



GOURMET GIFT
旬鮮食彩
— NATURAL FOOD —



ラベンダー

商品は、同梱のハガキでお申し込み下さい。
なお、ハガキに記載されている「お申し込みのご案内」
をよくお読みいただき、ご記入をお願いいたします。

- 1 甲州ワインビーフ モモしゃぶしゃぶ
- 2 甲州ワインビーフ 肩ロースすき焼き用
- 3 甲州ワインビーフ サーロインステーキ
- 4 大田原市湯津上産『ハーブ豚』
しゃぶしゃぶ&味噌漬け
- 5 ビーフハンバーグ&肉厚メンチカツ
- 6 山形県産 はえぬぎ
- 7 蔵開味噌
- 8 稲庭うどん
- 9 静岡県産 特選深むし茶
- 10 紀州はちみつ梅
- 11 一番摘み有明海苔
- 12 無添加ジャム
- 13 信州 戸隠そば
- 14 小豆島そうめん
- 15 羊蹄山メロン
- 16 新宿中村屋 ビーフカレー
- 17 魚沼産 コシヒカリ
- 18 ダンテ ベイクドチーズケーキ
- 19 鹿児島県産 うなぎ蒲焼
- 20 無着色 辛子明太子

1 甲州ワインビーフ モモしゃぶしゃぶ

甲州ワインビーフは、果樹王国山梨、ワイン王国山梨が生み出した牛肉です。

ワインを搾って残ったブドウ粕を飼料として、小林牧場が山梨の満ちあふれる自然の中で丹念に育て上げました。小林牧場は、山梨県の甲斐市北部にある標高 1000m のところにあります。2000m 級の山々に囲まれた美しい自然と綺麗な空気、美味しい水。そんな豊かな環境で約 5 ヘクタールの敷地に 14 棟の牛舎（約 1300 頭）の牛を飼育しています。山梨の環境だからこそ作り上げることができる逸品ビーフです。



※写真はイメージです

赤身の柔らかさ・美味しさを追求した甲州ワインビーフ

商品名 甲州ワインビーフ モモしゃぶしゃぶ

商品番号 AN-1

- ◆甲州ワインビーフ モモしゃぶしゃぶ 500g ◆冷凍でお届けいたします
- ◆賞味期限 / 加工日より 2 週間

お取り扱い期間：1月20日～12月5日

ラベンダー NATURAL FOOD

2 甲州ワインビーフ 肩ロースすき焼き用

甲州ワインビーフは、果樹王国山梨、ワイン王国山梨が生み出した牛肉です。

ワインを搾って残ったブドウ粕を飼料として、小林牧場が山梨の満ちあふれる自然の中で丹念に育て上げました。小林牧場は、山梨県の甲斐市北部にある標高 1000m のところにあります。2000m 級の山々に囲まれた美しい自然と綺麗な空気、美味しい水。そんな豊かな環境で約 5 ヘクタールの敷地に 14 棟の牛舎（約 1300 頭）の牛を飼育しています。山梨の環境だからこそ作り上げることができる逸品ビーフです。



※写真はイメージです

程よい霜降りをさっぱりといただける肩ロースすき焼き用

商品名 **甲州ワインビーフ 肩ロースすき焼き用**

商品番号 **AN-2**

◆甲州ワインビーフ 肩ロースすき焼き用 400g ◆冷凍でお届けいたします

◆賞味期限 / 加工日より 2 週間

お取り扱い期間：1月20日～12月5日

ラベンダー NATURAL FOOD

3 甲州ワインビーフ サーロインステーキ

甲州ワインビーフは、果樹王国山梨、ワイン王国山梨が生み出した牛肉です。

ワインを搾って残ったブドウ粕を飼料として、小林牧場が山梨の満ちあふれる自然の中で丹念に育て上げました。小林牧場は、山梨県の甲斐市北部にある標高 1000m のところにあります。2000m 級の山々に囲まれた美しい自然と綺麗な空気、美味しい水。そんな豊かな環境で約 5 ヘクタールの敷地に 14 棟の牛舎（約 1300 頭）の牛を飼育しています。山梨の環境だからこそ作り上げることができる逸品ビーフです。



※写真はイメージです

キメの細かい柔らかさとほんのり甘みのある肉質です

商品名 **甲州ワインビーフ サーロインステーキ**
商品番号 **AN-3**

お取り扱い期間：1月20日～12月5日

◆甲州ワインビーフ サーロインステーキ 150g×2枚 ◆冷凍でお届けいたします
◆賞味期限 / 加工日より 2 週間

ラベンダー NATURAL FOOD

4 大田原市湯津上産『ハーブ豚』 しゃぶしゃぶ & 味噌漬け

大田原市湯津上産ハーブ豚は、ジンジャー、ナツメグ、シナモン、オレガノの4種類の天然ハーブを飼料に混ぜ、豚肉の酸化を防ぎ、豚肉独特の臭みを消し、健康維持に役立つ『α-リノレン酸』をバランスよく含むヘルシー豚肉です。

