OCEAN & TERRE
GOURMET

PREMIUM FOOD ONLY GIFT

UMAI COURSE

04

OCEAN & TERRE
GOURMET

生産者から直接送られる産地直送。
安心感や信頼を感じられ、
生産者の「思い」と「美味い」がより伝わります。

産地直送というのは、産地からお客様へ直接届けられたもの、
あるいは産地から直接仕入れされたものです。
お客様へ商品をお渡しする方法の1つとして挙げられています。

仲介がなく、生産者からお客様へ直接送られるものです。
お客様には新鮮な状態で入手できるというメリットがあります。
食材は鮮度が落ちてしまうと味も落ちてしまいます。
そのため、より新鮮な状態で手に入るというのは、
食にこだわりを持っている方々にとって
産地直送は喜ばれることではないでしょうか。

CONTENTS

家族が微笑む ご馳走肉料理

［特　集］

東北が誇る地鶏とブランド豚

07–10 比内地鶏 柚子味噌漬け／岩手佐助豚 生ハンバーグ&生フランクセット／焼肉用セット

11–12 米沢牛
- 11 米沢牛 すき焼き用
- 12 米沢牛 肩 焼肉用／米沢牛 バラ 焼肉用

13–14 宮崎牛
- 13 宮崎牛 もも すき焼き用／宮崎県産黒牛 すき焼き用
- 14 宮崎牛 肩ロース 焼肉用／宮崎牛 もも ステーキ用

15 近江牛
- 15 近江牛&京都ぽーく しゃぶしゃぶ用

16 前沢牛
- 16 前沢牛 ステーキ用&前沢牛入りハンバーグ

［おすすめ］

29–30 カレー特集
- 29 牛肉カレー／カレーセット
- 30 北海道発スープカレー／福岡博多The 伽哩セット

食卓の定番 ～海の幸～

［特　集］

日本食の定番「鍋」

33–35 鶏白湯鍋／石狩鍋 広島県産 かきの海鮮土手鍋セット

36 伊勢海老

［おすすめ］

37–39 ふぐ料理
- 37 ふぐ一夜干し／ふぐ一夜干しと辛子明太子詰め合わせ
- 38 ふぐ刺身とふぐちりセット
- 39 ふぐ薄造り詰め合わせ／ふぐ漬け丼

17 北海道ローストビーフとカマンベールチーズ／さくらポーク ロース 味噌漬け
18 北海道真狩産 ハーブ豚のロースしゃぶ
19 ありたどりから揚げ／北海道大地の丼ぶりセット
20 デリシャエール ローストチキン／ダッカルビ
21 ハム・ベーコン・ウインナー詰め合わせ／焼牛&生ハム詰め合わせ
22 伝承の響ハム詰め合わせ
23 ハム&焼豚セット／サーロイン入りハンバーグ・デミグラスソースセット
24 飛騨牛 ハンバーグ食べ比べ
25 みえジビエ 鹿肉ハンバーグ
26 北海道グラタンセット

27–28 餃子
- 27 餃子4種セット
- 28 生餃子4種

40 一夜干し詰め合わせ／ひもの&いかしゅうまい詰め合わせ
41 海鮮釜めしセット／海鮮どんぶりの具
42 生本ずわい蟹
43 鮭のちゃんちゃん焼きと帆立バター焼き
44 北海道産 帆立貝柱／辛子めんたいこ
45 秋鮭スモークサーモンといくらセット／白醤油小分け松前漬け
46 串木野さつま揚げ8種詰め合わせ／揚げかまぼこセット
47 スモーク4種セット／北海道小樽産 かれいの煮つけ
48 漬け魚切身詰め合わせ
49 オイルちりめん・アヒージョ6缶セット
50 明石焼

伝統の美味しさ

［特　集］

日本の主食「米」

54 岐阜飛騨で生まれた奇跡のブランド米「龍の瞳」／「京丹後」の生産者限定米京都丹後産こしひかり
- 55 新潟産コシヒカリ食べ比べ／宮城産ひとめぼれ
- 56 新潟産新之助／秋田産あきたこまち

［おすすめ］

57–61 ラーメン&うどん
- 57 旨麺詰め合わせ
- 58 ご当地ラーメン味くらべ
- 59 黒胡麻入り手延べ饂飩
- 60 讃岐うどん
- 61 職人の技 うどん・そばセット

62 長崎ちゃんぽん
63 手延べ島原素麺 日本の誉
64 三輪素麺 蔵熟二年物
65 静岡 天竜茶詰め合わせ
66 だし茶漬けセット
68 有明海産 味付海苔詰め合わせ 撰／有明産 焼海苔
69 国産うなぎおこわ詰め合わせ／五平餅
70 炊き込みご飯とお吸い物セット
71 大分県産 椎茸どんこ／紀州産はちみつ梅
72 生クリーム大福詰め合わせ
73 芋三昧／北海道十勝生どら
74 米菓 穂のなごみ
76 丹波の幸 栗幸餡セット／丹波の幸 焼き栗とお団子セット

お食事の最後は“デザート”

［おすすめ］

78–80 おすすめスイーツ
- 78 ブラウニー・フロランタン&焼菓子詰め合わせ
- 79 バームクーヘン&フラワーモンブラン詰め合わせ
- 80 クリームサンド&バラエティスイーツ詰め合わせ

［特　集］

京都に咲き誇る花の誰も知らなかった蜂蜜

81–82 国産 蜂蜜&蜂蜜リキュール／国産 蜂蜜&チーズケーキ
- 83 レストランのケーキセット
- 84 よくばりプリンセット
- 85 北海道カラフルバウム
- 86 缶入りデニッシュパンセット
- 87 博多あまおうのこだわりアイス
- 88 アイスセット
- 89 北海道アイスクリーム8種
- 90 北海道シュー／コンポート 果実の宝石箱
- 91 青森りんご100%ストレートジュース
- 92 桃太郎ゴールドトマトジュース／トロトロ果肉入り人参ジュース
- 93 もゆるは もみじスパークリングセット
- 94 佐賀県産 金箔入り芋焼酎・麦焼酎 飲み比べ／本格芋焼酎 原酒 始

95–96 ワイン特集

［おすすめ］

97–102 フルーツ特集
- 97 静岡県産 マスクメロン／山梨県産 シャインマスカット
- 98 山梨県産 桃／沖縄県産 マンゴー／岡山県産 ニュービオーネ
- 99 栃木県産 スカイベリー／山形県産 庄内柿／愛知県産 蒲郡温室みかん
- 100 北海道産 夕張メロン／青森県産 サンふじ&王林／宮崎県産 完熟マンゴー
- 101 北海道産 青肉メロン／青森県産 りんご／熊本県産 デコポン
- 102 北海道産 赤肉メロン／山形県産 平棚無袋栽培ラ・フランス／愛媛県産 温州みかん

家族が微笑む ご馳走肉料理

MEAT SELECTION

お洒落で豪華に 肉のある食卓

日本の歴史に、「食べる」を目的とした畜産は無かった。大昔、石器時代・縄文時代の遺跡に、ナイフとして使った石器と焼け焦げた石器と、ナウマンゾウや野牛や鹿肉の繊維が付いた遺跡が発見されている。その後、縄文期から徐々に定着した農耕と、仏教伝来による教えとの理由で、穀物を食の中心とした生活が明治時代まで長く続いた。また、一家の日々の糧を得るための作業を共にする牛、馬は、家族愛にも似た感情で、食の対象には思えなかったのだろう。

その後、時代が明治維新前後となると、海外列強諸国に追い付け追い越せ意識が国全体の目標となった。当時の海軍や陸軍の食事は、まず和洋折衷に、そして西洋式となり、肉が缶詰にもカレーなどの通常食にも使われるようになり、体格向上に寄与した。兵役が明けて故郷に帰ると、コンビーフの缶詰や肉料理が恋しくなり、国内各地で肉料理が普及していった。街では、東京の牛鍋、大阪の鋤焼きが圧倒的な人気で、日本風の甘辛味の肉料理から庶民に浸透した。その後の、日本の洋食の進化で、とんかつ、ビフカツなど、肉を美味しく食べる料理も次々に開発され、素材と料理技術の相乗効果で、肉質の改良が進んだ。

今では、「黒毛和牛」「各ブランド豚」を代表とする、牛豚肉が、世界的に垂涎の的になった。肉後進国だった日本の肉も、清潔・良い餌・好環境の中で丁寧に育てられ、赤身・脂身・内臓に至るまで、世界の品評会で常に高品質を認められるようになった。

比内地鶏

日本三大ブランド鶏のなかでも、
味の濃さ、弾力のある肉質、脂の旨みと、
抜群の評価を受ける比内地鶏。
その美味しさの理由は、
秋田県の肥沃な土壌とのどかな環境の中で
長い期間ゆったりとしたスペースで
平飼いされる事によります。
煮物や鍋物には、ベースの醤油や
味噌と相性良いコクと深みを。
焼いて食べると、カリッとした皮と
ジュワッと溢れ出る肉の味わいが
堪能できるお薦めの逸品です。

弾力のあるしっかりとした歯ごたえ、旨みの強いお肉、
秋田の比内地鶏をぜひご堪能ください。

比内地鶏の親子丼は程よい味付けのお出汁で
十分なほど黄身の味が濃く、お肉との相性も抜群です。

比内地鶏というブランド

比内地鶏ブランドを名乗るためには、秋田県が定めた厳しい基準を乗り越えなくてはなりません。父方が比内鶏の血筋で、
母方がロード種（一代交配種）である事。日齢28日以降は1平方メートル5羽以内で平飼いか放し飼いをする事。雌150日以上、雄100日以上飼育する事。
等を真摯に守った養鶏家達に秋田県が与える、称号でありプライドなのです。

品　質

平飼いで自由に遊びまわった鶏達は、大地からの恩恵とのどかな風景の中で、綺麗な毛ツヤの持ち主に育ちます。
比内地鶏は、遠い先祖に比内鶏のルーツである地鶏と軍鶏の遺伝子を持ち、作物もよく育つ肥沃な土壌と厳選された餌を与えられて、
ストレス無くすくすく育ち、味の良い引き締まった肉質と、雑味の無い脂が乗った品質に育つのです。

日本三大地鶏の1つ、
比内地鶏の味噌漬け

歯ごたえある比内地鶏肉を国産の柚子皮、
ハチミツ、純米酒などを加えた、
特製の味噌で漬け込んだ爽やかな一品。
甘じょっぱい柚子香る味噌の風味と、
地鶏の食感と滋味が後を引きます。

申込番号 UOGB0112

比内地鶏 柚子味噌漬け

商品内容／比内地鶏 味噌漬け80g×4
賞味期限／120日　アレルゲン／なし
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

『佐助豚』

岩手県の「佐助豚」の
ハンバーグとフランクのセット

岩手県折爪岳の麓で飼育され、三代に渡り研究を重ね作り上げられた「佐助豚」。脂の美味しさ、甘さを追求し、肉と脂の美味しさを余すことなく味わえるハンバーグとフランク。どちらも加熱していない生なので溢れ出る肉汁が堪能できます。

申込番号 UOGB0111

岩手佐助豚 生ハンバーグ&生フランクセット

商品内容／生ハンバーグ120g×3、生フランク100g(2本)×3、
ハンバーグソース200g×1
賞味期限／90日　アレルゲン／小麦・卵・乳成分

配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料(8品目)について表示しております。

岩手県北部には、日本古来の動植物が生息し、
今も奇跡的に残る2~3百万年前の地層と、
そこから湧き出る清らかな水が、
ヒメホタルまでもが群生できる恩恵を与える美しい地域です。
その山麓で60年程前から、久慈ファームは三元豚の飼育を始めました。
粗製乱造の世の中を横目に、
美味しい豚肉の味を追及した品種改良を続け、
ついにきめ細やかな肉質で、臭みが無く
脂身が旨い豚肉の育成に成功しました。
この豚の誕生は、風土からの恩恵と
祖父の久慈佐助から三代続けた弛まぬ努力への報いなのでしょう。
この類稀な豚を、佐助豚と名付けました。

岩手県の「佐助豚」を
焼肉用にセット

岩手県折爪岳の麓で飼育されるブランド豚「佐助豚」。
三代に渡り研究を重ね作り上げられた佐助豚は、
脂の美味しさ、甘さを追求して生まれました。
肉と脂の美味しさを余すことなく味わっていただける
焼肉用にセットしました。

申込番号 UOGB0113

岩手佐助豚 焼肉用セット

商品内容／岩手佐助豚(バラ・もも・ロース)各250g
賞味期限／30日　アレルゲン／なし

配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料(8品目)について表示しております。

米沢牛

品質の高さ、食味の良さから、日本三大和牛と称される米沢牛

寒暖差の激しい環境の中、農場ＨＡＣＣＰを取得した牛舎で育てた自社肥育牛。
米沢牛の品評会で受賞経験あり。また米沢牛は、近年ＧＩ（地理的表示法）にも登録されております。

申込番号 UOGB0100

＜米澤佐藤畜産＞ 米沢牛 すき焼き用

商品内容／米沢牛（もも・肩）計200g
賞味期限／25日　アレルゲン／なし
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

申込番号 UOGB0101

＜米澤佐藤畜産＞米沢牛 肩 焼肉用

商品内容／米沢牛（肩）200g　賞味期限／25日　アレルゲン／なし
配送方法 冷凍

申込番号 UOGB0102

＜米澤佐藤畜産＞米沢牛 バラ 焼肉用

商品内容／米沢牛（バラ）195g　賞味期限／25日　アレルゲン／なし
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

宮崎牛

MIYAZAKIGYU

品評会に於いて、
近年最多の受賞歴を誇る宮崎牛

宮崎牛は、宮崎生まれ、宮崎育ち。
定められた種雄牛の血統を引く
4等級以上の黒毛和種です。
宮崎牛のもも肉は、霜降りがキメ細かく入り、
赤身の旨みがしっかりと味わえます。

