



銀座 銀座鈴屋

銀座鈴屋は昭和26年(1951年)に創業した甘納豆の専門店です。素材のもつ自然の味わいを大切にどこにも真似のできない甘納豆づくり一筋。野趣豊かな味覚の数々に伝統と匠の技が生きています。



申込番号 JG 260-007

1 華やぎ甘納豆

栗5個・大納言・うぐいす・大福豆・虎豆・お多福5種計329g / 賞味期間:常温で20日



和菓子 青葉

創業安政3年(1856年)。今も東京・六本木で和菓子を作り続ける老舗の和菓子専門店。

創業当時より原材料にこだわり、主原料は国内産を中心に使用するなどこだわりを持ち続けています。



申込番号 JG 260-008

2 和菓子詰合せ

抹茶羊羹350g、まるん44g×4、くす玉20個 / 賞味期間:常温で21日





創業文化八年
杉谷本舗
SINCE 1811 NAGASAKI



独自の技術で焼きあげた「長崎街道カステラ」。蜂蜜、抹茶、チョコレート、青梅の4つの味をどうぞ。

申込番号 JG 261-003

1 長崎街道カステラ詰合せ

長崎街道カステラ(蜂蜜風味・抹茶風味・チョコレート風味・青梅風味)各370g / 賞味期間:常温で30日

小卵



金澤兼六製菓



昔ながらの懐かしく、やさしい甘さのかりんとうです。伝統の技でじっくり丁寧に丹精込めた一品となっております。定番の味「黒かりんとう」と、甘さを抑え少し塩味に仕上げた「きなこかりんとう」、珈琲の香ばしさが甘みを引き立てる「珈琲かりんとう」の3種の詰合せです。

申込番号 JG 261-004

2 かりんとう詰合せ

黒かりんとう50g×4、きなこかりんとう・珈琲かりんとう各50g×2 / 賞味期間:常温で6カ月

小



創業寛政2年(1790年)米沢藩主・上杉鷹山公より許しを得て開業したと伝えられている〈錦屋〉。こだわりの皮むき餡に、白双糖を加え、高級寒天「白牡丹」を山形の自然水で溶いたものに、北海道大納言をやわらかく炊き込み練りあげました。

申込番号 JG 262-005

3 錦屋 小倉汐羊羹

小倉汐羊羹30g×10 / 賞味期間:常温で8ヵ月



選び抜いた北海道産小豆を使用したこだわりの皮むき餡に、純度の高い白双糖を加え、山形県産さくらんぼ「佐藤錦」の濃縮果汁を贅沢に合わせました。風味豊かな歴史ある羊羹を口に入れると、さくらんぼの果実の香りが広がります。

申込番号 JG 262-006

4 錦屋 佐藤錦(さくらんぼ)羊羹

佐藤錦羊羹30g×10 / 賞味期間:常温で6ヵ月



山形の柿
YAMAGATA
PERUM
RING BELL



特製たれに漬け込み、低温でじっくり乾燥させたしみかりせん。醤油と柚子の2種詰合せです。

申込番号 JG 263-002

1 しみみ煎餅詰合せ

しみかりせん(醤油・柚子)×各16枚 / 原料
原産地:うるち米=国産 / 賞味期間:常温
で90日

小



大橋珍味堂
OHASHI CHINMIDO



国産米の柿の種をベースにしたポットの詰合せ。4種類の味が楽しめます。ビールのおつまみにはもちろんのこと、お茶請けにもおすすめです。

申込番号 JG 263-003

2 ポット柿の種4種詰合せ

柿の種と千葉産ピーナッツ260g、紀州梅と北海昆布・京風七味各200g、柚子胡椒210g / 原料原産地:うるち米=国産 / 賞味期間:常温で120日

小 乳 酪



煎餅屋 ずが次屋



一口サイズのお煎餅です。チーズ、カレー、コンソメ、甘塩味、ミニのり、つや姫(塩味)の6種類の味が楽しめます。

申込番号 JG 264-004

3 わらべ煎餅

わらべ煎餅220g(ミニのり、カレー、チーズ、甘塩味、コンソメ、つや姫しお)×2 / 原料原産地:うるち米=国産 / 賞味期間:常温で90日

小乳



申込番号 JG 264-006

4 おかき・かりんとう「菓撰」

かりんとう(さつまいも・黒糖)・ざらめ千枚・彩りあられ各40g×3、丸餅(醤油・サラダ)各40g×2 / 原料原産地:うるち米=国産 / 賞味期間:常温で120日

小

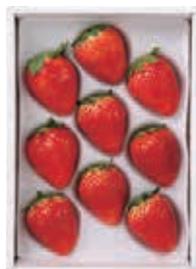


1-3月
が旬



6月
が旬

6-7月
が旬



申込番号 JG 265-004

1 栃木県真岡市産 完熟スカイベリー
いちご(スカイベリー) 420g(9~12粒) / 原
産地:栃木県
※お申し込みは2月24日まで。
※お届けは1月10日~3月10日。

チ

申込番号 JG 265-005

2 山形県産 さくらんぼ(佐藤錦)
佐藤錦 秀Lサイズ400g(バラ詰) / 原産地:山
形県
※お申し込みは5月31日まで。
※お届けは6月10日~6月30日。

