



OCEAN & TERRE
GOURMET

PREMIUM FOOD ONLY GIFT CATALOG

— DELICIOUS COURSE —

OCEAN & TERRE
GOURMET

DELICIOUS COURSE

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「美味しい」がより伝わります。

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。
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。

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

比内地鶏 塩つゆ稲庭磯のりうどん・肉うどんセット	13
比内地鶏 柚子味噌漬け	14
岩手佐助豚 生ハンバーグ・生フランクセット	17
岩手佐助豚 焼肉セット	18
牛たん 極上食べ比べセット	21
短角牛肩ロースすき焼き	21
チーズたっぷりピザ	22
飛騨の乳製品セット	22
味の牛たん喜助 牛たん詰合せ	23
牛とろフランクとハンバーグセット	23
黒毛和牛ローストビーフ	24
亀山社中たれ漬け焼肉詰合せ	24
伊賀牛モモしゃぶしゃぶ用	25
松阪牛31%入り生ハンバーグ	26
極 金賞ウインナー・ベーコンハムセット	27
金華豚ロースしゃぶしゃぶギフト	27
北海道・農研百姓塾 オリジナルギフト	28
本鴨三昧セット	28
でざあととまと&桃太郎トマト丸ごとカレー	31
ちょっと贅沢な実だくさんゼリー	32
オリーブ・マリナーレ 詰め合わせセット	34
生ズワイガニ棒肉 しゃぶしゃぶ用	36
ゆで毛がに	36
ほたて貝柱	37
海宝漬 匠(たくみ)	37
尾頭付き金目鯛 西京醸し麹漬	38
ひもの・いかしゅうまい詰合せ	38
紅ずわいがに爪&帆立貝柱	39
オホーツク産前浜もの毛がに	39
毛蟹姿	40
国産トラフグ刺身	40
福岡・門司くてん花>ふぐ三昧セット	41
銀聖半身姿切身といくら醤油漬セット	42
銀聖漬魚切身といくら醤油漬セット	42
沼津天日干しひものセット	43
能登小木 いか詰め合せ	43
築地・内長 目利きの干物セット	44
うにセット	44
縄文おやき	46
雪蔵仕込み氷温熟成 魚沼産こしひかり 特別栽培米	48
岐阜県飛騨産「銀の翅」	49
新銘柄 4種セット	50
福井県産 石臼挽きそば粉使用 生粋三代 越前そば	52
点心セット	53
紀州うす塩梅「紀の恵み」ポリ梅	54
北海道・美瑛 ファームレストラン千代田 びえい和牛ステーキセット	55
北海道・美瑛 ファームレストラン千代田 びえい和牛しゃぶしゃぶセット	56
松阪牛モモバラすき焼き用	58
伊賀牛ウデすき焼き用	58
牛匠小形牧場牛 焼肉	59
前沢牛 焼肉	59
鹿児島黒牛カタロース すきしゃぶ	62
鹿児島黒牛カタロース&鹿児島黒豚「黒の匠」ロースセット	62
特選匠焼鳥骨鶏物語 贅沢セット	64
サンふじりんご(青森県)	65
あまおう莓(福岡県)	65
完熟金柑たまごま(宮崎県)	65
静岡マスクメロン(静岡県)	66
宮崎完熟マンゴー(宮崎県)	66
ハウス栽培シャインマスカット(山形県)	67
佐藤錦(山形県)	67
桃(山梨県)	67
ハウス巨峰(山梨・長野県)	68
赤肉メロン(北海道)	68
チガハハブル(長野県)	69
シャインマスカット(山梨・長野県)	69
南水梨(長野県)	70
ラ・フランス(山形県)	70



OCEAN & TERRE

～海と大地と～

水の惑星と呼ばれる地球、約46億年前に太陽系の第3惑星として誕生しました。黎明期を経て、水と土と大気で地球を構成すると、そこに生物が生まれました。宇宙から見る地球全体の7割が海洋で覆われ、太陽光線を浴びる地球は、青く輝く水面、植物の緑に、白い雲が絶妙なバランスで加わり、誰の目にも美しく映えます。生物の誕生の理由は未だに研究者たちの大きなテーマのままですが、地球が綺麗であるからこそ、私たちは地上に誕生し、地球の一部として存在していられるのは間違いのない事実なのです。

原子植物の仲間たちが光合成を活発に行い海中に酸素を供給し、地球に生物が生存できる環境を整えてくれました。そして今から20万年前に私達の祖先ホモ・サピエンスが誕生。最後の氷河期を乗り越え、到来した温暖な時代に農耕を発明し安定的な食料確保の可能性を手に入れました。その頃から遡る事220万年前、ホモ・ハビリスは、石器と火を使う生活を送っていました。

調理を始めた先祖たち。現代人が持つ食事への欲求は、きっとこの頃記録されたDNAに始まっているのかも知れません。





奇跡の惑星

太陽系の中で唯一水を湛える星、地球。
微惑星の結合や隕石の落下で出来上がった初期地球は、宇宙に存在した物質が詰め込まれ、そこに氷で固まった大きな隕石が落下して、水を湛える惑星となった。大気と水と土の環境に奇跡的な循環性を持った初期生物の誕生と進化が現在に連綿と繋がる地球。探査船が太陽系を出る時代、惑星調査に胸が膨らむ。一般人も宇宙旅行を想像できる時代に、美味しい宇宙食の開発も考えなくては、旅の楽しさも半減してしまうだろう。