申込番号 UOGB0198

宮崎牛 もも すき焼き用

商品内容／宮崎牛（もも）200g
賞味期限／60日　アレルゲン／なし
配送方法 冷凍

宮崎県産黒牛部位食べ比べ※

宮崎県産黒牛は、
宮崎県内で育てた黒毛和種です。
濃い味わいが特徴の肩肉と、
赤身と脂身のバランスが良く、
肉質がやわらかいバラ肉を
食べ比べていただけます。

申込番号 UOGB0201

宮崎県産黒牛 すき焼き用

商品内容／宮崎県産 黒牛（肩・バラ）計260g
賞味期限／60日　アレルゲン／なし
配送方法 冷凍
※こちらの商品は「宮崎牛」ではなく「宮崎県産黒牛」となります。

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

申込番号 UOGB0200

宮崎牛 肩ロース 焼肉用

商品内容／宮崎牛（肩ロース）200g
賞味期限／60日　アレルゲン／なし
配送方法 冷凍

肩ロースは、サシも適度に入り、キメが細かく
しっかりした肉質で風味豊かな部位です。

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲン（特定原材料（8品目））について表示しております。

宮崎牛のもも肉は、霜降りがキメ細かく入り、
赤身の旨みがしっかりと味わえます。

申込番号 UOGB0199

宮崎牛 もも ステーキ用

商品内容／宮崎牛（もも）200g
賞味期限／60日　アレルゲン／なし
配送方法 冷凍

［おすすめ］

近江牛

創業明治二十七年。
京都の老舗精肉店からお届け

老舗精肉店が長年の経験から仕入れた近江牛と、地元・京都の京都ぽーくをしゃぶしゃぶ用でご用意しました。牛肉・豚肉それぞれの味わいをお好みの野菜類といっしょにお楽しみください。

申込番号 UOGB0120

＜総本家 肉の大橋亭＞
近江牛＆京都ぽーく しゃぶしゃぶ用

商品内容／近江牛（肩バラ）・京都ぽーく（ロース）各200g
賞味期限／90日　アレルゲン／なし
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

［おすすめ］

前沢牛

奥州のブランド牛を堪能する
ステーキとハンバーグセット

岩手県奥州市の恵まれた自然、清潔な環境と独自配合の飼料により育てられた、岩手県のブランド黒毛和牛。
前沢牛の肉質を味わうステーキと、岩手県産豚肉と合挽した生ハンバーグをセットでお届けします。

申込番号 UOGB0281

前沢牛 ステーキ用＆前沢牛入りハンバーグ

商品内容／前沢牛（肩）ステーキ50g×2、
　　生ハンバーグ150g×2、ハンバーグソース15ml×2
賞味期限／90日　アレルゲン／小麦・卵・乳成分
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

食卓を華やかに演出する
北海道グルメ

北海道産牛もも肉を香辛料で味付けした、
牛肉の美味しさが感じられるローストビーフと、
日々熟成の進む生タイプのカマンベールチーズ。
オードブルとしても人気の組合せです。

申込番号 UOGB0290

北海道ローストビーフとカマンベールチーズ

商品内容／ローストビーフ300g×1、ソース30g×1、
カマンベールチーズ110g×1
賞味期限／15日　アレルゲン／小麦・乳成分
配送方法 冷蔵

ストレスなく育った
さくらポークを味噌ダレに
漬込みお届け

四日市畜産公社推奨の三重県産「さくらポーク」。
一枚一枚手作業で丁寧に味噌ダレを塗り込み、
焼くだけの簡単調理、ご飯のおかずにぴったりです。

申込番号 UOGB0132

さくらポーク ロース 味噌漬け

商品内容／さくらポーク（ロース）味噌漬け100g×5
賞味期限／150日　アレルゲン／小麦・落花生
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

肉質が柔らかく
甘味のある「ハーブ豚」本来の
旨味をしゃぶしゃぶで

北海道の真狩村でシナモン、オレガノ、ジンジャー、ナツメグなど
4種類のハーブを加えた純植物性の飼料で育てられた「ハーブ豚」。
しゃぶしゃぶ用にロース肉をスライスしてお届けします。

申込番号 UOGB0226

北海道真狩産 ハーブ豚のロースしゃぶ

商品内容／北海道 真狩産 ハーブ豚スライス（ロース）100g×5、
だし用昆布5g×1、たれ15g×5
賞味期限／30日　アレルゲン／小麦
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

九州産の銘柄鶏のから揚げを
ご家庭で簡単調理

主に植物原料の飼料で育てた「ありたどり」。
やわらかく臭みのないおいしいから揚げに仕上げました。
レンジで温めるだけの簡単調理、是非ご賞味ください。

申込番号 UOGB0232

ありたどりから揚げ

商品内容／から揚げ（もも肉 200g×2、むね肉 260g×3）
賞味期限／365日　アレルゲン／小麦・乳成分
配送方法 冷凍

北海道のお肉を
丼ぶりで味わい尽くす

ご家庭の電子レンジで温めるだけで、柔らかな「牛丼」と
北海道名物「豚丼」がお楽しみいただけます。

申込番号 UOGB0168

北海道大地の丼ぶりセット

商品内容／牛丼・豚丼 各200g×2
賞味期限／30日　アレルゲン／小麦・乳成分
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

食卓を彩る丸鶏の
ローストチキン

ガーリックや塩、オリーブオイルで下味を付けて焼き上げた、
柔らかく旨みたっぷり、素材本来の味を引き出した
ローストチキン。野菜で彩りを添えて並べると
見た目も華やかにパーティーを素敵に演出してくれます。

申込番号 UOGB0177

デリシャエール ローストチキン

商品内容／ローストチキン1.3kg
賞味期限／30日　アレルゲン／なし
配送方法 冷凍

神戸の深夜食堂
「京都商会」がお届けする
韓国グルメ

神戸三宮の路地裏に店舗を構える韓国料理が人気の
「京都商会」。濃厚な辛さと、香ばしさを纏った旨味。
モチモチのお餅とホクホクのさつま芋が魅力的な、
韓国グルメを代表する一皿です。

申込番号 UOGB0228

神戸＜京都商会＞ダッカルビ

商品内容／ダッカルビ380g×2
賞味期限／30日　アレルゲン／小麦・乳成分
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

素材そのものが持つ
自然の風味を何よりも大切に

直下式炭火製法でじっくり燻煙して仕上げたベーコン・
ロースハム・クラコウ（ソフトサラミ）・骨付ソーセージに
ウインナー類と、まろやかな味わいを楽しめる
2種類の生ハムとのバラエティに富んだ詰め合わせです。

申込番号 UOGB0243

＜北海道トンデンファーム＞
ハム・ベーコン・ウインナー詰め合わせ

商品内容／骨付ソーセージ180g×1、燻しロースハム60g×1、
荒挽ウインナー100g×1、ビルカウインナー120g×1、
炭火焼ベーコン・スティッククラコウ各80g×1、
生ハムロース・ペッパー生ハムロース各40g×1
賞味期限／30日　アレルゲン／なし
配送方法 冷蔵

炭火窯でじっくり
焼き上げる焼牛

国産黒毛和牛のもも肉を、
炭火窯で2時間以上かけてじっくりと焼き上げた焼牛に、
そのままおいしくお召し上がりいただける、
2種類の生ハムをセットでお届けいたします。

申込番号 UOGB0118

＜北海道トンデンファーム＞
焼牛＆生ハム詰め合わせ

商品内容／炭火焼焼牛250g×1、
生ハムロース・ペッパー生ハムロース各40g×1
賞味期限／30日　アレルゲン／小麦・乳成分
配送方法 冷蔵

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

長年培ったハム造りの伝統と技を
ご家庭で味わう

昭和3年創業の伊藤ハムが、長年培ったハム造りの技を用いて、
丹念に作り上げた2種類のハム・網焼き焼鶏の詰め合わせです。
さまざまな料理に幅広くご活用いただけます。

申込番号 UOGB0302

伊藤ハム 伝承の響ハム詰め合わせ

商品内容／特選ロースハム320g×1、
特選燻しポークハム180g×1、網焼き焼鶏140g×1
賞味期限／50日　アレルゲン／小麦
配送方法 冷蔵

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

伊賀盆地で丹精込めて作った
味わい深い3点セット

1本ずつロースターで吊るし焼きをした焼豚、
山桜のチップでスモークした薫り高いロースハム、
粒胡椒でスパイシーに仕上げたペッパーポークのセットです。

申込番号 UOGB0127

伊賀上野の里 ハム＆焼豚セット

商品内容／つるし焼豚170g×1、ロースハム250g×1、
ペッパーポーク310g×1
賞味期限／50日　アレルゲン／小麦・卵・乳成分
配送方法 冷蔵

人気のサーロインを
肉ダネに使用した
贅沢なハンバーグ

大人の隠れ家のような雰囲気の
神戸肉バル「バルティロ」。お肉とワインをコンセプトに、
神戸の肉好きが集まる大人の社交場となっております。

申込番号 UOGB0231

＜肉バル 神戸バルティロ＞
サーロイン入りハンバーグ・
デミグラスソースセット

商品内容／ハンバーグ 100g×4、デミグラスソース 50g×4
賞味期限／30日　アレルゲン／小麦・卵・乳成分
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

昭和31年創業。肉のひぐちが作る飛騨牛100％使用、
大人気こだわりハンバーグ2種類です。
生ハンバーグはお肉本来の旨味を、
煮込みはソースたっぷり、
柔らかくジューシーな食感をお楽しみください。

申込番号 UOGB0202

飛騨牛 ハンバーグ食べ比べ

セット内容／生ハンバーグ120g×2、
煮込みハンバーグ240g（固形量120g）×2
賞味期限／365日　アレルゲン／小麦・卵・乳成分
配送方法 冷凍

お肉屋が作った
飛騨牛100％ハンバーグ

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

低カロリー・高たんぱくな鹿肉をハンバーグで

鹿肉は、欧州ではジビエ肉の中でも
高級食材として扱われています。
みえジビエハンバーグはふわっとした食感で、
肉全体はとてもジューシーであっさりとした味わいです。

申込番号 UOGB0244

みえジビエ 鹿肉ハンバーグ

商品内容／鹿肉ハンバーグ150g×4
賞味期限／150日　アレルゲン／小麦・乳成分
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

北海道の海と大地の恵みをあつあつグラタンで

自然豊かな北海道の恵み、秋鮭と豚肉を相性の良い
牛乳やチーズを使用しグラタンに。
電子レンジで温めアツアツをお召し上がりください。

申込番号 UOGB0216

北海道グラタンセット

商品内容／サーモングラタン・ポークグラタン各160g×3
賞味期限／30日　アレルゲン／小麦・乳成分
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

餃子の街、宇都宮から食卓へお届け

低温熟成させた餡を約0.75㎜の極薄皮で包みました。
パリッとした食感と旨味あふれるジューシーな味。
お店で人気の野菜と豚肉の旨味を詰め込んだ
健太餃子やお肉餃子など4種類の味をお届けします。

申込番号 UOGB0240

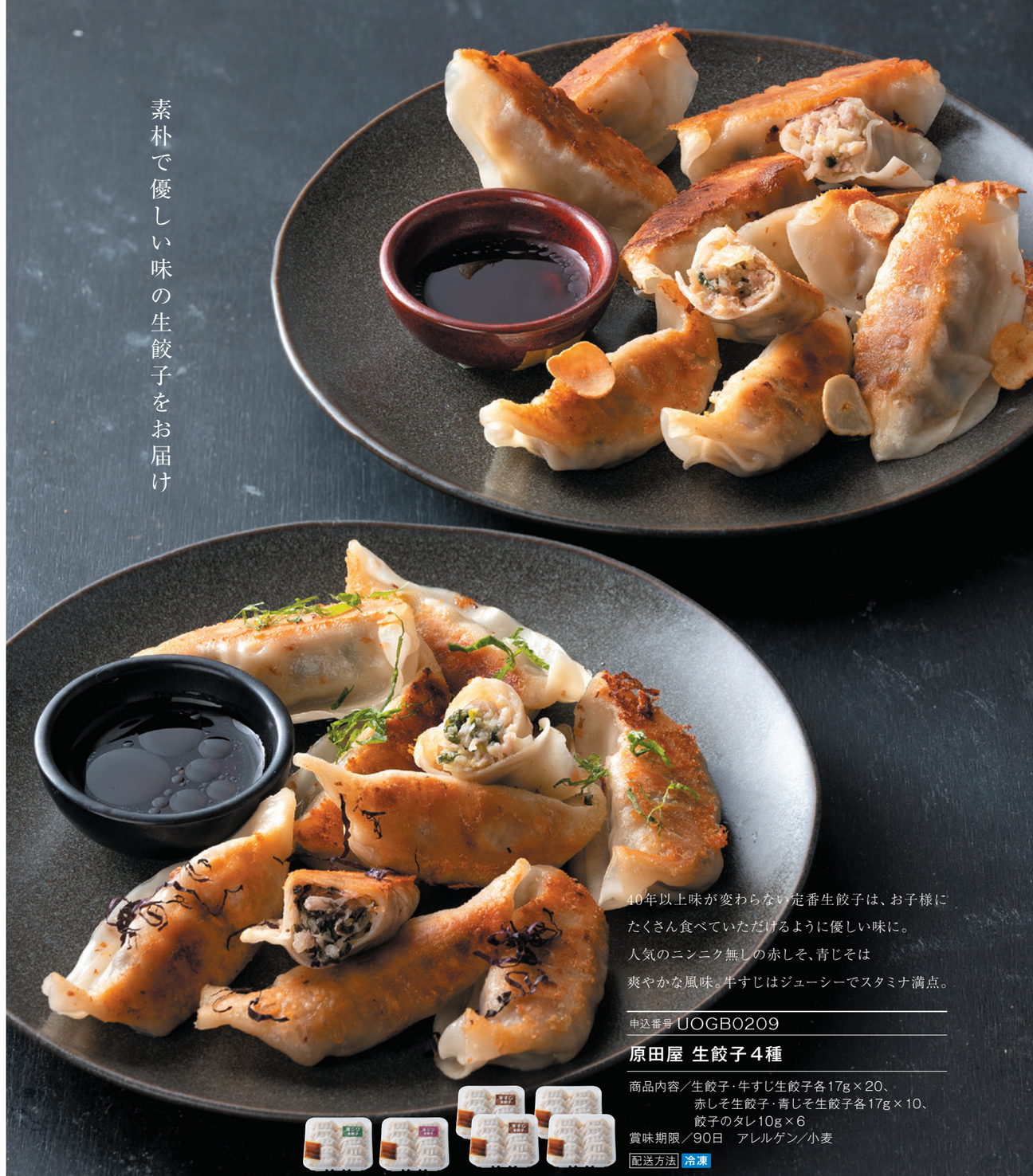
＜宇都宮餃子館＞餃子４種セット

商品内容／健太餃子・お肉餃子・しそ餃子・
しょうが餃子（各20g×8個）×2、たれ10g×8
賞味期限／180日　アレルゲン／小麦・卵

配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

素朴で優しい味の生餃子をお届け



40年以上味が変わらない定番生餃子は、お子様に
たくさん食べていただけるように優しい味に。
人気のニンニク無しの赤しそ、青じそは
爽やかな風味。牛すじはジューシーでスタミナ満点。

