

日本の美味あつめました

# おとり よせる

食編

## まるごと お取り寄せ。

魚介・水産加工品、精肉・精肉加工品、野菜  
フルーツ、お菓子・スイーツ、麺類、調味料、etc...



日本の美味あつめました

おとりよせる

食編

2017年6月1日(日)初版発行 | 国産肉類株式会社 | 〒114-8501 東京都荒川区西日暮里4-27-1 | TEL: 0227-716-1711



溢れでる旨味、  
まるやかな芳香

# いわて 南牛

平成20年24年全国肉用牛枝肉共励会最優秀賞受賞  
いわてが誇るブランド

### いわて南牛

「いわて南牛」は、一関市、平泉町で最長期間飼養管理(※)された黒毛和種で、いわて南牛振興協会が認めた日本食肉格付A3等級以上の枝肉をいいます。肥育牛生産農家50戸が、JA全農いわてを通して首都圏を中心に年間約1,000頭を出荷しています。

※肥育牛は生後約30ヵ月で出荷されますが、その最も高い期間を磐井地方で飼養すること。



「いわて南牛」のふるさと  
岩手県最南端に位置し、四季を通じて温暖な気候に恵まれた雄大な山と高原、自然景観に優れた丘陵地が広がり、北上川や千蔵川をはじめ、栗駒山を源流とする磐井川流域の平坦地は農業生産の適地として知られています。



いわて南牛の生産者一同より真心を込めてお届け致します。(写真はしゃぶしゃぶ)



### お問合せ

いわて南牛振興協会  
〒021-8501 岩手県一関市竹山町7-2  
一関市農林部農政課(事務局)  
TEL 0191-21-8426  
FAX 0191-21-4221

JAいわて平泉 TEL 0191-75-3313 FAX 0191-75-3549

澄んだ空気と清冽な水、そしてすくすくと作物が育つ肥沃な大地。岩手の恵まれた自然環境の下で生産されている日本を代表する高品質・安心・安全の岩手の牛肉。その中でも、岩手県最南端、温暖で安定した気象条件と北上川が潤す肥沃な大地をふるさとにしているのが「いわて南牛」です。

この「いわて南牛」は、飼育から繁殖、肥育まで、「頭」愛着をたっぷり注ぎながら、地域「丸」となって育てています。こうした努力が実り、平成20年、平成24年の全国肉用牛枝肉共励会では数ある銘柄牛を抑えて最優秀賞を受賞しています。東京食肉市場でも人気が高く、「肉質」「風味」とともに優れた評価を獲得している「いわて南牛」は、下記のお店や温泉で食べられます。溢れでる旨味とまるやかな芳香をぜひ一度、味わってみてください。

### いわて南牛を食べられるお店 & 温泉宿

店名	住所	電話番号	店名	住所	電話番号	店名	住所	電話番号
●肉屋 格之道F	東京都港区六本木1-4-5 B1F	TEL 03-3505-0298	●蔵元レストラン「世魂のー」	一関市田村町5-42	TEL 0191-21-5566	●平泉レストハウス	平泉町平泉字坂下10-7	TEL 0191-46-2011
●格之道 Neuf	東京都港区六本木7-17-19 2F	TEL 03-6459-2235	●ベリノホテル一関	一関市山目字三反田179	TEL 0191-23-1000	●神文ストア	一関市萩荘字下下至55-1	TEL 0191-24-3111
●格之道 R	東京都港区六本木7-8-16 2F	TEL 03-6438-9629	●レストランはすみ	一関市花泉町老松字下宮沢159-1	TEL 0191-82-4066	●韓国料理 ソウル食堂	平泉町平泉字志羅山115-6	TEL 0191-46-5199
●格之道 Rt	東京都渋谷区富ヶ谷1-9-20 1F	TEL 03-6804-9629	●レストランあざひや	一関市千蔵町千蔵字宮敷43-8	TEL 0191-52-2325	●海石庵	一関市大手町2-16 2F	TEL 0191-21-5887
●格之道 TOKYO	東京都練馬区桜台1-8-3 1F	TEL 03-3992-9629	●マリアージュ	一関市千蔵町千蔵字石堂26-5	TEL 0191-52-5700	●コロ兵衛くん	一関市地主町2-34	TEL 0191-88-0028
●KABCO	東京都港区六本木3-1-25 3F	TEL 03-6277-8229	●サンブラザ及善	一関市千蔵町千蔵字町104	TEL 0191-52-2432	●フチ・フランス	一関市三関字仲田35-1	TEL 0191-21-4476
●焼肉いわい 調布店	東京都調布市市田1-44-2 2F	TEL 042-426-9338	●カフェレストラン Lalぱすと	一関市千蔵町千蔵字町210	TEL 0191-53-3039	●丑舎 格之道	一関市川崎町清水字法蓮地21-16	TEL 0191-43-4129
●焼肉いわい 赤坂店	東京都港区赤坂2-14-28 B1F	TEL 03-6435-5056	●ヒルトップ	一関市千蔵町清田字下25-1	TEL 0191-52-5789	●ミートレストラン 格之道	一関市山目字大槻67-1	TEL 0191-48-5329
●焼肉処 いろむ	東京都板橋区大山東町60-15 1F	TEL 03-6781-1606	●Aコープいちのせき店	一関市竹山町7-1	TEL 0191-23-3315	●かぢや別館らまつら山荘	一関市東山町長坂字町42	TEL 0191-47-3377
●焼火(もえび)	名古屋市中山区大塚寺段畑田468-1	TEL 052-739-3570	●イオンスーパーセンター一関店	一関市狐禅寺字石ノ瀬11-1	TEL 0191-31-6111	●焼肉 のろし	陸前高田市米崎町松峰49-1	TEL 0192-47-5529
●焼肉 高粱	平泉町平泉字鈴沢4-1	TEL 0191-46-4059	●丸江スーパー	一関市萩荘字金ヶ崎22-1	TEL 0191-32-1166	●焼肉 八つ花	平泉町平泉字鈴沢97-1	TEL 0191-46-4074
●古戦場	一関市赤荻字堀78-2	TEL 0191-25-4176	●厳美温泉いづくし園	一関市厳美町字南滝ノ上15	TEL 0191-29-2101	●レストランファミリー	一関市字宇南1-6	TEL 0191-31-5258
●カフェ・モンテ	一関市柳町2-5 2F	TEL 0191-26-7300	●山王山温泉 瑞泉郷	一関市厳美町下ノ松65-2	TEL 0191-39-2031			
●居酒屋どっと	一関市新大町16	TEL 0191-21-1199	●祭時温泉かみくら	一関市厳美町祭時32	TEL 0191-39-2877			
●大昌園	一関市大手町5-10	TEL 0191-23-6675	●かんほの宿一関	一関市厳美町字宝電147-5	TEL 0191-29-2131			

