

寒風干しが引き出す、上品な脂と繊細な味わいの

本造り“ます”

32万切突破
2012年度賞状

創業50年・新潟の鮭の老舗新潟たけうちより、「本造り“ます”」をお届け！脂のりがよく、ふっくらとしていて、多くの方からよくお褒めです。プロの目利きにより良質な素材だけを厳選。1尾1尾手作業で天日塩をすり込み時間をかけて熟成させた後、寒風で干し上げています。余分な脂と水分が抜け、ます本来の風味と旨味が増しています。職人の味を、ただ焼くだけで堪能できます！上品な脂の繊細な味わいのますをお楽しみ下さい。

プリプリの身、ジュワッとした皮の厚み、肉厚の身はやわらかく、かつプリプリとしていまふっくらと仕上がっています。まさに食べごころのますを味わえます。寒風干しで仕上げているので、見た目も美しいオレンジ色ですね。ちょうど良い塩加減の塩梅、しつこくない上品な味わいは、ご飯にもおすすすめです。

有限会社 新潟たけうち
〒951-8013 新潟県新潟市中央区東区1-2-4
TEL 025-226-3704 (4線同時通話)
FAX 025-226-3704
MAIL info@niigatakeuchi.jp

10:00-17:30まで ※日・祝祭日
TEL 025-226-3704 (4線同時通話)
FAX 025-226-3704
MAIL info@niigatakeuchi.jp

限定個数 300セット
本造ります1セット(3切れ)
750円 税込価格
(送料・送料別)

3セット以上で送料無料
1セットサービス

こだわりの美味しさを味わおう

フードアナリスト
麻生 怜菜さん オススメ！

お取り寄せの達人
麻生 怜菜さん
フードアナリスト
食関連の編集を経て2010年からフリーで活動中。お取り寄せや食べ歩きが趣味。現在はフードアナリスト講師、フードライターとして活動中。主な執筆としてドコモらくらくフォン「らくらくニッポン探訪」の「老舗の流儀」「食材の力」、フードビジネスニュースサイト「フードスタジアム」など。

シリーズ企画 vol.33

フードアナリストとは、(社)日本フードアナリスト協会が認定している「食品の情報を提供する専門職」の総称です。
http://www.foodanalyst.jp/

監製 東洋堂株式会社
TEL.03-3563-1741 FAX.03-3563-1740
http://www.toei-ad.jp/

個人情報は掲載の発送と送料のみに使用されます。

京丹波せんべい

創業65年の老舗

全国の菓子大博覧会
名誉総裁賞受賞企業

京都の丹波亀岡で米菓一筋の保津川あられ本舗。産地にこだわった国産米を100%使用し、熟練職人が焼き上げるせんべいは部屋中に広がるほど米の薫り高く、食感もさくさく。通常、京都の丹波亀岡のみ販売の「無選別 京丹波せんべい」。今回は、抹茶せんべい、2段仕込み醤油せんべい、えびせんべいなど色々な味が楽しめる。お得なセット500個限定でご提供！

サックとした食感！
滑らかな舌触り！
ボリュームのある大袋は贈り物にも最適です。この量が入ってはいれば十分満足です！種類も多く好きなものを選びたい方もあります。サクッとした食感、滑らかな舌触り。まったりとお茶を飲みながらいただきたいです。

2個以上で送料無料
さらに4個以上で送料半額

たっぷりお得!!
大容量1缶 600g
初回購入の方 限定500円
1,575円 税込

丹波産 黒豆おかし 1缶 もれなくプレゼント

保津川あられ本舗
TEL 0120-565-667
0771-22-2139 (24時間受付)
〒621-0806 京都府亀岡市東町町屋250
URL http://www.hozugawaarae.com

北海道の甘い新じゃが

～越冬赤白イモ～ 10kg

赤いじゃがいも
黄金男爵

あまくてクリーミー！
鮮やかな黄色のじゃがが特徴的な赤い皮と、さつま芋のような黄色い身のレッドアンデス。口当たりはクリーミーで、ねっとりとした食感。甘みが強く、濃厚な味わいです。ふかし芋はもちろん、ポテトサラダやコロッケにも合います。スーパーの店頭では手に入りにくいので、この機会に味わっていただきたいです。

北海道の優良品種に選ばれたエリート「北あかり」と市場にはあまり出回っていない珍しい「レッドアンデス」を産地よりお届け。甘くてきめ細かいホクホク感が楽しめる北あかり。煮上がり早くで大人気！甘味が強く、ビタミンも豊富で栄養満点のレッドアンデス。じゃがバターなどでクリーミーな甘さとホクホク加減を味わってください。この機会に北海道の味覚をご賞味ください。

