



あと引く美味しさ!!



67 QBB  
ミックスナッツ(化粧箱入)〈常温〉

■規格 620g缶  
税込価格 **¥1,440**  
おつまみにぴったりなアーモンド、カシューナッツなどのミックスナッツに「あられ」を程よくミックスしました。

68 NKR(理研ビタミン)  
NKRかつお風味だしのもと〈常温〉

■規格 1kg  
税込価格 **¥720**  
鯉節の「香り」と「コク味」にこだわった本格的な和風だしの素です。チャック付スタンディングパウチになっています。

69 ニチレイフーズ  
レストランユース ビーフカレー(中辛)〈常温〉

■規格 200g/5袋×6  
税込価格 **¥2,850** 1食あたり¥95  
やわらかい牛肉入りのカレーです。玉ねぎ、ココナッツミルクとチャツネの甘みなどを加えてコクと旨みのある味わいに仕上げました。



秋田名物  
稲庭手打うどん

70 中村屋  
稲庭手打うどん〈常温〉

■規格 180g×5入箱  
税込価格 **¥2,060**  
”本物を知って下さい。”雪深く、かまくらで有名な秋田県横手市にある中村屋さんの本場稲庭手打うどんです。頑固に手作りにこだわっており、秋田でも中々手に入らない逸品です。



71 理研ビタミン  
ふえるわかめ 花ざいく 三陸産赤ラベル〈常温〉

■規格 200g  
税込価格 **¥2,900**  
ふえるわかめ花ざいく三陸産赤ラベルは、良質の三陸産わかめを食べやすい大きさにカットしてありますので、いろいろな料理の具や香味として手軽に使い、メニューを一段と引き立てます。

天然のアルカリイオン水  
株式会社クイ・エフ・ジー



72 ケイ・エフ・ジー  
純天然アルカリ保存水(7年)〈常温〉

■規格 2L×6本入  
税込価格 **¥1,260** 1本あたり¥210  
「純天然アルカリ保存水 7年保存」は「金城の華」から生まれた、防災用保存水です。大手企業・全国の自治体・学校・病院など2,000万本以上の実績があります。(500ml換算)



73 AGF ちょっと贅沢な珈琲店  
ドリップコーヒーギフト MDP-100J〈常温〉

税込価格 **¥2,400** 1杯あたり¥24  
厳選したコーヒー豆を丁寧に焙煎し、深いコクと芳醇な香りが織り成す、濃厚な味わいに仕上げた「マキシム」ちょっと贅沢な珈琲店ドリップパックのお徳用100杯入りです。

【個人情報の取扱いについて】  
ご記入いただきましたお名前、ご住所、電話番号等のお客様情報は、商品をお届けするために利用させていただきます。  
当社は、個人情報保護法及び関連法令に基づき適正に管理、保護し、目的以外の利用や第三者への情報提供はいたしません。  
【お願い】  
時節柄、表示等のパッケージが急遽変更になる場合がございます。ご理解とご容赦下さいますようお願い申し上げます。

GIFT  
当社がお届けします

URUNOグルメハウスは、鮮度と味を追求し、なるほどの価格で品揃えを致しました。ご用命賜ります様お待ち申し上げます。

グルメハウス

※10/21(木)~12/20(月)までご注文承ります。  
※商品により若干納品が遅れる場合がございますので、ご了承ください。

全国どこへでもお届けします

※宅配にかかります送料は別料金となります。担当者にお問合せ下さい。

お申込み方法

※別紙注文書、及び宅配申込書に記入の上、ウルノ商事各支店営業までお申し付け下さい。  
ご注文は最寄りのウルノ商事 各支店へ

ウルノ商事株式会社  
業務用食品総合企業

- 水戸本店 茨城県水戸市元吉田町1077-2  
☎ 029-304-2555(代)  
Fax 029-304-2030
- 経営管理部 茨城県水戸市元吉田町1077-2  
☎ 029-304-2700(代)  
Fax 029-248-7626
- つくば支店 茨城県つくば市みどりの東18-3  
☎ 029-899-2006(代)  
Fax 029-899-2016
- 北関東支店 茨城県筑西市伊讚美1937-1  
☎ 0296-28-8020(代)  
Fax 0296-28-8022
- 東関東支店 千葉県富里市七栄532-239  
☎ 0476-91-2525(代)  
Fax 0476-92-2200
- 埼玉支店 埼玉県加須市北平野770-1  
☎ 0480-78-1321(代)  
Fax 0480-78-1322

2021

グルメハウス  
WINTER GIFT



おいしい!  
をお届けたい。



ひろがれ 地球村  
URUNO ウルノ商事株式会社

承り期間

10/21(木)~12/20(月)

# 本物のおいしさをお届け!



**1 日本水産 ボイルずわいがに化粧箱(蟹紀行) L (5肩入り)〈冷凍〉**

■規格 1kg  
税込価格 **¥4,380**

アラスカ・カナダ・ロシア産ずわいがにのセクションタイプを化粧箱に仕立てました。自然解凍



**3 日本水産 醤油いくら250G〈冷凍〉**

■規格 250g  
税込価格 **¥2,980**

前浜で水揚げされた新鮮な秋鮭を加工場へ急送して良質ないくらを取り出しピーターに加工しました。出汁の効いた秘伝の特性ダレでじっくり漬け込み、いくらを最大限引き出しました。



