



スギモト



申込番号 JG 305-003

1 松阪牛入り煮込みハンバーグ

煮込みハンバーグ100g(ハンバーグ70g、ソース30g)×5 / 原料原産地:牛肉=三重県 / 賞味期間:冷蔵で14日

チ小卵乳



山形牛を贅沢に使用し仕上げたハンバーグ。山形県産の赤ワインと酒粕などの発酵食品を使用することでより深みを感じられます。

申込番号 JG 305-004

2 山形牛特製ハンバーグ

山形牛特製ハンバーグ140g(固形量100g)×6 / 原料原産地:牛肉=山形県 / 賞味期間:冷蔵で22日

チ小卵乳



米沢牛 黄木



申込番号 JG 305-005

3 米沢牛入り濃旨デミハンバーグ

デミグラスハンバーグ140g(ハンバーグ110g、ソース30g)×5 / 原料原産地:牛肉=山形県 / 賞味期間:冷蔵で7日

チ小卵乳



北海道
トンデンファーム



申込番号 JG 306-008

4 北海道産ポークハンバーグ

ポークハンバーグ90g×6 / 原料原産地: 豚肉
=北海道 / 賞味期間: 冷蔵で40日

チ小卵乳



スギモノ



申込番号 JG 306-009

5 黒毛和牛入りハンバーグ

黒毛和牛入りハンバーグ100g×7、ハンバーグ
ソース20g×7 / 原料原産地: 牛肉=国産 /
賞味期間: 冷蔵で25日

チ小卵乳



黒毛和牛



申込番号 JG 306-007

6 黒毛和牛・

国産豚焼きハンバーグ

DX焼きハンバーグ130g×6、和風ソース20g×
6 / 原料原産地: 牛肉=国産 / 賞味期間: 冷
蔵で7日

チ小卵乳



国産の黒毛和牛を100%使用し、国産の玉ねぎ、じゃがいも、にんじんを加えて煮込みました。素材の形を崩さずにやわらかく仕上げています。化学調味料を使用せず、素材の旨みと数種類のスパイスを使用したカレーです。



申込番号 JG 307-006

1 黒毛和牛と国産野菜の ビーフカレー

ビーフカレー 200g×8 / 原料原産地:牛肉
＝国産 / 賞味期間:常温で2年
※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



アシエット

大正12年に神戸で生まれた洋食店の味を受け継いだ本格派の味。
玉ねぎの甘みとトマトの酸味が効いた、
味わい深い欧風ビーフカレーです。



申込番号 JG 307-005

2 ビーフカレー

ビーフカレー 200g×4 / 原料原産地:牛肉
＝オーストラリア他 / 賞味期間:冷蔵で14日





帝国ホテルキッチン

帝国ホテルキッチン

ご自宅でも手軽に伝統の味わいを
楽しめるよう加工しました。
独自ブレンドしたスパイスと野菜の
旨みが溶け込んだ特製カレーです。



申込番号 JG 308-005

3 チキンカレー・ 牛挽カレーセット

牛挽カレー バリ風180g×4、チキンカレー
インド風180g×3 / 原料原産地: 牛肉=
オーストラリア、ニュージーランド / 賞味期
間: 常温で2年



RISTORANTE
Al Porto
イタリア料理 アルポルト

アルポルト

東京・西麻布にある本格イタリア料理の店
〈アルポルト〉のオーナーシェフ片岡護氏が
監修したベジタブルカレー。
素材を活かすイタリアンならではの野菜の味と風味が
しっかり堪能できるカレーです。



申込番号 JG 308-006

4 イタリアンベジタブルカレー
イタリアンベジタブルカレー 200g×8 / 賞
味期間: 常温で2年
※原材料に肉を使用しております。





 新宿 中村屋



申込番号 JG 309-006

1 老舗の国産カレー詰合せ

国産牛肉のビーフカレー 170g×3、国産鶏肉のチキンカレー・
4種国産野菜の野菜カレー各170g×2 / 原料原産地：牛
肉・鶏肉＝国産 / 賞味期間：常温で1年6ヵ月



申込番号 JG 310-005

2 ビーフカレー

ビーフカレー 200g×8 / 原料原産地:牛肉=カナダ / 賞味期間:常温で2年

小乳



申込番号 JG 310-006

3 米沢牛ビーフカレー

ビーフカレー 150g×5 / 原料原産地:牛肉=山形県 / 賞味期間:常温で2年

小乳



申込番号 JG 310-007

4 こだわり九州カレー

薩州牛牛すじ煮込カレー・かごしま黒豚さつまカレー・合馬産筒カレー各200g、桜島鶏骨付きカレー 250g、博多とんこつ(ビーフカレー・ポークカレー)各180g / 原料原産地:牛肉(牛すじカレー)・豚肉(黒豚カレー)・鶏肉=鹿児島県 / 賞味期間:常温で2年

小乳



申込番号 JG 310-009

5 フレンチシェフの 深みビーフカレー

ビーフカレー 180g×8 / 原料原産地:牛肉=オーストラリア / 賞味期間:常温で2年

小乳



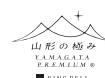
粒の大きさ、白い輝き、旨さ、香り、粘りが特徴の「つや姫」。炊いてほれぼれ、冷めてもおいしいお米です。

