先様が選択した商品を手配・配送する一連のサービスである「役務の提供」に該当するため、「飲食料品の譲渡」に該当せず、軽減税率の適用対象となりません。

美味百撰



菜花 (なばな)

3,000円コース

3,300円(税込) / 本体3,000円(システム料込)

100ページ / 商品点数: 約110点

※システム料(「カタログからお選びいただきましたご希望商品を先様のご指定場所にお届けする送料」「カタログ化粧箱・ハガキなどのキット代」「お申し込みの通信費」)を含みます。



材料に
こだわり

山形で人気を誇る
レストランの洋菓子



選び抜いた原材料を使い手作りにこだわったフロランタンです。豊かなバター風味としっかり焼きあげられた生地の食感など、贅沢で濃厚な味をお楽しみください。

〈山形の極み〉
フロランタン



甘くてもっちり
の山形
自慢のお米「つや姫」

特別
栽培米

山形の肥沃な自然環境の中、手間暇をかけて育てられた「つや姫」特別栽培米。おにぎりにしてもおいしいお米です。電子レンジで簡単にいただけるパックごはんセットにしました。

〈山形の極み〉特別栽培米
山形県産つや姫と大塚の膳

老舗精肉店の技が光る、
信頼の味わい

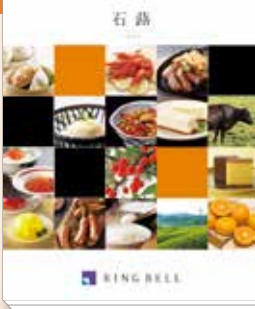
明治33年創業の〈スギモト〉は、“本物の味”を追求する食肉のバイオンニアです。「ディナーボンレス」は、夕食のメインディッシュに。焼豚は、チャーハンの具としても楽しめます。

老舗の
美味

〈スギモト〉
ハム詰合せ



美味百撰



石蒨 (つわぶき)

4,000円コース

4,400円(税込) / 本体4,000円(システム料込)

100ページ / 商品点数: 約120点

※システム料(「カタログからお選びいただきましたご希望商品を先様のご指定場所にお届けする送料」「カタログ化粧箱・ハガキなどのキット代」「お申し込みの通信費」)を含みます。



ふっくらおこわに、
刻んだうなぎをまぶして

うなぎ割烹 一慎



名店の
美味

うなぎ割烹の名店(一慎)。「おこわ風うなぎ飯」は、ふっくら炊きあげたおこわに、特製のたれで焼きあげた国産うなぎを刻んでまぶした、贅沢な一品です。

〈うなぎ割烹 一慎〉
おこわ風うなぎ飯

職人の
熟練技



素材と製法にこだわった
熟練技のソーセージ

北海道産豚肉を素材に、独自調合のスパイス、肉と相性の良いドイツ岩塩を練り合わせて天然腸に詰め込み、炭火と北海道産白樺チップで燻煙・乾燥させました。ギョウジャニンニク、チオリソーの2種類の無塩せきのソーセージです。

〈日本の極み〉北海道 自然の恵み 骨付きソーセージ

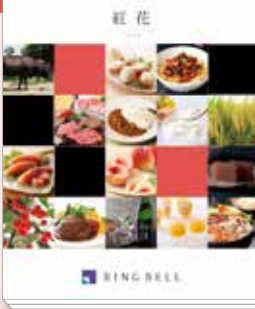
フルーツとゼリーの
絶妙なコラボ

材料に
こだわり



〈日本の極み〉
果実のめぐみそのままゼリー

美味百撰



紅花 (べにばな)

5,000円コース

5,500円(税込) / 本体5,000円(システム料込)

100ページ / 商品点数: 約120点

※システム料(「カタログからお選びいただきましたご希望商品を先様のご指定場所にお届けする送料」「カタログ化化粧箱・ハガキなどのキット代」「お申し込みの通信費」)を含みます。



職人の加工技術



高級食材ふかひれを、ご家庭でもお手軽に



気仙沼産のふかひれを姿煮にして、職人が一つ一つ丁寧に加工しました。アレンジして「ふかひれラーメン」や「ふかひれ丼」に。スープも一緒にお楽しみいただけます。

〈石渡商店〉
ふかひれ姿煮とスープセット

産地直送



まるやかな甘みと、脂の旨みを堪能

恵まれた環境の中で、丹精込めて育てられる米沢牛。肉質は良質な身の締まりと細かな霜降り、融点が高い旨みのある脂、甘みがある赤身が特徴です。

丁寧に成育

旬の一番おいしい品種が食べられます

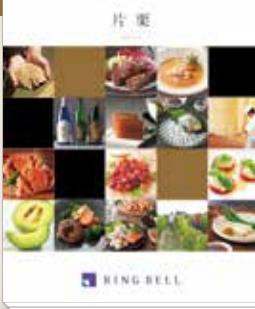
桃の出荷全国第三位の長野県。糖度が高く酸味が少なく日持ちのいい「川中島白鳳」、甘さが強く果肉が緻密な「あかつき」、川中島白桃とあかつきを交配した「なつっこ」の中から、旬の一番おいしい品種をお届けします。

