

あふれてる！
美味しいものに
日本は

じほん

ガザ・ザ
血田(ト)
血田(ト)

巻頭 横浜特集

GARDEN
STYLE
BOOK Vol.10 SEP.2023

商品取扱い期間：2023年10月15日(日)まで

横浜グルメ特集：2023年9月25日(月)～10月9日(月・祝)

日本は美味しいものにあふれてる!

横浜グルメ特集

9月25日(月)~10月9日(月)

「住みたい街No.1」に度々選ばれる横浜。言わずと知れた中華街や歴史のある洋食店、スイーツなど、グルメの街としても人気です。

「ザ・ガーデン 自由が丘」横浜店は、2001年にオープン。2013年のリフレッシュオープンからはちょうど10年となります。様々な食文化が交わる洗練された横浜グルメ。横浜店店長 乙黒が、おすすめの味をご紹介します。



横浜店店長 乙黒 広一郎



横浜中華街

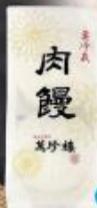
安政6年(1859年)の横浜開港。上陸した西洋人との仲介者として、漢字を読むことができた広東を中心とする中国人が活躍しました。やがて旧横浜新田に華僑の居住地が作られ発展。世界最大規模のチャイナタウンとなった横浜中華街の味をご堪能ください。

素材へのこだわりが美味しさを生み出します

横浜中華街 萬珍樓

生地には北海道産小麦、具材には「和豚もちぶた」と国産玉ねぎを使用。豚肉の深いコクと旨み、国産玉ねぎによるふっくらジューシーな食感、小麦の香りと甘み。シンプルで贅沢な、極上の味わい。

萬珍樓 肉饅 2個入
冷蔵 …834円 (税込900円)



※イメージ

北海道産小豆を使用。甘さを控えめに、ネギ油を少し加えることで上品な甘さでなめらかな舌触り、芳醇な香りの餡に仕上げています。

萬珍樓 餡饅 2個入…741円 (税込800円)



※イメージ



「和豚もちぶた」と国産玉ねぎで創るシンプルな具が美味しい、ミニサイズの肉饅です。おやつやおつまみに、ちょっと贅沢を。

萬珍樓
小醤油肉饅

6個入……834円
(税込900円)



素材の美味しさを引き出すことを第一に考えて作る萬珍樓の焼売。1個でも十分食べ応えのある、横浜中華街ならではの大きな焼売です。

萬珍樓 豚肉焼売
8個入……926円
(税込1,000円)



※イメージ



蝦本来のうまみと食感を薄皮で包んだそのプリプリとした弾力感と旨みが人気の蝦焼売と、豚肉焼売を合わせたセットです。2種類の美味しさをお楽しみください。

萬珍樓 二色焼売
8個入……1,112円
(税込1,200円)



創業明治25年
横浜中華街

萬珍樓
MANJINZOU



萬珍樓本店

明治25年(1892年)創業の広東料理店。約100種類のアラカルトメニューの他、旬の食材を取り入れた季節料理も人気です。その美味しさを、ご家庭でご堪能いただけます。



横浜中華街

中華街スイーツ



※イメージ

横浜中華街 萬珍樓
 福寿雪丸 15g×10個入
 ……741円 (税込800円)



まるで小雪が舞い降りたような、柔らかな食感を持つボール型のクッキーです。バターのコクとピーカンナッツの香ばしい味が特徴です。

横浜中華街 大珍樓

中国広東省に生まれ育った陸 蔘珍が、広東料理の美味しさを多くの日本人に楽しんでもらいたいと、1947年に創立したお店です。大珍樓の料理からは、その優しさや温かさが今も伝わってきます。



大珍樓の点心の中でも人気の、中華風蒸しカステラ「マーライコウ」ほんのり甘く、ふわふわの食感。どこか懐かしい味わい。

大珍樓 マーライコウ
 大珍樓 馬拉羔 1個…550円
 (税込594円)



※イメージ

※イメージ



コクのある自慢の黒餡をしっかりとした生地で包み、表面にはローストしたクルミを一面に散りばめてこんがり焼き上げました。重慶飯店一番人気のお菓子です。

横浜中華街 重慶飯店 餅
 1個…300円 (税込324円)



重慶飯店本館

横浜中華街 重慶飯店

1959年、横浜中華街に四川料理として創業。本場の伝統を受け継いだ、味わい深い四川料理を提供しています。



横浜中華街 耀盛號

1946年創業の中華食材卸、小売の専門店。1,200品目に及ぶ取扱商品も多くは、直接中国大陸や香港、台湾などから買い付けています。その確かな目利きは、プロの料理人や料理愛好家から絶大な信頼を集めています。



※イメージ

アヒルの卵を加工した発酵食品です。独特の香りとねっとりとした食感、濃厚な旨みが人気です。もみがらと殻をむいてそのまま前菜やお粥に。刻んでスープに入れたり、白ねぎやザーサイのきざみと合わせてピータン豆腐もおすすめてです。

耀盛號
 ビータン 2個入
 ……280円 (税込302円)



鶏ガラのエキスを濃縮させただけの素です。スープや炒め物に。

※イメージ

耀盛號 チキンガラスープ
 110g…498円 (税込537円)



耀盛號 花椒 20g
 ……250円 (税込270円)

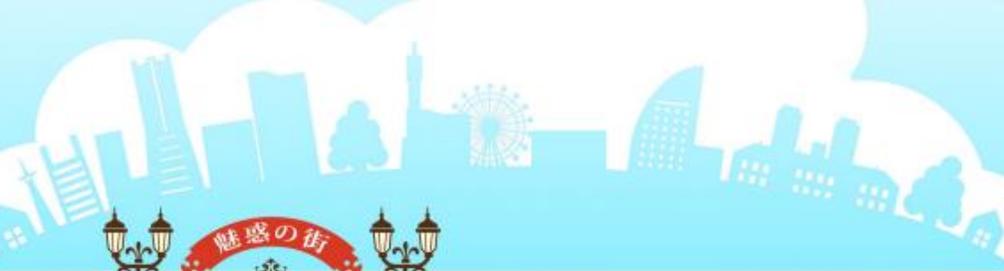
中華料理に相性抜群！ 町中華で見かけた 紹興酒ハイボール

町中華で見かけたあのお酒をおうち中華で！5年熟成紹興酒を使用し、紹興酒ならではの味わいをしっかり残しながら、ソーダ割りですっきりとした味わいに。紹興酒が苦手という方にも飲みやすくなっています。中華料理だけでなくアジア料理などのスパイシーな料理や揚げ物にも良く合います。



新登場

ニイハオハイボール 350ml ……178円 (税込195円)



魅惑の街
レトロモダンな
横濱

街に息づく歴史と伝統、溶け込む西洋文化、おしゃれて都会的な顔が交錯する港町横浜。旅気分でご覧いただきませんか。

西区北幸 グランドウーカ

イタリア シチリア島のリゾート地 タオルミーナにあるレストラン「グランドウーカ」の姉妹店として、2005年に横浜元町にてオープン。南イタリア郷土料理、地中海料理を中心にワインも楽しめるレストランを展開。本場の味と地産地消の旬の食材にこだわり、素材を活かした繊細な料理を提供しています。



Granduca 横浜西口店



まぐろの卵巣を塩漬けにして乾燥させたカラスミです。まぐろの上品な旨味と風味が特徴的。パスタに和えてお召し上がりください。
グランドウーカ まぐろのカラスミ (フレーク) 冷蔵
20g...720円(税込777円)



生ハムに、生クリームやレモン果汁を加えてなめらかなパテにしました。そのままパンやクラッカーに載せておつまみに。野菜と一緒にサンドイッチにもおすすめです。

グランドウーカ 生ハムのクリームパテ 冷蔵
100g...680円(税込734円)