申込番号 JG 265-006

3 山形県産 さくらんぼ(紅秀峰)
紅秀峰 秀2Lサイズ400g(バラ詰) / 原産地:
山形県
※お申し込みは6月5日まで。
※お届けは6月20日~7月5日。



8-9月
が旬



外観はきめ細かい濃紅色で、豊かな香りが特徴の川中島白桃。果肉が硬めで、しっかりした歯ごたえがありますが、完熟すると甘とろりとした食感、豊富な果汁が楽しめます。

申込番号 JG 266-007

1 山形県産 川中島白桃

川中島白桃2.5kg(8～9個) / 原産地: 山形県

※お申し込みは8月20日まで。

※お届けは8月28日～9月5日。



11月
が旬



申込番号 JG 266-008

2 次郎柿

次郎柿2kg(7～11個) / 原産地: 静岡県・愛知県・三重県

※お申し込みは11月16日まで。

※お届けは11月1日～11月30日。



9-10月
が旬



申込番号 JG 267-005

1 山形県産
マルゲリットマリーラ

マルゲリットマリーラ3kg(6～9個) / 原産

地:山形県

※お申し込みは9月15日まで。

※お届けは9月20日～10月2日。



11月
が旬



申込番号 JG 267-006

2 山形県産 ラ・フランス

ラ・フランス3Lサイズ3kg(10個) / 原産

地:山形県

※お申し込みは11月16日まで。

※お届けは11月1日～11月30日。



10-11月
が旬



申込番号 JG 268-012

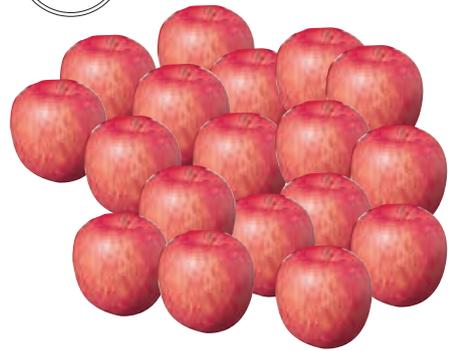
1 山形県産 高徳りんご

高徳りんご2kg(8~13個) / 原産地:山形県

※お申し込みは10月31日まで。

※お届けは10月21日~11月20日。

11-12月
が旬



申込番号 JG 268-013

2 山形県産 サンふじりんご

サンふじりんご5kg(18~23個) / 原産地:山形県

※お申し込みは11月26日まで。

※お届けは11月10日~12月10日。



10-11月
が旬

日本の
極み
RING BELL



華やかな香りで、シャキシャキとした食感。その名の通り甘みが強く、ほのかな酸味もあります。発祥の地、須坂市よりお届けします。

申込番号 JG 269-004

1 長野県須坂市産 シナノスイート

シナノスイート 秀2kg(5~6個) / 長野県産

※お申し込みは10月27日まで。

※お届けは10月10日~ 11月10日。



10-11月
が旬

日本の
極み
RING BELL



シャキシャキと引き締まった歯ごたえが
楽しめ、果汁が多く、甘みの中にしっかりと
とした酸味を感じることができます。

申込番号 JG 269-005

2 長野県須坂市産 シナノゴールド

シナノゴールド 秀2kg(5~6個) / 長野県産

※お申し込みは11月6日まで。

※お届けは10月20日~ 11月20日。



11-12月
が旬



申込番号 JG 270-007

3 愛媛県産 宇和島みかん

宇和島みかん 特選3kg(20~30個) / 原産地:愛媛県
 ※お申し込みは11月30日まで。
 ※お届けは11月20日~12月20日。



1月
が旬

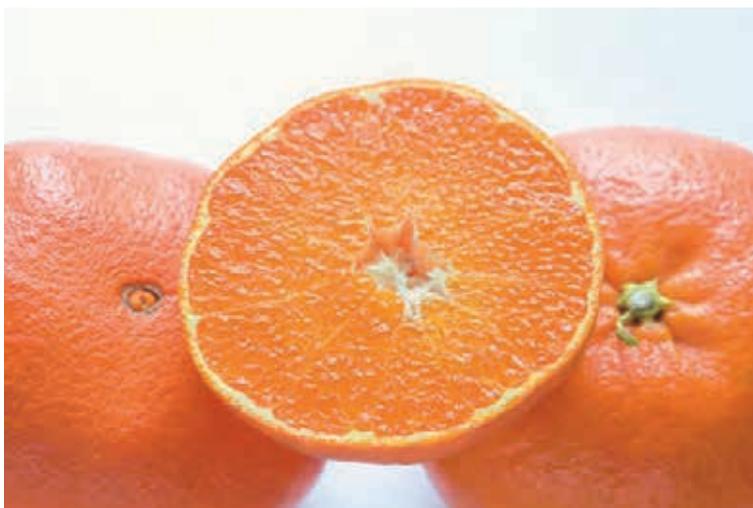


ひとつひとつ袋がけし、樹上で越年完熟させました。小粒ですが、酸味が少なく甘みを強く感じるみかんです。

申込番号 JG 270-008

4 愛媛県産 小太郎みかん

小太郎みかん2Sサイズ720g(12個) / 原産地:愛媛県
 ※お申し込みは1月10日まで。
 ※お届けは1月10日~1月25日。



2月
が旬



果実が割れやすく栽培がとても難しいですが、濃厚な味わいと、独特のシャキシャキとした食感が楽しめます。

申込番号 JG 270-009

5 愛媛県産 大将甘平

甘平 特秀4Lサイズ800g(3個) / 原産地:愛媛県
 ※お申し込みは2月14日まで。
 ※お届けは2月1日~2月28日。



甘くてさわやかな香りのする小夏。白い内皮ごと食べられます。塩を少しだけふって、冷蔵庫で冷やしてお召しあがりください。

申込番号 JG 271 - 005

1 高知県産 小夏

小夏2kg(10~14個) / 原産地:高知県

※お申し込みは6月1日まで。

※お届けは5月15日~6月15日。



グレープフルーツのような見た目ですが、苦みはそれほどなく果肉はやわらかく、果汁がたっぷり。木の上で完熟させたものを収穫して出荷しています。初夏の時期ならではの濃い味をお楽しみください。

