

CUSTOM

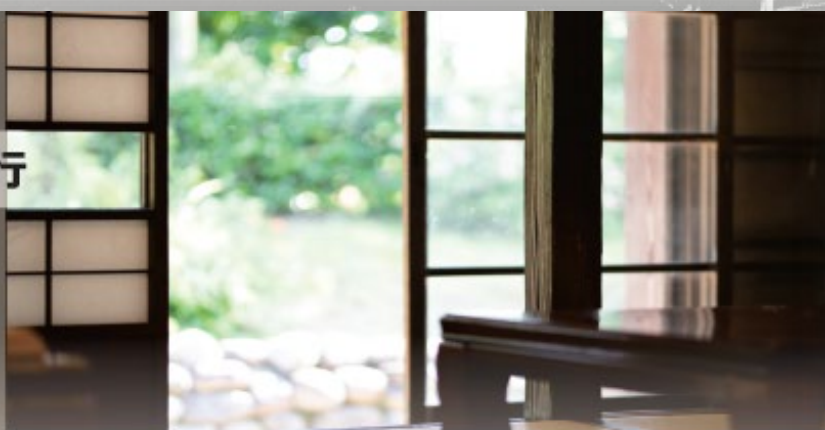
FORMATION

食紀行

GARDEN
STYLE
BOOK Vol.11 AUG.2024

販売期間：2024年8月18日(日)まで

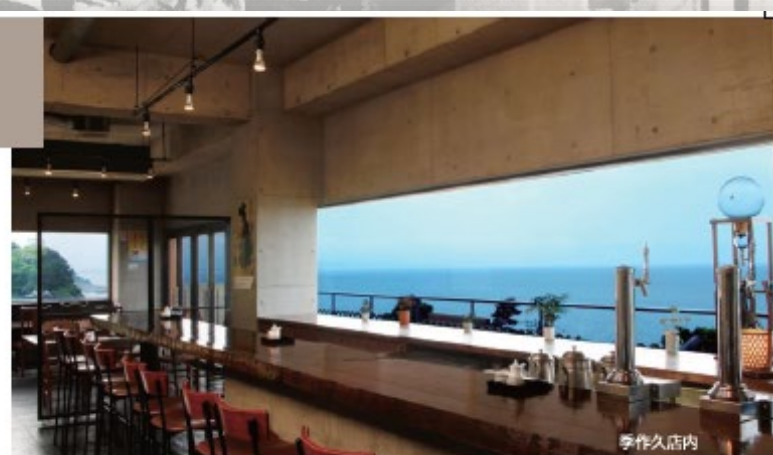
MARKET
DEN
N CO., LTD.



四季折々の豊かな食材と
伝統的な調理法を持つ
日本の食の魅力をご案内します

地域特有の郷土料理、物産品の背景には
地域の文化や風習が息づいています。
地元の新鮮な食材や和の技法を活かした特産品も魅力です。
この時期ならではのおすすめ商品を中心に、
地域の気候・風土に根差した商品や
バイヤー一押し商品など多彩にご紹介します。

旅行気分でお深い日本の食文化の世界をご堪能ください。



季作久店内

神奈川県小田原市 そば季奇 季作久

相模湾を一望できる絶景カウンターのあるリゾート型
蕎麦ダイニング。最高のロケーションで味わえる旨い
蕎麦と地産料理を提供しています。



店内メニューにある生わらび餅は
本葛粉を使い、和食の練りの技法
により手間暇かけて職人が練り上
げます。



※イメージ



※イメージ



わらび餅に、香ばしく深煎りにしたくると
黒糖を練り込み、きな粉をまぶしました。
柔らかく弾力のある歯ごたえです。黒蜜を
かけてお召しあがりください。

そば季奇 季作久 冷蔵 新登場
焦がしくるみ生わらび餅
12個入 (220g) ...1,600円 (税込1,728円)

※イメージ

関東

※イメージ



伝統の技と味

国内産の活鰻を職人が伝統の技で焼き上げ、焼きたてを真空パックにしました。ご家庭でお気軽に老舗の味をお楽しみいただけます。

鰻問屋直営店
「本丸」



西新橋 ての字

文政10年(1827年)創業。先人が手から手へ「魂と技」を受け継いできた伝統料理の鰻蒲焼。江戸の味を今に伝えます。



ての字

① 鰻蒲焼 (大) **冷蔵**
100g...2,280円 (税込2,462円)

② 鰻蒲焼 (特大) **冷蔵**
130g...2,680円 (税込2,894円)

※ベリエ津田沼店では特大サイズの取扱いはございません

たいめいけん

日本橋 たいめいけん

日本橋三代目たいめいけんは
昭和6年創業の洋食屋です。

「子供から大人まで万人に好まれるカツサンド」をコンセプトにリニューアル。
パンやヒレ肉をそれぞれ柔らかく、ソースは甘めに仕上げました。

たいめいけん監修
特製ヒレかつサンド (ハーフ)
3切入...463円 (税込500円)



※イメージ

5の付く日限定販売

※常時取扱いの店舗もございます

茨城県 花水木

1991年、つくば市に紅茶茶館としてオープン。イギリス式のティータイムを演出する、紅茶とバウムクーヘンのお店として知られています。

季節限定 レモンフレーバー

ゴツゴツした形で、バウムクーヘンの原型とも言われている「ガトービレネー」の季節限定レモン味。レモンの爽やかな酸味と発酵バターのリッチな味わいが特徴です。

花水木

発酵バター仕立てのガトービレネー レモン **新登場**
6個入...980円 (税込1,058円)



※ホールイメージ



鉈江クラフトビール

地元、鉈江地域の人たちと共に開発した
鉈屋ブルフリー初の缶ビール

鉈屋 秋元商店H P



東京都鉈江市 鉈屋ブルフリー

明治35年創業の「鉈屋 秋元商店」が手掛けるビール醸造所。「和食に合わせる日本のビール」を掲げ、吉野杉の木桶で発酵させるなど、新しいお洒落への挑戦を続けています。

※イメージ



「週に1回、大切な時間を彩るビール」忙しい日々にはホッと息つく、ご褒美のようなビール。ピラスタイルはIPA。マンゴーやグレープフルーツのようなジューシーな味わいにコリアンダーを加えて清涼感をプラスしています。