※イメージ



昭和初期の泉平

180年以上継承される伝統の味

中区尾上町 **泉平**

創業天保10年(1839年)。江戸で大名相手に米の売買商をしていた泉屋平左衛門が、横浜開港を機に横浜に移り江戸前寿司で評判に。二代目がいなり寿司を高い、繁盛したと伝えられています。数代にわたり古いのれんと伝統の味を守っています。



泉平 馬車道本店

※イメージ



大きめの油揚げをちょっと甘めにコクのあるたれで煮付けました。塩と酢だけで作ったさっぱりとした酢飯がいなりの甘味を引き立てます。上品な味付けの甘揚げを巻いたのり巻とのセットです。

泉平 いなりのり巻合せ 1パック
(いなり4個・かんぴょう巻1本(4個)入)
.....926円(税込1,000円)

毎週水曜 土曜 数量限定入荷
10月14日まで

※毎日入荷の店舗もございます。



中区住吉町 **横浜ビール**

ビール文化発祥の地「横浜」で1994年、日本地ビール事業研究所としてスタート。地域や、原材料の生産者との関わりを大事にし、飲む人の心に響くビール造りを心がけています。



スッキリした飲み口で、柑橘を思わせるホップの芳醇な香りと大人の苦味、そしてモルトからくる香ばしさが特徴。グイグイ飲みたくなる「旨苦さ」。これが「横浜スタイルのラガー」。

横浜ビール 横浜ラガー 350ml
...340円(税込374円)
アルコール度数：5.0%



※イメージ



※イメージ

みかんを育てる過程で間引きされた小さな青みかん「摘果みかん」を活かしたビールです。フレッシュで爽やかな香りと苦みがあり、爽やかに飲めるピルスナースタイル。

横浜ビール グリーンシトラスピルスナー 350ml
...440円(税込484円)
アルコール度数：5.0%



ハイカラな
ラベルが印象的



熟練の職人がほどよく焙煎し、ていねいに
搾油しました。胡麻の香ばしさと豊かな
旨みが広がる琥珀色の胡麻油です。

岩井の胡麻油
金岩井純正胡麻油(金口) 新登場
140g...400円(税込432円)

胡麻の加熱・焙煎は熟練の
職人が胡麻の状態と、その日
の気温や湿度などを見極め、
五感を駆使しておこないます。



搾油した胡麻油は粗ろしてから
タンクで2週間静置した後、仕上げ
ろ過します。遠心分離機を使用せず、
時間をかけて油を濾かせることで
風味・香味をしっかり守っています。

※イメージ



香り高い純正胡麻油に唐辛子を加え、じっくり煮出すことで唐辛子の旨味と辛味を引き出しました。

岩井の胡麻油
岩井のごま辣油
55g...280円(税込302円)

香ばしく焼き上げた小粒のあられに
自社伝統の胡麻油をまぶし、濃口醤油
で味付けしました。お茶漬け、おつまみ、
おやつにお召しあがりください。

岩井の胡麻油 横濱ふぶあられ
50g...570円(税込615円)



※イメージ

神奈川県橋本町
岩井の胡麻油



安政4年(1857年)創業。
1893年に横浜へ移転して
以来、横浜とともに歩んで
います。昔ながらの製法を
守り、長年の経験が生んだ
匠の技でていねいに搾油
しています。



中区元町 **霧笛楼**

1981年、元町に「仏蘭西料亭 霧笛楼」を開店。
横浜が作り上げてきた文化、西洋と日本のおもてなしの精神をブレンドした「和魂洋才」がメインコンセプトです。

霧笛楼の隣接するカフェで提供する
「横濱フランスカレー」の味を再現
したコクと深みのある欧風カレー。
ライスの周りにまろやかなじゃがいもの
ポタージュを回しかけ、カレーとの
マリアージュをお楽しみください。



※イメージ

霧笛楼 霧笛楼フレンチカレー 220g(カレー160g、ポタージュ160g) ...900円(税込972円)



※イメージ



ぶ〜んと焼けるケチャップの香ばしい匂い。
あの頃の懐かしいおいしさをそのまま再現!

センターグリル
横濱ナポリタンソース
240g(2人前) ...448円(税込483円)

ぜひセットで
お楽しみ
ください



新登場

中区花咲町 **センターグリル**
創業昭和21年。安くても美味しい
ものを気軽に食べてもらおうと
オープン以来変わらぬ味を提供
し続ける「町の洋食屋」さん。



日本初のパスタメーカー
「ボルカノ」の2.2mm極太麺。
センターグリル
横濱ナポリタンスパゲッチ
450g...378円(税込408円)



仏蘭西菓子
霧笛楼
YOKOHAMA MOTOMACHI

横濱元町で作られていた
煉瓦に見立てたチョコレート菓子。
焼き立てチョコレートケーキに
クルミソースを染み込ませ、
しっとりした味わいに
仕上げました。

霧笛楼 横濱煉瓦
4個入
...1,180円(税込1,274円)



※イメージ



※イメージ

濃厚なフォンダンショコラの味わいは
そのままに、食べやすいハーフサイズ
仕様。苺ミルクは甘くて懐かしい味わい。
ハーフサイズ各3個入り。

霧笛楼
横濱煉瓦プチ苺ミルクアソート
6個入...1,180円(税込1,274円)



中区常盤町
ガトー・ド・ポワイヤージュ
 横浜を代表する観光スポット「馬車道」に
 本店を構え、関東を中心に全国34店舗を
 展開する洋菓子ブランド。
 ガトー・ド・ポワイヤージュとはフランス語
 で「日持ちのする旅行用の焼菓子」を意味し、
 国産小麦など国産素材を積極的に取り入れた
 焼菓子を中心に取り揃えています。



※イメージ



ふわふわのシフォンケーキ
 の上にとろける食感のチーズ
 クリームを絞り、表面を高温
 でさっと焼き上げました。
 塩気のきいたチーズケーキ。
ガトー・ド・ポワイヤージュ
ふわとろ焼きチーズ 冷蔵
 1個(4号:直径約12cm)
 …1,200円(税込1,296円)



湯煎焼きしたカスタード生地にスポンジ
 生地を重ね、国産渋皮栗のクリームを
 絞った口どけなめらかなモンブラン。
ガトー・ド・ポワイヤージュ
とろける和栗のモンブラン
 1個(4号:直径約12cm)
 …1,200円(税込1,296円) 冷蔵



※イメージ



※イメージ

洋酒に漬け込んだレーズン、クランベリー、
 ブルーベリーをバターの香り高いクッキー
 と口どけ良いクリームでサンド
 したお菓子のセットです。

かをり 横濱クリームサンド
 3種入…420円(税込453円)



中区山下町 かをり
 1947年の創業時は喫茶店として誕生。かつては
 西洋料理店の経営も手掛けていました。現在は
 三代目が洋菓子の製造販売に力を注いでいます。

レーズンと口どけの良い
 なめらかなクリームを、
 バターを使い上品な甘さ
 に仕上げたクッキーで
 サンドしました。



かをり 横濱レーズンサンド
 3個入
 …420円(税込453円)



戸塚区上倉田町
横濱アイス工房 OnoFarm
 神奈川県東部の牧場「小野ファーム」を経営母体
 として設立された横濱アイス工房。毎朝牧場
 直送で届く生乳を低温殺菌して乳製品を製造
 しています。さっぱり感とコクが特徴です。



※イメージ

飼育している乳牛の生乳を使用
 したいちごミルク味のアイス。
横濱アイス工房 OnoFarm
ストロベリー 冷凍
 90ml…420円(税込453円)



※アイスマルクイメージ

空気を含まないよう混ぜる製法で
 製造されるため密度が高く、濃厚
 でありながらも、乳脂肪分が少ない
 ためさっぱりしています。

横濱アイス工房 OnoFarm 冷蔵
 ①アイスマルク ②カフェ・オ・レ
 各90ml…各400円(税込432円)



