

松屋 選べるギフト

～お申し込み方法は2通り～



1【インターネット】でのお申し込み方法

- 下記アドレスからお申し込みサイトへアクセスしてください。なお、酒類をお選びいただく場合は、年齢をご入力ください。
- はがきのお控え票に記載されたログインID・パスワードをご入力ください。
- 画面の案内に従ってお申し込みください。
- 下記アドレスから、お申し込み内容の確認・変更および商品の配達状況をご確認いただけます。
- インターネットでお申し込みをされたお客様は、はがきでのお申し込みは無効とさせていただきます。

<https://www.order-web.net/matsuya/>



2【はがき】でのお申し込み方法

- カタログの中からご希望の商品をお選びください。
- 同封のはがきに必要事項をご記入の上、ご投函ください。
なお、酒類をお選びいただく場合は、年齢をご記入ください。
- お届け希望日のご記入がない場合は、誠に勝手ながらはがきが到着次第発送させていただきます。はがきでのお申し込みをされたお客様は、インターネットでのお申し込みはできません。

***20歳未満の方には酒類は販売(交換)いたしかねます。予めご了承ください。**

～お届けについて～



- お届け希望日は、お申し込み日から14日目以降をご指定ください。
- 誠に勝手ながら、以下の期間のお届けはご容赦ください。
・祝日の翌日、月曜日
・2025年4月28日(月)～5月8日(木)
・2025年8月10日(日)～8月20日(水)
・2025年12月27日(土)～2026年1月9日(金)
・2026年4月28日(火)～5月8日(金)
- 冷凍商品につきましては解凍が必要な場合がございますので、お召し上がりの前日をご指定されることをおすすめします。
- 交通事情等により、お届け時間のご指定は承れません。予めご了承ください。

ご注意等

- ご注文締切日を過ぎてもお申し込みがない場合、こちらが指定した商品をお届けする場合がございます。
- 産地の状況、交通事情等でやむを得ずお届け希望日を変更させていただく場合もございます。また商品に変更や中止がある場合もございます。このような場合は、別途ご連絡の上、ご相談させていただきます。
- ご返金、お取り替えはご容赦ください。

【酒類販売管理者標識】
販売場の名称及び所在地:株式会社JALUX 東京都港区港南1-2-70
酒類販売管理者の氏名:白田 崇志
酒類販売管理研修受講年月日:2023年2月22日
次回研修の受講期限:2026年2月21日
研修実施団体名:一般社団法人 日本ボランティアチェーン協会

お問い合わせ先 松屋「選べるギフト」係

☎0570-020-256 (受付時間:10:00～18:00)
※1月1日～3日を除く

2025



MATSUYA
GINZA ASAKUSA

ごあいさつ

- ◆お肉、海鮮、フルーツ、デザート、ワインなど、この冊子をお取りいただいたあなた様に贈る、選び抜いたグルメの数々。
- ◆松屋「選べるギフト」は、冊子掲載の商品の中から好きなものを1品選んで、お申し込みいただくしくみです。ご指定の日にお選びいただいた商品をお届けいたします。
- ◆日本と、世界の銘品を知り尽くした、松屋ならではの「選ぶ楽しさ」と「味わう楽しさ」を併せ持つ、特選ギフトです。

- お品物代金、宅配料はご依頼主様よりいただいております。
- 本カタログに掲載の全77品の中から1品をお選びいただけます。お申し込みは「お申し込み受付はがき」またはインターネットから行うことができます。
- 詳しいお申し込み方法は、本カタログの裏表紙をご覧ください。
- 本カタログに掲載の商品画像はイメージです。

消費・賞味期限について

消費または賞味期限は30日以内のものを掲載しております。(果物等、一部商品を除く)

原則として、製造・加工日を基準に5日以内を消費期限、6日以上を賞味期限として表示しています。

なお、商品到着後の日持ち期間は、配送日数などにより異なりますので、予めご了承ください。

お届け日について

お選びいただいた商品は、一部商品を除き、ご指定日にお届けするよう手配いたしますが、天候や交通事情などにより、指定日と異なる到着となる場合がございます。



日山の創業は1912年、一世紀の間、おいしいお肉の提供に邁進してきました。特に東京日本橋に開業した「すき焼割烹 日山」は「日山」の名を多くの人に知らしめました。

A-01

日山 国産牛カルビ焼肉用

国産牛の旨味と脂の甘みを楽しめます。お店で食べるような焼肉をご自宅でも。お肉は数枚ずつシートにお包みし、極力空気に触れないようにいたします。

バラは脂を落とすすぎないように焼くのがおすすめです。シンプルに塩のみで牛肉の旨味を楽しむのもおすすめです。

- ◆ バラ肉300g
(賞味期限:冷凍30日)