申込番号 JG 271 - 006

2 愛媛県宇和島産 河内晩柑

河内晩柑4kg(12~14個) / 原産地:愛媛県

※お申し込みは5月27日まで。

※お届けは5月20日~6月10日。

3-4月
が旬

山形県庄内地方の砂丘で育った極太アスパラガスはみずみずしくてシャキシャキした食感が特徴。薄く油をひいたら塩を振って焼いてお召しあがりください。

申込番号 JG 272-006

1 山形県そでうら産 極太アスパラガス

アスパラガス4Lサイズ500g(8~9本) /
原産地:山形県

※お申し込みは4月16日まで。

※お届けは3月20日~4月30日。

チ

10-2月
が旬

北海道中標津の上原農場が丹精込めて育てたじゃがいもをお届けします。ほくほく感のある北あかり。白くあっさりとしてクセがない伯爵。お料理に合わせてお選びいただけます。

申込番号 JG 272-008 北あかり
JG 272-009 伯爵

2 北海道産 最果てじゃがいも

じゃがいも5kg / 原産地:北海道

※お届けは10月1日~2月28日。



口の中でとろける霜降りの旨みは感動的。

明治初期に米沢興讓館で教鞭を執ったチャールズ・ヘンリー・ダラス氏が横浜に連れ帰った一頭の牛から、全国でおいしさを知られるようになった米沢牛。三大和牛のひとつに数えられ、和牛の中でも最長の約3年をかけて育てられます。その霜降りのキメ細やかさは、口の中でとろけるよう。食べたときに感動が広がります。



申込番号 JG 273-003

1 米沢牛 焼肉用

モモまたは肩200g、牛脂付 / 原産地:山形県 / 消費期間:冷蔵で5日

※都合により月曜のお届け日指定はできません。

子



申込番号 JG 273-004

2 米沢牛 しゃぶしゃぶ用

モモまたは肩200g / 原産地:山形県 / 消費期間:冷蔵で5日

※都合により月曜のお届け日指定はできません。

子



寒暖差の大きな気候が、良質な牛肉の秘密。

米沢牛の後を追って誕生した、さまざまな山形県産の銘柄肉牛。その品質規格を昭和37年に統一して「山形牛」誕生しました。「夏暑く、冬寒く」、「昼夜の寒暖の差が大きい」、四季がはっきりした山形県の自然。その風土で肥育された黒毛和牛の肉は、脂においしさの秘密があるといわれ、肉のキメが細かく、食味がすぐれています。

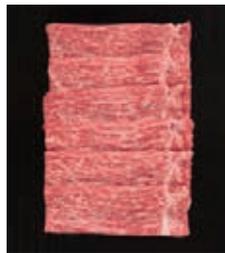


申込番号 JG 274-002

1 山形牛 すきやき用

モモ300g、牛脂付 / 原産地:山形県 / 消費期間:冷蔵で4日

チ



申込番号 JG 274-003

2 山形牛 しゃぶしゃぶ用

モモ300g / 原産地:山形県 / 消費期間:冷蔵で4日

チ



申込番号 JG 274-004

3 山形牛 焼肉用

モモ300g、牛脂付 / 原産地:山形県 / 消費期間:冷蔵で4日

チ



とびきりの肉質は、品評会でも高く評価されるほど。

明るい陽射しが輝く宮崎県は、全国第2位の黒毛和牛生産地。そして全国で銘柄牛になる子牛（素牛）の供給地でもあります。その中でも、血統にもこだわった子牛をそのまま県内で肥育し、日本食肉格付協会が定める4等級以上のものだけを「宮崎牛」として認定しています。数々の賞を受賞しているその豊潤な味わいは、一度味わえば忘れられません。



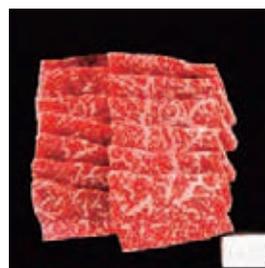
申込番号 JG 275-003

1 宮崎牛 すきやき用

モモ250g、牛脂付 / 原産地:宮崎県 / 消費期間:冷蔵で4日

※都合により火曜・金曜のお届け日指定はできません。

チ



申込番号 JG 275-004

2 宮崎牛 焼肉用

モモ250g、牛脂付 / 原産地:宮崎県 / 消費期間:冷蔵で4日

※都合により火曜・金曜のお届け日指定はできません。

チ

黒毛和牛



日本で生産される、世界に誇るビーフ。

その美味しさで、世界から注目を浴びている黒毛和牛。日本古来の牛の血統を受け継いだ、日本だけの牛肉です。肉質はきめが細かく、美しいサシ（霜降り）が入り、しつこさを感じさせない脂肪の風味もおいしさのポイント。清らかな環境と、飼育農家の愛情に囲まれて、のびのびと育った肉の旨みは、他の追随を許しません。