**5 6 宇野野商店 数の子(特大)〈冷蔵〉**

■規格 1kg  
税込価格 **¥6,500**

■規格 500g  
税込価格 **¥3,600**



**2 極洋 帆立貝柱4S〈冷凍〉**

■規格 1kg箱入(約51~60個)  
税込価格 **¥3,580**

北海道宗谷産の帆立貝柱です。おいしさが“ぎゅっ”と詰まった北の味をお楽しみください。



**4 日本水産 博多あごとし 辛子明太子〈冷凍〉**

■規格 500g 化粧箱入  
税込価格 **¥2,900**

卵の旨みそのまま活かした辛子明太子。あごが落ちるほどおいしいという、お客様の声そのまま商品名に入りました。



**7 キューピー 茶わんおし(スラー)〈冷凍〉**

■規格 180g×30入  
■調理方法  
煮し器: 解凍後、器に入れて蓋をし、蒸し器で始めは強火で2分~3分間、後は弱火で12分~13分間蒸す。

税込価格 **¥4,800** 1個あたり ¥160

プロの味をご家庭に!!をコンセプトに創られた業務用です。鶏卵に鶏肉・えび・かまぼこの等の具を入れた、茶碗蒸しの煮です。解凍し茶碗蒸しの容器に移しかえ、蒸してお召し上がり下さい。

Delicious & Satisfaction

**URUNO Select**

人気商品のご案内

**9 日東ベスト(JG) ハンバーグヴィアンド和風ソース〈冷凍〉**

**人気 No.7**

■規格 130g×20個入(ソース付)  
■調理方法  
電子レンジ 約4分40秒(500W)  
約4分(600W)  
ポイル 約17分  
ソースのみ約4分

肉のジューシー感たっぷりの130gのハンバーグを和風に仕上げました。ハンバーグNo.1メーカーの自信の逸品を是非ご賞味ください。

税込価格 **¥3,840** 1個あたり ¥192

**12 日東ベスト 辛味噌イペリコ豚カルビ(4種の醬)〈冷凍〉**

■規格 105g×20個入  
■調理方法  
ポイル 約8分

4種のジャン(コチュジャン・トウバンジャン・マラージャン・テンメンジャン)を使用したタレが、イペリコ豚の脂の甘みとマッチします。

税込価格 **¥2,800** 1個あたり ¥140

**14 味の素冷凍食品 レモンとバジルのチキン香り揚げ〈冷凍〉**

約50個入り!

■規格 750g  
■調理方法  
電子レンジ 約1分50秒(500W)  
約1分30秒(600W)  
揚げる 約2分

九州産鶏肉にシチリア産レモンと、バジルで下味をつけて揚げ、冷めても柔らかくさっぱりした味わいに仕上げました。自然解凍可能

税込価格 **¥950**

**8 日東ベスト(JG) 鉄板焼チーズインハンバーグ〈冷凍〉**

**人気 No.2**

■規格 130g×20個入  
■調理方法  
電子レンジ 約4分(500W)  
約3分20秒(600W)  
ポイル 約20分

チェダー、クリーム、カマンベール、マスカルポーネ、モッツアレラの各チーズを使用しています。

税込価格 **¥3,960** 1個あたり ¥198

**10 日東ベスト(JG) 新牛井の素DX〈冷凍〉**

**人気 No.3**

■規格 185g×20個入  
■調理方法  
ポイル 約8分

長く愛されているロングセラー商品です。牛ばら肉、玉ねぎ、こんにやくをこだわりのタレで仕上げました。

税込価格 **¥4,600** 1個あたり ¥230

**11 IFA(日東ベスト) ロースとんかつ〈冷凍〉**

■規格 120g×20個入  
■調理方法  
揚げる 170~180℃約7分

サクとしたパン粉の歯ざわり、豚ロース肉の旨さ、柔らかさ、肉汁が楽しめるロースカツです。国内生産品

税込価格 **¥3,360** 1個あたり ¥168

**13 日東ベスト(JG) まちのソース焼そば250(レンジ対応)〈冷凍〉**

■規格 250g×20個入  
■調理方法  
電子レンジ 約4分10秒(500W)  
約3分20秒(600W)  
ポイル 約9分

スパイスでコクのある甘味が味わえるソース焼そばです。もちもち食感の麺、野菜、具材とのバランスが絶妙です。

税込価格 **¥3,980** 1個あたり ¥199

**15 マルハニチロ 耳までチーズビザ マルゲリタ〈冷凍〉**

■規格 245g×5個入  
■調理方法  
オーブントースター  
600W(予熱あり)約6分  
800W(予熱なし)約4分

ビザの耳にゴーダチーズ入チーズソースを包み込みました。最後までおいしくお召し上がりいただけます。

税込価格 **¥1,600 (5枚入)** 1枚あたり ¥320

グラタン・ドリアが恋しい季節の到来です



16 日本産 紅ずわいがにドリア〈冷凍〉



■ 規格 200g×12入  
■ 調理方法 電子レンジ約3分(500W)

税込価格 ¥2,640 1個あたり ¥220

バター風味豊かなライスと濃厚クリームソース、紅ずわいがにと自社製かにエキス配合のクリームソースでリッチな味わいに仕上げました。



ヤヨイサンフーズ

17 ヤヨイサンフーズ FDG海老とチーズのグラタン21〈冷凍〉



税込価格 ¥3,980 1個あたり ¥199

生クリームを加えたミルク感のあるベシャメルソースと香ばしいチーズの風味がグラタンのおいしさをひきたてます。

18 ヤヨイサンフーズ FDGポテト&ベーコングラタン21〈冷凍〉



税込価格 ¥3,980 1個あたり ¥199

スライスカットし蒸しあげたじゃがいもに、クリーミーなベシャメルソースを合わせ、スライスベーコン・シュレッドチーズをトッピングしました。



お好きな米飯をセレクト

業務用レストランユース ピラフ・ご飯のセレクト

日本人の食の基本「米」。古来、水加減や炊き方にも工夫を凝らし豊かな味わいを追求してきました。そんな日本人の知恵がいついつまったおいしいごはんを提供したい。メニューに合った素材や旨味を最大限に引き出す炊き方、プロの技を忠実に再現した炒め方などを大切に素材の持ち味を引き出したニチレイフーズ米飯シリーズ。洋風・和風・中華と様々なバリエーションでお届けいたします。