申込番号 JG 311-006

1 特別栽培米 山形県産 つや姫

特別栽培米つや姫3kg / 原産地:山形県

※原料不足により、11月1日以降のお届けとなります。



炊きあがりの粒立ちが良く、しっかりした弾力・粘りもあり、あっさり上品で食べ飽きないおいしいお米です。

申込番号 JG 311-007

2 特別栽培米 山形県産 雪若丸

特別栽培米雪若丸3kg / 原産地:山形県

※原料不足により、11月1日以降のお届けとなります。



岩手県が約10年かけ開発したオリジナル品種。炊きあがりの白さと香りの良さが際立ち、粘りと硬さのバランスがよく、甘みが噛むほど広がります。

申込番号 JG 312-007

3 岩手県産 銀河のしずく

銀河のしずく3kg / 原産地：岩手県

※原料不足により、10月20日以降のお届けとなります。



秋田の豊かな自然の中で丹精込めて育まれた『あきたこまち』は、もちもちの粘りが特徴で、ツヤがあり炊きあがりもふっくら。

申込番号 JG 312-008

4 特別栽培米

秋田県産 あきたこまち

特別栽培米あきたこまち3kg / 原産地：秋田県

※原料不足により、10月1日以降のお届けとなります。



収穫後、機械で乾燥させず、おひさまの力と長野県の乾燥した風でゆっくり乾燥させることによって、お米の旨みと甘みが凝縮されたこしひかりは、炊きあがった時の香りの良さが格別です。

申込番号 JG 313-006

1 天日干し 長野県産 こしひかり

こしひかり2.5kg / 原産地: 長野県

※原料不足により、10月20日以降のお届けとなります。



炊きあがりには白く艶やかで、しっかりとした粘りとバランスの良い甘みをもつ「きぬむすめ」。つるんとした食感とさっぱりとした後味が感じられます。

申込番号 JG 313-007

2 島根県産 きぬむすめ

きぬむすめ2.5kg / 原産地: 島根県

※原料不足により、10月20日以降のお届けとなります。



山鹿市を含む熊本県北部地区の「ひのひかり」は歯ざわりが良く、しっかりとした粘りとほどよい甘みを兼ね備え、香り高い優れたお米です。

申込番号 JG 314-008

3 熊本県山鹿産 ひのひかり

ひのひかり2.5kg / 原産地:熊本県

※原料不足により、11月10日以降のお届けとなります。



山形県庄内地方で元気に育ったはえぬきをパックごはんにしました。電子レンジで加熱するだけで楽しめます。

申込番号 JG 314-009

4 はえぬきパックごはん

包装米飯(白飯)160g×20 / うるち米:山形県産 / 賞味期間:常温で8ヵ月



石川県産のもち米と国産の小豆を使用したパック赤飯。電子レンジで簡単に炊きたての赤飯を楽しめます。もち米好きの方はぜひ一度お試しください。

申込番号 JG 314-010

5 姫の赤飯

包装米飯(赤飯)160g×16 / 原料原産地:もち米=石川県 / 賞味期間:常温で7ヵ月



産地から届いた玄米を、精米から最終包装までもち米の鮮度・風味をそのまま生かした無菌化ラインで一貫生産したお餅です。きねつき製法ならではのなめらかでよく伸びるのに、適度なコシがあるおいしいお餅に仕上がりました。

申込番号 JG 314-007

6 選抜お餅味くらべ

丸餅(北海道・兵庫)各300g(10個)×2、丸餅(新潟・石川・島根)各300g(10個) / 原料原産地:もち米=国産 / 賞味期間:常温で1年





麺は小麦胚芽入りの熟成させた細ちじれ麺。麺に合わせて開発された醤油味のスープは、あっさりしていながらコクがあります。

申込番号 JG 315-003

1 月山ラーメン

生麺130g×8、醤油スープ33g×8、チャーシュー 50g×4
／ 賞味期間：冷蔵で13日

チ小卵



申込番号 JG 315-004

2 尾道ラーメン

生麺100g×7、スープ55g×7、かつお節2g×7 / 原料原
産地：かつおのふし＝国産 / 賞味期間：常温で25日
※ご注文後、20日以降のお届けとなります。

小卵



申込番号 JG 315-005

3 龍上海赤湯からみそラーメン チャーシュー・メンマセット

龍上海ラーメン(めん130g×2、スープ72g×2、辛味噌
12g×2)×2、チャーシュー・メンマ46g×4 / 賞味期間：
冷蔵で15日

チ小





申込番号 JG 316-003

3 函館ラーメン

函館生ラーメン塩味(生麺120g×3、塩スープ44g×3)×2、元祖函館バスマン(生麺120g×3、塩スープ50g×3)×2、函館生ラーメン焼塩味(生麺120g×2、焼塩スープ45g×2)×2 / 賞味期間: 常温で30日

小卵乳え



申込番号 JG 316-004

4 素材旨麺 東北セット

青森魚介豚骨醤油味(生麺120g、スープ46g)×2、秋田醤油味(生麺120g、スープ40g)×2、岩手磯塩味(生麺120g、スープ37g)×2、山形味噌味(生麺120g、スープ36g)×2、宮城辛味噌味(生麺120g、スープ45g)×2、福島鶏塩味(生麺120g、スープ39g)×2 / 賞味期間: 常温で30日

小卵乳



申込番号 JG 316-005

5 博多福重家ラーメン

半生麺100g×10、とんこつスープ49g×10、辛子高菜120g / 賞味期間: 常温で60日

小



申込番号 JG 316-007

6 あごだし醤油・岩塩ラーメン

ラー麦乾麺80g×12、あごだし醤油スープ40g×6、岩塩スープ36g×6、磯紫菜0.3g×12 / 賞味期間: 常温で10ヵ月

小





日本
極み
PREMIUM
DELIVERY
2025年7月
RING BELL



びよんびよん舎で大人気の三大冷麺がお楽しみいただける贅沢セット。一番人気の盛岡冷麺に、熟成発酵ベジソースのほのかな酸味と奥深い辛みのバランスが絶妙なピビン冷麺と、桑の風味が上品に香る桑の葉冷麺。びよんびよん舎自慢の味をご家庭でもそのままお楽しみいただけます。