申込番号 JG 276-005

1 黒毛和牛 すきやき用

モモ・バラ 計300g、牛脂付 / 原産地: 国産 / 消費期間: 冷蔵で4日

※都合により火曜・金曜のお届け日指定はできません。

チ



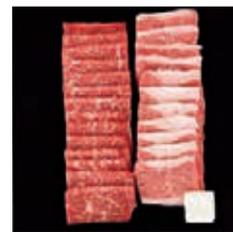
申込番号 JG 276-006

2 黒毛和牛 焼肉用

モモ・バラ 計300g、牛脂付 / 原産地: 国産 / 消費期間: 冷蔵で4日

※都合により火曜・金曜のお届け日指定はできません。

チ



申込番号 JG 276-007

3 黒毛和牛 モモステーキ

モモステーキ(2枚)計180g、牛脂付 / 原産地: 国産 / 消費期間: 冷蔵で4日

※都合により火曜・金曜のお届け日指定はできません。

チ



申込番号 JG 276-008

4 黒毛和牛 しゃぶしゃぶ用

モモ・バラ 計300g / 原産地: 国産 / 消費期間: 冷蔵で4日

※都合により火曜・金曜のお届け日指定はできません。

チ





甘い脂肪を持ち、キメ細かくやわらかな肉質が特徴。

世界三大ハムの一つに数えられる高級中華食材の金華ハムの原料豚として知られています。その優れた肉質を損なうことなく改良した平田牧場 金華豚は、これまでの豚肉の常識を覆すブランド豚です。



申込番号 JG 277-002

1 平田牧場 金華豚 しゃぶしゃぶ用
バラ200g×2、肩ロース200g / 原産地:山形県 / 賞味
期間:冷蔵で7日

子



申込番号 JG 277-003

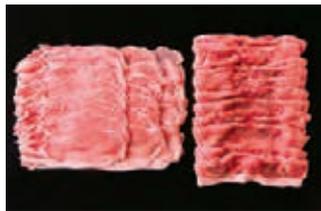
2 平田牧場 金華豚 焼肉用
バラ200g×2、肩ロース200g / 原産地:山形県 / 賞味
期間:冷蔵で7日

子



「美し(うまし)国」三重県にぴったりな銘柄豚。

三重県のブランド豚「みえ豚」にさらなる改良を加え、2016年に誕生した「伊勢うまし豚」。餌に柑橘やアマニ油などを混ぜ、甘みのある脂を蓄えたやわらかな肉質のお肉になりました。



申込番号 JG 278-001

1 伊勢うまし豚 しゃぶしゃぶ用

ロース・モモ各400g / 原産地: 三重県 / 消費期間: 冷蔵で5日

チ



申込番号 JG 278-002

2 伊勢うまし豚 焼肉用

ロース・モモ各400g / 原産地: 三重県 / 消費期間: 冷蔵で5日

チ



着色料、保存料、発色剤を使わず、庄内SPF豚肉など選りすぐりの原材料を使用したハム・ソーセージのセットです。

申込番号 JG 279-002

1 無塩せきハム・ソーセージセット
 クラインボンレス150g、ベーコンブロック120g、ソーセージレバーペースト115g、ソーセージポーリッシュ・ソーセージチョリソー各95g / 賞味期間：冷蔵で21日

チ

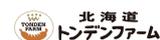


〈平田牧場〉三元豚を原料に、昆布、椎茸、鰹、帆立などのだしをバランスよく混ぜ合わせた、味わい豊かなハムとソーセージのセットです。

申込番号 JG 279-003

2 平田牧場ハム・ソーセージセット
 三元豚ソーセージ・三元豚荒挽きソーセージ各100g×2、三元豚ロースハム・三元豚生ハム各55g / 賞味期間：冷蔵で15日

チ



申込番号 JG 279-006

3 燻しロースハム・ウインナーセット
 荒挽ウインナー 100g×3、燻しロースハム 300g / 賞味期間：冷蔵で40日

チ



スギモノ



申込番号 JG 280-006

4 ハム詰合せ

スモークハム200g、ベーコン150g、ポークウインナー90g、ショルダーハム180g / 賞味期間: 冷蔵で60日

子乳

SAPPORO パルナハム



申込番号 JG 280-007

5 生ハム・ウインナー

チーズウインナー 100g、玉葱ウインナー 100g ×2、ポークグルメフランク120g、ベーコンスライス80g、ロースシンケン40g / 賞味期間:冷蔵で30日

子乳

SAPPORO パルナハム



申込番号 JG 280-008

6 バラエティー詰合せ

ベーコンスライス80g、ロースハムスライス65g、ロースシンケン40g、チーズウインナー100g、ポークローフ170g / 賞味期間:冷蔵で30日

子乳

岩手ハム



申込番号 JG 280-009

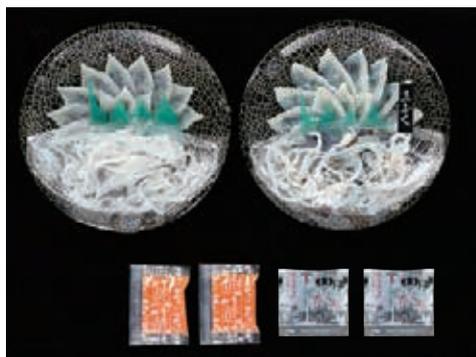
7 ハム・焼豚詰合せ

ロースハム300g×2、焼豚160g / 賞味期間: 冷蔵で90日

子小卵乳



下州ふぐ百花
味くら本店



申込番号 JG 281-002

1 ふぐ刺身味くらベセット

とらふぐ刺身15g、真ふぐ霜降り刺身20g、とらふぐ皮20g×2、ふぐポン酢・もみじおろし各10g×2 / 原料原産地：とらふぐ(養殖)・真ふぐ=国産 / 消費期間：冷蔵で4日