申込番号 UOGB0209

原田屋 生餃子４種

商品内容／生餃子・牛すじ生餃子各17g×20、
赤しそ生餃子・青じそ生餃子各17g×10、
餃子のタレ10g×6
賞味期限／90日　アレルゲン／小麦

配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

おすすめCURRY（カリー）特集

中目黒のステーキ専門店が監修した牛肉カレー

国産牛肉を使用、しっかりとしたコクと香り、
上品な辛さ「ステーキハウスなぐら」ならではの
味に仕上げました。

申込番号 UOGB0230

東京中目黒
＜ステーキハウスなぐら＞牛肉カレー

商品内容／牛肉カレー200g×5
賞味期限／720日　アレルゲン／小麦
配送方法 常温

和出汁と国産鶏の旨味を活かした八起庵自慢の2種のカレー

各界の著名人や芸能人も多く訪れる
鳥料理専門店「京の鳥どころ八起庵」。
和出汁を活かしたうどんにも合う鶏カレーと、
国産鶏つくねがごろっと入った
鶏つくねカレーをご賞味ください。

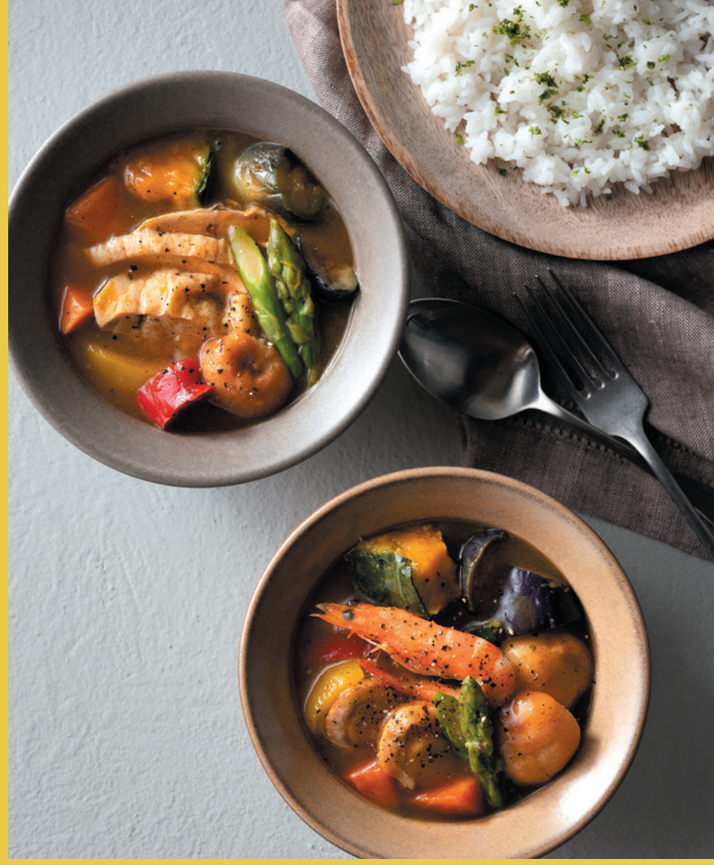
申込番号 UOGB0227

＜京の鳥どころ八起庵＞カレーセット

商品内容／鶏つくねカレー230g×5、鶏カレー230g×2
賞味期限／720日　アレルゲン／小麦・卵・乳成分
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。　※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

北海道グルメ「スープカレー」をレンジで満喫



ごろごろ野菜が入った、
チキンとシーフード2種類の北海道スープカレー。
電子レンジ加熱で手軽にお楽しみいただけます。

申込番号 UOGB0165

北海道発スープカレー

商品内容／スープカレー（チキン＆野菜・
シーフード＆野菜）各300g×2
賞味期限／30日　アレルゲン／小麦・えび
配送方法 冷凍

豚骨ラーメンのスープをベースにした博多のご当地グルメカレー

博多を代表する博多ラーメン、
じっくりと長時間煮込んだ豚骨スープをベースにした
ビーフとチキンの2種類のカレーをお楽しみください。

申込番号 UOGB0236

福岡博多The伽哩セット

商品内容／博多the伽哩（ビーフ・チキン）各200g×5
賞味期限／360日　アレルゲン／小麦・乳成分
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。　※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

食卓の定番 ～海の幸～

SEA FOOD SELECTION

和食にもパスタ料理やお酒のつまみに。誰もが好きな味だから、本物を贈る。

豊かな海に囲まれた日本、海の幸との付き合いは深く永い。仏教が日本に伝来した頃から始まる肉食離れを契機に、日本人の動物性蛋白質摂取の中心になったのは、それ以前にも増して魚介類が中心となりました。日本の近海には、300種類以上の魚が生息すると言われ、太平洋沖の漁場は、世界一の漁獲高を誇ると言われています。

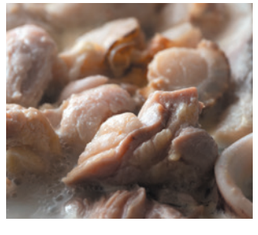
その恵まれた環境は、栄養豊富で低温の親潮と大型魚が回遊する黒潮とが折り合い、寒流魚と暖流魚がこの地点で合流するのです。さらには、海底も大陸棚で形成され、プランクトンや海藻が豊富に生育した魚たちの楽園となり、格好の漁場となっているのです。縄文時代の貝塚の遺跡からは、鮭の骨が発見され、奈良時代の文献や平安時代の文献からは、朝廷への貢ぎ物に「魚の干物」と記録されています。当時から各地の漁場ならではの、お国自慢の一品が中央に献上されていたようです。

漁村の人々の知恵と工夫が、現在まで受け継がれる保存法を発明し、幾つもの工夫も加わり、素材の美味しさを損なわない味と食感の保存方法を生み出したのです。洋食と和食をバランスよく食べ分ける私達。ご紹介する日本各地の産物は、皆さんの献立の幅を広げる一品です。朝ごはん、晩ごはんの食卓に、滋味豊かな味わいを提供してくれるはずです。

鶏白湯鍋

北海道産の鶏もも肉を主役に、
真いか、帆立、助宗鱈などを詰め合わせ

鶏白湯鍋のたれは各素材とよく絡み、
北海道産鶏もも肉や海鮮素材からの旨みもたっぷりです。
お好みで白菜や豆腐、もやし、ネギなどと一緒に煮込んで
オリジナルの鍋をお楽しみください。



申込番号 UOGB0219

鶏白湯鍋

商品内容／北海道産 鶏(もも)100g×2、
ツボ抜きいか100g×1、ボイル帆立 計60g(3個)、
助宗鱈切身40g×3、たこ入つみれ15g×6、
冷凍生ラーメン80g×1、
たれ(濃縮：白湯仕立て)50ml×2
賞味期限／30日　アレルゲン／小麦・卵

配送方法 冷凍

石狩鍋

北海道の味噌仕立て、代表的な郷土料理鍋

新鮮な旬の秋鮭に、海老・帆立・いか・つみれ等を
詰め合わせました。お好みの食材を加えて、
寒い時期に食べる石狩鍋は格別です。
北海道の代表的な郷土料理をご堪能ください。

申込番号 UOGB0222

石狩鍋

商品内容／秋鮭切身40g×4、ボイル海老 計72g(12尾)、
ボイル帆立 計120g(6個)、
かに入つみれ・えび入つみれ・
とりごぼうつみれ各20g×3、
ツボ抜きいか100g×1、冷凍うどん250g×1、
たれ(濃縮味噌仕立て)50g×2
賞味期限／30日　アレルゲン／小麦・卵・乳成分・えび・かに

配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料(8品目)について表示しております。

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料(8品目)について表示しております。

かきの海鮮土手鍋

広島の郷土鍋に、
瀬戸内の魚介を加えた海鮮土手鍋

広島の郷土料理、かきの土手鍋に、瀬戸内海産のすずき切身、
広島県産のカタクチイワシを練り込んだいわしつみれを加えた
オリジナルの海鮮土手鍋セットです。味噌仕立ての鍋の締めは、
うどんでどうぞ。

申込番号 UOGB0252

広島県産 かきの海鮮土手鍋セット

商品内容／ゆでうどん230g×2、かき180g×2、
いわしつみれ100g×2、
すずき切身160g(4切)×1、
土手鍋用みそ150g×1
賞味期限／180日　アレルゲン／小麦

配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料(8品目)について表示しております。

黒潮に鍛えられ
甘くプリプリした食感を堪能

漁獲時期は主に8月～10月、
近年日本一の水揚げ量を誇る千葉県産伊勢海老を
活きたまま急速で凍結し、鮮度を保ったまま
ご自宅へお届けします。
刺身や伊勢海老の味噌汁でお楽しみください。

申込番号 UOGB0279

千葉県産 活〆伊勢海老(生食用)

商品内容／伊勢海老200g
賞味期限／730日　アレルゲン／えび

配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料(8品目)について表示しております。

［おすすめ］

ふぐ料理

天然しろさばふぐと、下関が発祥の地と言われる「辛子明太子」

ゆずを使用したコクのある辛さの辛子明太子、
プリっとした食感に独自の味付けをした
天然しろさばふぐの一夜干し、
とらふぐの身を使用したとらふぐの塩辛、
下関を代表するふぐと辛子明太子をお楽しみください。

申込番号 UOGB0299

ふぐ一夜干し

商品内容／ふぐ一夜干し400g×1、
とらふぐ塩辛60g×1
賞味期限／90日　アレルゲン／小麦・乳成分
配送方法 冷凍

申込番号 UOGB0300

ふぐ一夜干しと辛子明太子詰め合わせ

商品内容／辛子明太子250g×1、
ふぐ一夜干し200g×1、とらふぐ塩辛 60g×1
賞味期限／90日　アレルゲン／小麦・乳成分
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

山口県産の真ふぐをはじめ、九州各地のとらふぐ・サバふぐをご堪能

本場下関の職人が1枚1枚丹念に盛付けた、身が固くしまり
歯ごたえが堪らない真ふぐ霜降り刺身と、たたき刺身、
淡白な中にも奥深い味が美味なふぐちりのセット。
ちり鍋後のスープで、ふぐ雑炊も楽しめます。

申込番号 UOGB0301

ふぐ刺身とふぐちりセット

商品内容／真ふぐたたき刺身（17cm 皿）20g×1、
真ふぐ霜降り刺身（17cm 皿）20g×1、
とらふぐ皮 20g×2、
ふぐちり（シロサバフグ切身・トラフグアラ）計200g×1、
ふぐ醤油30ml×3、もみじおろし10g×3
賞味期限／90日　アレルゲン／小麦
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

九州産とらふぐと山口県産
真ふぐの刺身食べ比べ

下関の職人が1枚1枚丁寧に菊の花のように盛付けた、
とらふぐ刺身と真ふぐ霜降り刺身の食べ比べセットです。
とらふぐの皮のプリプリした食感もお楽しみください。

申込番号 UOGB0306

ふぐ薄造り詰め合わせ

商品内容／とらふぐ刺身（17cm皿）15g×1、
真ふぐ霜降り刺身（17cm皿）20g×2、
とらふぐ皮20g×3、ふぐポン酢100ml×1、
もみじおろし10g×3
賞味期限／90日　アレルゲン／小麦

配送方法 冷凍

国産ごまふぐの厚切り身の
食べ応えのある食感と、
辛みと柚子のさわやかな風味

国産ごまふぐを厚切りにし、天然素材にこだわった調味料、
柚子胡椒で作った出汁に漬け込みました。
食べ応えのある食感、辛みと柚子のさわやかな風味が特徴です。
解凍後あつあつのご飯にのせてご賞味ください。

申込番号 UOGB0242

ふぐ漬け丼 九州産柚子胡椒風味

商品内容／ごまふぐのだし漬け（ごまふぐ身40g、ダシ20g）×5
賞味期限／30日　アレルゲン／小麦

配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

北海道の新鮮な
海の恵みを一夜干しで
旨味を凝縮

北海道を代表する新鮮な魚介4種を
一夜干しにしました。干すことで旨みが凝縮され、
素材ごとの魅力を一層お楽しみいただけます。

申込番号 UOGB0218

北海道産 一夜干し詰め合わせ

商品内容／一夜干し（ほっけ開き200g×1、
秋刀魚開き70g×1、
宗八かれい80g×2、姫鱈50g×4）
賞味期限／30日　アレルゲン／なし

配送方法 冷凍

日本三大朝市の佐賀県
呼子からいかと海鮮の
詰め合わせをお届け

イカ漁が盛んな呼子の老舗店「木屋」の
ジューシーな旨味を包み込んだ「いか焼売」と
玄界灘とその周辺海域でとれた魚介を「干物」にし、
本来の旨味を引き出しました。

申込番号 UOGB0039

ひもの&いかしゅうまい詰め合わせ

商品内容／いかしゅうまい（たれ付）8個×1、
生干しいか150g×1、あじみりん40g×3、
あじひらき50g×3、かますひらき70g×2
賞味期限／60日　アレルゲン／小麦・卵

