



OCEAN & TERRE
GOURMET

PREMIUM FOOD ONLY GIFT

YUMMY 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「美味しい」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 さくらポーク もも しゃぶしゃぶ用 | 17 ありたどりから揚げ |
| 12 煮込みハンバーグ/合挽生ハンバーグ | 18 つるし焼豚&ロースハム/小分けローストビーフ |
| 13 生ハム&ポークハンバーグ詰め合わせ/伝承の響ハム詰め合わせ | 19 国産豚 味噌漬け |
| 14 ウィンナー2種盛りセット | 20 照り焼きチキン |
| 15 黒毛和牛のユッケジャンスープ | 21 鯨缶詰2種セット |
| 16 生餃子2種 | 22 3種のハンバーグピザセット |

[おすすめ]

23-24 カレー特集

- 23 ビーフカレー&淡路島産たまねぎのスープセット
24 福岡博多The 咖哩セット/カレーセット

食卓の定番 ~海の幸~

[特集]

日本食の定番「鍋」

27-28 北海鍋/広島県産かきの土手鍋セット

[おすすめ]

29 ふぐ一夜干し/とらふぐ入りしゅうまい



伝統の美味しさ

[特集]

日本の主食「米」

38 岐阜飛騨で生まれた奇跡のブランド米「龍の瞳」

- 39 魚沼産コシヒカリ雪室野蔵米/魚沼産コシヒカリ特別栽培米
40 京都丹後産こしひかり/新潟産コシヒカリ



[おすすめ]

41 全国繁盛店ラーメンセット

- 42 ご当地ラーメン味くらべ
43 旨麺詰め合わせ



お食事の最後は“デザート”

[特集]

京都に咲き誇る花の蜜を味比べ

63-64 国産 蜂蜜セット

- 65 レストランのケーキセット
66 北海道プリンとチーズケーキ
67 焼菓子詰め合わせ
68 フォンダンショコラ&クリームサンド詰め合わせ
69 パームクーヘン&クグロフティノ詰め合わせ/
鳥骨鶏たまごのワッフルセット

[おすすめ]

75-78 フルーツ特集

- 75 山形県産 ラ・フランス
76 北海道産 青肉メロン/北海道産 赤肉メロン
77 山梨県産 桃/愛媛県産 温州みかん
78 青森県産 サンふじ&王林/熊本県産 デコボン
79 トロトロ果肉入り人蔘ジュース/もみじスパークリングセット
80 青森りんご100%ストレートジュース



- 44 讃岐うどん/職人の技 うどん・そばセット
45 手延べ鳥原素麺 日本の誉
46 三輪素麺 蔵熟二年物
47 長崎ちゃんぽん
48 炊き込みご飯の素セット/野菜ドレッシングセット
49 フリーズドライ野菜スープ詰め合わせ
50 フリーズドライお味噌汁詰め合わせ
51 静岡 天竜茶詰め合わせ
52 だし茶漬けセット
54 有明海産 味付海苔詰め合わせ 撰/有明産 焼海苔
55 紀州梅と梅ゼリー「奏果」/紀州産はちみつ梅
56 大分県産 椎茸どんこ
57 丹波の幸 大粒だんごセット
58 米菓 穂のなごみ
59 和菓子詰め合わせ/北海道十勝生どら
60 生クリーム大福・チーズクリーム大福詰め合わせ



- 70 ヘーゼルナッツキャラメルタルト&クグロフティノ詰め合わせ
71 ブラウニー&フロランタン詰め合わせ
72 缶入りデニッシュパンセット
73 北海道アイスクリーム8種
74 北海道シュー/アイスセット

- 81 フランス産 ワイン(赤)/フランス産 ワイン(白)
82 イタリア産 ワイン 赤白セット/ドイツ産 スパークリングワイン
84 Speciality Coffeeセット



家族が微笑む ご馳走肉料理

MEAT SELECTION

お酒落で豪華に 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、ピフカツなど、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します。

申込番号 **UOGA0096**

比内地鶏 柚子味噌漬け

商品内容/比内地鶏 味噌漬け 80g×2
賞味期限/120日 アレルゲン/なし

配送方法 **冷凍**





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。



『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 **UOGA0095**

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×2、生フランク100g(2本)×2
 賞味期限/90日 アレルゲン/小麦・卵・乳成分

配送方法 **冷凍**



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 **UOGA0097**

岩手佐助豚 焼肉用セット

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

配送方法 **冷凍**



さくら色が美しい
上品な味わいのしゃぶしゃぶ

四日市畜産公社推奨の三重県産「さくらポーク」。
飼育環境から飼料まで徹底してこだわり、
健康的に育てられ、きめ細やかな肉質とジューシーな旨み、
しゃぶしゃぶや冷しゃぶでお楽しみください。

申込番号 **UOGA0108**

さくらポーク もも しゃぶしゃぶ用

商品内容/さくらポーク(もも)400g
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。



デミグラスソースで
じっくり煮込んだ
自慢のハンバーグ

大人の隠れ家のような雰囲気のある
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 **UOGA0169**

<肉バル 神戸バルティロ> 煮込みハンバーグ

商品内容/煮込みハンバーグ120g×6
賞味期限/180日 アレルゲン/小麦・乳成分

配送方法 **常温**



肉汁があふれ出す、
ビーフとポークの
旨味たっぷりハンバーグ

ビーフとポークの合挽き生ハンバーグを作りました。
冷蔵庫で解凍してから、フライパンなどで焼いて
お召し上がりください。

申込番号 **UOGA0180**

合挽生ハンバーグ

商品内容/合挽生ハンバーグ100g×10
賞味期限/180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。