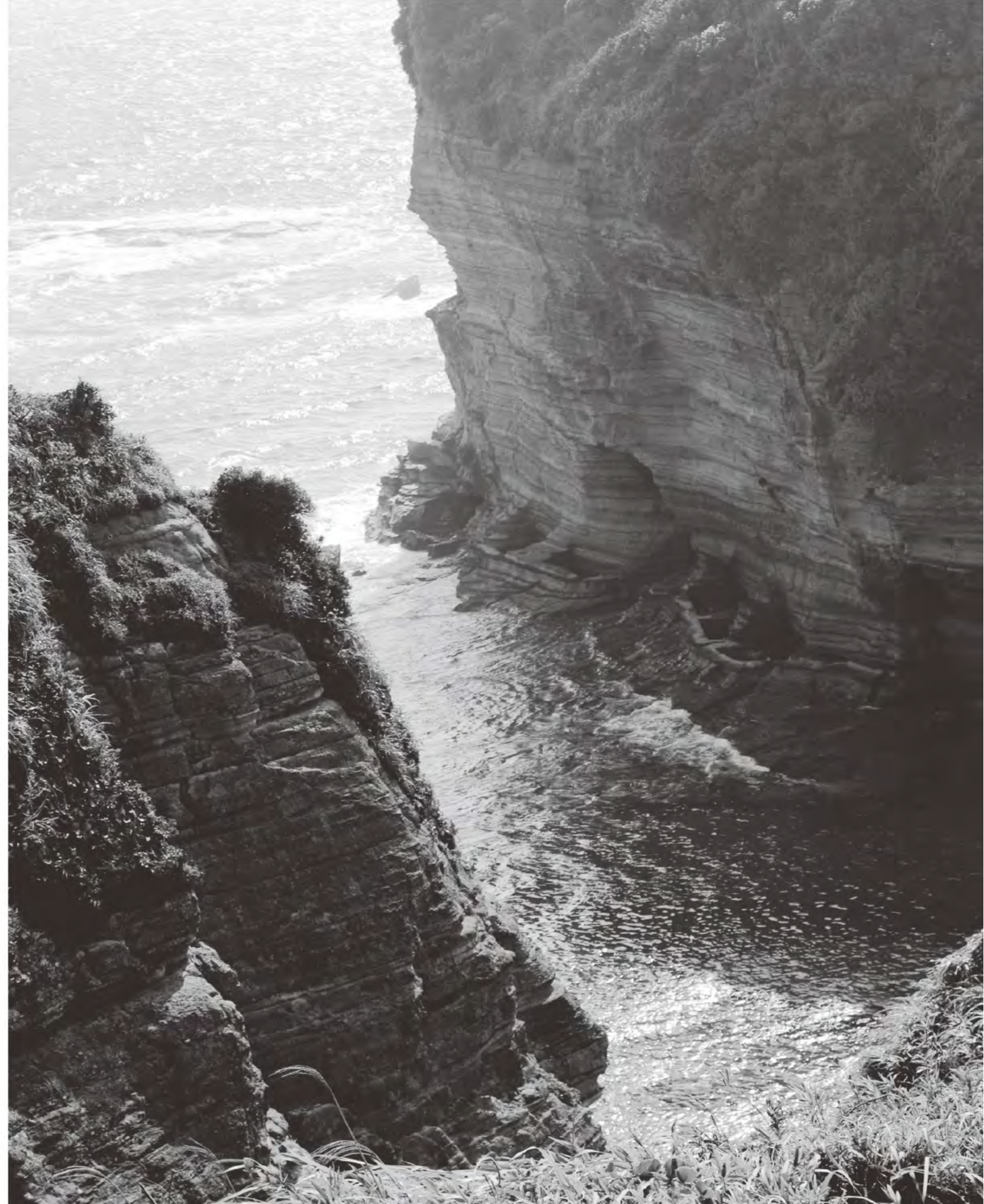
My origin ～癒される情景～

環境の良い場所で育つ生き物は、とても健康健全に育ちます。植物から発散される香りの成分には、フィトンチットと呼ばれる精気が含まれているのをご存知ですか。本来植物が害虫などから自身を守るために分泌するこの成分は、我々人間や動物たちには、とても有効なヒーリング効果を与えてくれます。

ましてや、植物から放出される濃く新鮮な酸素は、体の成長再生に速効性を発揮します。大自然の中から聞こえてくる、水の音や風の音は、脳にアルファ波を充満させ、穏やかな心持ちを思い出させてくれるのです。自然環境の中で私たちは充電可能なのです。

地球表面の70%以上を占める海。生命の根源はこの水の中で誕生し、ある種は陸上に進出し、ある種は水中に残り進化を続けています。海の生物の活動範囲は広く、捕食活動を行いながら地球上の海を縦横無尽に回遊し、食の連鎖を続けバランス良く成長していきます。冷たい海で育つ魚、海から川を遡上する魚、潮流に乗って回遊する魚、どれも個性的な味わいで、世界中に通用し喜ばれる食材です。

宇宙よりも未知の分野が多い海洋。深海や海底そして地底の調査が始まっています。私達故郷から、何が発見されるのか楽しみです。



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と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。



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。



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

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。
父方が比内地鶏の血筋で、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こと。雌150日以上、雄100日以上飼育すること。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、大地からの恩恵のととかな風景の中で、綺麗な毛ツヤの持ち主に育ちます。
比内地鶏は、遠い先祖に比内地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。



磯のりうどん

比内地鶏のコクと旨み広がるスープに、磯のりをたっぷりとのせて、コリコリとした歯ごたえの磯のりと、滑らかな喉越しの稲庭うどんの組み合わせは新しい美味しさの発見。

稲庭うどん

地鶏(塩味)のスープで味わう 稲庭うどん。「比内地鶏」と「手延べ稲庭うどん」の出会いは、赤い糸で結ばれていました。



肉うどん

たっぷりの比内地鶏肉を主役にしたおうどん。ジューシーな肉からにじみ出る旨味とコクをスープに加えてお召し上がりください。シンプルな美味しさは感動の一食、そして癖になる一食に。



お申込番号 UOGD0004

比内地鶏 塩つゆ稲庭磯のりうどん・肉うどんセット

セット内容/磯のりうどん1人前(麺110g、スープ57g、磯海苔4g)×5、肉うどん1人前(麺110g、スープ57g、比内地鶏肉50g(固形量40g))×4
賞味期限/240日 アレルゲン/小麦

常温 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



柚子味噌漬け

歯ごたえある比内地鶏を、国産の柚子、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。甘し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ます。



お申込番号 UOGD0002

比内地鶏 柚子味噌漬け

セット内容/比内地鶏味噌漬け肉80g×9
賞味期限/120日

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



佐助豚

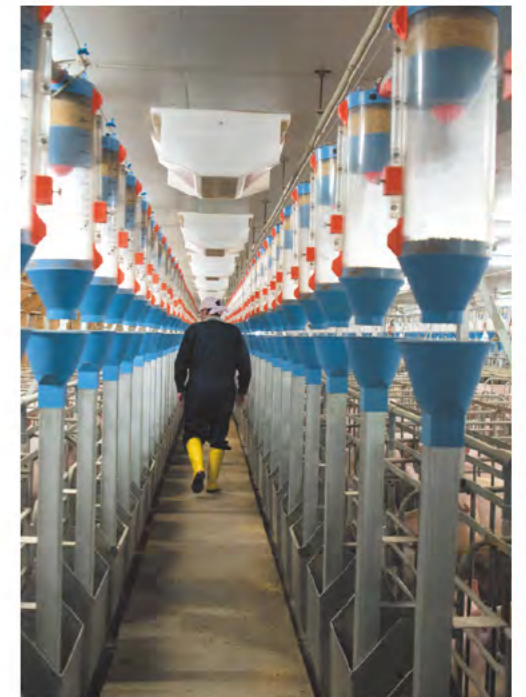
岩手県北部には、日本古来の動植物が生息し、今も奇跡的に残る2~3百万年前の地層と、そこから湧き出る清らかな水が、ヒメホテルまでもが群生できる恩恵を与える美しい地域です。その山麓で60年程前から、久慈ファームは三元豚の飼育を始めました。粗製乱造の世の中を横目に、美味しい豚肉の味を追及した品種改良を続け、ついにきめ細やかな肉質で、臭みが無く脂身が旨い豚肉の育成に成功しました。この豚の誕生は、風土からの恩恵と祖父から三代続けた弛まぬ努力への報いなのでしょう。この類稀な豚を、佐助豚と名付けました。