19 ニチレイフーズ レストランユース えびピラフ〈冷凍〉



250g  
風味豊かなえびの味と、しっとりとしたご飯がおいしいピラフです。野菜の彩りも豊かです。

20 ニチレイフーズ レストランユース ドライカレー〈冷凍〉



250g  
14種類のスパイスを加え、炒めた牛挽き肉の旨味を活かしたドライカレーです。

21 ニチレイフーズ レストランユース 梅としらすのピラフ〈冷凍〉



250g  
五穀(大麦、あわ、きび、ひえ、発芽玄米)をベースに赤しそと白ごまを加えました。

22 ニチレイフーズ レストランユース チャーハン〈冷凍〉



250g  
XO醤とえび醤を使用した深みのある味わいのチャーハンです。

お好きなものを20食セレクト

19~23 からお好きな米飯をお選び下さい。1種類5食ずつ20食セットにしてお届けします。

250g/5食×4種 税込価格 ¥3,980 1食 ¥199

■ 調理方法 電子レンジ 600W 約4分20秒  
炒める 中火で4~5分  
蒸す 袋ごと約20分

23 ニチレイフーズ レストランユース チキンライス〈冷凍〉



250g  
オリジナルのトマトソースにミルポアペースト、ブドウ酢を加えコクを出したチキンライスです。

lunch

おうちで手軽に美味しいパスタ!

ヤヨイサンフーズ

Oliveto

~ おうちで手軽に美味しいパスタを ~  
パスタセレクト

「Oliveto」は開発段階でシェフのアドバイスを受け、合格品質に達したものを商品化しております。お客様に満足いただける、プロユース品質のパスタです。

お好きなものを20食セレクト

24~27 からお好きなパスタをお選び下さい。1種類5食ずつ20食セットにしてお届けします。

5食×4種 税込価格 ¥4,400 1食 ¥220

24 YSF Oliveto生パスタ新クリーミボロネーゼ〈冷凍〉



■ 規格 260g  
■ 調理方法 電子レンジ 5分程度(500W)  
ボイル 8分程度

あら挽きの牛モモ肉と野菜を煮込んだコクのあるボロネーゼソースです。生クリームでまろやかな味わいに仕上げました。

25 YSF Oliveto生パスタ蟹のトマトクリーム〈冷凍〉



■ 規格 260g  
■ 調理方法 電子レンジ 5分程度(500W)  
ボイル 8分程度

完熟トマトに紅ズワイガニ・魚介エキス・生クリームを加えた、さわやかな酸味とまろやかなコクが融合したトマトソースです。

26 YSF Oliveto生パスタ4種のきのこ入りクリーム〈冷凍〉



■ 規格 260g  
■ 調理方法 電子レンジ 5分程度(500W)  
ボイル 8分程度

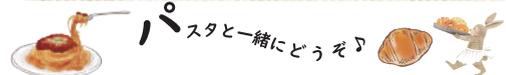
4種類のきのこ(マッシュルーム・エリンギ水煮・ぶなしめじ水煮・ひらたけ水煮)と北海道産の生クリームを加えたソースと、モチモチの平打ち麺を合わせました。ソースにボルチーネペーストを加え、芳醇な香りとかくのある味に仕立てました。

27 YSF Oliveto生パスタプロッコリーと3種のチーズクリーム〈冷凍〉



■ 規格 260g  
■ 調理方法 電子レンジ 5分程度(500W)  
ボイル 8分程度

3種類のチーズパウダー(チェダー・パルメザン・カマンベール)と北海道産の生クリームを加えた風味のよいソースと、もっちりとした食感が特長のフェットチーネを合わせました。プロッコリーが彩りに華を添えます。



28 テーブルマーク 胚芽ロール〈冷凍〉



レンジやトースターで温めても美味しい!!

オススメ!!

■ 規格 24g×10個入り  
■ 自然解凍 袋のまま室温で約3時間  
税込価格 ¥330 1個あたり ¥33

29 テーブルマーク ホテルブレッドQ03〈冷凍〉

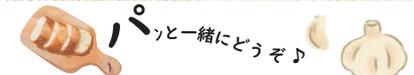


耳までソフトな食感で美味しい!!

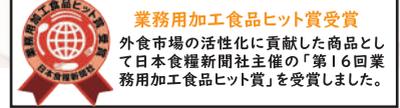
オススメ!!

■ 規格 38g×10個入り  
■ 自然解凍 袋のまま室温で約3時間  
税込価格 ¥560 1個あたり ¥56

フランス産の発酵バターを使用し、時間と手間をかけて仕込んだ生地です。フワフワとした食感と風味が特長の小型パンです。ひとつずつ上面をカットして表情をつけています。



30 ケンコーマヨネーズ ガーリックバターソース〈常温〉



■ 規格 515g 税込価格 ¥430

芳醇なバターと程良いガーリックが香る風味豊かなソースです。冷蔵しても固まらず液体状で、加熱しても焦げにくいので、バターでは手間のかかる調理も簡単にできます。岩塩の旨みがきいており、他の味付けを必要としません。パン以外にもパスタなどさまざまな料理にお使いいただけます。