①



②



※イメージ



HOTEL NEW GRAND



中区山下町 ホテルニューグランド

昭和2年(1927年)に開港都市横浜の迎賓館として開業。歴史と伝統、格式を大切に、おもてなしの心、サービス、商品の提供をしています。



チキンピュイオンと野菜の旨味をベースに、りんご・チャツネ・ココナツミルクなどを加えました。

ホテルニューグランド

- ①ビーフカレー
- ②チキンカレー

各200g
……各800円
(税込864円)



※イメージ



※イメージ

ホテルニューグランド パスタソース

①ナポリタン

2代目総料理長考案の「スパゲッティナポリタン」。ホテル発祥メニューとして今も変わらぬ味を提供している、トマトの風味を生かした伝統のパスタソースです。



①

②ボロネーゼ

デミグラスソースでじっくり煮込み、肉の旨味をたっぷりと詰め込んだコク深く濃厚な味わいに仕上げました。

各150g…各600円(税込648円)



②



※イメージ



※イメージ

神奈川県産はちみつを使用し、ほんのり香ばしいアーモンドブールドを混ぜ合わせて焼き上げました。しっとりして、ほど良い甘さです。

ホテルニューグランド ハニーマドレーヌ 5個入

…1,300円(税込1,404円)



※イメージ

クロワッサンを食べやすい一口大にカット。ミルク風味の特製シロップを絡めて焼き、ザラメをトッピングしました。サクサクしたクロワッサンとザラメのザクザク食感。二つの食感を楽しむことができます。



横浜ロイヤルパークホテル監修 クロワッサンラスク 60g…580円(税込626円)



ROYAL PARK HOTEL



西区みなとみらい
横浜ロイヤルパークホテル
国際都市「横浜」のシンボル、横浜ランドマークタワーの上層部を占めるホテルです。



※キャラメルイメージ



①

②

低温でじっくり焼き上げたしっとり食感のバームクーヘンです。バニラビーンズソースの香りが生きています。

横浜ロイヤルパークホテル監修 低温焼ロイヤルバームクーヘン

①キャラメル ②プレーン
各1個…各580円(税込626円)

※ 9月7日(木)よりサービスカウンターにておせちのご予約承ります

承り期間: 2023年12月24日(日)まで

お渡し日: 2023年12月31日(日) 11:00~17:00



※イメージ

新登場



ご家族三世帯で楽しめるホテルならではの和洋中三段重。大ぶりの数の子やアワビなど粋な盛り付けも元旦にふさわしい仕上がります。

横浜ロイヤルパークホテル
和洋中おせち三段重
3段(3~4人前)
蓋付サイズ(3段重ね)
(縦17.1×横17.1×高さ16.0cm)
…20,000円(税込21,600円)

※9月7日より店頭にて配布いたします「おせちカタログ」でも詳しくご案内しております。

日本はおいしいものにあふれてる!

日本のお酒とおつまみ

日本のお酒に
ぴったり合う
おつまみを揃えて
乾杯しましょう!

クラフトビール



※イメージ

美しく均質な白いにごりと、酵母由来のフルーティで爽やかな香り、やわらかい口当たりと喉ごしのやさしいヴァイツェン。

**エチゴビール
のんびりふんわり白ビール**
350ml...260円(税込285円)



新潟県 エチゴビール
1994年、ビールの醸造を開始。
日本で初めて誕生した国内製造
のクラフトビールです。

ビールに合う!



バッグ型が
かわいい!
プチパーティーに
最適。

**大阪府
ターブル フロマーージュ**
「TABLE FROMAGE」。
大阪の農芸高校と連携し、
乳牛のミルクから造るチーズ
を使用した、チーズデリの
専門店です。

①
モッツアレラとリコッタチーズ、
ほうれん草ピューレを使用した、
食べ切りサイズのピザです。

**ターブル フロマーージュ
チーズ工房のモッツアレラピザ**

①ほうれん草&リコッタ ②八丁味噌&ベーコン
各120g.....各468円(税込505円)

② 八丁味噌を使用したピザソースにベーコンの旨味が
絡み合った、食事にもおつまみにもピッタリな和風
ピザです。



※イメージ

ワイン



優しい果実味を持ち、きれいな酸と
ミネラル感、スッキリとした味わいです。
素材を味わう料理との相性が良いです。
よく冷やしてお楽しみください。

**勝沼醸造
契約農家の山梨甲州**
750ml.....1,680円(税込1,848円)

※ラベルは契約農家の方々が愛情たっぷりに
育てた甲州ぶどうをイメージしています。



ワインに合う!

ノルウェー産サーモントラウトに
「淡路島の藻塩」を振り、スモーク
しました。マリネ、サラダには
もちろん、オープンサンドやムース
と合わせてオードブルにも。
色、味わい、使いやすさ。おしゃれな
おつまみに欠かせないアイテムです。
サーモンの美味しさを引き立てる、
爽やかな酸味と風味のケーパーを
セットにしました。



※イメージ

滋賀県 中村屋
ノルウェー産サーモントラウト **冷蔵**
「淡路島の藻塩」使用
スモークサーモン(ケーパー付)
100g...980円(税込1,058円)

群馬県 育風堂精肉店

1959年設立の自家製ハム・ソーセージ専門店。
製造拠点のみなかつ町は生ハムの本場スぺ
インのグラナダとほぼ同じ北緯37度。

国産豚肉を使用したソーセージと
国産生ハムのアソートパックです。

育風堂精肉店
国産牛・豚肉使用 **冷蔵**
シャルキュトリセクション
138g・4種入
.....880円(税込950円)



※イメージ



ウイスキー

新登場

沖縄県 **新里酒造**
 弘化3年(1846年)創業。沖縄で
 現存する酒造所としてはもっとも
 古い酒造所といわれています。
 伝統の技と精神を受け継いで170
 余年。現在七代目当主がのれんを
 守っています。



新里酒造
 新里ウイスキー
 700ml
 ……2,480円
 (税込2,728円)



泡盛ベーススピリッツ
 をブレンドした、
 優しいバナラ香
 が特徴の
 ウイスキーです。

※イメージ

ウイスキーに合う!



SAPPORO **バルナバハム**

ドイツ農家の伝統的な製法で作った
 ベーコンで、深みのある味わいです。
 厚切りにして焼けばジューシーで絶妙
 な歯ごたえを、野菜と煮込めば旨味と
 コクが味わえます。



北海道 札幌**バルナバフーズ**
バルナバハム
 農家のベーコン 冷蔵
 160g
 ……890円(税込961円)



おつまみに便利な、切る手間いらずの
 ひとくちタイプのチーズです。濃厚な
 コクとミルクの旨みを楽しめます。

チェスコ チーズ屋さんセレクト
ベームスター 冷蔵
 30g
 ……350円(税込378円)



※イメージ

日本酒

秋季限定



石川県 福光屋

寛永二年(1625年)創業、金沢で
 最も長い歴史と伝統を誇る酒蔵です。
 創業以来、職人魂の酒造りを貫き
 ながら、時代ごとの変化を遂げて
 きました。「伝統は革新の連続」、
 それが福光屋の姿勢です。



仕込みの様子



ひと夏を越し、まるやかに熟成の時を迎えた
 風味を活かすためにそのまま生詰めをした
 純米吟醸の冷やおろしです。

福光屋
加賀鷹 純米吟醸 冷やおろし 冷蔵
 720ml
 ……1,350円(税込1,485円)



京都府 はまー

昭和22年、右京区にてかまぼこ専門店を創業。
 厳選した材料にこだわり、低温で練り上げる
 昔ながらの製法を継承し、京かまぼこの味を
 追求しています。

おつまみに合う
はまー



日本酒に合う!