鉈屋ブルフリー
華休 一はなやすめー
350ml...528円 (税込580円)

東北・北陸



※イメージ

つなぎに海藻の布海苔を使う新潟伝統のへぎそば。打ちたての生そばを冷凍することで、風味・食感を持続させています。

わたや へぎそば 生そば

220g...798円(税込861円) **冷凍 新登場**

【取扱除外店舗】上野店、ペリエ津田沼店、ペリエ千葉店、浦和店

新潟県 わたや

綿を扱う生業を屋号にした「綿屋」より始まり、大正10年、そば料理店として引き継がれました。郷土料理であるへぎそばを育み、継承しています。



◆ふのり
小千谷産(おぢやおり)を織る際、使用されていた海藻

◆へぎそば
木をはいた板でできた「へぎ」(割ぎ=へぎ)という器に盛られたそば



新潟ブランド枝豆 新潟の肥沃な大地が生んだ夏の定番枝豆「くろさき茶豆」。2017年には地理的表示(GI)保護制度に登録されました。



※イメージ

新潟市旧黒埼町地区で栽培される枝豆。薄皮がうっすら茶色味があった特徴があり、芳醇な香りとコクのある甘み、味の良さは格別です。

新潟県産 くろさき茶豆 【取扱店舗】東戸塚店、秋葉店、目黒店、上野店、恵比寿店、中村橋店



※イメージ

甘味噌にくるみやごまを加え煮込み、大きいサイズのしその葉でいねいに巻き、焼き上げました。

宮城県 東北いちば カチミばあちゃんの鉄板焼きしそ巻

9本入...498円(税込537円)



秋田県 雄勝野きむらや

昭和38年創業。雄勝野の山野菜の旬と風味にこだわり漬物造りを続けています。



※イメージ



国産大根を広葉樹でいぶし、米ぬか、塩を主体に漬け込みました。
雄勝野きむらや いぶりがっこスライス
210g...630円(税込680円)

伝承の技

古来伝承の蒸し干し大根が「す」入りしないことに着目し、独自の燻製小屋を造り、設置した薪を燃した「炭き木干し」による燻製乾燥を行っています。



宮城県 お茶の井ヶ田・喜久水庵
大正9年創業のお茶屋のお茶・抹茶スイーツの専門店。

郷土色豊かなスイーツ

枝豆をすりつぶして作る仙台名物「ずんだ」で生クリームを包み込んだ大福です。やさしい甘さつつつぶの食感が楽しい。



※イメージ

宮城県 お茶の井ヶ田・喜久水庵 喜久福 ずんだ生クリーム大福
4個入...650円(税込702円)

【取扱除外店舗】上野店、ペリエ津田沼店、ペリエ千葉店、浦和店
冷蔵庫で解凍後、5℃以下で保管の上、48時間以内にお召し上がりください。



※地理的表示(GI)保護制度 その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護する制度

北陸



富山の名物すし

従来のますのすしを、持ち運びと食べやすさを考えた形にしました。食べやすい大きさに切れ込みが入っているので、手が汚れることもありません。

富山県 源 ますのすし 小箱
1折...1,204円 (税込1,300円)

金曜日限定販売

※常時取扱いの店舗もございます

大きなおあげ

国産大豆原料の木綿豆腐を揚げたおあげです。

谷口屋 冷蔵
谷口屋の、おあげ (ハーフ)
1枚...438円 (税込472円)



※イメージ



※イメージ

石川県和倉温泉
加賀屋

明治39年(1906年)、小さな旅館として始まり、客の心をいやす非日常的空間とおもてなしは長く愛され続けています。



和スイーツ

吉野本葛と生クリームなどで仕上げた「加賀屋」料理長監修のデザート豆腐です。黒みつをかけてお召しあがりください。

加賀屋
わくら豆腐 黒みつ付 新登場
1個...400円 (税込432円)

富山県 富山柿山

1924年創業の日の出屋製菓は地域に根差した地産地消の商品をお届けしています。「富山柿山」は1993年にスタートしたブランドです。

富山県産100%のうるち米を使用し、「富山湾の宝石」と呼ばれるしろえびを練り込んだうす塩味のうす焼きせんべい。

富山柿山 しろえび紀行
2枚×16袋入...850円 (税込918円)



※イメージ



※イメージ

富山県産100%のうるち米を使用し、金沢港で水揚げされた甘えびを加え焼きあげた、あっさり塩味の薄焼きせんべい。

富山柿山
甘えびせんべい えび恋し
26枚入...850円 (税込918円)



三郎丸蒸留所の蒸留器

富山県 若鶴酒造

三郎丸蒸留所の母体である若鶴酒造が蒸留酒の研究をスタートしたのは1947年。2016年より5代目稲垣貴彦が「伝統と革新」を掲げ、世界唯一の銅物蒸留器の開発に成功。創業以来のスモーキーなウイスキーにこだわり、本場スコットランドと富山の原材料を厳選しています。



「三郎丸蒸留所」のモルトとスコッチグリーンウイスキー等の輸入原酒を用いてブレンドしたマイルドな飲み口のウイスキーです。日本のウイスキーらしからぬスモーキーさはハイボールにおすすめです。

若鶴酒造
サンシャインウイスキープレミアム
700ml...2,900円 (税込3,190円)





麺造り百余年

山梨県 平井屋

明治35年創業。長年にわたり
製麺業を行っています。



山梨県の郷土料理ほうとうを
冷やして、具材と一緒に煮込んだ
温かいつゆにつけて食べるのが
「おざら」です。富士山麓の水で
練り上げた細麺がつゆにからみます。

平井屋

おざら 冷しほうとう

3人前...550円(税込594円)



本場の味

奈良県 異製粉

明治10年(1877年)創業。
オリジナルブランド「麦坐」
(わざくら)は、職人技による
伝統製法で手延べ麺の美味
しさをお届けしています。

最も寒い日とされる「大寒」
の頃に製造し、より小麦
本来の繊細な風味が活きた
素麺に仕上がっています。



※イメージ



異製粉 麦坐
三輪素麺
大寒づくり

300g...398円(税込429円)

料亭の味わい

京風だしを効かせた炊き込みごはん
に国産うなぎをトッピングしました。
一膳分、電子レンジ(600w)約1分
でお召しあがりいただけます。

京都府 京・料亭 わらびの里
料亭一膳 うなぎごはん

80g×3...860円(税込928円)