チ小

下州ふぐ百花
味くら本店



申込番号 JG 281-003

2 ふぐちり詰合せ

ふぐちり360g、ふぐつみれ80g、ふぐ醤油30ml×2、もみじおろし10g×2 / 原料原産地：しろさばふぐ・とらふぐ(養殖)=国産 / 消費期間：冷蔵で4日

チ小



申込番号 JG 282-002

1 赤えび

赤えび500g / 原産地:アルゼンチン / 消費期間:冷蔵で4日



申込番号 JG 282-003

2 ほたて貝柱

ほたて貝柱300g / 原産地:北海道 / 消費期間:冷蔵で4日





申込番号 JG 283-002

1 小樽産ほっけ西京漬・ 粕漬詰合せ

真ほっけ半身西京漬・真ほっけ半身粕漬
各120g×3 / 原料原産地: 真ほっけ=北
海道 / 賞味期間: 冷蔵で7日

チ



申込番号 JG 283-003

2 干物と粕漬詰合せ

真あじ一夜干し(2尾)計140g、いわし丸干し
(3尾)計75g、ぶり粕漬・さわら粕漬各80g×
2 / 原料原産地: 真あじ・真いわし・ぶり・さわ
ら=国産 / 賞味期間: 冷蔵で7日

※天候や水揚げの状況により、お届け日の変更
になる場合がございます。予めご了承ください。

チ



申込番号 JG 284-002

3 海鮮ひもの詰合せ

れんご鯛一夜干し140g、真さば一夜干し160g×2、真あじ一夜干し(2尾)計140g×2、ぶりみりん漬80g / 原料原産地: れんご鯛(黄鯛)・真さば・真あじ・ぶり=国産 / 賞味期間: 冷蔵で7日

※天候や水揚げ状況によりお届け日が変わる場合がございます。予めご了承ください。

チ小



申込番号 JG 284-003

4 北海道産 干物詰合せ

ほっけ開き1枚、さんま開き・いか開き×各2枚、塩秋鮭切身2切 / 原料原産地: ほっけ・さんま・するめいか・秋鮭=北海道 / 賞味期間: 冷蔵で7日

チ



申込番号 JG 284-005

5 富山湾きとときと味便り

ふくらぎ魚干し半身・さば文化干し半身×各1枚、あじみりん干し80g×2、ほたるいか素干し10尾 / 原料原産地: ふくらぎ・さば・あじ・ほたるいか=富山県 / 賞味期間: 冷蔵で7日

