



Gourmet Choice Gift

せし
ご七

celeste
- セレステ -



オイシイと ウレシイね

太陽の光をいっぱい浴びて
すくすく育った食材は、
元気もりもり、栄養たっぷり、
自然からのやさしい贈りもの。

そんな食材でいねいにつくった
こだわりの「ごちそう」だから、
食べると思わず顔がほころんで
自然と「ウレシイ」気持ちになるね。

大切な人への
やさしい気持ちをのせて
「オイシイ」時間を贈りものに。



ごはんのお供
Goody for Rice

31
34



小腹のこちそう
Light Foods

25
30



おひさまの贈り物
Fruits & Vegetables

22
24



ちよつと、うれしい。
午後3時
Sweets, Snack and Drink

09
21



こちそう 晩ごはん
Dinner Menu

03
08

ごちそう
晩ごはん

ひと手間かけた料理は
やっぱりオイシイ。
作るのがなかなか難しいプロの味は、
選りすぐりの食材や
つくり手の想いが込められた
ひと手間から。
いつもとひと味ちがうごちそうで
会話もはずむ華やかな食卓に。



サヴァ缶3種アソート

申込番号 **22401**

国産サバのオリーブオイル漬け・国産サバのパ
 アプリカチリソース味・国産サバのレモンバジル味
 各170g

●賞味期間:常温1080日 ●加工地:日本

乳

国産のサバを
 3つのおいしさで。
 銚子以北で水揚げされた国産サバ
 を使用した、オリーブオイル漬け・レ
 モンバジル味・アプリカチリソース味の
 3種類の詰合せです。
 そのままオードブルやおつまみにも
 なり、様々な料理にもアレンジしやす
 い一品です。



やさしいから
安心の和惣菜。

素材の形はそのまま、かみ
ごちはソフトでやわらかく、
食べる方のことを考えたお
惣菜です。味わいもやさし
く仕上げています。



思いやり堂本便
やさしくおいしいお惣菜

申込番号 **22402**

金平ごぼう80g×2袋、ひじき煮・金時豆・里い
もの鶏そぼろあんかけ・大豆五目煮・切昆布
大豆 各80g

●賞味期間:常温180日 ●加工地:日本

小麦



懐かしく新しい一皿を。
かむ程に旨みがでる鯨肉を本
来の旨みを活かせる大和煮に。
臭みもなく、生姜の風味が食
欲をそそります。



鯨大和煮缶詰

申込番号 **22404**

170g×2缶

●賞味期間:常温1080日 ●加工地:日本

小麦



おかずやおつまみに
簡単便利な手羽。
骨がすつと外れるくらいやわらかく仕上げた
旨み豊かな国産手羽は、そのままおかずやお
つまみとして、さらに料理の素材としてもオス
スメです。



日向屋謹製 やわらかい手羽

申込番号 **22403**

340g×2袋

●賞味期間:常温240日 ●加工地:日本

小麦

ポイル レンジ

味わいしみる海の幸。

自然の恵みをたっぷり含んだ三陸のお魚を和風のタレでじっくりと煮込みました。新鮮な魚本来の味わいに生姜の風味が程よく、しみじみとおいしい煮付です。



三陸 魚やの煮付

申込番号 **22405**

三陸さんまの魚やの煮付・三陸真いわしの魚やの煮付・三陸さばの魚やの煮付 各90g

- 賞味期間:常温180日
- 加工地:日本

小麦

レンジ

いろんな味が楽しめる
刺身こんにやくセット。

伊勢志摩特産のあおさのり、ひじき、かつおぶし、伊勢いもをそのまま使用した素材感たっぷりのヘルシーな刺身こんにやくです。からし酢みそなどでそのまま召しあがれます。



伊勢志摩 刺身こんにやくセット

申込番号 **22406**

あおさのりかつおぶし 各160g×2袋、ひじき・伊勢いも 各160g

- 賞味期間:常温120日
- 加工地:日本



みそから始める 和の食卓。

米・裸麦・大豆・あわ・きびの5種類
の穀物が楽しめる健康的な「五穀みそ」。

昆布の旨みと生姜の風味でごはん
がすすむ「金山寺みそ」。2種類
のこだわりの味を味噌汁に仕立て
たり、熱々のごはんにのせたり、充
実の和食ライフをどうぞ。



鶴味噌醸造
五穀みそ・金山寺みそ

申込番号 **22407**

五穀みそ500g、金山寺みそ150g

●賞味期間:常温180日 ●加工地:日本

本場の殻付きを新鮮パック。

島根県宍道湖産大和しじみの中
から良質の貝を選別後砂出しし、
殻付きのまま真空処理した後
高温殺菌。旨みとエキスを丸ごと
とじ込めてパックされているので、
手間なく、本格しじみ汁が楽し
みいただけます。