冷凍



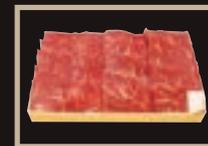
A-02

日山 国産牛モモ焼肉用

さっぱり食べられる赤身肉。たんぱく質と鉄分たっぷりの焼肉の定番モモ。お肉は数枚ずつシートにお包みし、極力空気に触れないようにいたします。

- ◆ モモ肉300g
(賞味期限:冷凍30日)

冷凍



A-03

日山 肩すき焼用

黒毛和牛の血を引きつつリーズナブルな国産牛。赤身好きの方におすすめなさっぱりすき焼用です。お肉は数枚ずつシートにお包みし、極力空気に触れないようにいたします。

- ◆ 肩肉300g
(賞味期限:冷凍30日)

冷凍



※鍋商品は特に記載のある場合を除き、野菜はセットに含まれておりません。

A-04

スギモト 国産交雑牛すき焼用

交雑牛は黒毛和牛と乳牛を交配した牛です。黒毛和牛の濃厚な旨みと乳牛の程よくあっさりとした脂身の味わいをすき焼用にスライスしたモモ肉でお楽しみください。

◆モモ肉300g
(賞味期限:冷凍30日)

冷凍



※鍋商品は特に記載のある場合を除き、野菜はセットに含まれておりません。



A-05

スギモト 国産交雑牛焼肉用

交雑牛は黒毛和牛と乳牛を交配した牛です。黒毛和牛の濃厚な旨みと乳牛の程よくあっさりとした脂身の味わいを焼肉用にカットしたモモ肉でお楽しみください。

◆モモ肉300g
(賞味期限:冷凍30日)

冷凍



A-06

鹿児島県産薩州牛焼肉用

鹿児島県産薩州牛は、餌や飼育環境にこだわり健康に育てられています。甘くとろけるような味が特長です。

冷凍



◆モモ肉400g



A-08

京都 総本家 肉の大橋亭 京都ぽーく焼肉用

柔らかな肉質で旨みあふれる、京都府産「京都ぽーく」のロース肉を、焼肉用にスライスしました。小分けに使用して便利な個包装タイプです。

冷凍



◆京都ぽーくロース肉
115g×4



A-07

京都 総本家 肉の大橋亭 黒毛和牛すき焼用

明治27年の創業以来、良質な精肉を提供し続ける「大橋亭」。赤身ならではのあっさりした旨みを楽しめる、黒毛和牛の肩肉・モモ肉をすき焼用にスライスしてお届けします。

冷凍



◆肩肉・モモ肉240g



A-09

鹿児島・南州農場 黒豚しゃぶしゃぶ詰合せ

南州農場のしゃぶしゃぶ人気2トップ「黒豚肩ロースしゃぶ」「黒豚バラしゃぶ」をひとつのセットに。2つのしゃぶしゃぶの違ったおいしさを、食べ比べてお楽しみください。

冷凍



◆肩ロース肉・バラ肉 各200g、
ポン酢50g×4

※鍋商品は特に記載のある場合を除き、野菜はセットに含まれておりません。



A-10 やまがた雪豚ロース みそ漬

美味しい豚肉の産地として名高い山形のブランド三元豚「やまがた雪豚」。そのロース肉を山形県産大豆と地元老舗酒蔵の酒粕を使用したこだわりの味噌に一枚一枚丁寧に漬け込みお届けします。雪深い東北の昔ながらの味わいを心ゆくまでお楽しみください。

◆70g×10

冷凍



A-13 伊藤ハム 田崎真也セレクション ローストビーフ詰合せ

世界的ソムリエ田崎真也氏がおすすめるギフトセットです。低温真空調理でじっくりと作り上げたローストビーフとローストポークは、中はしっとりとしゅーしゅーに仕上がっています。まろやかな味わいの生ハムも入って、食卓を彩るオードブルとして人気のセットです。