広大な山麓のゆったりとした敷地に建てられた佐助豚の豚舎。ストレスを与えないスペースを確保している。

佐助豚は、健全に育ちます。
それは、広く清潔な豚舎で、大地から摂取した植物性炭化物と植物性飼料をお腹一杯食べて、伸び伸びと育つからです。
言い換えれば、ストレスの無い飼育環境は、健康で安全な成長をもたらすのです。
そんな佐助豚の美味しさは、脂のサシがバランス良く細部まで行き届き、融点の低い脂の性質を持ち、一口頬張れば肉の香りと旨みが口中にジュワッと溢れ出す肉質にあります。美しく雄大な環境と飼育方法の改良を追及する情熱とが奏功して、佐助豚というブランド豚が生み出されました。

進化し続ける飼料を、衛生的な環境で与える。
注意深く一頭一頭の顔つきを見ながら愛情一杯に育てている。



用途に応じて、12mmの超粗挽きから3.2mmの挽肉をあっという間に作り出すミンチマシーン。

岩手佐助豚 生ハンバーグ・生フランクセット

高い品質と完成度を持つ佐助豚に、佐助豚を知り尽くした職人の技量加わり、香り、味、食感の全体バランスを引き上げた一品。



お申込番号 UOGD0001

岩手佐助豚 生ハンバーグ・生フランクセット

セット内容/生ハンバーグ120g×9、生フランク100g(2本)×8、ハンバーグソース200g×2
賞味期限/90日 アレルゲン/卵・乳成分・小麦

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

岩手佐助豚 焼肉セット
きめ細かい肉質の上品な旨みと、
バランスよく全体に行き渡る
脂のサシの美味しさを味わうバラ肉と
モモ肉とロース肉の焼肉セット。
特製タレでお召し上がりください。



お申込番号 UOGD0003

岩手佐助豚 焼肉セット

セット内容/バラ250g×3、モモ250g×2、ロース250g×2、たれ200g×2
賞味期限/30日 アレルゲン/小麦

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



家族が微笑む ご馳走肉料理 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、大阪の鍋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。



焼きたては勿論、冷めても美味しい氷温熟成の肉厚牛たん

仙台名物、肉厚の牛たんを日本唯一氷温熟成し肉本来の旨味をしっかりと味わえる5ミリ厚と8ミリ厚の詰め合わせです。冷めても柔らかいのでお弁当にもおすすめです。



お申込番号 UOGD0019
牛たん極上食べ比べセット

セット内容/極上牛たん5mm厚 120g、牛たん8mm厚 300g
賞味期限/90日

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

濃厚な旨みが絶品の「いわて短角牛」をすき焼きで

国内市場にわずしか出回らない稀少な「いわて短角牛」をすき焼き用にカット。噛みしめるごとに広がる肉本来の旨みをお楽しみください。

お申込番号 UOGD0032
短角牛肩ロースすき焼き

セット内容/短角牛肩ロースすき焼き用 800g
賞味期限/30日

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



自然豊かな牧場産極上チーズを贅沢に使ったピザ

明治時代から続く自然豊かな飛騨の牧場でのびのび育った乳牛の良質な生乳を使ったモッツアレラチーズと熟成チーズの風味をピザでお楽しみください。

お申込番号 UOGD0027
チーズたっぷりピザ6枚セット

セット内容/チーズたっぷりピザ直径19cm (マルゲリータ×3、和風山椒味×1)、モッツアレラチーズたっぷりピザ直径24cm (マルゲリータ)×2
賞味期限/90日 アレルゲン/乳成分・小麦

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



飛騨の大自然に生まれた上質な乳製品

豊かな自然環境でのびのびと育てられた乳牛の生乳から作られる各種乳製品。日常では出会えない奥行きある風味と洗練された味わいをご堪能ください。

お申込番号 UOGD0028
飛騨の乳製品セット

セット内容/奥飛騨牛乳1000ml×4、飲むヨーグルト750ml×2、生クリームヨーグルト90ml×12、フレッシュモッツアレラチーズ×4
賞味期限/牛乳 6日、ヨーグルト 16日、チーズ 12日
アレルゲン/卵・乳成分・小麦

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



老舗専門店が贈る極上の牛たん&シチュー

昔ながらの製法で本物の味を守り続ける「味の牛たん喜助」の自信作。
看板商品の牛たんはもちろん、風味豊かに仕上げたシチューも至福の味わいです。

お申込番号 UOGD0015

味の牛たん喜助 牛たん詰合せ

セット内容/牛たんしお味225g、牛たんたれ味225g、シチュー250g×2
賞味期限/180日(シチュー製造日より730日) アレルゲン/乳成分・小麦
冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



外は香ばしく中はレア、食感の妙を楽しむローストビーフ

黒毛和牛の赤身肉の表面にシーズニングスパイスをまぶし、低温調理で仕上げました。
カットしてご飯に乗せれば豪華なローストビーフ丼に変身します。

お申込番号 UOGD0029

黒毛和牛ローストビーフ

セット内容/ローストビーフ200g×3、ソース×3
賞味期限/180日 アレルゲン/乳成分・小麦
冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



受賞 DLG コンテスト金賞

豊かな大地で栄養たっぷりの牧草で育った牛のトロフレーク

健康な牛肉を独自の製法で加工し生まれた牛のトロフレーク。
熱々のご飯でトロッと溶けた脂の甘味と肉の旨味、
特製ダレとお好みの薬味でどうぞ。
贅沢な極上のハンバーグとセットでお届けします。

お申込番号 UOGD0023

牛のトロフレークとハンバーグセット

セット内容/牛のトロフレーク180g×2、(牛のトロ井のたれ20g×5)×2、
牛のトロプレミアムハンバーグ150g×2
賞味期限/30日 アレルゲン/卵・小麦
冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



受賞 まんぱく in 立川3年連続1位

柔らかな厚切り肉のジューシーな美味しさ

表と裏に斜めに5mm幅で切り込みを入れる<華咲カット>を施したハラミと牛モモ肉の詰め合わせ。
あふれる肉汁とタレのコンビネーションを堪能できます。

お申込番号 UOGD0030

亀山社中たれ漬け焼肉詰合せ

セット内容/ハラミ300g、カルビ300g、モモ240g)×各3
※肉切ハサミ付
賞味期限/180日 アレルゲン/乳成分・小麦
冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。





伊賀の地で丹精込めて育てられた
稀少な銘柄牛

黒毛和種の中でも血統を厳選し、未経産雌牛に
こだわる「伊賀牛」。ほとんど県外に出回らない
稀少な三重ブランドの牛肉をしゃぶしゃぶでお楽しみ
ください。

お申込番号 UOGD0055

伊賀牛モモしゃぶしゃぶ用

セット内容/伊賀牛モモしゃぶしゃぶ用300g
賞味期限/30日

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

黒毛和牛の旨みが凝縮したハンバーグ

和牛の王様「松阪牛」と三重県産黒毛和牛だけで作った和牛100%のハンバーグ。
コクのある旨みとあふれる肉汁をご堪能ください。



お申込番号 UOGD0056

松阪牛31%入り生ハンバーグ

セット内容/松阪牛31%入り生ハンバーグ120g×10
賞味期限/90日 アレルゲン/乳成分・小麦

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。





外見・堅さ・密度・食感・香り・味のすべてが満点評価
国産の安心安全な豚肉を使い、伝統的手法の乾塩法で仕上げました。
肉本来の旨味と甘味が活かしたウィンナーとベーコンは本場ドイツでも
高く評価されています。