申込番号 JG 317-004

1 びよんびよん舎 冷麺三種詰合せ

盛岡冷麺712g(麺150g×2、スープ160g×2、キムチ40g×2、穀物酢5g×2、ごま1g×2)、ピビン冷麺632g(麺130g×2、ソース140g×2、大根漬け40g×2、穀物酢5g×2、ごま1g×2)、桑の葉冷麺712g(麺150g×2、スープ160g×2、大根漬け40g×2、穀物酢5g×2、ごま1g×2) / 賞味期間:冷蔵で6日

チ小密



日本
極み
PREMIUM
DELIVERY
2025年7月
RING BELL



びよんびよん舎自慢の温かスープで食べる3種類の温麺の詰合せ。牛バースのkok深いスープに野菜の旨みが溶け込んだkok旨の盛岡温麺に、数種類の香味野菜をブレンドした奥深い辛みと深いkokのユッケジャンスープと、牛骨をじっくり煮込んだ雪の様に白く優しい塩味のソルロンタン。地元盛岡で愛される自慢の味をぜひお楽しみください。

申込番号 JG 317-005

2 びよんびよん舎 温麺三種詰合せ

盛岡温麺802.8g(麺150g×2、スープ250g×2、ごま1g×2、黒胡椒0.2g×2、唐辛子0.2g×2)、ユッケジャン辛温麺812g(麺150g×2、スープ210g×2、辛味調味料40g×2、穀物酢5g×2、ごま1g×2)、雪濃温麺802.4g(麺150g×2、スープ250g×2、ごま1g×2、黒胡椒0.2g×2) / 賞味期間:冷蔵で11日

チ小え



名古屋で120年余の歴史を守る、老舗の
麺。吟味を重ねて選んだ各地の小麦粉を、
麺の種類や季節に応じて配合。保存料な
どの添加物はいっさい使わず、塩のみを
加えて伝統の製法でつくられます。半生
きしめん、半生うどんのセットは、カツ
オ節を上からたっぷりかけていただくの
が名古屋流です。

申込番号 JG 318-005

3 名古屋よしだ麺 半生麺セット

半生きしめん・半生うどん各240g×4 / 賞
味期間: 常温で60日

小



120年余の伝統を誇る名古屋の老舗、吉
田麺業。保存料などの添加物はいっさい
使用せず、小麦粉、塩のみを材料に、昔
ながらの製法で伝統の味を守っています。
コシのある、モチモチとした食感をお楽し
みください。

申込番号 JG 318-006

4 名古屋よしだ麺 乾麺セット

細うどん240g×4、そうめん200g×4 / 賞
味期間: 常温で1年

小



申込番号 JG 319-004

1 北海道産小麦使用
三輪そうめん ゆめうまし
三輪素麺50g×26 / 賞味期間: 常温で3年
小



申込番号 JG 319-007

2 揖保乃糸
手延素麺(紺帯)50g×28 / 賞味期間: 常温で
2年6ヵ月
小



申込番号 JG 319-006

3 三輪素麺 くらしひねもの 蔵出古品
手延素麺50g×22 / 賞味期間: 常温で2年
小



申込番号 JG 320-007

1 北海道中標津十割そば
十割そば200g×4 / 賞味期間: 常温で2年
そ



申込番号 JG 320-008

2 信州戸隠そば・国産本十割そば
信州戸隠そば200g×4、国産本十割そば200g×3 / 賞味期間: 常温で1年
小そ



申込番号 JG 320-006

3 もち麦うどん
もち麦うどん270g×10 / 賞味期間: 常温で1年6ヵ月
小



山形県産の選り抜かれた果実を使用し、果物の果肉感と香りが味わえるジャムです。甘さのキレが良く香りを引き立てるグラニュー糖と和三盆糖を使用し、色素、香料不使用で果実本来の風味を大切に作られています。

申込番号 JG 321-002

1 果物を楽しむジャム

いちご・ブルーベリー・もも・ラ・フランス各145g / 原料原産地：山形県 / 賞味期間：常温で10ヵ月
※原料となるフルーツは山形県産を使用しているため、天候や収穫の状況により、商品のセット内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。



標高250mの山形県鶴岡市の羽黒で実った新鮮なブルーベリーをジャムに。土壌をやわらかくして根を深く張らせ、土中の浸透水だけで育てることで、糖度12～14度の甘い果実に。素材の甘さとたっぷりのツブツブ食感をお楽しみください。

申込番号 JG 321-003

2 月山高原ブルーベリージャム

ブルーベリージャム250g×2 / 原料原産地：山形県 / 賞味期間：常温で120日



申込番号 JG 322-005

3 はちみつダルダニー

ダルダニー 125g / 原産国: スイス(採蜜国=スイス) / 賞味期間: 常温で2年

※はちみつは保存温度により白く結晶化する場合がございますが品質には問題ございません。その場合は温めてお召しあがりください。※はちみつの色が時期によって写真と異なる場合がございます。

※はちみつは1歳未満の乳児には与えないでください。



申込番号 JG 322-006

4 花のはちみつ 2 本セット

花のはちみつ250g×2 / 原産国: フランス(採蜜国=フランス) / 賞味期間: 常温で2年

※はちみつは保存温度により白く結晶化する場合がございますが品質には問題ございません。その場合は温めてお召しあがりください。

※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※はちみつは1歳未満の乳児には与えないでください。

山田養蜂場
YAMADA BEE FARM



申込番号 JG 322-007

5 国産はちみつ 2 本セット

里山のぼだいじゅ蜂蜜・里山のからすさんしょう蜂蜜各120g

【スプーン】サイズ(約): 全長14.5cm / 材質: 18-8ステンレス(ミラー研磨仕上) / 原産国: 日本 / 賞味期間: 常温で2年

※はちみつは保存温度により白く結晶化する場合がございますが品質には問題ございません。

※はちみつは1歳未満の乳児には与えないでください。



申込番号 JG 322-008

6 マヌカ蜂蜜 MGO100⁺

マヌカ蜂蜜170g×2 / 原産国: ニュージーランド(採蜜国=ニュージーランド) / 賞味期間: 常温で2年

※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※はちみつは1歳未満の乳児には与えないでください。



フタを開けるとトリュフの芳醇香りが広がる塩。クリームパスタのアクセントやオムレツなどの卵料理、おにぎりにも使えます。温野菜につけて野菜の旨みとトリュフの香りをシンプルに楽しむのもおすすめです。