人気の国産野菜のみを使ったちぎり
 天ぷら三種類(ねぎたこ天、玉ねぎ
 天、紅生姜天)を詰め合わせました。

はまー
おつまみ天 三種 冷蔵
 200g
 ……458円(税込494円)

しっとりや甘く香ばしい京野菜の
 九条ねぎに、たこのコリコリとした
 食感と旨味を合わせたちぎり天です。

はまー
九条ねぎたこ天 冷蔵
 140g
 ……358円(税込386円)



※イメージ

焼酎



長崎県 大島酒造 新登場

温暖な気候と自然豊かな西海市大島から生まれる特産品「紅いも」をもっと広めたい。その思いで自社農園での徹底管理のもと、丁寧に芋苗の植え付けから収穫までを行い、ここにしかない芋焼酎を生み出しています。

収穫の様子



紅芋（紅あづま・紅はるか）を使用。フルーティな味と香り、気品のある、さわやかな焼酎です。大地と太陽の豊潤な味をお楽しみください。



大島酒造
吟醸芋焼酎 磨き大島
720ml
…1,905円（税込2,095円）



焼酎に合う!

国産の豚肉と豚レバーをミンチにし、ピスタチオを合わせて焼き上げた、フランスではおなじみの家庭料理です。そのままお召し上がりいただけます。

育風堂精肉店 冷蔵
パテ・ド・カンパニユ
90g…550円（税込594円）



※イメージ



国技館大相撲観戦のお供として名物の「自家製やきとり」は、冷めてもおいしく食べられるよう、秘伝のたれと独自の製法で味付けし、国技館の地下で丁寧に焼き上げています。そのやきとりの「鶏つくね」を缶詰で再現しました。

日本相撲協会公認 国技館サービス監修
国技館 焼鳥「鶏つくね」
9g×5個…324円（税込349円）

サイダー

トーキョーサイダー



東京都墨田区 丸源飲料工業

大正5年（1916年）、地場の小さなラムネ屋として創業。終戦後焼失した社屋を建て直し、丸源飲料工業を設立。昭和22年に東京復興のシンボルとして「トーキョーサイダー®」を発売しました。飲料の他、フルーツ加工品の製造販売などを行っています。

東京下町のすみだ生まれ。懐かしさを感じる味わいの「トーキョーサイダー」。

丸源飲料工業
トーキョーサイダー
340ml
…280円（税込302円）



※イメージ



サイダーに合う!

※うすしお味イメージ

富良野を中心にその近郊のじゃがいもを使用し、南富良野の工場生産。ポテトチップス用に適したものを選別するていねいな作業が美味しさにつながります。



※イメージ

①じゃがいものおいしさが引き立つ「うすしお味」は、ほど良い塩味が最後まで楽しめる味わいで、パリッとした食感がクセになります。

②風味豊かな青のりと塩味が効いています。

北海道 JAふらの

ふらのつち
①うすしお味 ②のり塩
各1袋（60g）…各210円（税込226円）

日本は美味しいものにあふれてる!

秋を愉しむ

秋限定の、
創作 柿の葉寿司です。
焼き、炙りねたの
香ばしい風味を
お楽しみください。

中谷本舗 みざさ
秋の柿の葉寿司
(焼さんま×2、焼さば×1、炙り鮭×2)
3種5個入り…760円(税込820円)

毎週金曜・土曜限定入荷 ※毎日入荷の店舗もございます。



※イメージ



※イメージ

新鮮なさんまを香ばしく焼き
あげ、野趣あふれる棒鮓に
仕上げました。
甘辛い煮詰めだれの味わいが
ほどよく生かされた逸品
です。

中谷本舗 みざさ
焼さんま鮓 1本
…815円(税込880円)
毎週金曜・土曜限定入荷
※毎日入荷の店舗もございます。



奈良県 中谷本舗 みざさ

大正10年(1921年)、奈良奥吉野の米屋として創業。
米への目利きと独自の炊飯技術、秘伝のだしと合わせ
酢により生まれる、みざさならではのシャリ。
素朴ながらも味わい深いお寿司作りで、永い間
愛され続けています。

◀奈良県上北山村本店



明治初期創業の櫻村水産。
脂ののりが良いアトランティック
サーモンのハラスを醤油に漬け込み
丁寧に焼き上げました。
温めるだけでお手軽に
お楽しみいただけます。



冷蔵
茨城県 櫻村水産
ノルウェー産
アトランティックサーモン
使用
鮭焼きハラス 160g
…698円(税込753円)

ご予約限定

お祝いに、ミニパーティーに! ミックスオードブル

店内調理商品の人気のおつまみを
盛り込みました。お子様にも楽しんで
いただけるオードブルです。
お誕生日会やパーティーなど、様々な
シーンで食卓を彩ります。



※イメージ



※お渡し日4日前までにご予約ください
※サービスカウンターで承ります

タカラ食品工業
ミックスオードブル
2~3人前…1,278円(税込1,380円)

※自由が丘店、池袋店、荻窪店、目黒店、上野店、国立店、東戸塚店、大船店、
千葉ペリ工店、津田沼店、浦和店、大宮大門店のみの取扱いとさせていただきます。

秋を愉しむ

こだわり鍋特集



おでん

食品販売業界には、「鍋シーズンはおでんに始まっておでんに終わる」という言葉があるほど、日本人にとって最も身近なお鍋、おでん。まだまだ暑い日もありますが、まずはおでんから。いかがですか？



おでん種セット

さつま揚げ、つみれ(いわし・いか・かに)、焼ちくわ、すじ鉾が入った、一人前のおでん種セットです。かつお節ベースのあっさりとしたおでん汁付き。

煮込みすぎないことがポイントです。

小田原 龍清
小田原おでん(小) 6種入・
つゆ付…600円(税込648円)

濃縮おでんつゆ

ご家庭で、たくさん作るならこちら！鯉節と昆布の濃厚だしに、関西風の白醤油をベースにした濃縮おでんつゆです。お好みで15~18倍に薄めてご利用ください。おでん以外の鍋や煮物の味付けにもおすすめです。

ダイトラ おでん汁
200ml…435円(税込469円)



※イメージ



鶏だしベースのちゃんこ鍋風おでんです。じっくり煮込んで美味しい種と、さっと煮て食感を活かす種を別鍋で仕上げました。くるま麩や鶏ごぼうつみれ入りで、香り立つ「追い出汁」付きもうれしい！

日本相撲協会監修 ちゃんこおでん
7種16品入…798円(税込861円)

水炊き

鶏肉を水のみで水から煮ることから「水炊き」と呼ばれたとされていますが、地方によって調理法や具材はさまざまです。基本的には醤油や塩は加えずに、ぼん酢醤油でいただきます。



※イメージ

従来品に比べ濃度が高く、鶏本来の旨みがしっかりと感じられる鶏がらスープです。スープと一緒に具材をお楽しみください。



※イメージ

福岡県 トリゼンフーズ 博多華味鳥
「善」PREMIUM水たきスープ
600g……550円(税込594円)



+アレンジレシピ タッカンマリ

タッカンマリは「丸鶏」という意味の韓国水炊きです。具材はシンプルに鶏とじゃがいもと長ねぎのみ。こちらでは、水炊きスープや鶏塩鍋スープを使った、タッカンマリ風アレンジレシピをご紹介します。



※イメージ

材料(2人分) ●水炊き・鶏塩鍋スープなど…1パック
●鶏肉(もも・むね・手羽元・骨付きなどお好みで)…400g
●生姜…1片 ●じゃがいも…2個 ●長ねぎ…2本
●にんにくすりおろし…1片分 ●塩(岩塩)、ぼん酢醤油
かんずり、(水)、お好みでトッポキ、うどんなど適宜

作り方 ①鍋にスープと長ねぎの青い部分、生姜の薄切り、鶏肉、1cmの厚さの輪切りにしたじゃがいもを入れて火にかける。(スープが少ない場合は具材が隠れるまで水を足す)

- ②途中アクを取り、鶏肉とじゃがいもに火が通ったら、にんにく、斜め切りにした白ねぎを加える。
- ③鶏肉はキッチンばさみ等で食べやすい大きさに切り分ける。
- ④取り皿に岩塩やかんずり、ぼん酢醤油などを入れ、スープで溶かす具材と一緒に楽しめます。

かんずり

唐辛子、糶、柚子、食塩を使って3年熟成される発酵食品です。唐辛子の風味と独特の酸味が食欲をそそります。



※イメージ

じっくりと3年寝かせた旨みが効いています。鍋にはもちろん、焼肉や焼き鳥、刺身にも。炒め物やドレッシングにもおすすめです。

新潟県 かんずり
かんずり(小)
47g……600円
(税込648円)



かんずりにハバネロを合わせた醤油ベースの激辛ソース。ピザなどの洋食にはもちろん、和食にも良く合います

新潟県 かんずり
和風激辛ソース
「雷」赤 60ml
600円(税込648円)



ゆず鍋



馬路村民
支持率
第1位

①いきって
作ったさ。

②とっさり
食べや!