※イメージ



アウトドアスパイス ほりにし

和歌山県のアウトドアショップ「Orange(オレンジ)」
の万能調味料。2019年に発売。



20種類以上のスパイスや調味料をスペシャルブレンド。
しょうゆパウダーをベースに日本人好みの味に。
香味野菜のミルポアパウダーを使用することで、
和食にも洋食にも合う万能な旨味に仕上がりました。

和歌山県 ミモナ Orange
アウトドアスパイスほりにし

100g...780円(税込842円)



※イメージ

近畿

※イメージ



大阪名物 栗おこし

つのせ
TOSSE



大阪府 つのせ

創業宝暦貳年(1752年)。
大阪名物として親しまれている「栗おこし」。
初代、津の国屋清兵衛(つのにやせいべい)が板状に延ばし、現在の栗おこしの形状を確立しました。その長年の伝統とこだわりから生まれた豊かな風味は、多くの方に愛され続けています。

「栗おこし」
栗粒ほどの大きさになるまで
米を研いでいることに由来。

伝統の味の栗おこし・岩おこし・生薑おこしを
小さい板状に仕上げました。

つのせ ミニ板おこし 新登場

18枚入(3種×各6枚入)…728円(税込786円)

※イメージ



大正時代、京都府舞鶴市
万願寺で生まれた万願寺
とうがらし。辛さはなく
大型肉厚でタネが少ない
とうがらしです。

京都府産

万願寺甘とう

【取扱店舗】東戸塚店、狹間店、
目黒店、上野店、東比寿店、中村橋店



※イメージ

大阪泉州の風土が育んだ水加子を塩と
昆布で漬け込みました。
果皮がやわらかくサクとした食感と
ほのかに甘みのある味わいが特徴です。

大阪府 あかしや
泉州水加子浅漬(ぬか漬) 冷蔵
1袋…530円(税込572円)

冷蔵



創業以来の継ぎ足し製法

山椒の実と国産のちりめんじゃこを
醤油と味噌でじっくり煮込んでいます。
創業以来の煮汁に醤油を継ぎ足し製法
で丹精込めて炊き上げます。
京風のさらっとした食感です。あたた
かい御飯やお茶漬けにもおすすめです。

京都府 いづみ屋

京風味 山椒ちりめん

70g…1,000円(税込1,080円)



※イメージ



原了郭



京都府 原了郭

創業貞享2年(1685年)。
お湯に振り入れ、香りを楽しむ飲み物
「香煎」の販売をはじめとし、一子
相伝の製法を守り続けています。

※イメージ



素材引き立つ風味

材料の白ごま、唐辛子、山椒、青のり、
けしの実、黒ごま、おの実をから煎りし、
唐辛子や山椒の色が隠れるまで丁寧に
揉みこむことで独特の濃い茶色となります。
しっとりとした風合いと、すべての材料の
香りが楽しめる、原了郭だけの七味。

原了郭

黒七味 四角

5g…1,100円(税込1,210円)

【取扱除外店舗】上野店、立川店、
国立店、ペリエ津田沼店、ペリエ千葉店





愛媛県 みさき果樹園
西宇和地域で柑橘を栽培
するみかん農家です。



自然からの贈り物

温暖な気候と、水はけの良さ、三つの太陽（太陽光、海からの反射光、右側の電照）の恵み、ミネラル豊富な土壌。

それぞれ、愛媛県産愛まどんな果汁と清見オレンジ果汁を使ったゼリー。食べやすい一口サイズです。



みさき果樹園

- ①愛まどんなひとくちゼリー
21g×20個入
- ②清見オレンジひとくちゼリー
21g×25個入
- …各1,198円（税込1,293円）



有明海の海苔漁場

広島県 三國屋

1949年創業。全国の海苔産地から海苔原料を厳選して仕入れ、銘柄ごとの味や香りに仕立てます。



有明海の恵み

多くの河川が流れ込み、潮の干満差を利用して育つ有明海産の海苔は、凝縮された独特の旨味があり、艶のある黒紫色。口どけが良く香ばしく、甘みのある焼海苔です。

三國屋

有明海産焼寿司海苔
全形10枚×3袋入
…1,850円（税込1,998円）



※イメージ



※イメージ

一六本舗

愛媛県 一六本舗

明治16年創業。四国を代表する名菓「一六タルト」をはじめ、和洋菓子の製造販売を行っています。

老舗名菓の生菓子

スポンジ生地に小倉クリームをのせ、その上に北海道産小豆を使用した餡をロールの中心に絞り、ひと巻きに仕上げました。

一六本舗

小倉ロール 冷蔵
1個…699円（税込754円）



四国の牛乳を使用したシュー生地に自家製の小倉餡とホイップクリームを絞り2層に仕上げました。

一六本舗

自家製餡シュークリーム 冷蔵
2個入…549円（税込592円）



※イメージ

徳島県 栗尾商店

徳島名産さつまいも

鳴門金時を一口サイズに切り、糖蜜に漬け込んで焼いたお菓子です。ほのかな塩味が暑い時期に合います。

徳島県 栗尾商店

ひとくち蜜芋・塩（徳用大入り袋）
350g…800円（税込864円）



※イメージ

九州



あご炭火焼きの様子

食材の味を引き立てるだし

新鮮なあご(トビウオ)を炭火で丁寧に焼き、5種類のだし素材と一緒に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。

- ① あご入兵四郎だし
9g×30袋入
…2,100円(税込2,268円)

福岡県 味の兵四郎

明治33年より野見山万太郎(難名・兵四郎)が営んだ「割烹 兵四郎」の屋号を受け継ぎ、昭和63年の創業以来、こだわりの味づくりへの挑戦を続けています。



- ② あご入減塩だし
9g×25袋入
…2,400円(税込2,592円)
- 「兵四郎だし」に比べ塩分を41%カット。塩分を抑えた分、6種類のだし素材を2倍に増量。満足感のある旨みを実現しました。お吸い物やだし巻き卵に。

