



OCEAN & TERRE
GOURMET

PREMIUM FOOD ONLY GIFT

BUONO 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

11-12 米沢牛

- 11 米沢牛 すき焼き用
- 12 米沢牛 肩 焼肉用

13-14 宮崎牛

- 13 宮崎牛 肩ロース すき焼き用
- 14 宮崎牛 肩ロース 焼肉用／宮崎牛 肩ロース しゃぶしゃぶ用

15 神戸牛

- 15 神戸牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用

16 前沢牛

- 16 前沢牛 すき焼き用

17 近江牛

- 17 近江牛&京都ぼーく しゃぶしゃぶ用／
近江牛 もも 焼肉用／近江牛 もも すき焼き用

[おすすめ]

32 カレー特集

- 32 カレーセット／道産牛スネ肉がゴロッと入ったコクと旨みのスープカレー



食卓の定番 ～海の幸～

[特集]

日本食の定番「鍋」



35-36 鶏白湯鍋／海鮮つみれ鍋

[おすすめ]

37-39 ふぐ料理

- 37 ふぐ一夜干しと辛子明太子詰め合わせ
- 38 ふぐたたき刺身とふぐ個食鍋セット／とらふぐ刺身セット
- 39 とらふぐちり鍋／ふぐ一夜干しと唐揚げセット

40 伊勢海老

- 18 黒毛和牛 サーロインステーキ
- 19 かごしま黒豚 ロース しゃぶしゃぶ用／
国産黒毛和牛 肩ロース すき焼き用
- 20 愛知みかわ豚と名古屋コーチンのちゃんこ鍋セット
- 21 伝承の響バラエティセット
- 22 バラエティセット／さくらポーク ロース 味噌漬け
- 23 黒毛和牛 西京味噌漬けローストビーフ
- 24 北海道ローストビーフとカマンベールチーズ／
ローストチキンとバラエティセット
- 25 飛騨牛 ハンバーグ食べ比べ
- 26 松阪牛入り生ハンバーグ／煮込みハンバーグ
- 27 伊賀牛 すき焼き用
- 28 馬肉 シャトーブリアン食べ比べ
- 29 牛とろフレックセット
- 30 生餃子4種と焼売2種セット
- 31 韓国料理セット

伝統の美味しさ

[特集]

日本の主食「米」



52 岐阜飛騨で生まれた奇跡のブランド米「龍の瞳」

- 53 新潟産銘柄米食べ比べ／新潟産新之助と新潟魚沼産コシヒカリ
- 54 京都丹後産こしひかり／
佐渡産コシヒカリ特別栽培米と魚沼産コシヒカリ

55-56 だし茶漬けと炊き込みご飯の素セット

[おすすめ]

57 おすすめラーメン



- 57 全国繁盛店ラーメンセット／
飛騨高山らーめん具材付セット

お食事の最後は“デザート”

[おすすめ]

70-72 おすすめスイーツ

- 70 キャラメルタルト&バイクドスイーツ詰め合わせ
- 71 バームクーヘン&バラエティスイーツ詰め合わせ



72 北海道カラフルバウム／杏仁プリンダックワーズ

[特集]

京都に咲き誇る花の誰も知らなかった蜂蜜



73-74 国産 蜂蜜&蜂蜜リキュール

- 75 北海道アイスクリーム8種
- 76 スイーツパン詰め合わせ／生乳の味を極めた特撰アイスセット
- 77 北海道スイーツ5種セット
- 78 缶入りデニッシュパンセット

- 79 博多あまおうのこだわりアイス
- 80 アイスセット
- 81 青森りんご100%ストレートジュース
- 82 トロトロ果肉入り人参ジュース／
もゆるは もみじスパークリングセット

83-84 ワイン特集



[おすすめ]

85-90 フルーツ特集

- 85 静岡県産 マスクメロン／岡山県産 シャインマスカット
- 86 福岡県産 あまおう／沖縄県産 マンゴー／
岡山県産 ニューピオーネ
- 87 山梨県産 桃／愛媛県産 はれひめ



- 88 愛知県産 蒲郡温室みかん／青森県産 りんご
- 89 北海道産 青肉メロン／北海道産 赤肉メロン
- 90 熊本県産 デコボン／山形県産 平棚無袋栽培ラ・フランス／
長崎県産 西海味っ子みかん

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、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。





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

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。



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します。

申込番号 **UOGC0097**

比内地鶏 柚子味噌漬け

商品内容/比内地鶏 味噌漬け 80g×7
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 **UOGC0096**

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×5、生フランク100g(2本)×5、
 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**



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 **UOGC0098**

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×2、
 ロース250g×1、たれ200g×1
 賞味期限/30日 アレルゲン/小麦

配送方法 **冷凍**





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 UOGC0088

<米沢佐藤畜産>
米沢牛 すき焼き用

商品内容/米沢牛(もも・肩)計340g
賞味期限/25日 アレルゲン/なし

配送方法 **冷凍**



申込番号 UOGC0089

<米沢佐藤畜産>米沢牛 肩 焼肉用

商品内容/米沢牛(肩)340g 賞味期限/25日 アレルゲン/なし

配送方法 **冷凍**



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。

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。



申込番号 UOGC0163

宮崎牛 肩ロース すき焼き用

商品内容／宮崎牛(肩ロース)300g
賞味期限／60日 アレルゲン／なし

配送方法 **冷凍**

申込番号 UOGC0164

宮崎牛 肩ロース 焼肉用

商品内容／宮崎牛(肩ロース)300g
賞味期限／60日 アレルゲン／なし

配送方法 **冷凍**



申込番号 UOGC0162

宮崎牛 肩ロース しゃぶしゃぶ用

商品内容／宮崎牛(肩ロース)300g
賞味期限／60日 アレルゲン／なし

配送方法 **冷凍**

[おすすめ]

神戸牛

厳しい条件をクリアして
名乗れる神戸牛



世界に誇るブランド和牛の代表格の神戸牛は良質な身の縮まりと脂質のよさが特長。赤身肉ならではのあっさりした味わいと、牛肉本来のコクと旨みのもも肉をすき焼きやしゃぶしゃぶでお楽しみください。

