

SE course



■グルメギフト券はコンパクトなハードカバーに、ギフトメニューとは又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。

ふぐの詰め合わせ



SE-100
ふぐり200g(シロサバフグ切身+トラフグアタラ 各100g)、ふぐ味噌汁200g、ふぐ一夜干し150g、ふぐたまご1本、とろろふぐ100g、とろろふぐ焼餅5g(ポン酢・もみじおろし付き)

山口県・下関の職人が丁寧に調理した、たたきや皮刺し、刺身、揚げ物、焼き物など、ふぐを満喫できる「ラズティー」豊かな詰め合わせをお楽しみください。

「祇園さゝ木」西京漬け



SE-102
銀だら・銀鮭 各70g×4切、赤魚120g×4切/計12切

銀だら、銀鮭、赤魚を程よい甘さの西京味噌だれで漬け込みました。味噌の香りと、旨味が引き出された漬魚の潤いた美味しさを、ご賞味いただきたい一品です。

ビーフシチューと2種のカレーセット



SE-470
ビーフシチュー300g×6食、ビーフカレー(中辛口)・ベジタブルポークカレー(甘口) 各200g×6食/計18食(レトルトタイプ)

食べやすいサイズにカットした牛肉や野菜をトマト風味のソースと赤ワインで煮込んだビーフシチュー。玉ねぎを茹でるまでソテーして牛肉などの材料と一緒に煮込んだビーフカレー、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。

「味吉光ふん」アイスクリームと「杉谷本舗」かすてら・黒ごまどら焼きセット



SE-530
①「味吉光ふん」アイスクリーム(塩あじ・宇治抹茶・きな粉・みるく) 各120g×2個/計110個 ②「杉谷本舗」長崎かすてら(カット)8個、黒ごまどら焼き8個

和テイストにこだわり、やさしい味わいに仕上げた「味吉光ふん」の5種類のアイスクリームと、創業が江戸末期の老舗菓子店「杉谷本舗」のかすてらと黒ごまどら焼き、それぞれの味わいをお楽しみください。

宮崎牛もも肉 ステーキとすきやき肉



SE-533
ステーキ用もも肉90g×3枚、すきやき用もも肉300g

国内初創の黒毛和牛の産地・宮崎より、宮崎牛のもも肉をステーキ用とすきやき用にカットしてお届けします。同じ肉でも食べ方を変えることで違う味わいを楽しめます。

秋田稲庭うどん



SE-560
【乾麺】160g×18袋

秋田県の南部、豊かな自然の恵みを受ける奥羽山脈の裾野でつくられている稲庭うどん。特長であるなめらかな舌ざわり、どごしの良さとコシの強さをぜひご賞味ください。

神戸ビーフのカレー



SE-113
200g×8食(中辛口・レトルトタイプ)

じっくりと煮込んだこだわりのカレーに、神戸ビーフを加えて仕上げました。ビーフの旨味とコクが溶け込んだ味わいは格別です。

米沢牛希少部位 焼肉食べくらべ



SE-114
ヒレ・リブローズ・カメノコ・三角バラ・マルシシ・末三角 各50g/計300g

山形県の気候風土で育んだ米沢牛。牛一頭から少量しかとれない希少部位が食べくらべできる一品です。部位ごとに違う食感や味わいを焼肉でお楽しみください。

「テルツィーナ」イタリアンセット



SE-185
【イタリア風トマトスープ】400g、肉巻もも肉150g、肉巻もも肉50g、ブレンデッドソーセージ・ソーセージ 各90g、イタリアン肉巻もも肉、生ハム(フェットーネ)120g、【北海道産牛バラ肉】(冷凍)120g×2袋、【ソラノイタリヤ風もも肉】120g×2袋

「トリツィーナ・ピッツェリア・テルツィーナ」は札幌にあるイタリア料理店。北海道産牛バラ肉のトマト煮込みと、ソラノイタリヤ風もも肉煮込み、イタリアン風は、煮ごしたトマトをじっくりと煮込んだスープに具材を加えてお召し上がりください。

完熟マンゴー



SE-210
1kg(2〜3個)

収穫後にネットをかけ、自然に落ちるまで待つて収穫した完熟マンゴーは、まろやかでとろけるような甘さが魅力です。

グルメセット



SE-650
【神戸牛ハンバーグ】100g×4個 【ソーセージ】ブレンデッドソーセージ・ソーセージ 各90g×2袋/計6袋 【オーストラリア産牛ロースビーフ】250g(ソース付)

素材の良さを十分に活かしてふんわりと仕上げた神戸牛ハンバーグ、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たロースビーフ、さらに3種類のソーセージも入った、ラズティー豊かなグルメセットです。

ゆでずわいがに



SE-665
2杯(計1kg)

旬の時期に獲れた、身がよく締まり濃厚な甘味が魅力のずわいがにを、姿のままボイルしてから美味さを逃がさないように冷凍しました。冷蔵庫で解凍させてから切り分けてお召し上がりください。

北海道産牛 サーロインたれ仕込み



SE-711
130g(たれ30g入り)×7袋

北海道産牛のサーロインをコクのあるんにく風味の醤油だれで味付けしました。中までしっかりと焼き、食べやすい大きさにカットしてご飯やパンと一緒に召し上がりください。

マスクメロンと秋のフルーツ



SE-751
【贈り物】9月〜10月
マスクメロン1.2kg(1玉)、巨峰1.0kg(2袋)、梨550g(2個)

芳醇な香りを持つ肉厚の梨肉が特長のマスクメロンと、大粒で食べ応えがあり糖度抜群の巨峰、柔らかい果汁たっぷりで固さのいい梨を一緒にお届けします。秋の美味しいフルーツ3種類の詰め合わせです。