レシピ

ティーバッグの中身を調味料としてもお使いいただけます

※味の兵四郎サイト内レシピ抜粋

山芋と牛肉の和風バター炒め



【材料：4人分】

- ・牛肉(薄切り)…150g
- ・山芋…300g
- ・いんげん…10本
- ・あご入兵四郎だし…1袋
- ・バター…大さじ1
- ・酒…大さじ1

1. 牛肉は食べやすい大きさに、山芋は乱切りにする。いんげんは茹でて半分に切る。
2. フライパンにバターと山芋を入れて中火で焼き、軽く焼き目が付いたら、牛肉を加えて炒める。
3. [2] にいんげんを入れて兵四郎だしの中身と酒を振り入れ、全体に絡める。

かつお缶のチャンプルー



【材料：2人分】

- ・にら…1束
- ・かつお缶詰…1缶(70g)
- ・木綿豆腐…1/2丁
- ・卵…1個
- ・ごま油…大さじ1
- ・あご入減塩だし…1袋

1. にらは5cm長さに切る。豆腐、缶詰は水気を切る。
2. フライパンにごま油を熱し、手で崩しながら豆腐を入れて炒める。
3. 2の水分が飛んだらかつおとにらを加え、あご入減塩だしを破り入れて混ぜ合わせ、溶き卵を回しかける。

鹿児島県 坂元醸造

200年にわたり愛情と誇りをもって「壺造り黒酢」の歴史を紡いでいます。



鹿児島市福山町の壺畑

発酵と熟成が生み出す味わい

壺畑に並べられた陶器の壺に一壺ごと、蒸し米と米麹と地下水で仕込み、2年以上発酵・熟成させて造り上げました。まろやかでコクのある風味です。



仕込みの様子

坂元醸造
坂元のくろず薩摩
360ml…1,500円(税込1,620円)



2015年、「鹿児島県の壺造り黒酢」として地理的表示(GI)保護制度に登録されました。

※坂元醸造サイト内レシピ抜粋

黒酢よだれ鶏

【材料：2人分】

- 鶏むね肉…1枚
- 塩コショウ 適量
- [A] ・水…1L
- ・塩…小さじ1
- ・酒…大さじ1
- [B] ・長ネギ…40g
- ・ごま…大さじ1
- ・醤油…大さじ3
- ・坂元のくろず…大さじ3
- ・ごま油…小さじ2
- ・生姜(チューブでも可)…小さじ1/4
- ・にんにく(チューブでも可)…小さじ1/4
- ・ラー油…小さじ1



※イメージ

1. 鶏むね肉は両面に塩(分量外)をしっかりとすり込み、15分程度置く。
2. 長ネギはみじん切りにし、[B]の材料をボウルで全て混ぜ合わせる。
3. [A]の材料を鍋で沸騰させて[1]を入れ、中〜弱火で3分、裏返してさらに3分加熱する。
4. 火を止めて蓋をし、20分程度置く。
5. [4]に火が入ったら鍋から取り出し、粗熱を取って1cm幅程度にスライスする。
6. 皿に並べて塩コショウをし、[2]をたっぷりかければ完成!

一日の元気のもと モーニング

ほのかに甘い香りがあり、サクサクとした食感を生み出しています。家庭用のオーブンで焼くだけで、本場のクロワッサンを楽しめます。



フランス 冷凍
オスカーモンド クロワッサン
5個入...848円(税込915円)

【取扱除外店舗】ベリエ津田沼店、ベリエ千葉店、上野店、浦和店、大船店



※イメージ



※イメージ

コーンを丁寧に裏ごしした、クリーミーで風味豊かな缶スープです。ご家庭で帝国ホテルの味わいをお楽しみいただけます。



帝国ホテル
コーンのクリームスープ
160g...500円(税込540円)



長野県軽井沢町 沢屋
1952年、軽井沢で青果店から始まった沢屋は、お客様の要望で作られ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。

大粒のストロベリーを使用し、形をそのまま残すプレザープスタイルに仕上げています。

沢屋
ストロベリージャム<糖度：約40度>
125g...800円(税込864円)



※イメージ



※イメージ

水牛製のモッツアレラチーズ。スライスしてトマトと重ね、バジリコとオリーブオイルをかけた「カプレーゼ」は人気の前菜。

イタリア 冷蔵
モッツアレラ ブファラ チレント
125g...780円(税込842円)

【取扱除外店舗】ベリエ津田沼店

タロッコ種をはじめとするイタリアシチリア島特有の赤いオレンジを搾りストレート果汁100%のジュースにしました。



※イメージ

冷凍

イタリア オランフリーゼ
ブラッドオレンジジュース
1,000g...1,080円(税込1,166円)

【取扱除外店舗】ベリエ津田沼店、ベリエ千葉店、上野店、浦和店、大船店

1杯みの日はゆっくり ブランチ

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。



※イメージ

牛肉と香味野菜をじっくり煮込んで旨みを引き出した、琥珀色に澄んだ色合いのスープです。

帝国ホテル
コンソメ
160g...800円(税込864円)



トマトをベースに、野菜の甘味と旨みをとじこめたスープです。

帝国ホテル
ミネストロンスープ
160g...450円(税込486円)



※イメージ

国産秋鮭をすっきりとしたレモン風味でマリネしました。爽やかな酸味をお楽しみください。



※イメージ



帝国ホテル
サーモンのエスカベッシュ
85g...800円(税込864円)

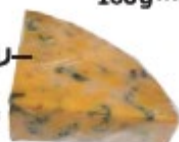


※イメージ

トマト、オニオン、ズッキーニ、ブラックオリーブの入った地中海風ベジタブルキッシュです。

苦味とコクのバランスが素晴らしい、チーズ愛好家からも高い評価を受けています。甘口の白ワインやロゼワインとも相性抜群。

冷蔵
イギリス ロングクロソン・デリー
シュロップシャー・ブルー
60g...1,180円(税込1,274円)



フランス 冷蔵
キュイジーヌ フランセーズ
地中海野菜のキッシュ
160g...698円(税込753円)



【取扱除外店舗】ベリエ津田沼店、ベリエ千葉店、上野店、浦和店、大船店

フレッシュタイプのラトゥールは牛、ヤギ、ヒツジの乳の混乳タイプ。甘くサラリとしたくちだけはスパークリングワインや白ワインとの相性抜群。

冷蔵
イタリア アルタ・ランガ
ラトゥール
①ホール(約170g)
...2,580円(税込2,786円)
②カット(約75g)
...1,480円(税込1,598円)



※イメージ

【チーズ 取扱除外店舗】ベリエ津田沼店、ベリエ千葉店、上野店、新越谷店

美味しいパンとハムで ランチ

Boulangerie Patisserie

DOUNEL

MIYAKO IWATE 1904

職人がひとつひとつ丁寧に作るパンは、
地元で愛され110余年の歴史。
老舗ベーカリーDOUNELが岩手県宮古市より
美味しいライ麦パンをお届けします。



※イメージ

レーズンを詰めて焼き上げたフルーツパン。
ライ麦の酸味が特徴で、クリームチーズとの
相性も良いです。

岩手県 DOUNEL
ライ麦スライス レーズン
2枚入...288円(税込310円)



くるみの食感と
甘酸っぱいクランベリーの
相性がバツグン!!