# 冬にぴったり、美味しいデザート

## 31 味の素冷凍食品 ミルフィーユ(冷凍)



■ 規格 75g×6個入  
 ■ 調理方法  
 冷蔵庫解凍(約5℃)約3時間/室温解凍(約25℃)約1時間

税込価格 **¥1,380** 1個あたり ¥230

丁寧に手折した自家製パイ生地に、カスタードとホイップクリームをミックスしたためらかなクリームをサンドしました。

## 32 味の素冷凍食品 チーズケーキ(レア)(冷凍)



■ 規格 70g×6個入  
 ■ 調理方法  
 冷蔵庫解凍(約5℃)約2時間30分/室温解凍(約25℃)約1時間

税込価格 **¥990** 1個あたり ¥165

手作り感のある波形が特長のレアチーズケーキです。ソースやフルーツでアレンジしやすいシンプルなケーキです。ボリューム感のある8号(直径24cm)1/2カットです。

## 33 味の素冷凍食品 モンブラン(冷凍)



■ 規格 85g×6個入  
 ■ 調理方法  
 冷蔵庫解凍(約5℃)約2時間30分/室温解凍(約25℃)約1時間

税込価格 **¥1,380** 1個あたり ¥230

しっとりしたフィナンシェタイプの生地の上に、3種のクリームをトッピングしたモンブランです。

## 34 味の素冷凍食品 プチ・フォンダンショコラ(冷凍)



■ 規格 50g×6個入  
 ■ 調理方法  
 電子レンジ(500W)  
 お皿にのせ、ラップをかけずに1個 約30秒/2個 約40秒(500W)  
 冷蔵庫解凍(約5℃)約1時間30分/室温解凍(約25℃)約30分

税込価格 **¥820** 1個あたり ¥137

チョコレート生地にフォークを入れると、濃厚なガナッシュ(チョコレートソース)がとろり。色も味わいもチョコレートのコクいっぱいホットスイーツです。

## 35 マリンフード 北海道ホットケーキ3食(冷凍)



■ 規格 2枚×3入  
 ■ 解凍時間(室温25℃)  
 1個 約35分

税込価格 **¥450** 1個あたり ¥75

【セット内容】



北海道産の小麦・牛乳を100%使用したホットケーキです。メープル入りシロップとバター入りマーガリンを添付しました。

## 36 ミヤシタフーズ クレープケーキ(ホール)(冷凍)



■ 規格 900g  
 ■ 解凍時間(室温25℃)  
 1個 約35分

税込価格 **¥1,480**

クレープシートと生クリームを13段重ねたボリュームたっぷりのクレープケーキです。フルーツやクリームをトッピングしてアレンジを楽しめます。

特徴1 全て自社製造

特徴2 厚みのあるもちもちとした食感の生地

特徴3 生地は1枚ずつ丁寧に13層全て手作業で重ねています



# こだわりの食材を使用した、お手頃価格のアイスシリーズ



## 北海道 まろやかバニラ

- 特徴1 北海道産乳原料を100%使用し、しっかりとした旨みを感じるバニラアイス。
- 特徴2 まろやかでコクがあるバニラ風味のため、そのままでもおいしく召し上がれます。
- 特徴3 すっきりとした乳風味は、他の食材と相性が良く、パフェ等にも最適です。

37 北海道まろやかバニラ2ℓ(冷凍) 税込価格 **¥1,000**

## こいあじ ビターチョコ

- 特徴1 明治の厳選したカカオ原料を使用しています。
- 特徴2 ほろ苦く、深い味わいを楽しめます。
- 特徴3 深みのある色調で、メニュー映えが抜群です。※着色料・香料

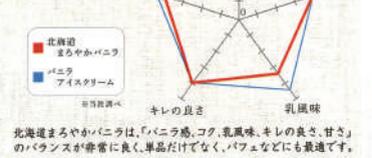
38 こいあじビターチョコ2ℓ(冷凍) 税込価格 **¥1,000**

## つぶつぶ果肉の ストロベリー

- 特徴1 果汁・果肉分を21%使用し、フレッシュでしっかりとした莓風味を感じるストロベリーアイスです。
- 特徴2 莓の果肉が、フレッシュで華やかな香感を演出します。
- 特徴3 季節フェアメニューに加え、定番フレーバーとしてもご使用いただけます。

39 つぶつぶ果肉のストロベリー2ℓ(冷凍) 税込価格 **¥1,000**

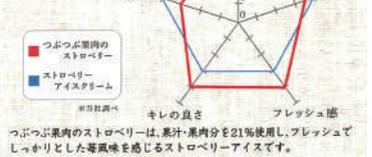
## 北海道 まろやかバニラ



## こいあじ ビターチョコ



## つぶつぶ果肉の ストロベリー



## 大好評!! デザニドシリーズ

### 40 日東ベスト 焼プリンタルト(冷凍)

カルシウム 自然解凍

■ 規格 30g×40個入  
 ■ 解凍時間(室温25℃)  
 1個 約30分/1箱 約4時間

税込価格 **¥2,400** 1個あたり ¥60

NittoBest

タルト生地に、カスタードクリームを詰めて焼き上げました。とろりとしたプリンとさくさくしたタルトの組み合わせが絶妙です。

### 42 日東ベスト フレンズクレープ(いちご)(冷凍)

糖分量 自然解凍

■ 規格 35g×40個入  
 ■ 解凍時間(室温25℃)  
 1個 約20分/1箱 約2時間

税込価格 **¥2,580** 1個あたり ¥64.5

NittoBest

ヨーグルト風味のクリームと甘酸っぱいいちごソースを組み合わせました。

### 41 日東ベスト Newチーズタルト(冷凍)

カルシウム 自然解凍 北海道産牛乳使用

■ 規格 35g×40個入  
 ■ 解凍時間(室温25℃)  
 1個 約35分/1箱 約4時間

税込価格 **¥2,880** 1個あたり ¥72

NittoBest

チーズクリームを舟型タルトに詰めて焼き上げました。クリームチーズの濃厚さと北海道産牛乳のコクが広がります。

### 43 テーブルマーク シャリシャリスティックシュー(ショコラ)(冷凍)

自然解凍

■ 規格 25g×20個入  
 ■ 解凍時間(室温25℃)  
 1個 約35分

税込価格 **¥1,380** 1個あたり ¥69

TableMark

固めのシュー生地を細長く絞り、上部にザラメ入りのグレースがかかったシャリシャリ食感を楽しめるスティック型のシュークリームです。

# 山本かまぼこ店



※写真はイメージです。



## 44 山本かまぼこ店 かまぼこトーフ(冷凍)

約190g  
税込価格  
**¥360**

豆腐のような繊細な食感をかまぼこでつくりあげました。スライスしてそのままでも、お好みでわさび醤油やしょうが醤油につけてお召し上がりください。



## 45 山本かまぼこ店 室戸のこだわりおでん(常温)

400g/5袋入  
税込価格  
**¥1,950**

地元の新鮮な食材を使用して、旨みたっぷりのだしで煮こみました。温める場合はレンジで3分、湯煎なら5分。夏は冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。