①「たくさん食べてね!
②頑張って作ったから

馬路村ゆず農家の皆さん

グリーンキャップの「ゆずの村」に比べ、使用しているゆずの量が約2倍。赤いキャップが目印です。
馬路村 ぼん酢しょうゆ 馬路村 360ml 680円 (税込734円)



高知県安芸郡 馬路村

高知市内から安芸・室戸方面へ車で2時間弱のところにある山里です。人口745人(令和2年国勢調査)、森林率96%。昭和38年頃から自生ゆずを畑での栽培に転換し、農協が中心となってゆずを使った商品開発を進め、「ごっくん馬路村」やぼん酢しょうゆなどの大ヒット商品を生み出します。現在は、すべての農家が有機循環農法に取り組んでいます。



ゆずの風味豊かな、馬路村らしい鍋つゆ。「かつお」には、鶏肉やタラなどの魚に野菜を加え寄せ鍋風に。「ごま」は、豚肉やモツに豆腐やにんにく、ニラなどでスタミナ系に!味変には青ゆず胡椒がおすすめです。ズはひき肉や豆板醤、中華麺を加えて担々麺風はいかがでしょう。

馬路村 ゆず鍋すーぶ ●かつお●ごま 各700g.....各498円 (税込537円)



中華なべ 辛味とコク。豚肉のための特製鍋スープ。

豚肉創作料理「やまと」の人気メニュー。紹興酒と醤油をベースにみりん粕、豆板醤、豆鼓などを加えた豚鍋用特製スープ。程よい辛味とコク、複雑で深みのある、他にはない美味しさ。ズの雑炊がまた絶品です。コアなファンがじわじわ増えて、今では当社の秋冬定番商品に。

フリーデン 豚肉創作料理やまと監修 鍋スープ 700ml...980円 (税込1,058円)

鶏なべ 鶏の滋味たっぷり。醤油仕立ての鍋。

日本三大地鶏の「比内地鶏」の鶏ガラと鶏肉を使用し、自家製の本醸造醤油を合わせた5倍濃縮スープです。比内地鶏の鶏脂を加えることでコクと旨みを更に深くしています。

あさりさすけ **浅利佐助商店 福寿 比内地鶏スープ 200g...250円 (税込270円)**



秋田県鹿角市 浅利佐助商店

明治5年(1872年)創業。「福寿」のブランド名で知られる、味噌・醤油製造の老舗蔵です。秋田県産の米や大豆を中心に原料にこだわり、数々の品評会で高い評価を受けています。2021年、ISO22000(食品安全マネジメントシステムに関する国際規格)を秋田県では初めて取得しました。



醤油ベースのお鍋に、おすすめの味変はこちら!

原了郭 黒七味

白ごま、唐辛子、山椒、青のり、けしの実、黒ごま、おの実。すべての香りが楽しめる原了郭だけの味わい。全く違う領域へと、味変させてくれます。

京都府 原了郭 黒七味 四角 5g1,100円 (税込1,210円)



※自由が丘店、上野店、立川店、国立店、津田沼店、ペリエ干菓店での取扱いはございません。



魚介の旨みたっぷり。ブイヤベース。

トマトや香味野菜をベースにイトヨリ・イカ・芝エビの旨味がたっぷり詰まった海鮮具材入りの魚介スープです。お湯を沸騰させ、5分湯煎するだけ。パエリアにしたり、パスタと合わせても美味しい!

長崎県 若宮水産 ブイヤベース 420g (2人前) 1,180円 (税込1,274円)



秋を愉しむ

日本は
美味しいものに
あふれてる!

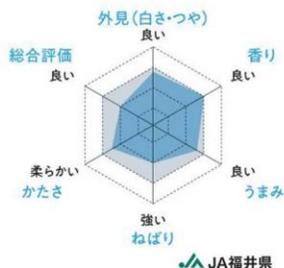
新米と
ご飯の友



新米

北陸地方で一番早く収穫・出荷されるお米です。しっかりした香りと、やや細長く小さめの粒が特徴。べたつきにくいので、炊飯や酢飯、どんぶり、汁かけご飯などに最適です。

福井県産 はなえちぜん
2kg...1,080円 (税込1,166円)



JA福井県



福井県 はなえちぜん (華越前)

北陸地方で一番早く、例年8月中旬に収穫・出荷されます。四方を山と海に囲まれた福井県の豊かな自然環境のもと、白山連峰の冷たく清らかな雪解け水とミネラル豊富な土壌で栽培される、香りと旨味に富んだお米です。色の白さと粒ぞろいの良さも特徴です。



ご飯の友



※イメージ

有明海産の上質な生海苔を使用。清酒、醤油、味醂でやさしい味わいに仕上げました。

三國屋 生海苔佃煮
100g...800円 (税込864円)

有明産の初摘み海苔に、利尻昆布、鰹節、瀬戸内の干しえび、かき煮汁などを使用したこだわりの味のりです。

三國屋 味のり 旭 8切56枚入
.....550円 (税込594円)



「お店で食べたすき焼を家族へのお土産にしたい」そんなお客様の声から作られました。すっきりとした味付けで、温かいご飯やお弁当にはもちろん、お酒のお供にもおすすめです。

浅草今半

●牛肉ごぼう ●牛肉れんこん
●牛肉まいたけ
各50g...各468円 (税込505円)



浅草今半

明治28年(1895年)、本所吾妻橋に開店した「牛鍋屋」から今半の歴史が始まります。以後、江戸の粋が息づく街浅草で、銘柄牛のすき焼・しゃぶしゃぶが看板の割烹料理店の暖簾を守りながら、牛肉佃煮やレトルト食品、精肉の加工販売、弁当販売やケータリングなどに進出。「より豊かな食文化の創造に挑戦」しています。



長崎県西海市 元気やさい雅

西海市大島町で、年間50種類以上の野菜を無農薬・無化学肥料で育て、販売しています。落ち葉や生ごみなどを「EM」で発酵させ肥料化した土づくりを実践しています。

※Effective Micro organisms (有用な微生物たち)の頭文字をとったもので、乳酸菌や酵母、光合成細菌など、人や地球環境に有用な働きをする微生物の集まりを指します。EMの発酵の力を利用した技術は、「EM技術」「EM農業」などと呼ばれます。



代表の谷口 雅樹さん(中央)とスタッフのみなさん



※イメージ



刻み大根を醤油とかつお節、唐辛子で漬けました。
●おぼあちゃん
大根のあれとって
150g...各600円
(税込648円)

EM農業で大切に育てられた野菜の漬物は、噛むほどに野菜本来の旨みと食感を感じます。家族が囲む食卓で、「あれとって!」で判ってしまう、いつものお漬物です。

元気やさい雅 ●おぼあちゃん 胡瓜のあれとって
150g.....各600円 (税込648円)