※岩手県外 ● 岩手県内 ●



広告特集

●本誌は商品ごとにご注文・お問い合わせ先が異なります。ご注意ください。 ●QUOカードプレゼントは対象外です。



KANDOU  
NIPPON

# 大地の恵みスープ

香川県産金時人参と  
リンゴのポタージュ

淡路産玉葱と  
ホワイトマッシュルームの  
ポタージュ

種子島産安納芋の  
ポタージュ

国産の素材にこだわった  
野菜の旨みに出会う。  
からだにやさしいスープ。  
ご自身に、大切な方への贈り物に。

¥4,000 (税込/送料込)

【各種2セット入り】  
淡路産玉葱とホワイトマッシュルームのポタージュ  
金時人参とリンゴのポタージュ  
安納芋のポタージュ



## 和食と愉しむワイン

日本人醸造家が、1本1本丁寧に  
醸した至福のワイン。

KANDOU NIPPON WINE 2017

¥5,000 (税込/送料込)

KANDOU NIPPONは、商品を通して“感動で満ちあふれる日本を創ってゆく。”  
為のブランドです。四季を通じて日本のハレノヒに、日本の代表的な食材を  
素材・製法等に拘り、モダンにアレンジした商品を提供致します。

日本の美味あつまました!

# おとり よせる



全国各地に散らばるうまいもの。  
そのなかでも、  
自然の恵み豊かな  
”東北”の絶品グルメを取り揃えました。  
自宅で気軽にいただける、  
お気に入りの一品を見つけてみませんか。

## 2 魚介・水産加工品

八戸鯖の棒寿司3本セット「デイメール」  
燻製職人セット「デイメール」  
うにいくら丼セット「及川冷蔵」  
笹かまぼこ詰合せ「武田の笹かまぼこ」  
三陸いくら昆布醤油漬「海鮮問屋 田清」  
笹かまぼこ詰合せ M111「松澤蒲鉾店」  
ふかひれ胸びれ味付姿煮セット「気仙沼ほてい」

## 8 調味料

ヤマニほんつゆ・白だしセット「ヤマニ醤油」  
9 フルーツ  
福島県産「もも」【JA全農福島】

## 6 精肉・精肉加工品

仙台牛サーロインステーキ「すてーきはうす伊勢屋」  
宮城県産豚ロース味噌漬「伊豆沼農産」  
特選お任せすき焼きセット(タレ付)「登起波牛肉店」

## 9 野菜

青森県産熟成黒にんにく「青森第一食糧」  
熟成黒にんにく(元気くん)「天間林流通加工」

## 8 麺類

昆布そば4食「だい久製麺」

## 10 お菓子・スイーツ

名代三色せんべい「佐々木製菓」  
塩珈琲大福(豆・小)セット  
「仙臺社の香り本舗 produced by 服部コーヒーフーズ」

本誌「おとりよせる」  
掲載内容を  
下記Webからも  
ご覧いただけます



▼商品情報の見方  
販/商品の販売期間を表記しています。欠品などによりご注文  
文いただけない場合もございます。

注/商品のご注文受付方法を表記しています。  
送/商品のお届けにかかる送料を表記しています。地域や重さ  
により金額は異なりますのでご注意ください。  
配/商品のお届けに使用する配達方法を表記しています。  
支/商品ご注文の際に利用できるお支払い方法を表記してい  
ます。振込等は別途手数料がかかる場合がございます。  
返/ご注文後、商品キャンセル・返品可能か表記しています。  
賞/商品の賞味期限の目安を表記しています。生ものなどは、  
季節や商品状態により異なりますのでご注意ください。  
届/商品をお届けするまでの日数の目安を表記しています。

▼ご注文お問い合わせ先・販売元について  
本誌は商品ごとに、ご注文お問い合わせ先・販売元が異なるま  
すのでご注意ください。

▼掲載料について  
掲載料金は特に明記がない限り、税込価格(8%)です。  
ショップごと、商品の状況や時期、季節などにより価格に変動  
が生じる場合がございます。あらかじめご了承ください。