◆低温真空調理ローストビーフ200g、低温真空調理ローストポーク160g、生ハムロース45g×2、トリュフ入りグレイビーソース30g×2

冷凍



A-11 スギモト 黒毛和牛 ロールカットステーキ

冷凍

黒毛和牛の薄切り肉をロール状に巻いてステーキ風にカットしました。ミックススパイスが肉の旨みを引き立てます。



◆ロールカットステーキ80g×6、ミックススパイス2g×6



A-12 宮城・陣中 仔牛の牛タン 丸ごと一本塩麹熟成

冷凍

陣中の牛タンは162時間の二段階熟成。塩麹を使った陣中秘伝のタレにじっくりとつけ込んだ後にさらに低温熟成をすることで、牛タンを柔らかく仕上げ素材本来の濃厚な旨みを引き出しました。味付け、スライス、目入れ済みなので、解凍して焼くだけで仔牛ならではの柔らかくプリッとした食感をお楽しみいただけます。

◆仔牛の牛タン丸ごと一本塩麹熟成240g



A-14 蔵王和牛・蔵王牛コンビーフセット

冷凍

ドイツで数々の賞を獲得している「スモークハウスファイン」が手がけた蔵王和牛と蔵王牛のコンビーフをセットにしお届けします。そのまま食べるも良し、パンのトッピングやサラダ、炒め物など、熱々のご飯にのせお召し上がりいただくのが特におすすめです。

◆各100g×2



A-15 カイゼルハム ハム・ソーセージ詰合せ

冷蔵

カイゼルのハム・ソーセージはフリクションスモークです。チェリーやブナの原木を摩擦し、特別な燻煙機によりスモークしました。原木の自然な香りをお楽しみください。

◆パストラミポーク300g、シンケンヴルスト270g、バジルソーセージ150g、ジャーマンヴルスト80g



A-16 国産ふくちり鍋セット

ふくの町、下関から国産のふく切身とアラ、ふく白子豆腐をセットにてお届けいたします。ふくちりは、プリプリとした特有の食感と繊細な旨味で人気があるお鍋です。お好みの野菜を加えてお楽しみください。

- ◆ふくちり(シロサバフグ切身、トラフグアラ)360g、ふく白子豆腐130g、ふく醤油30ml×3、もみじおろし10g×3 ※トラフグ(長崎県、熊本県産:養殖)、シロサバフグ(福岡県、長崎県産) ※約2人前

冷凍



A-18 石狩鍋

味噌仕立てのたれでいただく「石狩鍋」は北海道でお馴染みの郷土料理です。新鮮な旬の秋鮭に海老や帆立、いか、つみれ等を詰合せました。体の芯から温まる一品です。お好みの野菜と一緒に煮込んでからお召し上がりください。

- ◆秋鮭切身40g×4、ボイル海老×12、ボイル帆立×6、かに入つみれ×3、かに入つみれ×3、ぼうつみれ×3、ツボ抜きいか100g、冷凍うどん250g、たれ(濃縮味噌仕立て)50g×2 (賞味期限:冷凍30日) ※約2~3人前

冷凍



A-17 スギモト 名古屋コーチン鍋セット

日本三大地鶏のひとつ名古屋コーチンの切身・つくね・つみれに名古屋コーチンのガラを吹き出したスープを詰合せました。

- ◆名古屋コーチン切身(モモ肉・ムネ肉)200g、名古屋コーチんつくね200g、名古屋コーチン入つくね200g、名古屋コーチンスープ600g (賞味期限:冷凍30日) ※約2~3人前

冷凍



A-19 北海道鍋

ずわいがにをはじめ海老や帆立などの魚介を詰合せ、各素材の旨味が活きる塩仕立ての鍋に仕上げました。シメはラーメンを入れてお楽しみください。お好みの野菜と一緒に煮込んでからお召し上がりください。

- ◆ゆでずわいがにかット200g、ボイル海老×6、ボイル帆立×3、かに入つみれ×3、ツボ抜きいか100g、冷凍生ラーメン80g、たれ(濃縮塩仕立て)50ml×2 ※スワイガニ(ロシア産) (賞味期限:冷凍30日) ※約2~3人前



A-20 博多華味鳥 水たき・もつ鍋食べ比べセット

水たきともつ鍋。博多の2大鍋がお楽しみいただけるセットです。

- ◆水たき濃縮スープ200g、華味鳥切り身200g、華味鳥つくね200g、もつ鍋スープ醤油(濃縮)200g、牛小腸200g、鶏はらみ100g、にんにくスライス5g、唐辛子1g