素材そのものが持つ
自然の風味を何よりも大切に

ドイツ産岩塩で塩漬けし、塩かどなく
まろやかな味わいに仕上げた2種類の生ハムと、
北海道産豚肉を原料に使用した、加熱済みの
ポークハンバーグなどを詰め合わせてお届けいたします。

申込番号 **UOGA0101**

**<北海道トンデンファーム>
生ハム&ポークハンバーグ詰め合わせ**

商品内容/生ハムロース40g×2、ベッパー生ハムロース40g×1、
ポークハンバーグ90g×2、荒挽ウインナー100g×1
賞味期限/30日 アレルゲン/小麦・卵・乳成分

配送方法 **冷蔵**



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、
ハム・網焼き焼鶏・ウインナーの詰め合わせです。
さまざまな料理に幅広くご利用いただけます。

申込番号 **UOGA0102**

伊藤ハム 伝承の響ハム詰め合わせ

商品内容/特選燻しポークハム180g×1、網焼き焼鶏140g×1、
あらびき燻しウインナー80g×2
賞味期限/50日 アレルゲン/小麦

配送方法 **冷蔵**



自然豊かな伊賀盆地で、
丁寧に作られた
ビアホール仕立てのウインナー

レモンとバジルの風味が楽しめるレモンバジルウインナーと、
プロセスチーズを10%配合したチーズ入りウインナーのセットです。
BBQにもおすすめの一品です。

申込番号 **UOGA0154**

ウインナー2種盛りセット

商品内容/レモンバジルウインナー・
チーズウインナー 各10本(計540g)
賞味期限/180日 アレルゲン/乳成分

配送方法 **冷凍**





黒毛和牛の旨み引き立つ
ユッケジャンスープ

胡麻油が香るユッケジャンスープ。
鶏ガラと香味野菜から出汁を取ったスープは辛さを抑え、
ご飯を入れてクッパ風にしてもおいしい一品です。
お好みでねぎなどの薬味を散らしてお召し上がりください。

申込番号 **UOGA0138**

ファイブミニッツ・ミーツ
黒毛和牛のユッケジャンスープ

商品内容／黒毛和牛のユッケジャンスープ180g×6
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。



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、
優しい味に仕上げました。ニンニク不使用、
青じそとごま油の豊かな風味がお口に広がります。

申込番号 **UOGA0160**

原田屋 生餃子2種

商品内容／生餃子17g×40、青じそ生餃子17g×10、
餃子のタレ10g×5
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「あたりどり」。
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 **UOGA0170**

あたりどりから揚げ

商品内容／から揚げ(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**



丹精込めて作り上げた 技が生み出す焼豚&ロースハム

良質のバラ肉を一本ずつ吊るし、
直火でじっくり焼き上げた焼豚は、香り高くとても柔らか。
ハムは山桜のチップでスモークした芳醇な味わいです。

申込番号 **UOGA0045**

伊賀上野の里 つるし焼豚&ロースハム

商品内容／つるし焼豚170g×1、ロースハム250g×1
賞味期限／60日 アレルゲン/小麦・乳成分

配送方法 **冷蔵**



山椒の風味が漂う、 大人な味わいのソースで味わう ローストビーフ

真空調理し、しっとりとした味わいに仕上げた
ローストビーフを食べきりのミニサイズをご用意しました。
山椒の風味ただよ和風ソースと共に
お召し上がりください。

申込番号 **UOGA0140**

<和(なごみ)料理 みのり> 小分けローストビーフ

商品内容／ローストビーフ85g×3、山椒ソース30g×3
賞味期限／30日 アレルゲン/小麦

配送方法 **冷凍**





湯煎で簡単調理、
やわらかくジューシーな
照り焼きチキン

鶏のもも肉を1枚まるごと使用した、
ふわっと柔らかい照り焼きチキン。
お子様はもちろんのこと、幅広い年齢層の方に人気です。
肉厚なので食べ応えもバッチリ。

申込番号 **UOGA0139**

デリシャール 照り焼きチキン

商品内容/照り焼きチキン270g×5
賞味期限/30日 アレルゲン/小麦

配送方法 **冷凍**



50年以上守り継がれる秘伝の味わい

昭和31年創業。肉のひぐちが製造開始以来
50有余年製法を変えず、守り続けた伝統の味。
秘伝の赤味噌だれで漬けた味噌漬けは、
たまねぎ、ピーマン等を加えて炒めるとより一層
美味しくお召し上がりいただけます。

申込番号 **UOGA0155**

国産豚 味噌漬け

商品内容/国産豚味噌漬け130g×6
賞味期限/365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。

※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。

新旧2種のレシピでお届けする鯨の大和煮

60年前から変わらぬ味を守り続ける昔懐かしい鯨大和煮と、霜降り希少部位「鯨須の子」に仙台の食べるラー油を加えて焼肉風味にした鯨大和煮の食べ比べセットです。

申込番号 **UOGA0165**

鯨缶詰2種セット

商品内容／鯨大和煮 170g×2、
やわらか鯨カルビ(甘辛焼肉味) 150g×2
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。



ハンバーグ王子監修
ハンバーグピザ

牛肉の旨みにトマトとハーブの爽やかさが際立つピザと、きのこの食感が合挽き肉のボリュームにマッチしたピザ、コーンと豚挽肉の甘みが広がるコク深い味わいのピザのハンバーグピザ3種セットです。

申込番号 **UOGA0141**

ハンバーグ王子3種のハンバーグピザセット

商品内容／コーンオーロラソースのハンバーグピザ、
きのこデミグラスソースのハンバーグピザ 各300g×1、
プチトマトハーブ風味ソースのハンバーグピザ 305g×1
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。

