

新潟の鮭のお届けする昔懐かしい味わい

寒風干し「本造り鮭」

新潟直送

28万切突破

北海道産の鮭から、プロの目利きにより良質な素材だけを厳選。じっくり時間をかけて塩を入れることにより熟成した鮭は、ご飯に実によく合います。寒風干しで余計な水分を抜いた、鮭本来の旨味と風味をご堪能ください。

鮭本来の風味を味わえる。寒風干しに感動。時期や場所によって獲れる質に雲泥の差がある鮭。同じ鮭でも目利きが選べば丁寧に仕上がり、さらに熟成を加えることで、旨みが格別にあがるのを実感しました。その秘伝は、冷たい風で干して余分な水分と脂を落とす寒風干し。鮭にとって本当はこんなに風味があるんだと、改めて感動です。

商品のご注文は **株式会社 新潟たけうち**

0120-370-599 (受付時間: 10:00~17:30※土・日・休日はお問い合わせ可)

025-226-3705 (受付時間: 9:51~18:13 ※新潟県新潟市中央区藤島町1-2-4)

025-226-3705 (受付時間: 9:51~18:13 ※新潟県新潟市中央区藤島町1-2-4)

025-226-3705 (受付時間: 9:51~18:13 ※新潟県新潟市中央区藤島町1-2-4)

025-226-3705 (受付時間: 9:51~18:13 ※新潟県新潟市中央区藤島町1-2-4)

届いてすぐ楽しめるお得なお試しセット!

「こいまる茶ふれあいセット」

送料無料でお届けします

大地の恵たっぷりのお茶は、旨みもたっぷり。お茶に重要な要素の味、香り、水色が高い水味で揃った貴重なお茶です。深まると清々とした香りと、そしてより、清々しく澄んだ深い緑色に日本独特の美意識と文化を感じます。こだわりの「黄金比ブレンド」のおかげで、誰でもその味を簡単に再現できるとは嬉しい限り。

「黄金比ブレンド」と呼ばれる独自の製法で、誰が淹れても美味しい理想の緑茶に仕上がった「こいまる茶」は、「濃くして、まろやか」な色と味わいで当社緑茶人気No.1。今回は大きな持ち手を使いやすいオリジナル急須と茶さしが付いた、届いてすぐ楽しめるおお試しセットを1,050円(税込)送料無料でお届けします。

商品のご注文は **株式会社 宇治田原製茶場 東京支店**

0120-77-2800 (受付時間: 8:30~20:00 日・祝日17:00まで)

0120-08-1488 (24時間受付) 〒610-0281 京都府宇治市田原町南1-10-10

0120-08-1488 (24時間受付) 〒610-0281 京都府宇治市田原町南1-10-10

レストランの味が簡単手間入らずでご家庭で

煮込ハンバーグ & 豆腐ハンバーグセット

ふっくらやわらかで、ジューシーさがいっぱいのお肉の焼いた感を味わえるハンバーグです。そのほかにも人気の煮込ハンバーグと違い、お肉が柔らかく、煮込みがほどよいので、なかなかおいしいハンバーグが楽しめるセットです。

豆腐ハンバーグ+1個キャンペーン

お肉の焼いた感を味わえるハンバーグです。そのほかにも人気の煮込ハンバーグと違い、お肉が柔らかく、煮込みがほどよいので、なかなかおいしいハンバーグが楽しめるセットです。

商品のご注文は **株式会社 フライングガーデン**

0120-412-915 (受付時間: 9:00~18:00)

0120-412-915 (受付時間: 9:00~18:00)

0120-412-915 (受付時間: 9:00~18:00)

0120-412-915 (受付時間: 9:00~18:00)

3年連続モンドセレクション金賞受賞!