静岡銘茶



SE-249
特上煎茶150g×2袋、玉露120g×1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。手間をかけて栽培した「玉露」と、とろりとした甘み1杯あたりの「深蒸し茶」をお楽しみください。

米沢牛 すきやき肉



SE-252
もも肉・かた肉/計450g

米沢牛の生産地・山形県南地方の夏と冬の寒暖の差と、清涼な水に恵まれた自然豊かな環境で愛情を込めて育てられました。きめ細かいつまみと旨味をすきやきでお楽しみください。

九州産 うなぎの蒲焼



SE-260
長焼き2尾/計380g(たれ・山椒付)

九州南部の温暖な気候と豊富な地下水という恵まれた環境のおかげで、熟練した生産者に大切に育てられた鰻を、香ばしく焼き上げました。姿のまま加熱するだけでお召し上がりいただけます。

鮭の山漬けといくら醤油漬け



SE-275
鮭の山漬け 半身(8g・2分割真空パック)、いくら醤油漬180g×2パック

山漬けとは、大量の塩をふった鮭を山のように積み上げて漬ける製法をいいます。たっぷりの塩が鮭の水分を出しながら、熟成した旨味を引き出します。甘口でまろやかないこ醤油漬けをセットしてお届けします。

松阪牛とくまもとあか牛のすきやき肉



SE-755
松阪牛もも肉・くまもとあか牛もも肉 各225g/計450g

三重県の特定地域で肥育された「松阪牛」と、熊本県で肥育された「くまもとあか牛」のすきやき肉セットです。赤身肉の美味しさを食べくらべてお楽しみください。

マスクメロンと冬のフルーツ



SE-772
マスクメロン1.2kg(1玉)、デコポン1.25kg(5個)、伊予柑1.25kg(5個)

マスクメロンは芳醇な香りの肉厚な梨肉が特長で、果皮全体が黄色味を帯びて香りが始まるから食べ頃です。糖度が13度以上と高いデコポンは、爽やかな香りと豊富な果汁、ユニークな外観が特長です。伊予柑は果汁がたっぷりで、甘さと酸味の調和が絶妙です。

島原 手延べそうめん(長期熟成)



SE-792
【乾麺】50g×100束

江戸時代から長崎県・島原半島で作られてきた島原素麺。そのなかでも造りこたわって製造し、さらに一年以上かけて熟成させた素麺をお届けします。脂の甘味と11mmの太さに広がる肉の旨味をお楽しみください。

米沢牛 焼肉



SE-830
もも肉・バラ肉 各200g/計400g(焼肉のたれ付き)

夏と冬の寒暖の差と清涼な水に恵まれた山形県の気候風土が、米沢牛独特の内質を造りだしています。脂の甘味と11mmの太さに広がる肉の旨味をお楽しみください。

松阪牛 すきやき肉



SE-329
もも肉・バラ肉 各200g/計400g

三重県の特定地域で育ち育てられてきた松阪牛のもも肉とバラ肉をすきやき用にスライスしてお届けします。松阪牛ならではの柔らかさと甘さが魅力です。

諸国ラーメンセット



SE-400
【乾麺】北海道産(塩味)・仙台(味噌味)・喜多方(醤油味)・岐阜高山(醤油味)・博多(とんこつ味) 各8食/計40食(各麺80g・スープ付)

郷土色豊かな各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乾燥させ小売の風味をよこしました。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。

神戸牛 焼肉



SE-410
もも肉・バラ肉 各200g/計400g

兵庫県で大切に育まれた神戸牛は、日本のみならず海外でも高い評価を得ているブランド牛です。その貴重な牛肉を焼肉用にカットしてお届けします。

すぐれ屋のハム4種セット



SE-430
熟成ロースハム・ホフホロースハム 各300g、ペッパー・ボンレスハム・ペパーロールハム 各200g

豚肉と肉をじっくりと時間をかけて、シンプホーフ深みのある味わいに仕上げた熟成ロースハムと、ホフホロースハムやペパーロールハムなど、ラズティーに富んだ4種のハムセットです。

南高梅 梅干セット



SE-640
はちみつ梅700g(塩分約7%)、うす塩梅し梅干700g(梅650g、しめ50g/塩分約8%)

果肉が厚くて柔らかい紀州産南高梅を、国産のはちみつでまろやかな味わいに仕上げたはちみつ梅、紀州産の柔らかい梅にこだわった、紫蘇(しそ)の爽やかな香りが魅力のしそ梅、風味の違い2種類の梅干しをお楽しみください。

ローストビーフと牛生ハム



SE-665
オーストラリア産牛ロースビーフ250g(ソース付)、国産黒毛和牛生ハム40g×7枚

ローストビーフは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ました。身の少ないもも肉を使った黒毛和牛の生ハムは、しっとりとした食感と深みのある味わいをお楽しみいただけます。

国産黒毛和牛 フィレステーキ



SE-930
100g×4枚/計400g

フィレ肉は他の部位にくらべて、牛一頭から少量しか取れない希少な部位で、身の少ないながらも肉を使った黒毛和牛の生ハムは、しっとりとした食感と深みのある味わいをお楽しみいただけます。

紅鮭のヒマラヤ岩塩漬けといくら醤油漬



SE-954
紅鮭のヒマラヤ岩塩漬け70g×9切、いくら醤油漬150g×2個

程よく刺のついた紅鮭をヒマラヤ岩塩で漬け込みました。岩塩が引き出したコクや旨味をお楽しみください。一粒一粒に美味しさがギュッと詰まったいくら醤油漬をセットしてお届けします。