■商品内容  
おでん1人前は、玉子、大根、人参、おいしいてんぷら、ちくわ、ごぼ巻、こんにゃく、計7品が入っています。

### こだわりの地元新鮮食材



【高知産の鱈節】  
上等な鱈節をぜいたくに使うことによって雑味の少ない上品な旨みを引き出しました。



【北川村の玉子】  
室戸の近く自然豊かな北川村で育てた鶏の玉子を使用。味がしっかりしています。



【西山台地の野菜】  
大根、人参は、室戸の肥沃な西山台地で収穫した新鮮なものを使用しています。



【高知自慢のこんにゃく】  
清流仁淀川の水をふんだんに使い、国産こんにゃく芋100%のこんにゃくを使用しています。

### —パイヤーズコメント—

普通のかまぼことは全く違う食感・食味で、年末に少し高級なかまぼこをご家庭でぜひ味わってみてください。



※写真はイメージです。



### 農林水産大臣賞受賞

その年の優れた蒲鉾を選ぶ全国蒲鉾品評会で農林水産大臣賞を2000年(平成12年)、2007年(平成19年)と2度受賞しました。丹精込めた商品が評価されたことに喜びを感じるとともに、おごることなく精進していこうと誓いました。

### —パイヤーズコメント—

「室戸のこだわりおでん」は、少し甘めで、素材そのもののおいしさを生かす味付けです。具材の食感もふんわりで、スープも最後まで飲みほせるこだわりの逸品です。



※写真はイメージです。

- 調理方法(電子レンジ使用)
- ①600Wにて約3分の設定
  - ②電子レンジにかける時は必ず袋のまま立てた状態でご使用ください
  - ③スタート後は待つのみ
  - ④熱いので、下部には触れない様、上部をつまんでください
  - ⑤あつあつおでんの出来上がり
- 袋から取り出して器に入れラップに包んでの電子レンジ使用は絶対に避けください

# 山本かまぼこ店



農林水産大臣賞を2度受賞。  
熟練職人による手仕上げのこだわりの味。

昭和31年創業、高知県室戸の老舗山本かまぼこ店は、食材にこだわり、自然な素材を組み合わせたことで生まれる健康的なおいしさ、体がほっとするおいしさを妥協することなく、食材、塩水、油でつくりだしています。

いい塩と、いい水と、自然食材。保存料、甘味料を使わない、いごっそうの味。



熟練の職人技で一つひとつ丹精込めてつくりあげます。



JALの機内販売カタログに掲載されました!!

風呂敷包みでお届け  
特別な方などへのご贈答にいかがでしょうか。

### pickup



【おいしいてんぷら】  
室戸で昔から愛されてきたシンプルなたんぷらです。白身魚のすり身をこめ白絞油で揚げることでさらりとした旨みに仕上げました。



【すまき】  
すり身の生地を幾重にも巻くことで、旨みが重なり合い、柔らかな食感も際立ちました。高知の方々に長年愛されている商品です。



【大丸かまぼこ】  
表面を軽く炙ることで白身魚の風味を際立たせました。プリッとした歯ごたえをお楽しみください。

## 46 山本かまぼこ店 土佐のいごっそう蒲鉾詰合せ(風呂敷付)(冷凍)

税込価格  
**¥3,450**

自信作のかまぼこトーフの詰合せや、てんぷらと晴れの日のお料理、血鉾料理の食材を詰め合わせたものなど、室戸のおいしさを組み合わせました。ご自宅用はもちろん、お心づくしの贈り物としてご利用ください。

■商品内容  
かまぼこトーフ×1個、扇かまぼこ×1本、すまき(2本入)×1袋、大丸かまぼこ(玉子無し)×1本、ちくわ(2本入)×1袋、ごぼ巻(2本入)×2袋、おいしいてんぷら(3枚入)×1袋

■賞味期限 要冷凍D+360日  
■箱サイズ 169×254×58mm

Onisi

# 尾西の 長期保存食 ギフトボックス

簡単・便利、しかも美味しい!

用途はいろいろ



ボックスデザイン



【メニュー例】  
(セット内容の番号を表記しています)



※写真・イラストはイメージです

## セット内容 (各種2個入)



CoCo香番屋監修  
尾西のカレーライスセット



アルファ米  
五目ごはん



アルファ米  
チキンライス



ひだまりパン  
プレーン



携帯おにぎり  
鮭



携帯おにぎり  
わかめ



ライスクッキー  
ココナッツ風味



ミルクスティック

47 尾西食品 長期保存食ギフトボックス(2日2人分)〈常温〉

■ 規格 14袋+2個/セット

9 自宅用・贈答用としてご活用できる非常食詰合せ2日2人分セットです。 税込価格 ¥4,700

※状況によっては在庫が無く、入荷待ちとなる場合がございます。予めご了承くださいませ。詳しくはお問い合わせください。

# 2022 山福 おのせち



(重箱サイズ 197×197×207mm)

