

SA course



■グルメギフト券はコンパクトなハードカバーに、ギフトメニューと注文ハガキがセットされています。

グルメギフト券。

※商品及び商品内容は予告なく変わる場合があります。
※写真はイメージです。

有明海苔

SA-101



全形7枚×3袋

九州北西部に位置する有明海は、日本有数の海苔の産地です。多くの河川から豊富な栄養がもたらされる地形や、干満の差が大きいことを利用した養殖方法が美味しさの理由です。

2種のカレーセット

SA-180



ビーフカレー(中量口)・ベジタブルポークカレー(甘口) 各200g×2食/計4食(レトルトパウチ)

玉ねぎを茹でるまでソテーして甘みとコクを引き出し、牛肉やマトビュールなどの材料を加えて煮込んだ辛口のビーフカレーと、豚肉と野菜をじっくり煮込んだ甘口タイプのベジタブルポークカレーのセットです。

神戸牛 牛すじコロッケ

SA-550



40g×3個入×3袋/計9個

黒毛和牛の代名詞・但馬牛のなかでも厳しい条件を満たしたものが神戸牛に認定されます。その神戸牛のすじ肉を使った旨味あふれる贅沢なコロッケができました。ご家庭で揚げたてホクホクの美味しさをお楽しみください。

誰にも教えたくない "うまい" ラーメン

SA-552



(生麺) 130g×6食(こってり味噌味スープ付)

スープはコクのある味噌がベース。麺は「多加水」「低温熟成」と手廻し削けた、コシのある食感とめらかなのどごしです。誰にも教えたくないけれど、やっぱりみんなに食べてもらいたい、そんなうまいラーメンです。

「ホテルオークラ」プリンセット

SA-553



カスタードプリン75g×3個、ミルクプリン75g×3個/計6個

北海道の牛乳を使用した風味豊かなミルクプリンと、濃厚な味わいのカスタードプリンの2種セットです。冷蔵庫で冷やすとより一層美味しく召し上がることができます。

エクストラバージン オリーブオイル&ヒマラヤ岩塩

SA-560



オリーブオイル8g(ボーションパック)×20袋、ヒマラヤ岩塩10g×4袋

使い切りタイプで便利なオリーブオイルと、まろやかな味わいのヒマラヤ岩塩のセットです。お好みの分量で混ぜ合わせてドレッシングにしたり、肉や魚料理のアクセントとしてご使用ください。

窯出しチーズケーキ

SA-195



1個(直径17cm)

栃木県宇都宮市にあるスイーツショップの、13年たりの歴史が詰まったチーズの香り広がるベイクドタイプのチーズケーキです。しっとり感を出すために湯せん焼きで仕上げられています。

黒毛和牛と黒豚のすきやき肉

SA-204



[黒毛和牛]ばら肉100g [黒豚]もも肉100g

国産の黒毛和牛と九州産の黒豚を一度に楽しめるすきやき肉の食べくらべセットです。旨味の違いをお楽しみください。

静岡銘茶

SA-210



煎茶80g×3袋

日本有数のお茶産地静岡県で生産され、蒸し時間を長めにした深蒸し製法が特長の静岡茶。濃い緑の水色、とろりとした旨み13当りをお楽しみください。

「新宿割烹中嶋」3種のお吸い物

SA-211



甘えび・真ふぐ・舞だけ 各3個/計9個

「新宿割烹中嶋」の中嶋料理長が監修した、お湯を注ぐだけの手軽さで、長期保存も可能なフリーズドライ製法のお吸い物です。真ふぐ、甘えび、舞だけの3種類をご用意しました。

喜多方「生」ラーメン

SA-607



(生麺) 120g×8食(醤油味スープ付き)

喜多方ラーメンの特長とも言える平打ちちぢれ麺は、ツルツルとしてコシもあり、すっきりしたなかにも深いコクのある醤油スープとの相性が抜群です。真のまち「喜多方」より本場の味をお届けします。

わかさぎと小海老の唐揚げ

SA-652



わかさぎ・小海老(加熱用)衣付き 各150g

琵琶湖で獲れたわかさぎと小海老(すじえび)を、から揚げ用に粉付けて急速凍結しました。凍ったままカラッと揚げて、おかずの一品として、お酒のおつまみとして召し上がってください。

信州そば

SA-662



(乾麺) 50g×24束

古来より信州に根付く伝統を今に受け継ぎ、細く長く伸びる事から縁起物として食されてきた蕎麦。丹念に作られた風味豊かな味わいと、つるりとしたのどごしをお楽しみください。

有機珈琲(ドリップパック)

SA-660



10g×10袋

有機JAS認定の農産物で大切に育てられた有機珈琲の生豆を深煎りして、コクと深みを感じるしっとりとした味わいに仕上げました。手軽なドリップパックタイプです。

諸国ラーメンセット

SA-270



[乾麺]北海道高橋(塩味)・岐阜高山(醤油味)・博多(とんこつ味) 各2食、仙台(味噌味)・喜多方(醤油味) 各1食/計8食(各麺80g・スープ付)