加圧加熱
殺菌済み

島根県産 宍道湖のしじみ

申込番号 **22408**

100g×3袋

●賞味期間:常温240日

●加工地:日本



贅沢素材を
気軽に楽しむ
幸せなひと時。

宮城県気仙沼市で水揚げされたふかひれを使用。魚介エキスの旨みに豚エキス、鶏がらスープを加え、コクとまろやかな味わいの丸大豆醤油ベースで仕上げたやさしい味のふかひれスープです。本場の味を、ご家庭で手軽にお楽しみください。

リアスの国から気仙沼産
ふかひれスープ

申込番号 **22409**

200g (2~3人前)×2

●賞味期間:常温360日

●加工地:日本

乳・小麦・かに



こだわりの調味料セット。

天然醸造の醤油づくりこだわわる寺岡有機醸造。まろやかに、深い味わいを3種類のこだわり調味料に仕上げました。



寺岡有機醸造
寺岡家のこだわり調味料

申込番号 **22411**

寺岡家の有機さしみ醤油・寺岡家の豆腐のつゆ・寺岡家の有機ゆずぼんず 各150ml×1本

●賞味期間:常温360日

●加工地:日本

小麦

5種の海藻で美味ヘルシー。

厳選したわかめ・茎わかめをはじめ、赤とさか・白とさかや、粘り気がクセになるアカモクを使用。ミネラルたっぷりヘルシーな5種類の海藻の異なる味と食感を食卓で。

水戻し後
約15倍



熊本県天草産 海藻サラダ

申込番号 **22410**

12g×3袋

●賞味期間:常温360日

●加工地:日本

ちよっと、うれしい。

午後3時

ちよっと一息ついて、おやつ時間。

色とりどりのスイーツは見ているだけでも

ウレシイ気持ちに。

サクサク、しっとり、パリパリ……。

食感も楽しく、口いっぱいにおいしさ広がって、

笑顔がこぼれる至福のひとつとき。





大人の時間に とっておきシヨコラ。

バターとアーモンドを使用したタフィーをチョコレートでコーティングし、クラッシュアーモンドを贅沢にまぶしました。タフィーによく合うチョコレートと口あたりやさしいホワイトチョコレートの2種類で。

アマンド アマンドシヨコラ

申込番号 **22412**

12個入(チョコレート・ホワイトチョコレート×各6個)

●賞味期間:常温120日 ●加工地:日本

乳

お届け期間/11月上旬~3月下旬

果実を味わう
しっとりケーキ。

つやつや光るシロップ漬けや、セミドライの果実が宝石のようなカップケーキは食べるのがもったいない、そのまま飾っておきたくなる…そんなルックスに引けを取らないおいしさも自慢です。



ホシフルーツ
フレンチカップケーキ

申込番号 **22413**

チェリー&クランベリー・マロン・柚子&きんかん・青梅&赤梅×各1個

●賞味期間:常温30日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦

ひと味違うナッツとフルーツの
贅沢なブラウニー。

ひとくちサイズなのに食べごたえのあるブラウニー4種セット。濃厚でしっとりとしたブラウニー生地には、香ばしいナッツやドライフルーツをたっぷりトッピングした見栄えも味も贅沢なスイーツです。



ホシフルーツ
ナッツとドライフルーツの
贅沢ブラウニー

申込番号 **22414**

ネーブル×3個、パインアップル・ドライフルーツ
&ナッツ・ピスタチオ&アーモンド×各2個 計9個

●賞味期間:常温30日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



フルーツ屋さん
おすすめ
ドライフルーツ。
太陽の恵みをいっぱいに浴びた果物のそのままの味をギュッと濃縮。見た目にもカラフルで、食べておいしい、フルーツ屋さんさんの6種類のドライフルーツをお試しあれ。



ホシフルーツ
太陽のドライフルーツ

申込番号 **22415**

クランベリー・みかんピース・パイン・マンゴー・キウイ各20g×1袋、輪切りみかん5g×1袋

●賞味期間:常温180日 ●加工地:日本



ずっしり、しっとり。
 素材を活かしたビッグマフィン。

砕いたクッキーを生地混ぜ込み、クリームをサンドしたクッキーをダイナミックにのせたマフィンや、香り高いブルーベリーを生地に練り込み、クリームチーズをトッピングしたマフィンなど、見ているだけでときめく、しっとりとしたビッグマフィンです。