おすすめ CURRY 特集

カレー



BEEF CURRY & ONION SOUP

ビーフカレー&オニオンスープ

まろやかでコクある
ビーフカレーとフルーツ玉ねぎの
オニオンスープ

素材から出る甘みと香辛料が程よくマッチした、
まろやかでコクのあるビーフカレーと、玉ねぎの名産地、
淡路島で採れた糖度の高い「フルーツ玉ねぎ」を
使用して作った玉ねぎスープのセットです。

申込番号 **UOGA0134**

ビーフカレー&淡路島産たまねぎのスープセット

商品内容/ビーフカレー レギュラー (中辛) ・
ビーフカレー 欧風(中辛)各150g×2、
淡路島産フルーツたまねぎのスープ(6.2g×3)×2
賞味期限/365日 アレルゲン/小麦

配送方法 **常温**



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 **UOGA0175**

福岡博多The 咖喱セット

商品内容/博多the 咖喱(ビーフ・チキン)各200g×3
賞味期限/360日 アレルゲン/小麦・乳成分

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 **UOGA0167**

<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×3、鶏カレー 230g×1
賞味期限/720日 アレルゲン/小麦・卵・乳成分

配送方法 **常温**



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。



北海鍋

各素材の旨味が活きる塩仕立ての鍋



「ずわいがに」をはじめ「海老」や「帆立」などの魚介を詰め合わせ、各素材の旨味が活きる塩仕立ての鍋に仕上げました。

お好みの野菜も一緒に煮込んでシメは残りたれに「ラーメン」を入れてお楽しみください。



申込番号 **UOGA0201**

北海鍋

商品内容/ゆでずわいがにカット100g×1、
ポイル海老3尾×1、ポイル帆立2個×1、
かに入つみれ2個×1、冷凍生ラーメン80g×1、
たれ(濃縮:塩仕立て)50ml×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**



かきの土手鍋

お好みの具材を加え、
広島の郷土料理かきの土手鍋を楽しむ



広島県産のかきと、オリジナルの土手鍋用調味みそを
セットにしました。鍋用の具材を加えるだけでできる、
本場広島かきの土手鍋です。締めうどんもお付けしました。



申込番号 **UOGA0186**

広島県産 かきの土手鍋セット

商品内容/ゆでうどん230g×2、かき300g×1、
土手鍋用調味みそ150g×1

賞味期限/180日 アレルゲン/小麦

配送方法 **冷凍**



[おすすめ]

ふぐ料理

天然しろさばふぐの食感と旨味を堪能

しろさばふぐを独自の味付けで調理し一夜干しにしました。プリッとした食感と旨味、お酒の肴としてもお楽しみいただけます。

申込番号 **UOGA0220**

ふぐ一夜干し

商品内容/ふぐ一夜干し200g
賞味期限/90日 アレルゲン/なし

配送方法 **冷凍**



ふぐの旨味とフワッとした食感を楽しむ

国産とらふぐを約35%使った贅沢なしゅうまいです。蒸すとコラーゲンを多く含んだとらふぐ皮が溶け出し、フワッとした食感です。レンジで簡単に調理できます。

申込番号 **UOGA0145**

とらふぐ入りしゅうまい

商品内容/とらふぐ入りしゅうまい6個(計180g)×2
※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**



九州博多の郷土料理を 個食パックでお届けします

香ばしく味わい深い、博多の郷土料理「ごまさば」「ごまかんぱち」を食べやすい個食パックにしました。酒のお供にも最適、青魚のさわやかな味をお楽しみください。

申込番号 **UOGA0202**

<豊後絆屋> 九州博多ごまさば・ごまかんぱちセット

商品内容/ごまさば70g×2、ごまかんぱち70g×2、
わさび2.5g×4、金胡麻1g×4

賞味期限/30日 アレルゲン/小麦

配送方法 **冷凍**



昔ながらの天日と浜風仕上げ

沼津で丁寧に手開きをし、
清らかな駿河湾深層水と上質な平釜塩のみで味付け、
素材の味を存分にお楽しみいただけます。

申込番号 **UOGA0216**

沼津天日干し ひもの詰め合わせ

商品内容／真あじ70g×6、真さば300g×1、金目鯛100g×1、
真いわしの醤油干し60g×3
賞味期限／20日 アレルゲン／小麦

配送方法 **冷凍**



三陸のまぐろを ステーキで味わう

三陸塩釜は、全国有数のまぐろ水揚げを誇ります。
鮮度の良いまぐろを、レモンペッパー、
アンチョビソース2種類の味付にしました。
フライパンで焼いてお召し上がりください。

申込番号 **UOGA0069**

三陸まぐろステーキ

商品内容／まぐろステーキ
(アンチョビソース・レモンペッパーソース)
各175g×2
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。

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 **UOGA0203**

明石焼

商品内容／(明石焼 23g×7、だし汁 80g)×2
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。

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 **UOGA0183**

辛子めんたいこ

商品内容／無着色辛子明太子240g
賞味期限／90日 アレルゲン／なし

配送方法 **冷凍**



”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 **UOGA0120**

<貴千>揚げかまぼこセット

商品内容／ちょっと辛いかげそ揚げ・コーンカレー揚げ・
チーズ揚げ・紅しょうが天・九条ネギ揚げ 各130g
賞味期限／60日 アレルゲン／小麦・乳成分

配送方法 **冷凍**



昔ながらの石臼製法で
じっくり練り上げた、
本場鹿児島のおつま揚げ

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 **UOGA0171**

<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 各2、
あおさちぎり蒲鉾・上棒天・いわし棒天 各4
賞味期限／30日 アレルゲン／小麦・卵

