GARDEN STYLE BOOK

５５周年大創業祭開催の
ザ・ガーデン自由が丘を感じていただける
「ガーデンスタイルブック」を発刊いたしました。

お近くのお店及び以下の内容をご覧いただき
商品を通じた歴史観をご賞味ください。

おかげさまで ザ・ガーデン 自由が丘は 55周年

1966年4月29日、「ザ・ガーデン 自由が丘」の前身、「GARDEN」は、自由が丘の目黒通り沿いにあるシェル石油のガソリンスタンドに併設する形で、当時としては大変斬新な輸入食品中心のスーパーマーケットとしてスタートしました。
更に、諸国名産や銘菓、ホテル商品など国内の高級食品も取り扱い、牛肉は枝肉で買い付けて店内で管理し、食べ頃を切り分けて提供していました。目黒通り沿いという立地を生かした「宅配」サービスも当時より行っており、月間約200件ものご利用をいただくなど、常に「先進性」と「利便性」を追及してまいりました。
55周年を迎え、これまで歩みの中で培った「ザ・ガーデン 自由が丘」というブランドが現代に果たす役割をしっかりと捉え、次代へ向けて「伝統」と「革新」を発信し続けて参ります。
これまで賜りましたたくさんのご愛顧に心より感謝申しあげますとともに、引き続きご愛顧賜りますようお願い申しあげます。

創業当時のリーフレットに掲載された店内の様子

現在の自由が丘本店

※イメージ

安心・安全。そして次のステージへ

食品衛生法や食品表示法の遵守はもちろん、今年6月にはHACCP（食品の製造工程管理システム）も原則基準化されるなど、私たち食品を扱う立場にとって、食の「安心・安全」はもはや必要最低限の要素であり、これからは、労働環境や自然環境保全、信仰に配慮した食品、オーガニックやビーガンなど、多様化したニーズに対応し、社会的責任を果たすことが求められています。それら一つ一つに誠実に向き合うことで、スーパーマーケットとしての新しい可能性を見い出すことができると考えます。

■当社取扱いの主な認証商品 ●有機JAS ●ユーロリーフ等海外有機認証 ●ビーガン ●JGAP ●ASIAGAP●GLOBALGAP ●MSC ●ハラル ●フェアトレード

新しい日本の農業のかたち「JGAP」認証制度

「JGAP」は「Japan Good Agricultural Practice」の略称で、「日本の良い農業のやり方」を意味します。食品安全・環境保全や人権保護の観点から、厳しい条件を文書化して管理し、第三者機関の審査により認められた農場だけに与えられる農林水産省推奨の認証制度です。
当社では、池袋店・横浜店・東戸塚店・目黒店・恵比寿店でJGAPコーナーを設け、取扱い農産物の拡充に努めています。

池袋店での「JGAP」への取り組みが、農林水産省の広報誌「aff」2018年12月号に掲載されました。

「aff」2018年12月号より

SDGs（エスディージーズ）への取り組み

「SDGs=Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）」は、貧困やジェンダー、環境など、国連加盟国が2030年までに達成するために掲げた17の大きな目標です。当社でも、身近な事から一歩ずつ、達成のために私たちができる事を考え、取り組んでいます。

農林水産省「食品ロス削減推進キャンペーン」に参加

恵方巻きの大量廃棄が問題となる中、本年農林水産省が行った「恵方巻きのロスをなくすのん！」キャンペーンにエントリーし、早めの予約の開始、販売計画の再確認、時間帯別の売れ行き状況を見ての店舗間移動などを実施。その結果、「廃棄率０％」を達成しました。この試みは、農林水産省のホームページでも取り組み事例として紹介されました。

恵方巻き口ス削減キャンペーンポスター

ザ・ガーデン自由が丘を支えてくれた名キャストたち

輸入食品中心のスーパーマーケットとしてスタートした「GARDEN」の人気を支え、現在も存在感と輝きを失わない食品たち。
その美味しさを、もう一度ご紹介させていただきます。

キャンベルスープ

アンディ・ウォーホルの作品でも知られるスープ缶。
「Made in USA」が社会の潮流だった当時、店内の装飾とともに、目玉商品として君臨しました。

※開店当時のキャンベルスープ販売のようす

いずれも1缶分（約300ml）の水や牛乳を加える濃縮タイプです。

キャンベル 濃縮缶スープ
●コーンポタージュ●ミネストローネ
●クラムチャウダー
各305g……各280円（税込302円）

55周年記念 特別限定企画
キャンベル オリジナルデザインバッグプレゼント!

① 3缶で

限定1,000個

② 6缶で

限定400個

キャンベルスープをどれでも3缶お買上げいただくと①のポリエステル製エコバッグを、6缶で②のキャンバストートバッグをプレゼントいたします。
※6缶お買上げいただいた場合は、①を2個か、②を1個のいずれかとなります。
（無くなり次第終了となります）
※デザインは変更になる場合がございます。

® Registered trade mark of the Campbell Soup Company. Made under licence for Campbell Japan inc.

※イメージ

アントニオ

アズマラ・イタリア海軍最高司令官付きコックだった初代アントニオは、第二次世界大戦中の1944年には神戸で、戦後はマッカーサー元帥に同行して料理を振る舞った後に六本木にイタリアンレストランを開店。日本に滞在する外交官や各界の著名人、初めてイタリアンを食べる日本人で賑わいました。1985年に南青山に移転し、現在は3代目カンチェーミ・アントニオが昔ながらの味を守っています。
（ザ・ガーデン 自由が丘には1985年頃に登場）

創業当時のレシピと味を大切に引き継ぎ、丹精込めて作ったミートソースです。
当時そのままの香りと共にお楽しみください。

南青山／アントニオ
●ミートソース 320g…900円
（税込972円）

南青山本店

ジェノベーゼパスタの他にも、サラダやチキンのグリルなど、様々なメニューにお試しください。

※イメージ

●バジリコソース 150g
800円（税込864円）

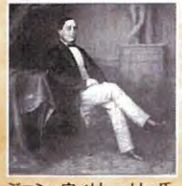
※イメージ

程よいにんにくの風味。
ガーリックトーストはもちろん、バター炒めやソテーにもおすすめです。 要冷蔵

●ガーリックバター ハーフ 100g
371円（税込400円）

リーペリン ウスターソース

ウィリアム・ヘンリー・ペリン氏


ジョン・ウィリー・リー氏

イギリス・ウスターシャー地方の薬剤師、リー氏とペリン氏によって作られ、1837年に販売が開始されたウスターソースの原点。
野菜や果実、タマリンド、アンチョビ、スパイスなどを使用した深い旨みとコクは、カレーやシチューの隠し味に、ハンバーグの生地に、ステーキやローストビーフのソースとしても、様々な料理に大活躍してくれます。