申込番号 JG 323-005



1 白トリュフ塩

白トリュフ塩(トリュフ0.3%入)30g×2 / 原産国:イタリア / 賞味期間:常温で3年
※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



フレッシュな香りとほのかな苦みを感じるオイルは、ざく切りのトマトと和えてパンにのせたブルスケッタや定番のカプレーゼにぴったり。

申込番号 JG 323-003



2 エクストラバージン オリーブオイル

エクストラバージンオリーブオイル91g×2 / 原産国:イタリア / 賞味期間:常温で1年6か月
※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



甘みの中にやわらかい酸味があり、まろやかな味わいが特徴のバルサミコ酢は、肉料理の隠し味やチーズ、バニラアイスのソースにぴったり。

申込番号 JG 323-004



3 バルサミコ酢

バルサミコ酢500ml×2 / 原産国:イタリア / 賞味期間:常温で5年
※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



NISSHIN **oilio**



申込番号 JG 324-002

4 オイルセット

ヘルシーオフ・ヘルシーベジオイル各350g
x2、ヘルシーキャノーラ油350g x4 / 賞味
期間: 常温で2年1ヵ月



Kiyoo



申込番号 JG 324-003

5 オリーブジュース100%オイル
エキストラバージンオリーブオイル182g x2
/ 原産国: オーストラリア / 賞味期間: 常
温で3年



宮崎県五ヶ瀬町のイタリアントマトと猪肉を、五ヶ瀬ワインで煮込みました。スパイスを効かせた、おとなのひと品です。

申込番号 JG 325-005

1 宮崎ジビエソース

ジビエソース120g×2 / 賞味期間：常温で6ヵ月



申込番号 JG 325-006

2 バラエティセット

アルフォンソマンゴードリンク350g、飲む酢オレンジ+蜜柑黒酢200ml、甘・にんじンドレッシング240ml、有機のトマトケチャップ300g、ブルーベリージャム240g / 原料原産地：マンゴー＝インド、ブルーベリー＝カナダ / 賞味期間：常温で6ヵ月
※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

小



天保15年(1844年)に紅花商として創業した山形県山形市にある〈丸十大屋〉より、薩摩節と肉厚の日高昆布を使って本醸造しょうゆとブレンドしたしょうゆ風調味料の「味マルジュウ特撰」をお届けします。

申込番号 JG 326-003

1 丸十大屋 しょうゆ

しょうゆ(味マルジュウ特撰)720ml×3 / 賞味期間: 常温で1年6ヵ月



申込番号 JG 326-004

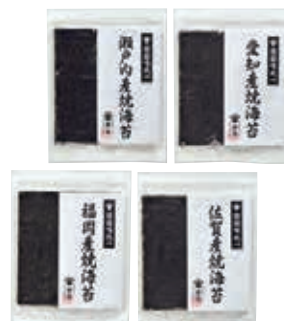
2 有機醤油

有機醤油(濃口)300ml×4、有機醤油(淡口)300ml×2
/ 賞味期間: 常温で1年6ヵ月





日本橋
會井五藏海苔店



申込番号 JG 327-007

1 産地別焼海苔詰合せ

焼海苔各板のり8枚 / 原料原産地:海苔＝
瀬戸内・愛知・福岡・佐賀 / 賞味期間:常
温で180日



申込番号 JG 327-008

2 有明海産味付海苔「撰」

味付海苔8切12枚×2袋(板のり3枚分)×8
/ 原料原産地:海苔＝有明海 / 賞味期間:
常温で1年





申込番号 JG 328-003

4 和素材スープ詰合せ

椎茸のお味噌汁(九州合わせみそ)9.1g×4、椎茸のお吸物(あごだし)5.7g×4、海苔のお吸物7.4g×4 / 賞味期間:常温で1年6ヵ月

小



申込番号 JG 328-006

5 お茶漬け、有明海産味付海苔詰合せ「和の宴」

味付海苔8切12枚×2袋(板のり3枚分)×2、梅茶漬け・鮭茶漬け各(7g×4袋)×2、のり茶漬け(5.5g×4袋)×2 / 原料原産地:海苔=有明海 / 賞味期間:常温で1年

小 中 大



marukome HOKO



申込番号 JG 328-005

6 マルコメ京懐石味噌汁・宝幸フリーズドライスープ

即席みそ汁(茄子)11.5g×2、即席みそ汁(野菜)17.4g×2、即席みそ汁(長ねぎ)15.7g×4、乾燥スープ(もずく)6.3g×2、乾燥スープ(ごぼう)7.6g×2、乾燥スープ(はかた)7g×2 / 賞味期間:常温で1年

小



申込番号 JG 329-006

うめざいか
1 梅彩花 はちみつ梅

はちみつ梅干(塩分約8%)430g / 原料原産地:梅=和歌山県 / 賞味期間:常温で1年



申込番号 JG 329-007

うめざいか
2 梅彩花 しそ漬梅

しそ漬梅干(塩分約11%)430g / 原料原産地:梅=和歌山県 / 賞味期間:常温で1年



申込番号 JG 330-006

1 やきとりたべくらべ缶セット

やきとり たれ味75g(固形量55g)×3、やきとり
たまご たれ味155g(固形量105g)×3、とりたま
たれ味90g(固形量60g)×3、とりつくね ね
ぎだれ味70g(固形量55g)×2 / 賞味期間: 常
温で3年