解凍方法

本品を外箱から取り出し、冷蔵庫内(5~10℃)で約2.4時間程度解凍してください。さらに室温程度(約20℃)の場所に1~2時間程置いて頂くと、一層おいしくお召し上がりいただけます。 ※解凍時間はめやすです。解凍された時点でお早めにお召し上がりください。

48 味百華おせち6.5寸 [四段重] 〈冷凍〉

税込価格 ¥18,800

上品な木のお重四段に本からすみや鮎など、極上のお料理をたくさん盛り込みました。

セーフティフローズン(冷凍流通)

## 【味百華 四段重】

6.5寸 お品書き

一の重

1 本からすみ

二の重

- 2 博多焼
- 3 うにチーズ
- 4 酒肴寄せ
- 5 丸十レモン風味
- 6 焼帆立
- 7 ごぼう牛肉詰
- 8 金柑百合根市松
- 9 海老の旨煮
- 10 田作り大和煮
- 11 国産味付数の子
- 12 子室刻み昆布
- 13 味付子持昆布
- 14 鯉の柳川新丈
- 15 金柑
- 16 真鯛黄金和え
- 17 黒豆煮
- 18 蛤紗焼
- 19 若桃甘露煮

三の重

- 20 サーモンかんざし
- 21 子持鮎昆布巻
- 22 メーブルくるみ
- 23 百合根甘露煮
- 24 杏子煮
- 25 糸昆布甘酢炊き
- 26 鮎ふっくら煮
- 27 日向夏網笠
- 28 赤海老直七風味
- 29 いさざ山椒煮
- 30 餅玉串
- 31 日の出海老
- 32 はちみつ入り
- 33 虎柄栗甘露煮
- 34 てまりきんとん串
- 35 もみじ漬
- 36 味付いくら
- 37 合鴨かんざし

四の重

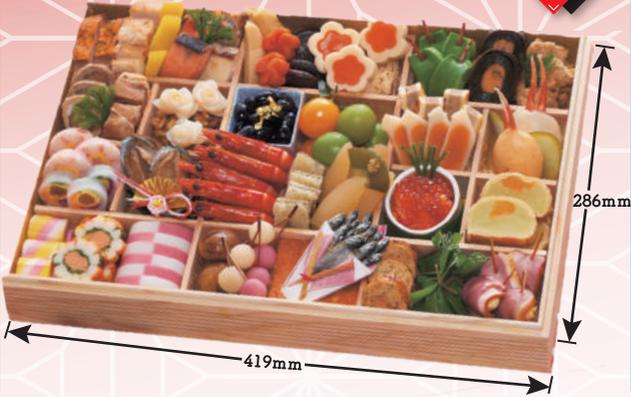
- 38 鯛鳴門巻
- 39 柚子網笠
- 40 真鯛西京焼
- 41 豚の西京焼
- 42 にしん幽庵焼
- 43 粟麩
- 44 蓬麩
- 45 椎茸柚子煮
- 46 金時人参
- 47 湯葉てまり
- 48 市松錦糸巻
- 49 重ね鯛昆布
- 50 紅白なます
- 51 サーモン錦糸巻
- 52 かに風味水車巻
- 53 寿昆布扇子
- 54 穂付筒
- 55 豚角巻書巻



全55品



全48品



博多 日本料理 たら網 監修

**[特大重おせち]**  
長方形 お品書き  
(重箱サイズ 419×286×76mm)  
セーフティフロース(冷凍流通)

2022年

1 若鶏雲丹焼	21 糸昆布	37 味付いくら
2 豚の西京焼	22 鮫旨煮	38 塩メロンの
3 日向夏網笠	23 黒豆煮	39 パイ包み
4 サーモントラウト	24 金柑	40 彩り蒲鉾
5 西京焼	25 若桃甘露煮	41 オードブル蒲鉾
6 穂付菊	26 海老の旨煮	42 紅白蒲鉾
7 金時人参	27 子持昆布	43 虎柄栗甘露煮
8 椎茸柚子煮	28 彩り和え	44 紅白でまり
9 花人参高野	29 味付子持昆布	45 きんとん串
10 焼湯葉	30 味付数の子	46 柚子カステラ
11 蓬鮓	31 博多焼	47 田作り煮
12 子持鮎昆布巻	32 チーズ風味寄せ	48 鶏皮松風
13 鱈の子旨煮	33 かに印籠焼	49 あさり笹包み
14 肉巻牛蒡	34 かに爪冷製	50 合鴨かんざし
15 豚ころ煮	35 マヨソース	
16 メープルくるみ	36 かに爪冷製	
17 百合根甘露煮	37 オーロラソース	
18 紅白なます	38 だいたい	
19 日向夏風味	39 シロップ煮	
20 彩りきぬた巻	40 もみじ漬	

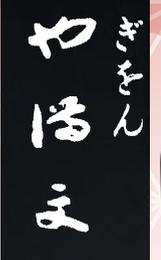
49 博多日本料理 たら網監修 特大重【一段重】〈冷凍〉

税込価格 ¥14,980

縁起のよい食材を厳選し、大きめのお重に彩りよく詰め合わせた豪華なおせち。迎春のひとときが華やきます。

**解凍方法**

本品を外箱から取り出し、冷蔵庫内(5~10℃)で約24時間程度解凍してください。さらに室温程(約20℃)の場所に1~2時間程置いて頂くと、一層おいしくお召し上がりいただけます。  
※解凍時間はめやすです。解凍された時点でお早めにお召し上がりください。