※イメージ

イギリス／リーペリン
ウスターソース 150ml
……421円（税込454円）

旨食紀行

愛され続ける老舗の味から
旨み引き出す食材まで

代々引き継がれる伝統、職人の技、粋な江戸の名店の味を
ご家庭でお楽しみいただけます。

東京名産

職人が一枚一枚手焼きし、
香ばしさと焼きたての美味しさを
真空パックに閉じ込めました。

鰻問屋直営の店舗　ての字「本丸」

ての字

1827年創業以来
鰻ひと筋に邁進し
先人が手から手へ
「魂と技」を受け継いできた
歴史ある伝統料理を提供しています。

新橋／ての字　要冷蔵
鰻蒲焼
（特製たれ・山椒付き）
100g……2,280円（税込2,462円）
※国産鰻使用

新橋／ての字　要冷凍
鰻白焼（冷凍）
120g
……2,380円（税込2,570円）
※国産鰻使用

▲ご予約にて承ります　・お渡し日：ご予約日から5日後以降

昔ながらの裂き、串打ち、白焼、蒸しの四つの工程で仕上げています。

八木長本店

1737年、東京日本橋に創業。
日本料理の基礎となる
各種だしを始め
選び抜いた素材を
お届けしています。

鹿児島県産の上質なかつお節を
薄く削りました。上品な煮出し汁が
取れ、お吸い物や味噌汁、
煮物におすすめです。

日本橋／八木長本店
かつお上削り節 一本釣り
160g……1,320円（税込1,425円）

やげん堀

1625年創業。七味唐辛子の
調合販売といった、この道
一筋の老舗として昔のままの
味と伝統を誇っています。

浅草／やげん堀
七味唐がらし（中辛）
27g……500円
（税込540円）

辛さと香りのバランスが
良く、さまざまな料理に
お使いいただけます。

ろく助

赤坂の「串焼きろく助」の
店主高野正三氏が
作り上げた塩は干椎茸、昆布、
干帆立貝等を使用し、旨みを
加えた旨塩です。

ろく助
塩（白）150g
……1,000円
（税込1,080円）

焼き物、揚げ物、煮物等の
和食から中華・洋食まで
どんな料理にも合う
ろく助の白塩。ぜひ、
この塩だけの「塩にぎり」
をお試しください。

紅葉川

日本橋室町で、そばの
実を石臼で挽いた
挽き立て、打ち立ての
香り高いそばを提供
しています。

日本橋 室町「紅葉川」監修の盛そば。
国産そば粉を使用して打ち上げました。

日本橋／紅葉川　要冷蔵
大江戸盛そば（つゆ付）
340g・2人前……648円（税込699円）

東京名菓

継承される伝統と味への更なる追求、洋風文化と
日本の繊細な技術の融合によって産まれる日本の名菓。

御茶ノ水 小川軒

汐留に1905年、洋風
レストラン「小川軒」
として開業しました。

洋酒にほどよく漬け込んだレーズンとバタークリームを
香ばしく焼き上げたサブレクッキーでサンドしました。

※イメージ

御茶ノ水 小川軒
レイズンウィッチ　10個入……1,360円（税込1,468円）

要冷蔵

※東戸塚店、大船店での
お取扱いはございません。

神田精養軒

1949年、神田
元岩井町で創業。

使用している原材料は小麦粉、
砂糖、バター、鶏卵、食塩のみ。
シンプルで素朴な味わいです。

神田精養軒
マドレーヌ
5個入……900円（税込972円）

※イメージ

東京會舘

丸の内本館

どなたでもご利用いただける社交場を目指し1922年に創業。
2019年1月に新生本館としてリオープンしました。

※イメージ

フランス料理のデザートから生まれた
ソフトクッキーと、さまざまな味や
歯ごたえが楽しめるハードタイプクッキー
の詰め合わせです。

丸の内／東京會舘
プティガトー（TK-6）
155g……600円（税込648円）

IZUMiYA

泉屋東京店

1927年創業以来、伝統の
味と香りを大切にしています。

麹町本店

麹町／泉屋東京店
スペシャルクッキーズ（A-100）
200g……1,200円（税込1,296円）

泉屋のシンボルマークの浮輪をかたどった
リングターツ、くるみの風味と香りを生かした
ウォルナッツクッキーなど7種類の詰め合わせです。

※イメージ

卵やバターをイメージした
イエローの缶に表情豊かな
愛らしいねこをデザイン。
便利な個包装です。

麹町／泉屋東京店
ねこ缶「幸せはバター色」
18袋入
……1,400円（税込1,512円）

神奈川 埼玉 千葉

伝統的な郷土料理、B級グルメなどの宝庫です。
お土産なども充実しています。

横須賀市は海軍ゆかりのカレーに着目し、町おこしの取り組みとして1999年「カレーの街」宣言をしました。海軍のレシピを元に復元した『よこすか海軍カレー』は「ご当地グルメ」として浸透し、親しまれています。

よこすか海軍カレー

厳しい認定基準のある登録商標です。

※イメージ

明治41年発行の旧海軍レシピ本「海軍割烹術参考書*」より復刻！
野菜が溶けるまでじっくり煮込み
19種類のスパイスで香り高く
仕上げた高級レストラン風
ビーフカレー。

＊旧日本海軍発行の軍隊食調理人のための教科書

横須賀市内の
レストランなどでは
『よこすか海軍カレー』は
サラダと牛乳を
添えるのが
提供のルール。

※イメージ

神奈川県横須賀市／調味商事
よこすか海軍カレー
ネイビーブルー
180g×2食入
……1,000円（税込1,080円）

※イメージ

平飼い鶏の卵をはじめ、こだわり選んだ原材料だけで作ったマヨネーズです。
素材の味を生かした自然でまろやかな味わいです。

埼玉県神川町／松田
松田のマヨネーズ（甘口・辛口）
各300g……各480円（税込 各518円）

三日月堂花仙

2019年6月に創業90周年を迎えた和菓子司です。
鎌倉の四季に合わせた和菓子を新しい感覚で作り続けています。

※イメージ

神奈川県鎌倉市／三日月堂花仙
鎌倉どらやき
1個……217円（税込234円）

神奈川県指定銘菓の「鎌倉どらやき」は北海道産小豆を使用し、砂糖はザラメのみを使用しています。
銅板で1枚ずつ手焼きで仕上げています。

ぬれ煎餅駅

銚子電気鉄道

鉄道収入の減少を補うために鉄道員が考案したぬれ煎餅を銚子電鉄の自社工場で毎日焼いています。

小浜工場

※イメージ

醤油の旨みを活かした特製だれを使った、しっとりぬれ煎餅です。

千葉県銚子市／銚子電気鉄道
ぬれ煎餅
（赤の濃い口味）
1枚入……121円（税込130円）
5枚入……500円（税込540円）

東北

海あり山ありの豊かな自然、冷涼な気候、1日の寒暖差がもたらす
美味しい食材を持ち、多彩な食文化を生み出しています。

Norte Carta（ノルテカルタ）

オイル漬け専門店。Norte Carta（ノルテカルタ）は
スペイン語で「北の手紙（メニュー）」の意。
秋田から美味しい味覚をお届けします。

①

ひとあじ違う、いぶりがっことチーズの
オイル漬け。秋田の魚醤（しょっつる）と
塩麹の旨みが感じられます。
ワインに良く合います。

②

秋田の魚醤（しょっつる）で旨み
たっぷりに仕上げました。シンプルな中に
コクを感じる芳醇な味わいです。
ハイボールに合わせてどうぞ。

秋田県八峰町／Norte Carta
①いぶりがっことチーズのオイル漬
②ごろっとうまみチーズのオイル漬 燻製&ナッツ
各100g……各800円（税込 各864円）