塩と赤しそで漬けた昔ながらの梅干です。
●おぼあちゃん
梅干のあれとって
150g...各850円
(税込918円)



長崎県西海市

長崎県の北部にあり、三方を五島灘、佐世保湾、大村湾に囲まれる西彼杵半島と点在する島からなっています。人口は2万8千人ほど。大島造船所や長崎オランダ村、長崎ジオパークなどが有名です。豊かな自然の恵みを生かした、美味しい海産物や農産物に出会うことができます。



「手前味噌」という言葉があります。かつて味噌は各家庭で作られており、自分の家の味噌が一番おいしいと自慢した姿が微笑ましくしのべれます。

日本が誇る発酵食品。気候風土、環境、水質などさまざまな条件によって変わり、さらには蔵によっても違いが出る味噌は、それぞれの土地の名前や屋号を冠に、独自の食文化を育んできました。

現在、国内の消費が右肩下がりに減っている中、輸出量は1977年比較で約21倍に増えており、味噌作りのワークショップが開かれるなど、海外で味噌の魅力が注目されています。

子供の頃から親しんできた故郷の味、両親や祖父母が愛した味。すべてはご紹介できませんが、当店で販売されている代表的な7タイプの味噌の背景や特徴を少しだけ掘り下げてみたいと思います。日本の味噌の奥深さを、一緒に、見つめなおしてみませんか? —「手前味噌」ですが。

* 2022年の輸出実績(数量) / 参考資料: 財務省「日本貿易統計月報」
※こちらで紹介する味噌の種類や分類方法は一般的な範囲のものです。別の観点から違う解釈をしている場合もございます。
※一部店舗では、取り扱いのない商品がございます。

【味噌の歴史】

味噌の歴史については、古代中国の「醬」を起源とする説や、縄文遺跡からどんぐりを使った味噌のような食品が発掘されたことから、それ以前に日本にも存在していたとする説など諸説ありますが、文字として最初に「醬」の名前が記録されたとされている「大宝令(701年)」からも、1300年以上の長い歴史を持ちます。

特に戦国時代の武将たちは軍糧として味噌を重用し、醸造法も発達。信州、越後、仙台、三河など、名將と呼ばれた武将たちの国に象徴的な味噌文化が残ったのも、偶然ではないかもしれません。



【作り方】 一般的な味噌の製造工程を簡単にご紹介します。



【分類】 味噌を大きく3つの観点(麹の種類・色・塩分濃度)から分類してみます。

① 麹の種類 味噌は大豆、麹、塩を原料としています。麹とは穀物に麹菌を培養し繁殖させたもので、麹の原料から分けることができます。

- 米味噌 大豆に米麹と塩を加えてつくったもの。全国各地で生産されています。
- 麦味噌 大豆に麦麹と塩を加えてつくったもの。九州、四国、中国地方が主な産地。
- 豆味噌 大豆と塩のみを主原料に、大豆を麹にします。中京地方が主な産地。八丁味噌など。
- 合わせ(調合)味噌 数種類の味噌を合わせた味噌。豆味噌と米味噌を合わせた「赤だし」など。



② 色 大豆の品種、加熱方法の違い、麹の量、発酵・熟成の管理温度などいろいろな条件で異なってきますが、基本的には熟成期間が長くなるにつれて濃い色に変化していきます。色の変化は、発酵熟成中に起こる「メイラード反応」が主因です。商品になってからも熟成は進むので、時間が経つにつれ色が濃くなります。

※大豆などのアミノ酸が糖と反応して褐色に変色すること。「褐変反応」とも呼ばれます。



●赤味噌
熟成期間半年~1年
色が濃いのが特徴で中には黒色に近いもの。
※温室醸造などでは数ヶ月で熟成が進む場合もあります

●白味噌
熟成期間約1か月
甘味噌が一般的ですが、中には塩分が高めの商品も。

●淡色味噌
熟成期間約4~8カ月
全国的に流通している山吹色の味噌です。最近の主流です。

※メーカーが独自に設けている定義と異なる場合があります。

③ 塩分濃度 「中甘口」「中辛口」など5分類する場合や、メーカーが自社基準を設ける場合もあります。塩分濃度が同じなら、麹歩合が高いほうが甘口になります。一般に熟成が若いほど豆の風味が豊かで塩が立ち、熟成が進むにつれ旨みが増し、塩辛味がマイルドになります(塩なれ)。

- 甘味噌 塩分濃度5~7%程度。「白味噌」や「江戸甘味噌」など。
- 甘口 塩分濃度7~11%程度。流通している多くの味噌が甘口味噌に分類されます。
- 辛口 塩分濃度11~13%程度。もっとも塩味が強く、すっきりした味わいが特徴。



ふるさと味噌自慢

代表的な6つの地域の味噌の特色と、その流れをくむ7タイプの商品をご紹介します。

※「色」などの分類表記は、各メーカーが独自に設定しているものと異なる場合がございます。

津軽味噌

津軽三年味噌に代表される長期熟成型の赤色辛口味噌。麹歩合は低く塩分も高いですが、十分塩なれしており独特の旨味があります。

全国でも珍しい「温泉醸造」で作られる味噌

800年の歴史を持つ青森県大鰐温泉。この地で100年以上味噌を作り続けるマルシチ味噌醤油株式会社は、全国でも珍しい、温泉熱を利用して発酵・熟成を行う「温泉醸造」で味噌を作っています。明治43年の開業当時のまま大切に使用されている温醸室は、温度・湿度ともに味噌造りに最適なやさしい温かさで満ちており、ここだけに存在する「パチルス・サーモフィラス・アシチ・オオワニ」という高熱耐性乳酸菌が、風味豊かな美味しい味噌を造り出します。



開業当時から使われている温醸室



マルシチ



青森県南津軽郡大鰐町
マルシチ津軽味噌醤油
明治43年(1910年)、
7人で始めました。
地元では「マルシチ」の名で
親しまれています。



※イメージ

津軽味噌らしい長期熟成型の赤系味噌を中心に作っていましたが、時代とともに変化する嗜好に合わせ、現在は淡色系味噌が主流となっています。

津軽産おおすず大豆、国産米使用。
塩かどがとれ、大豆の香りや旨みがあり、米の甘みも凝縮されています。

津軽味噌醤油 日本の旬 津軽
500g...665円(税込718円)
米味噌・淡色・塩分12%

郷土みそ汁 「じゃっば汁」

津軽地方の郷土料理・漁師めしです。「じゃっば」はアラの意味で津軽では寒たらが定番です。魚のアラと大根やねぎを煮込んだ汁で、冷え切った体を温めます。

出典：農林水産省Webサイト
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/tarano_jyappa_jiru_aomori.html



※イメージ



越後味噌

新潟県上越市の越後味噌は精白した丸米を使用するため、糲粒が味噌の中に浮いたように見えます(浮き糲味噌)。さわやかな甘味と香りが特徴です。

日本各地を探して行き着いた原料を使用

あおき味噌の青木社長と味噌問屋の安齋商店・黒岩社長が、美味しい味噌を作るために日本各地に出向き、探し歩いて行き着いた原料を使用しています。米は地元新潟県産のこしひかり1等米、大豆は北海道産トヨマサリの大粒、塩は沖縄県石垣島の海水塩を使用。こだわり抜いた原料が醸し出す美味しさをお楽しみください。