配送方法 **冷蔵**



香ばしいガーリックと
オリーブオイルでしらすを
アヒージョしました。
お酒やパンとの相性抜群！

新鮮な「しらす」を、オリーブオイルでガーリックの
風味豊かなアヒージョにしました。バゲットにのせて
オープンで焼いたり、パスタに和えたり、
色々な料理でお楽しみいただけます。

申込番号 **UOGA0163**

釜揚げしらすのアヒージョ

商品内容／釜揚げしらすのアヒージョ85g
(固形量40g)×3
賞味期限／730日 アレルゲン／なし

配送方法 **常温**



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。庭先の笹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

水稲やかに、

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、最近で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。

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。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考える事があります。鬻を結った時代は、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。



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 **UOGA0209**

岐阜産龍の瞳

商品内容／岐阜産龍の瞳 1.5kg
賞味期限／なし(目安として精米日より60日)
アレルギー／なし

配送方法 **常温**

岐阜飛騨で生まれた
奇跡のブランド米
「龍の瞳」



バランスのとれた
新潟産コシヒカリ



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



魚沼産特別栽培米
コシヒカリを堪能



雪室で貯蔵し甘みと
旨みを増したコシヒカリ



新潟県の中～北部の日本海に面する平野である越後平野。この肥沃な大地と米作りに適した環境で育まれたコシヒカリです。お米のもつ甘み・粘り・艶・香りすべてにバランスを備えたお米です。

申込番号 **UOGA0212**

新潟産コシヒカリ

商品内容／新潟産コシヒカリ1kg×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**

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 **UOGA0208**

京都丹後産コシヒカリ

商品内容／京都丹後産コシヒカリ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**

安心・安全への配慮から節減対象農薬と化学肥料の使用量を慣行栽培の5割以下に抑えて栽培された魚沼産コシヒカリ。独特の粘りと、噛みしめる程に広がる旨みが特徴のお米です。

申込番号 **UOGA0211**

魚沼産コシヒカリ特別栽培米

商品内容／魚沼産コシヒカリ特別栽培米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**

北魚沼産コシヒカリを魚沼の豊富な雪を利用し作られた雪室で貯蔵。雪の冷気によって一定の温度・湿度を保ち甘みと旨みを増した「雪室貯蔵米」をご賞味ください。

申込番号 **UOGA0210**

魚沼産コシヒカリ雪室貯蔵米

商品内容／魚沼産コシヒカリ雪室貯蔵米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**

Ramen 特集

おすすめ
ラーメン



広島「満穂亭」醤油



喜多方「一平」醤油



博多中洲「一矢」とんこつ



札幌「いちまる」味噌

人気繁盛店の味わいをお家で。

繁盛店の味を乾燥麺で楽しむ

人気の繁盛ラーメン店の味が、お鍋ひとつの簡単調理でお召し上がりいただけます。各店自慢の味をご家庭で手軽にお楽しみください。

申込番号 **UOGA0116**

全国繁盛店ラーメンセット

商品内容／札幌「いちまる」味噌味(麺70g、スープ付)・喜多方「一平」醤油味(麺70g、スープ付)・広島「満穂亭」醤油味(麺70g、スープ付)・博多中洲「一矢」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**



博多とんこつ



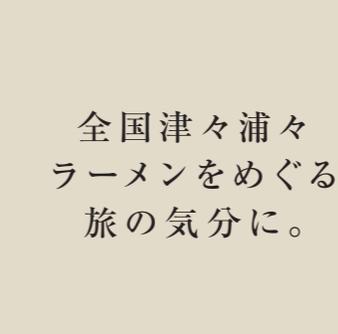
喜多方醤油



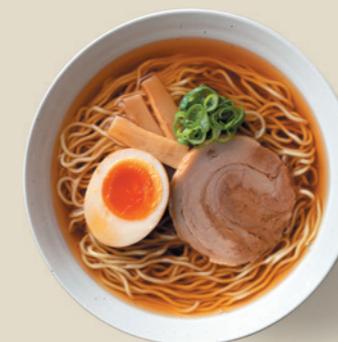
札幌味噌



米沢醤油



全国津々浦々
ラーメンをめぐる
旅の気分。



秋田比内地鶏醤油



小樽塩



尾道醤油



東京醤油

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 **UOGA0200**

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)・喜多方醤油味(麺70g、スープ付)各2、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)・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1
賞味期限／180日 アレルゲン／小麦・卵

配送方法 **常温**



まるで生麺のようなのだ越しと食感、
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だ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 **UOGA0176**

福山製麺所 旨麺詰め合わせ

商品内容／乾麺 80g×8、醤油スープ 35g×4、
塩スープ 36g×4、磯紫菜 0.3g×4
賞味期限／300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 **UOGA0136**

讃岐うどん

商品内容／うどん 50g×25
賞味期限／730日 アレルゲン／小麦

配送方法 **常温**



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 **UOGA0172**

<人カうどん>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×4、うどんつゆ 8.3g×4、
そばつゆ 8g×4、磯紫菜 0.3g×4
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。





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 UOGA0218

手延べ島原素麺 日本の誉

商品内容/素麺 50g×18
賞味期限/1095日 アレルゲン/小麦

配送方法 **常温**



つるつるの食感と、
熟成による
しっかりと
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。
しっかとした麺のコシが自慢です。

申込番号 UOGA0157

三輪素麺 蔵熟二年物

商品内容/素麺 50g×16
賞味期限/730日 アレルゲン/小麦

配送方法 **常温**



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 **UOGA0173**

長崎ちゃんぽん

商品内容／ちゃんぽん麺(乾麺)80g×12、
ちゃんぽんスープ20g×12
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。