白謙（しらけん）かまぼこ店

創業百有余年。脈々と受け継がれてきた
笹かまぼこの伝統を継承し続けています。

プリプリとした歯ごたえと
ほんのりとした甘さが特徴です。

宮城県石巻市 要冷蔵
白謙かまぼこ店
極上笹かまぼこ
1枚入……180円（税込194円）

販売期間 【1回目】4/22(木)～30(金)
【2回目】5/24(月)～31(月)

※ペリエ千葉店でのお取扱いはございません。

ぴょんぴょん舎　稲荷町本店

ぴょんぴょん舎

焼肉・盛岡冷麺、韓国料理を中心に
健康・美・環境をテーマに店舗を展開しています。

つるりとした喉越しと弾けるような食感が自慢の
本格生麺に牛骨ベースのコク深いストレートスープと
爽やかな酸味の専用キムチがベストマッチです。

岩手県盛岡市／ぴょんぴょん舎 要冷蔵
盛岡冷麺
2食入……900円（税込972円）

みよし堂

くるみゆべしでご好評いただき
その後も改良を加え、
さまざまな商品を提供しています。

くるみ入りのゆべしは
代表名菓として長年親しまれています。

福島県郡山市／みよし堂
くるみゆべし
4個入……441円（税込476円）

北陸 軽井沢

北陸は精進料理や自然を生かした食文化、西洋人の避暑地
とされた軽井沢はパン食やティータイムの食文化が発展。

ホリ乳業

土づくりからこだわった牧草で
乳牛を育てています。

河北潟ホリ牧場

※イメージ

石川県河北潟（かほくがた）ホリ牧場の生乳を使用し
長時間発酵させた無糖タイプのヨーグルトです。
酸味が少ないため料理やデザートによく合います。

石川県金沢市／ホリ乳業　要冷蔵
腸内活性ヨーグルメイト
（プレーン）
380g……550円（税込594円）

沢屋

1952年、軽井沢で青果店から始まった
沢屋は、お客様のご要望で作り始めた
低糖度のジャムが評判を呼び、
ジャム専門店に生まれ変わりました。

※イメージ

大粒のストロベリーを使用し
形をそのまま残す
プリザーブスタイルに
仕上げています。

長野県軽井沢町／沢屋
ストロベリージャム
<糖度：約40度>
125g……630円（税込680円）

※イメージ

代表 丸山健太郎氏

丸山珈琲

現地で直接生豆を買い付け、生産者との
信頼関係を築き上げています。
徹底した品質管理で香り高いスペシャルティ
コーヒーをお届けしています。

創業当時の丸山珈琲のブレンドを復刻。
深煎りのしっかりしたボディと長い余韻が
特徴のブレンドです。

長野県軽井沢町／丸山珈琲
丸山珈琲のブレンド
クラシック1991<深煎り（粉・豆）>
各100g……各834円（税込 各900円）

※ペリエ津田沼店でのお取扱いはございません。

※イメージ

幸伸食品

清澄なる水と禅の歴史街道
福井・永平寺町より地元ならではの
思いを込めてお届けしています。

※イメージ

もっちりとしながらとろける
なめらかな食感のごま豆腐です。

福井県永平寺町／幸伸食品　要冷蔵
永平寺 幸家（さちや）のごまどうふ
（白ごま・黒ごま）
各260g……各550円（税込 各594円）

京都

長い歴史と四季折々の豊かな自然の中で洗練されてきた
京料理は懐石料理や精進料理など伝統の食文化があります。

笹屋伊織

創業1716年。京の地に暖簾をかかげ
京都御所や神社仏閣・茶道家元の御用を
務めてきました。
四季を映した和菓子作りを研鑽しています。

棒状のこしあんをのせ、巻いた棹菓子。
通常は弘法大師の月命日21日の前後あわせて
3日間のみ限定販売しています。

下京区／笹屋伊織
どら焼
1棹
……1,500円
（税込1,620円）

販売期間

現在販売しておりません。

※交通事情に
品切れの際はご容赦のほどお願いいたします。

きざみ栗入りの白あんに
練乳・バター・はちみつを練りこみ
しっとりと上品に焼き上げた饅頭です。

下京区／笹屋伊織
千客万来
1個……120円（税込130円）

冨美家

1946年創業。地元の
お客様でにぎわう錦市場で
甘味・うどん・お好み焼きを
提供しています。

牛肉・豚肉・いか・えびに生地と薬味が
セットされています。ふっくらとした
京風お好み焼きがご家庭で楽しめます。

伏見区／冨美家　要冷蔵
お好み焼き ミックス玉
1食……550円（税込594円）

いづみ屋

いづみ屋の「京風味 山椒ちりめん」は
創業以来の煮汁に秘伝の醤油を足す
製法で仕上げています。

国産のちりめんじゃこ、山椒の実をじっくり
煮込んでいます。甘くなく辛くなく硬くなく
べとつかずさらっとした食感です。

東山区／いづみ屋　要冷蔵
山椒ちりめん　90g……1,000円（税込1,080円）

河道屋

江戸時代から続く生そばと
蕎麦ほうるの老舗です。

蕎麦の香ばしい香りと甘さを抑えた
素朴な味わいの焼き菓子です。
コーヒーやミルクティーにも
良く合います。

中京区／河道屋
蕎麦ほうる
90g……300円（税込324円）

一保堂茶舗

創業1717年。一保堂が扱うお茶は穏やかな香りと
上品な甘み、まろやかな味わいが特徴の「京銘茶」です。

大きく成長した茶葉をじっくり焙じた香ばしさが身上です。
さっぱりした味わいで、油っこい食事やお菓子と合わせると
口の中をすっきりさせてくれます。

中京区／一保堂茶舗
極上ほうじ茶
100g……500円（税込540円）

中国 四国

物資の流通の便が良い瀬戸内海。豊かな自然によって育まれた良質な食材の宝庫です。

三國屋

昭和初期までは広島湾で採れる海苔を原料としていましたが、戦後、海苔漁場が埋め立てられたため現在では全国から海苔を仕入れ加工販売しています。

有明海の海苔漁場

有明海で採れたおいしい海苔を
丁寧に焼き上げました。
巻寿司のほか自由な大きさに切り
手巻きやおにぎり等
さまざまな用途にお使いいただけます。

広島県広島市／三國屋
有明産焼寿司海苔
全形10枚×3袋入……1,350円（税込1,458円）

栗尾商店

昭和4年創業。鳴門金時を使った菓子を主に製造販売しています。

徳島県つるぎ町／栗尾商店
ひとくち蜜芋 徳用大入り袋
400g……638円（税込688円）

鳴門金時を
一口サイズに切り
糖蜜に漬け込み