青木 光達社長



郷土みそ汁 姫たけのこ汁、たら汁、くじら汁、鯉こくなど。

「浮き糲製法」を用い、配合は糲歩合10割にし十分に熟成させました。仕上がりの良さを楽しめるように蔵出しの味そのままに生味噌でお届けしています。



新潟県上越市 あおき味噌
こだわり国産原料100%
500g...1,700円(税込1,836円)
米味噌・淡色・塩分11%

信州味噌

全国の味噌生産量の約50%を占める、淡色辛口味噌の代表格。やや酸味のあるすっきりとした味わいで、素材の味を生かし、引き立ててくれます。

350年以上引き継がれてきた「家傳の書」

信州味噌に江戸時代から伝わる「家傳の書」。そこには大豆は甘みを守るために煮るのではなく蒸すこと、熟成中の味噌を桶から桶へ丹念に移しかえる「天地返し」を定期的に行うことで味噌の発酵を促し、深い風味を引き出しながら桶ごとに異なる熟成の度合いを見守り育てることなどが書かれています。それらを実直に守り続け丁寧に作られる味噌。それは美しい「山吹色」をしていたことから、いつしか「山吹味噌」と呼ばれるようになりました。



明治35年の信州味噌



※イメージ

国産原料にこだわり、赤味噌の特徴である深みのある濃厚さを醸し出しています。

長野県小諸市 信州味噌
家傳 山吹 無添加
750g...750円(税込810円)
米味噌・赤・塩分12.5%



郷土みそ汁 「さば水煮缶味噌汁」

長野県ではさば水煮缶に「根まがり竹(姫竹)」を入れますが普通の筍や他の具材でも美味しくできます。

東海豆味噌

東海エリアで生産されている豆味噌の総称で、「八丁味噌」が有名。濃厚な旨味と、若干の渋みや苦みを持つ味わいが特徴です。



第19代 早川久右衛門氏

味一筋に十九代。江戸初期より続く伝統製法。

今川義元の家臣であった早川新六郎勝久は、桶狭間の戦い後岡崎へ逃れ、名を久右衛門と改め寺で味噌造りを学びます。数代後、岡崎市八丁町(旧・八丁村)へと移り、正保2年(1645年)に業として「八丁味噌」を造り始めます。以来「早川久右衛門」を襲名し現在19代目。

大きな木桶に大豆と塩のみを原料に約6トン仕込み、天然の川石約3トン(約350個)を円錐状に積み上げて重石とし、二夏二冬(2年以上)天然醸造で熟成。江戸初期より変わらぬ伝統製法で八丁味噌を造り続けています。



イメージ

香り豊かで濃厚なコクと旨みがあります。魚介類の味噌汁、煮込み料理や青魚の味噌煮、中華料理や洋風ソースの隠し味、スイーツにも、幅広くご利用いただけます。



愛知県岡崎市 八丁味噌 (カクキュー)
有機 八丁味噌
300g...690円(税込745円) 
豆味噌・赤・塩分11%

京都白味噌

「西京味噌」の名で知られている白色甘味噌。米麹歩合が高く、独特の甘さが特徴。味噌漬けや雑煮だけでなく、隠し味やスイーツにも使われます。

王朝貴族が愛した贅沢品

千年に渡る京都の王朝文化の産物として発祥した白味噌は、当時貴重な米麹をふんだんに使った甘く薄塩の、いかにも王朝貴族好みの味わい。貯蔵食品として発達した味噌とは全く趣の異なったものでした。熟成期間も短いため、素材の品質と米麹の仕上がりに左右される繊細な甘みと風味は、白味噌だけが持つ魅力とも言えます。

京都市下京区 石野味噌

天明元年(1781年)創業。味噌作りに大切な良質の水を求めて平安還都以前の旧鴨川沿岸、銘水「石井筒」の湧出の地に店を構えます。以来240年、九代に渡り味噌造りを継承しています。



※イメージ

きめ細やかでなめらかな舌触り、米麹の自然な甘さと風味。京都の白味噌を代表する、たおやかで雅な白味噌です。

石野味噌
京都白味噌 みやび
300g...500円(税込540円)
米味噌・白・塩分5%


おすすめメニュー
雑煮、酢味噌、ふる
ふき大根、みそ餡



※イメージ

九州麦味噌

九州を中心に大豆に麦麹を加えて作られる味噌で、熟成期間が短く甘口のものがほとんどです。野菜の旨みを引き出します。



イメージ



麦麹をたっぷり使った、麹の甘味と香りが特徴。適度な塩味ですっきりとした味わいの淡色・麦味噌です。ぜひ濾さずに麦麹の粒も一緒にお楽しみください。野菜のディップにもおすすめです!



大分県臼杵市 フンドーキン醤油
生詰無添加 麦味噌
500g...360円(税込388円)
麦味噌・淡色・塩分10.4%

あわせ味噌

数種類の味噌を合わせたもので、九州では米と麦が主流です。

「現代の名工」が手がけたまぼろしの味噌

厚生労働大臣が卓越した技術者を表彰する「現代の名工」を始め、「黄綬褒章」「フードマイスター」等、数々の賞を受賞した永田富浩氏の伝統の技を受け継ぎ、丹精込めて造り上げた逸品。

国産の大豆、大麦、米、食塩にこだわり、阿蘇の伏流水で仕込んだ、米の甘みと麦の旨みがまろやかに調和した香り豊かな味噌です。

熊本県菊陽町 山内本店

宝暦元年(1751年)、熊本城の城下町に「梅屋」の屋号で創業。全ての商品に、阿蘇外輪山の伏流水を地下90mから汲み上げて使用しています。



永田 富浩氏



※イメージ

当社味噌部門で、毎年人気NO. 1の味噌です。米味噌のあっさりした甘みと麦味噌独特のコクがみごとに調和。味噌そのものの旨みがありながら、あらゆる素材の旨みを引き出します。

山内本店
無添加 まぼろしの味噌 米麦あわせ
500g...630円(税込680円)
米麦合わせ味噌・淡色・塩分10.3%



※イメージ

郷土みそ汁「だご汁」(だんご汁)

小麦粉(米粉)を水で練って寝かせ、手で延ばしてちぎった団子のみそや醤油の汁に入れた熊本の郷土料理です。干しいたけや煮干で出汁を取り、里芋やごぼう、人参など季節の野菜で。熊本ではさつま芋を入れる地域が多く見られます。

秋を愉しむ



※イメージ



茨城県 栗処くりと

全国1位の生産量を誇る茨城県の和栗。老舗栗農家が子どものように大切に育てた和栗は糖度を引き上げるためじっくりと寝かせます。ていねいな職人の技で、生産者の想いを繋ぐ商品造りをしています。

本当にうまい栗を味わうモンブラン

笠間の栗を、ていねいにペースト状にし、絞りました。栗本来の甘みやホクホク感を生かし、口の中でふわっとほぐれる食感に仕上げました。

栗処くりと
笠間モンブラン **冷蔵**
1個...750円(税込810円)

ふわっととろけるような味わいの モンブラン大福

クリーミーな栗のクリームをもっちりとした求肥で包み込み、表面に笠間栗のペーストを 繊細な細さで丁寧に絞り、栗の味わいをそのまま生かしました。



まるごと焼き芋のスイートポテト

茨城県産のさつまいもを使用。芋の甘みとねっとりした食感をそのまま生かしたスイートポテト。中にはカスタードクリームがとろり。



※イメージ



栗処くりと
①とろ芋 ②くり餅 **冷蔵**
各1個...各438円(税込472円)



※イメージ



愛知県 備前屋

天明二年(1782年)に初代が東海道三河岡崎宿伝馬町(愛知県岡崎市伝馬通)に菓子屋を始めて以来、この地で菓子舗を営み現在で9代目。



※イメージ

柔らかな粒栗の甘露煮を小倉蒸し羊羹でくるみ、竹皮で包んで蒸しあげました。

備前屋
竹皮栗蒸羊羹
230g...830円(税込896円)



東京都 味楽園

平成4年、日本茶の販売からスタート。商品の卸・販売だけでなく、生産者の方々と一緒に商品の企画・開発にも取り組んでいます。



奈良で700年近く続く農家、王隠堂農園の「たねなし柿」を自然寒風乾燥させ干し上げた干し柿を使用しています。



柿生産者の吉田公司さん



※イメージ

寒天を使ったゼリーに干し柿を練り込みました。ほんのりと干し柿の香り。

味楽園
干し柿ゼリー
130g...325円(税込350円)



