



GOURMET GIFT

# 旬鮮食彩

— NATURAL FOOD —



## ルピナス

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 はえぬき
- 7 蔵開味噌・御味噌セット
- 8 稲庭うどん
- 9 静岡県産 特選深むし茶
- 10 梅富久良 うめふっくら
- 11 一番摘み有明海苔
- 12 信州 戸隠そば
- 13 羊蹄山メロン
- 14 新宿中村屋 ビーフカレー
- 15 魚沼産 コシヒカリ
- 16 鹿児島県産 うなぎ蒲焼
- 17 刺身用 あわび
- 18 北海道産 毛ガニ
- 19 かねふく 辛子明太子
- 20 鰹たたき

# 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 **AR-1**

お取り扱い期間：1月20日～12月5日

◆甲州ワインビーフ モモしゃぶしゃぶ 1kg ◆冷凍でお届けいたします  
◆賞味期限 / 加工日より 2 週間

ルピナス 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 **AR-2**

お取り扱い期間：1月20日～12月5日

◆甲州ワインビーフ 肩ロースすき焼き用 800g ◆冷凍でお届けいたします  
◆賞味期限 / 加工日より 2 週間

ルピナス 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 **AR-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 200g × 3 枚 ◆冷凍でお届けいたします  
◆賞味期限 / 加工日より 2 週間

ルピナス 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の一層しっとり上品。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 **AR-4**

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

ルピナス 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、三十余年の職人気質の技にあります。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。



※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。

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。

商品名 **ビーフハンバーグ&肉厚メンチカツ**

商品番号 **AR-5**

- ◆ビーフハンバーグ 120g×15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

ルピナス 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 **AR-6**

◆山形県産 はえぬき 12 kg

◆ヤマト便でお届けいたします

ルピナス NATURAL FOOD



# 7 創業明治41年 味噌蔵元 稲垣来三郎匠 蔵開味噌・御味噌セット

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、心ゆくまで堪能ください。



※写真はイメージです

## 御味噌

時間をかけて「じっくり煮熟」した大豆と「二度蒸し」した米を、通気性のよい木桶で仕込んだ自慢のお味噌です。伝統・木桶仕込の信州味噌は、あま味なめらか旨みどっしり。

## 蔵開味噌

冬に仕込み秋に蔵開きする天然醸造味噌です。出来立ての秋冬頃は「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・御味噌セット**  
商品番号 **AR-7**