受賞 国際食肉コンテスト 金・銀・銅受賞

お申込番号 UOGD0026

極 金賞ウィンナー・ベーコンハムセット

セット内容/あらびきウィンナー110g、ガーリックウィンナー110g、 Chorizoウィンナー110g、
ウィンナー110g、チキンウィンナー110g、チーズウィンナー110g、ベーコンスライス90g、
フライッシュケーゼ90g、ロースハム70g、ピザケーゼ90g、ボンレスハム80g
賞味期限/14日 アレルゲン/乳成分

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



良質な素材と、
こだわりの製法から産まれる逸品

北海道産のこだわりの原材料を、保存料・合成着色料
などを使用せず素材の品質の良さを味わえる、安心・
安全なベーコン、ハム、ソーセージです。

お申込番号 UOGD0006

北海道・農研百姓塾 オリジナルギフト

セット内容/ベーコンブロック200g、ローストチキンハム200g、
たまねぎウィンナー160g、行者にんくウィンナー160g、ポークジャーキー30g
賞味期限/40日 アレルゲン/卵・小麦・乳成分

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



最高品種「金華豚」を
しゃぶしゃぶで堪能

絹のようにきめ細かく柔らかな肉質と、
上品な旨味・甘味が特徴の「平田牧場金華豚」。
豚肉の常識を覆す上質な味わいを
しゃぶしゃぶでどうぞ。

受賞 飼料用米活用畜産物ブランド日本一コンテスト
「農林水産大臣賞」受賞

お申込番号 UOGD0025

金華豚ロースしゃぶしゃぶギフト

セット内容/金華豚ローススライス200g×4、とびうおのだし50ml×6、さざみ昆布10g×3
賞味期限/120日 アレルゲン/小麦

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

出雲の鴨専門店から、噛むほどに濃い旨味を感じられる本鴨を！

水鳥の飛来地宍道湖近くでは昔から鴨料理が食されてきたと言われています。
そんな出雲の専門店から本鴨の美味しさを楽しめる詰め合わせをお届けします。

お申込番号 UOGD0013

本鴨三昧セット

セット内容/本鴨スモーク200g、本鴨コンフィ200g、
本鴨しゃぶ鍋(3~4人前)本鴨ロース100g×3、鴨つみれボール100g、料亭スープ600ml×2
賞味期限/30日 アレルゲン/卵・小麦

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。





粒揃いの宝石たち

果物は、日本の甘味のルーツで、江戸時代には「水菓子」と呼ばれていました。饅頭や洋菓子が日本に伝来するまでは、甘みを摂りリラックス効果をもたらす貴重な食べ物として垂涎的でした。そんな果物好きの人々は、日本の果物を、芳香・味・形・色などすべての面で世界最高峰の品質に育て上げたのです。

岡山県は、瀬戸内海と中国山脈に守られ、一年を通した温暖な気候と恵まれた日照時間によって果物作りに最適な条件が揃っています。そこに焼物や刀などを作り上げる根気強く芸術センスの高いDNAがマッチして、量よりも品質にこだわった果物作りをひたむきに続けてきました。種なしブドウの開発、桃の品種開発、味の濃いトマトの再開発などをやり遂げ、今では、綺麗で美味しい果物作りの第一人者として世界中から注目されています。

でざあととまと

晴れの国岡山の太陽を浴びて育ったトマトは、アミノ酸の旨味とリコピンをふんだんに含んでいます。果物のような美味しさを手に入れたトマトを丁寧に湯剥きし、風味を損なわずに食感の良いジュレで丸ごと一玉封じ込みました。



桃太郎トマトカレー

桃太郎トマトをまるごと入れたカレーです。カレーのスパイスにトマトの旨味を加わり、まろやかな一食に仕上がりました。トマトの甘みに中辛味のカレールーを組合せて味のバランスを演出しました。



お申込番号 UOGD0011
**でざあととまと&
桃太郎トマト丸ごとカレー**
セット内容/でざあととまと240g×5、桃太郎トマト丸ごとカレー220g×5
賞味期限/180日 アレルゲン/小麦
※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

※写真は弊社による調理盛り付けの参考例です。容器の中にカレーとトマトが入っている為、写真とは異なります。



ちょっと贅沢実だくさんフルーツ

岡山県産の清水白桃とニューピオーネを使った実だくさんのゼリー。果肉が口いっぱい広がる食べごたえ十分なデザートゼリーです。老若男女に喜ばれ、食卓に綺麗で爽やかな瞬間を演出します。

お申込番号 UOGD0012
ちょっと贅沢な実だくさんゼリー12個
セット内容/実だくさんゼリー150g×12(清水白桃×6、ニューピオーネ×6)
賞味期限/180日
※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。





TABLE OLIVES テーブルオリーブス

専門店ならではの自然の美味しさと栄養溢れるオリーブを厳選

特製オリーブオイルで漬け込んだオリーブの味は専門店ならではの。
 人気No.1のミラノ風アンチョビを始め個性豊かなセットを口にすればオリーブの世界観が変わります。
 栄養価も高いオリーブをお楽しみください。

ミラノ風アンチョビ



イントスグリーン



フレスコベルディ
(種無)



ブレンブラック



スパイシーグリーン



ホットチリ



シチリア風アンチョビ



完熟トマトのマリナーレ



お申込番号 UOGD0010

オリーブ・マリナーレ 詰め合わせセット

セット内容/ミラノ風アンチョビ、イントスグリーン、フレスコベルディ(種無)、
 ブレンブラック、スパイシーグリーン、ホットチリ、
 シチリア風アンチョビ、完熟トマトのマリナーレ 各100g×1
 賞味期限/開封後10日 アレルゲン/卵・乳成分・小麦

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



鮮度良し、旨味溢れるズワイガニの棒肉

漁獲したその船で急速冷凍した「船凍品」のズワイガニの棒肉。殻を剥いているのでしゃぶしゃぶはもちろん、天ぷらなどもおすすめです。

お申込番号 UOGD0065

生ズワイガニ棒肉 しゃぶしゃぶ用

セット内容/ズワイガニ500g
賞味期限/730日 アレルゲン/かに

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



北海道より選りすぐりの
毛がにをお届け

地元で水揚げされた毛がにを活きたまま茹で上げ急速冷凍。毛がに特有の繊細な旨みと上品な甘さをご堪能ください。

お申込番号 UOGD0066

ゆで毛がに

セット内容/冷凍ゆで毛がに400g
賞味期限/30日 アレルゲン/かに

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



栄養豊富な北の海で育った滋味を
お好みのレシピで

冷たい荒海育ちの滋味溢れる生ほたてを調理しやすく冷凍保存。その旨味と食感は生でもソテーでもフライでも変わらずにご堪能いただけます。

お申込番号 UOGD0052

ほたて貝柱 生食用 1kg

セット内容/帆立貝柱 1kg
賞味期限/365日

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



希少な国内産金目鯛を贅沢な尾頭付きで

港町・塩釜の専門店が、国内産金目鯛にこだわり、米麴の甘味が金目鯛の旨味を引き立てる西京漬けに仕上げました。蒸し焼きならではのふくよかな食感とともにご堪能ください。