食べやすい食感に仕上げました。

九州 沖縄

食文化の伝来、自然や気候風土の尊重、食材や調理法、さまざまな要素を包括した生活文化があります。

味の兵四郎（ひょうしろう）

昭和63年より愛され続ける「あご入りだしパック」。
あご特有の旨みを引き出す焼き方、素材の組み合わせを吟味し作り出しました。

新鮮なあご（トビウオ）を炭火で丁寧に焼き
５種類のだし素材と塩や醤油などの調味料を
独自のブレンドで配合しました。
ティーバッグタイプのだしです。

福岡県筑紫野市／味の兵四郎
あご入兵四郎だし
9g×30袋入……1,800円（税込1,944円）

辺銀食堂（ペンギン食堂）

ラー油などオリジナル商品の製造販売の傍ら辺銀食堂を経営。八重山諸島や国内外で見つけた逸品を取り扱い、食やライフスタイルの提案をしています。

辺銀 暁峰（ぎょうほう）さん
べんぎん あいりさん夫妻

豊かな自然に惹かれ
石垣島へ移住し
趣味のラー油作りを
本業にした夫妻。
本商品誕生秘話を
まとめた本をもとに
映画も公開されました。

使用例「酸辣湯水餃子（さんらーたん）」

島唐辛子をベースにピパーチやウコンなど
数種類の島のハーブやスパイスを混ぜ合わせ
つくった元祖食べるラー油です。
具も一緒にお召し上がりください。

沖縄県石垣島／ペンギン食堂
辺銀食堂の石垣島ラー油
100g……1,130円（税込1,220円）

旅めし 駅弁編

思い出の駅弁、大好きな駅弁を買っておうちで旅気分満喫！

各地の有名駅弁を取り揃えました!!
今回は海鮮駅弁のご紹介です

※イメージ

明治36年創業。昭和16年の誕生以来、変わらぬ味と伝統を守り続けている、北海道函館本線森駅の名物駅弁。イカの胴にうるち米ともち米を詰めて、甘辛たれでじっくり煮込みました。

※イメージ

5の付く日限定販売

森町／いかめし阿部商店

元祖森名物 いかめし

1折……723円 (税込780円)

北海道 **森駅**

北海道 **厚岸駅**

※イメージ

カニの甲羅に見立てた八角形の折り箱に詰めた酢飯の上に錦糸卵を敷き、上にカニのほぐし身とカニ脚をのせています。

5の付く日限定販売

山陰本線鳥取駅

アベ鳥取堂

元祖かに寿し……1折

1,186円 (税込1,280円)

鳥取県 **鳥取駅**

北海道厚岸郡厚岸町は牡蠣の名産地。「氏家かきめし」は牡蠣のエキスをたっぷり吸った炊き込みご飯。牡蠣とあさり、つぶ貝がのった人気の駅弁です。

※イメージ

5の付く日限定販売

根室本線厚岸駅弁

氏家かきめし……1折

1,000円 (税込1,080円)

兵庫県 **西明石駅**

※イメージ

5の付く日限定販売

山陽本線西明石駅

淡路屋

ひっぱりだこ飯……1個

1,000円 (税込1,080円)

平成10年、神戸明石と淡路島を結ぶ明石海峡大橋開通を記念して創業100年の淡路屋が山陽新幹線・西明石駅の駅弁として作ったのが「ひっぱりだこ飯」です。蛸漁に使用する蛸壺風の容器に蛸と穴子と季節の野菜を盛付けた炊き込みご飯です。

ご当地カレー編

おうちで旅気分！ご当地カレーの食べ比べ!!

北海道 函館

明治12年創業。北海道で最も長い歴史の西洋料理レストラン「五島軒」

五島軒

北海道産の豚肉と、国産の野菜（じゃがいも、人参、玉葱）を本格的ソースでじっくり煮込んだカレーです。

五島軒

函館カレー（中辛）

200g・・・370円 (税込399円)

※イメージ

岐阜県

飛騨牛の旨みを生かすために、煮込む前に表面を焼き、旨さを封じ込めました。程よい辛さと飛騨牛の旨みがたっぷり詰まったカレーです。

※イメージ

贅沢に飛騨牛を堪能!!

吉田ハム

飛騨牛ビーフカレー

220g

908円 (税込980円)

広島県

広島県産かき使用。ソテーオニオンと牛乳、バター、ココナッツで仕上げたカレーソースを使い煮込みました。

※イメージ

広島県産かき丸ごと!!

レインボー食品

広島名産かきカレー

200g

500円 (税込540円)

全国ホテルグルメ

格式ある高級ホテルの本格的な味わいを
ご家庭でお楽しみいただけます

※イメージ

箱根町／富士屋ホテル
伝統のビーフシチュー
200g
……1,019円（税込1,100円）

ホテルと同様に白ワインを使用することにより濃厚でありながら口当たりの良いビーフシチューが完成しました。

※リニューアルのため5月中旬以降の販売となります。

富士屋ホテル

1878年に日本発の本格リゾートホテルとして創業。現在に至るまで国内外の人々に上質なサービスを提供し続けています。

金谷ホテル

現存する日本最古のリゾートクラシックホテルです。
外国人向けの民宿として1873年に開業。

きめ細かい歯ざわりが特徴。蓋をして焼き上げることで小麦の美味しさを閉じ込めています。手にするとずっしりと重量感があり、トーストに最適です。

※イメージ

日光市／金谷ホテルベーカリー
ロイヤルブレッド
1.5斤……580円（税込626円）

The Okura Tokyo

世界の一流ホテルに並ぶ格式の高い心地よさをそなえる日本らしいホテルをつくりたい。
1962年、そんな強い思いを原点として開業。

飴色に仕上げた玉ねぎにマッシュルームを加えブイヨンでじっくり煮込みました。

※イメージ

港区／The Okura Tokyo
オニオンスープ　160g……500円（税込540円）

札幌グランドホテル

1934年に開業して以来、北海道とともに歩み続けてきた札幌グランドホテル。
「ホスピタリティ・ファースト」の精神は今も脈々と受け継がれています。

※イメージ

札幌市／札幌グランドホテル
北海道根昆布だし
300ml……1,200円（税込1,296円）

日高産の根昆布を主原料にしただしです。
煮物にはもちろん、鍋、味噌汁などに加えるだけで素材本来の味を引き立てます。

ホテルニューオータニ

1964年の東京オリンピックに際して開業。都心にありながら400年の歴史を誇る1万坪の日本庭園を擁し、2021年フォーブストラベルガイド日本初の「9つ星」ホテルとして新たな一歩を踏み出します。