Forecipe
 ちいさな森の
 おおきなマフィン

申込番号 **22416**

マフィン(ブルーベリー・クリームチーズ・ハニーバター・クッキー&クリーム・グリーンティチョコレート×各1個)

●賞味期間:常温45日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



ドライフルーツとナッツが
 織りなす楽しい時間。

しっとりとした生地、ドライフルーツと香ばしいナッツをたっぷり使った風味豊かなガトーパトン。日本にパリの風を吹き込んだ老舗喫茶のスイーツをおうちのティータイムに…。



アマンド
 六本木ガトーパトン

申込番号 **22417**

フルーツミックス・チーズタルト・トピカルフルーツ・クランベリー×各1本

●賞味期間:常温60日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦



からだが好き 野菜スイーツ。

かぼちゃなどのお菓子づくりによく使われる野菜はもちろん、小松菜やごぼうなども甘いお菓子に変身！からだも喜ぶ「おいしいサプライズ」があふれる焼菓子とゼリーの詰合せを、畑から。



パティスリー ポタジエ ゼリー&焼菓子詰合せ

申込番号 **22418**

ゼリー(人参&マンゴー・かぼちゃ&バイン・トマト&ザクロ×各1個)、焼菓子(小松菜と黒ゴマのカップケーキ・紫芋とサツマイモのカップケーキ・人参とレモングラスのマドレーヌ×各1個)

●賞味期間:常温14日 ●加工地:日本

卵・小麦

有名ホテルの もてなしをわが家で。

チョコレートのほろ苦さを凝縮させたブラウニー、しっとりした焼きあがりのマドレーヌなど、選ぶ、味わう、楽しさを届けたいというおもてなしの心を感じて。



ホテルオークラ スイーツセット

申込番号 **22419**

マドレーヌ(プレーン×2個、チョコ×1個)、ブラウニー(ネーブル・ホワイトナッツ×各1個)、フルーツケーキ・チョコレートケーキ×各1個

●賞味期間:常温30日

●加工地:日本

卵・乳・小麦

りんごの国・青森からの
甘酸っぱいスイーツ。

カットしたりんごをスポンジ生地と一緒パイ生地
で包んだ「りんごスティック」、マドレーヌ生地とアッ
ブルジャムやバナナのペーストが絶妙な「森のマド
レーヌ」。果物感いっぱい焼菓子セットです。



ラグノオ
スイーツアソート

申込番号 **22420**

りんごスティック×3本、森の
マドレーヌ(りんご・バナナ×
各2個)

●賞味期間:常温45日
●加工地:日本

卵・乳・小麦



神戸生まれの名店が
焼き上げた人気サブレ。

神戸生まれのバタイスリー「ア・ラ・カンパーニュ」。
シンプルな素材の味わいを活かし、さつくりと焼
きあげたサブレは、同店の人気商品。1枚ずつ
さつくりと香ばしく焼きあげた飽きのこない、
4種の素朴なおいしさをどうぞ。



ア・ラ・カンパーニュ
サブレセット

申込番号 **22421**

サブレ(マカダム・ノワゼット×各3
枚、カフェ・チョコチップ×各2枚)

●賞味期間:常温90日
●加工地:日本

卵・乳・小麦

酸味と
甘さの出会い。

サクサク食感のフリーズドライ
のいちごをクリーミーなチョコで
コーティングして、甘酸っぱい香
りをとじ込めました。いちごの
酸味とチョコの甘さが絶妙な
コンビネーションです。



ホシフルーツ
いちごトリュフ

申込番号 **22422**

白・赤×各7個

●賞味期間:常温90日 ●加工地:日本

乳

お届け期間/11月上旬～3月下旬





職人と素材が生む 上品な和カステラ。

白餡を練り込んだカステラ生地を、ひとつひとつ職人が手で巻きました。香ばしく大粒の丹波黒大豆の上品な甘さが、カステラを一層引き立てる「三源庵」の人気商品です。

京・伏見三源庵 丹波黒豆 ロールカステラ

申込番号 **22423**

300g×1本

●賞味期間:常温45日

●加工地:日本

卵・小麦



「伏し水」「白菊水」など、全国的に名を響かせる銘水が豊富な、京都・伏見にあるカステラ専門店。丹波の黒豆や大納言小豆、宇治抹茶、さらには三重県産の小麦粉や新鮮な国産鶏卵など、カステラ創作を受け継いだ職人が厳選した食材を使用。作り方にも味・食感を追求し、伝統的な製法で「京都のカステラ」を作り続けています。