お申込番号 UOGD0033

尾頭付き金目鯛 西京醸し麴漬
(レンジ調理)

セット内容/尾頭付き金目鯛西京醸し麴漬 1尾×4
賞味期限/90日

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



三陸釜石「海宝漬」の中村家から贅沢な新作

柔らかく煮たあわびに、うに、いくらとふかひれ、そして、めかぶ。良質な素材を、独自の製法で贅沢な丼として召し上がっていただけるように仕立てた海宝漬の自信の新作です。

お申込番号 UOGD0024

海宝漬 匠(たくみ)

セット内容/海宝漬 匠650g×1
賞味期限/90日 アレルゲン/小麦

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



日本三大朝市の佐賀・呼子のいかと海鮮の詰め合わせ

イカ漁が盛んな呼子の老舗店、ジューシーな旨味を包み込んだ「いか焼売」と港名物の「一夜干し」。風味豊かなあじの「味噌干し」あじと連子鯛の「ひらき」など厳選の詰め合わせをお楽しみください。

お申込番号 UOGD0036

ひもの・いかしゅうまい詰合せ

セット内容/いかしゅうまい(8個入)、黄金いかしゅうまい(8個入)、かにしゅうまい(8個入)、生干しいか×2、あじみりん×3、あじひらき×3、連子鯛ひらき×2
賞味期限/60日 アレルゲン/卵・小麦・かに

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



稚内発、オホーツクの紅ずわいがにの爪と帆立貝柱

紅ずわいがにの旨味がぎゅっと詰まった爪肉。
塩茹でのあと、急速冷凍しているので新鮮な美味しさをお楽しみいただけます。
オホーツクの帆立は貝柱の締りが良く、その食感と味わいは是非お試しください。

お申込番号 UOGD0067

紅ずわいがに爪&帆立貝柱(生食)

セット内容/紅ずわいがに爪1kg、帆立貝柱(生食用)300g
賞味期限/90日 アレルゲン/かに

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



栄養豊富な日本最北の海で育った、旨味ギッシリの活毛がに

かに選別のプロが上等な活毛がにのみを選別。
茹でたてを急速冷凍することにより旨味を損なうことなく封じこめた毛がにの風味をご自宅どうぞ。

お申込番号 UOGD0068

オホーツク産前浜もの毛がに

セット内容/オホーツク産前浜もの毛がに400g×2
賞味期限/90日 アレルゲン/かに

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

浜茹でならではの蟹肉と濃厚な蟹味噌をどうぞ

北海道で水揚げしたばかりの新鮮な毛蟹を浜茹で。
繊細な蟹肉の甘味と旨味、そして濃厚な蟹味噌をお楽しみください。

お申込番号 UOGD0057

毛蟹姿

セット内容/ボイル毛ガニ姿500g×1
賞味期限/90日 アレルゲン/かに

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



目で楽しみ、舌で味わう職人技。本場下関から

下関市南風泊市場で水揚げしたトラフグを熟練の職人が素早く丁寧に調理しました。
本場下関のふぐをご堪能ください。

お申込番号 UOGD0064

国産トラフグ刺身

セット内容/トラフグ刺身120g、トラフグ皮刺し30g、薬味
賞味期限/30日 アレルゲン/小麦

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



ふぐ懐石の名店から滋味溢れるお料理

門司港、ふぐ懐石の有名店「てん花」。
素材を活かしたお出汁で炊き上げたふぐのご飯や
国産天然ふぐの唐揚げなど
地元でも喜ばれている詰め合わせをどうぞ。

お申込番号 UOGD0005

福岡・門司<てん花> ふぐ三味セット

セット内容/ふぐご飯、うにご飯、ふぐ唐揚げ、ふぐ山椒煮×各1
賞味期限/30日 アレルゲン/小麦

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



柔らかく、ほどよく脂が乗った ブランド鮭の醍醐味ここにあり

定置網漁業で漁獲される天然秋鮭ブランド「銀聖」。
水揚げ後に裁割・振り塩をして旨みを閉じ込めた切り身と、
醤油と酒のみで旨みを引き出したいくらのセットです。

お申込番号 UOGD0020

銀聖半身姿切身といくら醤油漬セット

セット内容/銀聖半身切身1.1kg、銀聖いくら醤油漬60g×3
賞味期限/90日 アレルゲン/小麦

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



旨みをたっぷりたくわえた銀毛鮭の王様「銀聖」

北海道日高沖で水揚げされる鮭のわずか5~6%という希少な
「銀聖」を北海道の大豆、米で作った味噌で丁寧に仕立てました。
醤油と清酒のみで味付けしたいくらも、コクのある旨味が絶品です。

お申込番号 UOGD0021

銀聖漬魚切身といくら醤油漬セット

セット内容/銀聖切身(北海道大豆味噌)70g×4、銀聖切身(山椒味噌)70g×4、
銀聖いくら醤油漬60g×4
賞味期限/90日 アレルゲン/小麦

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



沼津が認めた特産品



太陽の恵みをたっぷり受けた 最高級ひもの

鮮度抜群の魚介を一枚一枚手開きして秘伝の漬け汁に漬け込み、昔ながらの天日干しで仕上げた逸品。素材の良さと職人技、食べて納得の美味しさです。

受賞 水産庁長官賞

お申込番号 UOGD0014 沼津天日干しひものセット

セット内容/真あじ150g×4、金目鯛200g、真いか350g、真さば350g
賞味期限/14日

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



築地老舗仲卸、 名物目利き人が選んだ干物

銀座の寿司店からの信頼も厚い、築地市場開設来の老舗仲卸問屋「内長」の名物目利き人・佐藤幸治郎氏監修の干物セット。魚を知り尽くした名人が薦める美味しさを食卓で。

お申込番号 UOGD0007 築地・内長 目利きの干物セット

セット内容/寒さばフィーレ1枚、一夜干しほっけ(3本入り)、無添加あじ開き(2枚)、いか一夜干し大(2枚)、紅鮭(3切)、鯖ホッケ特大1枚、銀座伴助 赤魚開き干し1枚
賞味期限/45日

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

いか漁で有名な能登小木港のいか加工専門店。厳選の逸品

釣った直後に「するめいか」を船内で急速冷凍し、いか本来のあま味を失うことなく頂ける「いか刺し」をはじめ、特製甘味噌の「鉄砲焼き」など存分にご堪能頂ける詰め合わせです。

お申込番号 UOGD0037 能登小木 いか詰め合せ

セット内容/いかの鉄砲焼き小2尾×3、いかの一夜干し(能登産)×3、いか刺し×2
賞味期限/90日

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



食卓を贅沢に彩る老舗うに専門店の自信作

うにに塩・アルコールを加えた製法で作った「粒うに」の詰合せ。ご飯のお供や酒の肴はもちろん、お料理にもどうぞ。

お申込番号 UOGD0022 うにセット

セット内容/白ラベル粒うに50g×4、茶ラベル粒うに50g×4
賞味期限/365日 アレルゲン/卵

常温 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。





信州小川村で手包み。
 美味しき溢れる具だくさんの「おやき」
 野沢菜やきのこなど、信州産食材の美味しさを
 活かした餡をふっくらした皮で包んだヘルシーな
 「縄文おやき」。
 小川村でひとつひとつ手包みした香ばしい風味
 をお楽しみください。