配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

海鮮釜めしをアツアツで

蟹と帆立の海鮮釜めしをアツアツで。
ご家庭の電子レンジで温めるだけの簡単調理です。

申込番号 UOGB0166

海鮮釜めしセット

商品内容／かに釜めし・帆立釜めし 各240g×2
賞味期限／30日　アレルゲン／小麦・卵・かに
配送方法 冷凍

ご飯にのせるだけで海鮮丼

うに・かに・イクラなど6種類の海鮮素材が入った
どんぶりの具。ご飯の上にのせるだけで
簡単に海鮮どんぶりが楽しめます。

申込番号 UOGB0167

海鮮どんぶりの具

商品内容／(甘えび・ずわい蟹ほぐし身・うに・いくら醤油・帆立・
　　サーモントラウト・錦糸玉子・菜の花)計90g×2
賞味期限／30日　アレルゲン／小麦・卵・えび・かに
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料(8品目)について表示しております。

お刺身も楽しめる新鮮な
生ズワイガニをご自宅へ

上品な甘味・旨味が特徴の新鮮な生ズワイガニを
丁寧にカットしてお届けします。
刺身や寿司、カニすきなど、お好みの料理で
ぷりぷりの食感をお楽しみください。

申込番号 UOGB0208

生本ずわい蟹

商品内容／生本ずわい蟹400g
賞味期限／730日　アレルゲン／かに
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料(8品目)について表示しております。

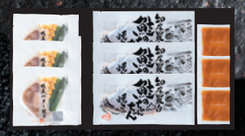
味噌だれとバターの
香ばしさが広がる
北海道の漁師料理をご家庭で

ちゃんちゃん焼き用に、ひと手間加えた鮭の切身を
味噌だれに漬け込み一枚一枚個包装に、帆立片貝・
アスパラガス・コーン・バターを詰め合わせにしてお届けします。

申込番号 UOGB0220

鮭のちゃんちゃん焼きと帆立バター焼き

商品内容／ちゃんちゃん焼き用秋鮭味噌漬切身80g×3、
味噌たれ30g×3、帆立バター焼きセット
（帆立片貝1枚、アスパラガス10g、コーン10g、バター 1個）×3
賞味期限／30日　アレルゲン／乳成分
配送方法 冷凍



※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

冷蔵庫で自然解凍、
甘みとプリプリ食感を堪能

北海道産の帆立貝から貝柱のみを外し、
急速冷凍いたしました。冷蔵庫で自然解凍後、
お刺身でお召し上がりいただくのが
一番のおすすめです。

申込番号 UOGB0225

北海道産 帆立貝柱 刺身用

商品内容／北海道産 帆立貝柱350g　※生食可
賞味期限／30日　アレルゲン／なし
配送方法 冷凍

濃厚な旨味をくわえる
「福さ屋」独自の魚醤を
使い調味液に三昼夜
じっくり漬け込み熟成

寒冷期に獲れる成熟卵「真子」のみを使用。
長年の経験から生み出された、
福さ屋独自配合の調味液に、
三昼夜じっくり漬け込み熟成させます。
程よい辛さと舌触りの良い粒子感は、
とびきりの美味しさです。

申込番号 UOGB0249

辛子めんたいこ

商品内容／無着色辛子明太子400g
賞味期限／90日　アレルゲン／なし
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

北海道日高沖の秋鮭の親子セット、鮭の燻製といくら醤油漬け

北海道日高沖の新鮮な秋鮭を燻製し
旨味を閉じ込めたスモークサーモンと、
醤油と清酒で味付けをした卵本来の旨みと
コクを楽しめるいくら醤油漬のセット。
いくらは60gの便利な食べきりサイズです。

申込番号 UOGB0278

秋鮭スモークサーモンといくらセット

商品内容／スモークサーモン70g×2、
いくら醤油漬60g×2
賞味期限／90日　アレルゲン／小麦

配送方法 冷凍

するめと昆布の旨味が程よく引き出された北海道の郷土料理

素材自体の風味や色合いを活かす為、
「白醤油」を使用。松前漬けは個別真空包装され、
長期間の保存にも便利。
お好みの量を解凍してお召し上がりください。

申込番号 UOGB0224

白醤油小分け松前漬け

商品内容／松前漬け130g×6
賞味期限／90日　アレルゲン／小麦・えび

配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

昔ながらの石臼製法でじっくり練り上げた、本場鹿児島のさつま揚げ

彩り良く風味豊かに仕上げた「紅しょうが天」、
「あおさちぎり蒲鉾」、シャキッとした食感の
「れんこん天」など、お好きな時にお好きな分だけ、
お召し上がりになれる真空包装でお届けします。

申込番号 UOGB0233

＜高浜蒲鉾＞串木野さつま揚げ8種詰め合わせ

商品内容／紅しょうが天・にら天・ごぼう天各3、
特上揚・れんこん天・上棒天・いわし棒天各4、
あおさちぎり蒲鉾×8
賞味期限／30日　アレルゲン／小麦・卵

配送方法 冷蔵

”摺る”にこだわるかまぼこ職人が作る、具たっぷりの揚げかまぼこ

素材を最大限に堪能できる様に石うすで丹念に練り上げ、年齢を問わずなめらかで食べやすい食感に仕上げました。

申込番号 UOGB0155

＜貴千＞揚げかまぼこセット

商品内容／ちょっと辛いいかげそ揚げ130g×3、
ごぼうスティック揚げ・紅しょうが天・九条ネギ揚げ各130g×2
賞味期限／60日　アレルゲン／小麦

配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

薫りを極めた薫ブランド
Kaoriの冷燻製シリーズ

新鮮な魚介を時間と手間を掛けて燻す冷燻製法で、
繊細な味わいと食感はそのままに上品な薫りを
纏わせます。50余年培ってきたスモーク職人の技、
4種の冷燻スモークをお楽しみください。

申込番号 UOGB0134

Kaori スモーク4種セット

商品内容／スモークカジキ・スモーク紅鮭・
スモーク真鯛各40g×1、
スモークホタテ貝柱3粒×1
賞味期限／150日　アレルゲン／なし

配送方法 冷凍

小樽近海で育った
浅羽かれいホロホロの
柔らかな煮付け

北海道小樽産の浅羽かれいの煮付け。
身の柔らかさと、味の染み込んだかれいの旨味を
1尾ずつパックしました。電子レンジで温めるだけで
美味しい煮魚が楽しめます。

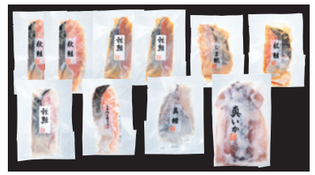
申込番号 UOGB0221

北海道小樽産 かれいの煮つけ

商品内容／浅羽かれいの煮つけ130g×8
※レンジ対応袋入り
賞味期限／30日　アレルゲン／小麦

配送方法 冷凍

新鮮な魚介を粕漬・
西京漬・甘味噌漬でお届け



それぞれの素材の良さを存分に引き出すため、
魚種に合った味付けで丁寧に漬け込みました。
切身1枚ごと個別に真空包装、召し上がる分だけを
冷蔵庫で自然解凍してご調理ください。

申込番号 UOGB0223

漬け魚切身詰め合わせ

商品内容／秋鮭甘味噌漬切身・秋鮭西京漬切身各80g×2、
秋鮭粕漬切身・真鱈粕漬切身・
しまほっけ甘味噌漬切身・紅鮭西京漬切身・
トラウトサーモン粕漬切身各80g×1、
真いか粕漬け150g×1
賞味期限／30日　アレルゲン／なし

配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料(8品目)について表示しております。

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料(8品目)について表示しております。

新鮮な「しらす」を綿実油に漬け込み
3種類の味付けをしたオイルちりめんと
アヒージョをセットにしてお届け

新鮮な「しらす」を、オリーブオイルと
ガーリックに纏わせたアヒージョと
福岡の明太子・黒胡椒とバジル・柚子胡椒の
3種の味付けで綿実油に漬け込んだ
オイルちりめんのセット。

申込番号 UOGB0213

オイルちりめん・アヒージョ6缶セット

商品内容／オイルちりめん（黒こしょうバジル・
柚子こしょう）各80g（固形量30g）×1、
オイルちりめん しらすめんたい80g
（固形量40g）×1、
釜揚げしらすアヒージョ85g
（固形量40g）×3
賞味期限／730日　アレルゲン／小麦・乳成分
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

明石焼

正式名称は「あかし玉子焼」、
明石から本場の味を直送

祖父から受け継いだ秘伝のレシピで1つずつ手焼きした、兵庫県明石市を代表するご当地グルメ「あかし玉子焼（明石焼）」。特製だしに浸した状態で入っているので、容器ごとチンするだけでお召し上がりいただけます。

申込番号 UOGB0282

明石焼

商品内容／（明石焼23g×7、だし汁80g）×3
賞味期限／360日　アレルゲン／小麦・卵
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

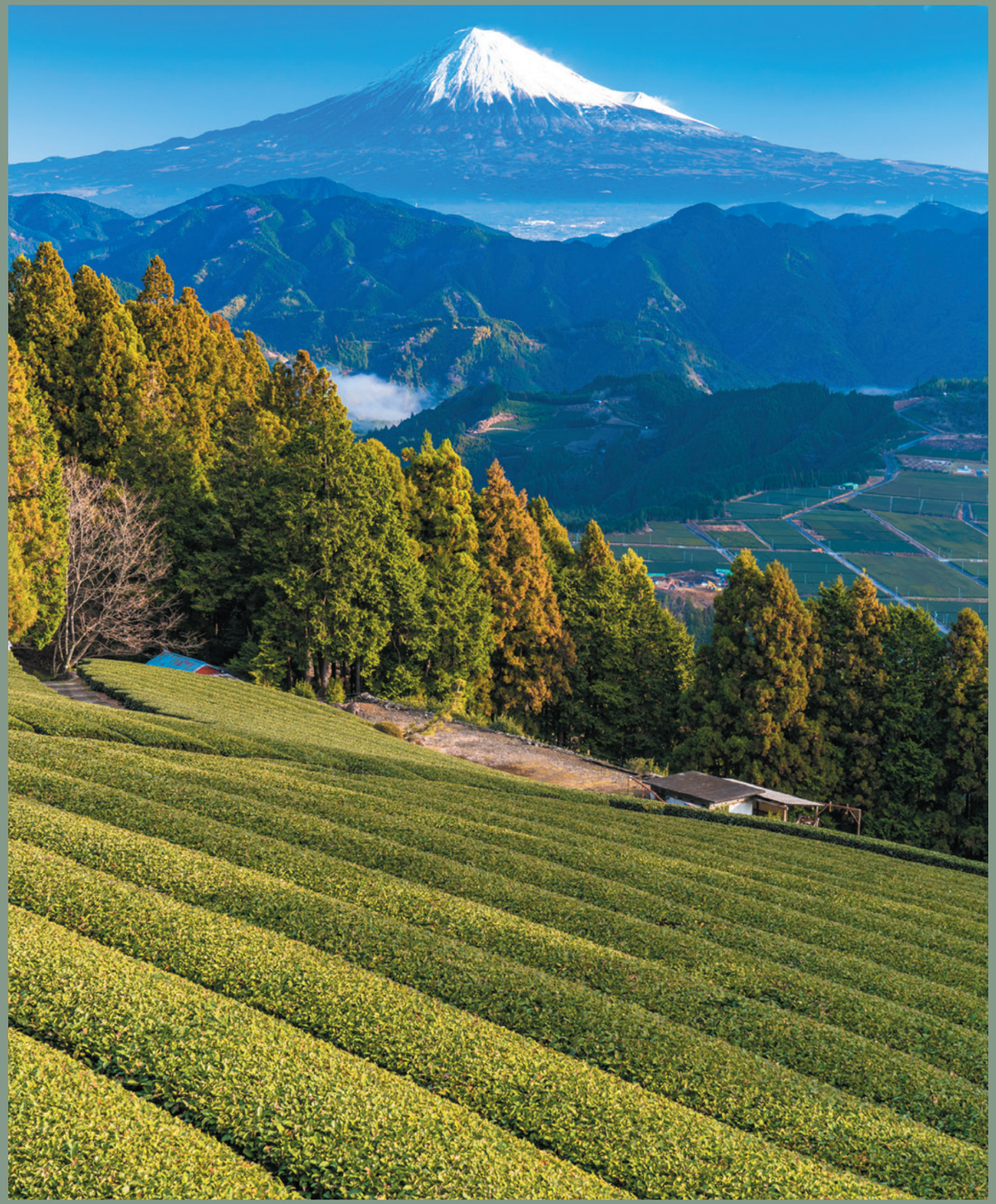
伝統の美味しさ

JAPANESE
SELECTION

しみじみとした旨さには先人の知恵と技術が受け継がれている

今も残る山里の風景には、日本人の知恵が生み出した四季折々の美しさが生活の中に残っています。
晩夏から秋にかけて収穫された物は、無駄にする事なく保存食にされます。冬を越すための工夫は、干したり漬けたり焼き上げたりする方法で、家族の腹を満たしましたが、その副産物は保存させるという目的を超えて、旨み成分の量を助長させたり、苦みや渋さで食べられない物を化学反応で糖分を生み出させたり、ヒーリング効果を与えたりと、工夫が実を結び自分たち家族ばかりか、その一帯を一大産地に変貌させる村興しを実現させました。