株式会社 魚常明鮮魚店
TEL 0120-42-5533
0120-84-5544 (24時間受付)
〒097-0023 北海道釧路市内川町2丁目1-5 北市場
http://www.aketa.jp

越冬赤白イモ
通常店頭価格4,800円のところ
3,800円 税込
送料無料で送料別

ベトベト容器のハチミツを使っていますか？

純粋アカシア蜂蜜「花の露」

生産から販売まで一貫した品質管理にこだわる老舗

人気商品の純粋アカシア蜂蜜「花の露」は食品の安全性が語られる以前から、世界有数のアカシア産地、中国山東省に自社養蜂園を設立し採蜜されたもので、数々の厳しい品質管理を経たハチミツをお客様にお届け致します。

特製ボトルは蜂蜜がタレず、リピーター必至
アカシアの蜂蜜はクセがないので、料理や飲み物に毎日使っています。特に「花の露」は水に溶けやすいので、お茶やジュース、ヨーグルトなどに混ぜて飲むのもおすすめです。お料理にも使っています。特に蜂蜜がタレず、かつお砂糖よりも甘く、かつお砂糖よりも健康的な蜂蜜は、一度使ったら手放せません。

①スプーンいらす。
②ベト付かない。
③冷たいものにもサッと溶ける。

特製ボトルは蜂蜜がタレず、リピーター必至
アカシアの蜂蜜はクセがないので、料理や飲み物に毎日使っています。特に「花の露」は水に溶けやすいので、お茶やジュース、ヨーグルトなどに混ぜて飲むのもおすすめです。お料理にも使っています。特に蜂蜜がタレず、かつお砂糖よりも甘く、かつお砂糖よりも健康的な蜂蜜は、一度使ったら手放せません。

割引きキャンペーン11/15迄
1缶 純粋アカシア蜂蜜 花の露 500g
945円 税込
2缶 1,890円 税込
3缶 2,835円 税込

株式会社 武州養蜂園 専売 赤木
TEL 0120-25-0038
〒360-0831 埼玉県熊谷市久保945-1
FAX 0120-38-4138 (24時間受付)
http://www.bushu38.com

深むしとろり出るお茶

深むしまろり茶® セット

お茶の本場、静岡県麻枝市で創業200年の歴史を誇る「真茶園」はお茶の鑑定技術を誇る全国大会で優勝経験のある八代目店主が茶葉を厳選し、がんこ職人が手作りで製茶しています。今回は、コクと旨味が自慢の「深むしとろり出るお茶」(100g 1050円)と、最上級味わいの「深むしまろり茶」(50g 788円)の2品に送料別300円を加え、通常2138円を、特別価格1200円(税・送料別)でお見せします。

深むし手作りのお茶。凝縮したお茶の旨味
「深むしとろり出るお茶」は、とろりと舌触りを感じる濃厚なお茶です。お茶の旨味がぎゅぎゅっと凝縮しているように、「深むしまろり茶」は、お茶の旨味を感じます。さらさらと飲みやすいです。どちらも手作りならではの丁寧な味わいがあります。一度試していただきたいです。

お茶の本場、静岡県麻枝市で創業200年の歴史を誇る「真茶園」はお茶の鑑定技術を誇る全国大会で優勝経験のある八代目店主が茶葉を厳選し、がんこ職人が手作りで製茶しています。今回は、コクと旨味が自慢の「深むしとろり出るお茶」(100g 1050円)と、最上級味わいの「深むしまろり茶」(50g 788円)の2品に送料別300円を加え、通常2138円を、特別価格1200円(税・送料別)でお見せします。

限定100セット
通常2,138円を特別価格 1,200円 税込

株式会社 真茶園 63係
TEL 0120-80-7189 (24時間受付)
〒426-0023 静岡県麻枝市茶街1-10-29
お申し込みはTEL、FAX、ハガキで
(当商品はHPでも販売していません)

蜜たっぷり、甘くてジュシー!