小 卵 鶏



申込番号 JG 330-007

2 バラエティ缶詰セット

オイル不使用シーチキンマイルド70g×4、シー
チキンマイルド・オイル不使用シーチキンフレー
ク・シーチキンLフレークコラーゲン各70g×3
/ 賞味期間: 常温で3年



申込番号 JG 330-005

3 弁当缶セット

牛めし185g×4、チキンドライカレー・とりめし
各185g×3/うるち米: 国産 / 賞味期間: 常温
で3年

小



仲井芳東園



申込番号 JG 331-003

1 京都府産宇治茶詰合せ

上煎茶100g×2 / 原料原産地:茶葉=京都府 / 賞味期間:常温で1年

金鈴木園



申込番号 JG 331-004

2 狭山茶詰合せ

狭山深蒸し茶120g×2 / 原料原産地:茶葉=日本 / 賞味期間:常温で1年



99.6%カフェインフリー。希少なコロンビア産スペシャルティコーヒー豆を直輸入し、コクがあり苦味が強すぎない中煎りに焙煎。国内工場で化学物質を一切使用しない方法でカフェインを取り除いているため、豆の実力をしっかり感じとれます。

申込番号 JG 332-004

1 デカフェコーヒーセット

国内加工デカフェコーヒー豆60g×2、国内加工デカフェコーヒーバッグ8g×6、国内加工デカフェドリップバッグコーヒー10g×4 / 生豆生産国:コロンビア / 賞味期間: 常温で9ヵ月


コーヒーという情熱



申込番号 JG 332-006

2 ドリップオン コーヒーセット

オリジナルテイスト・エクセレントテイスト・マイルドテイスト・リッチテイスト各(8g×5)×2 / 生豆生産国:コロンビア・ブラジル・メキシコ他 / 賞味期間: 常温で1年6ヵ月



申込番号 JG 333-003

1 有機紅茶詰合せ

有機ウバティー・有機ダージリンティー・有機アールグレイティー各40g×2 / 原産国:スリランカ/賞味期間:常温で2年

※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

Chef-d'œuvre



申込番号 JG 333-004

2 アフタヌーンティー セレクション

ダージリン スーペリア・セイロン ウバ・ピュア アールグレイ各100g / 原産国:ダージリン=インド、セイロンウバ=スリランカ、アールグレイ=日本 / 賞味期間:常温で2年

Chef-d'œuvre



申込番号 JG 333-005

3 フルーツティーセット

フルーツティー(アップル・レモネード)各50g / 賞味期間:常温で2年



中玉で甘み・品質・食味と、バランスが整っているあかつきを贅沢に絞った、桃の味そのまま味わえる果汁100%ストレートジュースです。

申込番号 JG 334-006

1 あかつき桃ジュース

ももジュース160g×12 / 原料原産地: 福島県 / 賞味期間: 常温で1年

※お届けは8月20日～5月31日。



山形県産の果実を贅沢に絞った「ストレート果汁100%ジュース」です。果物が持つ芳醇な香りとはほどよい甘みを、そのままお届けします。

申込番号 JG 334-007

2 プレミアムデザートジュース

アップル・グレープ・ラフランス・ピーチ各160g×4 / 原料原産地: 山形県 / 賞味期間: 常温で1年
※原料となるフルーツは山形県産を使用しているため、天候や収穫の状況により、商品のセット内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。



申込番号 JG 334-008

3 飲む酢濃縮4本セット

飲む梅酢濃縮270ml×2、飲む柿酢濃縮(アップル・山ぶどう)各270ml / 賞味期間: 常温で1年

“カラダにうれしい”健康ドリンク

身体を健やかに保つためのおいしいドリンクを集めました。
毎日の食生活にプラスして、健康をサポートします。



老舗酒蔵が造る ノンアルコールの甘酒

約300年の歴史を持つ、山形県屈指の酒蔵『寿虎屋酒造』が開発した、山形県産「つや姫」の米麴100%で造ったノンアルコールの甘酒です。純米吟醸酒と同レベルの精米歩合55%まで磨きあげた米を使用することで、美しい白色が生まれます。雑味のないすっきりとした甘さと濃厚な飲み口、米の粒々感も楽しめます。「飲む点滴」とも呼ばれる甘酒で健康をサポートしませんか。



数量限定

申込番号 JG 335-006

1 つや姫色白甘酒2本セット

甘酒720ml×2 / 賞味期間: 冷蔵で90日

※お届けは10月1日～6月30日。

チ



浅蒸しでお茶の旨みを 味わえる冷緑茶

静岡県豊かな茶畑から、茶師十段 田中祥文氏監修の選りすぐりの茶葉を使用してこだわって作られた駿河のめぐみ。上品で透き通った香り高い浅蒸しで仕上げました。味がまろやかで旨みがあるのは健康維持のために良いと言われているエピガロカテキンによるもの。おいしさを追及して作りあげたおいしいお茶をお届けします。



申込番号 JG 335-007

2 駿河のめぐみ(冷緑茶)

緑茶195g×20 / 原料原産地: 茶葉＝静岡県 / 賞味期間: 常温で9ヵ月



×20



秘められた柿酢パワー 食生活に取り入れてみませんか？

山形県庄内地方の旬鮮素材にこだわった、創作イタリアンレストラン〈アル・ケッチアーノ〉奥田政行シェフ考案のドリンク。「食の都庄内」親善大使も務める奥田氏の世界をお楽しみいただけます。気軽に飲めるストレートタイプで、飲みやすさにこだわったマイルドでフルーティな味わいです。古くから「柿が赤くなれば医者が青くなる」といわれるほど栄養豊富な柿。健康維持を目指す方に嬉しいドリンクです。