①

くるみといちじくの
プチプチ食感が
クセになります。

②

岩手県 DOUNEL
①ライ麦パン くるみ&クランベリー
②ライ麦パン くるみ&いちじく
各1個...各580円(税込626円)



〔パン取扱除外店舗〕ペリエ津田沼店、ペリエ千葉店



農と食の安全・安心・おいしさを追求してきた株式会社フリーデン。
2001年より生産している「やまと豚」のすべての肥育農場(6農場)
が2018年、養豚分野で日本初の「JGAP認証農場」に認証されました。



※イメージ

やまと豚のロース肉をじっくり塩漬・
熟成させ、スモークしました。
豊かでまろやかな風味の味わい深い
ハムです。

冷蔵

神奈川県 フリーデン やまと豚
ロースハム
60g...428円(税込462円)



※イメージ

冷蔵

神奈川県 フリーデン やまと豚
①ペッパーボーク切り落とし
②スモークボンレスハム切り落とし
各90g...各398円(税込429円)

①

②



※イメージ

みんなで楽しむ パーティー メニュー



※イメージ



瓶内二次発酵で作られる
辛口スパークリングワイン。
フレッシュな味わいと
きめ細かい泡立はお料理との
相性もよいです。

フランス
ドリーム パリ
750ml
2,800円 (税込3,080円)



※イメージ

その場で、または持ち帰って手軽に食べる
という、ローマを中心にイタリア全土で定着
しているスタイルの「四角い(切り売り)
ピッツァ」。オーブントースターで4~5分
温めて外はパリパリ、中はモチモチのピザを
お楽しみください。

冷蔵
ピッツァアルタレイオ
福岡県 Pizza ar taio
ローマの四角いピッツァ3種セット
3個入...1,400円 (税込1,512円)
【取扱除外店舗】ベリエ津田沼店、ベリエ千葉店



野菜サラダに
トッピング!!
簡単おもてなし
メニュー!!



愛媛県産の養殖真鯛を使用し
桜チップでスモークしました。

タカラ食品 冷蔵
鯛のスモーク
50g...1,080円 (税込1,166円)



※イメージ

①

②

冷蔵

タカラ食品

①スモークサーモン切り落とし 90g
②ベッパーサーモン切り落とし 80g
...各760円 (税込820円)



※イメージ

ローマの3大
パスタ
カチュ・エン・ペペ

ピエモンテ州のベッビーノ・オッチェリ氏のバター。
新鮮なミルクのみで作られる、ミルクィで甘味の
あるバターです。

冷蔵

イタリア ベッビーノ・オッチェリ
無塩バター

100g...1,580円 (税込1,706円)

【取扱除外店舗】ベリエ津田沼店、ベリエ千葉店

一般的なアボカドより
2か月以上長く樹上で熟成させてます。
(開花から6~8か月以上後の収穫)

メキシコ産
こだわりのアボカド

【取扱店舗】東戸塚店、荻窪店、
目黒店、上野店、恵比寿店、中村橋店



生産者：ミゲール親子



※イメージ

自分にごほうび デザート



※イメージ



本場フランス産のカヌレです。外側はしっかりとした食感と香ばしい風味で、ラム酒が香る大人向けの焼菓子です。

冷凍

フランス パティスリー ルトンディック
カヌレ ド ボルドー
2個入…548円(税込591円)

ショーソンと呼ばれるフランスの伝統的な半月型のパイ菓子です。バターたっぷりの生地に甘酸っぱいりんごのフィリングがベストマッチしています。



冷凍

フランス フレンチ ヴィエノワズリー
アップルパイ ショーソン オ ボム
1個…478円(税込516円)



※イメージ

【取扱除外店舗】ベリエ津田沼店、ベリエ千葉店、上野店、浦和店、大船店(26ページの商品)

あつもと 神奈川県 三本珈琲

昭和32年(1957年)設立。
2018年、企業理念を刷新しSDGsに
取組む企業として大きく舵を切ります。
原料や食品ロスの有効活用、
紙包材への移行、エネルギーの効率化
などに取組み、啓蒙活動にも積極的に
参加しています。



※イメージ



※イメージ

レインフォレスト・アライアンス
認証農産物コーヒー豆を使用
したコク深いスペシャルブレンド
と、有機豆を使用したすっきりと
円熟味のある味わいの
オーガニックコーヒー。包材には
再生紙を利用しています。

鎌倉焙煎珈琲

①スペシャルブレンド
②オーガニックコーヒー
(ドリップバッグ)

各8g×8袋入……各438円(税込472円)



人と自然に
やさしい農業

レインフォレスト・アライアンス認証

レインフォレスト・アライアンス認証マークは、生産者が森林を保護し、生活向上させ、
農場労働者の人権を推進し、気候危機を緩和し適応する、より持続可能な農法に従って
いることを意味しています。

詳しくは www.rainforest-alliance.org/lang/ja をご覧ください。 はこちらからご購入いただけます。





アートとワインの融合

ワインの官能的特質と視覚を結びつけるというコンセプトで、ワインと絵画のハーモニーをお届けします。

新登場

①のワインとリンクする絵画は、クロード・モネ作「日傘をさす女」。ヴィオニエの杏や白桃のような濃厚な味わいが重なります。

フランス ヴァンプレッショニスト

① ヴィオニエ オンブレレ

②のワインとリンクする絵画は、印象派の父エドゥアール・マネ作「笛を吹く少年」。骨格や果実あふれる力強い味わいと品性が通じます。

② カベルネル フィフル

各750ml...各2,400円(税込2,640円)