申込番号 **UOGC0143**

神戸牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用

商品内容／神戸牛(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。

[おすすめ]

前沢牛

前沢牛の上質な脂と
肉質を堪能



岩手県奥州市の恵まれた自然、澄んだ空気と水、清潔な環境と独自配合の飼料により、鮮やかな霜降り、とろけるような舌ざわり、そして風味、この三拍子が見事に揃っている前沢牛をすき焼きでご賞味ください。

申込番号 **UOGC0195**

前沢牛 すき焼き用

商品内容／前沢牛(肩)600g
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。

[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



老舗精肉店が培った長年の経験をいかして仕入れた近江牛と、地元・京都の京都ぼ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 UOGC0102

<総本家 肉の大橋亭> 近江牛&京都ぼーく しゃぶしゃぶ用

商品内容/近江牛(肩バラ)・京都ぼーく(コース)各350g
賞味期限/90日 アレルゲン/なし

配送方法 **冷凍**



老舗精肉店が長年の経験から選んだ、近江牛のもも肉を焼肉用にカットしてお届けいたします。お好みの焼き加減、お好みのタレで焼肉をお楽しみください。

申込番号 UOGC0104

<総本家 肉の大橋亭> 近江牛 もも 焼肉用

商品内容/近江牛(もも)400g 賞味期限/90日 アレルゲン/なし

配送方法 **冷凍**



老舗精肉店が長年取り扱っている近江牛の中から、肉本来の旨みを味わえるもも肉をすき焼き用にスライスしてお届けいたします。

申込番号 UOGC0103

<総本家 肉の大橋亭> 近江牛 もも すき焼き用

商品内容/近江牛(もも)420g 賞味期限/90日 アレルゲン/なし

配送方法 **冷凍**



黒毛和牛の旨みを サーロインで味わう



肉の王様「サーロイン」サーの称号にふさわしく、キメが細かくやわらかい部位で、ステーキに最適です。

申込番号 **UOGC0166**

黒毛和牛 サーロインステーキ

商品内容/黒毛和牛(サーロイン)130g×2
賞味期限/60日 アレルゲン/なし

配送方法 **冷凍**

ブランド豚の元祖
「かごしま黒豚」をお届け

肉の繊維が細く、歯切れのいい食感。
光沢と弾力に富み保水性の高い、しまりのある肉質。
脂肪の溶ける温度が高く、べとつかず、さっぱりしていて、
アミノ酸含有量が多い為、旨味があります。

申込番号 **UOGC0165**

かごしま黒豚 ロース しゃぶしゃぶ用

商品内容/かごしま黒豚(ロース)1kg
賞味期限/60日 アレルゲン/なし

配送方法 **冷凍**



国産黒毛和牛の
旨みをすき焼きで堪能

国産黒毛和牛のすき焼きに
最適な霜降り肉「肩ロース」をスライスしました。
和牛のおいしさをすき焼きでお楽しみください。

申込番号 **UOGC0184**

国産黒毛和牛 肩ロース すき焼き用

商品内容/黒毛和牛(肩ロース)500g
賞味期限/30日 アレルゲン/なし

配送方法 **冷凍**



愛知のブランド豚と
名古屋コーチンを
ちゃんこ鍋で味わう



日本三大地鶏の1つ「名古屋コーチン」赤味を帯びた肉質は
適度に香りが良く、脂肪は弾力性に富み、独特の食感とコクのある旨味。
愛知県産「愛知みかわ豚」はもち豚と称され、
そのもちっとした食感と臭みのない美味しさが特徴です。

申込番号 **UOGC0191**

愛知みかわ豚と名古屋コーチンのちゃんこ鍋セット

商品内容/愛知みかわ豚(ロース・バラ)各240g×1、
名古屋コーチン(もも・むね)切身各180g×1、
名古屋コーチンつみれ200g×1、名古屋コーチンスープ600ml×2
賞味期限/30日 アレルゲン/小麦・卵

配送方法 **冷凍**





素材そのものが持つ
自然の風味を何よりも大切に

直下式炭火製法で香り高く仕上げた、ハム・ベーコン・焼豚・骨付ソーセージと、そのままでもろやかな味わいを楽しめる2種類の生ハムを詰め合わせました。バラエティに富んだ味わいをお楽しみください。

申込番号 **UOGC0100**

<北海道トンデンファーム>
バラエティセット

商品内容/燻しロースハム・燻しももハム各300g×1、炭火焼焼豚200g×1、骨付ソーセージ180g×1、炭火焼ベーコン80g×1、生ハムロース・ベ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**



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3種類のハムとローストビーフ、焼豚のバラエティに富んだ詰め合わせです。さまざまな料理に幅広くご活用いただけます。

申込番号 **UOGC0235**

伊藤ハム 伝承の響バラエティセット

商品内容/特選ロースハム320g×1、ローストビーフ200g×1、ローストビーフソース40g×1、特選燻しポークハム180g×1、やわらか焼豚185g×1、生ハム45g×1
賞味期限/40日 アレルゲン/小麦・卵

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、ご飯のおかずにとぴったりです。

申込番号 **UOGC0111**

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×8
賞味期限/150日 アレルゲン/小麦・落花生

配送方法 **冷凍**





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 **UOGC0224**

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250g×2、ソース30g×2、
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**



黒毛和牛を西京味噌に漬け込み 焼き上げた、味噌香る上品なローストビーフ

白味噌と黒糖粉で作った自社オリジナル西京味噌にブラックペッパーの粗びきを加え、真空調理製法で仕上げました。黒毛和牛の旨味とオリジナル西京味噌が生み出す新たなハーモニーをお楽しみください。

申込番号 **UOGC0192**

黒毛和牛 西京味噌漬けローストビーフ

商品内容/黒毛和牛 西京味噌漬けローストビーフ250g
賞味期限/30日 アレルゲン/小麦

配送方法 **冷凍**



テーブルを華やかに彩る ホームパーティーセット

柔らかく焼き上げた「ローストチキン」に、きのこの食感と後味魅かれる甘いソースがマッチした「きのこデミグラスソースのハンバーグピザ」、やさしい味わいに仕上げた「豚肩ロースのあっさりカスレ」を詰め合わせました。