申込番号 JG 336-004

3 庄内柿酢とオレンジの ビネガードリンク

庄内柿酢とオレンジのビネガードリンク
300ml×6 / 賞味期間：常温で8ヵ月



はちみつと国産果汁から作った 美容や健康にも嬉しい2種のハニードリンク

はちみつと天然果汁のみで出来た、希釈タイプのドリンクです。はちみつは、天然の栄養成分の宝庫。果実の風味とまろやかなのはちみつの甘さ、素材のよさをシンプルに活かしたドリンクなので、日常に取り入れやすく、飽きのこない飲みやすさです。柚子みつ・檸檬みつは5倍希釈、梅みつは4倍希釈なので、炭酸、お湯、豆乳などで割ってお召しあがりください。毎日の暮らしにはちみつを取り入れて、健やかな時間を楽しみましょう。

金澤 やまざし 養蜂場

申込番号 JG 336-006



4 ハニードリンクセット

柚子みつ(5倍希釈) 300ml、梅みつ(4倍希釈)・檸檬みつ(5倍希釈) 各200ml / 賞味期間：常温で1年
※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※原料にはちみつを使用しています。1歳未満の乳児には与えないでください。



搾った無濾過の原酒に手を加えず瓶詰め。はなやかな香り、キレのある味わい、のど越しのよい淡麗辛口のお酒です。

数量限定

申込番号 JG 337-006

1 寿虎屋酒造

純米吟醸生酒 蔵人秘蔵

純米吟醸生酒720ml / 米・米麴:国産

原材料:米、米麴

アルコール分:16度

日本酒度:+1(普通)

チ



上品でおだやかな吟香に米の旨みとコクが調和し、幅のある味わいが楽しめます。洗練された芳醇な酒で後味がすっきりとしています。

申込番号 JG 337-007

2 寿虎屋酒造

純米大吟醸 霞城寿

純米大吟醸720ml / 米・米麴:国産

原材料:米、米麴

アルコール分:16度

日本酒度:-3(やや甘口)



独自の発酵技術を駆使した抜群の切れ味が特徴である〈初孫〉の辛口純米吟醸酒。食事をより一層おいしく楽しんでもらいたく、伝承の生酛造りにて醸しました。味わい深く後味抜群です。冷ややぬるめの燗でお楽しみください。

申込番号 JG 338-006

3 初孫 純米吟醸本辛口

純米吟醸酒1.8L / 米・米麴:国産

原材料:米、米麴

アルコール分:16度

日本酒度:+8(大辛口)



天童の蔵元〈出羽桜酒造〉から、日本海式気候と山々がもたらす地下水を仕込み水に醸造した銘酒「出羽桜」。穏やかさのなかに何層にも成る米本来の旨みを感じる、まろやかで豊かな味わいと、さわやかな酸味のバランスが特徴の特別純米酒です。

申込番号 JG 338-003

4 出羽桜酒造 特別純米酒

特別純米酒1.8L / 米・米麴:国産

原材料:米、米麴

アルコール分:15度

日本酒度:+1(普通)



月山麓はビールの楽園。この赤褐色のアルトは、麦芽由来の穀物の甘みや旨みを感じられ、ふくよかな味が楽しめます。

申込番号 JG 339-003

1 月山クラフトビール 月山自然水仕込み

アルト330ml×5
原材料:麦芽、ホップ
アルコール分:5度 / 賞味期間:冷蔵で90日
チ



申込番号 JG 339-004

2 ドイツビール5本セット A

バイエルンSTOLZ(ピルツ)・バイエルンMARCHEN(デュンケル) 各500ml×2、バイエルンTRAUM(ヘル)500ml / 原産国:ドイツ / 賞味期間:常温で8ヵ月 / 原材料:麦芽、ホップ / アルコール分:バイエルンSTOLZ=5.3度、バイエルン TRAUM=5.0度、バイエルンMARCHEN=5.4度
※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。
※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



申込番号 JG 339-005

3 ドイツビール5本セット B

バイリッシュ デュンケル・ネッセルヴァンガーゴールド各500ml×2、バイリッシュ ヴァイセ500ml / 原産国:ドイツ / 賞味期間:常温で8ヵ月 / 原材料:麦芽、ホップ / アルコール分:デュンケル・ヴァイセ=5.4度、ゴールド=5.3度
※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。
※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。





醸造家こだわりの美味をお届け。
— 自慢の直輸入ワインをお愉しみください。 —

リンベルではヨーロッパ各国のワイン生産者をまわり、直接買い付けを行っています。選り抜かれた逸品は定温コンテナで自社倉庫まで輸送。仕入れからお客さまのお手元まで、徹底した自社管理のもとで、おいしいワインを自信を持ってお届けします。国内の店頭では入手できない貴重な銘柄も多数ご用意しています。



約722平方メートルに及ぶ自社倉庫「リンベル グルメファクトリー」内は、8台の空調機と5機の温度センサーで365日24時間、常に摂氏15度前後に保たれています。

ソムリエが認めたワイン
—— 「私がテイスティングしました」 ——

リンベル ワインカタログギフトに掲載するワインは、すべて銀座のフレンチレストラン「アルバス」のオーナーソムリエ仲田勝男氏にテイスティングを依頼。氏が認めた「本物の味わい」のみをラインナップしています。フランス、イタリアをはじめ、ヨーロッパの注目ワイナリーが生んだ珠玉の味わいからお好みのワインをご賞味ください。



ソムリエ
仲田勝男さん

1958年福島県生まれ。レストラン「アビシウス」にて経験を積み、2003年にレストラン「アルバス」を開業。オーナーソムリエとして、完成度の高いワインと料理を提供している。著書に、『ソムリエが選ぶベスト・ワイン・カタログ』（永岡書店）がある。