あっさり臭みのない脂身がより一層しっとり上品。肉質も柔らかく、脂身もさっぱり、臭みのない、ビタミンEたっぷりの人気急上昇の豚肉です。



※写真はイメージです

商品名 **大田原市湯津上産『ハーブ豚』
しゃぶしゃぶ & 味噌漬け**

商品番号 **AN-4**

- ◆大田原市湯津上産『ハーブ豚』しゃぶしゃぶ 500g
- ◆大田原市湯津上産『ハーブ豚』味噌漬け 500g
- ◆冷凍でお届けいたします ◆賞味期限 / 冷凍保存で1ヶ月

ラベンダー NATURAL FOOD



5 ビーフハンバーグ&肉厚メンチカツ

(ビーフハンバーグ/カナダ産原料使用)

このハンバーグの美味しさの秘密は、その道一筋、三十余年の職人氣質の技にあります。地道に裏方に徹した職人たちの手によって永年培ってきた経験値をもとに肉質を目利きし、適材適所に分けるところから仕込みが始まります。牛は元々、一頭一頭、赤身、脂身、筋肉、内臓などのバランスが異なるため、職人たちの最適なカット技術により、最高の味・食感・風味そして旨みを引き出します。この丁寧な仕込みが職人たちの『より美味しいハンバーグを提供したい!』という職人魂なのです。

豚肉と牛肉をバランスよく使った粗挽きメンチカツ。肉厚に仕上げることで、ジューシー感をアップさせました。



※写真はイメージです

厳選した牛肉を100%使用した生ハンバーグです。余分なものは加えず、調味料やスパイスは控えめに。バランスの良いつなぎ原料の配合により、肉本来の旨味と香りを引き立たせました。

商品名 **ビーフハンバーグ&肉厚メンチカツ**

商品番号 **AN-5**

- ◆ビーフハンバーグ 120g×5個 ◆肉厚メンチカツ 120g×10個
- ◆冷凍でお届けいたします ◆賞味期限/冷凍保存で1ヶ月

ラベンダー NATURAL FOOD

6 山形県産 はえぬき

四方を山々に囲まれた山形県は、雪解け水を満々と湛える水の宝庫でもあります。それらは最上川をはじめとする水系となって山形の大地を潤し、おいしいお米を育てています。



※写真はイメージです

商品名 **山形県産 はえぬき**

商品番号 **AN-6**

◆山形県産 はえぬき 6 kg

◆ヤマト便でお届けいたします

ラベンダー NATURAL FOOD

7 創業明治41年 味噌蔵元 稲垣来三郎匠 蔵開味噌

明治四十一年、稲垣来三郎匠は信州の小京都と呼ばれた城下町、飯田本町に創業いたしました。以来、百余年伊那谷の豊穡の大地が育んだ旬の味覚を厳選し、味噌と漬物作り一筋に歩んでまいりました。

素材の味をそのまま生かした蔵元ならではの妙味を、心ゆくまでご堪能ください。



※写真はイメージです

冬に仕込み秋に蔵開きする天然醸造味噌です。出来立ての秋冬頃を「初蔵」、春は「春蔵」、夏は「夏蔵」、二年目の秋は「秋蔵」として出荷しています。熟成が進むにつれて色は濃く、香りは深くなっていきます。お届けする製品は主に二年目の味噌になります。

商品名 **蔵開味噌**

商品番号 **AN-7**

- ◆蔵開味噌 1kg×4パック
- ◆ヤマト便でお届けいたします

ラベンダー NATURAL FOOD



8 稲庭うどん

豊かな清水の恵みをうける奥羽山脈の裾野に、三百有余年の永きに渡り受け継がれた技法。

絹のようななめらかさと弾む腰の強さを、工房六義庵からお届けいたします。

商品名 **稲庭うどん**

商品番号 **AN-8**

◆稲庭うどん 150g×10袋

◆ヤマト便でお届けいたします



※写真はイメージです

ラベンダー NATURAL FOOD

9 静岡県産 特選深むし茶

島田市の湯日地区は日本のお茶の産地として有名な牧之原台地の南東に位置し、お茶の栽培に適した土壌を、生産農家の方たちのさらなる努力と、太陽の恵みを受けて育つため、葉肉が厚く深蒸し茶に最適で上質な茶葉が作られます。