お申込番号 UOGD0035
縄文おやき 33個セット

セット内容 / (野沢菜、しめじ野菜、あずき、切干大根、かぼちゃ、りんご、
 野菜ミックス、ピリ辛、さんぴら、ひじき、じゃがいもコーン) ×各3
 賞味期限 / 180日 アレルゲン / 小麦

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。





米を主食とする私たちが、国民全員分の米を国内生産で全て賄う事ができるようになって、わずか60年程度しか経っていない事をご存知でしょうか。やっとの事で自給自足が可能になった矢先に、パン食文化や昨今の糖質ダイエットの流行りなど、米の需要率は下がるばかりの様相です。しかしながらその一方で、美味しいお米が次々と開発されているのも頼もしい事実です。多様な食文化の中で、私たちは美味しいお米、みそ汁とおかずの和食を食べる事を忘れるはずありません。

今回、ご紹介している「雪蔵仕込み水温熟成 魚沼産こしひかり」の美味しさの秘密は、冬の間に積雪した雪の冷気を利用した室温5℃の雪蔵で保管して新鮮さを維持。米が凍ってしまうぎりぎりの温度-2℃で水温熟成させ、旨味成分であるアミノ酸や糖質成分を引き出します。ただでさえ美味しい魚沼産こしひかりに、旨味、甘味、弾力が更に加わり一段と味わいが際立つのです。風土、作り手、保管出荷技術のそれぞれの力で、食べる瞬間が最高のお米になりました。出荷前のタイミングで精米し、お届けします。

雪蔵仕込み水温熟成 魚沼産こしひかり

魚沼地区でも特に評価の高い南魚沼地区周辺の契約農家が丹精を込めたこしひかりを、雪蔵仕込み、水温熟成で旨味を引き出した逸品です。

お申込番号 UOGD0034

雪蔵仕込み水温熟成 魚沼産こしひかり 特別栽培米

セット内容/雪蔵仕込み水温熟成魚沼産こしひかり特別栽培米 2kg×3
賞味期限/なし(目安として精米日より30日)

常温 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



青木 拓也 Takuya Aoki

東京農業大学を卒業。
土壌医検定2級「土づくりマスター」合格
県「エコファーマー」や「農業機械士」などの資格を次々と取得。
専門知識や技術力を継承された農法に加え、より良い農作物作りを目指す青年農業開拓者。



脱穀した後、1.90mmの米選機にかけ振るいにかけて取り除かれた玄米。



お申込番号 UOGD0062

岐阜県飛騨産「銀の胼」5kg

セット内容 / 岐阜県飛騨産「銀の胼」5kg × 1
賞味期限 / なし(目安として精米日より30日)

常温 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



お申込番号 UOGD0063

新銘柄4種セット

セット内容 / 青森県青天の霹靂2kg、岩手県銀河のしずく2kg、新潟県新之助2kg、滋賀県みずかがみ2kg × 各1
賞味期限 / なし(目安として精米日より30日)

常温 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

稲穂の国

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う分、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は変わりはないようです。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たのも頷けます。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か。

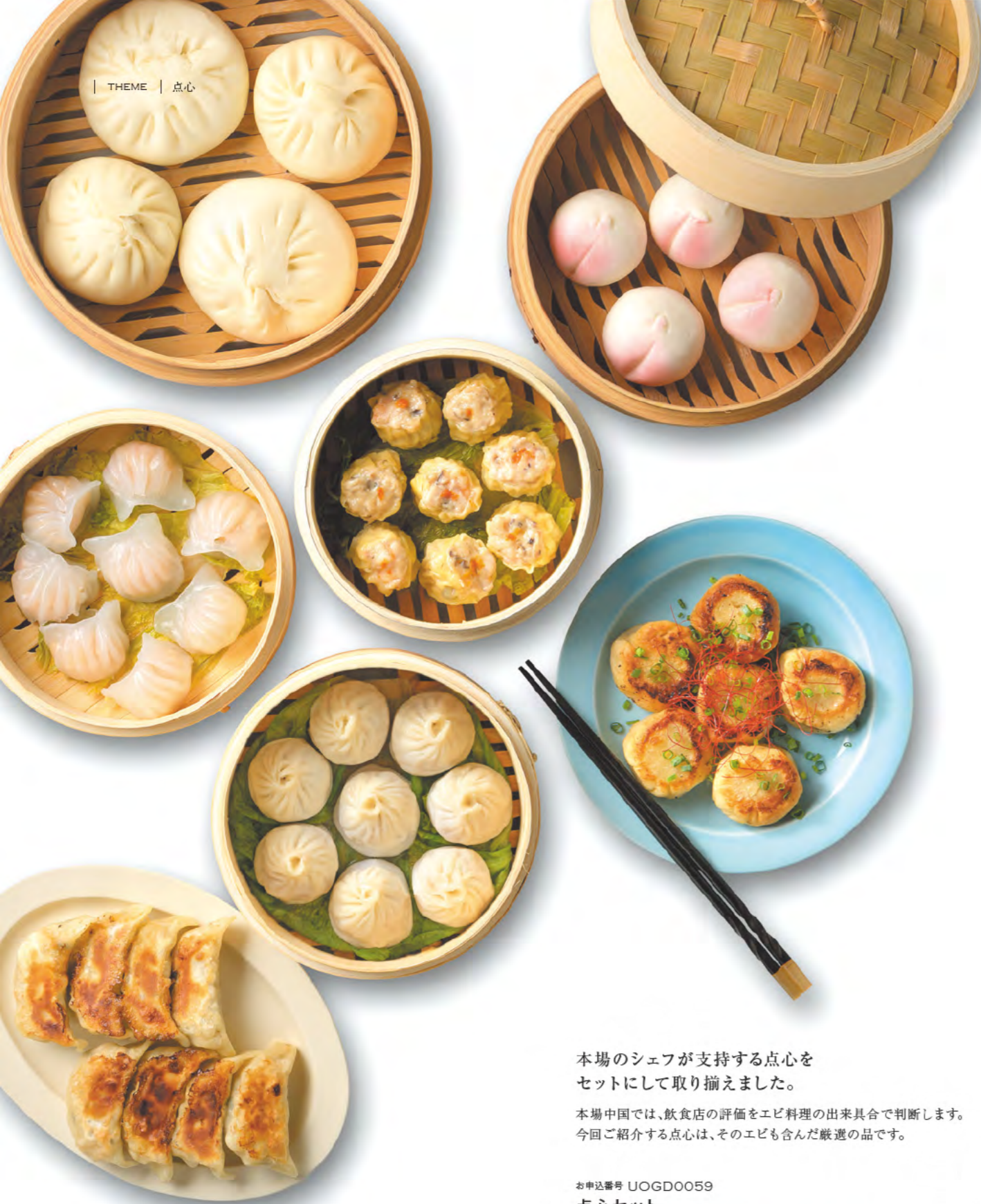
新幹線の車窓や飛行機の眼下に広がる水田の美しさに目を奪われることがありますが、この水田から何俵のお米が収穫できるのだろうか、江戸時代の石高で言ったら何石になるのだろうかと考える事があります。畝を結った時代は、一石は大人一人が一年間食べる米の量だと言われました。一石は150kg(180ℓ)ですから、現代日本人の三倍程のお米を年間消費していた計算です。品種にもよりますが1ヘクタール(100m×100m)の田圃から5000kgのお米が収穫できるそうですから、昔なら30人強、現在なら100人程度の胃袋を賄える量です。青く並んだ稲が黄金色に輝き頭を垂れる頃、その風景を見ながら生産者の皆さんへの感謝と共に、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