原木を並べる椎茸栽培、農家の軒先に橙色の玉がズラリと並ぶ干し柿。庭先の笊に並べて天日干しする梅。
茶摘みをする8月の風景。町中にほのかに感じる醤油の香り。
今、多くの家庭で必需品として使われる、醤油や干し椎茸、冬になると高級果物店に並ぶ干し柿に、ほっとした団らんのひと時に欠かせないお茶やお煎餅。全ては、無駄なく使いたい精神から生まれ、多くの人の知恵で美味しさが何倍にもなって現在に継承されています。私達が忘れられない日本伝統のソウルフードは、幾つになっても心が和む味わいです。



稲穂の国

水穏やかに、
風清々しく、
故郷の名物

日本中で、ゴールデンウィークが明けると、米の生産地では田植えの季節となります。水田で田植えをするシーンも、最近は大きなトラクターで手際よく行なわれています。昔と違って、農家の人手が少なくなってしまった分、機械化で補わなければ間に合いません。ブランド米が続々と誕生する中で、お米の品質研究も進化し、料理や嗜好に合わせてお米を選ぶ時代になりました。自分好みのブランドを知っておく必要もあるのでしょうか。

そんな進化の中でも、稲の生育は昔と変わらず日々少しずつ成長する事に変わりは無いようです。8月の初旬に稲穂が出揃うと、そこから積算温度1000度になる日を待ちます。日々の温度を少しずつ貯め込んで合計1000度になる頃「実るほど頭を垂れる稲穂かな」の金言通り、稲は成長して刈り取りの時期を迎える事になります。その期間中に、米に肥料を与えたり虫の駆除をしたり、農家では忙しい日々が続きます。米の漢字が八十八で構成されている事から、田植えから刈り取りまで、八十八の手間がかかると言われているのも頷けます。こればかりは、稲作が始まった3000年前の縄文時代からそう変わってはいないのでしょう。

新幹線の車窓や飛行機の眼下に広がる水田の美しさに目を奪われることがありますが、この水田から何俵のお米が収穫できるのだろうか、江戸時代の石高で言ったら何石になるのだろうかと考える事があります。髷を結った時代は、一石は大人一人が一年間食べる米の量だと言われました。一石は150kg（180L）ですから、現代日本人の三倍程のお米を年間消費していた計算です。品種にもよりますが1ヘクタール（100m×100m）の田圃から5000kgのお米が収穫できるそうですから、昔なら30人強、現在なら100人程度の胃袋を賄える量です。青く並んだ稲が黄金色に輝き頭を垂れる頃、その風景を見ながら生産者の皆さんへの感謝と共に、年々美味しくなる新米に期待してしまうのです。

岐阜飛騨で生まれた奇跡のブランド米「龍の瞳」

コシヒカリの1.5倍ある日本最大級の大きさと、甘みと華やかな香りが特徴の岐阜県飛騨で誕生したブランド米「龍の瞳」。
日本人が好む柔らかさと、モッチリ感のバランス、米本来の美味しさを追求した希少米です。

申込番号 UOGB0286

岐阜産龍の瞳

商品内容／岐阜産龍の瞳2kg
賞味期限／なし（目安として精米日より60日）
アレルゲン／なし
配送方法 常温

西日本でコシヒカリの名産地として有名な「京丹後」の生産者限定米

西日本随一のコシヒカリの産地、京都丹後市弥栄町の生産者「川戸さん」が手塩にかけて育てたコシヒカリです。京丹後を北流する竹野川と、山々に囲まれた自然豊かな環境で育った、旨みとツヤをご堪能いただけます。

申込番号 UOGB0285

京都丹後産こしひかり

商品内容／京都丹後産コシヒカリ3kg
賞味期限／なし（目安として精米日より60日）
アレルゲン／なし
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

米どころ新潟の二大産地の
コシヒカリを食べ比べ

米どころ新潟の魚沼と佐渡地域のコシヒカリの食べ比べセットです。魚沼のお米がおいしくなる抜群の環境で育まれたコシヒカリと佐渡特有の海洋性気候が育んだコシヒカリ。良質なそれぞれの銘柄米をご賞味ください。

申込番号 UOGB0288

新潟産コシヒカリ食べ比べ

商品内容／魚沼産コシヒカリ2kg×1、佐渡産コシヒカリ2kg×1
賞味期限／なし（目安として精米日より60日）　アレルゲン／なし
配送方法 常温

宮城県を代表する美味しさに
ひとめぼれ

艶やかで味わい深い、東北を代表する銘柄のひとつです。炊き上がりの見た目に、そして美味しさに「一目惚れ」することから名づけられました。粘り・艶・旨み・香りのトータルバランスが良いお米です。

申込番号 UOGB0287

宮城産ひとめぼれ

商品内容／宮城産ひとめぼれ2kg×2
賞味期限／なし（目安として精米日より60日）　アレルゲン／なし
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

新ブランド米
新之助を堪能

コシヒカリとは異なる美味しさを備えた新之助は大粒で艶があり、表層は硬めで粘り強く、しっかりとした粒感と粘りが両立しています。噛むほどに増していく甘みとコク、味の厚みが豊潤な美味しさを醸し出します。

申込番号 UOGB0307

新潟産新之助

商品内容／新潟産新之助2kg×2
賞味期限／なし（目安として精米日より60日）　アレルゲン／なし
配送方法 常温

優しい甘さと、
ほど良い柔らかさの
秋田県の代表銘柄

米粒にハリがあり噛みごたえが良く、炊上がりの艶・光沢が良いお米です。秋田出身の小野小町にちなんで、名づけられた秋田県を代表するお米です。冷めた時にもご飯が硬くなりにくく、美味しさも持続します。

申込番号 UOGB0289

秋田産あきたこまち

商品内容／秋田産あきたこまち2kg×2
賞味期限／なし（目安として精米日より60日）　アレルゲン／なし
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

おすすめ特集 Ramen ラーメン

まるで生麺のようなのど越しと食感、
福山製麺所自信の「旨麺」を堪能

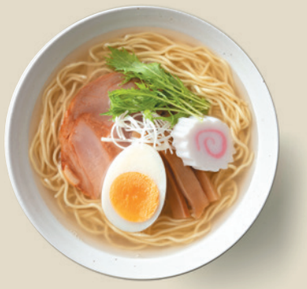
明治38年創業。かん水を使用しない生麺を
48時間熟成乾燥させ、うま味を凝縮させたノンフライの「旨麺」。
まるで生麺のようなのど越しと食感が特徴のこだわり麺に
各種スープをセットしました。

申込番号 UOGB0237

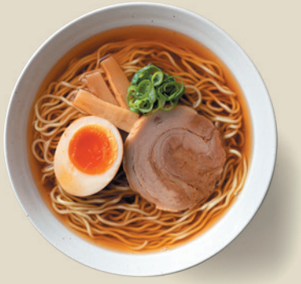
福山製麺所 旨麺詰め合わせ

商品内容／乾麺80g×16、塩スープ36g×4、
醤油スープ・味噌スープ・豚骨スープ各35g×4
賞味期限／300日　アレルゲン／小麦・乳成分
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。



全国津々浦々
ラーメンをめぐる
旅の気分に。



北は北海道、南は九州まで全国ラーメン味めぐり。
個性たっぷりの各地のラーメンをお好みに合わせてご賞味ください。
お鍋ひとつの簡単調理でお召し上がりいただけます。

申込番号 UOGB0280

ご当地ラーメン味くらべ

商品内容／札幌味噌味（麺70g、スープ付）、小樽塩味（麺70g、スープ付）、
秋田比内地鶏醤油味（麺70g、スープ付）、米沢醤油味（麺70g、スープ付）、
喜多方醤油味（麺70g、スープ付）、東京醤油味（麺70g、スープ付）、
尾道醤油味（麺70g、スープ付）、博多とんこつ味（麺70g、スープ付）各2
賞味期限／180日　アレルゲン／小麦・卵
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

細いながらにも独特のコシと滑らかな喉ごし

長崎県五島列島が誇る五島うどんの製法で麺を延ばし、
麺の生地に黒ゴマを練り込んだ手延べうどんです。
食塩の濃度はその日の気温、湿度に応じて調整し、
麺を作る過程で何度も熟成を重ねた一品です。

申込番号 UOGB0174

黒胡麻入り手延べ饂飩

商品内容／黒胡麻入り手延べ饂飩50g×40
賞味期限／540日　アレルゲン／小麦
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

うどんの本場、
香川県で製麺された讃岐うどん

コシのある麺は口に入れた際に柔らかく、
噛むともちもちとしているのが特徴です。
四季に合わせ、かけうどん、ぶっかけうどん、
ざるうどん、釜あげうどんなどでご賞味ください。

申込番号 UOGB0175

讃岐うどん

商品内容／うどん50g×44
賞味期限／730日　アレルゲン／小麦
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

低温熟成製法で打った
うどんとそばのセット

生麺を低温で熟成させながら、乾燥させる低温熟成製法で打ったうどんとそば。天候や湿度によって、乾燥を調整する熟練した職人の技が、素材の旨味を十分に活かし、コシが強く滑らかな風味を生み出します。

申込番号 UOGB0234

＜人力うどん＞職人の技 うどん・そばセット

商品内容／うどん麺・そば麺各80g×8、
うどんつゆ8.3g×8、そばつゆ8g×8
賞味期限／300日　アレルゲン／小麦・そば
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

美味しさの秘密は、
うま味を凝縮させた旨麺

生麺を48時間熟成乾燥させ、
うま味を凝縮させたノンフライの旨麺と、
じっくり煮込んだ豚骨ベースのスープを
セットにしてお届けします。

申込番号 UOGB0235

長崎ちゃんぽん

商品内容／ちゃんぽん麺（乾麺）80g×20、
ちゃんぽんスープ20g×20
賞味期限／300日　アレルゲン／小麦・乳成分
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

北海道産小麦１００％使用。
長崎県でまごころ込めて作られた
手延べ素麺

素麺作りの歴史と伝統ある島原地方で製麺。
コシ、もっちりとした歯ごたえ、ツルっとした舌触り、
のど越しの良さをお楽しみください。

申込番号 UOGB0296

手延べ島原素麺 日本の誉

商品内容／素麺50g×36
賞味期限／1095日　アレルゲン／小麦
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

つるつるの食感と、
熟成による
しっかりとした
麺のコシが特徴

手延そうめん発祥の地「奈良県」にて、
受け継がれた伝統の技と、
こだわりの原料を使って丁寧に作り上げ、
素麺をじっくり熟成させた三輪素麺蔵熟二年物。
しっかりとした麺のコシが自慢です。

申込番号 UOGB0204

三輪素麺 蔵熟二年物

商品内容／素麺50g×28
賞味期限／730日　アレルゲン／小麦
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

静岡 天竜茶詰め合わせ

急須なしでも
美味しい緑茶を手軽に味わえる
三角ティーバッグタイプ

黄綬褒章受賞のお茶作り名人、太田昌孝氏の茶園で
生産されたお茶を、メッシュタイプの三角ティーバッグにしました。
茶葉が十分に広がり、急須と変わらない味わいを
手軽にお楽しみいただけます。

神緑

清緑

申込番号 UOGB0176

静岡 天竜茶詰め合わせ

商品内容／煎茶 清緑ティーバッグ(2g×15)×1、
煎茶 神緑ティーバッグ(2g×15)×2
賞味期限／365日　アレルゲン／なし
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料(8品目)について表示しております。

だし茶漬け

出汁と抹茶の風味が、
贅沢な具材の味わいと
一緒にお口に広がる

大きな具材が入った贅沢なお茶漬けは、
北海道産真昆布と静岡県産抹茶を使用した味わい深い一杯。
お好みで白煎りごまを入れることで香ばしい風味を
お楽しみいただけます。

申込番号 UOGB0256

だし茶漬けセット

商品内容／だし茶漬けの素 4.5g×10、はまぐり2個×1、
ずわい蟹13g×1、紅鮭1切×1、金目鯛1切×1、帆立2個×1、
桜えび14g×1、紀州南高梅1粒×1、うなぎの蒲焼き13g×1、
あさり30g×1、宍道湖しじみ30g×1、白煎りごま1g×10
賞味期限／180日　アレルゲン／小麦・えび・かに
配送方法 常温

*この記号の具材は容器包装詰加圧加熱殺菌食品です。

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料(8品目)について表示しております。

有明海の中から、
柔らかく甘みの強い海苔を選定

有明海産の海苔を独自製法で味付け

栄養豊富な有明海の漁場で育まれた有明海産の海苔に、
国産の昆布と焼き海老で出汁を取り、
丸大豆醤油と本みりんなどで味を調えた独自のタレをつけ、
遠赤焙焼製法で焼き上げた味付海苔です。

申込番号 UOGB0239

有明海産 味付海苔詰め合わせ 撰

商品内容／味付海苔（8切24枚）×10
賞味期限／360日　アレルゲン／小麦・えび
配送方法 常温

海苔作りに適した干満の差を利用して作られる
有明海産の海苔は、非常に柔らかく、上品な甘さが特徴です。
その有明海で採れた海苔の中から、特に美味しい海苔を選び、
一枚一枚丁寧に焼き上げました。

申込番号 UOGB0245

有明産 焼海苔

商品内容／焼海苔8枚×5
賞味期限／180日　アレルゲン／なし
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

山椒の風味が
おいしさを引き立てる
”鰻めし”

宮城県のお米をうなぎの煮汁で炊き上げ、
蒲焼をトッピングした”おこわ”と、
刻んだうなぎを混ぜ込んだ”ひつまぶし”のセット。
ほんのりと香る山椒の風味が食欲をそそります。
お出汁をかけて”だし茶漬け”にするのもおすすめです。