申込番号 **UOGC0141**

ローストチキンとバラエティセット

商品内容/ローストチキン1.3kg×1、
きのこデミグラスソースのハンバーグピザ300g×1、
豚肩ロースのあっさりカスレ200g×3

賞味期限/30日 アレルゲン/小麦・卵・乳成分

配送方法 **冷凍**



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 **UOGC0167**

飛騨牛 ハンバーグ食べ比べ

商品内容/生ハンバーグ120g×3、
煮込みハンバーグ240g(固形量120g)×3
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



松阪牛入り! 黒毛和牛100%の 贅沢なハンバーグ

味のバランスを考え、日本三大和牛の1つ「松阪牛」を1個あたり31%使用、残りは伊賀牛等の三重県産黒毛和牛を100%使用したハンバーグです。お肉本来の旨みをご堪能ください。

申込番号 **UOGC0193**

松阪牛入り生ハンバーグ

商品内容/生ハンバーグ120g×6
賞味期限/150日 アレルゲン/小麦・乳成分

配送方法 **冷凍**



老舗洋食店自慢の デミグラスソースで 煮込んだハンバーグ

創業大正12年、神戸で愛され続ける老舗洋食店「伊藤グリル」。適度に脂を残し、中から肉汁が出るようなジューシーなハンバーグを自慢のデミグラスソースで煮込みました。深みのある名店の味わいをお楽しみください。

申込番号 **UOGC0142**

<伊藤グリル> 煮込みハンバーグ

商品内容/煮込みハンバーグ200g(固形量120g)×8
賞味期限/30日 アレルゲン/小麦・卵・乳成分

配送方法 **冷凍**





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」。
肉の横網と呼ばれ、希少価値が高く、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。

申込番号 **UOGC0109**

伊賀牛 すき焼き用

商品内容／伊賀牛(うで・バラ)計300g
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。



馬肉の希少部位を
食べ比べる贅沢

1頭から数キロしかとることが出来ない希少部位のヒレ肉。
中でも厳選したシャトーブリアンを贅沢に食べ比べ。
非常に柔らかく肉の旨み濃厚なヒレ肉を
お刺身用とステーキ用の2種でご用意しました。

申込番号 **UOGC0230**

馬肉 シャトーブリアン食べ比べ

商品内容／馬刺し ヒレ(シャトーブリアン)80g×1、
馬肉 ヒレ(シャトーブリアン)ステーキ150g×1、
馬刺しのたれ5ml×2、生姜小袋3g×2、
ステーキソース25g×1

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。



北海道の豊かな大地で
栄養たっぷりの牧草で育った
牛とろフレーク

健康な牛肉を独自の製法で加工し生まれた牛とろフレーク。
熱々のご飯でトロッと溶けた脂の甘味と肉の旨味、
付属のタレとお好みの薬味でお召し上がりください。

申込番号 **UOGC0148**

牛とろフレークセット

商品内容／牛とろフレーク180g×2、牛とろ丼のたれ(20g×5)×2
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と、人気の
ニンニクが入っていない赤しそ、青しそ、牛すじは
ジューシーでスタミナ満点。電子レンジで簡単調理
の手作り焼売とチーズ焼売は、肉汁滴る一品。

申込番号 **UOGC0174**

原田屋 生餃子4種と焼売2種セット

商品内容／生餃子17g×40、赤しそ生餃子・
青しそ生餃子・牛すじ生餃子各17g×10、
手作り焼売38g×8、チーズ焼売30g×6
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。



神戸の深夜食堂 「京都商会」がお届けする 韓国グルメ

韓国料理で大人気のダッカルビをご自宅にお届け。
韓国の代表的料理チャプチェは、温めるだけで牛肉、
パプリカ、ほうれん草などをお楽しみいただけます。
直火で丁寧に炙った牛カルビはご飯のおかずやお酒の
あてに。

申込番号 **UOGC0186**

神戸<京都商会>韓国料理セット

商品内容/ダッカルビ380g×2、チャプチェ250g×1、
牛カルビ120g×1

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。

おすすめ ^{カレー} CURRY 特集

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 **UOGC0185**

<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×6、鶏カレー230g×5
賞味期限/720日 アレルゲン/小麦・卵・乳成分

配送方法 **常温**



北海道産の牛スネ肉と、 十勝産の具材を存分に 味わえる北海道名物

牛肉の旨みを最大限楽しめるよう、スパイスは数
種類のみ使用。北海道清水町の提携牧場の牛
肉、北海道十勝産の玉ねぎと豆を具材に使用し、
十勝を存分に味わえる一品に仕上げました。

申込番号 **UOGC0149**

道産牛スネ肉がゴロっと入った コクと旨みのスープカレー

商品内容/道産牛スネ肉入りスープカレー325g×3
賞味期限/540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。

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。

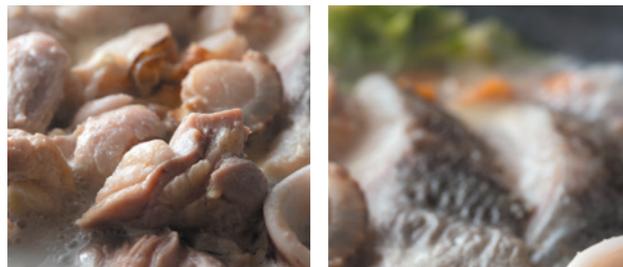


鶏白湯鍋

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。

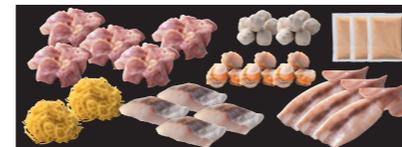


申込番号 **UOGC0183**

鶏白湯鍋

商品内容/北海道産 鶏(もも)100g×5、
ツボ抜きいか100g×3、ポイル帆立 計180g(9個)、
助宗鱈切身40g×4、たこ入つみれ15g×12、
冷凍生ラーメン80g×2、
たれ(濃縮:白湯仕立て)50ml×3
賞味期限/30日 アレルゲン/小麦・卵