▼送料・手数料について  
ショップごと、各商品やお住まいの地域、購入条件、振込方法な  
どにより金額は異なります。正確な金額につきましては、ご注文  
文の前に各ショップにてご確認ください。

▼その他  
本誌に掲載されている情報は、2017年5月現在のもので  
す。その後、料金やデータに変更が生じる場合がございます。  
であらかじめご了承ください。

本誌掲載の画像・文章・デザインなどの無断転載は固くお断り  
いたします。

本誌掲載の商品は、OOUカードプレゼントの対象外です。

お問い合わせ・ご注文の際は、「おとりよせる」を見たと言いた  
だくとスムーズです。

お申し込みは Web にて承ります <http://www.positive.co.jp/kandou-nippon/>

【お問い合わせ先】株式会社ポジティブドリームパースンズ 営業時間:月曜日～金曜日AM10:00～PM7:00(土日、祝祭日夏季休暇および年末年始は除く) TEL:0120-918-243 ①kandou\_nippon@positive.co.jp

### 八戸鯖の棒寿司3本セット 3,540円

八戸鯖の棒寿司(250g)×2本、八戸鯖の浜焼き棒寿司(250g)×1本

鯖のおいしさと、ごはんのモチモチ感が絶妙なお寿司

脂ののったとろけるような肉質で有名な八戸鯖と、冷えても風味が損なわれない青森県産米「ゆきのはな」が合わさった、おいしい「八戸鯖の棒寿司」。冷凍保存可能なため、急な来客のおもてなしにも重宝だ。切り分け目安は1本につき7貫。

- ☎ 通年
- ☎ インターネット(楽天)、電話 ☎ 無料
- ☎ クール便(ヤマト運輸)
- ☎ 郵便・銀行振込、代金引換(手数料324円~)
- ☎ 初期不良品に限り、商品到着後3日以内に連絡(送料着払い) ☎ 冷凍(-18℃以下)で90日
- ☎ ご注文後、7日以内

八戸鯖の棒寿司 検索

☎ 0120-924-938  
☎ 0178-41-2811

ディメール  
☎ 青森県八戸市沼館1-10-46  
☎ 8:00~17:00 ☎ 日曜、祝日

#### おすすめポイント

解凍方法用紙を同梱しているので、誰でも変わらずおいしく食べることができる



1.冷凍とは思えない、感動の食感 2.八戸産の鯖を使用  
3.1本1本手作業で丁寧に 4.棒寿司と浜焼き棒寿司のセット

### 燻製職人セット 4,380円

海峽サーモンスモーク120g、鯖のスモーク50g×2、帆立の冷燻70g、純和鶏の冷燻150g

とろける脂に燻した薫り…東北の極旨素材を冷燻燻製

脂のりて有名な八戸前沖鯖や、甘み極上の陸奥湾帆立、ニジマス津軽海峽で育てた海峽サーモン、そして日本人の舌に合った岩手純和鶏。それらの厳選素材を、冷やした煙で燻す特別な冷燻製法で仕上げた、贅沢な旨みが愉しめる逸品。

- ☎ 通年
- ☎ インターネット(楽天)、電話 ☎ 無料
- ☎ クール便(ヤマト運輸)
- ☎ 郵便・銀行振込、代金引換(手数料324円~)
- ☎ 初期不良品に限り、商品到着後3日以内に連絡(送料着払い) ☎ 冷凍(-18℃以下)で180日
- ☎ ご注文後、7日以内

燻製職人セット ディメール 検索

☎ 0120-924-938  
☎ 0178-41-2811

ディメール  
☎ 青森県八戸市沼館1-10-46  
☎ 8:00~17:00 ☎ 日曜、祝日

#### おすすめポイント

お酒好きな方にはたまらない、極上燻製のセットがこちら



1.冷燻4種5品のセット 2.鶏が生ハムのようにしっとり  
3.職人が手間を惜しまず燻す 4.セット内容はこちら

### うに・いくら丼セット 3,980円

生うに100g、いくら醤油漬け70g

大船渡「ほまち」を全国に新鮮で安全安心の海の宝

「ほまち」とは岩手県気仙地方の方言で「とっておき」の意味。とっておきを新鮮な状態のまま全国へお届け。味が濃く身が詰まった生うにと、ひと粒ずつ弾けるいくらにリピーター多数!

- ☎ 6月上旬~7月中旬 ☎ インターネット、電話、FAX
- ☎ 1,200円、沖縄・一部離島は2,850円 ☎ クール便
- ☎ 銀行振込(前払い)、クレジットカード決済、代金引換(手数料324円~)、コンビニ決済(前払い、手数料100円)
- ☎ 生モノにつき商品到着後、2日以内に連絡
- ☎ 到着後、生うには2~3日、いくら解凍後10日
- ☎ うに・いくら(不定期)で用意でき次第、順次発送

及川屋 検索

☎ 0120-309-308  
☎ 0192-26-4001

及川冷蔵  
☎ 岩手県大船渡市大船渡町中港3-100  
☎ 8:00~18:00 ☎ 土・日曜、祝日

#### おすすめポイント

イチオシのいくら、ベテランの職人がその日の気温や鯖の状態などで絶妙に漬け込み時間を変え、手づくりで製造される



1.大切な人へのギフトとしても人気 2.味がぎゅっと詰まった究極コラボ  
3.いくら単品も販売 4.旬のムラサキウニ

### 笹かまぼこ詰合せ 21枚入 3,410円

35g×21枚(合計735g)