A-21 大和養魚 浜名湖うなぎ蒲焼

明治40年創業以来110余年。浜名湖畔に広がる広大な自社養殖池で飼育したうなぎを、一尾一尾丁寧に手焼きで蒲焼に仕上げました。

◆ 浜名湖産うなぎ蒲焼(カット)×2(計160g)、蒲焼のたれ15ml・山椒×2 ※うなぎ(浜名湖産) (賞味期限:冷蔵14日)

冷蔵



A-24 ふく薄造り・ふく唐揚げ(油調済)セット

冷蔵

ふくの身を熱湯にサッとぐらせた後、氷水に浸けることにより旨味を閉じ込める伝統技法「霜降り」。霜降り加工した天然真ふく刺身と、ふく唐揚げのセットです。ふく唐揚げは油調理済ですので、電子レンジで簡単にお召し上がりいただけます。お刺身と唐揚げ、それぞれのふくの食感と旨味を食べ比べながらお楽しみください。

◆ 真ふく霜降り刺身(17cm皿)20g×2、とらふく皮20g×2、ふく唐揚げ(油調済・骨付)80g、ふくポン酢10g×2、もみじおろし10g×2 ※トラフグ(長崎県、熊本県産養殖)、マフグ(山口県産)、シロサバフグ(福岡県、長崎県産)



A-25 与作揚げ・子持ちいか詰合せ

冷蔵

イカのプリプリと数の子のプチプチした食感がたまらない「子持ちいか数の子」と、ふんわりとなめらかな口当たりに仕上げた「与作揚げ」の詰合せです。

◆ 与作揚げ80g×8、子持ちいか150g×1 (賞味期限:冷蔵15日)



A-22 藤井水産 北海道根室産 ポイル花咲がに

冷蔵

根室名産の花咲がにを新鮮なまま、わずかな塩だけで茹で上げ、急速冷凍してお届けします。濃厚な味わいのミソと身をご堪能ください。

◆ ポイル花咲がに2尾(計約800g) ※花咲がに(北海道産) (賞味期限:冷凍30日)



A-23 根室・藤井水産 いくら醤油漬・づけサーモンセット

冷蔵

程よく熟した秋鮭卵を甘口仕立ての醤油たれで漬けたいくら醤油漬と、新鮮な秋鮭の身を濃厚な醤油たれで生食仕立ての漬けにしたづけサーモンのセットです。

◆ いくら醤油漬・づけサーモン 各100g



A-26 福岡「ウエダ」九州産天然真鯛の海鮮丼

冷蔵

九州産の天然真鯛を手早く捌き、井用の切身に切り分け鮮度の良いうちに急速冷凍により凍結し、美味しさそのままに仕上げました。新鮮なままの天然真鯛のぷりぷりの食感と旨みを贅沢に丼でお召し上がりいただけます。お茶をかけてお茶漬けでもどうぞ。

◆ 天然真鯛切身50g×4、井たれ35ml×4、わさび2.5g×4、ごま20g (賞味期限:冷凍30日)



A-27 海鮮丼の具

冷蔵

ご自宅でご飯を用意し、自然解凍した海鮮丼の具を盛り付けるだけで本格的な「海鮮丼」がお楽しみいただけます。

◆ 海鮮丼の具(トラウトサーモン、うに、ずわい蟹むき身、いくら、帆立)60g×4 ※ずわいがに(ロシア・カナダ・アメリカ・ノルウェー産のいずれか) (賞味期限:冷凍30日)





A-28 冷凍

根室・藤井水産 天然鮭の味くらべ

天然鮭をそれぞれの素材を引き立てる塩や西京味噌、塩麴で仕上げました。



◆中塩秋鮭切身・秋鮭塩麴漬・秋鮭西京味噌漬 各2切 (計120g)×各2 計12切



A-29 冷凍

レンジで簡単 国産鮮魚の煮魚・焼魚詰合せ

国産のお魚を素材を活かす5種の味付けで仕上げました。電子レンジ湯煎で温めるだけで召し上がれる、使い勝手の良い個包装パックでお届けします。



◆ぶり照焼・鮭塩麴焼・さわら西京焼・真だら煮付・さば味噌煮×各2 計10切



A-30 冷凍

蔦の家 京華漬詰合せ

昭和12年創業、各界の食通を魅了する隠れた老舗、四谷 蔦の家の京華漬詰合せです。



◆京華漬目鯛(ホワイトワレフー)・鱈・サーモン 各80g、鯖200g(半尾)、みつせ鶏100g



A-31 冷凍

三央 干物詰合せ

魚の旨みが凝縮された良質な干物の詰合せです。いろいろな魚の干物の味をご賞味ください。

◆あじ110g×2、かます170g、水かいらい(ムシカレイ)110g、金目鯛200g、甘鯛200g (賞味期限:冷凍30日)