配送方法 **冷凍**



つみれ鍋

4種のつみれと4種の海鮮、メのうどんが最高



かに入つみれ、えび入つみれ、とりごぼうつみれ、
たこ入つみれなど、ボリュームたっぷりのつみれに、
海老やいか等の魚介を詰め合わせました。
お好みの野菜も入れてつみれ鍋をご賞味ください。



申込番号 **UOGC0182**

海鮮つみれ鍋

商品内容/かに入つみれ・えび入つみれ・とりごぼうつみれ
各20g×12、たこ入つみれ15g×12、
ポイル海老 計36g(6尾)、
ポイル帆立 計60g(3個)、
ポイルつぶ60g×2、ツボ抜きいか100g×2、
冷凍うどん250g×1、
たれ(濃縮:醤油仕立て)50ml×4
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**





[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 **UOGC0179**

ふぐ一夜干しと辛子明太子詰め合わせ

商品内容/ふぐ一夜干し 250g×2、辛子明太子 250g×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**



山口県産の天然真ふぐの たたき刺身と、寄せ鍋の ふぐ料理満喫セット

本場下関の職人による真ふぐの刺身と、レンジで簡単調理の野菜・出汁などすべて入ったお1人様用寄せ鍋、とらふぐの塩辛を詰め合わせました。ゆずの香り漂う寄せ鍋はあっさりしていて、1年中美味しくお楽しみいただけます。

申込番号 **UOGC0233**

ふぐたたき刺身とふぐ個食鍋セット

商品内容/真ふぐ寄せ鍋(個食鍋)300g×2、
真ふぐたたき刺身(17cm皿)20g×2、
とらふぐ皮20g×2、とらふぐ塩辛60g×2、
ふぐポン酢・もみじおろし各10g×2
賞味期限/90日 アレルゲン/小麦・乳成分

配送方法 **冷凍**



ふぐの王様「とらふぐ」を
下関の職人が丁寧に
1枚ずつ菊盛りでお届け

とらふぐを1枚1枚丁寧に盛付けました。
とらふぐの上品な味わいと
食感をふぐポン酢でお楽しみください。

申込番号 **UOGC0232**

とらふぐ刺身セット

商品内容/とらふぐ刺身(22cm皿)65g×1、
とらふぐ皮30g×1、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**



とらふぐ三昧！
とらふぐ鍋とヒレ酒を
楽しみながら味わう

ふぐの王様と呼ばれている「とらふぐ」の身と
アラを豪快にブツ切りにした鍋です。
好きな食材を加えてオリジナル鍋に、
残ったスープで味わうふぐ雑炊は絶品です。

申込番号 **UOGC0234**

とらふぐちり鍋

商品内容／とらふぐちり(切身・アラ)計300g×1、
ふぐつみれ100g×1、ふぐ醤油30ml×3、
もみじおろし10g×3、とらふぐヒレ5枚×1

賞味期限／90日 アレルゲン／小麦

配送方法 **冷凍**



福岡県・長崎県産の
天然しろさばふぐを
味わう至福のひとつ

天然しろさばふぐを独自の味付けで調理しています。
「一夜干し」は焼いて、「唐揚げ」は打粉付きなので
揚げてお召し上がりください。
プリッとした食感と旨味をお楽しみください。

申込番号 **UOGC0231**

ふぐ一夜干しと唐揚げセット

商品内容／ふぐ一夜干し400g×1、
ふぐ唐揚げ(骨付)300g×1

賞味期限／90日 アレルゲン／なし

配送方法 **冷凍**



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 **UOGC0215**

千葉県産 活イ勢海老(生食用)

商品内容／伊勢海老450g
賞味期限／730日 アレルゲン／えび

配送方法 **冷凍**





濃厚な毛がにの旨味や みそを堪能

北海道産にこだわり、良質な毛がにを
浜で茹で上げ、その場で急速冷凍することで
美味しさと鮮度を保ったままお届けします。

申込番号 **UOGC0157**

北海道産 浜ゆで毛がに

セット内容/毛がに 350g
賞味期限/60日 アレルゲン/かに

配送方法 **冷凍**

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
ぶりぶりの食感をお楽しみください。

申込番号 **UOGC0173**

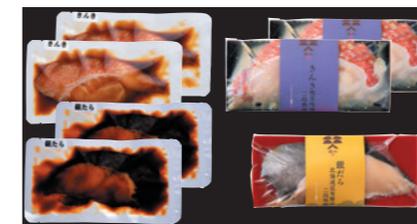
生本ずわい蟹

商品内容/生本ずわい蟹 600g
賞味期限/730日 アレルゲン/かに

配送方法 **冷凍**



魚の旨みを漬け魚 & 煮魚で味わう



北海道産昆布醤油に漬け込んだ銀たら、味わい深い
西京味噌漬けに漬け込んだきんき。湯せん約10分で、
本格的な銀たら、きんきの漬け魚の完成です。
漬け魚と煮魚を三陸の魚職人がお届けいたします。

申込番号 **UOGC0070**

三陸の職人魚や処

商品内容/きんき煮付け・銀たら煮付け各100g×2、
きんき西京味噌の二段熟成90g×2、
銀たら北海道昆布醤油の二段熟成90g×1
賞味期限/180日 アレルゲン/小麦

配送方法 **冷凍**

レンジで温めるだけで
すぐに食べられる国産原料の
干物と釜揚げしらす丼の素を
ご賞味ください。

全て電子レンジか湯煎での調理で簡単に召し上がれます。
あじ開き・あじみりん・焼きほっけ・焼き干しさばの4品の
干物はふっくらと焼き上げました。ご飯にのせるだけで
簡単に完成する釜揚げしらす丼の素とセットです。

申込番号 **UOGC0177**

海鮮干物&しらす丼の素セット

商品内容/あじ開き・あじみりん 各130g(2枚)×3、
焼きほっけ開き 190g×2、焼き干しさば 90g×2、
釜揚げしらす丼の素 75g×5
賞味期限/180日 アレルゲン/小麦