なめらかに溶ける 和三盆のまろやかさ。

一度食べたら忘れられない、なめらかな食感。定番の、和三盆糖が香る濃厚な和のぷりん、一番摘みの京都宇治抹茶を贅沢に使用した抹茶ぷりん、やさしいミルク味の小豆ぷりんの3種を食べくらべ。



都松庵 なめらかぷりん

申込番号 **22424**

なめらかぷりん(プレーン×2個、抹茶・小豆×各1個)

●賞味期間:常温120日 ●加工地:日本

卵・乳





豪華さ添える京カステラ。
古式ゆかしいカステラの伝統製法を受け継ぎ、味・食感・無添加にこだわった京都カステラを創作。銘水処の伏見で厳選した素材を使用したためらかな口どけの上品な味わいに、金箔の華やかさを添えました。



京・伏見三源庵
金箔カステラ

申込番号 **22425**

300g×1本

●賞味期間:常温45日 ●加工地:日本

卵・小麦



北から南まで、
日本のやさしい甘さ。
その時一番のフルーツが集まる、スイーツ工房から、本当においしいフルーツを食べてもらいたいとの願いを込めて…。国産小麦とたまごのカステラに、北から南まで日本各地の果物と豆の自然の甘さを取り入れました。



ホシフルーツ
フルーツカステラ

申込番号 **22426**

福岡あまおう×2個、広島レモン・丹波黒大豆・北海道小豆×各1個

●賞味期間:常温45日 ●加工地:日本

卵・小麦



米どころの伝統美味。

あつさりとした塩味・まろやかな醤油味の定番に小粒のガラメをまぶした「ガラメおかし」、黒海苔を巻いた「黒海苔巻」をプラス。ぷつくりと焼きあがった形がかわいらしい米どころ越後のサクサクおかしをどうぞ。



みゆき堂本舗
越後 餅づくり

申込番号 **22427**

おかし4種(サラダ・しょうゆ・ざらめ・黒海苔巻)220g

●賞味期間:常温180日 ●加工地:日本

小麦

しつとりやわらかい食感のぬれおかしを3つの味で。本醸造の減塩醤油を使用し、旨口ダレを染み込ませた「旨口醤油」。煎りゴマと練りゴマを使用した「ごま」。ピリツとした味わいがクセになる「七味唐辛子」。どれもほおばりたい3種の味です。



秋田いなふく米菓
ぬれおかし

申込番号 **22428**

穂の恵ぬれおかし(旨口醤油90g×2袋、ごま・七味唐辛子 各90g×1袋)

●賞味期間:常温60日 ●加工地:日本

小麦



材料からこだわる
老舗の京菓子を心ゆくまで。

昭和6年創業の京都のあられ・
おかきの老舗「菓子匠 鞍馬庵」。
国産の水稲もち米を自家精米し、
杵でついた餅を使用したこだわり
のあられをはじめ、色とりどりの
京都のお菓子をどうぞ。



菓子匠 鞍馬庵
京 干菓華子
-HIKAGESHI-

申込番号 **22429**

京花かんざし・京花あられ・京がりんとうミック
ス・京おいもめぐり・京錦ミックス・京おしろい×
各1

●賞味期間:常温120日 ●加工地:日本

卵・乳・小麦・落花生・えび



もっちりとした
山口の「外郎」。

山口県の特産品として、その
風雅さと上品な味わいが親し
まれている外郎(ういらう)。
厳選の素材にこだわった上品
な風味と、蒸したのもっちり
とした食感をお楽しみください。



ほうえい堂 外郎詰合せ

申込番号 **22430**

外郎(小豆2本入×3個、抹茶2本入×2個)

●賞味期間:常温20日 ●加工地:日本

小麦



青森県産りんごの 安心果汁。

青森県産りんごのみを使用し、皮ごと丸ごと搾った100%果汁です。すっきりした飲み口に仕上げた甘酸っぱいタイプです。寒暖の差が生む名産地の味、青森県産りんごジュースを是非ご賞味ください。



津軽完熟林檎ジュース

申込番号 **22431**

1000ml×2本

●賞味期間:常温180日

●加工地:日本



柑橘のおいしさ、
果汁のしあわせ。

まろやかな味わいの温州みかんと、甘味と酸味のバランスが良く、豊かな香りの伊予柑を使用した果汁100%のジュースです。



えひめ飲料 POM みかん・
いよかんジュース

申込番号 **22432**

125ml紙パック×18本

●賞味期間:常温90日 ●加工地:日本



安心の有機茶葉を焙煎。

有機茶葉を強火で焙煎することで生まれる、えも言われぬ香ばしさが、ふわり。カフェインの含有量が少なく、お子様からご年配の方まで、幅広くお楽しみいただけます。脂っこい料理の後にも。