その茶葉は、地元の製茶工場で独特な「火入れ」技術で旨味、香りを引き出しています。

安全安心はもちろんのこと、湯日地区の生産農家、地元の製茶問屋が一体となり上質なお茶作りを目指しています。

私たち販売者も、生産農家・製茶問屋の方たちのお茶に対する想いを大切に受け継ぎ、皆様へお届けさせていただきます。

商品名 **静岡県産 特選深むし茶**

商品番号 **AN-9**

- ◆静岡県産 特選深むし茶 120g×2袋
- ◆ヤマト便でお届けいたします



※写真はイメージです

ラベンダー NATURAL FOOD

10 紀州はちみつ梅

梅干には、紀州熊野の名水「富田の水」を使用しています。

地表水が一切混入していない地下90メートルの水脈から自噴する「富田の水」。

すべての梅干の加工水に天然の「富田の水」を使用し、安心・安全な梅干づくりを行っています。

選りすぐりの紀州南高梅に上質の天然はちみつをたっぷりに加え、ほのかに甘みのある上品な味に仕上げました。

まるやかでとろけるような口当たりで、酸っぱいのが苦手な方にもお召し上がりいただけます。

商品名 **紀州はちみつ梅**

商品番号 **AN-10**

- ◆紀州はちみつ梅 400g×2箱
- ◆ヤマト便でお届けいたします



※写真はイメージです

ラベンダー NATURAL FOOD

11 一番摘み有明海苔

有明海苔の産地である有明海は、九州の一級河川である大きな筑後川と矢部川から水が流れ込んでいる栄養豊かな海です。

有明海の大きな特徴として、潮の満ち引きによる干満の差が非常に大きく、このため潮の流れがたいへん速く、海の水が海底までよくかき回され、海の隅々までに酸素が行き渡り豊かな生態系が形成されているのです。潮が満ちているときは海の中で栄養をぎゅぎゅと受け止めます。潮が引いて海の上に露出したらお日様の光を浴びてしっかりとうま味を閉じ込めるのです。

これは有明海という特徴的な漁場でしかできない海苔の生産方法であり、他の海苔漁場のようにずっと海に浸かりっぱなしでできた海苔とは違う茜色に輝く海苔が出来上がるのです。



※写真はイメージです

商品名 **一番摘み有明海苔**

商品番号 **AN-11**

◆一番摘み有明海苔 全形5枚×10袋 ◆ヤマト便でお届けいたします

ラベンダー NATURAL FOOD

12 無添加ジャム

国産原料を厳選した
低糖無添加手作りジャム。

本来のジャムの美味しさに
こだわっています！

手間を惜しまないジャム作り！

商品名 **無添加ジャム**
商品番号 **AN-12**

- ◆いちじくジャム 160g×5個
マーマレイド 160g×5個
- ◆ヤマト便でお届けいたします



※写真はイメージです

ラベンダー NATURAL FOOD

13 信州 戸隠そば

信越国境に接する北信五岳戸隠連峰の山裾地帯（海拔 700～800m ほど）の火山灰土で栽培されます。年間の平均気温が 8.6 度と低く、昼夜の温度差の激しい高冷地にあるため、そばの生育の頃は霧に覆われていることが多くなり、霧下そばと呼ばれています。

旨いそばが生育する条件を全て満たしたこのそばは、香り高いそば独特の風味を多く含む美味しいそばなのです。

商品名 **信州 戸隠そば**

商品番号 **AN-13**

- ◆信州 戸隠そば 180g×16袋
- ◆ヤマト便でお届けいたします



※写真はイメージです

ラベンダー NATURAL FOOD

14 小豆島そうめん

美しい瀬戸内海に浮かぶオリーブかおる小豆島。
小豆島手延べそうめんの発祥は、お伊勢参りの盛んな頃に広まり、今に至っています。

気候と風土に恵まれた小豆島のそうめん造りは伝統の技として発展し、職人を生み、四百年もの間、殆ど変わることなく今の時代に受け継がれてきました。日本三大そうめんのひとつとして全国に広く知れ渡った小豆島手延べそうめん。

その代々受け継がれてきた小豆島手延べそうめんには、職人の技を入れることによって更になめらかなど越しとコシの強さを生み出しました。

今もなお、古式製法で作られる手作りの芸術品です。

商品名 **小豆島そうめん**

商品番号 **AN-14**

- ◆小豆島そうめん 50g×32束
- ◆ヤマト便でお届けいたします



※写真はイメージです

ラベンダー NATURAL FOOD

15 羊蹄山メロン

ミネラル豊富な羊蹄山の伏流水と、山岳地帯特有の日中と夜の寒暖差が養分です。

きめの細やかな美しい表皮のネット、オレンジ色の果肉はたっぷりと厚いのが「ようていメロン」の特徴です。



※写真はイメージです

糖度を和らげた高雅な香りと食感は、口元から高原の風が駆け抜けるかのよう

商品名 **羊蹄山メロン**

商品番号 **AN-15**

- ◆羊蹄山メロン 約 1.3 kg × 2 玉
- ◆ヤマト便でお届けいたします

お取り扱い期間：7月下旬～9月上旬

ラベンダー NATURAL FOOD

16 新宿中村屋 ビーフカレー

中村屋オリジナルスパイスを程よく効かせた本格カレーソースにたっぷりのココナッツミルクとカシューナッツでコク深さと甘みを加えた、まろやかで香り高いビーフカレーです。