配送方法 **冷凍**



いかしゅうまいをはじめ、
呼子の朝市で人気の
品々を詰め合わせに

花びらのような見た目、ふんわり柔らかな食感のなかに、
素材の旨味を感じる海鮮しゅうまい、玄界灘とその周辺
海域でとれた魚を使った干物の詰め合わせです。

申込番号 **UOGC0150**

ひもの&海鮮しゅうまい詰め合わせ

商品内容/いかしゅうまい・かにしゅうまい各8個×1(たれ付)、
生干しいか 150g×2、あじみりん 40g×3、
あじひらき 50g×3、連子鯛ひらき 100g×2
賞味期限/60日 アレルゲン/小麦・卵・かに

配送方法 **冷凍**



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5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 **UOGC0181**

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×2、
秋刀魚開き 70g×2、宗八かれい 80g×2、
姫鱈 50g×5、真いか 150g×1)
賞味期限/30日 アレルゲン/なし

配送方法 **冷凍**



薫りを極めた熏ブランド
Kaoriの素材を
活かした燻製セット

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、
温燻製を含む6種のスモークバラエティセットを
お楽しみください。

申込番号 **UOGC0158**

Kaori スモーク6種セット

商品内容/スモークカジキ・スモークカンパチ各40g×1、
天使の海老スモーク(冷燻製)・
天使の海老スモーク(温燻製)各2尾×1、
スモークベビー帆立50g×1、
スモークムール貝5粒×1
賞味期限/150日 アレルゲン/小麦・えび

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 **UOGC0126**

<貴千>揚げかまぼこセット

商品内容/BOX1: 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×1
BOX2: ちょっと辛いかげそ揚げ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・乳成分

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 **UOGC0199**

辛子めんたいこ

商品内容/無着色辛子明太子640g
賞味期限/90日 アレルゲン/なし

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、
本場鹿児島のだつま揚げ

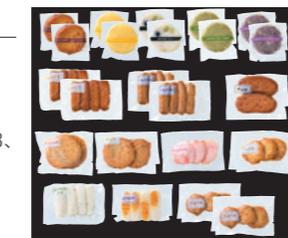
「高浜蒲鉾」伝統的なさつま揚げ。「吉之助キッチン」の
個性豊かなフレーバーが特徴の新感覚さつま揚げ。
伝統と革新がコラボした小分けタイプ、日持ちのする
鹿児島串木野本場のさつま揚げをお楽しみください。

申込番号 **UOGC0189**

**<吉之助キッチン×高浜蒲鉾>
串木野さつま揚げ満喫セット**

商品内容/＜吉之助キッチン＞
特上揚・ゆず皮・豆入り・知覧緑茶・さつま芋各2
＜高浜蒲鉾＞上棒天・いわし棒天各8、
特上揚・れんこん天・野菜天各2、紅しょうが天・にら天各3、
あおさちぎり蒲鉾・ちぎり蒲鉾各4、ごぼう天×6
賞味期限/30日 アレルゲン/小麦・卵

配送方法 **冷蔵**



醤油と清酒のみで仕上げた素材の良さが際立つ一品

北海道日高沖の新鮮な秋鮭の卵を、醤油と
清酒で味付けしました。皮残りも少なく、
プチッと弾ける卵本来の旨みとコクを味わ
える「いくら醤油漬」です。

申込番号 **UOGC0214**

秋鮭いくら醤油漬

商品内容/いくら醤油漬 60g×4
賞味期限/90日 アレルゲン/小麦

配送方法 **冷凍**





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



創業250余年老舗、
伏見の魚三樓が監修



明和元(1764)年創業。「魚三樓」が監修、
国産うなぎ蒲焼と柚子の香りが効いた
京の趣を感じさせる柚子明太をお楽しみください。

申込番号 **UOGC0188**

京都伏見<魚三樓>
うなぎ蒲焼と柚子風味辛子明太子

商品内容/うなぎ蒲焼60g×2、柚子風味辛子明太子235g×1、
たれ20ml×2、山椒0.2g×2
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。

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。



*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 **UOGC0217**

明石焼

商品内容/ (明石焼 23g×7、だし汁 80g)×5
賞味期限/360日 アレルゲン/小麦・卵

配送方法 **冷凍**



OCEAN & TERRE GOURMET | 48

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。庭先の筥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 **UOGC0222**

岐阜産龍の瞳

商品内容／岐阜産龍の瞳3.8kg
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」



米どころ新潟の二大産地の
コシヒカリを食べ比べ



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



新潟県を代表する
二大ブランド米を味わう



米どころ新潟県の
代表銘柄米をお届け



独特の粘りと噛みしめるほど口の中に旨みが広がる魚沼産と農薬・化学肥料を5割以上削減し栽培されたしっかりとした食感と香り豊かな炊き上がり特徴の佐渡産の特別栽培米。2つのコシヒカリをお楽しみください！

申込番号 **UOGC0223**

佐渡産コシヒカリ特別栽培米と魚沼産コシヒカリ

商品内容／佐渡産コシヒカリ特別栽培米2kg×1、魚沼産コシヒカリ3kg×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**

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 **UOGC0221**

京都丹後産こしひかり

商品内容／京都丹後産コシヒカリ5kg
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**

お米の一粒一粒がもつ旨み・粘り・色・艶すべてにおいて高評価の「魚沼産コシヒカリ」。豊かな甘みとコクが特徴の「新之助」。新潟を代表する2大ブランド米をお試しいただける食べ比べセットです。

申込番号 **UOGC0239**

新潟産新之助と新潟魚沼産コシヒカリ

商品内容／新潟産新之助2kg×1、魚沼産コシヒカリ3kg×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**

全てにバランスを備えた「新潟コシヒカリ」、豊かな甘みとコクの「新之助」、独特の粘りと口の中に旨みが広がる「魚沼コシヒカリ」、自慢の新潟米をお届けします。

申込番号 **UOGC0238**

新潟産銘柄米食べ比べ

商品内容／新潟産コシヒカリ・新潟産新之助・魚沼産コシヒカリ各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**

