

SW 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。

ゆで毛がにと海鮮セット



ゆで毛がに1種(500g)、紅鮭西京漬け・銀鮭西京漬け 各70g×3切、いくら醤油漬け40g×2
濃厚でコクのある味噌と甘い身が魅力的な北海道産の毛がにと、口どけがよく柔らかい味の北海道産いくら醤油漬け、さらに紅鮭と銀鮭の西京漬けをセットしてお届けします。

静岡県産 マスクメロンと秋のフルーツ



静岡県産マスクメロン1.5kg(1玉)、ラ・フランス1.65kg(6個)、柿1.4kg(6個)
温室で1本の苗から1玉のみ収穫する静岡県産マスクメロンと、芳醇な香りと濃厚な甘みが特長のラ・フランスなど、秋の美味いフルーツ3種類の詰め合わせです。

九州産黒豚しゃぶしゃぶ肉と焼肉セット



黒豚しゃぶしゃぶ肉]ロース肉・びら肉 各250g×2/計1kg
黒豚焼肉]びら肉・もも肉 各200g、真ロース肉150g/計550g
温暖な気候で大切に育てられた九州産の黒豚は、お肉にほのかな甘味があり、脂身があっさりとして食べやすいのが特長です。黒豚の旨味を存分に味わっていただくため、しゃぶしゃぶ用と焼肉用をセットしてお届けします。

静岡県産 マスクメロンと夏のフルーツ



静岡県産マスクメロン1.3kg(1玉)、巨峰1kg(2房)、水蜜桃0.30kg(3個)、水蜜桃620g(2個)
温室で1本の苗から1玉のみ収穫する静岡県産マスクメロン、甘くて弾々とした食感の水蜜桃、巨峰と水蜜桃も手間は省かず大切に育てています。

神戸ビーフのカレー



200g×12食(中辛口・レトルトパウチ)

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 焼肉



もも肉・びら肉 各300g/計600g(焼肉のたれ付)

夏と冬の気候の差と清潔な水に恵まれた山形県の気候風土が、米沢牛独特の肉質をつくりだしています。脂の甘味と口どけに広がる肉の旨味をお楽しみください。

九州産 うなぎの蒲焼



真焼3尾/計570g(たれ・山椒付)

九州南部の温暖な気候と豊富な地下水に恵まれた環境のなかで、熟練した生産者に大切に育てられた鰻を、香ばしく丹念に焼き上げました。炭のまろやかな旨味をお楽しみください。

神戸牛 すきやき肉



もも肉550g

兵庫県で大切に育てられた神戸牛は、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。その良質な牛肉をすきやき用にスライスしてお届けします。お好みの野菜などと合わせてお召し上がりください。

九州グルメセット



宮崎牛すきやき肉]もも肉300g
無着色辛子明太子]400g
さつま揚げ]10種/計24枚

宮崎より、肉質が良いことで定評のある「宮崎牛すきやき肉」。福岡からは、食感と旨味をいかに調味した「無着色辛子明太子」、そして鹿児島より、彩りよく風味豊かに仕上げた「さつま揚げ」。九州のグルメそれぞれのお楽しみをお楽しみください。

トンデンファームのハム・ソーセージセット



ロースハム500g、ボンレスハム400g、真火焼焼肉300g、骨付ソーセージ240g、炭火焼焼肉200g、ガーデンフルーツ200g、スモーク生ハム60g

和牛のもも肉を炭火を使用した吊るし窯で、特製たれに漬けては焼きを繰り返して仕上げた焼肉と、真火焼肉を使った焼肉。昔ながらの「直下式炭火焼法」のソーセージと2種のハム、さらに生ハム、ハーブ入りのガーデンフルーツの詰合せです。

米沢牛 サーロインステーキ



120g×3枚/計360g

米沢牛の産地・山形県南部地方の夏と冬の気候の差と、清潔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。とろけるような美味しさが魅力の米沢牛サーロインステーキをお届けします。

松阪牛 すきやき肉



真ロース肉・もも肉 各250g/計500g

三重県の特定地域で丹精込めて育てられた、松阪牛の真ロース肉ともも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。

静岡県産 マスクメロンと冬のフルーツ



静岡県産マスクメロン1.5kg(1玉)、伊予柑1.65kg(6個)、デコボン1.5kg(6個)

温室で1本の苗から1玉のみ収穫する静岡県産マスクメロンと、果汁が甘くみずみずしい伊予柑、糖度が13度以上と高く香りと食感の良さが魅力のデコボンの3種類の詰め合わせました。

宮崎牛 5等級 焼肉



真ロース肉・もも肉 各300g/計600g

国内屈指の黒毛和牛の産地・宮崎。太陽と緑に恵まれた地で、生産者の愛情を一身に受けた「宮崎牛」をお届けします。5等級ならではの良質な味わいをお楽しみください。

静岡銘茶



煎茶(玉露)130g×1缶、種(煎茶)150g×1缶、空(煎茶)150g×1缶/計3缶

日本有数のお茶産地・静岡県で生産された、蒸し時間を長めにした深蒸し製法が特長の静岡茶。手間はかけて栽培した「玉露」と、とろりとした旨い「空」の「深蒸し茶」をお楽しみください。

ゆでずわいがに



3杯(計1.5kg)

毎年の時期に獲れた、身がよく締り濃厚な甘味が魅力のずわいがにを、炭のまろやかな旨味から美味しさを逃さないように冷凍しました。冷蔵庫で半解凍させてから切り分けてお召し上がりください。

南高梅 梅干セット



はちみつ梅1.2kg(塩分約7%)、うす塩梅しそ梅干1kg(梅900g、しそ100g/塩分約8%)

果肉が厚くて柔らかい紀州産南高梅を、国産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、風味の違う2種類の梅干しをお楽しみください。

国産黒毛和牛 フィレステーキ



100g×3枚×2/計600g

フィレは他の部位に比べて、牛一頭から少量しか取れない希少な部位で、脂身の少ない柔らかい肉質が特長です。ソースにはお好みのステーキソース、またはわさび醤油などをおすすめです。

宮崎牛 希少部位 焼肉セット



ヒレ・ロース・三角バラ・イチボ・ランプ・友三肉 各80g/計480g(ヒレ・バラ・友三肉付)

牛一頭から少量しかとれない希少部位のイチボや三角バラなどを含む焼肉食べくらべセットです。部位ごとに違う食感や味わいをお楽しみいただけます。お好みでヒママシ岩塩をつけてお召し上がりください。

布巻きロースハムとハム詰合せ



高巻きロースハム600g、ホワイトロースハム380g、ペッパーボンレスハム・ペッパーロールハム 各280g

宮崎県産ロース肉を丹精込めて熟成させた高巻きロースハム、香辛料を使用せずシンプルなお味に仕上げたホワイトロースハムなど、4種のハム詰合せです。

松阪牛とくまもとあか牛のすきやき肉



松阪牛もも肉・くまもとあか牛もも肉 各340g/計680g

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

SW-206 ◆小樽吟醸酒粕造りといくら醤油漬け
[小樽吟醸酒粕造り]銀鮭-紅鮭-キンギョサマーソング 各80g×3切、はちみつ梅130g(2玉入)×2パック
[いくら醤油漬け]80g×2パック

SW-740 ◆宮崎牛 5等級 ロースステーキ
200g×2枚/計400g
お召し上がり時、必ずお肉の中心温度を測ってください。