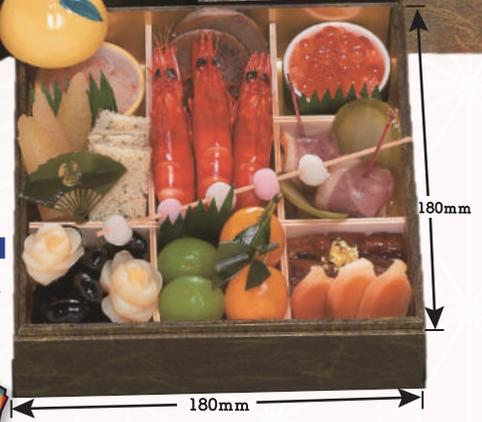
三段重 全56品



51 ぎもんや清文 6寸【三段重】〈冷凍〉

税込価格 ¥15,600

祝い海老や黒豆といった伝統的な祝着を中心に、季節の素材にこだわる祇園の名店がお届けする京風おせちです。



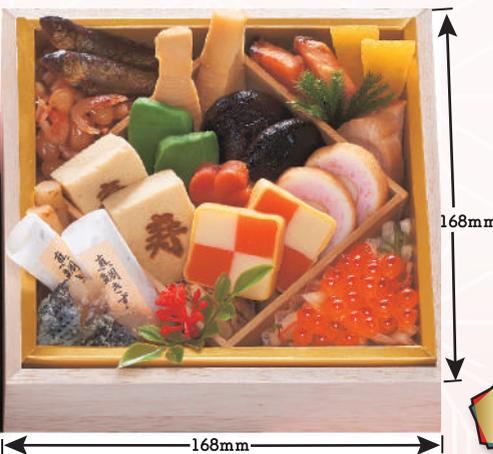
二段重 全32品



50 豊寿 5.5寸【二段重】〈冷凍〉

税込価格 ¥6,900

比較的柔らかい食材を盛り込んだ、少人数向けのおせち料理になります。



味百華おせち

**[豊寿 二段重]**  
5.5寸 お品書き  
(重箱サイズ 168×168×114mm)  
セーフティフロース(冷凍流通)

2022年

1 鮎土佐煮笹包み	8 渋皮栗甘露煮	15 鮎有馬煮	21 蓬鮓	28 たたき牛蒡
2 湯葉の有馬煮	9 虎柄栗甘露煮	16 桜海老豆	22 寿高野	29 真鯛さずり包み
3 昆布巻	10 黒豆煮	17 サーモントラウト	23 椎茸旨煮	30 こはだ
4 花型高野	11 若桃甘露煮	18 西京焼	24 金時人参	31 彩りなます
5 子持昆布彩り和え	12 彩り蒲鉾	19 日向夏網笠	25 の巻海老	32 味付いくら
6 味付数の子	13 金柑カステラ	20 鶏骨油焼	26 焼湯葉	
7 日の出海老新丈	14 紫花豆	21 穂付菊	27 市松錦糸巻	

ぎもんや清文

**[三段重おせち]**  
6寸 お品書き  
(重箱サイズ 180×180×160mm)  
セーフティフロース(冷凍流通)

2022年

1 赤海老直七風味	11 黒豆煮	19 はちみつ入り伊達巻	30 子持鮎昆布巻	37 いさざ山椒煮	48 蓬鮓
2 ごぼう牛肉詰	12 百合根甘露煮	20 宇治抹茶紋り	31 湯葉の有馬煮	38 杏子煮	49 鱈昆布炙
3 もみじ漬	13 若桃甘露煮	21 丸十レモン風味	32 虎柄栗甘露煮	39 博多焼チーズ風味寄せ	50 紅白なます
4 味付いくら	14 金柑	22 紫花豆	33 紅白でまり	40 穴子身巻八幡	51 日向夏風味
5 味付数の子	15 鱈の柳川新丈	23 錦松風	34 きんとん串	41 真鯛松前焼	52 かに風味水車巻
6 子宝刺み昆布	16 いか印籠焼	24 金柑百合根市松	35 紅白蒲鉾	42 豚の西京焼	53 重ね鯛昆布炙
7 味付子持昆布	17 寿昆布屑子	25 日向夏網笠	36 焼肌立	43 にしん幽庵焼	54 豚角春巻巻
8 海老の旨煮	18 もち玉すだれ	26 桜海老豆	37 蛤軟炒焼	44 穂付菊	55 真子旨煮
9 合鴨かんざし		27 柿鳴門		45 椎茸柚子煮	56 黄金くわい
10 だいたいシロップ煮		28 田作り煮		46 金時人参	
		29 日の出海老新丈		47 花型高野	

**お申込み** 山福「おせち」専用申込書に必要事項をご記入下さい。  
※お客様へヤマト宅急便にて直送いたします。(送料含む)

**承り期間** 令和3年10月21日(木)~令和3年12月10日(金)まで

**お届け期間** 12月30日(木)~12月31日(金)のご希望日をご指定下さい。

※掲載商品の内容は、諸般の事情により予告無く変更することがございます。実物は印刷物と多少異なることがあります。あらかじめご了承ください。

**【解凍方法】** 本品を外箱から取り出し、冷蔵庫内(5~10℃)で約24時間程度解凍してください。さらに室温程(約20℃)の場所に1~2時間程度置いて頂くと、一層おいしくお召し上がりいただけます。  
※解凍時間は目安です。解凍された時点でお早めにお召し上がりください。

**【個人情報の取扱いについて】** ご記入いただきましたお名前、ご住所、電話番号等のお客様情報は、商品をお届けするために利用させていただきます。当社は、個人情報保護法及び関連法令に基づき適正に管理、保護し、目的以外の利用や第三者への情報提供は行いません。

# DRINKS

52 神戸居留地  
天然水でつくった炭酸水〈常温〉



■ 規格 500ml×24本入  
(ペットボトル)  
税込価格 **¥1,920**  
1本あたり ¥80  
天然水で作った炭酸水です。そのまま飲んで頂くだけでなく、様々なアレンジをお楽しみいただけます。焼酎、ウイスキーなどを割って飲むのにも最適です。