A-32 冷凍

福さ屋 無着色辛子明太子

福さ屋独自の香辛調味液にじっくり漬け込み熟成。旨味と辛味の調和のとれた味に仕上げました。



◆400g(ロシアまたはアメリカ産)



A-33 冷凍

たらの子味くらべ

完熟した真子のみを使用したバラエティ豊かな4種のたらこ・辛子明太子を便利な個包装の詰合せにしました。



◆無着色たらこ、無着色わさびたらこ、無着色辛子明太子、無着色昆布辛子明太子 各70g×2



A-34 冷凍

塩とカボスで楽しむ焼きふく

国産天然フグを焼きふく用につぶ切りにしました。フライパンで焼くだけの簡単調理です。伊豆大島の焼き塩と大分産100%カボス果汁でさっぱりどうぞ。



◆ふく切り身400g(ゴマフグ)、塩5g、カボス果汁2ml×4 ※ゴマフグ(国産) (賞味期限:冷凍30日)



A-35 冷蔵

鹿児島・有村屋 さつま揚げ詰合せ

鹿児島の地酒を練り込み、まろやかな味わいに仕上げました。菜種油で揚げた、香ばしい風味をご堪能ください。



◆棒天・いわし棒天×各5、おいも天×4、ごぼう天・枝豆天×各3、にんじん天・ハラス天・五目揚げ・梅おはら揚げ×各2、のり巻・しそ巻×各1 計30個 (賞味期限:冷蔵7日)



A-36
宮城・利久 牛たんカレー・シチュー 詰合せ
デミグラスソースで牛たんを柔らかく煮込んで仕上げたシチューと程よい辛さに仕上げたカレーです。

◆牛たんカレー・牛たんシチュー
各180g×各3



A-38
北海道発 スープカレーセット
北海道グルメで人気のある「スープカレー」を、電子レンジ加熱で手軽にお楽しみいただけます。

◆スープカレー(シーフード&野菜)・
スープカレー(チキン&野菜) 各
300g×各2
(賞味期限:冷凍30日)



A-37
高橋畜産 蔵王牛ハンバーグカレー・
蔵王牛コロッケ詰合せ

冷凍

直営牧場産牛肉100%のビーフハンバーグをコクのあるカレーでじっくりと煮込み旨みを最大限引き出しました。北海道の男爵じゃがいもをたっぷりと使用した甘味ある蔵王牛コロッケとセットでお届けいたします。

◆ハンバーグの煮込みカレー
180g×4、コロッケ80g×10



A-39
日山のビーフカレー
日山のビーフカレーを、いつでもご家庭の食卓に。国産黒毛和牛バラを約80g使用、そして、日山ならではの割り下を配合。しっかり食べ応えのあるバラと、和牛の脂や野菜の「甘み」、そしてカレーの「スパイスさ」がマッチしたおいしいカレーです。

◆200g×4



A-40
気仙沼・ふかひれ濃縮スープ
& 胸びれ姿煮

本場・気仙沼で1957年の創業以来ふかひれ一筋の石渡商店による、加工品の王道2品です。

◆気仙沼産 ふかひれ
濃縮スープ200g×2、
ふかひれ胸びれ姿煮
150g



A-41 神奈川・聘珍樓 飲茶詰合せ 冷凍
創業明治17年(1884年)、長い歴史を持つ中国料理店が手がけた飲茶セットです。一番人気の肉まんや焼売などを取り揃えました。

◆肉まん60g×6、焼売30g×6、えび蒸し餃子20g×4、小籠包30g×4 計20個



A-43 芦屋 伊東屋謹製 神戸牛餃子と
黒豚餃子と地鶏餃子セット

「神戸牛餃子」は上品な甘みのある神戸牛の赤身を使用し、アケセトで大葉を加えました。鹿兒島黒豚を100%使用した「黒豚餃子」は、ジューシーな肉汁がお口に広がります。「地鶏餃子」は国産地鶏を100%使用した旨みたっぷりの餃子です。
◆神戸牛餃子(20g×18個)ポン酢たれ付、黒豚餃子(20g×18個)味噌たれ付、地鶏餃子(20g×18個)ポン酢たれ付