新川製茶 有機焙じ茶

申込番号 **22433**

70g×2袋

●賞味期間:常温300日

●加工地:日本





りんごの食感とバターのコク。
 信州産のりんごを贅沢に使用。
 すりおろしりんごに、シヤキシヤ
 キ食感のカットりんごを加え、バ
 ターのコクとまろやかさで上品
 な味に仕上げました。
 朝食に添えれば、朝からほっこり
 幸せな気分には。



林檎バター

申込番号 **22434**

150g×2

●賞味期間:常温360日 ●加工地:日本

乳

鉄板焼きの香ばしさ。
 鉄板の上で直火でカリッと焼い
 た香ばしい焼き栗です。殻に切
 れ目を入れてあるのでむきやす
 く、つつい手が伸びて、止まらな
 くなるかも。熱いお茶をいれて、
 ほっと二息のお供に。



殻付きはじけ栗

申込番号 **22435**

180g×3袋

●賞味期間:常温270日

●加工地:日本



おひさまの 贈り物

やさしい太陽の光を
いっぱい浴びて
大切に育てられた
フルーツや野菜たちは、
栄養たっぷりの自然の恵み。
艶やかで、みずみずしい
採れたてのおいしさのまま
お届けします。

Fruits & Vegetables

くせになる柑橘。

大粒果肉のシャキッとした食感と、酸味の後に広がる爽やかな甘み。ほろ苦さがほどよく効いた、ちよっとくせになる大人の柑橘です。



八朔

申込番号 **22436**

7個

●保存方法:常温 ●愛媛県産

お届け期間 / 1月下旬～3月中旬

豊富な 甘みと栄養。

果汁たっぷりの果肉が、口の中で弾けます。ジュースのような甘みと、ビタミンCたっぷりの酸味の絶妙なバランスを楽しめる伊予柑は、手で皮が簡単にむける手軽さでも人気です。



伊予柑

申込番号 **22437**

7個

●保存方法:常温 ●愛媛県産

お届け期間 / 1月下旬～2月下旬



みずみずしさと香りの恵み。

上品な香りと、とろける食感が人気の洋梨「ラ・フランス」。
砂糖でコトコト煮詰めて、とろりと甘いコンポートにするのもおすすめです。



ラ・フランス

申込番号 **22438**

2Lサイズ×4個

●保存方法:常温 ●山形県産

お届け期間 / 11月中旬～12月中旬



濃厚な香りがあふれたら、
食べ頃。

麝香じしこうという意味を持つマスクメロン。その名の通り、高貴ささえ感じさせる豊富な香りです。とろけるような甘さの果肉をご堪能ください。



マスクメロン

申込番号 **22439**

約1.2kg×1個

●保存方法:常温 ●熊本県産

お届け期間 / 7月上旬～8月下旬



富有柿

申込番号 **22440**

6個

●保存方法:常温 ●鳥根県産

お届け期間 / 11月上旬～12月中旬



熟した秋の味覚を
贅沢なデザートに。

実りの秋の、熟れごろフルーツ。甘くてジューシーな「富有柿」は栄養も豊富で、1つの実の中に1日分のビタミンCをとじ込めています。豊かな熟成の秋を贅沢に感じてください。



冷蔵庫でまるごと冷やせる人気のサイズ。
皮が薄く、シャリシャリした食感と甘みが強いのが特長の
小玉すいか。まるごと冷蔵庫で冷やせる、かわいいサイズで
喜ばれています。

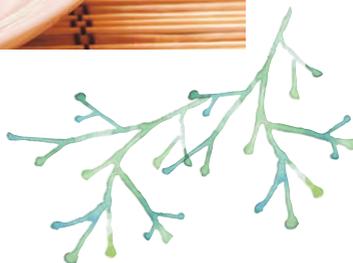
和歌山県産小玉すいか

申込番号 **22441**

1玉(1kg以上)

