

誉

—ほまれ—

食撰便ギフトメニュー



仙臺牛たん屋

上質な牛たんの柔らかい部分を用い、独自の仕込み方法で熟成させ、均一で味わい深い「しお味」と「みそ味」に仕上げました。しおの味付けには牛たんのおいしさを引き立たせる天然塩を、みその味付けには、独自配合のみそを使用しています。

【宮城】仙臺牛たん屋 牛たん焼き(しお味・みそ味)

牛たん焼き用スライスしお味 150g×2袋、みそ味 200g×1袋、牛たん焼本(食べ方レシピ)1枚

賞味期間：180日(残日数120日以上)(冷凍) **クール便**



築地・豊洲市場でマグロ専門卸して40年の歴史をもつ利きが選んだ天然マグロの詰合せ。マグロは3種類のたたきとかに漬けたから盛り分けです。お好みのマグロの食べ比べをお楽しみください。

天然まぐろ三昧詰合せ「泉」

天然南鮪たたき 70g×2、目録鮪たたき 70g×2、びんちょう鮪たたき 70g×2、目録鮪ちり割の漬け 70g×2、むさび 2.5g×6

賞味期間：30日(残日数30日)(冷凍) **クール便**



新潟産こしいぶきはコシヒカリを親に持ち、比較的さっぱりとした味わいが特徴です。魚沼産コシヒカリは香り、つや、粘りなどすべてにおいて高い評価を獲得。新潟米新之助は新潟県が新しく作った新米種で硬さと粘りを兼ね備えたお米です。

新潟米食べ比べ 2kg袋セット

新潟産こしいぶき 2kg×1、魚沼産コシヒカリ 2kg×1、新潟米新之助 2kg×1

賞味期間：90日(残日数75日以上)(常温) **常温便**

※お米の賞味期間は精米日表記の為、目安の日数になります。



「とらふく」と「まふく」を食べ比べてお楽しみください。下関の職人が1枚1枚丁寧に菊の花のように盛り付けたとらふく刺身とまふくたたき刺身のセットです。

ふく薄造り詰合せ

とらふく刺身(18cm×15cm)15g×2、まふくたたき刺身20g、とらふく度 30g×3、ふくポン酢 10g×3、もみじおろし 10g×3

賞味期間：90日(残日数60日以上)(冷凍) **クール便**



「くまもと味彩牛」は平成14年に誕生した熊本県の新ブランドです。緑豊かな大自然の恵みの中で育った味彩牛は厳しい基準をクリアして、畜産県・熊本が全国へ誇る自慢の味わいです。

味彩牛焼き肉もも500g

味彩牛焼肉もも500g

賞味期間：30日(残日数25日以上)(冷凍) **クール便**



天然明石鯛でも旬に鯛漁師が目利した良い鯛だけを使用。ぐですくさばいカットし、特製ダレに漬け込みました。ブリの顔の食感と特製ダレが絶妙です。お茶漬けでもよし、清丼でもよし。そのままの肴でもお召し上げれます。

明石鯛の漁師漬け

明石鯛の漁師漬け(個形50g、だし30g)×5袋

賞味期間：180日(残日数165日以上)(冷凍) **クール便**



「すき焼」などに好適な部位を薄切りにした、牛を一頭単位で仕入れる黄木ならではの切り落としです。幅広いさまざまな調理方法で、独特の旨みを味わえます。

米沢牛黄木 米沢牛すき焼切落とし 320g

米沢牛切落とし 320g

賞味期間：30日(残日数30日)(冷凍) **クール便**



牛めしの具は指伝のオタレがベース。指伝の具は特製つゆを使用し、豚肉とまねぎが絶妙にブレンドしたカレーは多数のスパイスを使用した辛口カレー。牛めしバーガーは甘味を効かせた特製ダレで牛めしと旨味を付けしたライスバーガー。

松屋 バラエティセット

牛めしの具(プレミアム仕)×8、豚めしの具×4、オリジナルカレー×4、牛めしライスバーガー×4

賞味期間：365日(残日数180日以上)(冷凍) **クール便**



牛バラ肉をカレー用にカットし、オリジナルのカレースパイスキットとセットしました。お肉たっぷりのカレーが出来上がります。

本格カレースパイス 4種付き 牛バラ肉角切り 600g

牛バラ肉角切り 600g×1、カレースパイス 4種計 40g

賞味期間：30日(残日数30日)(冷凍) **クール便**



一つ一つ手作業でトッピングした11種類のバラエティ豊かな彩りを楽しむアイスギフトです。フランス国家品質保証人章「M.O.F」受賞の女性天才シェフ、アンドレ・ロジェ監修。

銀座京橋 レロジェ エキュスキロール アイス

ダブルベリー/ストロベリー/マンゴーサンデー/マンゴー/ホワイト/にら5ブルーベリー/パイン5/ストロベリー/チョコレート/チョコバナナ/海苔/ホワイト/海苔サンデー/キャラメル/クランチ/杏仁100g×各1個(計11個)

賞味期間：なし(冷凍) **クール便**



長年愛されつづけてきたハムギフトの自信作です。食卓に多彩なおいしさを広げます。

日本ハム 本格派吟王 4種ギフト

特撰ロースハム380g、あらびきミートローフ150g、焼豚150g、特撰あらびきウィンナー70g

賞味期間：60日(残日数20日以上)(冷蔵) **クール便**



ロースビーフは、真空調理製法で肉の旨みとじ詰めジュースでやわらかな口当たり仕上げました。

煌彩ローストビーフギフト

特撰ロースハム350g×1・ローストビーフ(モモ)200g×1、黒胡椒ミートローフ170g×1・ローストビーフアソート20g×6

賞味期間：60日(残日数30日以上)(冷蔵) **クール便**



あわびを贅沢に丸ごとじっくりと煮込みました。身は薄くスライスし食べると酒の肴としても美味しく味わえます。旨味の濃縮された濃厚な出汁と一緒にご賞味ください。

やわらか仕込み あわび煮貝・佃煮詰合せ

あわび煮貝 40g×1、廣川しその実わかめ佃煮 45g×1、廣川胡麻昆布佃煮 45g×1

賞味期間：365日(残日数180日以上)(常温) **常温便**



四川飯店グループのオーナーシェフである中華の鉄人・陳建一がプロデュースした本格中華料理をお届けします。どれもこだわりの味に仕上げられています。

東京「赤坂四川飯店」 陳建一監修 本格中華 6種セット

餃子120粒(6個入)×1、本場四川麻婆豆腐150g×1、乾燥蝦仁(エビチリソース)150g×1、本場八宝菜150g×1、ぶっかけ五目炒飯(200g×2)×1、杏仁豆腐500g×1

賞味期間：90日(残日数90日)(冷凍) **クール便**

※賞味期間は製造日を基準とした目安の日数です。また、残日数は出荷時を基準とした日数となっています。予めご了承ください。 ※諸事情により商品を変更する場合がございます。予めご了承ください。 ※生鮮品の場合、天候等により出荷対応期間が異なる場合がございます。また、ご不在などによる到着遅延等に関しては、責任を負いかねますので予めご了承ください。 ※調理写真は全てイメージです。