54 カゴメ  
植物性乳酸菌ラブレWブレン〈冷蔵〉



■ 規格 3本×6  
税込価格 **¥810**  
1本あたり ¥45  
コレステロール・脂肪ゼロ・砂糖不使用・甘さスッキリで腸内環境を改善します。

53 カゴメ 野菜生活100 Smoothie  
グリーンスムージーMix〈常温〉



■ 規格 330ml×12本入  
税込価格 **¥1,680**  
1本あたり ¥140  
1/2日分の野菜を使用し、1日分のビタミンC、食物繊維がしっかりと摂れる自然な甘さと飲みごたえのベジタブルスムージーです。キウイ味ですっきりおいしく飲んで、しかも砂糖・甘味料、増粘剤無添加です。朝食のお供におすすめです。

55 カゴメ  
植物性乳酸菌ラブレ1日分の鉄分〈冷蔵〉



■ 規格 3本×6  
税込価格 **¥810**  
1本あたり ¥45  
普段の食事で摂りづらい鉄分が手軽に1日分摂れる、糖質オフ・低カロリータイプですっきりおいしいブレン味です。

61 AGF「ブレンディ」スティックカフェオレコレクションBST-30R〈常温〉



税込価格 **¥2,330**  
カフェオレに加え、紅茶オレ、ココアオレ、抹茶オレを詰め合わせた色々な味わいが楽しめるギフトです。

■ セット内容				
★カフェオレ煎茶咖啡仕立て 14g	12本	★紅茶オレ 1g	5本	
★カフェオレ煎茶咖啡仕立て甘さひかえめ 12g	10本	★抹茶オレ 12g	5本	
★カフェオレ煎茶咖啡仕立てミルクたっぷり 14g	10本	★ココアオレ 1g	6本	

62 味の素 オイルギフト LPK-30C〈常温〉



税込価格 **¥1,940**  
人気の味の素健康サラダ油をご奉仕価格でギフトセットにしました。贈り物にもピッタリです。

■ セット内容		
★低糖のおいしさ3種のブレンドの油	350gペットボトル×2本	
★さらさらキャノーラ油 健康プラス	350gペットボトル×4本	

Winter Gift  
2021

## 伊藤ハムギフトのご案内

伊藤ハム ※伊藤ハムの商品はメーカー直送品で送料無料です。  
伝承献呈 守り伝えられた伝統の技を用い、丹念に造り上げました。

63 伝承献呈 IGM-30I〈冷蔵〉



(税込 3,240円の品)  
税込価格 **¥2,680**  
■ セット内容  
・特選肩ロース 180g  
・直火炙り焼豚 180g  
・特選深燻しベーコン 180g



64 伝承献呈 IGM-3I〈冷蔵〉



(税込 3,240円の品)  
税込価格 **¥2,680**  
■ セット内容  
・ローストビーフ焦がし醤油ジュレ仕立て 180g  
・直火炙り焼豚 180g  
・特選直火焼ローフ 180g

65 伝承献呈 IGM-40〈冷蔵〉



(税込 4,320円の品)  
税込価格 **¥3,480**  
■ セット内容  
・特選ロースハム 360g  
・直火炙り焼豚 180g  
・特選深燻しベーコン 180g



東京・恵比寿 日本料理店  
「賛否両論」  
笠原 将弘 監修  
焙煎黒胡麻をほど良く使用し、  
お肉の旨みを一層引き立てました。



66 賛否両論 WR-40〈冷蔵〉

(税込 4,320円の品)  
税込価格 **¥3,890**  
■ セット内容  
・ローストビーフ(もも) 210g  
・ローストポーク 280g  
・ローストビーフ和風ゆず風味 30g×2

ローストビーフギフトは、ローストビーフ本来の風味と鮮度を維持するため、冷凍便でお届けしております。おいしく召し上がって頂くために冷蔵庫で解凍してください。  
(冷蔵庫での解凍には約1日かかります。)

【こだわりの逸品】

59 明利酒類 水戸の観梅  
(果肉入梅酒)〈常温〉



■ 規格 はちみつ入梅酒 720ml  
化粧箱入  
税込価格 **¥1,050**

国内産の新鮮な青梅を厳選し、甘味料にハチミツを使用した、すっきり梅酒です。

アルコール度 14%

60 明利酒類 焼き芋リキュール酔う焼き芋〈常温〉



■ 規格 500ml  
税込価格 **¥980**

茨城県産焼き芋をふんだんに使用したリキュールです。牛乳割りやパニラアイスにかけてお楽しみください。  
アルコール度 20%

【ホテルレストラン用飲料 / 野菜・果実飲料】

自然を、おいしく、楽しく。  
KAGOME

カゴメが自然のおいしさをお届けする、野菜飲料、野菜・果実飲料シリーズです。キャップ付きの紙容器ですので、開封後も衛生的に保管でき、廃棄処理も容易です。

56 カゴメトマトジュース(低塩)〈常温〉



■ 規格 1L×6本入  
税込価格 **¥1,650** 1本あたり ¥275  
機能性表示食品。  
本品には、リコピンとGABAが含まれています。血中コレステロールが気になる方や血圧が高めの方におすすめです。



トマトジュース × リンご黒酢

57 カゴメ 野菜生活100オリジナル〈常温〉



■ 規格 1L×6本入  
※ ホテルレストラン用  
税込価格 **¥1,920**  
1本あたり ¥320  
20種類の野菜と3種類のフルーツをバランスよくミックスした野菜・果実100%のジュースです。  
果実感を向上し、飲みごたえをUPしました。



■ 規格 1L×6本入  
※ ホテルレストラン用  
税込価格 **¥1,920**  
1本あたり ¥320  
紫キャベツなど20種類の野菜と、6種類の果実をバランスよくブレンドした自然のおいしさたっぷりのミックスジュースです。