●保存方法:常温 ●和歌山県産

お届け期間 / 6月中旬～6月下旬



煮物にもぴったり
北の大地のおいしさ。

北海道の自然豊かな十勝平野で育った
メークイン。栄養豊富で皮もむきやすく、
しっとりとした食感で煮くずれが少ない
ので、カレーや煮物などに最適です。

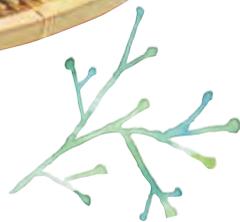
北海道産じゃがいも・ メークイン

申込番号 **22442**

3kg

●保存方法:常温 ●北海道産

お届け期間 / 9月上旬～3月下旬



小腹の
ごちそう

一品で満足できる小腹のごちそう。
ちよつと何か食べたいな...。
そんな時も特別な逸品を。
お腹も心も満たされる
オイシイ時間を。



アレンジもおいしい ごはんにかけるスープ。

国産のトマトピューレを使用した「トマトスープ」は、ごはんにかけるだけで、トマトリゾット風のスープに。
九州産の鶏の足がらのみを使用した「鶏だし担々スープ」は、麻婆豆腐や担々春雨にもアレンジ可能。
どちらも野菜たっぷり、化学調味料無添加にこだわりました。



大地の^{えん}○そのままごはんにかけるだけ!!

申込番号 **22443**

鶏だしトマトスープ・鶏だし担々スープ 各170g×2

●賞味期間:常温360日 ●加工地:日本

乳・小麦

ポイール レンジ



なごやしめん亭
 半生きしめん・
 半生カレーうどん

申込番号 **22444**

半生きしめん125g×3食、半生
 カレーうどん135g×3食

- 賞味期間:常温120日
- 加工地:日本

小麦



懐かしいもちもち麺を
 つゆとカレーのスタイルで。
 創業130年以上の伝統の味。懐かしい小麦
 の風味が香る半生タイプのもちもち麺をめん
 つゆでさらっと、カレーでとろりと。
 夜食にもぴったりです。



PASTATA I
 パスタソースセット

申込番号 **22445**

佐賀県産和牛のポロネーゼ130g×2、博多辛子明太子ク
 リーム120g、かごしま黒豚ベーコンの豆乳クリーム130g

- 賞味期間:常温540日
- 加工地:日本

卵・乳・小麦

ポイル レンジ

博多辛子明太子がピリッと効いた生
 クリーム仕立て、佐賀県産和牛と野
 菜をじっくりと煮込んだポロネーゼ、
 かごしま黒豚ベーコンをたっぷり使用
 した九州産の豆乳仕立て…。九州
 ならではのこだわりの素材で作った
 贅沢で上質な味わいのパスタソースを
 ご賞味ください。

九州のこだわり素材で
 新しい風味の
 パスタソース。



本格カレーを食べたい時に。
昭和2年の発売以来、90年以上愛されている伝統のカレーをプチサイズのレトルトパックに。スパイスの香り高い、老舗の本格的な味わいを食べたい時にいつでも気軽に。



新宿中村屋 プチカレー

申込番号 **22446**

ビーフマイルド・若鶏のバターチキン風 各120g
×2食、彩り野菜と豆120g×1食

●賞味期間:常温540日 ●加工地:日本

乳・小麦

ポイル レンジ

熱湯3分で 専門店のひと椀。

国産小麦粉の手延べ素麺をフリーズドライ加工して熱湯3分でいただける本格的なにゅう麺に。昆布・かつお・あご粉末のあっさりとした和風だしに、鶏肉・白菜・ねぎ・わかめ・チンゲン菜など具だくさんのかやく、ごぼう・ゆずの隠し味も加わり、大満足の二品です。



坂利製麺所 鳥菜にゅう麺

申込番号 **22447**

66g(麺48g・かやく・スープ・香辛料)×2袋

●賞味期間:常温210日 ●加工地:日本

小麦





じっくり煮込んだとんこつ風味のスープは、お肉でも、魚介でも、野菜でも、どんな具材とも相性の良い豊かな味わい。冷蔵庫にある食材で、大満足の一品が完成します。



長崎ちゃんぽん

申込番号 **22449**

ちゃんぽん麺80g×7、長崎ちゃんぽんスープ20g×7

●賞味期間:常温300日 ●加工地:日本

乳・小麦

お好みの野菜と具材で。



本場屋台の3つの味を食卓に。濃厚なとんこつスープと細めのストレート麺、ラーメン激戦区の味をご自宅でも。本場の屋台のように、「ハリガネ」や「バリカタ」など麺の茹で具合も、お好みでこだわってみては。



