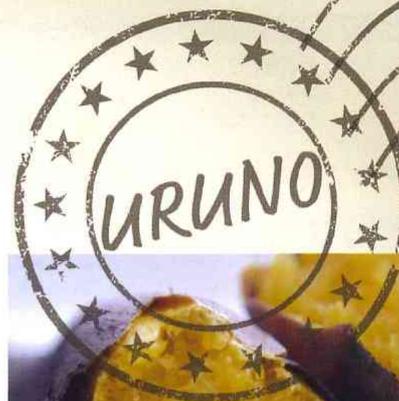


2018

グルメハウス

WINTER GIFT



おいしい!
を届けたい。



ひろがれ 地球村

URUNO ウルノ商事株式会社

承り期間

11/6(火) ~ 12/21(金)

本当の本物のおいしさをお届け!

キョクヨー



1 極洋 タラバガニ(冷凍)

800g
税込価格 **¥5,900**

大ぶりのタラバガニをボイルしました。カラを半分取り、食べやすくしてあります。おもいっきりかぶりついて下さい。

ニッスイ



2 日本水産 ボイルずわいがに化粧箱(湯上り)2L 8肩入り(冷凍)

約2kg 化粧箱入
税込価格 **¥6,200**

アラスカ・カナダ・ロシア産ずわいがにのセクションタイプを化粧箱に仕立てました。自然解凍



3 モリタン いくら醤油漬け250(冷凍)

250g 丸大豆醤油使用
税込価格 **¥2,850**

北海道で漁獲された秋鮭の脂ののったイクラを醤油漬けしました。



4 日本水産 ほたて貝柱2S(36/40)(冷凍)

1kg箱入(約36個~40個)
税込価格 **¥3,900**

北海道オホーツク海のホタテ貝柱です。今年は漁獲がなく、この大きさが中々手に入りません。おいしさが"ぎゅっ"と詰まった北の味をお楽しみ下さい。

毎食必ずある、
kewpie



美味しい定番メニュー。
皆で囲んで温かい茶碗蒸しを
是非お召し上がり下さい。

5 キューピー 茶碗蒸し(スラリー)(冷凍)

180g/30入
税込価格 **¥4,800**
1個あたり ¥160

プロの味をご家庭に!!をコンセプトに創られた業務用です。鶏卵に鶏肉・えび・かまぼこ・たけのこ等の具を入れた、茶碗蒸しの素です。解凍し茶碗蒸しの容器に移しかえ、蒸してお召し上がり下さい。

●調理方法

蒸し器: 解凍後、器に入れて蓋をし、蒸し器で始めは強火で2分~3分間、後は弱火で12分~13分間蒸す



おいしさをさらに極めた味のリズム
博多のあごとしの特徴は、口に入れた瞬間にはうと広がる卵の風味と旨み。そして数秒後にじわつと来る辛味。
この二つの味わいが絶妙なタイミングでおとされる"味のリズム"です。塩分と温度を少しずつコントロールし、熟成時間も変え味を手づくりする。"さらにおいしく"を追求し続け出来上がった、上品で深いのある味わいをお楽しみ下さい。

6 日本水産 博多あごとし 辛子明太子(冷凍)

450g 化粧箱入
税込価格 **¥2,900**

化粧箱入でご贈答にもピッタリの商品"博多あごとし"ブランドの逸品です。



数の子

7 8 数の子(特大)(冷蔵)

1kg
税込価格 **¥5,400**

500g
税込価格 **¥2,850**

"海のダイヤ"の中でも、最高級の品物です。

9 寿るめギフト(常温)

化粧箱入 10枚入
税込価格 **¥4,980**

お待たせいたしました。3年ぶりの入荷です。国産最高級するめを使用しました。年の始めには欠かせない恒例の商材です。



するめ
かめばかむほど
味がでる...

JG ジョイグルメ *Recommend* **Hamburg** JGハンバーガーシリーズ



10 日東ベストJG 鉄板焼チーズインハンバーグ(冷凍)

130g/20入 チェダー、クリーム、カマンベール、マスカルポーネ、モッツアレラの各チーズを使用しています。

税込価格 **¥3,800**
1個あたり ¥190

- 調理方法
電子レンジ: 4分 (500W)・3分20秒 (600W)
ポイル : 約20分



- 調理方法
・電子レンジ
約4分40秒 (500W)
約4分 (600W)
・ポイル
約17分
ソースポイルのみ約4分

11 日東ベストJG ハンバーグヴィアンド和風ソース(冷凍)

130g/20入 和風ソース添付 肉のジューシー感たっぷりの130gのハンバーグを和風に仕上げました。ハンバーグNo.1メーカーの自信の逸品を是非ご賞味下さい。

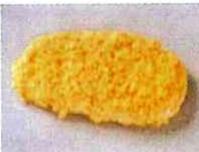
税込価格 **¥3,600**
1個あたり ¥180



13 日東ベストJG 新牛丼の素DX(冷凍)