女性だけで選ぶワインの国際コンペティション サクラアワード2024受賞ワイン



女性のワインプロフェッショナル(ソムリエ、ワインジャーナリスト、ワイン講師、ワインバイヤー)の審査員による国際的なワイン審査会「サクラアワード」。11回目となる2024年1月の審査会では延べ430名の審査員が、27カ国4,023のワインを審査。リンベルからも多くのワインが高得点を獲得し、受賞の栄誉に輝きました。



一般社団法人
ワインアンドスピリッツ文化協会理事
サクラアワード審査員代表
ワインアンドワインカルチャー株式会社 代表取締役

田辺由美さん

「十勝ワインの生みの親」丸谷金保を父に持ち、米国でワインの教育を受けた後、大手酒類問屋でワインコーディネーターとして勤務。1992年より「田辺由美のWINE SCHOOL」を主催。





申込番号 JG 341-006

1 ボルドー赤ワイン

クロワ デ ゾム750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	メルロ、カベルネ・フラン、マルベック
ボディ	フルボディ
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	18℃
合う料理	鶏肉料理、チーズ

古代ローマから続くワイン造りの
伝統と現代的な技術の融合
シャトー・グラヴルー

ここで造られるワインは徹底した温度管理がなされ、シャトーの伝統を維持するだけでなく、必要に応じて新しい技術も取り入れてよりよいワイン造りに取り組んでいます。そのシャトーで丹精込めて造られたクロワ・デ・ゾムは、樽の風味と黒フルーツの味わいが口の中に広がります。



申込番号 JG 341-007

2 ラングドック赤ワイン

シャトー・バドムラ ルージュ 750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル
ボディ	フルボディ
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	15～18℃
合う料理	グリルした肉料理、スパイシーな料理

クレドモンペリエの独特で
個性的な香りが満載
シャトー・バドムラ

果実味が凝縮した南仏らしい個性が際立つワイン。熟した果実、コショウ、リコリスの濃密でインテンシな香り、豊かなミネラルティ、そして清々しい酸味の絶妙なバランス。なめらかでエレガントなタンニンと、長く続く余韻をお楽しみいただけます。朗らかな南仏の自然の恵みを感じる100%オーガニックワイン。いつもとは違う、新しいワインを求めるワインラバーにぴったりな1本です。



申込番号 JG 341-008

3 ローヌ赤ワイン

ボーム・ド・ヴニーズ750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル
ボディ	ミディアム～フルボディ
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	16℃
合う料理	赤いお肉全般

醸造の知識が存分に活かされた1本
クザヴィエ・ヴィニョン

ワイナリーの名前にもなっているグザヴィエ・ヴィニョンは醸造コンサルタントとして世界中を飛び回っていました。その経験を活かし、現在シャトーヌフドゥバップを拠点とし、コートデュローヌに特化したワイン造りをしています。このワインの色合いは輝く濃いめのルビー色。ブラックベリーの香り、深みのあるカカオと香ばしいキャラメルのような微かに感じられます。口当りは非常にまろやかでしなやか、芳醇な心地よさが口いっぱいに広がります。

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

341 ※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



申込番号 JG 342-007

4 ローヌ白ワイン

コート・デュ・ローヌ サン・ヴァンサン750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	グルナッシュ、ヴィオニエ、クレレット、ブルブラン
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	10～12℃
合う料理	前菜、鶏肉料理、クリームシチュー

ローヌ地方のテロワールを反映した
ワイン造り

ガブリエル・メッフル

フランスローヌ南部、80年以上続く
コート・デュ・ローヌの名門メゾン。南
ローヌを代表する白ぶどう品種をブレ
ンドし、初夏に咲く白い花々やアプリ
コットがはなやかに香る、さわやかで
フルーティな白ワインです。ソフトな口
当たりで、飲みやすさと親しみやすさが
魅力です。



申込番号 JG 342-008

5 ブルゴーニュ白ワイン

ヴィレ・クレッセ750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	シャルドネ
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	10～13℃
合う料理	鶏のクレオール風味・魚介料理・仔牛のクリームソース

オーガニックワインにも力を入れたワイナリー
ドメーヌ・デュ・モン・テパン

ワインの銘醸地ブルゴーニュ地方のマコン
地区に畑を持つ、ドメーヌ・デュ・モン・テパ
ン。丹精込めて育てられ、熟成したヴィレ・ク
レッセは色は薄めの黄金色で、口に含むと
桃、アプリコットなどの果物、白い花のかす
かな香りが余韻を残します。個性的かつ丸
みを帯びた味わいは、このテロ
ワール(土壌)の
特徴を最大に表
しています。



申込番号 JG 342-009

6 アルザススパークリングワイン

クレマン・オーセロワ・ブリュット・グランド・レゼ
ルヴ750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	オーセロワ
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	6～8℃
合う料理	前菜、お刺身などの魚介類

すっきりとした透明感あふれる
スパークリングワインを造る

ヴィニョーブル・ド・クリブール

手摘みされたアルザス・ロレーヌ地方の
品種「オーセロワ」を100%使用したクレ
マン・ダルザス。シャンパーニュ方式の瓶
内二次発酵を用いて造られ、フレッシュ
でやさしい飲み心地でありながら複雑味
も感じられます。ミネラル豊かなすっきり
とした余韻は、日本食とも相性抜群。心地
よい、きめ細やかな泡をお楽しみいただ
けます。

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。 342



申込番号 JG 343-006

1 シチリア赤ワイン

ネーロ・ダヴォラ シラー 750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	ネーロ・ダヴォラ シラー
ボディ	フルボディ
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	15～16℃
合う料理	海の幸の煮込み、ピザ、 トマトスパゲティ