炊き込むことで凝縮される、
醤油、出汁、海鮮の旨味

本醸造醤油をベースに、国産鶏、日高産昆布、
焼津産鰹エキスで、風味豊かに仕上げたやさしい味わいです。

申込番号 **UOGA0187**

炊き込みご飯の素セット

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
賞味期限／180日 アレルゲン/小麦・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。



日高産昆布/
焼津産鰹使用

北海道で育った野菜が食材を彩る

北海道の大地で生産された玉ねぎ、かぼちゃ、スイート
コーン、人参を使用したドレッシングは食材に野菜の香り
甘味を加えてくれます。野菜本来の色味は、食材の彩りも
豊かにしてくれます。

申込番号 **UOGA0206**

北海道 野菜ドレッシングセット

商品内容／野菜ドレッシング(オニオン120ml×2、パンプキン・
スイートコーン・キャロット 各120ml×1)

賞味期限／180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。



カップ1杯のスープで気軽に
温かなお食事を

お湯を注ぐだけでお手軽に召し上がれるフリーズドライのスープ。お湯を注ぐとブロックが溶け込む過程と共に、具材がお椀の中で広がります。具材によって変わる味わいを楽しみながら、お腹も心も満足できるスープの詰め合わせです。

申込番号 **UOGA0080**

フリーズドライ野菜スープ詰め合わせ

商品内容／スープ(ザク切りキャベツとトマト・あめ色玉ねぎ・野菜とたまご・しめじとえのき)各3
賞味期限／180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。

心を「ほっ」とさせるお味噌汁



毎日でも食べたいお味噌汁。作ったはいいけど日持ちしないという悩みがフリーズドライであれば心配無用です。豚汁から野菜のお味噌汁まで今日食べたいお味噌汁をお手軽に選んでお召し上がりください。

申込番号 **UOGA0076**

フリーズドライお味噌汁詰め合わせ

商品内容／お味噌汁(ほうれん草と油揚げ・揚げ茄子・旨みをぎゅっととじ込めた豚汁・ねばねば野菜)各3
賞味期限／180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



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

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。

申込番号 **UOGA0137**

静岡 天竜茶詰め合わせ

商品内容／煎茶ティーバッグ(2g×10)×2、
煎茶 清緑ティーバッグ(2g×10)×1
賞味期限／365日 アレルゲン／なし

配送方法 **常温**



煎茶

清緑

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 **UOGA0205**

だし茶漬けセット

商品内容／だし茶漬けの素 4.5g×6、はまぐり2個×1、
ずわい蟹 13g×1、紅鮭1切×1、紀州南高梅 1粒×1、
うなぎの蒲焼き 13g×1、銀だら1切×1、白煎りごま 1g×6
賞味期限／180日 アレルゲン／小麦・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。



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 **UOGA0178**

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)×6
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 **UOGA0181**

有明産 焼海苔

商品内容/焼海苔8枚×3
賞味期限/180日 アレルゲン/なし

配送方法 **常温**



南高梅と紀州梅ゼリーの協演

フルーティーで優しい甘さの南高梅「至宝」(塩分約5%)と、紀州梅の梅の実と果汁を使った、爽やかで甘酸っぱい2種類の梅ゼリーのセットです。

申込番号 **UOGA0092**

紀州梅と梅ゼリー「奏果」

商品内容/紀州うす塩味梅「至宝」20g×2(塩分 約5%)、梅の実入ゼリー90g×2、完熟南高梅ゼリー85g×2
賞味期限/270日 アレルゲン/なし

配送方法 **常温**



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 **UOGA0219**

大分県産 椎茸どんこ

商品内容/椎茸(どんこ)70g
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 **UOGA0093**

紀州産はちみつ梅

商品内容/紀州はちみつ梅 ポリ樽 350g(塩分 約8%)
賞味期限/365日 アレルゲン/なし

配送方法 **常温**



大粒だんご

丹波の栗農園こうはたの
贅沢な大粒だんご



大人気の丹波栗あんをはじめ、7種の大粒だんごの詰め合わせ。もっちりもちの食べ応えと上品な優しい甘みの特徴です。美味しさはもちろん、華やかな見た目もおやつタイムを至福のひとつときに誘います。

申込番号 **UOGA0196**

丹波の幸 大粒だんごセット

商品内容/だんご(丹波栗・大納言あずき・宇治抹茶・みたらし・よもぎ・いも・紫芋)各1
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。

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 **UOGA0177**

米菓 穂のなごみ

商品内容/えびせんべい・ソースせんべい各15g×3、コーンせんべい・うま塩せんべい・カレーせんべい各15g×2
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。

5種類の味が楽しめる
和菓子をお届け

粗く砕いた黒糖を練り込んだ「黒糖丸ぼうろ」、
米油100%で揚げた「さつまいもかりんとう」、
「黒糖かりんとう」。米油とごま油をブレンドした
油で揚げたサクッとした食感の醤油と塩の
「揚げ餅」をセットした和菓子詰め合わせです。

申込番号 **UOGA0174**

風雅甘々 和菓子詰め合わせ

商品内容／黒糖丸ぼうろ×8、
揚げ餅(しお味・しょうゆ味)各20g×2、
かりんとう(さつまいも・黒糖)各30g×2
賞味期限／120日 アレルゲン／小麦・卵

配送方法 **常温**



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 **UOGA0151**

乳蔵 北海道十勝生どら

商品内容／生どら焼き70g×14
賞味期限／365日 アレルゲン／小麦・卵・乳成分

配送方法 **冷凍**



チーズクリームとフルーツが入った
生クリームをまとった大福3種



チーズの風味豊かなチーズクリームを
大福に仕上げました。いちご、ブルーベリー、
パイナップルをホイップした
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 **UOGA0204**