※パッケージが変わる場合がございます。予めご了承ください。

チ



申込番号 JG 285-003

1 秋鮭切身

秋鮭切身10切 / 原料原産地: 秋鮭 = 北海道 / 賞味期間: 冷蔵で6日

チ



申込番号 JG 285-004

2 紅鮭切身

紅鮭切身8切 / 原料原産地: 紅鮭 = ロシア / 賞味期間: 冷蔵で6日

チ



申込番号 JG 286-005

3 鮭の切身詰合せ

塩秋鮭切身3切、秋鮭西京味噌漬切身60g
×3 / 原料原産地: 秋鮭=北海道 / 賞味期
間: 冷蔵で7日

チ



申込番号 JG 286-004

4 サーモングルメセット

熟成鮭フレーク(鮭の魚醤仕立て)150g×
2、鮭フレーク(バター風味)110g、サーモン
ソーセージ100g×5 / 賞味期間: 常温で61
日

小 卵 乳

グル
メ



申込番号 JG 287-006

1 北海道産 いくら醤油漬

いくら醤油漬け50g×2 / 原料原産地: 鮭卵=北海道 / 賞味期間: 冷蔵で7日

チ小



申込番号 JG 287-004

2 数の子詰合せ

味付数の子・数の子松前漬け各120g / 原料原産地: にしんの卵=アメリカ・カナダ / 賞味期間: 冷蔵で7日

チ小



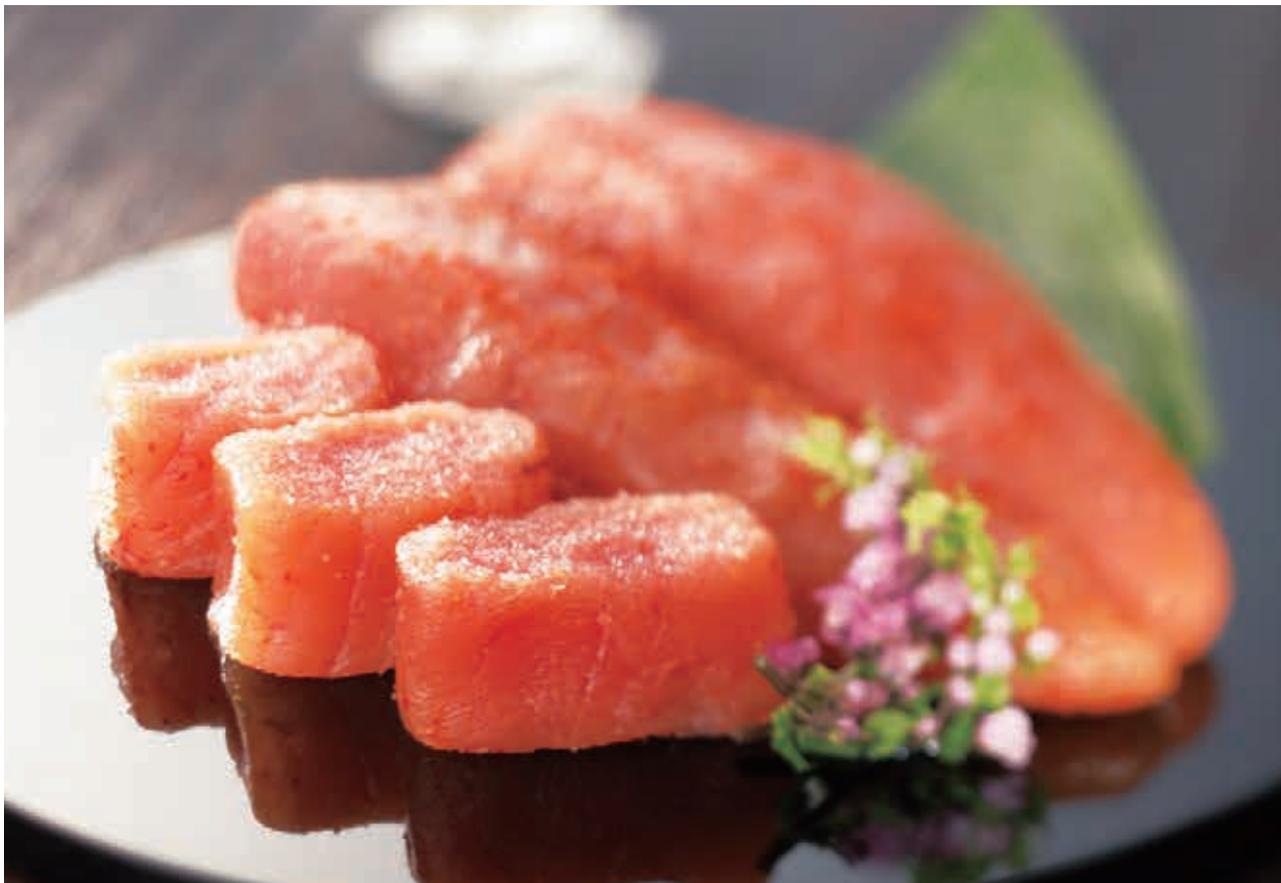
華やかな芳香の「大吟醸仕込」と、細切りの羅臼昆布を合わせて旨みを増幅させた「昆布風味」をお届け。一粒一粒が際立った食感です。

申込番号 JG 287-005

3 つぶつぶ生たらこ2種詰合せ

たらこ(大吟醸仕込・昆布風味)各160g / 原料原産地: すけとうだらの卵巣=アメリカ / 賞味期間: 冷蔵で12日

チ



申込番号 JG 288-003

1 辛子明太子

無着色辛子明太子320g / 原料原産地:すけとうだらの卵巣=ロシア / 賞味期間:冷蔵で12日

チ



申込番号 JG 288-004

2 昆布漬辛子明太子

無着色昆布漬辛子明太子320g / 原料原産地:すけとうだらの卵巣=ロシア / 賞味期間:冷蔵で12日

チ



申込番号 JG 288-005

3 辛子明太子

辛子明太子400g / 原料原産地:すけとうだらの卵巣=アメリカ・ロシア / 賞味期間:冷蔵で6日

チ小



申込番号 JG 289-005

1 北海道産 づけサーモン

づけサーモン100g×3 / 賞味期間:冷蔵で7日

チ小



申込番号 JG 289-004

2 松前漬詰合せ

鮭松前漬け・数の子松前漬け各120g / 賞味期間:冷蔵で7日

チ小



北海道で水揚げされた秋鮭に、しっかりと塩をすり込み低温でじっくりと熟成。遠赤外線直火で焼きあげた身を丁寧にほぐしました。

申込番号 JG 290-003

3 二年熟成塩漬け鮭 焼きほぐし

塩漬け鮭焼きほぐし80g×4 / 賞味期間:冷蔵で6ヵ月

チ



旬の大ぶりのホタルイカを、地元で100年の歴史を誇る大卸問屋「松本魚問屋」が選りすぐり、沖漬けにしました。濃厚な肝の風味とプリとした沖漬け3種の食べ比べをご堪能ください。

申込番号 JG 290-004

4 富山湾 ホタルイカ沖漬け詰合せ

ホタルイカ沖漬け(醤油漬・醤油麹漬・塩麹漬)各80g / 原料原産地:ホタルイカ=富山県 / 賞味期間:冷蔵で7日

チ小



北海道産サクラマスと、広大なカムチャッカの海で育った紅鮭を、北海道産ナラの木のチップでスモークし旨みを閉じ込めました。にしんのマリネには、程よく脂ののった北海道産の大ぶりにしんを使用しています。

申込番号 JG 290-005

5 燻製工房オードブルセット

サクラマススモークダイス70g、紅鮭スモークサーモン50g、にしんのマリネ60g×2 / 原料原産地:サクラマス=北海道、紅鮭=ロシア / 賞味期間:冷蔵で7日

チ小

グルメ



なだろ



じゃがいもをすり潰して昆布や鰹の旨みを加えた、ポタージュ仕立ての和風スープです。冷やしても温めてもおいしくお召し上がりいただけます。

申込番号 JG 291-003

1 和風スープ

甘えび130g×2、10種の野菜・とうもろこし・かぼちゃ・渡り蟹・繊維野菜各130g / 賞味期間:常温で2年

小 味 え か




浅草今半



不動の人気を誇る老舗の佃煮。その昔江戸っ子が好んだ牛なべを「家庭に持って帰りたい」というご要望から作られたのが〈浅草今半〉の牛肉佃煮です。

申込番号 JG 292-004

1 牛肉佃煮詰合せ

牛肉すきやき・牛肉やわらか煮・牛肉ごぼう・牛肉しめじ・牛肉れんこん各50g / 原料原産地:牛肉=国産 / 賞味期間:常温で9ヵ月

※お届けは2026年3月末まで。

小



〈味の浜藤〉が半世紀にわたり作り続けてきた西京漬。その確かな技術で選び抜いた魚を京都の白味噌に漬け込みました。

味の浜藤



申込番号 JG 293-003

1 西京漬詰合せ

鯖西京漬・サーモントラウト西京漬・銀ひらす西京漬各60g×2／原料原産地：鯖＝韓国、サーモントラウト＝ノルウェー・チリ、銀ひらす＝チリ・ニュージーランド他／賞味期間：冷蔵で14日