申込番号 JG 343-007

2 シチリア白ワイン

グリッロ ヴィオニエ750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	グリッロ、ヴィオニエ
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	9～11℃
合う料理	刺身、天ぷら、サラダ

シチリアのパキーノにある伝統あるワイナリー
フェウド・ルパレッロ

シチリアのパキーノに位置するフェウド・ルパレッロ。ワイン通の遺産として名高いノートの谷間で育ったぶどうでワインが作られています。ネーロ・ダヴォラ シラーは上品で洗練された味わいに仕上げました。しっかりとした香りと共に、バランスが良く、フルーティで複雑な味わいです。グリッロ ヴィオニエは、フルーティで花の香り。複雑でしっかりとした味わいを楽しめます。



※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

343 ※お届けするワインのヴァンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



ぶどう品種	プリミティーボ、モンテプルチャーノ、ネロ・ダヴォラ、メルロ
ボディ	フルボディ
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	18℃
合う料理	グリルした肉、熟成チーズ

ぶどう品種	サンジョヴェーゼ、メルロ
ボディ	フルボディ
飲み口	甘 ● ● ● ● ●辛
適温	16～18℃
合う料理	ローストビーフ、ステーキ、すき焼



申込番号 JG 345-005

1 ドイツ白ワイン

ヴァイスブルグンダー 750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	ヴァイスブルグンダー
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	8℃
合う料理	前菜、サラダ、魚料理、 グリル、軽い肉料理

DLGが選ぶ国内ワイナリートップ100
カール フェルツ

このワイナリーがあるドイツ・モーゼル地方は、ワインの一大産地。モーゼル川沿いで採れたぶどうは、ミネラルを多く含んでいます。ヴァイスブルグンダーとは、フランスではピノ・ブランと呼ばれている白ぶどう品種。ハーブや柑橘のさわやかな香りや酸味、そして旨みを伴うほのかな苦みが特徴です。



申込番号 JG 345-006

2 ドイツ白ワイン2本セット

リースリング クヴァリテーツヴァイン750ml×2

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	リースリング
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	8～10℃
合う料理	デザート、チーズ

手作業と目利きにより、
自然に根ざしたぶどう作りを行うワイナリー
シュラークカンパ デゾイ

質の高いぶどうと確かな醸造技術により、国内でも高い評価を受け、ワインコンテストでも好成績を残しているワイナリー。この白ワインは、甘さと酸味のバランスが良いので、とてもやさしい甘さとマイルドな口当たりが特徴です。



※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。



申込番号 JG 346-007

1 ルクセンブルク スパークリングワイン

シャルドネ ブリュット750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	シャルドネ
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	5～7℃
合う料理	どんな料理にも合います

ルクセンブルクを代表する
ワイナリーのひとつ

ベルナール・マッサール

美食の国ルクセンブルクの希少な香りと
味わいをお楽しみください。このワイン
は、繊細な泡の際立つ一品です。レモン
の芳香とインパ
クトある味わい
は後味に至るま
で際立ったバラ
ンスの良さを印
象付けます。



申込番号 JG 346-008

2 ポルトガル白ワイン

クラスト・ドウロ750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	グヴァイオ、ヴィオジーニョ、 ラビガード
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
適温	10～11℃
合う料理	前菜、魚のグリル、鶏肉料理

テロワールを反映した
余韻が心地よいワインを造る

キンタ・ド・クラスト

世界遺産「アルト・ドウロ・ワイン生産地
域」に畑を有するワイナリー、〈キンタ・ド・
クラスト〉。400年以上続く伝統あるワ
イナリーです。川沿いに広がる急斜面の
段々畑では、手入れから収穫に至るまで
全工程が手作業。このワインはいきいき
と香るアロマ、凝縮感と豊かなミネラル、
そしてエレガントな酸味と絹のようにな
めらかなタンニンが秀逸です。フローラ
ルの香りから、きれいな酸味と豊かなミ
ネラルの余韻が心地よく響く、エレガント
な味わいを感じられます。

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。 346

◆◆◆ INFORMATION ◆◆◆

専用ホームページにアクセスしていただいても、
冊子含め Web 限定商品をお選びいただけます。

※Web 限定商品は、在庫がなくなり次第終了となります。
また、予告なく変更する場合がございますので、予めご了承ください。

1 お申し込みは専用ホームページから。

▼
▼
<http://catalog.e-cgift.net>

2 ログイン画面に、ハガキに印字されているお客様番号と暗証番号を入力してログイン。

A sample of a catalog order form (ハガキ) with fields for customer number and password. The form is titled 'お客様番号・暗証番号入力欄' and includes fields for 'お客様番号(カタログ用)' and '暗証番号(カタログ用)'. There are also fields for '商品名' and '数量'.

お客様番号(カタログ用)

お客様番号は付属のお申し込みハガキに
印字されています。

暗証番号(カタログ用)

3 専用ホームページから商品を選んでお申し込みいただけます。

■ お問い合わせ先 ☎ 0120-953-747

■ お申し込み・商品に関するお問合せは上記お問合せ先までお電話ください。

《販売》株式会社 高島屋 法人事業部

■ 本カタログは、百貨店店頭でのお取扱いはございません。

《発行》リンベル株式会社

個人情報の取り扱いについて

商品のお申し込みの際にお客さまよりいただきました個人情報につきましては、商品発送及び贈り主さまへの発送報告などの、弊社の業務以外の目的で使用することはありません。またその情報は一定期間厳重に保管・管理し、その後安全に廃棄いたします。商品の梱包発送やデータ入力、及び産地直送・メーカー直送で業務委託を行う場合がございますが、個人情報保護契約を締結した適切な業者に委託し、適切な管理を行います。第三者に情報を提供・譲渡することはありません。開示・訂正・抹消をご希望の場合はフリーダイヤルまでご連絡をお願いいたします。