生クリーム大福・
チーズ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各65g×2、
チーズクリーム80g×2)
賞味期限／60日 アレルゲン／小麦・卵・乳成分

配送方法 **冷凍**



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



チーズクリーム



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ポーロは、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。



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(アミノ酸や微量元素)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楽しみいただけます。



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の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、人々の生活にとっ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。



京都に咲き誇る 花の蜜を味比べ

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花々の蜂蜜。驚くほどに雑味を感じない気品あふれる京都の百花蜜と、桜・藤が香る単蜜をお楽しみください。

申込番号 **UOGA0199**

国産 蜂蜜セット

商品内容/蜂蜜(百花蜜・桜・藤)各50g
賞味期限/730日 アレルゲン/なし

配送方法 **常温**





オーナーシェフ柳館功氏監修スイーツ



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 **UOGA0179**

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12cm)・チョコレートケーキ(直径約12cm)各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。

北海道産牛乳と卵黄のバランスが柔らかで優しい甘さを演出する「乳蔵北海道プリン」と、北海道産クリームチーズの濃厚さと程よい酸味を存分に楽しめるバイクドチーズケーキのセットです。

申込番号 **UOGA0150**

北海道プリンとチーズケーキ

商品内容／プリン100g×3、バイクドチーズケーキ×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。

優しい甘さと濃厚な味わいを北海道から





素材を選び、
一つ一つ丁寧に焼き上げた
味わい深いスイーツ

栃木那須地域で114年営業した菓子店「愛月堂本舗」。
従業員がその伝統と実績を受け継ぎ、
「OCEAN & TERRE SWEETS」を立ち上げました。
自然豊かな地域から全国へスイーツをお届けいたします。

申込番号 **UOGA0147**

OCEAN&TERRE SWEETS 焼菓子詰め合わせ

商品内容／オレンジクッキー×4、ブラウニー・フロランタン各5
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**



※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か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」、レモンが品良く香る
「マドレーヌ」を詰め合わせた期間限定セット。

申込番号 **UOGA0148**

フォンダンショコラ&クリームサンド詰め合わせ

商品内容／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
賞味期限／20日 アレルゲン／小麦・卵・乳成分

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。

申込番号 **UOGA0073**

バームクーヘン& クグロフティノ詰め合わせ

商品内容/バームクーヘン×1、
エディブルフルールクッキー×4、
クグロフティノ(クランベリー・アーモンド・
宇治抹茶・チョコ)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**



烏骨鶏卵を使用した 贅沢な大人のワッフル

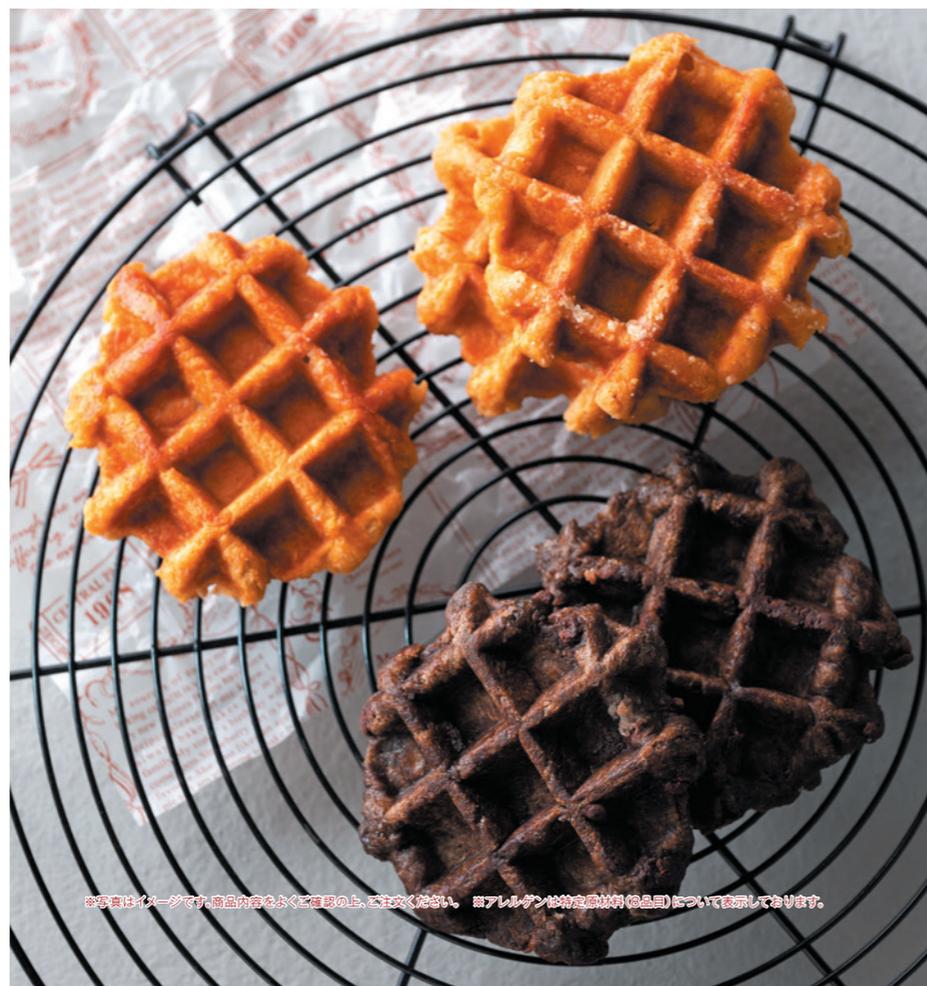
本場ベルギーの伝統的な配合に、濃厚な烏骨鶏卵
を使用し焼き上げた、リージュタイプのワッフル。
上品な甘さのカナダ産メープル味と、生地に甘さ
控えめなチョコを練り込んだチョコ味、2種類の味
をお楽しみください。