※イメージ

千代田区／ホテルニューオータニ
フレンチドレッシング
195ml……450円（税込486円）

玉ねぎをふんだんに使い、素材の持ち味を大切にしました。サラッとした風味と味が自慢のフレンチタイプです。
サラダが引き立つように仕上げています。

帝国ホテル

1890年、日本の迎賓館として最高のおもてなしを提供するという志のもと開業。

千代田区／帝国ホテル
コンソメスープ
160g…650円（税込702円）

牛肉と香味野菜をじっくり煮込んで旨みを引き出しました。
琥珀色に澄んだ色合いです。
温めても冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。

※イメージ

【55周年記念】特別ご予約限定品

55周年を記念して、自由が丘本店が開業した「1966年」にゆかりのあるブランデーとシャンパーニュをご用意しました。長い年月を経てこその深い味わいをお愉しみください。

1966年産。“同い年”のアルマニャック。

限定3本

ザ・ガーデン 自由が丘と同じ1966年生まれ。
フレンチブランデー「アルマニャック」をご紹介します。

アルマニャックはフランス南西部、アルマニャック地方で醸造されるブランデーで、コニャックと肩を並べる、フレンチブランデーの二大銘酒の一つと呼ばれています。
「アルマニャック・ド・モンタル」は、ド・モンタル家が1865年から造るアルマニャックです。豊富なヴィンテージを所有しており、現在でも1880年代の古酒をリリースしています。

17世紀のセラーをリメイクした屋敷

夜間に収穫した葡萄を天然酵母で自然発酵させてベースワインを造り、11月からクリスマスまでの期間に銅製の連続式蒸留器で蒸留します。その後ピレネーのモンルザン産ホワイトオーク樽で長期熟成させ、樽からタンニンや香り成分、深い色合いを引き出します。

オリヴィエ・ド・モンタル氏

※イメージ

輝きを放つ美しい琥珀色。グァバやオレンジ、ヘーゼルナッツ、ヴァニラ、スパイスなど芳醇で複雑な香りが特徴です。樽熟成を経たアルマニャックは力強い口当たりと蜂蜜を思わせる甘い風味が心地よく、上品な余韻が長く続きます。
掌でグラスを温め、香りを解放させてからお召し上がりください。

※イメージ

フランス
アルマニャック ド モンタル 1966年
700ml…46,000円（税込50,600円）

※こちらはご予約限定商品となります。【ご
※ご予約が限定数量を超えた場合は抽選とさ 峰にお申し込み店舗よりご連絡させていただきます。

好評をいただき終了いたしました。

1966年に誕生したキュヴェ「ルネ・ラルー」

180年以上の歴史を持つシャンパーニュの「メゾン マム」が、1966年に初めて造ったキュヴェ、「ルネ・ラルー」から、ワインコンクール「CSWWC2016」*でゴールドメダルを受賞した2002年ヴィンテージをご紹介します。
（*The Champagne & Sparkling Wine World Championships）

キュヴェ ルネ・ラルーは、1939年から1973年まで「メゾン マム」の社長として手腕を発揮し、メゾンの発展に大きく貢献したルネ・ラルー氏へのオマージュとして1966年に作られました。
メゾンが所有するグランクリュの中から厳選された8つの村の12区画の葡萄のみを使用しており、ヴィンテージとなるワインは、更にその中から歴代の最高醸造責任者が選び抜いたいくつかの区画のピノ・ノワール種とシャルドネ種をアッサンブラージュして造られます。
1966年以降、葡萄の状態が格別に良い年にだけ造られ、発売されたのは僅か12ヴィンテージ。今回、その中から、シャンパーニュの世界コンクールでゴールドメダルを受賞した2002年ヴィンテージをお届けいたします。

ルネ・ラルー氏

フジタ氏（左）とラルー氏（右）（Image of L'Union newspaper,Lienhard）

ルネ・ラルーは敏腕経営者であっただけでなく、マキシムのシェフから大統領まで、多くの著名人と親交がありました。また、アートにも精通しており、親交のあったレオナール・フジタ（藤田嗣治）は、キュヴェが誕生した1966年に、設計からフレスコ画の内装まで担当した「平和の聖母礼拝堂」（チャペル・フジタ）をランスのメゾン マムの敷地内に建てており、フジタと君代夫人は今なお、この礼拝堂に眠っています。

平和の聖母礼拝堂

メゾン・マムが所有する厳選された8区画の葡萄のみを使用。最低10年の瓶内熟成により、きめ細やかでエレガントな泡立ち、複雑ながら飲みやすい味わいが特長です。美しくきらめく黄金色のキュヴェは、バニラやヌガー、はちみつを思わせるアロマに、華やかでありながらもドライフルーツの熟成した香りも持ち合わせています。
イベリコハム、トリュフやジビエ料理など、濃厚なソースと香りのある料理との相性は格別です。

フランス・シャンパーニュ／メゾン マム
RSRV キュヴェ ルネ・ラルー 2002年
750ml…23,100円（税込25,410円）

限定12本

※こちらはご予約限定
月30日(金) ※ご予約が限定数量を超えた場合は抽選とさせていただき 店舗よりご連絡させていただきます。

好評をいただき終了いたしました。

もっと深く。ワインの世界へ

55年前には考えられないほどワインの世界は広がり、日本人にも身近なものになりました。
今回、55周年にふさわしいワインを探す中で、更に奥深い領域に踏み込んで、新しく、素晴らしいワインに出会うことができました。私たちと一緒に、次の「深み」へ。いかがですか？

5代目当主となった日本人女性醸造家が造るブルゴーニュワイン

千砂・ビーズ氏
1998年に4代目当主パトリック氏と結婚。ドメーヌの飛躍に貢献するも、2013年、不慮の事故により夫パトリックが急逝。現在5代目当主として、ビーズ家の伝統を守りながら、新しい試みに挑戦し続けています。

1880年創設のシモン・ビーズは、サヴィニー・レ・ボーヌというブルゴーニュ地方でも比較的マイナーな地域にありながら、驚くほど緻密で繊細なワインを生み出しています。
ドメーヌを仕切る5代目現当主は日本人女性である千砂 ビーズさん。
今後の更なる進化を目指し日々ワイン造りに取り組んでいます。