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。



*この記号の具材は容器包装詰加圧加熱殺菌食品です。



炊き込むことで凝縮される、
醤油、出汁、海鮮の旨味

北海道産真昆布と静岡県産抹茶の風味を利かせた「だし茶漬け」と、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の「炊き込みご飯」のセット。

【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。

*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。 *アレルギーは特定原材料(8品目)について表示しております。

申込番号 **UOGC0220**

だし茶漬けと炊き込みご飯の素セット

商品内容/BOX1: 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、
あさり30g×1、うなぎの蒲焼き13g×1、
穴道湖しじみ30g×1、白煎りごま1g×10
BOX2: 炊き込みご飯の素 38g(2合用)×4、
ずわい蟹13g×1、金目鯛1切×1、
うなぎの蒲焼き13g×1、あさり30g×1、
三つ葉0.2g×4、白煎りごま1g×4
アレルギー/小麦・えび・かに

賞味期限/180日
配送方法 **常温**

Ramen 特集

おすすめ
ラーメン



「網取物語」味噌味

「桂苑」塩味

「まるや」醤油味

「なないろ」醤油味

「いっちょいっちょ」豚骨味

全国ご当地銘店 ラーメン店の食べ比べセット

店主監修。人気店の味を北海道から九州まで、
簡単調理でお楽しみいただけます。

申込番号 **UOGC0190**

全国繁盛店ラーメンセット

商品内容／札幌ラーメン「網取物語」味噌味(麺80g、スープ付)・
小樽ラーメン「桂苑」塩味(麺80g、スープ付)・
喜多方ラーメン「まるや」醤油味(麺80g、スープ付)・
飛騨高山ラーメン「なないろ」醤油味
(麺80g、スープ付)・
博多ラーメン「いっちょいっちょ」豚骨味
(麺80g、スープ付)各2×2

賞味期限／180日 アレルゲン／小麦・卵・乳成分

配送方法 **常温**



飛騨高山の 人気店の味をご家庭で

昭和23年創業の飛騨高山屈指の行列店。

魚介の旨みを活かした秘伝のスープ。ゆで時間1分の
細縮れ麺。チャーシュー、メンマの具材付きなので
お店の味をご家庭でお楽しみいただけます。

申込番号 **UOGC0169**

<豆天狗>飛騨高山らーめん具材付セット

商品内容／生麺100g×12、醤油スープ41g×12、
チャーシュー30g(2枚)×6、メンマ100g×3
賞味期限／60日 アレルゲン／小麦・卵

配送方法 **常温**



近年2度の農林水産大臣賞受賞の確かな品質



そばの本場、長野県信州そば品評会で、味・香り・のど越し
確かな品質が認められ最高位受賞の「信州戸隠そば」。
国産そば粉と水だけで練り上げ無塩製法の「本十割そば」。
十割ならではの香気と旨味。濃厚なそば湯もどうぞ。

申込番号 **UOGC0144**

国産 本十割そば&信州戸隠そば詰め合わせ

商品内容／国産本十割そば・信州戸隠そば各200g×7
賞味期限／365日 アレルゲン／小麦・そば

配送方法 **常温**



細いながら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 UOGC0138

黒胡麻入り手延べ饅飩

商品内容 / BOX1: 黒胡麻入り手延べ饅飩 50g × 22
BOX2: 黒胡麻入り手延べ饅飩 50g × 40
賞味期限 / 540日 アレルゲン / 小麦

配送方法 常温



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 UOGC0139

讃岐うどん

商品内容 / うどん 50g × 72
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。



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 **UOGC0135**

手延べ島原素麺 日本の誉

商品内容/素麺 50g×72
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 **UOGC0171**

三輪素麺 蔵熟二年物

商品内容/素麺 50g×44
賞味期限/730日 アレルゲン/小麦

配送方法 **常温**



静岡銘茶 深むし茶



抽出時間が短くても
美味しく淹れられる深むし茶



深蒸し茶は茶の製造方法の一種で、通常より「蒸し」の時間を長く取るお茶のことをいいます。渋みが少なく、コクがあり、まろやかな風味が特徴。抽出時間が短く、どなたでも美味しく淹れられます。

申込番号 **UOGC0133**

静岡銘茶 深むし茶

商品内容／煎茶 清緑 100g×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。



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 **UOGC0228**

大分県産 椎茸どんこ

商品内容／椎茸(どんこ)90g×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。



国内の有名産地を食べ比べ



日本国内では宮城・千葉・中部・瀬戸内・九州などが海苔の代表的生産地、この中から、愛知県・兵庫県・福岡県・佐賀県の4つの産地を選び、焼き上げてお届け、それぞれの産地の違いによる味わいをお楽しみください。

申込番号 **UOGC0194**

産地別焼海苔 諸国味比べ

商品内容 / 佐賀県産焼海苔・福岡県産焼海苔・兵庫県産焼海苔・愛知県産焼海苔各8枚×2
賞味期限 / 180日 アレルゲン / なし

配送方法 **常温**

大粒だんご

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」の満足セット



丹波栗



大納言あずき



丹波栗

大納言あずき



丹波焼き栗



大粒な丹波栗を熟成し甘みとコクを引き出したホクホクな
”焼き栗”に、丹波の大納言あずきや栗で作った餡をたっぷり
使用し焼き上げた”栗幸餡”と、”大粒だんご”をセットにして
お届けします。

申込番号 **UOGC0212**

丹波の幸 満足セット

商品内容／丹波焼き栗×1、だんご(丹波栗・大納言あずき)各3、
栗幸餡(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。

※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。

和栗甘露煮と国産苺Lサイズを
北海道産生クリームでまとい大福に仕上げました



苺生クリーム



栗生クリーム



国産の和栗甘露煮と国産苺Lサイズをホイップした
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 **UOGC0218**

国産 生クリーム大福詰め合わせ

商品内容／大福(苺生クリーム・栗生クリーム)各95g×8
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。

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。元タイギリス式の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。



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 UOGC0151

キャラメルタルト& バイクドスイーツ詰め合わせ

商品内容/BOX1:ヘーゼルナッツキャラメルタルト×1、
フロランタン・ブラウニー各3、
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2