創業70年、越前そば専門店の自信作をご自宅で
越前産のそば粉を丁寧に石臼で挽いた芳醇な香り、喉ごし、
歯切れとその弾力をお楽しみいただける生そば。常温での保存も可能です。



お申込番号 UOGD0058
福井県産 石臼挽きそば粉使用 生粋三代 越前そば
セット内容/そば120g×14、つゆ(かけざる兼用)30ml×14
賞味期限/60日 アレルゲン/そば・小麦
常温 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



本場のシェフが支持する点心を
セットにして取り揃えました。

本場中国では、飲食店の評価をエビ料理の出来具合で判断します。
今回ご紹介する点心は、そのエビも含んだ厳選の品です。

お申込番号 UOGD0059

点心セット

セット内容/小籠包25g×8、エビ蒸し餃子22g×8、エビ入り焼売25g×8、焼きまんじゅう35g×6、
カスタードのもまん35g×4、焼き餃子30g×8、角煮がたまん×2、ザーサイ入り豚まん×2
賞味期限/85日 アレルゲン/卵・乳成分・小麦・えび

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



厳選した紀州産南高梅の美味しい梅干

果肉が厚くて柔らかい梅の最高級品、南高梅の風味を生かした、うす塩仕立ての梅干し。
そのままでもお料理にも幅広くお使いいただける逸品です。



お申込番号 UOGD0031

紀州うす塩梅「紀の恵み」ポリ樽 2kg

セット内容/紀州うす塩梅「紀の恵み」ポリ樽 2kg(梅分10%)
賞味期限/365日

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



脂身が甘く繊細なブランド和牛をステーキで

北海道・美瑛の千代田ファームの「びえい和牛」は、自然豊かな環境で日本酒の酒粕生酵母を配合した独自の飼料で肥育されています。上質な旨味を楽しめるステーキをご堪能ください。



お申込番号 UOGD0008

北海道・美瑛 ファームレストラン千代田
びえい和牛ステーキセット

セット内容/サーロインステーキ1枚、ヘルシーステーキ(もも)1枚
賞味期限/90日

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



大切に育まれた、希少な「びえい和牛」をしゃぶしゃぶで

大雪山の豊富な湧水、有機栽培生産された粗飼料に酒粕生酵母配合の飼料で大切に育てられた「びえい牛」。一貫生産する千代田ファームの希少なブランド牛の美味しさをお届けします。



お申込番号 UOGD0009

北海道・美瑛 ファームレストラン千代田
びえい和牛しゃぶしゃぶセット

セット内容/びえい和牛しゃぶしゃぶ用200g×3袋
賞味期限/90日

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



日本が世界に誇る黒毛和牛の最高峰
 豊かな自然の中で、一頭一頭愛情込めて育てられた肉の芸術品「松阪牛」。驚くほど柔らかな肉質と上品な味わいをすき焼きでご堪能ください。

お申込番号 UOGD0053
松阪牛モモバラすき焼き用

セット内容/松阪牛モモバラすき焼き用 300g
 賞味期限/30日

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



**松阪牛と並ぶ
 三重のブランド牛をすき焼きで**

昼夜の気温差や良質な水など、恵まれた環境で育まれた三重の銘柄牛「伊賀牛」。芳醇な香りとコクのある旨み、とろけるような柔らかさが特徴です。

お申込番号 UOGD0054
伊賀牛ウデすき焼き用

セット内容/伊賀牛ウデすき焼き用 350g
 賞味期限/30日

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



口溶けの良さが自慢の「小形牧場牛」

発酵飼料を与えることにより一般的な和牛に比べて融点が高らかに低く、その脂はさっぱりとしていながら、旨味がぎゅっと閉じ込められている小形牧場牛。この小形牧場牛の焼肉用350gをお届けします。

お申込番号 UOGD0060

牛匠小形牧場牛 焼肉

セット内容/牛匠小形牧場牛焼肉50g×7

賞味期限/90日

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



北国の大地が育んだ美味しさ「前沢牛」

鮮やかな霜降り・とろけるような舌ざわり・そして風味、前沢牛はこの3拍子が見事に揃っている極上品です。この前沢牛の焼肉用300gをお届けします。

お申込番号 UOGD0061

前沢牛 焼肉

セット内容/前沢牛焼肉50g×6

賞味期限/90日

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。





品評会で日本一に輝く
ブランド和牛の肩ロースをすきしゃぶで

特別な飼料で大切に育てられた鹿児島黒牛は2017年品評会で優勝した日本一の和牛です。きめ細かな美しい霜降りならではのまろやかなコクとうま味をご堪能ください。

お申込番号 UOGD0017

鹿児島黒牛カタロース すきしゃぶ

セット内容/カタロース400g
賞味期限/30日

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



肉の日本代表ツートップ。
鹿児島産「黒牛」と「黒豚」

2017年品評会で優勝した日本一の鹿児島黒牛と、じっくり丹念に育て、豊かな旨味ときめ細かい肉質の鹿児島黒豚をお楽しみください。

お申込番号 UOGD0018

**鹿児島黒牛カタロース&
鹿児島黒豚「黒の匠」ロースセット**

セット内容/牛肉カタロース300g、豚ロース200g
賞味期限/30日

冷凍 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



希少な烏骨鶏の卵を
贅沢に使用した深く濃厚な味わい

卵黄の割合が高く濃厚で弾力がある烏骨鶏の卵を使い、
甘さ控えめに丁寧に焼き上げたカステラは贅沢な逸品です。
烏骨鶏卵 10個とともにお届けします。

お申込番号 UOGD0016

特選匠焼烏骨鶏物語 贅沢セット

セット内容/烏骨鶏全蛋かすてらプレーン420g、烏骨鶏卵(化粧箱)480g
賞味期限/14日 アレルゲン/卵・小麦

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。



太陽の恵みをどうぞ

夏の太陽の光りをしっかり浴びた蜜たっぷりのジューシーな甘み。そして、酸味とサクッとした食感、三拍子揃ったりんごの美味しさです。

お申込番号 UOGD0039

サンふじりんご(青森県)

セット内容/サンふじりんご(青森県)5kg
賞味期限/到着次第、お早めにお召し上がりください。

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

(お届け可能期間)

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。ハガキに記載されている有効期限をご確認頂き、ご注文ください。

大粒で濃い甘みの口福

「あかい・まるい・おおきい・うまい」
名は体を現す、福岡のブランドいちご。
溢れる甘味を存分にお楽しみください。

お申込番号 UOGD0038

あまおう苺(福岡県)