仙台名物笹かまぼこを6種類のさまざまな味で

創業80余年、伝統の石臼づくりで作られた本格的な笹かまぼこ。プレーン4枚、だだちゃ豆3枚、宮城のゆず3枚、杜のチーズ4枚、牛たん3枚、宮城のトマト4枚の全6種類。全て真空包装で約3週間の日持ちするのうれしいポイント。

- ☎ 6月1日~8月25日
- ☎ インターネット、電話、FAX ☎ 販売期間中に限り送料無料 ☎ 宅急便(ヤマト運輸)
- ☎ 銀行振込、クレジットカード決済(インターネットのみ)、代金引換(手数料324円~) ☎ 不備・不良品のみ随時対応可 ☎ 製造日から21日
- ☎ ご注文後(銀行振り込みは入金確認後)、3日以内

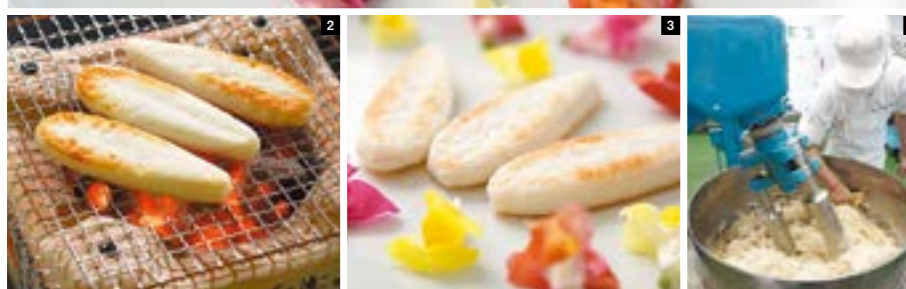
笹かま 宮城 仙台 塩釜 検索

☎ フリーダイヤル 0120-709-701  
☎ フリーダイヤル 0120-073-331

武田の笹かまぼこ  
☎ 宮城県塩釜市港町2-15-31  
☎ 9:00~16:00 ☎ 12月31日~1月3日

#### おすすめポイント

地産地消に取り組み、原料、製法にとことんこだわって作られた笹かまぼこ



1.ふんわり、しっとり食感 2.軽く炙ると香ばしさアップ  
3.豊富なタンパク質を含む 4.伝統の石臼製法

### 三陸いくら昆布醤油漬

2,916円  
200g、化粧箱入り

口のなかでトロ〜りとろける  
最上級のいくらをご賞味あれ

三陸沖で漁獲された秋鮭の卵のなかでも、最高級グレードの「3特」を使用。3特とは、鮭の体内に卵膜で包まれた状態で存在しているやわらかい卵のことで、程よく味付られた醤油味が食欲を掻き立てる。数々の受賞歴に裏付けされた、自慢の一品はぜひ堪能を。

- 📅 通年
- 📍 インターネット
- 💰 1,026円
- 📦 クール便
- 🏦 銀行振込、コンビニ決済、代金引換(手数料324円〜)、クレジットカード決済
- 🚫 不備・不良品交換のみ対応可。冷凍品は7日以内、冷蔵品は3日以内に電話またはメールにて連絡
- 📅 2017年11月
- 📄 ご注文後、5営業日以内に出荷

三陸岩手 田清

☎0120-978-904

海鮮問屋 田清  
岩手県盛岡市清水町1-17 3F  
🕒 10:00~17:00 📅 土・日曜、祝日

#### おすすめポイント

味付けは、農林水産大臣賞にも選ばれた実績のある、岩手の老舗醤油屋「八木澤商店」の高級昆布醤油で漬け込まれている



1.「モンドセレクション2017」最高金賞受賞 2.国際味覚審査機構ITQiで2年連続優秀味覚賞ニッ星受賞  
3.家庭で贅沢な海鮮丼を 4.琥珀色の美しいいくらをご賞味あれ

宮城 / 魚介・水産加工品

### 笹かまぼこ詰合せ M-11

5,238円

Aひらめ入り笹かまぼこ×10枚、B磯あわび×2個、C恵みのあじさい(3種)×1個、Dチーズカステラ×1本

松澤の最上グレード笹かまが入った  
こだわりの詰合せ

松澤の最上グレード笹かま「ひらめ入り笹かま」がふんだんに入った、通好みのおいしさが詰まった特選詰合せ。「磯あわび」は某テレビ番組でも紹介された人気商品。自宅用のほか、贈答用にもおすすめです。

- 📅 通年
- ☎ 電話、FAX
- 📄 一律432円
- 📦 クール便
- 🏦 代金引換(手数料無料)、郵便・銀行振込、コンビニ決済
- 🚫 不備・不良品のみ連絡で、交換対応(送料着払い)
- 📅 A冷蔵7日間、B冷蔵14日間、C冷蔵30日間、D冷蔵30日間
- 📄 ご注文(振込は入金確認)後、2~3日以内に発送

松澤かまぼこ

☎0120-25-6433  
☎0120-86-2328

松澤蒲鉾店  
宮城県仙台市宮城野区日の出町3-2-26 🕒 9:00~17:00 📅 1月1日

#### おすすめポイント

「おさかなケーキ」が商品コンセプトで、しっとり優しいクリーム仕立ての「チーズカステラ」はお茶請けにもぴったり!