BOX2:マドレーヌ(プレーン・ピスタチオ)各6、
オレンジクッキー×8

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



和菓子職人が考案した、
バウムクーヘンでコーティングした、

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 **UOGC0211**

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3、りんご・ブルーベリー各2)
賞味期限/30日 アレルゲン/小麦・卵・乳成分

配送方法 **常温**



申込番号 **UOGC0072**

バウムクーヘン&バラエティスイーツ詰め合わせ

商品内容/BOX 1:バウムクーヘン×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
BOX2: ブラウニー×8、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**

※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。



神戸発の杏仁プリン専門店が 手掛ける本格焼き菓子

神戸milkの代表商品「杏仁プリン」の風味が香る、
外はサクサク食感、中はしっとりクリーミーな常温焼き菓子
としてダックワーズに生まれ変わりました。

申込番号 **UOGC0187**

<神戸milk>杏仁プリンダックワーズ

商品内容/杏仁プリンダックワーズ10個×4
賞味期限/90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。

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。



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」と共にお楽しみください。

申込番号 **UOGC0213**

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 She500ml×1
賞味期限/730日 アレルゲン/なし

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 **UOGC0225**

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・チョコ・ハスカップ・
ストロベリー・赤肉メロン・青肉メロン・クリームチーズ・
バニラ)各80ml×3

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。

とろける食感のくりーむパンと 可愛らしい「ハート形」の バームクーヘン

くりーむパンは、柔らかくて、頬張るとしっとりふんわり。
バームクーヘンは八天堂のくりーむパンを連想させる、
優しいカスタードの味わいをお楽しみいただけます。

申込番号 **UOGC0216**

八天堂 スイーツパン詰め合わせ

商品内容/BOX1:くりーむパン(生クリーム&カスタード・抹茶・
小倉・チョコレート各2、カスタード×4)
BOX2:くりーむパン シャインマスカット×6、
バームクーヘン×1

賞味期限/90日 アレルゲン/小麦・卵・乳成分

配送方法 **冷凍**



コクと風味の特撰アイス

千本松牧場の乳牛500頭から特に乳質が良い牛を選びま
した。生乳の旨味・甘みを味わうために砂糖の使用量を
抑え、高級卵「エグロワイヤル」を使用しています。

申込番号 **UOGC0160**

生乳の味を極めた特撰アイスセット

商品内容/アイス110ml×15
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。



ミルク感をたっぷりと味わえる
5種類の北海道スイーツセット。
「乳蔵」人気スイーツのプリン、シュークリーム、
チーズケーキを詰め合わせました。

申込番号 **UOGC0156**

乳蔵 北海道スイーツ5種セット

商品内容/シュークリーム(ミルク・チョコ)各2、
焼きプリンケーキ・レアチーズケーキ
(オレンジピール入)各100g×2、
プリン100g×4

賞味期限/90日 アレルゲン/小麦・卵・乳成分

配送方法 **冷凍**

バラエティに富んだ北海道スイーツセット



*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 **UOGC0219**

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・チョコレート・メープル)各4
賞味期限/730日 アレルゲン/小麦・卵・乳成分

配送方法 **常温**



リッチミルク

チョコレート

メープル

*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」と
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 **UOGC0083**

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×5、
あまおう&ショコラ76ml×5、
あまおうクリームチーズ・あまおうシャーベット各78ml×7)

賞味期限/なし アレルゲン/卵・乳成分

配送方法 **冷凍**



あまおうソース & バニラ
あまおう & ショコラ
あまおう クリームチーズ
あまおう シャーベット

*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
8種類の華やかなアイスと、シンプルな美味しさの
バラエティ豊かなアイスギフトをお楽しみください。

申込番号 **UOGC0229**

**<銀座京橋 レ ロジェ エグイスキロール>
アイスセット**

商品内容/アイス(バニラ・チョコ 各74ml×3、
マンゴー・フランボワーズ各74ml×2、
ダブルベリー・ストロベリー・マンゴーサンデー・
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・キャラメル&クランチ 各105ml×1)

賞味期限/なし アレルゲン/小麦・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
ダブルベリー ストロベリー マンゴーサンデー 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 キャラメル&クランチ

*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。

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 **UOGC0081**

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×9
賞味期限/365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 **UOGC0161**

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×5
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。
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 **UOGC0170**

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×12、
食べられるドライもみじ葉×12、
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**



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・ボルドー産 AOCの赤白ワインのセット

メルロ種を主体に力強いカベルネ種をブレンドし、
ワインが若いうちからおいしく飲める赤ワインと、
強い酸味もなく上品な味わいの白ワインです。

申込番号 **UOGC0092**

ボルドー産 シャトー レオタン 赤白ワインセット

商品内容/シャトー レオタン(赤・白)各750ml
賞味期限/なし アレルゲン/なし

配送方法 **常温**



ドイツ産スパークリングワイン ゴールド(金箔入り)とロゼの 飲み比べセット

さめ細かな泡と華やかな香り、さらびやかな金箔入りの
飲み飽きない中辛口の白と、フルーティな香りと
デザートワインとして楽しめる甘さをもったロゼ、
2種のスパークリングをお楽しみください。

申込番号 **UOGC0091**

ドイツ産 スパークリングワイン ウィッシュ ゴールド&ロゼ飲み比べ

商品内容/ウィッシュ ゴールド(中辛口)・
ウィッシュ ロゼ(甘口)各750ml
賞味期限/なし アレルゲン/なし

配送方法 **常温**



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



〔お申込み期間〕 通年
〔お届け可能期間〕 通年



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。

申込番号 **UOGC0121**

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(1.4kg)
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**

さわやかな甘さと香りの岡山県産「シャインマスカット」。
ジューシーで香り高く、適度な甘さとほどよい酸味が魅力。
種がなく、果皮も薄いので
そのまま皮ごとお召し上がりいただけます。

申込番号 **UOGC0159**

岡山県産 シャインマスカット

商品内容／岡山県産 シャインマスカット1房(600g)
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルギー／なし