大阪からお届け「有明海産味付のり」

パリッとkokonari

2010年・2011年・2012年 モンドセレクション金賞 国際優秀食品賞受賞

本物の味を知る。海苔好きな人に贈りたい。海苔専門店だけあって香り、味とも格別です。国産昆布、乾燥、むきエビを使用した秘伝のタレが、磯の香りとぴったり！ほろほろとした食感や食べたときの余韻も、海苔好きを魅了させる上質なものがあります。豪華な食やおやつにももちろんですが、こだわりの贈答品としてもお薦め。

食の街、大阪で78年の歴史を誇る海苔専門店七福屋から通販限定・工場直送でお届け。本来は缶入り贈答用の上質な原料を、簡易パックにすることでコストを抑え、お手頃価格に。七福屋オリジナルの濃厚な「秘伝のタレ」が食欲を刺激し「パリッとkokonari」な味わい。この機会に世界が認めた味をお試しください。

商品のご注文は **七福屋販売 株式会社**

0120-55-7298 (受付時間: 8:30~18:00)

0120-55-7298 (受付時間: 8:30~18:00)

0120-55-7298 (受付時間: 8:30~18:00)

0120-55-7298 (受付時間: 8:30~18:00)

こだわりの美味しい贅沢を味わう

全国の美味しいものを大切な人と食べる、お取り寄せの楽しみの一つです。

紙上特選 シリーズ企画 vol.32

商品のご注文は **株式会社 大黒屋**

0800-600-1616 (受付時間: 9:00~20:00)

0120-698-988 (24時間受付) 〒100-0002 東京都千代田区丸の内2-7-15-19

0120-698-988 (24時間受付) 〒100-0002 東京都千代田区丸の内2-7-15-19

いよいよクリスマス到来 美味と甘みのラスカがたまらない

もぎたて「極生みかん」

農家さんの顔写真名前入りを入れてお届けします

外皮をむくと、中は赤みがかかっています。手間はかかりますが、自分で採ったみかんで、甘味と酸味が絶妙な組み合わせです。自家栽培されたみかんは、新鮮な味と香り、そして、自分で採ったみかんで、甘味と酸味が絶妙な組み合わせです。

商品のご注文は **株式会社 大黒屋**

0800-600-1616 (受付時間: 9:00~20:00)

0120-698-988 (24時間受付) 〒100-0002 東京都千代田区丸の内2-7-15-19

0120-698-988 (24時間受付) 〒100-0002 東京都千代田区丸の内2-7-15-19

箸が止まらない、「国産」らっきょう!!

山田養蜂場「蜂蜜らっきょう漬」

絶対の旨こたえと味わい深い旨味に感動。一度食べれば、乳製品が嫌いだと思っていた人は、一度食べれば、乳製品が嫌いだと思っていた人は、一度食べれば、乳製品が嫌いだ...

はちみつ専門家の山田養蜂場の自信作「蜂蜜らっきょう漬」は、宮崎県の肥沃な土壌と温暖な気候の中で育てた養蜂場のらっきょう漬。厳選使用。同社人気No.1のはちみつ「熟成アシア蜂蜜」を加えた「らっきょう漬」の旨味が絶妙。さらさらとした歯ごたえが絶妙。さっぱりとした後口で、ごはんとの相性も抜群の飽きのこない味わい。

商品のご注文は **山田養蜂場**

0868-54-5538 (受付時間: 9:00~21:00)

0868-54-5538 (受付時間: 9:00~21:00)

0868-54-5538 (受付時間: 9:00~21:00)

0868-54-5538 (受付時間: 9:00~21:00)

北海道・稚内から旬の食材を直送!