※イメージ



有機カシューナッツを皮付きのままじっくり焙煎して甘さを引き出しました。ナッツの素材の甘味と塩味のバランスが良く、止まらないおいしさです。



ナッシング
オーガニック
皮付きカシューナッツ
ロースト塩味

150g...1,378円(税込1,488円)

新登場



チーズスナック に合うワイン

サンジョベーゼ主体の凝縮感を感じるまろやかな果実味と豊かで柔らかなタンニン、伸びやかな酸が調和する赤ワインです。

イタリア トスカーナ
ボスコ デル グリッポ

750ml...1,506円(税込1,656円)



ワインも
おつまみも
主役



※イメージ

香ばしい大人のチーズビスケット

BUITEMAN (バイトマン) チーズビスケット

新登場

- ① チェダー
- ② サンドライトマト
- ③ ゴーダ

各75g...各628円(税込678円)

② サンドライトマト

ダブル グロスター チーズ
12%使用

本格的なサンドライトマトを使用し、表面にちりばめたチーズとハーブの風味が良く合います。



※イメージ



オランダ BUITEMAN

1958年、オランダで創業。創業者のバイトマンとその娘夫婦が経営するファミリーベーカリー。伝統的な家庭のレシピにより、少量生産で高い技術をもって製造されています。

① チェダー

熟成チェダー 22%使用

生地にチェダーを練り込み、さらに表面にすりおろしたチェダーをたっぷりまぶしています。



※イメージ



③ ゴーダ

熟成ゴーダ 29%使用

生地にゴーダを練り込み、さらにすりおろしたゴーダをたっぷりかけています。



日本の旨い酒と旨い肴



上品な香りと米のふくよかな味わい、
すっきりとした後味で飲み飽きしない
純米吟醸酒です。

新潟県産 五百万石・精米歩合50%・アルコール度数15度

宮尾酒造 張鶴 純 純米吟醸
720ml...1,700円(税込1,870円)

【取扱店舗】目黒店、上野店、立川店、国立店、
大船店、新越谷店、浦和店、グランエミオ所沢店



※イメージ



新潟県 宮尾酒造

文政2年(1819年)創業。受け継がれ
てきた酒造りに対する真摯な姿勢で、良質の
米と清らかな水を原料に、“うまい酒”を目指し、
杜氏と蔵人たちが日々酒造りに努めています。



鮭の干し場

秋鮭と塩を原料に、真冬の寒風
から初夏の梅雨まで半年余りの
熟成で、独特の風味と旨みを生み
出した新潟県村上市の名産品です。

新潟県 永徳

鮭の酒びたし
30g...781円(税込843円)



※イメージ

口当たりは柔らかく、爽やかな酸味と甲州特有の
程よい苦みの余韻。素材を味わう料理やお食事との
相性が良いワイン。よく冷やしてお楽しみください。

平成25年7月、ぶどう酒(ワイン)における地理的表示「山梨」が国特許告示
により指定されました。ラベル表記は、G Yamanashi を統一ロゴとしています。



山梨県 勝沼醸造

昭和12年(1937年)創業。勝沼の
地で、世界に通じるワインを目指し、
高品質でテロワールを生かした
ワイン造りを実践しています。



勝沼醸造

契約農家の山梨甲州
750ml...1,780円
(税込1,958円)

アペリティフにも合う甲州ワイン

レシピ考案 森川由紀子さん
(紹介:41ページ)

スモークサーモンのブルスケッタ

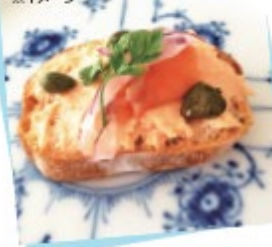
【材料:2人分】

- ・ミニフランスパン(バゲット)...1/2本
- ・ケイパー・お好みのハーブ・レッドオニオン等
...適量<トッピング用>

[A]・スモークサーモン...20~30g
(スライス又は切り落とし
...2~3枚程度)

- ・クリームチーズ...50g
- ・生クリーム...大さじ2
- ・玉ねぎ...1/4個
- ・レモン汁...適量

※イメージ



※イメージ

1. [A]の玉ねぎを粗みじん切りにする。
2. [A]をすべてブレンダーでなめらかにする。
硬さはお好みで、生クリームの増減で調整する。
3. 薄くスライスしたミニフランスパンを軽くトーストし、[1]を塗り、
スモークサーモン(分量外)、ケイパーなどをお好みでトッピングする。

ハーブは
ディルが
おすすめ

老舗の味わい



亀戸升本

明治38年(1905年)、亀戸に升本酒屋として創業。戦後、割烹料理屋として升本を復興。
亀戸升本 本店では、契約農家の栽培する江戸伝統野菜の亀戸大根を使用し、オリジナルの「亀戸大根料理」を提供しています。



亀戸升本 本店



※イメージ

鶏香味焼、鶏ロース、帆立煮、
鶏つくね、牛八幡巻や野菜煮物など
多彩な副菜とあさり生麦飯。
繊細な味わいの割烹職人手作りのお弁当です。
おなじみの「亀戸大根たまり漬け」と
亀戸升本秘伝の辛味「亀辛麹(かめからこうじ)」付き。

亀戸升本

すみだ川 あさり飯

1折...1,350円(税込1,458円)

【常時取扱店舗】

秋葉店、目黒店、上野店、錦糸町店、東比寿店

【曜日指定販売店舗】

東戸塚店、中村橋店、新越谷店、浦和店、国立店、ペリエ千葉店

※詳細は各店舗までお問い合わせください。

江戸下町の

伝統の味をおうちで!