サンふじの中でもとびきり甘い

葉とらずふじりんご

通常のサンふじりんごは収穫前日にりんごの周りの葉を取り、太陽の光をまんべんなくあてることで、きれいな赤いりんごが育ちます。「葉とらずふじりんご」は、収穫前に葉をとりながら栽培することで、残った葉の栄養が収穫する直前までりんごに行き渡り、通常のサンふじより甘くて濃厚な味わいりんごに育ちます。葉を取らずに収穫しているので、色むらがあることもございますが、これが美味しさの証拠です。

青森のりんごから自信をもって直送します。

株式会社 大馬屋 (おおしまや)
TEL 0800-600-1616
0120-698-988 (24時間受付)
〒869-0512 熊本県宇城市松橋町吉原山 2715-19
http://www.ooshimaya.jp

蜜がたっぷり凝縮した甘みが最高です
りんごの中にはきつりつまった蜜が詰まっています。蜜は甘みが凝縮して、みずみずしい果汁が口いっぱいに広がります。果肉は、シャリシャリ感があって、さわやかな甘みと酸味のバランスが絶妙！樹上完熟したりんごは、味も濃厚でコクがあります。ちょうど収穫の時期をむかえた旬のりんごは、今しか食べることができない逸品です。

初回限定 1,990円 税込
送料無料で送料別

モンドセレクション金賞!本場長崎より直送!!

幸せの黄色いカステラ

6秒に1本売れた 592万
薬市場No.1

しっとりふんわり、鮮やかな黄色は幸せ!
一口だけ食べてみると、やさしい甘さと、卵の香りが広がります。きめ細かい生地は、しんわりとずずむの甘みが出てきます。甘すぎない仕上がりなので、いつでも手取りで食べても手が汚れることなく、心ゆくまで楽しむことができます。鮮やかな黄色は、まさに幸せな気分になれる逸品です。

2本以上で送料無料! 全国から注文が殺到し、6秒に1本売れた「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、しっとりとした食感とキメ細かい口溶けはワンランク上の贅沢さです。初回限定で2本以上で送料無料で、3本で代引手数料・送料ともに無料。

幸せの黄色いカステラ
初回限定 1,111円 税込
送料無料で送料別

株式会社 長崎カステラセンター 心壁堂
TEL 0120-014-970
0957-52-0999 (24時間受付)
〒856-0817 長崎県大村市佐賀県955番地19
http://www.kastella.com

とびっきり濃厚な甘みとコク!

もぎたて「早生みかん」

農家さんの顔写真、名前、こだわりを入れて直送します

太陽の光をたっぷり受けて育った早生みかん。中身がジューシーで果汁たっぷり。糖度が高く濃厚な甘みで、酸味が口の中に広がります。程よい酸味が止まらなくなる美味しさ。化学肥料・農薬を極限まで減らした分、果皮が少し厚みがありますが、自家製堆肥にこだわった安心みかんです。濃厚でコクのある本物のみかんをぜひ一度ご賞味ください。

中山農園
初回限定 送料無料で送料別
1,690円 税込

株式会社 大馬屋 (おおしまや)
TEL 0800-600-1616
0120-698-988 (24時間受付)
〒869-0512 熊本県宇城市松橋町吉原山 2715-19
http://www.ooshimaya.jp

銀座 カフェパウリスタ

銀座老舗カフェが徹底的にこだわった本格コーヒーを飲んでみませんか?

森のコーヒーをお試しセットをご注文の方に「おまけのマグカップ」プレゼント!

初回限定 送料無料で送料別
980円 税込
送料別

おためしセット
無農薬栽培
「森のコーヒー」180g 1セット
980円 税込
送料別

豆まは焼き180g
一位智恵2セットまで購入可能

今週は180g入りを初回限定980円(送料別)にてご提供。大変貴重なものであり、一セット2セットまでとさせていただきます。お急ぎの方はぜひ180gは先着順とさせていただきます。

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」(豆まは)

180g 豆まは 挽き

フルーティーな香り。甘みのある優しい味
香りは芳ばしくフルーティー、一口含むとキリッとすっきりしていて、爽やかな透明感のある味です。さらに苦みや酸味が少なく、すっきりと飲めます。砂糖を入れなくても、ほのかに甘みも感じられます。普段コーヒーをあまり飲まない方も是非試していただきたいです。

森のコーヒーが選ばれる3つの理由

その1 「味の格付けトップクラス」
森のコーヒーは、ブラジルのカップタスターによる味覚格付けで、トップランクの評価を受けています。

その2 「生産者がわかっています」
無農薬栽培で素晴らしいコーヒーを生産している4人の生産者を中心とした、生産者グループの手によって作られています。

その3 「認定書付きの無農薬栽培コーヒー原料豆」
IBD(ブラジル有機認証団体)とBCS(ドイツ有機認証団体)が認定した無農薬コーヒー原料豆を100%使用しています。

株式会社 カフェパウリスタ 代表取締役社長 長谷川 勝彦
TEL 0120-315-660
〒104-0061 東京都中央区銀座8-9
銀座カフェパウリスタ (銀座駅前) 0120-315-660
FAX 0120-80-5541 (24時間受付)
http://www.paulista.co.jp/