チ



三重県桑名で享保年間から蛤を扱ってきた貝新水谷家。その東京支店として、昭和10年に銀座で創業。昔ながらの伝統を受け継いだ味をお届けします。

申込番号 JG 294-004

1 やわらか煮詰合せ

ちりめん山椒・鰹でんぶ各30g、白糸夕吹昆布20g、牛肉そぼろ・椎茸昆布各40g、あさりふかし煮50g / 原料原産地：牛肉=オーストラリア / 賞味期間：常温で6ヵ月間





申込番号 JG 295-002

1 海鮮塩だし鍋

秋鮭切身・助宗鱈切身×各3切、花咲がに脚200g、ポイル帆立100g、食塩30g / 原料原産地：秋鮭・助宗鱈・花咲がに・帆立＝北海道 / 消費期間：冷蔵で5日

チカ

下町ふく百花
旬とら本産

日本の極み
PREMIUM DELIVERY
プレミアムデリバリー
RING BELL



申込番号 JG 295-003

2 あんこう鍋

あんこう350g、あんこうつみれ60g、合わせ味噌200g、鍋だし55g / 原料原産地：あんこう＝国産 / 消費期間：冷蔵で4日

チ小



申込番号 JG 295-006

3 山形芋煮鍋セット(3～4人前)

里芋400g、山形牛切り落とし・しめじ各150g、こんにゃく250g、長ねぎ1本、芋煮のたれ300ml / 原料原産地：牛肉＝山形県、里芋・こんにゃく粉・しめじ・長ねぎ＝国産 / 消費期間：冷蔵で4日

チ小



申込番号 JG 295-005

4 石狩鍋

秋鮭切身40g×3、ポイル海老6g×6、ポイルほたて・かに入つみれ・えび入つみれ各20g×3、ツボ抜きいか100g、冷凍うどん250g、たれ(味噌仕立て)50g×2 / 原料原産地：秋鮭・ほたて・いか＝北海道、えび＝カナダ / 消費期間：冷蔵で5日

チ小卵乳えか



申込番号 JG 296-005

1 月揚庵のさつまあげ

ごぼう天7個、しそ棒天・棒天×各4個、さつまいも天・野菜天×各3個、上揚・れんこん揚げ×各2個、桜島天1個 / 賞味期間: 冷蔵で7日

子小卵



申込番号 JG 296-004

2 ひとくち蒲鉾セット

チーズころん・ツナマヨころん・明太ころん各12個入×2 / 賞味期間: 冷蔵で18日

子小卵乳

【保冷バッグ】サイズ(約): 25×32×マチ15cm / 重量(約): 75g / 材質: ポリプロピレン、アルミ蒸着発泡ポリエチレン / 中国製



申込番号 JG 297-007

1 さばのみそ煮

さばのみそ煮170g×6 / 賞味期間:常温で6ヵ月



申込番号 JG 297-008

2 魚介の和惣菜40

里いもいか煮・紅鮭大根各200g、いわし生姜煮150g、さばの味噌煮120g、小どんぶりの素(にしん井・深川井・帆立井)各80g/賞味期間:常温で1年





日本の米育ち三元豚・金華豚のおいしさが濃厚に味わえる肩ロース肉を、オリジナルのブレンド味噌に漬け込みました。食欲をそそる味噌の風味は、赤身の中に白身(脂)が差し込んでいる濃厚な三元豚肩ロースと、相性抜群のおいしさです。

申込番号 JG 298-004

3 平田牧場味噌漬けセット

金華豚特製味噌漬け112g、三元豚特製味噌漬け・三元豚八丁味噌漬け各112g×2 / 原料原産地: 金華豚=山形県、三元豚=国産 / 賞味期間: 冷蔵で15日

チ



SAPPORO 札幌



北海道産豚肉使用の煮豚をお届け。豚肩肉を甘く香ばしいたれで煮込みました。とてもやわらかな仕上がります。

申込番号 JG 298-006

4 北海道産煮豚

煮豚200g×3 / 原料原産地: 豚肉=北海道 / 賞味期間: 冷蔵で60日

チ小



「みやざき地頭鶏」は直営鶏場で林間放し飼という独自の飼育法を採用し、ストレスを受けにくくのびのびと育ち、やわらかい肉質にしました。岩塩のみでシンプルに味付けした地鶏の豊かな旨みをご賞味ください。

