

# SB course

## 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。



「麻布浅井」バウンドケーキ



SB-103

■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。

南高梅 うす塩味しそ梅干



SB-119

400g(梅370g、しそ30g/塩分約8%)

創作和食料理店「麻布浅井」の店主 浅井の出身地京都で販じまれている京番茶の独特な香りをいかすように焼き上げたバウンドケーキと、しっとり風味豊かなブレーン。2種類のバウンドケーキをお楽しみください。

紀州産の柔らかい脂にこだわった、紫蘇(しそ)の香りと、ほんのりとした甘さで爽やかな味わいが魅力のしそ梅です。職人の思いが一粒一粒に込められています。

黒豚角煮味噌ラーメン



[生麺]130g×5食(味噌スープ付)、黒豚角煮5袋

柔らかく煮込んだ九州産黒豚の角煮とコクのある味噌スープが、手間暇かけたなめらかな食感の生麺によく合います。お好みでネギやメンマを添えてお召し上がりください。

国産ポーク生ハンバーグと合挽き生ハンバーグ



ポーク生ハンバーグ100g×2個入×3袋、合挽き生ハンバーグ100g×2個入×2袋/計10袋

国産豚を使用して、ポーク生ハンバーグと合挽き生ハンバーグを各自のタレで味付けてから、フライパンなどで焼いてお召し上がりください。

馬刺し盛合せ(小分け・たれ付)



馬刺し盛合せ50g(赤身スライス40g、コウニスライス10g)×5袋、馬刺のたれ5袋

能本の名物料理「馬刺し」のひとつです。赤身肉とコウニ(タケノコ)をスライスして小分けパックにしました。九州で定番の目の旨味たれにつけてお召し上がりください。

神戸牛 牛すじコロッケ



40g×3個入×5袋/計15個

黒毛和牛の代表格・但馬牛のなかでも厳しい条件を満たしたものが神父牛に認定されます。その神父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。

諸国ラーメンセット



[乾麺]仙台(味噌味)・東京(醤油味) 各3食、  
近畿産鶏(味噌)・岐阜(醤油味)・博多(とんこつ味) 各2食/計12食(各麺30g・スープ付)

九州産黒豚餃子



20g×10個入×4パック/計40個

九州産黒豚の美味しいが詰まった餃子をお届けします。焼き餃子はもちろんのこと、餃や鍋の具材としてもお使いいただけます。

「祇園さゝ木」炙り〆鮓 小袖寿司



230g(8切れ)×2本

国産の〆鮓を直火わら焼き製法で香ばしく焼き上げ、ふっくらと炊き上げた寿司飯に合わせた「祇園さゝ木」オリジナルの炙り〆鮓小袖寿司、わら焼きならではの香ばしさと、間にほんのりとした甘みがアクセントになっています。

ローストビーフ



オーストラリア産牛ローストビーフ250g(ソース付)

オーストラリア産牛もも肉を、真空低温調理により旨味を閉じ込めて、しっとりと仕上げたローストビーフです。薄くスライスしてオードブルやサンドイッチにしてお召し上がりください。

信州十割そばと  
小海老の唐揚げセット



[生麺]260g(130g×2食)×2袋/計4食、小海老の唐揚げ(加熱用・衣付)150g

愛媛県産 伊予柑



2.0kg(7~9玉)

愛媛県の柑橘名である「伊予」から、昭和初期に「伊予柑」と名付けられました。濃い褐色の皮はやや厚めですが、果肉は柔らかくて、とてもジューシーです。

つくば西鶏鍋セット



つくば西鶏切身(もも肉・むね肉)240g、鶏つくね6個、水餃子15g×10個、白だし150ml

筑波山の麓で、醜目にもこだわり大切に育てられたつくば西鶏を鍋用のセットにしました。白醤油をベースに鶏肉や野菜を引き立てる、牛骨やチキンピューレなどの材料を加えて煮込んだ末尾にビーフカレーと、豚肉と野菜をじっくり煮込んだ日替わりカレーのペジタブルボーフカレーのセットです。

2種のカレーセット



ビーフカレー(中辛口)・ペジタブルボーフカレー(甘口) 各200g×3食/計6食(レトルトノウチ)

玉ねぎを褐色になるまでソテーして甘みとコクを引き立てる、牛骨やチキンピューレなどの材料を加えて煮込んだ末尾にビーフカレーと、豚肉と野菜をじっくり煮込んだ日替わりカレーのペジタブルボーフカレーのセットです。

さつま揚げ詰合せ



SB-500

丸天30g×2枚、さつま芋・ごぼう・人参 各27g×2枚、椎茸・紅しょうが・野菜 各20g×3枚/計17枚

丸天と相性のよいソーセージ。フライパンで使いたり、袋のまま湯煎をして温めるなど、お好みの調理法でお召し上がりください。お酒のおともだちでなく、毎日の食卓やお弁当にもおすすめです。

ビールにあうソーセージ



SB-510

ブレーン・ガーリック 各90g×2袋、ハーブ90g×1袋/計5袋

ビールと相性のよいソーセージ。フライパンで使いたり、袋のまま湯煎をして温めるなど、お好みの調理法でお召し上がりください。お酒のおともだちでなく、毎日の食卓やお弁当にもおすすめです。

イベリコ豚しゃぶしゃぶ肉



SB-570

肩ロース肉・ばら肉 各200g/計400g

イベリア半島(主にスペイン南西部)で育てられた、イベリコ種(血統50%以上)の豚のうち、スペイン政府による認証を受けたものがイベリコ豚と呼ばれます。その旨味と甘みがついたイベリコ豚の肩ロース肉とばら肉をしゃぶしゃぶ用にスライスしてお召しします。

山陰沖 干物詰合せ



SB-591

干物(干し鯛・あじ・ぶり・さんま・いわしがな・いわしがな・いわしがな・いわしがな)

山陰沖で獲れた魚にこだわった干物の詰合せです。小ぶりながら旨味の詰まったのどぐろ丸干しやanza開き干しなど、それぞれの魚の美味しさをご賞味ください。