1.創業100年、こだわりの笹かま 2.自信作のチーズカステラ  
3.鮓をふんだんに使用した「磯あわび」 4.ヒラメやアワビなど高級食材を使用



温めても、冷やしてもおいしい姿煮

## 気仙沼産ふかひれの 香りと食感を贅沢に堪能

### ふかひれ胸びれ味付姿煮セット

5,832円  
150g×3セット

サメ類水揚げ量で日本有数の実績を誇る気仙沼港に水揚げされた、気仙沼産ふかひれの胸びれを使用した姿煮。豊潤で濃厚な味わいに仕上げられた鶏ガラベースのスープと、ふかひれの相性が抜群。冷めても煮ごこり風として最後の一口までおいしい。1袋の中にコラーゲンが10,000mg含まれているのもうれしい逸品。

- 📅 通年
- 📍 ホームページ、電話、FAX
- 💰 520円(税別)〜エリアによって異なる
- 📦 宅急便
- 🏦 代金引換(手数料300円、税別)
- 🚫 不可
- 📅 製造日から1年
- 📄 ご注文後、7日以内

気仙沼ほてい

☎0226-22-5300 📄0226-24-2184

気仙沼ほてい  
宮城県気仙沼市本浜町1-43-1  
🕒 9:00~16:00 📅 土・日曜、祝日



#### おすすめポイント

茶碗蒸しやラーメンなど、パッケージには活用調理レシピ入り。アレンジ次第で、さまざまな料理を楽しめる



1.震災を経て、生まれ変わった新工場 2.贈答用にも、自宅用にも 3.冷やし中華にトッピング。簡単アレンジ調理で食卓が豪華に

# 創業明治27年 本質を貫いた 米沢牛との 出会い

## 特選 お任せすき焼きセット(タレ付) 8,000円


肉(霜降りロースと赤身肉で内容はおまかせ)600g、すき焼きのタレ(300ml)×1本

最高級米沢牛の風味と品質を老舗だからこそ守り続ける牛肉店。仕入れから全てを店主が行うため、米沢牛の一級品が揃う。伝統的な割下でいただくすき焼き、とろけるような舌触りのしゃぶしゃぶ、ジューシーな焼肉と、それぞれ食べ方に合わせた米沢牛を提供。さまざまな部位の注文も可能だ。お取り寄せはもちろん、米沢市内に構える2店舗での食事までぜひ利用したい。

☎通年 ☑インターネット、電話、FAX  
 ☎1,080円～地域によって異なる ☑クール便  
 ☑銀行・郵便振込、クレジットカード決済、コンビニ決済、代金引換 ☑不備・不良品のみ商品到着後、2日以内に連絡  
 ☑発送日から5日  
 ☑入金・電話確認後、2～3日前後に発送

米沢牛 ときわ   
 ☎0238-23-4400 ☎0238-23-1501

登記波牛肉店  
 ☑山形県米沢市中央7-2-3  
 ☎9:00～17:00(18:00以降は要予約) ☑火曜



**おすすめポイント**  
 米沢市内にて最高級の米沢牛を味わう。「お食事処 すき焼き登記波」、「お食事処 すき焼き登記波 分店 登(のぼる)」



特選すき焼き用タレ付き。本場の味をご家庭で



1.霜降りと赤身の部位の食べ比べを提唱している 2.創業明治27年の老舗、米沢牛専門の牛肉店 3.しゃぶしゃぶはさっと湯にくぐらせて



1.創業明治27年の老舗、米沢牛専門の牛肉店 2.しゃぶしゃぶはさっと湯にくぐらせて 3.味噌が豚の旨みを引き立てる 4.原料の宮城県産ロース肉



1.ステーキ専門店の味をお届け 2.箱入りなので贈り物にもぴったり 3.仙台牛ロースすき焼きも人気 4.仙台牛ヒレステーキも用意



1.フライパンで弱火で焼くだけ 2.食べた瞬間の濃厚な甘みが人気 3.味噌が豚の旨みを引き立てる 4.原料の宮城県産ロース肉

## 仙台牛サーロインステーキ 5,400円

200g※2パックより購入可能

多くの肉通を喰らせる  
上質な仙台牛をご家庭で

肉の品評会で最高賞を受賞した最高品質のブランド牛「仙台牛」。米どころ・宮城の稲わらを加えた飼料で丁寧に育てた牛は肉質のバランスが良く、肉の濃い味わいを楽しめる。

☎通年 ☑インターネット、電話、FAX  
 ☎東北・関東・信越740円～地域により異なる※1万円以上お買い上げで全国送料無料  
 ☑クール便 ☑銀行振込、クレジットカード決済  
 ☑不備・不良品のみ商品到着後、5日以内に電話連絡で対応可 ☑冷凍90日  
 ☑ご注文後、7日以内

伊勢屋 仙台牛   
 ☎022-262-0012  
 ☎022-262-0012

すてーきはうす伊勢屋  
 ☑宮城県仙台市青葉区中央1-1-1 JR仙台駅S-PAL本館B1F ☎10:00～22:00 ☑なし

**おすすめポイント**  
 JR仙台駅近くに飲食店を2店舗構え、仙台観光の際は立ち寄り可能。国産黒牛たんをはじめてとした、郷土料理も味わえる

## 宮城県産豚ロース味噌漬け 2,700円

宮城県産豚ロース味噌漬け(冷凍)70g×5枚

ご飯がすすむ最高のおかず  
家族の笑顔がみえる逸品!