びっふメロン甘栗

北海道の寒暖差が生み出す濃厚な甘味は特別! 食べ慣れないメロンの弾力を感じる。ナイフを入れる瞬間の爽快感... 甘さ控えめな香りがふっくらと詰まっている。甘い果汁がぎゅっと閉じ込められた美味しいオレンジ色の果肉が現れます。しなやかな食感とともに、フルーティな香りが広がる濃厚な甘味が特徴です。この上ない至福の時間を味わえます。

商品のご注文は **株式会社 魚養明鮮魚店**

0120-42-5533 (受付時間: 9:00~17:00)

0120-42-5533 (受付時間: 9:00~17:00)

0120-42-5533 (受付時間: 9:00~17:00)

0120-42-5533 (受付時間: 9:00~17:00)

日本三大うどんのひとつ「水沢うどん」

大澤屋ワケあり「まかないうどん」

水沢うどんの人気店、大澤屋より直送! 年間26万人が来店する大澤屋のワケあり「まかないうどん」を特別にご紹介。店舗で提供しているものと変わらない、水沢うどんの特長であるもちもちとした食感に強いコシ、小麦の風味が味わえるので、ぜひ自宅に常備しておきたい。

商品のご注文は **株式会社 大澤屋**

0120-243-212 (受付時間: 9:00~18:00)

0120-243-212 (受付時間: 9:00~18:00)

0120-243-212 (受付時間: 9:00~18:00)

0120-243-212 (受付時間: 9:00~18:00)

お試し特価33%OFFの1,111円

「老舗の長崎カステラ」

6秒に1本売れた

モンパルセレクション金賞受賞

若者男女問わず愛される味はおもたせに最適。一口ほおぶると、本当に笑みがこぼれます。つややかな食感、舌の上ですぐに消えるようなしっとりとしたキメと、ふんわりとした食感と老舗の味と個性が詰まっています。白身がさらさらとモチモチ、生地がさらさらとした食感と素材の良さを感じてください。カット済みなので、お持ち帰りや急な来客にも!

2本以上で送料無料!

全国から注文が殺到し、6秒に1本も売れたのは「幸せの黄色いカステラ」。その美味しさは、モンドセレクション金賞で実証済みで、しっかりとった食感とキメ細やかな口溶けはワンランク上の贅沢さです。初回限定で2本以上で送料無料。3本で代引手数料、送料ともに無料。

商品のご注文は **(株) 長崎カステラセンター 心豊堂**

0120-014-970 (受付時間: 9:00~17:00)

0120-014-970 (受付時間: 9:00~17:00)

0120-014-970 (受付時間: 9:00~17:00)

0120-014-970 (受付時間: 9:00~17:00)

愛され続けて103周年。とっておきの香りを豊かにお届け。

銀座カフェパウリスタ「森のコーヒー」

とっておきの珈琲の香り豊かにお届けします。

無農薬栽培ならではのやさしく深い香り。この味は感動の一杯。「こんなにおいしいコーヒーは初めて」最初一杯を口にすると多くの人が、こんな感動を味わう。農薬は一切使わない自然栽培の貴重な豆を使用。手摘み、自然乾燥だけの特等豆の甘い香りはコーヒーの苦手な方におススメ。

商品のご注文は **株式会社 カフェパウリスタ**

0120-315-660 (受付時間: 9:00~21:00)

0120-315-660 (受付時間: 9:00~21:00)

0120-315-660 (受付時間: 9:00~21:00)

0120-315-660 (受付時間: 9:00~21:00)

生産者の想いが伝わる、無農薬栽培の安心感

「森のコーヒー」180g 1セット

プラザルの大地が生んだ豊かな風味、丁寧に手摘みした完熟豆の甘みが印象的。酸味が適度で口当たりも爽やかなので、ストレートで飲むと豆本来の味を楽しめます。何より化学肥料を使わず、難しと言われた無農薬栽培の貴重な豆は、日々の飲み物として安心感があります。

初回限定 送料無料で おためしセット

商品のご注文は **株式会社 カフェパウリスタ**

0120-315-660 (受付時間: 9:00~21:00)

0120-315-660 (受付時間: 9:00~21:00)

0120-315-660 (受付時間: 9:00~21:00)

0120-315-660 (受付時間: 9:00~21:00)