※イメージ

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
ご家庭でお楽しみいただけます。

富美家

お好み焼きミックス玉

冷蔵

1パック...661円(税込713円)



富美家



京都府 富美家

昭和21年(1946年)創業。
いつも地元のお客様で賑わう
京うどんとお好み焼き、甘味
の名店です。



日本橋 八木長本店

元文二年(1737年)、徳川八代將軍吉宗の
時代に日本橋で創業。
羅臼鹿布や鯉節などの各種出汁素材、豆や
乾麺等の乾物など、地域や生産者と強く連
携した上質な商品を提供しています。

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)



※イメージ

鹿児島県枕崎の職人が1本釣りの
鯉から作る鯉節。
八木長の工房で大切に削り、出荷
しています。上品な味わいは、お
吸い物、煮物、味噌汁に。

牧場の味



ミルクの違いをヨーグルトで表現

熊本県 オオヤブデリーファーム

自家産堆肥で畑を作り、栽培したトウモロコシで乳牛を飼養し、乳製品を製造しています。自社ミルクと他の乳製品との違いの表現を突き詰め、「熟成しながら乳酸菌が増えしていく」「熟成2層式ヨーグルト」が完成。

Point

1. ノンホモジナイズド製法
乳脂肪分が高い生乳で作るため、乳脂肪分の多いこってり層とサッパリ層の2層式。
2. 甜菜糖
乳酸の発酵をより促すために乳酸菌が好む甜菜糖を使用。

ひとつで 2つの美味しさ

乳酸菌が熟成した
レアチーズケーキのような
黄金クリーム層と
その下の爽やかヨーグルト層



※イメージ



冷蔵

自家牧場産の生乳100%と甜菜糖を使用した2層式ヨーグルト。

●くまもと半熟よーぐるちょ
350g...800円(税込864円)

自家牧場産ジャージー牛の生乳100%と甜菜糖を使用した、熟成で味の変化を楽しむ2層式のエイジングヨーグルト。最初はミルクィで甘く、発酵がすすむほど香りと酸味が出てきます。

冷蔵

●ミルクロ エイジングヨーグルト
200g...980円(税込1,058円)



※イメージ



※イメージ

ミルクロ エイジングヨーグルトのクリーム層だけを食いたいという声から誕生。ジャージー牛乳と、スイス産チョコレートと一緒に発酵させて作り上げたスイーツヨーグルト。甘さ控えめで後味はすっきり。

●ミルクロ ガナッシュ 冷蔵
100g...1,180円(税込1,274円)

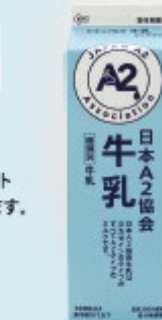
石川県 ホリ乳業

昭和7年創業。酪農から製造、流通まで一貫生産している河北潟牧場の生乳を主に使用したこだわりの牛乳、ヨーグルトなどの製造と販売を行っています。



牛乳が苦手な方に

A2牛乳は
人の母乳と
同じ型



※イメージ

一般的な牛乳に含まれる乳たんぱく成分βカゼインの遺伝子はA1のみ、もしくはA1とA2の両方を持っています。日本A2協会牛乳は、A2タイプのみ。まろやかな味わいです。

ホリ乳業
日本A2協会牛乳 冷蔵
1,000ml...378円(税込408円)

【取扱除外店舗】ベリエ津田沼店、ベリエ千葉店(34・35ページ)



※イメージ

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と辛味の専用キムチがよく合います。



岩手県 びんぶ屋 盛岡冷麺 冷蔵
2食入...900円 (税込972円)



※イメージ

すり身それぞれに、九条ねぎ、ごぼう、きくらげを練りこみ、一口サイズにちぎり、油で揚げました。お酒のおつまみに最適。

東京都 ダイトラ 手ぎり天 冷蔵
200g...450円 (税込486円)

水出し茶でもコクがある

茶葉の深みを引き出す火入れ加工、抹茶の優しい味わいの余韻が広がります。

京都府 京都茶農業協同組合
①彩葉の便り 抹茶入り緑茶

茶葉の香りを引き出す直火焙煎仕上げ。豊かに香る焙じ香の余韻が広がります。

②彩葉の便り ほうじ茶 各4g×30袋入 ...各398円 (税込429円)



※イメージ

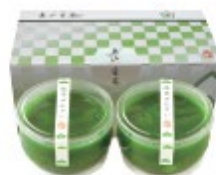
涼味 涼菓



※イメージ



宇治茶の老舗「堀井七名園」の石臼挽き宇治抹茶を使用しています。



石臼挽き宇治抹茶で点てた冷たい「おうす」に、ぜんざい専用炊きあげた特製のあんことやわらかな白玉を浮かべました。

京都・東山茶寮 宇治抹茶冷やしぜんざい 冷蔵
125g×2個入...1,000円 (税込1,080円)



ラ・フランス、キウイ、マンゴー、さくらんぼ、ブルーベリー、グレープフルーツの果汁と果肉を使用した上品な甘さのゼリー詰め合わせ。果物専門店ならではのフルーツの豊かな風味と爽やかな味わいが広がります。



※イメージ



銀座千疋屋 銀座ゼリー (PGS-061)
6個入...2,000円 (税込2,160円)

美味しい甘い時間

スイーツ



※イメージ



ふわふわのパンケーキに粒あんとカスタードクリームをサンドし、別添のバタークリームをのせ、上から抹茶あんソースをかけると、ふわっふわっパンケーキの出来上がりです。

冷蔵

京都・東山茶寮
パンケーキ 抹茶あんソース
1箱...639円(税込690円)



上部のカaramelと下部のミルクプリンを混ぜ合わせると、搾りたてのミルクを感じるミルクプリンです。

冷蔵

オオヤブデリーファーム
キャラメルマーブルプリン
1個...850円(税込917円)

上部はストロベリーとラズベリーのジュレになっています。中心はヨーグルトで作ったヨーグルトクリーム、下部は爽やかな酸味のあるヨーグルトガナッシュババロアです。

冷蔵

オオヤブデリーファーム
莓クリームババロワ
1個...980円(税込1,058円)



※イメージ

※イメージ



スリランカ、キャンディー地区の澄んだオレンジ色で渋みがなく飲みやすい味わいの紅茶。アイ스티ーにおすすめです。



リージェントガーデン
キャンディー
70g...758円(税込818円)