宮城県内で愛情込めて育てられた豚のロース肉に、特製漬け込みダレを使用した詰合せ。ご飯のおかずはもちろん、おつまみにもぴったり。自宅用にも贈答用にも喜ばれる逸品。

☎通年 ☑インターネット、電話、FAX  
 ☎756円～温度・サイズ・地域により異なる  
 ☑クール便 ☑銀行・郵便振込、代金引換(手数料324円～)、クレジットカード、コンビニ(オンライン)  
 ☑不備・不良品のみ商品到着後7日以内に要連絡  
 ☑製造日から冷凍で180日  
 ☑ご注文後、7日以内

伊豆沼農産   
 ☎0220-28-2986  
 ☎0220-28-2987

伊豆沼農産  
 ☑宮城県登米市迫町新田字前沼149-7  
 ☎9:00～17:00 ☑日曜、お盆、年末年始

**おすすめポイント**  
 渡り鳥の飛来地として名高い自然豊かな伊豆沼地域で、地域の素材を活かした物づくりをしている



**1 福島県産「もも」** 約1.8kg箱 **3,600円**、約5.0kg箱 **5,600円**  
あかつき、ほか ※青果物につき、金額は気候・品種により変動する場合あり

フルーツ王国福島の代表 夏の味覚「もも」  
福島県の「もも」は、「果樹王国ふくしま」を代表する夏の果物。7月初旬から予約販売開始! 甘くてみずみずしい桃を、ぜひ食べてみて。Webショップ「JAタウン」で購入可。

2017年7月初旬～8月中旬予約締切 インターネット  
地域によって異なる 宅配便 銀行振込、コンビニ決済、代金引換(手数料なし)、クレジットカード決済、ネットバンキング決済  
不可 なし 出荷予定時期より随時

JAタウン 福島 桃 検索 ☎024-554-3344

JA全農福島  
福島県福島市飯坂町平野字三枚長1-1 ☎8:30～17:00 土・日曜、祝日



2



3

**おすすめポイント**

あかつき、まどか、川中島白桃、ゆうぞらなど、8～9月中旬頃まで、季節ごとの旬の桃が楽しめる



4

1.福島の夏といえば「もも」 2.約5.0kgのお届けイメージ  
3.丹精込めて育てられている 4.ぜひ一度食べてみて



**1 昆布そば4食**  
**1,490円**  
720g(めん重量110g×4食)

昆布の豊かな風味が広がる 自然の旨みたっぷりのそば  
天然の昆布を練り込んだ緑色のそばは、まろやかな香りが特長。粘りが強いためツルツルとした喉越しも抜群だ。だしをきいたストレートつゆが、さらに味わいを引き立てる。

期間限定(～2017年8月31日)  
インターネット、電話、FAX ※4食セットは電話、FAXにて受付 東北864円～地域により異なる  
クール便  
代金引換(手数料324円)、クレジットカード決済  
ご注文後、7日以内  
15日間 ご注文後、7日以内

だ地久製麺 仙台 検索  
☎022-226-2131  
☎022-226-2757

だ地久製麺  
宮城県仙台市青葉区折立2-3-1  
☎9:00～18:00 なし

**おすすめポイント**  
「元祖だ地久 冷し中華」の商標で昭和35年に販売を始めた「冷し中華」は、中華料理の「涼伴麺」を家庭向けに開発したもので、宮城県民に愛され続けている

1.ざるで味わうのがおすすめ 2.贈答用にも喜ばれている  
3.国産の昆布を贅沢に使用 4.仙台発祥ともいわれる「冷し中華」もおすすめ



**1 青森県産熟成黒にんにく**  
**M玉 560円**  
黒にんにくMサイズ×1個

シンプルな天然健康食品  
青森県十和田市産の熟成黒にんにく  
青森県産「ホワイト六片種ミネラルにんにく」を約1ヶ月間熟成。熟成させることで、にんにくの栄養価がパワーアップした完全無添加の天然健康食品。甘酸っぱくフルーツ感覚で食べられる上、胃に優しく臭いも気にならない。黒にんにくで、健康的な毎日を。

通年  
インターネット、電話 ☎650円～  
宅配便(ヤマト運輸・佐川急便)  
郵便・銀行振込、代金引換(手数料324円～)  
不備・不良品に限り、交換対応可(送料着払い)  
パッケージに記載  
ご注文後、7日以内

青森第一食糧 検索  
☎0176-23-7118  
☎0176-25-0585

青森第一食糧  
青森県十和田市深持字藤森116-3  
☎8:00～17:00 日曜

**おすすめポイント**  
「お得用・青森県産熟成黒にんにくバラタイプ」(100g800円、300g1,950円)も人気!

1.M玉は、2013年および2016年、2017年にモンドセレクション金賞受賞 2.フルーツ感覚で皮をむいてそのまま食べられる  
3.手軽に続けられるバラタイプも人気! 4.毎日手軽に続けられるバラタイプ



**1 ヤマニほんつゆ・白だしセット 2,096円**  
1,000ml(ガラス瓶)各1本(セット番号⑤)

思いを込めて、ひとつひとつ いつもの一皿が格別の味に!  
味には先味・中味・後味があるが、本品は特に後味の良さにこだわり、また食べたいという安らぎの風味が感じられる。また、魔法の調味料といわれるほど使やすく、和洋中いろいろな料理に簡単に使える家族の味のロングセラー商品だ。