A-42 芦屋 一口餃子 杏心 冷凍
餡を黒胡椒で味付けし、薄皮で包んだ一口サイズの餃子です。皮のパリッとした食感と黒胡椒の風味をお楽しみください。

◆30個入×3、ポン酢たれ付



A-44 長崎 美味づくしセット 冷凍
長崎名物の柔らかい角煮をしっとり生地へ挟んだ角煮まんじゅうに一口サイズのぶたまん、一口牛まんのセットです。

◆角煮卓袱まんじゅう70g×7、長崎ぶたまん(26g×8)×2、ひとくち牛まん25g×10



A-45 神戸・串乃家 串揚げセット

1979年創業の串揚げ料理専門店 串乃家の自慢の味わいを
ご家庭でも簡単に味わえます。

◆海老・羽衣チーズ・鳴門金時・射込蓮根・ポークフィレ・ポークロール・神戸牛×各2、洋風蒸し・鶏肉白葱×各4 (計9種 22串)、たれ3種

冷凍



A-46 帝国ホテル エビグラタン4食セット

冷凍

小麦粉をじっくりと炒めたルウと牛乳で仕上げたホワイトソースに、海老の旨味をたっぷり加えたマカロニグラタンです。



◆エビのマカロニグラタン220g×4



A-47 奴の中広きしめんPremium

愛知県西尾産小麦きぬあかりを100%使用した巾広きしめん。小麦の風味が豊かでコシのある美味しいきしめんです。希釈タイプのコーチンめんつゆがついています。

◆巾広きしめん(半生)100g×8、
希釈つゆ40g×8

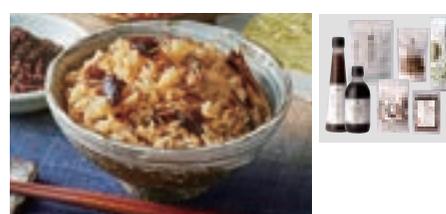


A-48 スギモト 国産牛牛すき・ 国産牛牛すじのどて煮

薄くスライスした国産牛肉と玉ねぎを割り下で煮込んだ牛すきと国産牛のすじを赤味噌ベースのタレで煮込んだ名古屋名物牛すじのどて煮をセットにしました。どちらも湯煎で温めてお召し上がりいただけます。

◆国産牛すき130g×4、国産牛すじのどて煮150g×4

冷凍



A-49 富山 マツオのオリジナル商品詰合せ

2024年8月にジャパンフードセレクションにてグランプリを受賞したこんぶのぼん酢をはじめとする人気商品を7点のセットです。

◆こんぶのぼん酢200ml、昆布うどん180g、味付昆布20束、どっさりかける漁師町の磯ごはん15g、梅の実しそふりかけ25g、昆布のつゆ300ml、キノコの炊き込みごはんの素65g



A-51 100%九州産黒毛和牛・ 匠の手ごねハンバーグ

冷凍

創業60年の肉問屋・さつま屋の自慢のジューシーハンバーグです。九州産黒毛和牛100%使用の肉汁たっぷり、ふんわりやわらかオリジナルハンバーグをぜひお試しください。

◆140g×5



A-50 京都 京、静華 えび炒飯と蟹あんかけ丼のもと

冷凍

蟹の旨みと香りが口に広がるなめらかなとろろ蟹あんかけと国産米、長ねぎ、玉ねぎ、卵、豚肉、海老を使用した直火炒めでパラパラ食感のえび炒飯のセット。えび炒飯に蟹あんかけをかけてあんかけ炒飯としてもお召し上がりいただけます。

◆蟹あんかけ丼のもと180g×3、えび炒飯360g×2



A-52 鹿児島県産地鶏 さつま若しゃも焼き鳥4種盛セット

冷凍

薩摩半島の農場が空気や日光の入る開放鶏舎の平飼いで、「さつま若しゃも」を育てております。風味豊かで旨味のある鶏肉を、深いコクでまろやかな味わいのこだわりのタレに漬けて直火でふっくらジューシーに焼き上げました。

◆もも串30g・ももねぎ串30g・むね串30g・つくね串40g×各4 計16本



A-53 沖縄県産 マンゴー

品種はアップルマンゴーの一種「アーウィン」。沖縄県の恵まれた自然環境の中育まれたその果実には、とろけるような食感と甘みがお楽しみいただけます。見た目にも美しい南国の果実をご賞味ください。