配送方法 **冷蔵**



〔お申込み期間〕 5月25日～9月15日
〔お届け可能期間〕 8月25日頃～10月15日頃



※お届け期間が限定されている商品です。

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

※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。 ※アレルギーは特定原材料(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。

濃い甘みに
ほのかな酸味、
福岡県を
代表するいちご



〔お申込み期間〕 10月20日～2月10日
〔お届け可能期間〕 1月20日頃～3月10日頃



※お届け期間が限定されている商品です。

濃厚な甘みに
爽やかな酸味、
沖縄県産のマンゴー



〔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



※お届け期間が限定されている商品です。

あふれる果汁と
芳醇な味わい



〔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



※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。 ※アレルギーは特定原材料(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。

福岡県を代表するいちご「あまおう」は「あかい・まるい・
おおきい・うまい」の頭文字を取って名付けられました。
その名のように大粒タイプで色鮮やかな赤い色をして
います。一度食べたら忘れられない味わいです。

申込番号 **UOGC0116**

福岡県産 あまおう

商品内容／福岡県産 あまおう24～30粒(計660g)
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**

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。

申込番号 **UOGC0118**

沖縄県産 マンゴー

商品内容／沖縄県産 マンゴー2～3個(計980g)
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**

種がなく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。

申込番号 **UOGC0227**

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3房(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 **冷蔵**

栽培が
始まった
山梨の桃



〔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



※お届け期間が限定されている商品です。

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 **UOGC0119**

山梨県産 桃

商品内容／山梨県産 桃8個(計2.4kg)
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**

蒲郡産
温室みかん
といえば



〔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



※お届け期間が限定されている商品です。

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。

申込番号 **UOGC0117**

愛知県産 蒲郡温室みかん

商品内容／愛知県産 みかん18～25個(計1.8kg)
賞味期限／到着次第、お早めにお召し上がりください。
アレルギー／なし

配送方法 **常温**

オレンジ系の柑橘類とみかんを交配させて育成された柑橘類です。酸味が少なめで甘く、オレンジのような風味があるのが特徴で、果汁が豊富で口当たりがよく、みかんのように手で簡単に皮がむけて袋ごとお召し上がりいただけます。

申込番号 **UOGC0168**

愛媛県産 はれひめ

商品内容／愛媛県産 はれひめ4kg
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10日～12月10日
〔お届け可能期間〕12月10日頃～1月10日頃



※お届け期間が限定されている商品です。

オレンジ特有の
高い香りとみかんの風味

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 **UOGC0130**

青森県産 りんご

商品内容／青森県産 りんご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**



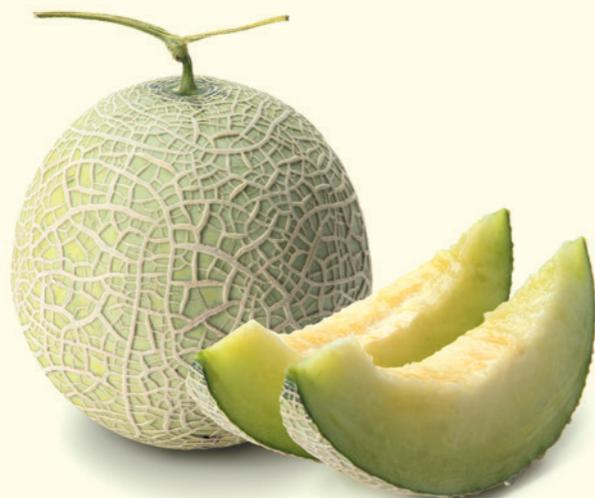
〔お申込み期間〕8月15日～12月31日
〔お届け可能期間〕11月中旬頃～1月下旬頃



※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

爽やかな甘みの
青肉メロンを
北の大地からお届け



〔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。

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 **UOGC0069**

北海道産 青肉メロン

セット内容/北海道産 青肉メロン3個(計3.9kg)
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**

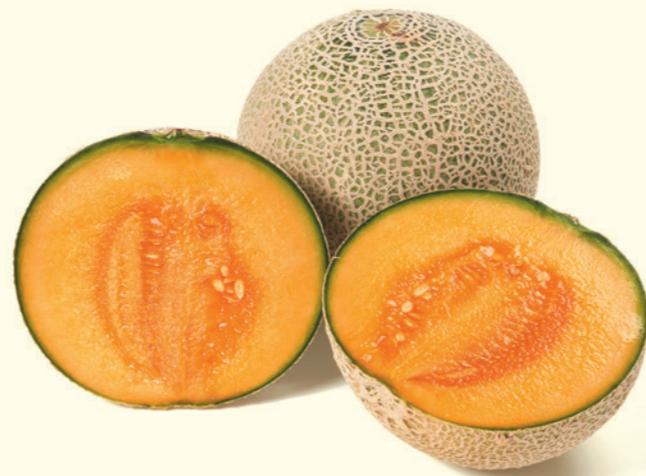
全国でも有数のメロン産地である北海道。
濃厚な甘さ、しっかりとした果肉がお好みの方へ、
赤肉メロンをお届けします。

申込番号 **UOGC0068**

北海道産 赤肉メロン

セット内容/北海道産 赤肉メロン3個(計3.9kg)
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〕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

弾ける甘さと
爽やかな香り



〔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。

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 **UOGC0226**

熊本県産 デコボン

商品内容/熊本県産 デコボン10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。
アレルギー/なし

配送方法 **常温**

したたる果汁、
なめらかな果肉、
あふれる芳香



〔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。

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、豊富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 **UOGC0129**

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7～8個(計3.5kg)
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**

糖度13%を誇る
太陽の恵みをまとった
長崎西海の
ブランドみかん



〔お申込み期間〕8月25日～11月25日
〔お届け可能期間〕11月25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。

大村湾を望む長崎西海の「味っ子みかん」は栽培する園地
を限り、1樹の中から太陽の光をたっぷりと浴びた、外成り
果だけを選果。その果実には甘みと酸味のバランスがほど
良く調和され、ジューシーでコクがあります。

申込番号 **UOGC0114**

長崎県産 西海味っ子みかん

商品内容/長崎県産 みかん30～35個(計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**

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