申込番号 **UOGA0158**

烏骨鶏たまごのワッフルセット

商品内容/ワッフル(チョコ・メープル)各4
賞味期限/90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。

申込番号 **UOGA0072**

ヘーゼルナッツキャラメルタルト& クグロフティノ詰め合わせ

商品内容/ヘーゼルナッツキャラメルタルト×1、オレンジクッキー×4、
クグロフティノ(クランベリー・アーモンド・宇治抹茶・チョコ)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**

*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 UOGA0146

ブラウニー&フロランタン詰め合わせ

商品内容/ブラウニー×10、フロランタン×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**



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 **UOGA0207**

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×2、チョコレート・メープル各1)
賞味期限/730日 アレルゲン/小麦・卵・乳成分

配送方法 **常温**



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 **UOGA0213**

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・クリームチーズ・ハスカップ・ストロベリー・赤肉メロン・青肉メロン)各80ml
賞味期限/なし アレルゲン/卵・乳成分

配送方法 **冷凍**



プレミアムバニラ バニラ チョコ クリームチーズ
ハスカップ ストロベリー 赤肉メロン 青肉メロン

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 **UOGA0161**

乳蔵 北海道シュー

商品内容/シュークリーム(ミルク)×7
賞味期限/90日 アレルゲン/小麦・卵・乳成分

配送方法 **冷凍**



女性天才シェフ、アンドレ・ロジェ監修の4種類の味を楽しめるアイスギフト

「LOUIS XV(モナコ・3つ星)」などの名店でシェフを歴任し、2007年には若干27歳にして「M.O.F(フランス国家最優秀職人章)」を受章したアンドレ・ロジェ女史監修のフレンチならではの奥行きのある豊かな味わいのアイスです。

申込番号 **UOGA0086**

<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(バニラ・チョコ・マンゴー・フランボワーズ)各74ml×2
賞味期限/なし アレルゲン/卵・乳成分

配送方法 **冷凍**



バニラ チョコ マンゴー フランボワーズ

Fruits

フルーツ特集

“大人気！おすすめフルーツ”

Special feature



したたる果汁、なめらかな
果肉、あふれる芳香

西洋梨の代表品種ラ・フランス。

果肉は緻密で果汁が多く、なめらかな舌ざわり。

心地よい芳香、上品な甘みとやさしい酸味が楽しめます。

申込番号 **UOGA0112**

山形県産 ラ・フランス

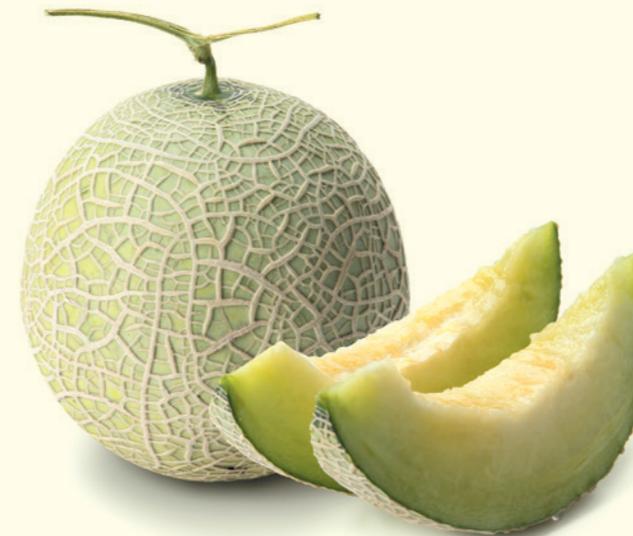
商品内容／山形県産 ラ・フランス6個(計1.6kg)
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルギー／なし

配送方法 **常温**

(お申込み期間) 8月15日～11月15日
(お届け可能期間) 11月15日頃～12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。



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 **UOGA0067**

北海道産 赤肉メロン

商品内容／北海道産 赤肉メロン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。
アレルギー／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。

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 **UOGA0068**

北海道産 青肉メロン

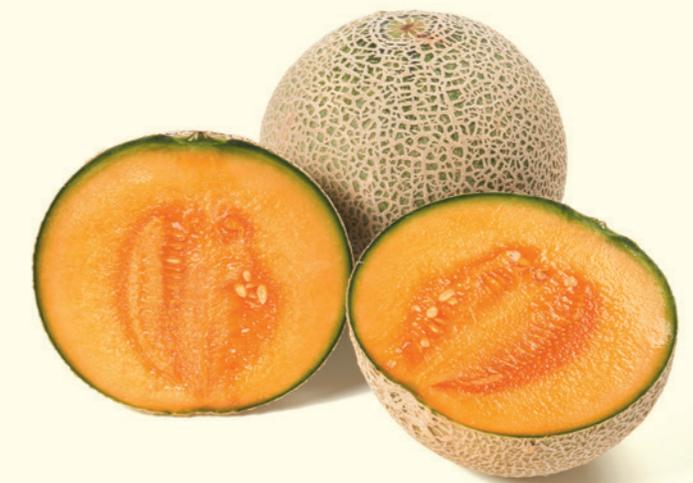
セット内容／北海道産 青肉メロン1個(1.3kg)
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルギー／なし

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。





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。

申込番号 **UOGA0152**

山梨県産 桃

商品内容／山梨県産 桃 5個(計1.2kg)
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルギー／なし