通年 インターネット(ヤマニHPネットショップ)、電話またはFAX(高田営業所)  
486円～(地域により異なる) 宅急便(ヤマト運輸) クレジットカード払い(一括のみ)、代金引換(手数料324円～ご注文金額により異なる) 到着後、10日以内  
※詳細はホームページを要確認 製造日から1年 ご注文後、7日以内

岩手ヤマニ醤油 検索 ☎0192-47-4347 ☎0192-47-4348

ヤマニ醤油  
岩手県陸前高田市高田町字西和野55-8 ☎9:00～17:00 日曜、祝日



2



3

**おすすめポイント**

震災後、奇跡的に見つかった製造レシピをもとに再現したロングセラー



4

1.「Social Products Award 2017」においてソーシャルプロダクツ賞を受賞 2.製法は削ってから3日以内に商品化 3.ジュー夏野菜とともに 4.職人がダシ取りから手作業で仕上げる

# 杜の都仙台の 新定番! 珈琲と塩の スイーツな出逢い

## 塩珈琲大福(豆・小)セット 2,850円

塩珈琲豆大福(6個入り)×1箱、塩珈琲小大福(8個入り)×1箱

1955年創業の老舗コーヒーロースターがプロデュースした新感覚のスイーツ。厳選したコーヒーと石巻産「伊達の旨塩」を練り合わせた粒あんを、ココのあるクリームとともに包み込んだ大福。塩珈琲豆大福は「第3回新東北みやげコンテスト」で入賞した逸品。

☎ 通年 ☎ 電話、FAX  
 ☎ 東北6県は配送料込み、その他地域は追加料金あり  
 ☎ クール便(ヤマト運輸) ☎ 郵便振込、代金引換(手数料324円~) ☎ 不良品に限り対応可  
 ☎ 解凍後、冷蔵庫保管で2日以内  
 ☎ ご注文後、3~10日以内

☎ 服部コーヒーズ 検索


☎ 0120-801061 ☎ 022-263-8744

仙臺社の香り本舗 produced by 服部コーヒーズ

☎ 宮城県仙台市青葉区本町1-3-21

☎ 9:00~17:00 ☎ 土・日曜、祝日

**おすすめポイント**  
 仙台の老舗コーヒーロースターがプロデュースした、コーヒーを知り尽くしたからこそ作れたスイーツ。お茶にもコーヒーにも合う、洋風大福




おみやげとしても喜ばれる新銘菓



1.高級感あふれるパッケージ 2.「第3回新東北みやげコンテスト」で塩珈琲豆大福は入賞、塩珈琲小大福は佳作を受賞 3.塩珈琲小大福のみ3個入りパックも人気



1.元気くんは甘さと酸味が特徴 2.大小さまざまな形の粒が入ったお得タイプ  
 3.「熟成黒にんにく◎元気くん」(L・M) 4.にんにくは全て青森県産を使用

## 熟成黒にんにく◎元気くん 1,382円

カケラカップ(200g)

よいものを、真面目にコツコツ  
 思いを守る無添加熟成黒にんにく  
 青森県で先駆けて熟成にんにくを作った天間林流通加工。青森県産にんにくを100%使用し、温度と湿度調節のみで熟成。低臭真空処理により食後の臭いも気にならない。しっとりと柔らかくドライフルーツを思わせる甘酸っぱい熟成にんにくをご賞味あれ。

☎ 通年 ☎ 電話、FAX ☎ 825円~  
 ☎ 宅急便(ヤマト運輸)  
 ☎ 代金引換  
 ☎ 不備・不良品に限り、交換対応可(送料着払い)  
 ☎ 商品パッケージに記載  
 ☎ ご注文後、2~3日

☎ 熟成黒にんにく元気くん 検索

☎ 0176-68-3861 ☎ 0176-68-3862

天間林流通加工

☎ 青森県上北郡七戸町字森ノ上284-11

☎ 9:00~17:00 ☎ 土・日曜

**おすすめポイント**  
 個包装した熟成黒にんにくとオイルなどがセットになった贈答用も人気! 詳しくは、ホームページへ



1.ピーナッツ、アーモンド、白ごまの3種類の詰め合わせ 2.詰め合わせは9~54枚入りまで  
 3.可愛い形が女性人気の「南部小判」 4.真黒!ゴマ蜜の甘さがたまらない「亀の子」

## 名代三色せんべい 16枚入り 1,080円

ピーナッツ×6枚、アーモンド×5枚、白ごま×5枚

まるでクッキーのようなおせんべい  
 知っていますか?  
 形こそ岩手県特産品の南部せんべいに似るが、煎餅生地には砂糖、卵などを加え風味豊かなクッキー風へアレンジ。素朴な種実のkokoroと香ばしさがなんととも美味しい。お茶葉子はもちろん、コーヒーやカフェオレとの相性も◎。贈り物に、また仕事のおやつにどうぞ。

☎ 通年 ☎ インターネット、電話、FAX、メール  
 ☎ 540円~ ☎ 宅急便(ヤマト運輸)  
 ☎ 代金引換、銀行振込、クレジットカード決済、コンビニ決済  
 ☎ 不備・不良品は、商品到着後3日以内に連絡(送料は着払い)  
 ☎ 製造日から90日 ☎ ご注文後、5日