◆2個(計約600g)
(7月1日～7月30日頃までのお届けとなります)
※沖縄・離島へのお届けは受けできません。

冷蔵



A-58 静岡県産 三ヶ日産 アルギットみかん

ノルウェーの海岸に自生する海藻を粉末・液状にした天然肥料「アルギット」を使用して栽培されたみかんです。ムラのない甘さ、深いコク、バランスのとれた食味、みかん本来の自然な味を十分に生かしてつくられました。

◆約2.5kg(S～Lサイズのいずれか)
(12月上旬～1月末頃までのお届けとなります)
※沖縄・離島へのお届けは受けできません。



A-54 佐賀県産 ハウスみかん

柑橘類が少ない夏場に味わえる甘みが強いみかんです。

◆18～21玉(計約1.6kg S～Mサイズ)
(7月上旬～8月上旬頃までのお届けとなります)



A-55 種なしピオーネ

巨峰にマスカットを交配した品種です。果肉が締まり、多汁で甘みが強いのが特長です。種を気にせず召し上がれる大粒のぶどうは涼感あふれる夏の味覚です。

◆1房(約600g)(岡山県もしくは山梨県産)
(7月中旬～9月下旬頃までのお届けとなります)



A-59 デコポン

皮が手で剥け、薄皮と一緒に召し上がりいただける糖度の高い柑橘です。糖度と酸度のバランスをセンサーで測定した食味のいい果実だけがデコポンとして出荷されます。

◆6～8玉(計約1.8kg)(熊本県または佐賀県産)
(1月下旬～3月下旬頃までのお届けとなります)



A-60 青森県産 サンふじ

果実に袋を掛らず太陽の光をたっぷり浴びて育ったサンふじは甘みと酸味のバランスがよく、濃厚でコクのある食味が特徴の人気のりんごです。

◆12～15玉(計約3.5kg)
(12月上旬～2月下旬頃までのお届けとなります)



A-56 山梨県産 桃

桃の名産地から甘みの強い桃をお届けします。

◆5～6玉(計約1.5kg)
(7月上旬～8月上旬頃までのお届けとなります)



A-57 マスクメロン

ジューシーで上品な甘さと綺麗な網目のアールスメロン(マスクメロン)。たっぷりの果汁が口いっぱいに広がります。

◆1玉(約1kg)(熊本県または高知県産)
(9月～10月はお届け不可)
※北海道・沖縄・離島へのお届けは受けできません。



A-61 山形県産 ラ・フランス

澄んだ空気、きれいな水、大自然に囲まれた果物の王国・山形県。そこで収穫から皆様のお口に入るまで一貫した品質管理をした自慢の一品です。滑らかな果肉と溢れる果汁、上品な香りをお楽しみください。

◆7～9玉(計約2.1kg)(11月中旬～12月中旬頃までのお届けとなります)
※沖縄・離島へのお届けは受けできません。



A-62 山梨県産 甲州百目あんぽ柿

山梨県特産の甲州百目柿を遠赤外線乱反射製法で柿本来の濃厚な味とトロリとした食感を引き出しました。

◆9玉(計約720g)
(11月下旬～12月下旬頃までのお届けとなります)



A-63 銀座千疋屋 銀座ゼリー16個

果物の味をそのまま生かし、上品でフルーティな香りと優しい甘みに仕上げた、銀座千疋屋オリジナルのフルーツゼリーの詰合せです。

◆マンゴー・ブルーベリー・さくらんぼ・キウイ 各75g×各3ラ フランス・グレープフルーツ 各75g×各2計16個



A-64 十勝ブラウンスイス プレミアムプリン

冷凍

十勝橋本牧場の希少なブラウンスイス牛の生乳を使用した3層のプレミアムプリンです。

◆プレミアムプリン80mℓ×10



A-65 北海道チーズケーキ 3種セット

冷凍

北海道産クリームチーズを使用した濃厚なチーズケーキセット。

◆バイクドチーズケーキ290g、
ニューヨークタイプチーズケーキ300g、フロマージュブリュレ300g



A-66 ブルーシールギフト12

冷凍

ブルーシールカップフレーバー12種類が楽しめるギフトセットです。キビ糖やマンゴー果汁、パイン果汁など全てのフレーバーに沖縄県産原料を使用しています。

◆バニラ・チョコレート・ストロベリー・沖縄紅イモ・バニラ&クッキー・沖縄マンゴー・塩ちんすこう・沖縄シークワサー・ウバピスタチオ・沖縄パイ・沖縄黒糖 各110mℓ×各1計12個