素材を愉しむ

※イメージ



うまいや
岐阜県 鶴舞屋

明治10年（1877年）より長良川鮎の土産品として鮎加工品や佃煮惣菜を製造販売しています。

希少価値の高い子持ち鮎を、古くから継ぎ足し使用している伝統の古タレにて深みのある味わいに炊き上げています。

鶴舞屋
子持ち鮎
1尾…1,780円（税込1,922円）



埼玉県 河村屋

江戸後期に創業した漬物製造会社。季節や旬に合わせ、最も良い産地で採れたものを厳選し、野菜の持ち味を生かすよう、職人の技術で丁寧に手作りしています。

柔らかい穂先部分のみ使用。薄口の醤油味で仕上げました。

河村屋
竹の子醤油漬
120g…768円（税込829円）

厳選素材

※イメージ



彩り鮮やか！夏に食べたいメニューレシピ

夏野菜たっぷり！黒酢の酢豚

※イメージ



Point
丸める事により、
お肉が柔らかく！

【材料:2人分】
豚肉肩ロース薄切り 200g
赤・黄パプリカ 各1/2個
なす 1本
ズッキーニ 1/2本
ピーマン 1個
玉ねぎ 1/2個
小麦粉・片栗粉 各適量
揚げ油 適量

A 醤油 大さじ1
酒 大さじ1
溶き卵 適量

B（たれ・合わせておく）

黒酢 大さじ3
砂糖 大さじ3
醤油 大さじ2
酒 大さじ1
水 大さじ2

- ① 豚肉にはAを合わせ、もみこんでおく。
- ② 野菜はそれぞれ食べやすい大きさに切る。
- ③ 豚肉は2枚ほどをまとめて、丸める。丸めた豚肉に小麦粉をまぶし、170～180℃の油で揚げる。
- ④ フライパンに油（分量外）をひき、野菜を炒めて③の豚肉を加え、Bを入れ炒め合わせ、水溶き片栗粉でとろみをつける。

※イメージ



ケニアンサラダ

Point
細いんげんの食感
とクミンの香りが
エスニック風。

【材料:2人分】
人参 1/2本
細いんげん 10本程度
レッドオニオン 1/3個
A オリーブオイル 大さじ1
レモン汁 大さじ1
塩 適量
にんにく（みじん切りかすりおろし） 2かけ
クミンシード 適量

- ① いんげんは茹でて4cm位に切り、人参は千切り、レッドオニオンは薄くスライスする。
- ② ①をすべてボウルに入れ、Aを加えて和える。



森川さんの
教室はこちらを
Check！



レシピ考案 森川 由紀子さん

20年間に渡り米国、イタリア、ウガンダなどの国に居住し、その間、数々の料理に出会う。米国ではシェフの養成学校で学び、2022年、初のレシピ本「外国暮らしで出会った28の食物語」出版。帰国後はお菓子研究家の一見恭子先生に師事。現在は料理教室などを主催。

素材の旨味を 駅弁でどうぞ



北海道厚岸町
いかめし阿部商店

明治36年(1903年)創業。函館本線
森駅の名物駅弁いかめしを製造販売
しています。



いかめし阿部商店
元祖森名物 いかめし
1折...815円(税込880円)

5の付く日限定販売

※常時取扱いの店舗もございます
【取扱除外店舗】立川店、中村橋店、大宮店

受け継がれるたれと
イカの柔らかさ

イカの胴にうるち米と
もち米を詰めてボイルし、
甘辛たれでじっくり煮込
みました。



※イメージ

いかめし阿部商店社長
今井麻輝氏

2020年、阿部商店
3代目に就任。
バスケットボールの
レポーター等でも
幅広く活動しつつ、
いかめしのPRに活かし
家業に取り組んでいます。



北海道厚岸町 氏家商店

大正6年(1917年)創業。厚岸
名物駅弁「かきめし弁当」の老舗。

昔ながらの味付け

牡蠣等の煮汁とひじきで炊き
上げたご飯に、かき、あさり、
つづ貝、椎茸、ふき等を盛り
付けました。

厚岸駅 氏家かきめし

1折...1,158円(税込1,250円)



※イメージ

土曜日限定販売

【取扱除外店舗】立川店、中村橋店、大宮店

ワイン&缶つま ザ・ガーデン 自由が丘 オリジナルバッグセット

イタリアのオーガニックワイン2本と、缶つま3缶をセットにした
お得な商品です。(ザ・ガーデン 自由が丘オリジナルバッグ1枚付き)

ワイン&缶つま
ザ・ガーデン 自由が丘オリジナルバッグセット
1セット...3,980円(税込4,378円)

■イタリア バスカア

オーガニック シャルドネ・グリッロ...750ml

オーガニック ネーロダヴォラ・シラーズ...750ml

■K&K

缶つま 厚切りベーコンのトリュフソース味...150g

缶つま 厚切りベーコンのカルボナーラ味...150g

缶つま 厚切りベーコンのトマトソース味...150g

ザ・ガーデン 自由が丘
オリジナルバッグ(1枚)付き!



※イメージ

「レ・トワール・デュ・ソレイユ」とコラボした帆布トートバッグです。



ザ・ガーデン 自由が丘のWEBサイトがリニューアルします

近日
Renewal

店舗一覧 掲載 企業情報 採用情報 お知らせ お問い合わせ



「ザ・ガーデン 自由が丘」は、
常に「食」の新しいライフスタイルを

サイトトップページ
のイメージです



パート・
アルバイト
募集

ザ・ガーデン 自由が丘 掲載商品の取扱店舗

- | | | |
|--------------------|------------------------|---------------------------|
| ■目黒店 03-6408-8429 | ■立川店 042-521-7727 | ■ペリエ津田沼店 047-403-7191 |
| ■恵比寿店 03-6712-2711 | ■国立店 042-505-9861 | ■千葉店 043-204-6023 |
| ■狹窪店 03-5347-2881 | ■大宮店 048-657-7270 | ■ペリエ千葉店 043-215-7531 |
| ■上野店 03-5826-5843 | ■グランドミオ所沢 04-2968-5641 | ■東戸塚店 045-828-2430 |
| ■錦糸町店 03-3634-0681 | ■新越谷店 048-988-1095 | ■大船店 0467-48-5133 |
| ■中村橋店 03-5987-2181 | ■浦和店 048-789-7591 | ※木場店、大森店は掲載商品の取扱いはございません。 |

※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関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。※掲載商品の情報及びお取扱いは2024年8月18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。

表紙：石塚島ホテル

*** 木場店、大森店**については、こちらの掲載商品の取扱いとはございません。また、**一部の店舗で取扱いが無い商品**がございますのでご了承ください。
よろしくお願いいたします。