☎ 岩手のせんべいやさん 検索

☎ 0120-25-3338 ☎ 0191-25-2034

佐々木製菓

☎ 岩手県一関市赤萩字鬼吉52

☎ 8:30~16:00 ☎ 日曜、祝日

**おすすめポイント**  
 幅広い世代から愛されるおせんべいは、岩手旅行のおみやげ品としても人気だ

ご当地の  
いいもの  
を楽しみたい  
あなたに

美味しい 嬉しい  
静岡市 ふるさと納税



5万円  
の寄附

これぞ駿河湾の恵み!  
由比港紅白セット

3万円  
の寄附

■内容量:冷凍生桜えび:200g×3、冷凍釜揚げ桜えび:200g×1、桜えび沖漬け:100g×1、桜えび素干し:30g×1、ゆでしらす:200g×3、生しらす:100g×3



静岡市の味覚と言えばやっぱりこれ!  
天然南鰯 赤身・中トロ・大トロ 贅沢三昧セット

■内容量:天然南鰯 赤身200g1枚、天然南鰯 中トロ200g2枚、大トロ150g 1枚(静岡産/南インド)



3万円  
の寄附

きめ細やかな  
肉質と濃厚な  
味わい。  
折戸なす1.5kg  
(夏のお届け)

1万円  
の寄附

■内容量:丸なす1.5kg箱/11玉入れ(2L)又は12玉入れ(L)



辛さの中の  
独特の  
甘みを楽しむ。

わさび詰合せB  
■内容量:根わさび(特大2本/静岡市葵区) 下記加工品より4種類または5種類・わさび漬(70g/静岡市葵区)・金山寺わさび(80g/静岡市葵区)・わさび海苔(65g/静岡市葵区)・わさび味噌(70g/静岡市葵区)・わさび新芽の三杯酢漬(70g/静岡市葵区)・ステンレスわさびおろし



産地の違う  
4種類のお茶を  
飲み比べ!  
清水茶産地  
四撰&幸せのお茶 まちこ

■内容量:煎茶100g×4 静岡市清水区、煎茶80g×4 静岡市清水区

ふるさと納税とは?

「ふるさと納税」とは、自治体への寄附金のこと。個人が2,000円を超える寄附を行ったときに住民税のおよそ2割程度が控除される制度。自治体によっては、寄附のお礼として地元の特産品や旅行券がもらえる。  
※詳しくは総務省HP参照

寄附の例  
1 寄付金 **30,000円**  
2 返礼品として **地方の特産品** がもらえる

3 控除金額 最高で28,000円控除  
実質 **2,000円** の負担で特産品がもらえます。  
2015年度税制改正POINT  
●控除額が2倍に  
●確定申告が不要に※  
※寄附先が5自治体以内でワンストップ特例制度を利用する場合

〇ふるさと納税お礼品に関するお問い合わせは

<http://www.satofull.jp/>

〇静岡市のふるさと納税お礼品に関する詳細は

<https://www.satofull.jp/city-shizuoka-shizuoka/>



〇その他お申込み全般に関するお問い合わせは  
静岡市役所 財政課 TEL.054-221-1536  
メール: shizuokashi-furusato@city.shizuoka.lg.jp  
HP: http://www.city.shizuoka.jp/000\_001842.html



山形・米沢駅前

堪能 米沢牛

古民家を移築したぬくもりと趣き、歴史を感じながらゆったりと味わう米沢牛料理。それぞれのおいしさを存分にご堪能頂けます。贅沢なひとときをお楽しみ下さい。



厳選した米沢牛をはじめ、私たちが美味しいと感じ、魅了された食材を、作り手の想いと共にご提供しています。また、べこやでしか味わえない魅力“を求め、日々取り組んでいます。お客様に本当の美味しさを伝えられ、お客様満足度を第一に考え、これからも、一歩先ゆく米沢牛料理を探求してまいります。



第11回米沢市景観賞「現代部門」受賞



落ち着いた和の空間。個室風の間仕切りで、ゆったりと...



目の前で調理される米沢牛の音と香りもお楽しみ下さい。



離れ棟にある白木を基調としたお部屋。(すき焼き、しゃぶしゃぶ)

厳選した米沢牛を最良のお召し上がり方で

◆ 米沢牛すき焼きセット  
特選ロースセット  
◎特選ロース(130g) 7,000円  
◎上ロース(130g) 6,000円  
◎赤身(130g) 4,500円

◆ 米沢牛しゃぶしゃぶセット  
上ロースセット  
◎特選ロース(130g) 7,000円  
◎上ロース(130g) 6,000円  
◎赤身(130g) 4,500円

◆ 米沢牛ステーキセット  
フィレステーキセット  
◎フィレ(150g) 10,500円  
◎サーロイン(150g) 9,000円  
◎ランプ(150g) 5,000円

◆ 米沢牛焼肉  
特選ロース(厚切り)  
霜降りカルビ  
◎特選ロース(130g) 5,000円  
◎霜降りカルビ 2,500円  
◎カルビ 1,300円  
◎牛タン 990円

TEL 0238-24-2788 FAX 0238-24-2827  
山形県米沢市東3-2-34

平日 日\*11:15~14:30(L.O.14:00)  
土・日・祝日\*11:15~15:00(L.O.14:30)  
夜全 日\*17:00~21:30(L.O.21:00)  
<http://www.yonezawagyudining.jp/>  
email: bekoya@m-bento.co.jp