長野県産 桃



米沢牛しゃぶしゃぶ用

美味百撰



片栗 (かたくり)

8,000円コース

8,800円(税込) / 本体8,000円(システム料込)

100ページ / 商品点数: 約100点

※システム料(「カタログからお選びいただきましたご希望商品を先様のご指定場所にお届けする送料」「カタログ化化粧箱・ハガキなどのキット代」「お申し込みの通信費」)を含みます。



生産者限定



口の中ではじける食感がたまらない「紅秀峰」

山形県上山市にある果樹園「高橋フルーツランド」では独特の土づくりで、土壌の微生物を活性化し増加させ、果物の質を高めています。香り、光沢、甘みと酸味のバランス、食感のいいものだけを厳選してお届けします。



山形県産 さくらんぼ(紅秀峰)



コクも身もたっぷりの噴火湾近海で獲れた「毛がに」

旬の味覚

噴火湾近海産
ポイル毛がに

噴火湾の近海は、道内でも有数の良質な漁場といわれています。その海で獲れた毛がにには、成長も早く、身肉の量も甘みやコクも格別。かにミゾもたっぷり入っています。

山形の日本酒を代表する寿虎屋の純米酒セット

コクと旨みが感じられる幅のある芳醇さが特徴の純米大吟醸。香り・味ともにバランスのよい純米吟醸霞城壽。山廃仕込みでていねいに醸し出した山廃純米酒。寿虎屋酒造の霞城壽を代表する、味わい深い純米酒3種をセットに。

伝統的製法



〈山形の極み〉 寿虎屋日本酒セット

美味百撰

銀杏



HING BELL

銀杏 (いちよう)

10,000円コース

11,000円(税込) / 本体10,000円(システム料込)

100ページ / 商品点数: 約110点

※システム料(「カタログからお選びいただきましたご希望商品を先様のご指定場所にお届けする送料」「カタログ化化粧箱・ハガキなどのキット代」「お申し込みの通信費」)を含みます。



老舗の
美味



なだ万

料亭〈なだ万〉の誇りある
こだわりを食す

やわらかく煮込んだ「黒豚の角煮」は醤油ベースのたれの香りが食欲をそそる人気の味。上品で豊かな味わいの「ローストビーフ」は、豪華なおもてなしの一品に。名料亭の味わいをご堪能ください。

《なだ万》黒毛和牛ローストビーフ・黒豚の角煮詰合せ



〈帝国ホテル〉
カレーセット

帝国ホテル

味わいワールドクラス
〈帝国ホテル〉のカレー

ホテル
メイド

世界のVIPをもてなしてきた〈帝国ホテル〉のカレーです。それぞれの味わいに合わせて素材のカット、煮込み、味付けを巧みに変え、手間を惜しまずじっくり煮込んだ2種類をお届けします。

焼津港のかつおを贅沢に
たたきとお刺身で

焼津港で水揚げされたかつおをたたきとお刺身で。急速凍結することで、水揚げした状態の鮮度を保ちます。その後、一度も解凍することなく節状に加工し、たたきは炭火でサツと表面を焼きあげました。

旬の
味覚



かつおのたたき・お刺身セット

美味百撰

榛



HING BELL

榛 (はしばみ)

15,000円コース

16,500円(税込) / 本体15,000円(システム料込)

100ページ / 商品点数: 約100点

※システム料(「カタログからお選びいただきましたご希望商品を先様のご指定場所にお届けする送料」「カタログ化化粧箱・ハガキなどのキット代」「お申し込みの通信費」)を含みます。



たらばがには大ぶりな脚が特徴。食べ応え満点で、口の中で身がふわっとほぐれる感覚がたまりません。引き締まったずわいがにの身は、甘みがしっかりとあって繊細な味わい。2種類のかにの脚を塩ゆでしたあと、食べやすくカットしてお届けします。