申込番号 UOGB0207

国産うなぎおこわ詰め合わせ

商品内容／国産うなぎおこわ・
　　国産うなぎひつまぶし 各80g×3
賞味期限／180日　アレルゲン／小麦

配送方法 冷凍

香ばしいくるみたれで味わう、
中山道は木曽路の郷土の味覚

地元産のうるち米「あさひの夢」を使用、
独特の食感と、ごま、落花生、くるみで作られるタレが、
香り高く、風味のある五平餅です。

申込番号 UOGB0184

岐阜ふるや 五平餅

商品内容／五平餅100g×12、たれ20g×12
賞味期限／90日　アレルゲン／小麦・くるみ・落花生

配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

炊き込むことで凝縮される、
醤油、出汁、海鮮の旨味

【炊き込みご飯】

＊この記号の具材は容器包装詰加圧加熱殺菌食品です。

炊き込みご飯の素

日高産昆布／
焼津産鰹使用

【お吸い物】

＊この記号の具材は容器包装詰加圧加熱殺菌食品です。

お吸い物の素

（北海道産真昆布使用）

本醸造醤油をベースに、国産鶏、日高産昆布、焼津産鰹エキスを使用した炊き込みご飯の素は優しい味わいながらも旨味が凝縮されています。北海道産真昆布と鰹の出汁が香るお吸い物との組み合わせは、和食との相性がよく、おすすめです。

申込番号 UOGB0254

炊き込みご飯とお吸い物セット

商品内容／炊き込みご飯の素（2合用）38g×5、ずわい蟹13g×1、金目鯛1切×1、
　　帆立2個×1、うなぎの蒲焼き13g×1、あさり30g×1、三つ葉0.2g×5、
　　白煎りごま1g×5、お吸い物の素2.9g×5、はまぐり2個×1、ずわい蟹13g×1、
　　紀州南高梅1粒×1、あさり30g×1、宍道湖しじみ30g×1、白煎りごま1g×5
賞味期限／180日　アレルゲン／小麦・乳成分・かに

配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

大分県の豊かな
自然から生まれた、
肉厚な原木椎茸

大分県の豊かな自然の中で、
約2年の歳月をかけて生まれる原木乾椎茸。
品評会で数多くの優勝と日本一の生産量並び
高い品質が評価されています。

申込番号 UOGB0297

大分県産 椎茸どんこ

商品内容／椎茸(どんこ)120g
賞味期限／365日　アレルゲン／なし
配送方法 常温

ほのかな甘味と
爽やかな酸味の南高梅

紀州産南高梅にレンゲの蜂蜜を加え漬け込み、
ほのかな甘味と爽やかな酸味はお茶請けとしても
最適な一品です。

申込番号 UOGB0109

紀州産はちみつ梅

商品内容／紀州はちみつ梅 ポリ樽600g(塩分 約8%)
賞味期限／365日　アレルゲン／なし
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料(8品目)について表示しております。

冷凍フルーツに
ホイップした生クリームを
まとった大福4種

いちご生クリーム

ブルーベリー生クリーム

パイナップル生クリーム

マンゴー生クリーム

いちご、ブルーベリー、パイナップル、
マンゴーをホイップした北海道産生クリームと合わせ
大福に仕上げました。

申込番号 UOGB0283

生クリーム大福詰め合わせ

商品内容／大福(いちご生クリーム・ブルーベリー生クリーム・
パイナップル生クリーム・マンゴー生クリーム)
各65g×3
賞味期限／60日　アレルゲン／乳成分
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料(8品目)について表示しております。

素朴な風味に
思わずほっこりする
熊本の郷土菓子

さつま芋と粒あんを生地で包んで蒸した「いきなり団子」は、ほのかな塩気とやさしい甘さが絶妙。セットの冷凍焼芋や大学芋とともに、さつま芋の美味しさをご堪能ください。

申込番号 UOGB0250

＜芋屋長兵衛＞芋三昧

商品内容／熊本いきなり団子
（プレーン・紫芋・よもぎ・黒糖）各80g×2、
お芋棒（大学芋）300g×1、
おやついも（新感覚冷凍焼き芋）500g×1
賞味期限／90日　アレルゲン／小麦

配送方法 冷凍

十勝産小豆100％の粒餡と
フワフワ生地を味わう

豆処とも言われる北海道・十勝地方で収穫された、小豆100％の粒餡にホイップクリームをブレンド。程よい甘さと小豆の風味が楽しめます。

申込番号 UOGB0194

乳蔵 北海道十勝生どら

商品内容／生どら焼き70g×25
賞味期限／365日　アレルゲン／小麦・卵・乳成分

配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。　※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

国産米を使用した独自製法の
せんべい5種を楽しむ

国産米を100％使用、海老風味のえびせんべい、醤油仕立てのコーンせんべい、あおさ海苔とソースを練り込んだソースせんべい、あっさりうま塩せんべい、カレー風味のカレーせんべいを詰め合わせにしてお届け。

申込番号 UOGB0238

米菓 穂のなごみ

商品内容／えびせんべい・コーンせんべい・うま塩せんべい・
ソースせんべい・カレーせんべい各15g×4
賞味期限／300日　アレルゲン／小麦・乳成分・えび

配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。　※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

ふんわり生地で、
たっぷりの餡を包み込んで
焼き上げた、丹波の和スイーツ

丹波産の栗と大納言あずき、京都和束産の抹茶で作った
3種のこだわり餡を、丹波産の卵を使用したカステラ生地で
丁寧に焼き上げた一品。自然解凍後、レンジで温めると
生地のふわっと感をお楽しみいただけます。

申込番号 UOGB0271

丹波の幸 栗幸餡セット

商品内容／栗幸餡（丹波栗・大納言あずき・宇治抹茶）各３
賞味期限／30日　アレルゲン／小麦・卵・乳成分
配送方法 冷凍

丹波栗

大納言あずき

宇治抹茶

栗の専門家も唸らせた、
丹波の栗農園こうはた名物
「丹波焼き栗」とお団子のセット

大粒な栗を熟成し甘みとコクを引き出した
ホクホクな”焼き栗”と、丹波の栗と大納言あずきで作った餡を
たっぷり使用したもっちもち大粒だんごのセット。
丹波の絶品和スイーツを産直でお届けします。

申込番号 UOGB0272

丹波の幸 焼き栗とお団子セット

商品内容／丹波焼き栗×１、だんご（丹波栗・大納言あずき）各３
賞味期限／30日　アレルゲン／小麦・卵・乳成分
配送方法 冷凍

〔 お申込み期間 〕6月15日～4月30日
〔お届け可能期間〕9月中旬頃～5月頃

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

※お届け期間が限定されている商品です。

丹波栗

大納言あずき

丹波焼き栗

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。　※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

お食事の最後は、デザートで飾りたい

SWEETS SELECTION

綺麗な洋菓子が日常を華やかに演出します

「新郎新婦初の共同作業として」と、司会者に紹介されるのが、ウエディングケーキへの入刀。元々イギリス式の3段ケーキの最上部にマジパン製の新郎新婦ミニチュアをのせたケーキの一段目に入刀しその段は披露宴の席に振舞われました。2段目は参列できなかった人に報告方々配り、一番上の段は保存して、最初の結婚記念日にテーブルに飾り祝うという風習が残っています。

現在日本の洋菓子作りは、小麦粉・卵・バター・牛乳を様々な国の手法を使い分けて仕上げていますので、流行の消費期間はすぐに過ぎてしまいます。

ポルトガル人の宣教師が伝えたカステラやボーロは、今では和菓子に分類され、昭和20年以降に伝わったアメリカのお菓子は、子供たちの日常生活に溶け込んでいます。

明治維新の頃に伝わった「洋菓子」だけは、今でも別格で、晴れの日を祝う象徴的なアイテムとして君臨し、パティシエたちは世界共通で、尊敬される憧れの職業になっています。洋菓子の美しいフォルムに官能的芳香と魅惑の味には、誰も抗えないのです。

申込番号 UOGB0189

ブラウニー ・フロランタン&焼菓子詰め合わせ

商品内容／BOX1：ブラウニー ・フロランタン・オレンジクッキー各4
BOX2：マドレーヌ（プレーン×8、ピスタチオ×4）
賞味期限／20日　アレルゲン／小麦・卵・乳成分・くるみ
配送方法 常温

申込番号 UOGB0088

バームクーヘン&
フラワーモンブラン詰め合わせ

商品内容／バームクーヘン×1、
フラワーモンブラン（かぼちゃ×4、
ラズベリー・マロン各2）、
オレンジクッキー・エディブルフルールクッキー各3
賞味期限／20日　アレルゲン／小麦・卵・乳成分

配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

ベルギー産チョコの生地にカカオビターチョコを閉じ込めた大人リッチな「濃厚フォンダンショコラ」と、さくさくサブレの3種の「クリームサンド」やマドレーヌ、キャラメルタルトなどを詰め合わせた期間限定セット。

申込番号 UOGB0190

クリームサンド&バラエティスイーツ詰め合わせ

商品内容／BOX1：濃厚フォンダンショコラ×1、
マドレーヌ プレーン×3、
クリームサンド（ラムレーズン・ストロベリー・宇治抹茶）各1
BOX2：ヘーゼルナッツキャラメルタルト・
クラインバームクーヘン プレーン各1
賞味期限／20日　アレルゲン／小麦・卵・乳成分・くるみ

配送方法 常温

〔 お申込み期間 〕8月1日～2月末日
〔お届け可能期間〕11月1日～3月31日

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

※お届け期間が限定されている商品です。

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

KYOTO TERROIR HONEY

千年の歴史に彩られた京都　世界でここでしか採れない誰も知らなかった蜂蜜があります

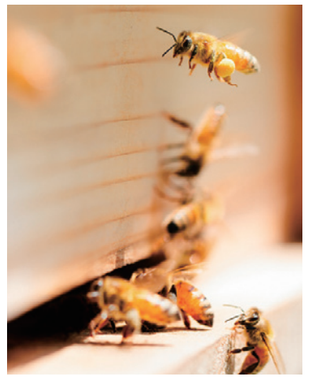
丁寧に、大切に育む京都のテロワールハニーをお届けいたします
HONEY.Kは蜂蜜の奥に広がる
自然の営みを守り 大地に還元する養蜂場です

実は国内トップクラスの蜜源だった京都

京都は蜂蜜の生産地として特別有名なわけではありません。ですが歴史的風土特別保存地区として、かつての古都があったより前の時代からの原生林が今も残っています。そこに咲く花々は他の地域にはない独自の生態系を形成しています。
また京野菜などは全国的に有名ですが農耕地としては規模も小さく、そのお陰で農薬が使われている土地も少ないのが特長です。さらに観光地として雑草などが生い茂る河川敷も草刈りなどの手入れが行き届いているため、雑蜜と言われる特有の風味を持つアブラナ科の影響を受けにくい環境にあります。このような条件で採れる蜂蜜は、類を見ないレベルに花の香りが芳醇で栄養価も高く、最適な甘味といわれるBrix（糖度）78～80％を実現します。
京都は他に類を見ない国内トップクラスの蜜源であることも広くお伝えできればと考えております。

土壌改良のプロが20年かけてたどり着いた蜂蜜

長年「土作りのプロ」として農業の生産現場に携わってきました。私たちの養蜂は、蜜源となる花の土壌を豊かに、健やかにすることから始まります。土作りには自然の粘土鉱物や堆肥を使用します。良質な土で育った植物からは、山のミネラル（アミノ酸や微量要素）を豊富に含んだ花粉や蜜が採れ、味・香り・糖度の高い蜂蜜になります。
採取された蜜巣は、1枚1枚丁寧に蜜蓋を切り落とし、含まれるミネラルや酵素を損なわないように、何時間もかけて自然濾過をしています。他では味わえない高品質の蜂蜜を、純粋なままお届けします。京百花は栄養成分を壊さないように加熱処理をせず、採れたての蜜を丁寧に濾過してボトリング。自然の滋養たっぷりの濃厚で深みのある甘さをお愉しみいただけます。



蜂蜜の奥に広がる自然の営みを守り、大地に還元する養蜂場

近年、自然環境の変化や有害な農薬の散布を原因としたミツバチの減少が、世界中で問題になっています。野菜・果樹・綿など農作物の多くが、ミツバチたちの訪花によって受粉し実をつけます。ミツバチの減少は、人々の生活にとても大きな影響をあたえる問題です。ミツバチは自然や私達にとってかけがえのない大切なパートナーです。ミツバチたちが懸命に蜜を集め、子を守りながら生きていく姿は、いつ見ても心を動かされます。その存在を守る役割を担えることはありがたく、長く続けて次の世代に繋げたいと思っています。冬は底冷え、夏は蒸し暑い京都は、暑さや寒さに弱いミツバチにとって理想の環境とは言えません。量も他の産地ほど大量にとはいきませんが、そのぶん糖度が高く、品質にこだわり採蜜しています。養蜂を通じて農作放棄地を減らし、ミツバチを育て、人と農業と自然が循環する理想的な「農環境の保全」を目標に活動しています。

花香る蜂蜜に酔いしれる リキュールと京都テロワール 京百花の調べ

千年の歴史に彩られた京都で、豊かな自然環境から生み出された、驚くほどに雑味を感じない百花蜜と桜香る単蜜。蜜を届けてくれる雌蜂たちに敬意と愛を込めて名付けられた蜂蜜のお酒「she」と共にお愉しみください。

申込番号 UOGB0276

国産 蜂蜜＆蜂蜜リキュール

商品内容／蜂蜜（百花蜜120g×1・桜 50g×1）、
蜂蜜リキュールshe180ml×1
賞味期限／730日　アレルゲン／なし
配送方法 常温

チーズケーキと楽しむ 京都テロワール ハニー京百花セット

京百花のために生まれた、マスカルポーネで甘さを抑え、ホワイトチョコでコクと深みを出したチーズケーキです。京百花をたっぷりかけて、華やかな蜂蜜の香りと濃厚な甘味のマリアージュをご堪能ください。

申込番号 UOGB0277

国産 蜂蜜＆チーズケーキ

商品内容／蜂蜜（百花蜜・桜）各50g×1、
京百花の雫チーズケーキマスカルポーネ×5
賞味期限／730日　アレルゲン／卵・乳成分
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。
※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されておりますので、お申込・お届けはできません。