配送方法 **冷蔵**

(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。



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。

申込番号 **UOGA0215**

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4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。
アレルギー／なし

配送方法 **常温**

(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。

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 **UOGA0214**

愛媛県産 温州みかん

商品内容／愛媛県産 温州みかん 25～35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。
アレルギー／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。



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ボン。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 **UOGA0115**

熊本県産 デコボン

商品内容／熊本県産 デコボン 5個(計1.2kg)
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルギー／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。



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 **UOGA0153**

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×2
賞味期限/365日 アレルゲン/なし

配送方法 **常温**



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。
食べられるドライもみじ葉とお届け。

申込番号 **UOGA0156**

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×5、
食べられるドライもみじ葉×5
賞味期限/365日 アレルゲン/なし

配送方法 **常温**



甘系の青森りんごを多めに、
濃縮還元では味わえない深いコクと
自然の甘みにご満悦

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 **UOGA0217**

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(SWEET)1L×3
賞味期限/365日 アレルゲン/なし

配送方法 **常温**



Wine

おすすめワイン

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。

カベルネ・ソーヴィニヨン種100%のフランス産赤ワインです

カベルネの風味を残しながら発酵の途中で種を取り除く手法で飲みやすく仕上げました。カベルネの複雑でしっかりしたブーケとフルーティーな飲み口のワインです。

申込番号 **UOGA0197**

フランス産 ワイン ジャントーラル カベルネ・ソーヴィニヨン

商品内容/ジャントーラル カベルネ ソーヴィニヨン(赤)750ml
賞味期限/なし アレルゲン/なし

配送方法 **常温**



イタリアワインの代表的なぶどう品種を使った赤白ワインセット

チェリー風味の深い香り、素晴らしいタンニンを持った滑らかな赤ワイン。果実の香りと、デリケートな花の香りを持つ白ワインをセットでお届けします。

申込番号 **UOGA0088**

イタリア産 ワイン スティロソ 赤白セット

商品内容/スティロソ(赤・白)各750ml
賞味期限/なし アレルゲン/なし

配送方法 **常温**



シャルドネ種100%のフランス産白ワインです

フルーティー&フレッシュな、飲む前から食欲をそそるような魅力的な香りが特徴の白ワインです。シャルドネにありがちな渋みはなくさわやかで切れのよい飲み口です。

申込番号 **UOGA0198**

フランス産 ワイン ジャントーラル シャルドネ

商品内容/ジャントーラル シャルドネ(白)750ml
賞味期限/なし アレルゲン/なし

配送方法 **常温**



ブルーに輝くドイツ産のスパークリングワイン

白のスパークリングワインをベースに、ブルーベリーのアロマを加え、ほのかに甘くすっきりした味に仕上がっています。

申込番号 **UOGA0089**

ドイツ産 スパークリングワイン ブルー・オブ・マリア

商品内容/ブルー・オブ・マリア(発泡性)750ml
賞味期限/なし アレルゲン/なし

配送方法 **常温**





Speciality Coffee

スペシャルティコーヒー

<p>ミャンマー</p> <p>フルーティで、甘みと酸味のバランスがとれた味わい</p>	<p>ブラジル</p> <p>ナッツやチョコレートのような香りで濃厚感のある甘み</p>	<p>コスタリカ</p> <p>ベリー系の酸味と甘みを感じられ、爽やかな香り</p>	<p>エチオピア</p> <p>シナモンを思わせる香りで、個性的な味わい</p>	<p>インドネシア</p> <p>フローラルフレーバーと赤ワインのような甘み、濃厚なコク</p>
<p>コロンビア</p> <p>アロマティックな花のような香りとマイルドな酸味</p>	<p>メキシコ</p> <p>レモンやリンゴのような香りで甘酸っぱく心地よい酸味</p>	<p>タンザニア</p> <p>柑橘系の甘みと酸味、紅茶のような香り</p>	<p>エクアドル</p> <p>ナッツやバナナ系のマイルドな甘み</p>	<p>ケニア</p> <p>ラズベリーを思わせるフレーバーと、キャラメルのような甘み</p>
<p>グアテマラ</p> <p>ワインのようなコクと柔らかな酸味、フルーティな香り</p>	<p>ニカラグア</p> <p>爽やかで、チョコレートのような風味</p>	<p>ドリップコーヒー</p>	<p>SPECIALITY COFFEE PASSPORT ※スペシャルティコーヒーのセット商品には、すべてパスポートが一冊付いています。</p>	

12か国のスペシャルティコーヒーを嗜む

南米、アフリカ、アジアの国々のコーヒーの中でも生産、品質、風味について一定の基準を満たした「スペシャルティコーヒー」のみを集めました。コーヒーパスポートを見ながら飲み比べ、コーヒーの奥深さを感じることができます。

申込番号 **UOGA0082**

Speciality Coffeeセット

商品内容/ドリップ珈琲(ミャンマー スターマウンテン・ブラジル ショコラ・コスタリカ ハニー・エチオピア イルガチエフェ・インドネシア ガヨマウンテン・コロンビア ヴィラファティマ・メキシコ オアハカオーロラ・タンザニア ハニー・エクアドル グレートマウンテン・ケニア レッドマウンテン・グアテマラ ハニー・ニカラグア フェノスアイレス)各8g
 ※パスポート付き(スペシャルティコーヒー説明書)

賞味期限/270日 アレルゲン/なし

配送方法 **常温**

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。

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

⑤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廻光寺32／酒類販売管理者の氏名：纈纈 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。

※アレルギー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。

※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ありません。



OCEAN & TERRE
GOURMET