郷土色豊かなその地方ならではの味を再現したご当地ラーメンです。麺は生麺を低温でじっくり熟成し乾燥させ小麦の風味をしっかりとしました。麺をゆでれば生麺のような味わいをお楽しみいただけます。

九州産黒豚 餃子と甘味噌漬け

SA-309



[餃子]20g×10個 [甘味噌漬け]100g(もも肉80g・たれ20g)×2袋

温暖な気候で大切に育てられた九州産黒豚の餃子と、甘味噌漬けをセットでお届けします。ご飯のおかずにも、お酒の肴にもおすすめです。

「ドミニクドゥーゼの店」スイーツバラエティー

SA-411



パウンドケーキ1本、バターサブレ(2枚入り)1袋、ショコラサブレ(1枚入り)2袋

銘菓メーカーで第11回「日本グランプリ」が開催された1987年に、以来、ドミニク自身が納得できるフランスの味を提供し続けています。ふんわりとした食感のパウンドケーキと、2種類のサブレをお楽しみください。

柚子こしょうセット

SA-430



青柚子こしょう・赤柚子こしょう 各110g

原料の青柚子・赤柚子に、それぞれ香り豊かな青柚子と黄柚子を絶妙なバランスで配合し、程よい塩加減で仕上げられています。柚子の香りと酸味、赤柚子の辛味が食材の味を引き立てる万能調味料です。お好みで使用や調味料、お刺身等にもお使いいただけます。

茨城県産 薩摩芋使用 お芋の甘なとうり詰め合わせ

SA-690



芋なっとう150g×2袋、紫芋なっとう金時蜜芋なっとう 各150g×1袋/計4袋

茨城県産のさつま芋を旨ながらの大火気焼きで、一室一室丁寧に作りました。焼き芋にすること多い金時蜜芋と、鮮やかな色の紫芋、定番のさつま芋の3種類の味を食べてお楽しみください。

イペリコ豚生姜焼きの具

SA-709



200g(ばら肉160g・たれ40g)、玉ねぎスライス100g

イペリコ豚のばら肉を生生姜焼きのたれで味付けしました。玉ねぎスライスもセットされているので、一緒に炒めて召し上がってください。

濃厚ショコラケーキ

SA-710



6個

しっとり濃厚に焼き上げた個別包装タイプのショコラケーキです。コクのある味わいと口どけの良さを堪能してください。冷蔵庫で1~2時間ほど冷やすと、より一層美味しく召し上がることができます。

ビールにあうソーセージ

SA-750



プレーン・ガーリック・ハーブ 各90g×1袋/計3袋

ビールと相性のよいソーセージ。フライパンで焼いたり、炭のまま周煎りして温めるなど、お好みの調理法でお召し上がりください。お酒のおともだけでなく、毎日の食卓やお弁当にもおすすめです。

国産ポーク生ハンバーグ

SA-475



100g×2個入×3袋/計6個

国産の豚肉を使用して、1肉の旨味が詰まった生ハンバーグを作りました。あっさりとした味わいとお好みのソースに合わせてやすく、お弁当のおかずにもぴったりなポークハンバーグの美味しさをお楽しみください。

国産ポーク焼肉(味付)

SA-520



100g×3袋

国産豚肉をコクのある醤油ベースのタレで焼肉用に味付けしました。解凍した後に、お好みの野菜などと一緒にご飯にお召し上がりください。

しっとりパウンドケーキ

SA-530



2個(直径15cm)

低温で一層一層じっくりと焼き上げて、しっとりふんわりとした食感に仕上げたパウンドケーキ。冷蔵庫で1~2時間ほど冷やすと、より一層美味しく召し上がることができます。

島原 手延べそうめん(長期熟成)

SA-532



(乾麺) 50g×17束

江戸時代から長崎県・島原半島で作られてきた濃厚味噌、そのなかでも希少な「島原」産の製造し、さらに一年以上かけて熟成させた味噌をお届けします。のどごしのすっきりした手延べそうめんをお楽しみください。

南高梅 はちみつ梅

SA-773



200g(塩分約7%)

果肉が厚くて柔らかい九州産南高梅を、国産のはちみつでまるやかな味わいに仕上げた南高梅干です。日当たりもマイルドなので、日ごろはもちろん、お茶漬けやおにぎり、お酒の肴にもピッタリです。

秋田稲庭うどん

SA-801



(乾麺) 100g×6袋

秋田県の南部、豊かな自然の恵みを受ける豊田山脈の裾野でつくられている稲庭うどん。特長であるめらかな舌ざわり、のどごしの良さやコシの強さをぜひご堪能ください。

「東あられ本舗」東一福

SA-910



12袋

東京両国に本店を構える「東あられ本舗」を代表する「東一福」は、多彩なあられの世界を味わっていただきたいと、ひと袋に海苔おかし・胡麻おかし・ザラメ・黒糖しょうゆなど7つの味を詰めました。