申込番号 JG 299-005

1 みやざき地頭鶏 炭火焼鳥セット

炭火焼き鳥150g×2 / 原料原産地:鶏肉=宮崎県産 / 賞味期間:冷蔵で45日

チ



スギモノ



約120日という長期にわたって育てた歯ごたえのある名古屋コーチン。上品な香りと、コクが特徴です。

申込番号 JG 299-006

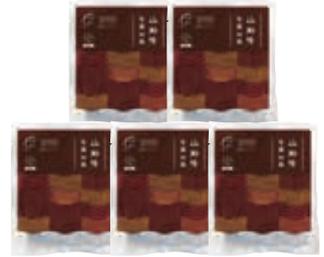
2 名古屋コーチン焼き鳥串セット

モモ串・ムネ串・ねぎま串各160g、たれ4袋 / 原料原産地:鶏肉=国産 / 賞味期間:冷蔵で4日

チ小



日本の極み PREMIUM DELIVERY 山形県産牛肉 RING BELL



山形牛に、山形県で作られた赤ワインを使ったたれで煮込み、コクのあるまろやかな味に仕上げました。湯せんで温めるだけの簡単調理で味わい深い牛丼が楽しめます。

申込番号 JG 300-004

3 山形牛牛丼の具

山形牛牛丼の具180g×5 / 原料原産地：牛肉＝山形県 / 賞味期間：冷蔵で22日

チ小



米沢市



山形県米沢のブランド豚「天元豚」は、自然豊かな吾妻山麓で現地の清らかな水と、良質な飼料を与えて育ちました。肉のやわらかさ、甘さ、脂の旨みのバランスが優れた豚肉を贅沢に使用した豚丼は、特製のたれを合わせ、食欲をそそる味付けに仕上げられています。

申込番号 JG 300-005

4 米沢天元豚 豚丼の具

豚丼の具130g×5 / 原料原産地：豚肉＝山形県 / 賞味期間：冷蔵で30日

チ小



スギモト



明治33年創業の名古屋の老舗精肉店<スギモト>が選んだ国産牛を使って作った「ローストビーフ」をお届けします。

申込番号 JG 301-006

1 国産牛モモローストビーフ

国産牛モモローストビーフ300g、ローストビーフソース20g×2、レホール3g×2 / 原料原産地:牛肉=国産 / 賞味期間:冷蔵で14日

チ小



DeliciaYell

デリシャエール



氷温熟成により旨みが凝縮され、しっとりとやわらかいローストビーフ。食べやすく小分けタイプとなっており、保存に便利です。

申込番号 JG 301-005

2 氷温熟成小分け ローストビーフ

ローストビーフ85g×4、オニオンソース40g×4 / 原料原産地:牛肉=オーストラリア / 賞味期間:冷蔵で14日

チ小



しぐれ煮は旨みの強い山形牛と、山形県産の赤ワインで旨みたっぷり仕上げています。またそぼろにも山形牛を使用し、しっかりと仕上げました。

申込番号 JG 302-005

3 山形牛佃煮セット

しぐれ煮(生姜・山椒・かつお)・そぼろ(しいたけ)各50g、そぼろ(ごぼう)50g×2 / 原料原産地:牛肉=山形県 / 賞味期間:冷蔵で22日

チ小



コシが自慢の島原手延べそうめんを使用した「和養生にゆうめん」と、自然素材とゴロゴロ野菜がおいしい「五養粥」を詰め合わせました。

申込番号 JG 302-008

4 和養生にゆうめんと五養粥13食セット

五養粥(フリーズドライ)(中華風醤油味19.2g×2、生姜入り白湯仕立て・ほうれん草&豆乳味各18.6g×2、三種のハーブ&トマト味20.4g×2、かぼちゃ入り和風味19.9g×2)、和養生にゆうめん(フリーズドライ)(鶏とゆばの柚子塩26.5g、鴨南蛮28.7g、豆乳担々28.5g / 原料原産地:うるち米=国産 / 賞味期間:常温で1年7ヵ月

小卵



本格中華レストラン鹿鳴春監修の鱻鱻粥。ふかひれとシャキシャキ食感の小松菜や黒きくらげを鶏や魚介のスープでお粥に仕立てました。フリーズドライですのでお湯をかけるだけでお召しあがりいただけます。

申込番号 JG 302-007

5 鱻鱻粥(ふかひれかゆ)

鱻鱻粥(フリーズドライ)17g×8 / 原料原産地:うるち米=国産 / 賞味期間:常温で120日

小卵



RESTAURANT
Ryuzu



申込番号 JG 303-005

1 国産牛のビーフシチュー
ビーフシチュー 220g×4 / 原料原産地: 牛肉=国産 / 賞味期間: 常温で2年



新宿 中村屋



申込番号 JG 303-004

2 プチシチュー詰合せ

プチシチュー(ビーフ) 120g×6、プチシチュー(クリーム) 120g×5 / 原料原産地: 牛肉=オーストラリア / 賞味期間: 常温で1年6カ月





RISTORANTE
Al Porto
イタリア料理 アルポルト
アルポルト

パスタ、リゾット、グラタンなど
様々な料理にご使用いただける
〈アルポルト〉のオーナーシェフ片岡宏之が
監修したイタリアンソースです。



申込番号 JG 304-006

3 イタリアンソースセット

なすがゴロゴロミートソース・蟹のトマトク
リームソース各140g×3、黒トリュフのクリー
ムソース140g×2 / 賞味期間: 常温で1年

小乳か



日本の
極み
PREMIUM
DELIVERY
プレミアムデリバリー
RING BELL

生ハムならではの熟成香と
角のとれた塩味、旨みのある脂身の
存在を感じることができます。
ワインをはじめとするお酒のお供に、
オードブルやサラダのトッピング、
料理のアクセントにも。



申込番号 JG 304-005

4 生ハムジャーキー ～スペイン産生ハム使用～

生ハムジャーキー 30g×4 / 原料原産地: 豚
肉=スペイン / 賞味期間: 常温で6ヵ月