夫のパトリック氏と

ドメーヌとカーヴ

赤は若い状態からも愉しめる、親しみやすい果実味と美しい酸味が魅力。白は豊かな果実味とミネラルが特徴。爽やかで満足感溢れる仕上がりです。

フランス・ブルゴーニュ／シモン・ビーズ
●サヴィニー レ ボーヌ 2018
750ml……6,200円(税込6,820円)
●ブルゴーニュ ブラン レ シャンブラン
750ml……4,000円 (税込4,400円)

“スーパータスカン” グラッタマッコのオーガニックワイン

グラッタマッコ社はトスカーナ・ボルゲリ地区の中でも、小高い丘の恵まれた場所にあります。
そこで栽培された高品質なサンジョベーゼと国際品種カベルネソーヴィニヨンなどをブレンドして、スーパートスカーナ・グラッタマッコを造っています。

醸造責任者：ルカ・マッローネ氏

グラッタマッコの畑

天然酵母を使いゆっくりと手作業で発酵を促す、伝統的な製法で造り続けています。フルボディでタンニンのバランスがよく、複雑なアロマで穏やかなフィニッシュが続く、エレガントなワイン。

イタリア・トスカーナ／グラッタマッコ
ボルゲリ ロッソ オーガニック
750ml…4,280円(税込4,708円)

もはや世界的ブランド、「コノスル」が愛するピノ・ノワール

オシオのピノ・ノワール畑

チリの革新的な生産者コノスルが最も注力しているのがピノ・ノワール種。ブルゴーニュのジャック・プリュールの協力を得て、葡萄栽培に最適なカサブランカ・ヴァレーの中でも最優良な畑・区画の葡萄を使用しています。

熟成の様子

醸造責任者
マティアス・リオス氏

ブラックチェリーやラズベリーに紅茶やスミレの花、トリュフやチョコレートのような風味が複雑に絡み合っています。凝縮感のある果実味と滑らかなタンニンとのバランスが良く、小気味良い酸が長い余韻にエレガントな印象を与えます。

チリ／コノスル　オシオ・ピノ・ノワール 750ml…7,000円(税込7,700円)

スタイリッシュでゴージャスなカリフォルニアワイン

醸造責任者：リンダ・トロッタ氏

樽を使った熟成によるトースト香と、発酵由来のバター香がそのままワインの名前になっています。飲む人のライフスタイルに合わせ、シンプルで正直でありたいというコンセプトが、スタイリッシュなデザインで表現されています。複雑味あふれる優雅なスタイルを特徴とし、クラシックでありながらしっかりとした印象を持ったゴージャスなワインです。

アメリカ・カリフォルニア
ブレッド&バター
●カベルネソーヴィニヨン
●シャルドネ
各750ml…3,500円(税込3,850円)

今、日本ワインがおもしろい！ 山形県上山市（かみのやま） タケダワイナリー

世界的な日本食ブームを背景に、和食と相性の良い日本ワインが今、注目されています。
小規模なワイナリーも続々登場し、海外のコンクールで数々の賞を獲得するなど、
国内よりむしろ海外から高い評価を得ています。
2018年には初の「日本ワイン法」が施行されるなど、新しいフェーズに入った日本ワイン。
美味しい和食と一緒に、ぜひ一度お試しください。

畑と収穫の様子

上山市産完熟デラウェア100%使用。瓶内で醗酵を継続させることで、酵母が生み出す炭酸ガスが溶け込んだ微発泡ワインです。無濾過、酸化防止剤不使用（サン・スフル）の素直な味わいと、それぞれの瓶の中で育まれた生き生きとした泡をお楽しみください。

山形県上山市／タケダワイナリー
サン・スフル（微発泡） 要冷蔵
750ml…2,100円(税込2,310円)

55周年記念 5,500円 ワインセット

55周年記念企画として、ザ・ガーデン 自由が丘で人気のブランド、ワインをセットにし、記念特別価格 5,500円でご提供いたします。大変お買得な限定品セットです。お求めはお早めに！

① イタリアD.O.C.G.　バローロ&アマローネセット

イタリア三大銘酒の一つで「王のワイン」「ワインの王」と称されるバローロと、甘美な風味を備えた高級製法ワインのアマローネが堪能できるセット。
※D.O.C.G.は、4段階あるイタリアワインの格付け等級のうち、最上級の等級です。

左：ピエモンテ州／ジューリア・ネグリ クッチオーロ バローロ
赤系果実の味わいとなめらかなボディ。ジューシーで旨みたっぷりのエレガントなワイン。「クッチオーロ」は子犬という意味です。辛口フルボディ。

右：ヴェネト州／ソプラサッソ アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ
葡萄を陰干しし、甘美な風味や凝縮感を与える「アマローネ」。ドライフルーツのような熟した香りにチョコレートのニュアンス。辛口フルボディ。

イタリアD.O.C.G.赤ワイン2本セット
750ml×2本…5,500円（税込6,050円）

好評をいただき終了いたしました。

② サンセール&モンタルティーノ 赤白セット

左：イタリア・トスカーナ／アルテジーノ ロッソ ディ モンタルティーノ
ドライチェリーやラズベリーのコンフィチュールを想わせる香り。
辛口フルボディ。

右：フランス・ロワール／サンセール レ カルケール
新鮮な酸味とフルーティですっきりとした味わい。凛とした上品さを感じる辛口の白。

イタリア&フランス
銘醸ワイン 赤白セット
750ml×2本…5,500円
（税込6,050円）

好評をいただき終了いたしました。

③チリ コノスル 上級キュヴェ&泡 5本セット

- ●シングルヴィンヤード・ピノノワール
- ●オーガニック グラン・レゼルバ カベルネソーヴィニヨン
- ●シャルドネ レゼルバ・エスペシャル
- ●ソーヴィニヨン・ブラン レゼルバ・エスペシャル
- ●スパークリング ブリュット　各750ml

5本入……5,500円（税込6,050円）

好評をいただき終了いたしました。

「ザ・ガーデン 自由が丘」
ワインクラブカード 会員募集中！

「ザ・ガーデン 自由が丘」各店舗でワインお買上げ(税込)1,000円毎にスタンプ1個押印。スタンプ30個で次回ワインお買上げ額から1,000円引きいたします。

※ワインクラブカードご利用店舗にて割引きさせていただきます
※詳しくはサービスカウンター・売場係員にお尋ねください

ムッシュ・ムー セレクト

「初夏のおすすめのチーズ」

ザ・ガーデン 自由が丘のチーズの先生、「ムッシュ・ムー」こと村山重信先生に、初夏から夏にかけておすすめのチーズをセレクトしていただきました。
冷たいお酒や涼やかなメニューに合わせて、お試しください。

夏はキリっと冷やした白ワインやスパークリングワインに、クセの無いフレッシュチーズが一般的ですが、チーズ好きなザ・ガーデンのお客様には、ちょっとひねりを効かせたチーズをおすすめします。ぜひお試しください。