博多長浜ラーメン3つの味

申込番号 **22448**

半生麺100g×5袋、とんこつスープ・しょうゆスープ 各2袋、みそスープ×1袋

●賞味期間:常温90日 ●加工地:日本

卵・小麦

かわいくて体にやさしい
キリンラーメン。

愛知県 西三河地方では知らない人はいないほどのソウルフード。国産小麦を、水の代わりに豆乳で練り込んであるので、麺を茹でた時に豆乳が溶け出してまろやかな味わいに。素朴でやさしい味が人気です。



キリンラーメン

申込番号 **22450**

しょうゆ味・みそ味(麺80g・スープ10g)×各3袋、しお味(麺80g・スープ9g)×2袋

●賞味期間:常温240日 ●加工地:日本

小麦



下関の郷土料理を
楽しむ麺・つゆのセット。

その昔、瓦で焼き炒めたことから名付けられた「瓦そば」は、知る人ぞ知る下関名物の豪快な茶そば。上品な茶そばに牛肉・錦糸卵・ネギをどっさりとのせ、かつおだしでさっぱりとしただくのが地元元流です。

七瀬乃恵 瓦そば

申込番号 **22451**

麺100g×4、つゆ50g×4

●賞味期間:常温90日 ●加工地:日本

卵・小麦



井上商店 鱧雑炊スープ

申込番号 **22452**

353g×2袋

●賞味期間:常温90日 ●加工地:日本

小麦

山口県産の鱧と野菜の甘みが凝縮されただけに、鱧の身が入った雑炊スープです。あっさりとした上品な味わいに、鱧独特の食感がアクセント。お鍋のだしや、味噌汁、お吸い物など幅広く活用できます。

山口県産の鱧が入った
食感も味わう雑炊スープ。



スープ研究家・東條真千子の
こだわりとやさしさを。

スープ研究家・東條真千子が開発した「やさしい鍋スープ」シリーズ。素材のおいしさ・自然の味を大切にしたいという願いから、化学調味料・保存料・合成着色料を使わずにつくられています。トマト鍋・塩鍋2つの味をお楽しみください。



東條真千子のやさしい鍋
スープセット

申込番号 **22453**

トマト鍋600g×2袋、塩鍋600g

●賞味期間:常温360日 ●加工地:日本

卵・小麦

お届け期間/9月中旬~3月下旬



Goody for Rice

ごはんのお供

ごはんをおいしく食べる。
これぞ究極の「ごはんのお供」。
日本各地から選び抜かれた
味わい深い品をご堪能ください。
朝食に、夕食の一品に、お弁当に、
いつでもごはんと一緒に楽しむ
ウレシイ逸品です。

やわらかい甘みがうれしい
あきたこまち。

恵まれた水質・気候・土壌・風土で育った「あきたこまち」は、美人を育てる秋田米として全国で知られるブランド米の一つ。やわらかく甘みのあるお米の味をかみしめて。



秋田県産 あきたこまち

申込番号 **22454**

2kg

- 保存方法:常温・精米年月日表示
- 秋田県産

雪蔵から注文後に精米する
米どころ新潟の一番米。

新潟県産こしいぶきは、こしひかりより少し早めに収穫できる新潟の一番米。味やつや、香りと粘りはこしひかりと肩を並べる品種です。700トンの雪を貯めた雪蔵で大切に保管し、ご注文後に精米してお届けします。



雪蔵仕込み新潟産
こしいぶき

申込番号 **22455**

1kg×2

- 保存方法:常温・精米年月日表示
- 新潟県産



国内産十六雑穀米
(黒千石入)

申込番号 **22456**

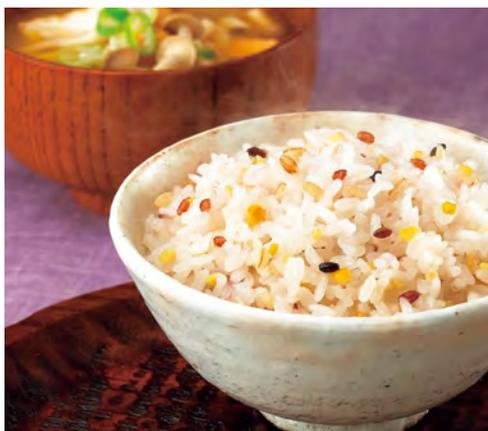
200g

●賞味期間:常温540日

●加工地:日本

厳選された国内産の十六の雑穀を配合したお米。インフラボンやポリフェノールの値が高く、免疫力を高めアレルギー症状を抑える効果が期待される「理想の豆」として注目を集める幻の黒大豆、「黒千石」を加えています。