A-67 トンデンファーム アイスクリーム詰合せ

冷凍

トンデンファームが北海道産の牛乳にこだわり、卵を加えずに素材本来の味わいを大切に仕上げたアイスクリーム3種です。

◆バニラアイス・抹茶アイス・ごまアイス 各120mℓ×各4計12個



A-68 ふらのソフトクリーム

冷凍

富良野産の生乳を使用した富良野の風景が思い浮かべられるソフトクリームです。

◆プレミアムソフト100mℓ×5、
プレミアムいちごソフト100mℓ×3、
プレミアムチョコソフト100mℓ×2計10個



A-69 千本松牧場 ピュアミルクアイス10個セット

冷凍

ミルクが主役のアイスクリーム。千本松牧場の牛乳を思う存分味わっていただくために安定剤・保存料・香料は使わずにつくりました。

◆リッチミルク・抹茶ミルク・カカオミルク・ストロベリーミルク 各110mℓ×各2、
キャラメルミルク・ブルーベリーミルク 各110mℓ×各1計10個





A-70 南イタリア 赤白ワイン2本セット

南イタリアの太陽をいっぱい浴びたブドウから造られるトピカルな白、果実味豊富な赤を愉しめる。

- ◆オーエスエム サントリーロピアンコ・サントリーロロッソ 各750ml×各1 計2本
※ラベルが一部変更となる場合がございます。
※6月上旬から9月下旬までは冷蔵配送となります。



A-71 青森りんご100%ストレートジュース 「林檎生活」4本入

濃縮還元をしていない青森りんご100%ストレートジュース。りんごの品種の組合せで、甘さと酸味のバランスを取り、口当たり爽やかな自然のままの味を閉じ込めました。



- ◆りんごジュース(PLAIN) 1,000ml×4



A-72 シェドゥーブル フルーツティー セレクション

ローズヒップやアップルなど風味豊かな果実やハーブをブレンドしたノンカフェインのフルーツティー。華やかなロゼ色と芳醇でフルーティな味わいは、ホットティーのほかアイスティーでもお楽しみいただけます。



- ◆フルーツティー/レモネード・マンガ&パイナップル・アールグレイロゼ 各4g×各8(テトラティーバッグ入)



A-73 挽きたて工場直送 レギュラーコーヒー

まるやかな味わいのブルーマウンテンブレンドをはじめ人気の3種類をそろえました。京都工場より直送の味と香りをお楽しみください。



- ◆レギュラーコーヒー/ブルーマウンテンブレンド100g×1、モカブレンド100g×2、スペシャルブレンド100g×3(中挽き)



A-74 5ツ星お米マイスター 澁谷梨絵厳選 特別栽培米

5ツ星お米マイスターの資格を持つ、穀物のプロ澁谷梨絵が産地を歩き、探しだした厳選米です。



- ◆新潟県産特別栽培米
こしひかり5kg



A-75 特別栽培米 新潟県佐渡産こしひかり

冬暖かく夏涼しい佐渡ならではの気候風土が育んだ豊かな実りのお米。中でも特別栽培米は農薬を削減し、有機肥料を使って栽培された一品です。

- ◆5kg×1



A-76 松本養蜂総本場 国産はちみつセット

東北、北海道のブナの森から採取された、貴重な国産はちみつの詰合せです。透明で上品な「はりえんじゅ」、まるやかな甘みの「栃の花」、心地よいハーブの香味の「ほだいじゅ」、ほのかな桜を感じる「上溝桜」、爽やかなほろ苦さを感じる「きはだ」、黒糖や黒蜜を思わせる「そばの花」の6種類のセット。



- ◆国産はちみつ(はりえんじゅ・栃の花・ほだいじゅ・上溝桜・きはだ・そばの花 各40g×各1) 原産地:日本
※はちみつは1歳未満の乳児には与えないでください。



A-77 新潟県魚沼産 こしひかり (ライスバック)

新潟県魚沼産こしひかりを当社独自炊飯製法で甘さと粘りを引き出し、ふっくらもちもちに炊き上げました。電子レンジで温めるだけでお手軽に食べられます。

- ◆180g×10