旬の
味覚

ぎゅっと身が詰まった
2種類のかに脚を堪能



ポイェたらばがに脚・ずわいがに脚



LE CORDON BLEU

〈ル・コルドン・ブルー〉
スイーツセット

フランス菓子とともに
豊かなお茶の時間を

職人の
技術

良質な素材を使い、風味豊かに丁寧に焼きあげたフィナンシェやマドレーヌなどの焼菓子、美しく色あざやかなマカロン、プリンやチーズケーキなど、誇り高きフランス伝統のお菓子やスイーツを詰め合わせました。

ふくよかな香りと旨みが
たまらない旅館グルメ

島根の名旅館〈皆美館〉に代々伝承されている「鯛めし」。そぼろにした鯛の身などをご飯の上に乗せ、出汁をかけていただく料理です。島根和牛の霜降り肉を酒粕とブレンドした特製味噌に漬け込んだ吟醸漬けとセットで。

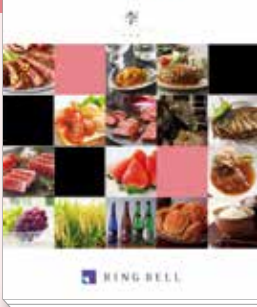
名旅館
の味

皆美館



〈皆美館〉
皆美家伝鯛めし三人前と
島根和牛の吟醸漬セット

美味百撰



李 (すもも)

20,000円コース

22,000円(税込) / 本体20,000円(システム料込)

100ページ / 商品点数: 約100点

※システム料(「カタログからお選びいただきましたご希望商品を先様のご指定場所にお届けする送料」「カタログ化粧箱・ハガキなどのキット代」「お申し込みの通信費」)を含みます。



旬の味覚

皮ごと食べられる、翡翠色の「シャインマスカット」。酸味が少なく甘みが濃い品種です。巨峰とマスカットを交配した甘みの強い「ニュービーオーネ」は種がなく子どもにも人気。岡山県自慢の大粒ぶどう2種をお届けします。

粒が大きく食べやすい
人気のぶどう2種



岡山県産 ぶどう詰合せ



白ワインと海鮮
(例: ブルゴーニュ白ワイン+
ぼたん海老詰合せ)

お好みに合わせて選べる
“チョイスグルメ”

組合せ自由

赤ワインとお肉、白ワインと海鮮、お米とお総菜・ご飯のお供。お好きなグルメを1点ずつ自由にセレクトできます。例えば白ワインと海老のマリアージュを堪能したり…。お好みに合わせてお選びいただけます。

テーブルを幸せで包む
高級レストランの味

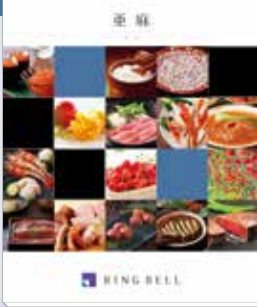
黒毛和牛のモモ肉をじっくり焼いたローストビーフは、濃厚でジューシーな味わい。伝統的な製法で燻したスモークサーモンと、イタリア中部カルペーニャのプロシュートは、レストランでも使われています。

名店の美味



(シェ松尾) グルメセット

美味百撰



亜麻 (あま)

30,000円コース

33,000円(税込) / 本体30,000円(システム料込)

100ページ / 商品点数: 約100点

※システム料(「カタログからお選びいただきましたご希望商品を先様のご指定場所にお届けする送料」「カタログ化粧箱・ハガキなどのキット代」「お申し込みの通信費」)を含みます。



陳建一氏のオリジナルレシピで作った料理セット。ふかひれ姿煮は、とろりとした舌ざわりと食感を楽しめます。ふかひれ入りスープ、青椒肉絲や八宝菜、酢豚。エビチリソースや麻婆豆腐まで豪華なラインナップです。



名店の美味

人気メニューが勢揃い!
中華の鉄人の本格中華

名店 四川飯店
〈四川飯店〉陳建一
豪華ふかひれ中華セット

職人の熟練技



本場下関からお届けする
とらふぐ三昧セット

刺身からちり鍋、ヒレ酒と、とらふぐを思う存分にお楽しみいただけるフルコースセット。ぶつ切りにしたとらふぐのアラと身は、お鍋に。職人の手によって一枚一枚美しく盛り付けられた刺身は、ふぐ本来の繊細かつ力強い旨み、弾力のある食感を感じられます。

ふぐ料理フルコース

見事な霜降りとうっとり。
「神戸牛」で贅沢なディナーを

丁寧な成育

きめ細かくサシが入った霜降り肉は、熱を通すと脂身が周りの赤身を溶きほぐし、よりやわらかでまろやかに。すき焼やしゃぶしゃぶ用にスライスした、旨みたっぷりのロースと肩ロース肉をお届けします。



神戸牛 すき焼・しゃぶしゃぶ用