村山 重信先生
- ■チーズプロフェッショナル協会名誉会長
- ■「フランスチーズ鑑評騎士の会」日本支部理事長
- ■「チーズの楽しみ方BOOK」他著書多数

※イメージ

ベームスターはオランダ王室御用達のチーズです。オランダ語で「Vlas＝亜麻」「Kaas＝チーズ」という意味で、亜麻の収穫を祝う際に食べられていました。18週間熟成。ミルクの甘みとコクが口の中に広がります。加熱しても美味しくいただけます。

オランダ／ベームスター ブラスカス 要冷蔵
100g当り･･･550円（税込594円）

イタリアの青カビチーズ、ゴルゴンゾーラをハチミツと一緒に。白ワインやスパークリングワインでどうぞ。「ピカンテ」は青カビが多めで、ピリッと個性的な味わいです。

イタリア
ゴルゴンゾーラ ピカンテ
150g･･･････1,280円
要冷蔵 **（税込1,382円）**

※イメージ

※イメージ

マイルドなカマンベール、初めての方でも食べやすいブルーチーズ、からすみのような味わいのミモレット、ミルクのやさしい甘みとコクのコンテ、ナッツのような風味のレッドチェダー。フランスとニュージーランドから、5種類のチーズをセットにしました。

要冷蔵
ムッシュ・ムーセレクション
パーティーチーズセット 155g
･･･････1,500円（税込1,620円）

アルプスの美味しい空気が作り出す濃厚なプロシュット

※イメージ

サン・ダニエレはイタリア北東部、フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州にある人口８千人ほどの小さな町。この町にある約30の生産者が作るプロシュットだけが「サン・ダニエレD.O.P.」と認められます。熟成前に肉を叩きほぐしてやわらかく厚みを均等にし、肉の大きさにより熟成期間を調整しているため、熟成度が均一で、濃厚な旨みが特長です。

※イメージ

1812年創業の「フラテッリ・ベレッタ社」。ミラノに本拠地を置く、イタリアで最も歴史のある生ハム・サラミメーカーです。

イタリア／フラテッリ・ベレッタ
サン・ダニエレD.O.P. プロシュット（14カ月熟成） 要冷蔵
50g･･･････598円（税込645円）

※D.O.P.（Denominazione di Origine Protetta）
EU法が規定する食料品の原産地名認定・保護制度
【保護指定地域原産地認証商品】

イチ押し。イタリア産オーガニック オリーブオイル

※イメージ

イタリア南部のプーリア、カンパーニア、カラブリア州で栽培された有機オリーブを使用。酸度の低い「完熟前」の青いオリーブを手摘みで収穫し、風味を損なわないよう２４時間以内に圧搾し、低温抽出しています。

南イタリア産らしいフルーティさと、アーモンドの余韻の残る少しペッパリーな味わいは、そのままパンにつけたり肉や野菜料理の仕上げにご使用いただくことで、その魅力を最大限にお楽しみいただけます。

※イメージ

イタリア／フランコフォンテ
オーガニック エキストラヴァージン オリーブオイル
458g･･･････1,480円（税込1,598円）

軽く冷やしたワインと。

テーブルに夏の予感

夏の焼き野菜サラダ

材料（2人分）

ズッキーニ…1本　赤パプリカ…1個
エリンギ…2本　ブロッコリー…1/2株
グリーンアスパラガス…1束
ヤングコーン…5本
お好みでトレビスの葉、ミニトマト、かぼちゃなど
イタリアンパセリ（飾り用）…適宜

ドレッシング

- エキストラヴァージンオリーブオイル…大さじ2
- バルサミコ酢…大さじ2
- 塩…小さじ1/3
- 胡椒…適宜

作り方

1 ズッキーニは上下を少し切り落し、長さを半分に切ってから縦に厚さ1cmに切る。赤パプリカはへたと種を取り縦に幅2~3cmに切る。

2 ヤングコーンは縦半分に、ブロッコリーとエリンギは縦に厚さ1cmに切る。アスパラガスは下半分の皮をピーラーでむき、長さを半分に切る。

3 野菜をグリルの網に並べ、両面をこんがりと焼く。

4 熱いうちにドレッシングを合わせ、しばらく置いて器に盛りイタリアンパセリを飾る。

＊バルサミコの熟成が若い場合は、少し煮詰めたりハチミツを1、2滴入れると美味しくなります。

モデナ産5年熟成バルサミコ

イタリア／サンテラモ
バルサミコ……250ml
1,500円（税込1,620円）

材料（2人分）

新じゃがいも…中2個
強力粉…50g
溶き卵…1/2個分
塩…小さじ1/4（ニョッキ用）
ゴルゴンゾーラチーズ…50g
生クリーム…200ml
パルミジャーノレジャーノチーズ（またはパルメザンチーズ）…10g
トリュフ塩…適宜
（白または黒、無い場合は普通の塩でも）
黒胡椒…適宜
そら豆…10粒
オリーブオイル…適宜

イタリア産トリュフとフランス産天日塩をブレンド。

ジャパンソルト
白トリュフソルト
25g……800円（税込864円）

作り方

1 そら豆は鞘から取り出し、塩茹でして薄皮を剥いておく。

2 じゃがいもは皮つきのまま茹でて熱いうちに皮を剥き、ボールに入れてマッシュする。粗熱が取れたら強力粉、溶き卵、塩を加え、切るように混ぜ（こね過ぎると粘りが出るので注意）ひとつにまとめる。

3 打粉（強力粉・分量外）をした台に2を取り出し、2cm太さの棒状に伸ばす。長さ1.5cmずつに切って団子状に丸めたら、フォークの先にも打粉して溝をつけて形作る。

4 鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩小さじ1とオリーブオイル少々を加えてニョッキを茹でる。浮いてきたら取り出し、オリーブオイルを絡める。

5 フライパンにゴルゴンゾーラチーズと生クリームを入れて弱火で加熱する。（沸騰させないように注意）

6 チーズが溶けたらトリュフ塩、黒胡椒で味を調え、茹でたニョッキとそら豆を加えて混ぜる。

7 皿に盛り付け、すりおろしたパルミジャーノチーズ（またはパルメザンチーズ）を振りかける。お好みで、エキストラヴァージンオリーブオイルをかけるのもお勧めです。

フライパンで簡単！

牛肉のローストのっけ盛り

※イメージ

材料（4人分）

牛もも肉ブロック…400g
ポン酢…200ml
塩…小さじ1/2
にんにく…1片
三つ葉…3本
青しそ…3枚
みょうが…1個
かいわれ大根…1/4束
新たまねぎ…小1個
（または万能ねぎ小口切り適宜）
黒胡椒……適宜　オリーブオイル……大さじ1