- ◆御味噌 天然醸造味噌 1kg × 2パック 完熟麹味噌 1kg × 2パック
- ◆蔵開味噌 1kg × 4パック
- ◆ヤマト便でお届けいたします

ルピナス 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 **AR-8**

◆稲庭うどん 150g×20袋

◆ヤマト便でお届けいたします



※写真はイメージです

ルピナス 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頂きます。

商品名 **静岡県産 特選深むし茶**

商品番号 **AR-9**

- ◆静岡県産 特選深むし茶 120g×4袋
- ◆ヤマト便でお届けいたします



※写真はイメージです

ルピナス NATURAL FOOD

# 10 梅富久良 うめふっくら

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。

完熟の紀州南高梅特有の、とろけるようにやわらかな果肉。

その味わいを損なわないように、“ふっくらやわらか”に漬け込みました。

まるやかで優しい口当たりです。



※写真はイメージです

商品名 **梅富久良**

商品番号 **AR-10**

◆梅富久良 800g×2箱 ◆ヤマト便でお届けいたします

ルピナス 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 **AR-11**

◆一番摘み有明海苔 全形5枚×20袋 ◆ヤマト便でお届けいたします

ルピナス NATURAL FOOD

# 12 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 AR-12

- ◆信州 戸隠そば 180g × 34 袋
- ◆ヤマト便でお届けいたします



※写真はイメージです

ルピナス NATURAL FOOD

# 13 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 **AR-13**

お取り扱い期間：7月下旬～9月上旬

◆羊蹄山メロン 約 1.3 kg ×4 玉

◆ヤマト便でお届けいたします

ルピナス NATURAL FOOD

# 14 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 **AR-14**

◆新宿中村屋 レトルトビーフカレー 180g×20袋

◆ヤマト便でお届けいたします

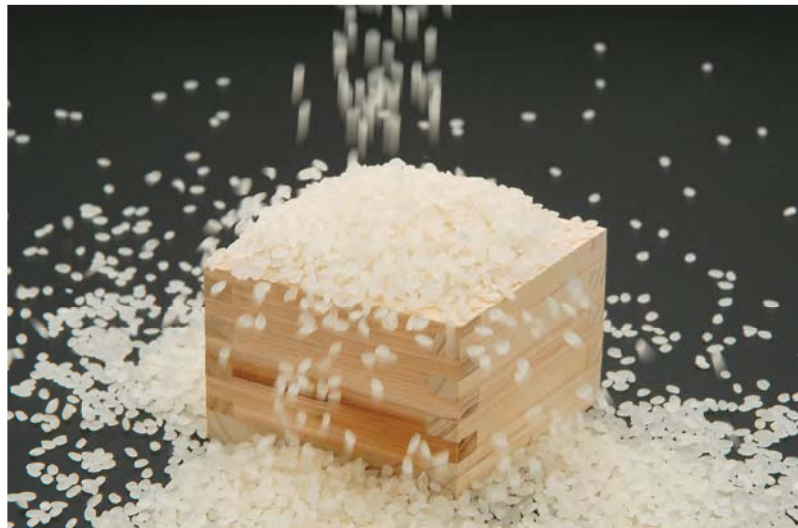
ルピナス NATURAL FOOD



# 15 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 **AR-15**

- ◆魚沼産 コシヒカリ 8kg
- ◆ヤマト便でお届けいたします

ルピナス NATURAL FOOD

# 16 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 **AR-16**

◆鹿児島県産 うなぎ蒲焼 約200g×2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

ルピナス NATURAL FOOD



# 17 刺身用 あわび

(オーストラリア産・養殖)

お造りやステーキ  
しゃぶしゃぶや煮貝で  
お楽しみください。



※写真はイメージです

商品名 **刺身用 あわび**

商品番号 **AR-17**

- ◆刺身用 あわび Lサイズ 1kg (約12個)
- ◆冷凍でお届けいたします ◆賞味期限 / 冷凍 90日

ルピナス NATURAL FOOD

# 18 北海道産 毛ガニ

(ボイル)

北海道の海で育った毛蟹は、甘みが強く、みずみずしくて、ぎっしりつまっている「かに身」と、濃厚でたっぷり味わたる「かにみそ」が特徴です。

他の蟹に比べると小ぶりですが、毛蟹はその分、食味は大変優れていると評判の高い種類です。

漁場を変えることで1年中水揚げされる、名実ともに北海道の代表的な食材である毛蟹を、ぜひこの機会にご賞味ください。

商品名 **北海道産 毛ガニ**

商品番号 **AR-18**

◆北海道産 毛ガニ (ボイル) 2尾 約1kg

◆冷凍でお届けいたします ◆賞味期限 / 冷凍 30日



※写真はイメージです

ルピナス NATURAL FOOD

# 19 かねふく 辛子明太子

(アメリカ産又はロシア産)

博多には、明太子をお届けする会社がたくさん軒を並べています。どの会社もオリジナルの味作りに切磋琢磨しているわけですが、かねふくでは、その味作りと同じくらいに原料仕入れにも情熱を注いでいます。一般の明太子屋さん、原料である卵の調達から塩漬けまでを社外の専門業者に委託し、その先の熟成工程からを行っています。

かねふくでは、産地で漁獲されたスケソウダラの卵の調達、塩漬け、そして明太子への加工まで一貫して自社で管理しています。



※写真はイメージです

どんなに腕のいい料理人も素材に恵まれなくては美味しい料理は作れません。かねふくの味作りは、先ずは原卵ありき。優れた卵の確保から全力を注いでいます。

商品名 **かねふく 辛子明太子**

商品番号 **AR-19**

◆かねふく 辛子明太子 3L 1kg ◆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

ルピナス NATURAL FOOD



# 20 鰹たたき

(太平洋 静岡産)

本場焼津のかつおたたきには、  
作る人の精魂こめた知恵と技  
が生きています。  
表皮をさっと焼いた新鮮なた  
たきは、まさに極上の味わい  
です。



※写真はイメージです

商品名 **鰹たたき**

商品番号 **AR-20**

- ◆鰹たたき 3kg (約7~8本) ◆冷凍でお届けいたします
- ◆賞味期限/冷凍 20日 (-18°以下)

ルピナス 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。

ルピナス NATURAL FOOD

---



旬鮮食彩