セット内容/あまおう苺(福岡県)800g
賞味期限/到着次第、お早めにお召し上がりください。

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

(お届け可能期間)

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。ハガキに記載されている有効期限をご確認頂き、ご注文ください。

完熟の甘さをそのままどうぞ

宮崎産マンゴーと同じ糖度16度以上、
直径2.8センチ以上の「甘く、大きな」きんかん。
皮の食感も、きんかんならではの美味しさです。

お申込番号 UOGD0040

完熟金柑たまたま(宮崎県)

セット内容/完熟金柑たまたま(宮崎県)3kg
賞味期限/到着次第、お早めにお召し上がりください。

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

(お届け可能期間)

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。ハガキに記載されている有効期限をご確認頂き、ご注文ください。



正統なメロンの美味しさ

日照時間の多い静岡で生産がはじまった
温室マスクメロン。果物の王様と呼ばれる
マスクメロンの甘みと香りをお楽しみください。

お申込番号 UOGD0042

静岡マスクメロン(静岡県)

セット内容/静岡マスクメロン(静岡県)1玉1.8kg
賞味期限/到着次第、お早めにお召し上がりください。

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

(お届け可能期間)

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。ハガキに記載されている有効期限をご確認頂き、ご注文ください。

なめらかな食感と芳醇な味わい

樹上で熟し自然に落果したマンゴー。
その完熟したなめらかな食感と
マンゴーならではの芳醇な甘みをどうぞ。

お申込番号 UOGD0041

宮崎完熟マンゴー(宮崎県)

セット内容/宮崎完熟マンゴー(宮崎県)800g
賞味期限/到着次第、お早めにお召し上がりください。

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

(お届け可能期間)

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。ハガキに記載されている有効期限をご確認頂き、ご注文ください。





希少なぶどうを皮ごと、どうぞ

くだもの王国山形県で注目されるハウス栽培のシャインマスカット。上品な香りと甘みで全国からの注文が絶えない逸品です。

お申込番号 UOGD0043

ハウス栽培シャインマスカット(山形県)

セット内容/ハウス栽培シャインマスカット(山形県)1房
賞味期限/到着次第、お早めにお召し上がりください。

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

〔お届け可能期間〕



※お届け期間が限定されている商品です。ハガキに記載されている有効期限をご確認頂き、ご注文ください。



初夏の爽やかな甘み

鮮やかなルビー色に輝く佐藤錦は初夏だけの希少な逸品。甘みと酸味、そして柔らかな皮の食感は季節限定の贅沢な美味しさです。

お申込番号 UOGD0044

佐藤錦(山形県)

セット内容/佐藤錦(山形県)1kg
賞味期限/到着次第、お早めにお召し上がりください。

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

〔お届け可能期間〕



※お届け期間が限定されている商品です。ハガキに記載されている有効期限をご確認頂き、ご注文ください。



生産量日本一の産地からの厳選品

数多くの品種が生産されている山梨産の桃を、大田市場の目利きのプロが厳選してお届けします。

お申込番号 UOGD0046

桃(山梨県)

セット内容/桃(山梨県)3kg(11~12玉)
賞味期限/到着次第、お早めにお召し上がりください。

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

〔お届け可能期間〕



※お届け期間が限定されている商品です。ハガキに記載されている有効期限をご確認頂き、ご注文ください。

大切に育てられた「ぶどうの王様」

ぶどうの王様と呼ばれる巨峰を、いち早くお届けするためハウスで大切に栽培されました。あの瑞々しくも濃厚な甘みをどうぞ。

お申込番号 UOGD0045

ハウス巨峰(山梨・長野県)

セット内容/ハウス巨峰(山梨・長野県)1.5kg3房
賞味期限/到着次第、お早めにお召し上がりください。

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

〔お届け可能期間〕



※お届け期間が限定されている商品です。ハガキに記載されている有効期限をご確認頂き、ご注文ください。



北の大地の芳醇な味わい

北海道で大切に育てられた赤肉メロン。そのジューシーで芳醇な甘みは北の大地の賜物です。

お申込番号 UOGD0047

赤肉メロン(北海道)

セット内容/赤肉メロン(北海道)3kg2玉
賞味期限/到着次第、お早めにお召し上がりください。

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

〔お届け可能期間〕



※お届け期間が限定されている商品です。ハガキに記載されている有効期限をご確認頂き、ご注文ください。



ポリフェノール豊富な爽やかな甘み

ぶどうの王様「巨峰」交配の新品種。
皮ごといただけるポリフェノール豊富で
爽涼感溢れるぶどうの甘みが特徴です。

お申込番号 UOGD0048

ナガノパープル(長野県)

セット内容/ナガノパープル(長野県)1.2kg
賞味期限/到着次第、お早めにお召し上がりください。

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

(お届け可能期間)



※お届け期間が限定されている商品です。ハガキに記載されている有効期限をご確認頂き、ご注文ください。

高貴な香りと上品な甘み

マスカットの上品な香りと、
しっかりとした果実の旨味と甘み。
皮ごとお召し上がりください。

お申込番号 UOGD0049

シャインマスカット(山梨・長野県)

セット内容/シャインマスカット(山梨、長野県)1kg
賞味期限/到着次第、お早めにお召し上がりください。

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

(お届け可能期間)



※お届け期間が限定されている商品です。ハガキに記載されている有効期限をご確認頂き、ご注文ください。



平成の甘い新品種をおためしください

信州伊那谷で生まれた、甘み溢れる新品種「南水」。
南アルプスの自然の恵みから生まれた美味しさです。

お申込番号 UOGD0051

南水梨(長野県)

セット内容/南水梨(長野県)5kg(12~16玉)
賞味期限/到着次第、お早めにお召し上がりください。

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

(お届け可能期間)



※お届け期間が限定されている商品です。ハガキに記載されている有効期限をご確認頂き、ご注文ください。

溢れる果汁と濃厚な果肉

収穫後の予冷追熟によって生まれる、濃厚な甘みの
果肉と香り高く溢れる果汁は西洋なしの最高峰と呼
ばれています。産地・山形の旬の美味しさをどうぞ。

お申込番号 UOGD0050

ラ・フランス(山形県)

セット内容/ラ・フランス(山形県)5kg(12~14玉)
賞味期限/到着次第、お早めにお召し上がりください。

冷蔵 ※写真はイメージです。セット内容をよくご確認の上、ご注文ください。

(お届け可能期間)



※お届け期間が限定されている商品です。ハガキに記載されている有効期限をご確認頂き、ご注文ください。



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。



OCEAN & TERRE GOURMET

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

① ご希望商品欄に申込番号と商品名をご記入ください

② 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

③ 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券の到着後、2週間前後でお届け致します。

・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。

・消費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・消費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。

④ 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

インターネットによるお申込み

下記お申し込み専用サイトのアドレスより、必要事項を入力ください。

<https://gift.oceanterre.co.jp> ※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。

お問合せ先

株式会社オリジナルあい お客様お問い合わせ窓口

☎ 0120-607-207 ※お問合せ時間/9:00~17:00
(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。

※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いただきます。

※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。

※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ありません。

OCEAN & TERRE
GOURMET