茨城県 鶴田商店

1946年創業。干し芋の製造は40年以上にわたります。自然豊かな小美玉市で、原材料のさつまいもの栽培から干し芋の加工まで一貫生産しています。



乾燥庫

芋の収穫から2ヶ月以上の低温貯蔵で熟成させることで糖度が高くなります。高温でじっくり蒸すことで糖度が上がりしっとりします。平干しは約3日、丸干しは約10日間じっくりと乾燥させ、甘みと旨味を凝縮させます。



自家生産のべにはるか収穫



※イメージ

艶と透明感のある黄金色の果肉。むっちりやわらかい食べ応え。平干しタイプは「ベストお取り寄せ大賞2021」で金賞を受賞しています。

鶴田商店
ほしいも べにはるか平干し
250g...1,180円 (税込1,274円)



平干し用の芋並べ作業

丸干し用の芋の乾燥



芋をまるごと一本使った食べ応えのある丸干し。美しい黄金色、やわらかい食感、濃厚で上品な甘さ。

鶴田商店
ほしいも べにはるか丸干し
300g...1,580円 (税込1,706円)



SHIMANTO
ZIGURI
LIZARD



もっちりやわらかな食感と芋の甘い香りがやみつきに!

※イメージ

高知県 四万十ドラマ

1994年設立。足元の地域資源を大切に、四万十川のほとりに建つ「しまんと地栗工場」で、素材の魅力を活かした商品造りをしています。



高知県西部で親しまれた干し芋「東山」を模した焼き菓子。原料の芋には四万十川流域界隈で育ったねっとり甘い「人参芋」を使用。もっちりとしたスイートポテトです。

四万十ドラマ
芋焼き菓子 ひがしやま。
1個...220円 (税込237円)



長崎県 村の菓子工房

「お母さんが子供に食べさせたいお菓子」がコンセプト。地元の野菜をふんだんに使ったお菓子を製造販売しています。

日々の暮らしに寄り添うおやつ

卵、バター、牛乳などの乳製品、小麦粉、上白糖を使用していないノンフライの焼き菓子。スナック菓子のようなカリッとした食感が楽しめる、原料にこだわったお菓子です。それぞれの野菜の味がしっかりと感じられます。



村の菓子工房 やさいのかりかり

①さつまい
②玉ねぎ
各1個 (35g) ...各400円 (税込432円)



※イメージ

ホットドリンクで秋じかんを楽しむ♪

色とりどりに染まる秋の野山に彩る心をイメージした珈琲です。エチオピアの華やかな香りとやわらかな甘さ、まろやかな風味に仕上げました。

京都府 小川珈琲
期間限定 秋珈琲

①ドリップコーヒー

10g×9袋……678円(税込732円)

②粉 160g……548円(税込591円)



※イメージ

オーガニックハーブとスパイスを使用したハーブティー。包装資材には生分解性のフィルターと内袋を使用。プラスチック素材を使用していない、世界初の「カーボンネガティブ」ティーブランドです。

有機ミントと有機リコリスの根をブレンド

7種類の有機ハーブとスパイスをブレンド

6種類の有機ハーブとスパイスをブレンド

グリーンピープス

① リバイタライジングティー

② デリシャスリーデトックスティー

③ アフターディナーティー

各15袋入……各1,200円(税込1,296円)



かわいハクッキーに癒されるおやつじかん♪

盲導犬の可愛いイラストが描かれた缶に、9種類のほんのり甘いクッキーが個包装でアソート。売上の一部は盲導犬支援センターを通じ補助犬育成などの支援活動に役立てられています。

泉屋東京店
盲導犬感謝祭

19袋入…1,600円(税込1,728円)



スリランカ産紅茶の茶葉、シナモン、カルダモン、クローブ、生姜の4種類のスパイスに甜菜から作られるビートグラニュー糖を加え、じっくり煮詰めました。生姜液と蒸し生姜抽出液の2種類を使用して、「生姜感」を引き出しています。ホットミルクで割れば本格派のチャイに。豆乳やお湯、水で割るのはもちろん、カクテル、パンケーキやアイスクリームにもおすすめです。

イトク食品

生姜屋が本気でつくった

クラフトジンジャーチャイ

200ml…1,500円(税込1,620円)



生姜生産者のみなさん

広島県尾道市 イトク食品

昭和31年(1956年)海産物加工会社として創業。1982年に「生姜湯」を大手製薬会社と共同開発。以降、生姜に特化した食品の開発・販売に力を注いでいます。2018年には、「生姜加工品」において有機JAS認定を取得しました。



生姜やクミン、リコリスなど14種類のハーブとスパイスがブレンドされた粉末ティーです。ほんのり甘い、ノンカフェインのスパイスティー。お湯を注いで、リラックスタイムにどうぞ。



スリランカ
リンクナチュラル
サマハン

20パック入……700円(税込756円)

※イメージ

11月16日
解禁

BEAUJOLAIS
ボージョレ・ヌーヴォー2023
NOUVEAU'23
ご予約承り中

ボージョレ・ヌーヴォー 早期ご予約特典

<11月12日(日)まで>

対象:ボージョレ・ヌーヴォーご予約リーフレット
掲載の全商品 (9月8日 店頭配布)

- ①表示価格より10%OFF
- ②ワインクラブカードスタンプ3倍

※10%割引後の合計金額、1,000円(税込)
につき3個押印いたします。

※「5」の付く日も、スタンプ3倍とさせていただきます。

お申し込みは
お早めどうぞ!

おせち 早期ご予約特典

<12月24日(日)まで ※一部商品除く>

対象:おせちカタログ掲載の全商品
(9月7日 店頭配布)

おせちカタログ内の全掲載商品につき
(クリスマスケーキ含む)、お申し込み合算
税込20,000円ごとに1,000円分の
お買物券をプレゼントいたします。

[全店 500枚限定]



※紙面の商品紹介欄にQRコードの記載がある場合は スマートフォンのアプリで
読み取りいただくと、公式ホームページなど商品に関連するWEBサイトにつながります。
(2023.9.6現在のURLを記載しております)



ザ・ガーデン
自由が丘
ホームページ

ザ・ガーデン 自由が丘 店舗一覧

■自由が丘店 03-3718-6481	■荻窪店 03-5347-2881	■大宮大門店 048-871-9603
■アトレ目黒店 03-6408-8429	■立川店 042-521-7727	■ペリエ津田沼店 047-403-7191
■アトレ恵比寿店 03-6712-2711	■国立店 042-505-9861	■千葉店 043-204-6023
■池袋店 03-5949-5850	■大宮店 048-657-7270	■ペリエ千葉店 043-215-7531
■中村橋店 03-5987-2181	■グランエミオ所沢店 04-2968-5641	■横浜店 045-450-3301
■上野店 03-5826-5843	■新越谷店 048-988-1095	■東戸塚店 045-828-2430
■錦糸町店 03-3634-0681	■蒲和店 048-789-7591	■大船店 0467-48-5133

※掲載商品の一部お取扱いの無い店舗がございます。※掲載商品のご予約につきましては限定数量に達し次第終了となります。
※輸入食品は諸事情により延着や販売中止になる場合がございます。※天候や交通事情により産地が変更になる場合
がございます。※商品の規格・価格・デザイン等が変更になる場合がございます。※商品は豊富に取り揃えておりますが、
万一品切れの際はご容赦ください。※10月に一部の酒類が価格改定を予定しています。※掲載商品の情報及びお取扱いは
2023年10月15日(日)までの期間となります。

※表示価格は本体価格(税抜)と税込価格を併記しています。※写真と現品では、色・素材感等が異なる場合がございます。

※記載されている時代背景及び年月日等は当社調査によるものです。※写真・イラストはイメージです。