作り方

1 牛肉に塩・黒胡椒をふって手でもみこむ。にんにくは薄切りにする。

2 フライパンを熱してオリーブオイルをひき、にんにくを中火で揚げ焼きする。きつね色にカリッとしてきたら取り出す。

3 2のフライパンに1を入れて強火で全面に焼き色をつける。蓋をし中火で1分くらい蒸し焼きにしたら火を止めてそのまま冷ます。

4 密閉袋に3を入れてポン酢を加えて閉じる。冷蔵庫で3時間漬ける。

5 新玉ねぎは薄くスライスして5分ほど水にさらし、水を切る。みょうが、青しそは千切りにする。三つ葉は長さ2cmに、かいわれ大根は根の部分を切り落とす。

6 4を薄くそぎ切りにして器に盛り、4の漬け汁（適量）を回しかける。

7 5の薬味野菜をのせ、2のにんにくを散らす。

ゆずの風味豊かなまろやかな味わい

広島県／寺岡有機醸造
JAS
寺岡家の有機ゆずぽんず
250ml……661円（税込713円）

フォーの代わりに稲庭うどんや冷麦でも

アボカドとライムのフォー

※イメージ

材料（2人分）

アボカド…1個
鶏むね肉…150g
エリンギ…大1本（小2本）
フォー（乾麺）…2人分
鶏だし（顆粒を溶かしたもの）…900cc
（フォーにスープの素がセットされている場合はそれでもOK）
ナンプラー…大さじ2　塩…適宜
ライム…1個
パクチー…1株
タバスコ（お好みで）…適宜

作り方

1 鶏むね肉はそぎ切り、エリンギは半分の長さに切ってから薄切りに、アボカドは半割にして種を取り、皮をむいてスライスする。ライムも薄くスライスする。

2 フォーはパッケージの表記通りに水で戻しザルに上げておく。

3 鶏だしを鍋に入れ火にかけ、鶏むね肉、エリンギを入れて中火で煮る。アクが出てきたら取り除き、ナンプラーと塩で味を調整する。

4 別鍋で、フォーをパッケージの表記通りに茹で、ザルに上げお湯を切る。

5 器に4を入れ、3を注ぎ、アボカドとライム、パクチーを浮かべる。（ライムは苦くなるので食べる直前に）

6 お好みでタバスコなど辛み調味料を足して。

※お取扱のない店舗がございます。

一年に一度の蔵出し

地元産五百万石を100%使用し、
越乃寒梅の技術が詰まった特別なお酒。
江戸時代から伝わる伝統的な酒造りの
技法を継承した希少な一品。
旬の食材を引き立て美しい酔い心地を
お楽しみいただける一滴です。

新潟県新潟市／石本酒造

越乃寒梅 生酛系酒母柱焼酎仕込特醸酒

720ml……3,000円 (税込3,300円)

自分にご褒美。ちょっとした贈り物に

お取り寄せ限定品

ご予約はサービスカウンターで承ります

ご予約&お渡し	●オレンジバレー茶園 2021年ダージリンファーストフラッシュ ●ホテルニューオータニ／リーフパイ
	商品お渡し日
	■第1回〆切日／4月30日（金）：5月7日（金）以降
	商品お渡し日
	■第2回〆切日／5月15日（土）：5月25日（火）以降

〔オレンジバレー茶園〕
インド・ダージリン地区にある1865年創業茶園。オレンジの木々に囲まれていて名前の由来にもなっています。

ゴールデンイエローの水色、若葉と柑橘系フローラルの香りに、爽やかでほのかな渋みのマッチしたボディ感が印象的です。

※イメージ

ジャパン・ティー・トレーディング

オレンジバレー茶園
2021年ダージリンファーストフラッシュ

35g……1,800円 (税込1,944円)

好評をいただき終了いたしました。

塩ふき昆布
小倉屋山本伝統の味

※イメージ

「えびすめ」は古い日本語で昆布を意味します

道南産真昆布の肉厚の部分を使い丹念に炊き込んで乾燥させることで、滋味あふれる味わいを生み出しています。

大阪市南船場／小倉屋山本

えびすめ（塩ふき昆布）

70g……1,400円 (税込1,512円)

※イメージ

開業以来愛され続けているリーフパイ。
仕込みから4日間をかけて729層に折り込まれたパイ生地。バターとアーモンドの風味豊かな王道のリーフパイをお楽しみください。

珈琲や紅茶とティータイムのひとときを…

千代田区／ホテルニューオータニ

リーフパイ (L-27)

12枚入……2,700円 (税込2,916円)

好評をいただき終了いたしました。

いつもの食卓をちょっと贅沢に

お取り寄せ限定品

ご予約はサービスカウンターで承ります

1 ～ 4 のご予約＆お渡し

■ご予約〆切日：5月20日(木)まで

■お渡し日：1 2 ご予約日から10日後以降
3 4 ご予約日から3日後以降

ローマイヤレストランシェフが監修したギフトセットです。北海道産浜中牛とホエイ豚の合挽き肉で作ったハンバーグをデミグラスソースとトマトソースでお召し上がりください。

※イメージ

1 要冷凍

銀座ローマイヤ

北海道産浜中牛&ホエイ豚使用ハンバーグセット

(デミグラスソース・トマトソース各140g×3)

1箱・・・4,000円 (税込4,320円)

好評をいただき終了いたしました。

1921年創業。100周年を迎えるローマイヤ。ドイツのマイスターが日本でロースハムを誕生させました。

LOHMEYER SINCE 1921 ローマイヤ

ドイツフライッシャーマイスターの技術に日本人の感性を取り入れ、新たな価値を創造し続ける山野井。

Meister Yamanoi

豚ロース肉を風味豊かな山野井の味噌ダレに漬け込みました。網やフライパンなどで焼いてお召し上がりください。旨みのある脂が溶け出し、さらに味噌の香りが食欲をそそります。

※イメージ

2 要冷凍

鹿児島県／マイスター山野井

豚ロースみそ漬け (アメリカ・国産)

7枚入／510g……4,500円 (税込4,860円)

好評をいただき終了いたしました。

道南函館は海の幸の宝箱

※イメージ

ロシア産数の子を使用した松前漬に刺身用のほたて、ずわいがに、たこ、いくらを入れました。贈答用やご家庭でのプチパーティにおすすめです。

伝統的な味わい

3 要冷凍

道水(どうすい) 函館工場

綺羅(きら)漬……400g

4,500円 (税込4,860円)

好評をいただき終了いたしました。

北海道を代表する味わい

数の子松前漬に、ずわいがにむき身、ボイルほたて、いくらを詰め込んだ贅沢な味わいをお楽しみください。

※イメージ

4 要冷凍

道水 函館工場

海鮮松前漬

500g

3,500円 (税込3,780円)

好評をいただき終了いたしました。