オーナーシェフ柳舘功氏監修スイーツ

東京・青山に構えるフランス料理の
名店「ランス・ヤナギダテ」監修の濃厚な風味、
なめらかな口あたりが魅力の半熟チーズケーキ、
甘さ控えめでチョコ本来の味わいが楽しめる
チョコレートケーキをセットで。

申込番号 UOGB0241

青山<ランス・ヤナギダテ>
レストランのケーキセット

商品内容／半熟チーズケーキ（直径 約15cm）×1、
アリス・オ・ショコラ（15cm×15cm）×1
賞味期限／90日　アレルゲン／小麦・卵・乳成分
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

プリン好きにお勧め北海道スイーツ

優しい甘さととろけるような食感の「乳蔵北海
道プリン」と、北海道産クリームチーズを使用し
表面をキャラメライズした「乳蔵あいすプリン」、
クリームチーズの風味たっぷりの「焼きプリン
ケーキ」のセット。

申込番号 UOGB0193

乳蔵　よくばりプリンセット

商品内容／焼きプリンケーキ100g×1、
プリン100g×3、カラメルソース5g×3、
あいすプリン65g×3
賞味期限／60日　アレルゲン／小麦・卵・乳成分
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

和菓子職人が考案した、
餡でコーティングした
バウムクーヘン

北海道産の全卵を使用したミニサイズの
バウムクーヘンに、さまざまなフルーツを使用した餡を
たっぷりとかけたカラフルな和洋スイーツです。
餡の程よい甘さと、フルーツの香りをお楽しみいただけます。

申込番号 UOGB0270

北海道カラフルバウム

商品内容／バウムクーヘン（ストロベリー・あんこ・赤肉メロン・
青肉メロン各2、りんご・ブルーベリー各1）
賞味期限／30日　アレルゲン／小麦・卵・乳成分

配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

備えあれば安心。おしゃれな防災食

長期保存可能なデニッシュパンです。
防災食としても魅力的！！ほっとする優しい甘さで、
しっとり、ふっくらとした美味しいデニッシュパンを
お召し上がりください。

申込番号 UOGB0284

缶入りデニッシュパンセット

商品内容／デニッシュパン
（リッチミルク×3、チョコレート・メープル各2）
賞味期限／730日　アレルゲン／小麦・卵・乳成分

配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

あまおうの魅力がぎゅっと詰まった、
大人から子どもまで幅広く愛されるアイス

福岡の農家さんが愛情たっぷりに育てた「博多あまおう」を
とことん楽しむアイスです。苺と相性のよい素材を選び、
全く異なる4つの味わいに仕上げました。

申込番号 UOGB0096

博多あまおうのこだわりアイス

商品内容／アイス（あまおうソース＆バニラ58ml×3、
あまおう＆ショコラ76ml×3、
あまおうクリームチーズ・あまおうシャーベット各78ml×4）
賞味期限／なし　アレルゲン／卵・乳成分

配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

女性天才シェフ、アンドレ・ロジェ監修。
可愛らしく華やかな味を
楽しめるアイスギフト

一つ一つ手作業でトッピングした、
11種類のバラエティ豊かな彩りと、
味を楽しめる人気のアイスギフトをお楽しみください。

申込番号 UOGB0298

＜銀座京橋 レ ロジェ エギュスキロール＞ アイスセット

商品内容／アイス（ダブルベリー・ストロベリー・マンゴーサンデー・
マンゴーパフェ・バニラ＆ブルーベリー・
バニラ＆ストロベリー・チョコオレンジ・チョコバナナ・
洋梨パフェ・洋梨サンデー・キャラメル＆クランチ）各105ml
賞味期限／なし　アレルゲン／小麦・卵・乳成分

配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

北海道産牛乳の
濃厚かつ爽やかなアイスクリーム

8種類のバラエティ豊かな北海道アイスクリーム。
濃厚な味わいのプレミアムバニラやミルク感たっぷりのバニラ。
北海道産苺を30％使用したストロベリー等の
フルーツアイスもセットにしました。

申込番号 UOGB0291

乳蔵 北海道アイスクリーム８種

商品内容／アイス（プレミアムバニラ・バニラ・チョコ・ハスカップ・
ストロベリー・赤肉メロン各80ml×2、
クリームチーズ・青肉メロン各80ml×1）
賞味期限／なし　アレルゲン／卵・乳成分
配送方法 冷凍

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

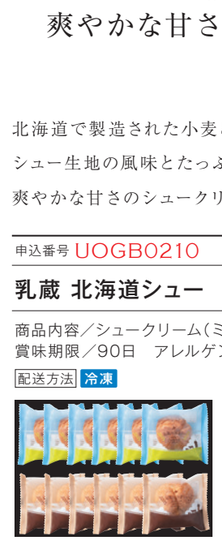
コクとミルク感、
爽やかな甘さのシュークリーム

北海道で製造された小麦と生クリームを使用。
シュー生地の風味とたっぷりのミルク感。
爽やかな甘さのシュークリーム。

申込番号 UOGB0210

乳蔵 北海道シュー

商品内容／シュークリーム（ミルク・チョコ）各６
賞味期限／90日　アレルゲン／小麦・卵・乳成分
配送方法 冷凍



見た目も美しい、
煌めくジュレと果実のスイーツ

和歌山県産の温州みかん・若桃を丸ごと使用した
コンポートと、色とりどりのフルーツミックス。
甘すぎない、柔らかい口解けのジュレに閉じ込めました。

申込番号 UOGB0135

コンポート 果実の宝石箱

商品内容／コンポート（まるごと温州みかん・若桃入りフルーツ・
まるごとあら川の若桃）各350g
賞味期限／180日　アレルゲン／なし
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

生食用の青森りんごをギュッ！と絞ったストレートジュース

りんごを数種類ブレンドすることで、
甘味と酸味の調整をしているため、
りんごそのままの味をお楽しみいただけます。

申込番号 UOGB0295

青森りんご 100%ストレートジュース

商品内容／りんごジュース（PLAIN）1L×4
賞味期限／365日　アレルゲン／なし

配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

マイルドな味 希少なトマトジュース

フルーティな香りで、酸味が少なくマイルドな味わい。
赤いトマトに含まれるリコピンよりも、
カラダに吸収されやすいシスリコピンを多く含む。
生産者が少なく希少なトマトと言われる
桃太郎ゴールドをご賞味ください。

申込番号 UOGB0196

桃太郎ゴールドトマトジュース

商品内容／トマトジュース 720ml×2
賞味期限／730日　アレルゲン／なし

配送方法 常温

スムージータイプの 人参ミックスジュース

有機栽培人参の果肉をそのまま入れた、
トロトロ新食感の人参ジュースです。
約6割の人参にりんご果汁を4割プラス。
甘さは人参の甘さとりんごの甘さだけ。
後味爽やか、人参嫌いの方も飲めると好評です。

申込番号 UOGB0197

トロトロ果肉入り人参ジュース

商品内容／人参ジュース1L×3
賞味期限／365日　アレルゲン／なし

配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

岐阜の里山から、
世界初もみじサイダー

アジア最大級の食の展示会
「FOODEX JAPAN」において3部門で受賞。
食用もみじ葉60枚分を濃縮した、
もみじのプレミアムサイダー。
もみじの色、味、香りが楽しめるもみじ茶、
食べられるドライもみじ葉とお届け。

申込番号 UOGB0203

もゆるは もみじスパークリングセット

商品内容／もみじスパークリング200ml×6、
食べられるドライもみじ葉×6、
もみじ茶 7g×3
賞味期限／365日　アレルゲン／なし
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。

華やかな金箔入り焼酎、
芋と麦の飲み比べ

「常圧蒸留法」から生まれるふくよかな香り、
奥深くまろやかな飲み口の芋焼酎。佐賀県産の二条大麦、
有田黒髪山系の清冽な水で仕込んだすっきりした
味わいとさわやかな飲み口の麦焼酎。

申込番号 UOGB0104

佐賀県産 金箔入り芋焼酎・麦焼酎 飲み比べ

商品内容／本格芋焼酎・本格麦焼酎 各500ml
賞味期限／なし　アレルゲン／なし
配送方法 常温

加水なしの芋焼酎を味わう

芋焼酎の原料として評判の高い「黄金千貫」を使用し、
常圧蒸留で贅沢に香りを引き出しました。
香味豊かでコク深い味わいをストレートに
楽しんでいただけるよう、原酒のまま仕上げました。

申込番号 UOGB0103

本格芋焼酎 原酒 始

商品内容／本格芋焼酎 原酒 720ml
賞味期限／なし　アレルゲン／なし
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。
※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されておりますので、お申込・お届けはできません。

おすすめワイン

Wine

オーシャンテールが贈るおすすめワイン4選！
チーズなどのワインにあうおつまみと一緒にどうぞ。

フランス・ブルゴーニュ産 AOCの赤ワインです。

イチゴジャムのような甘い香りに軽いインクのような香り。
タンニンに負けず酸味も十分あるため口当たりは軽く
飲みやすいワインです。

申込番号 UOGB0275

フランス産 ワイン ブルゴーニュ 赤

商品内容／ブルゴーニュ ルージュ（赤）750ml
賞味期限／なし　アレルゲン／なし
配送方法 常温

フランス・ブルゴーニュ産 AOCの白ワインです。

白桃、パッションフルーツを思わせるアロマ。
おだやかな酸としっかりしたボディを持つワインです。

申込番号 UOGB0274

フランス産 ワイン ブルゴーニュ 白

商品内容／ブルゴーニュ ブラン（白）750ml
賞味期限／なし　アレルゲン／なし
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。
※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されておりますので、お申込・お届けはできません。

ドイツ産スパークリング ワイン（ゼクト）の 味わいが異なる2種飲み比べ

フルーティな香りとほんのりした甘みが特徴の
飲み飽きない“やや甘口”と、はつらつとした口当たりと
繊細な味わいがどの料理にも
相性ぴったりな“辛口”のセットです。

申込番号 UOGB0105

ドイツ産 スパークリングワイン ウィッシュ パール＆ブリュット 飲み比べセット

商品内容／ウィッシュ パール（やや甘口）・
ウィッシュ ブリュット（辛口）各750ml
賞味期限／なし　アレルゲン／なし
配送方法 常温

イタリア・IGT（地酒） 赤白ワイン

タンニンと酸味のバランスが心地よい、
いちごのようなフルーティな香りが特徴の飲み応えのある
赤ワインと、フルーツの甘い香りが口の中に広がる
マイルドな飲み口の白ワインをお楽しみください。

申込番号 UOGB0106

イタリア産ワイン マラテスタ 赤白セット

商品内容／マラテスタ（赤・白）各750ml
賞味期限／なし　アレルゲン／なし
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。
※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されておりますので、お申込・お届けはできません。

Fruits

フルーツ特集

“大人気！おすすめフルーツ”

Special feature

芳しい香り、とろけるような味わいのマスクメロン

きめ細やかな栽培管理のもと、丹念に育まれたマスクメロン。上品な甘みと芳香があり、ジューシーでなめらかな口当たり。豊かな味わいをお楽しみください。

〔 お申込み期間 〕通年
〔お届け可能期間〕通年

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

申込番号 UOGB0140

静岡県産 マスクメロン

商品内容／静岡県産 マスクメロン1個（1.2kg）
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルゲン／なし
配送方法 常温

西暦1900年から栽培が始まった山梨の桃

日本一の桃の生産量を誇る「フルーツ王国・山梨県」。その恵まれた自然環境のもと、太陽をたっぷり浴びて育つ桃は、あふれるほどの果汁と、とろけるようななめらかな口当たりが自慢です。

〔 お申込み期間 〕4月5日～7月10日
〔お届け可能期間〕7月5日頃～8月10日頃

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

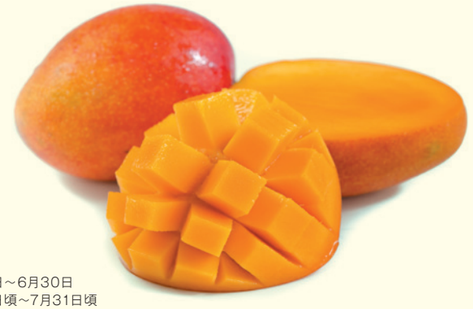
※お届け期間が限定されている商品です。

申込番号 UOGB0145

山梨県産 桃

商品内容／山梨県産 桃5～6個（計1.5kg）
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルゲン／なし
配送方法 冷蔵

濃厚な甘みに爽やかな酸味、沖縄県産のマンゴー



生産者の熟練の技術を生かし、樹上で完熟するまで育まれた沖縄県産マンゴーは、色鮮やかな赤い果皮に包まれ、芳醇な香りと深いコクのある甘みと溢れる果汁が特長です。

〔 お申込み期間 〕4月5日～6月30日
〔お届け可能期間〕7月5日頃～7月31日頃

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

※お届け期間が限定されている商品です。

申込番号 UOGB0144

沖縄県産 マンゴー

商品内容／沖縄県産 マンゴー2個（計600g）
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルゲン／なし
配送方法 冷蔵

30年以上の年月をかけて日本で開発された、爽やかな甘さと香りのマスカット

ぶどう生産量日本一を誇る「フルーツ王国・山梨県」。その恵まれた自然環境のもと、太陽をたっぷり浴びて育つシャインマスカットは、香り高く甘みも豊か。種も少なく丸ごとパクッとお召し上がりいただけます。

〔 お申込み期間 〕6月1日～8月31日
〔お届け可能期間〕9月1日頃～9月30日頃

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

※お届け期間が限定されている商品です。

申込番号 UOGB0147

山梨県産 シャインマスカット

商品内容／山梨県産 シャインマスカット1房（500g）
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルゲン／なし
配送方法 冷蔵