国産の牛肉、玉ねぎ、じゃがいもを使用。

玉ねぎをより深く炒めることで、コクと風味を一層引き立てたリッチな味わいです。

野菜や果実がとけこんだなめらかなソースに、オリジナルブレンドのスパイスを効かせて風味豊かに仕上げました。



※写真はイメージです

商品名 **新宿中村屋 ビーフカレー**

商品番号 **AN-16**

◆新宿中村屋 レトルトビーフカレー 180g×10袋

◆ヤマト便でお届けいたします

ラベンダー NATURAL FOOD

17 魚沼産 コシヒカリ

ふっくらと炊きあがり口に含んだ時に感じる独特の甘さ。そして一粒毎にしっかりと弾力のある粘りが特徴です。

一度冷めてしまっても味の低下を極力抑えられ、お弁当用としても非常に相性の良いお米です。コシヒカリという全国的にも有名な銘柄の中でも、魚沼産コシヒカリは日本一との呼び声が高いお米です。



※写真はイメージです

商品名 **魚沼産 コシヒカリ**

商品番号 **AN-17**

- ◆魚沼産 コシヒカリ 4kg
- ◆ヤマト便でお届けいたします

ラベンダー NATURAL FOOD

18 ダンテ バイクドチーズケーキ

「食の未来」を考える

美しく青い地球を守るための循環型社会の構築は、人や環境にやさしいものです。

私たちは食を提供するとき、おいしさだけでなく、大自然や健康のことも考えるようにしています。

食物の自然な味や、清い水も健全な循環から生まれるものです。

ダンテの商標はそれを物語っているのです。

100年後の「食の未来」を考えると、チーズケーキの店 ダンテ (Dante) にできることは、新しい農と食の提案を「健全酪農」と位置付け、日本のこれからの食文化と、永遠に安全を安心にする食の確保に大きく貢献することを目的としています。

商品名 **ダンテ バイクドチーズケーキ**

商品番号 **AN-18**

◆バイクドチーズケーキ 15 cm (5号サイズ)

◆クール便でお届けいたします ◆賞味期限 / 冷凍 90日 冷蔵 12日



※写真はイメージです

農業を使わない牧草などを食べて育った牛の乳製品が美味しさの決め手！
ご自宅でケーキを毎日少しずつ切りわけて召し上がることで、熟成による変化を楽しめます。詩人ダンテが活躍した中世ヨーロッパ当時の雰囲気イメージしながら、現代風にアレンジしたチーズケーキです。

ラベンダー NATURAL FOOD

19 鹿児島県産 うなぎ蒲焼

市内を流れる川内川は、鹿児島県内一番のシラスウナギ採取量を誇ります。熊本県白髪岳を水源とする川内川の清水での養殖は盛んで、全国でも有数の産地です。

川内川水系の清水で育ったうなぎは、臭みがなくミネラル豊富なうなぎです。

うなぎの産地・鹿児島県薩摩川内市にある最新工場で、活うなぎを備長炭に近い波長特性をもつ電気ヒーターと業界初の加熱水蒸気システムで焼き上げました。「薩摩川内うなぎ」はふっくらやわらかです。



※写真はイメージです

真空パックですので風味や味が変わりにくいため、美味しく召し上がれます。

商品名 **鹿児島県産 うなぎ蒲焼**

商品番号 **AN-19**

- ◆鹿児島県産 うなぎ蒲焼 約 200g × 1 パック
- ◆冷凍でお届けいたします ◆賞味期限 / 冷凍 90 日 冷蔵 50 日

ラベンダー NATURAL FOOD



20 無着色 辛子明太子

(アメリカ産又はロシア産)

原卵で仕入れた鮮度のよいスケソウダラの真子を独自のタレにジックリ漬けた辛子明太子です。



※写真はイメージです

商品名 **無着色 辛子明太子**

商品番号 **AN-20**

- ◆辛子明太子 500g ◆冷凍でお届けいたします
- ◆賞味期限/冷凍 90日 (-18°以下) 冷蔵 7日

ラベンダー NATURAL FOOD

この度は、『グルメギフト 旬鮮食彩』をご利用いただき、
誠に有難うございました。

ラベンダー NATURAL FOOD



旬鮮食彩