まぼろしの黒大豆を加えたヘルシー志向の雑穀米。



小豆島で炊いた
天然岩のり入りのり佃煮

申込番号 **22457**

100g×3

●賞味期間:常温360日

●加工地:日本

小麦

小豆島で炊いた、磯の香りも一緒に。
本醸造丸大豆醬油に昆布だし、かつおだしを合わせて食品添加物を一切使わず、じっくり炊き合わせました。さっぱりとした風味豊かなのりの佃煮は、ごはんはもちろん、野菜と和えてもおいしくいただけます。



井上商店
まぜご飯の素 ふぐ

申込番号 **22458**

ふぐ140g(2合用)×2袋

●賞味期間:常温180日

●加工地:日本

小麦

いつものまぜごはんが
本格料亭のおいしさ。
ふぐを人参・竹の子・ぼうしといったけいひじきと一緒にじっくり炊きあげました。炊いたごはん
に混ぜるだけで、料亭風味のまぜごはんができ
あがります。



高原直送の 新鮮たまご。

標高450m、空気のおいしい世羅高原からやってきた産地直送たまご。免疫力の高いといわれるFFCセラミックスの水を与えた鶏が産んだ、たまごをお届けします。



津口ファーム 免疫たまご

申込番号 **22459**

40個

●賞味期間:常温18日

●広島県産

卵



紀州南高梅をうす塩味仕上げ。

旨み調味料を使用しない、まるやかな梅干し。皮が薄く果肉の柔らかな紀州南高梅の味わいをうす塩味に仕上げ、引き出しました。どこか昔懐かしい味を、おにぎりやお茶漬けのお供に。



丸惣 まるやかか干梅

申込番号 **22460**

200g(塩分約11%)

●賞味期間:常温180日

●加工地:日本



お申し込み方法

1. お申込み

カタログ掲載商品の中から
お好みの商品をお選びください。

2. 予約

お好みの品が決まりましたら〈ご希望商品お申込みハガキ〉
もしくは、〈インターネット〉からお申込みください。

3. お届け

ご希望の商品をお届けします。

スベックのご案内

A 日向屋謹製 やわらかい手羽

B 申込番号 **22403**

C 340g×2袋

- 賞味期間:常温240日
- 加工地:日本

D

E ポイル レンジ

A 商品を表示しています。

B 申込番号です。ご希望の商品の申込番号を「ご希望商品お申込みハガキ」にご記入ください。

C 商品内容です。お届けする商品の種類、量、数、等を表示しています。

D 保存方法と賞味（消費）期間*・加工地もしくは産地を表示しています。

*美味しく安心してお召し上がりいただくために、保存状態(常温・冷蔵・冷凍)と賞味日数を表示しております。
賞味(消費)期間は目安ですので、お届け商品に記載されている表示をご確認の上、その期間中にご賞味ください。魚介類・農作物・果物類等の生ものにつきましては、商品の特性上賞味期間を表示しておりません。

E 特定原材料7大アレルゲンを表示しています。

卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを含む商品には該当のアレルゲンを表示しています。

F お届け期間を表示している商品について。

お届け期間: 8月下旬~10月上旬

生産時期・収穫時期が限定されているものにお届け期間を設けております。
天候不順・天災等でやむをえず出荷時期・ご指定日を変更させていただく場合もございます。

G 調理方法の一例を表示しています。

詳細な調理方法については、お届け後に商品をご確認ください。

お問合せ先

ハウメッセお客様センター 受付時間/平日10時~17時(土・日・年末年始・お盆・GWを除く)

 **0120-771-162**

●商品のお届けは、投函されたハガキの到着後約1~2週間前後です。ご注文から1ヶ月以上が経過しても商品がお手元に届かず、連絡もない場合は、何らかの事故等が考えられますので、ハウメッセお客様センターまでお問合せください。●商品のお届け先は、日本国内に限らせていただきます。●お申込み有効期限がございますので、期限内にお早めにお申込みください。●お申込み後の商品の取消しや、他の商品への変更はできません。●お届け期間が限定されている商品がございますのでご注意ください。●カタログの写真は、イメージおよび盛りつけ例です。●産地の天候や収穫・漁獲量等により、ご希望日にお届けできない場合があります。また、産地変更あるいは販売を中止させていただく場合もございます。●予告なく、商品名やパッケージが変更になる場合がございます。●運送事情により配達のリズムが異なります。(商品・産地によってはお届けできない場合がございます。)*●年末年始、お盆、GWは産地休業の為お届けできません。●中元・歳暮時期は、季節柄大変混雑しており、お届けが多少遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。