あふれる果汁と芳醇な味わい

種がなくて食べやすいのも人気の「岡山県産ニューピオーネ」。華やかな香りと甘さなのに後味すっきり。甘みと酸味のバランスが良く、大粒タイプのぶどうです。

〔 お申込み期間 〕6月25日～9月15日
〔お届け可能期間〕9月25日頃～10月15日頃

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

※お届け期間が限定されている商品です。

申込番号 UOGB0293

岡山県産 ニューピオーネ

商品内容／岡山県産 ニューピオーネ2房（計900g）
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルゲン／なし
配送方法 冷蔵

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。
※フルーツはお届け日のご指定はできません。 ※沖縄県および島しょ部へのお届けはできません。

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。
※フルーツはお届け日のご指定はできません。 ※沖縄県および島しょ部へのお届けはできません。

ジューシーで酸味が少なく、上品な甘みの高級品種

「いちご王国とちぎ」が17年の歳月を経て開発した品種「スカイベリー」。きれいな光沢と円錐形の果実には、甘みと酸味のバランスがよく、豊かな果汁が詰まっています。ジューシーでまろやかな味わいをお楽しみください。

〔 お申込み期間 〕11月1日～2月20日
〔お届け可能期間〕2月1日頃～3月20日頃

1月 **2月** **3月** 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

※お届け期間が限定されている商品です。

申込番号 UOGB0139

栃木県産 スカイベリー

商品内容／栃木県産 スカイベリー24～30粒（計750g）
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルゲン／なし
配送方法 冷蔵

四角い形の種なし柿

平べったい四角い形が特徴的な山形県産庄内柿。まろやかな歯触りと、コクのある甘さが自慢。種のない食べやすさも魅力です。

〔 お申込み期間 〕7月15日～10月15日
〔お届け可能期間〕10月中旬頃～11月中旬頃

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 **10月** **11月** 12月

※お届け期間が限定されている商品です。

申込番号 UOGB0161

山形県産 庄内柿

商品内容／山形県産 庄内柿3kg
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルゲン／なし
配送方法 常温

温室みかんと言えば蒲郡産

愛知県産蒲郡温室みかんは、温室の中で大切に栽培管理をされています。そんな大切に育まれた果実は、甘みと酸味のバランスが良く、コクのある味わいです。

〔 お申込み期間 〕3月25日～6月30日
〔お届け可能期間〕6月25日頃～7月31日頃

1月 2月 3月 4月 5月 **6月** **7月** 8月 9月 10月 11月 12月

※お届け期間が限定されている商品です。

申込番号 UOGB0142

愛知県産 蒲郡温室みかん

商品内容／愛知県産 みかん12～15個（計1kg）
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルゲン／なし
配送方法 常温

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。
※フルーツはお届け日のご指定はできません。 ※沖縄県および島しょ部へのお届けはできません。

高い糖度と気品高い香り、言わずと知れた高級ブランドメロン

昼夜の寒暖差が大きい北海道夕張地方の風土が生み出した「夕張メロン」。芳醇な香りと、鮮やかなオレンジ色の果肉でジューシーな味わいが人気の品種です。夏の北海道を代表する味覚をお楽しみください。

〔 お申込み期間 〕3月25日～6月20日
〔お届け可能期間〕6月25日頃～7月20日頃

1月 2月 3月 4月 5月 **6月** **7月** 8月 9月 10月 11月 12月

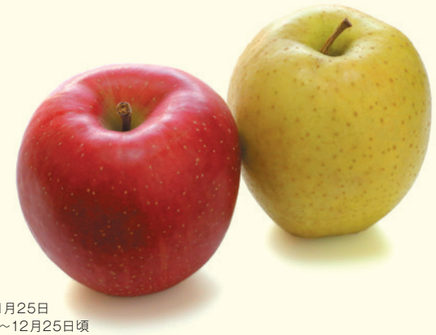
※お届け期間が限定されている商品です。

申込番号 UOGB0143

北海道産 夕張メロン

セット内容／北海道産 夕張メロン1個（1.3kg）
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルゲン／なし
配送方法 冷蔵

青森県産りんご2種食べ比べ



豊かな甘みと爽やかな酸味のバランスが調和され、歯ざわりがよい「サンふじ」。甘みが強く香り豊かな「王林」の2種のりんごをお届けします。

〔 お申込み期間 〕9月1日～11月25日
〔お届け可能期間〕12月1日頃～12月25日頃

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 **12月**

※お届け期間が限定されている商品です。

申込番号 UOGB0294

青森県産 サンふじ＆王林

商品内容／青森県産 サンふじ・王林各6個（計2.8kg）
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルゲン／なし
配送方法 常温

完熟ならではの格別な味わい、栄養価が高いマンゴー

ひとつずつ丁寧にネットで包み、マンゴーそのものが完熟して自然にネットに落ちるのを待つ。そんなマンゴーの成長に寄り添って収穫される宮崎県産は、味も香りもとろける舌ざわりも格別の美味しさです。

〔 お申込み期間 〕2月20日～5月31日
〔お届け可能期間〕5月20日頃～6月30日頃

1月 2月 3月 4月 **5月** **6月** 7月 8月 9月 10月 11月 12月

※お届け期間が限定されている商品です。

申込番号 UOGB0141

宮崎県産 完熟マンゴー

商品内容／宮崎県産 マンゴー1個（450g）
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルゲン／なし
配送方法 冷蔵

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。
※フルーツはお届け日のご指定はできません。 ※沖縄県および島しょ部へのお届けはできません。

爽やかな甘みの青肉メロンを北の大地からお届け

全国でも有数のメロン産地である北海道。
果肉がやわらかく、爽やかな甘さがお好みの方へ、
青肉メロンをお届けします。

申込番号 UOGB0087

北海道産 青肉メロン

セット内容／北海道産 青肉メロン2個（計2.6kg）
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルゲン／なし
配送方法 常温

〔 お申込み期間 〕4月15日～8月15日
〔お届け可能期間〕7月中旬頃～9月中旬頃
1月 2月 3月 4月 5月 6月 **7月** **8月** **9月** 10月 11月 12月
※お届け期間が限定されている商品です。

濃厚な甘みの赤肉メロンを北の大地からお届け

全国でも有数のメロン産地である北海道。
濃厚な甘さ、しっかりとした果肉がお好みの方へ、
赤肉メロンをお届けします。

申込番号 UOGB0086

北海道産 赤肉メロン

セット内容／北海道産 赤肉メロン2個（計2.6kg）
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルゲン／なし
配送方法 常温

〔 お申込み期間 〕4月15日～8月15日
〔お届け可能期間〕7月中旬頃～9月中旬頃
1月 2月 3月 4月 5月 6月 **7月** **8月** **9月** 10月 11月 12月
※お届け期間が限定されている商品です。

日本一のりんご王国からお届け

太陽の光をいっぱい浴びて育った青森りんご。酸味と
甘さのバランスがちょうどいい、おいしいりんごです。

申込番号 UOGB0160

青森県産 りんご

商品内容／青森県産 りんご3kg
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルゲン／なし
配送方法 常温

〔 お申込み期間 〕8月15日～12月31日
〔お届け可能期間〕11月中旬頃～1月下旬頃
1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 **11月** **12月**
※お届け期間が限定されている商品です。

したたる果汁、なめらかな果肉、あふれる芳香

食べごろを迎えたラ・フランスは、
しっとりした柔らかい果肉、豊潤な香りと気品あふれる
味わいから、「果物の女王」とも呼ばれています。

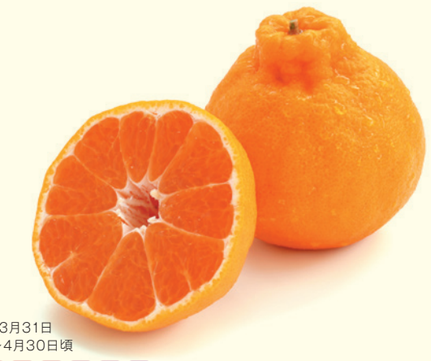
申込番号 UOGB0159

山形県産 平棚無袋栽培ラ・フランス

商品内容／山形県産 ラ・フランス5～6個（計2.5kg）
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルゲン／なし
配送方法 常温

〔 お申込み期間 〕8月10日～12月10日
〔お届け可能期間〕11月10日頃～1月上旬頃
1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 **11月** **12月**
※お届け期間が限定されている商品です。

弾ける甘さと爽やかな香り



ジューシーな甘みと爽やかな香りが魅力の
熊本県産デコポン。手で簡単にむくことができ、
柔らかい薄皮はそのままお召し上がりいただけます。

申込番号 UOGB0138

熊本県産 デコポン

商品内容／熊本県産 デコポン8個（計1.9kg）
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルゲン／なし
配送方法 常温

〔 お申込み期間 〕10月25日～3月31日
〔お届け可能期間〕1月25日頃～4月30日頃
1月 **2月** **3月** **4月** 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月
※お届け期間が限定されている商品です。

冬の代表的果実、温州みかん

日本の冬には欠かせない「みかん」。
名産地愛媛県で、太陽の恵みをたっぷり浴び、
甘さと酸味がほど良く調和、バランスの取れた味わいです。

申込番号 UOGB0292

愛媛県産 温州みかん

商品内容／愛媛県産 温州みかん45～60個（計4.5kg）
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルゲン／なし
配送方法 常温

〔 お申込み期間 〕8月20日～11月25日
〔お届け可能期間〕11月20日頃～12月25日頃
1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 **11月** **12月**
※お届け期間が限定されている商品です。

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。
※フルーツはお届け日のご指定はできません。 ※沖縄県および島しょ部へのお届けはできません。

※写真はイメージです。商品内容をよくご確認の上、ご注文ください。 ※アレルゲンは特定原材料（8品目）について表示しております。
※フルーツはお届け日のご指定はできません。 ※沖縄県および島しょ部へのお届けはできません。

青から朱へ、そして藍色に星輝く。

太陽の恩恵を受ける地球に、虹色7色の光が届く。それぞれの色の波長は違い、地球の外周を取り巻くオゾン層などの大気の塵や粒子に波長の短い青色だけが散乱されて、昼間の空は青色に見える。太陽が沈む頃の角度になると、波長の長い赤色だけが地上に届く。
黄昏時に見える空は、橙色から朱に移ろっていく。

ご希望商品のお申込みについて

お申込みハガキによるお申込み

❶ご希望商品欄に申込番号と商品名をご記入ください

❷お名前とフリガナ・お届け先・お電話番号をご記入ください

❸ご希望お届け日記入欄について

・お申込み日から2週間以降のお届け日をご記入ください。ご記入のない場合はハガキの到着後、2週間前後でお届け致します。
・フルーツはお届け日のご指定はできません。
・お届け期間がカタログに記載されている商品は、その期間内でのお届けとなります。
・年末年始/お盆/GWは、休業のため出荷・お届けができませんので、ご了承ください。
・ご希望お届け日を記入される場合は到着時間のご指定はできかねますので、ご了承ください。
・賞味期限の短いものについては、ご希望お届け日を必ず記入してください。
・天候・産地・出荷元等の都合によりご希望に添えない場合もございます。
・北海道・沖縄地区および離島につきましては、商品によっては配送・賞味期限の都合によりお届けをお断りする場合がございます。

❹個人情報保護シールを「ご希望商品お申込みハガキ」にお貼りください

❺下記の「個人情報のお取り扱いについて」をお読みいただき同意いただける場合はハガキを発送ください。

インターネットによるお申込み

「個人情報のお取り扱いについて」（下部に記載）をお読みいただき同意いただける場合は、
下記お申し込み専用サイトのアドレスより、必要事項を入力しご注文ください。

https://gift-system.com/select/ent-gourmet2

※付属のお申込みハガキにも記載されております。そちらからご注文頂けます。

個人情報のお取り扱いについて

商品のお申込みに際し、お客様よりお預かりした個人情報は、商品のお届けならびに弊社サービスのご案内等に利用いたします。お客様の個人情報は、法に基づく場合を除き第三者へ提供することはありません。尚、お客様の個人情報の取り扱いを利用目的の達成に必要な範囲に限り、外部に委託することがあります。個人情報の提供は任意ではありますが、提供いただけない場合は、商品をお届けできない場合があります。開示対象個人情報についてご本人からのお問い合わせ、開示等（利用目的の通知、開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止）の求めに応じます。その場合は、下記までお問い合わせください。

【酒類販売管理者標識】

販売上の名称及び所在地：株式会社オリジナルあい
愛知県一宮市奥町字観光寺32／酒類販売管理者の氏名：綴綴　暁久／
酒類販売管理研修受講年月日：2022年3月28日／次回研修の受講期限：2025年3月27日／研修実施団体名：一宮小売酒販協会

お問合せ先

株式会社オリジナルあい ギフト事務局

☎ 0120-311-557　※お問合わせ時間／10：00～17：00
（土・日・祝日・年末年始・お盆・GW除く）

カタログ掲載商品について

冷蔵 ····· こちらの商品は冷蔵でお届けします。
冷凍 ····· こちらの商品は冷凍でお届けします。
常温 ····· こちらの商品は常温でお届けします。

※アレルゲンは特定原材料について表示しております。その他の原材料に関しましては表示ラベルをご確認の上お召し上がりください。
※商品によっては一部地域へのお届けが困難な場合がございます。
※カタログ掲載写真には、商品以外の食品や小道具が含まれている場合がございます。ご注文の際は、商品内容を今一度ご確認ください。
※印刷物のため、商品の色が多少違う場合がありますのでご了承ください。
※カタログに記載されている商品パッケージは予告なく変更となる場合がございます。
※商品の発送は日本国内とさせて頂きます。
※製品改良の為、仕様の一部を予告なく変更する場合がございます。
※調理されている写真はイメージです。数量や実物と異なる場合がございます。
※酒類をお申し込みの場合、20歳未満の方のお申込・お届けはできません。
※お客様にお申し込みいただきました個人情報は、お申し込み確認、商品委託発送など、利用目的に沿ってお取り扱いさせていただきます。
ただし、お客様の許可なく第三者に提供することはございません。

OCEAN & TERRE

GOURMET