185g/20入 ● 調理方法
税込価格 **¥4,600** 1個あたり ¥230 ポイル: 約8分

牛丼の旨みをいかした自慢のタレで煮込みました。業務用の取扱いNo.1の牛丼です。USA産の牛肉を使用。"安心・安全・おいしい"のコンセプトのもと、さらに柔らかくジューシーになりました。



- 調理方法
油であげる
170~180℃ 約7分

12 IFA(日東ベスト) ベストロースカツ(冷凍)

120g/20入 サクッとしたパン粉の歯ざわり、豚ロース肉の旨さ、柔らかさ、肉汁が楽しめるロースカツです。国内生産品

税込価格 **¥3,200**
1個あたり ¥160

N **【ニチレイフーズ】**



ニチレイフーズのチキンは世界一の規模を誇るタイの工場生産されています。

- 調理方法
油であげる
約180℃で約3分半

14 ニチレイフーズ 鶏もも唐揚和風(冷凍)

1Kg/約30個入 日本人スタッフの常駐により、原料、生産、品質、開発の一連の管理体制のもと厳選された鶏肉原料供給社と新鮮なフレッシュ原料のみを使い、お客様の満足いただける商品をつくりました。

税込価格 **¥900**

マルマツの浜松餃子(冷凍) (化粧箱入)



15 マルマツの浜松餃子(冷凍)

20g/30粒入 化粧箱入
税込価格 **¥750** 1個あたり ¥25

浜松餃子とは

発祥は第二次世界大戦後に満州で作り方を学んできた引揚者たちが浜松駅前であぐらをかき、安く美味しい餃子の屋台が評判となって市内各地に広がったという説が有力です。大陸伝来の新しい味覚が様々な店に受け継がれ、浜松の食文化を語る上で外すことのできないポピュラーな料理へと定着してきました。肥沃な大地に恵まれた浜松の土地柄を反映して、キャベツやタマネギなどの野菜をふんだんに使った自然の甘みを活かした食べ飽きのしない味付けが主流です。そして茹でたモヤシが箸休めとして添えられるのも「浜松餃子」ならではの文化です。

ヤヨイサンフーズ

「**おうちで手軽においしいリ Pasta まし カカアですか?**」

「**プリアリア海老ととろけるチーズがたまらない!!**」

16 Olivetoスパゲティ・ナポリタン(冷凍)



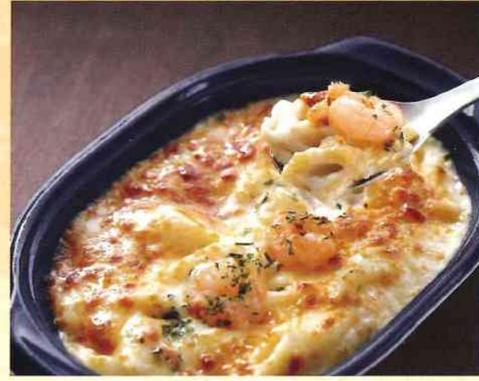
本格パスタ!!

300g/20入
税込価格 **¥3,980** 1個あたり ¥199

トマトの旨みと酸味が程良いバランスで、ウインナー・ピーマン・マッシュルームなど具材たっぷり、幅広い年齢層に愛される定番メニューです。

- 調理方法
電子レンジ: 電子レンジで5分程度温めてください。(500・600W)
ポイル : ポイルで8分程度温めてください。

17 FDG海老とチーズのグラタン18(冷凍)



レンジマチン♪

200g/20入
税込価格 **¥3,980** 1個あたり ¥199

生クリームを加えたミルク感のあるベシャメルソースと香ばしいチーズの風味がグラタンのおいしさをひきたてます。

- 調理方法
電子レンジ: 凍ったまま商品のラップとフタをはずし、電子レンジで5分30秒程度温めてください。(500W)

株式会社ニチレイフーズ

業務用レストランユース ピラフ・ご飯のセレクション

— お好きなものをセレクト!! —

日本人の食の基本「米」。古来、水加減や炊き方にも工夫を凝らし豊かな味わいを追求してきました。そんな日本人の知恵がいっぱいつまったおいしいごはんを提供したい。メニューに合った素材や旨味を最大限に引き出す炊き方、プロの技を忠実に再現した炒め方などを大切に素材の持ち味を引き出したニチレイフーズ米飯シリーズ。洋風・和風・中華と様々なバリエーションでお届けいたします。

お好きなものを4種類セレクト!!

18~23からお好きな米飯を4種類お選び下さい。
1種類5食ずつ4種類20食セットにしてお届けします。

270g/5食×4種 税込価格 **¥3,980** 1個¥199

18 ニチレイフーズ レストランユース えびピラフ(冷凍)



270g

- 香り高く風味豊かなえびの味と、しっとりとしたごはんがおいしいピラフです。●オリジナルのソースアメリカーナとバターを増量。●野菜の彩りも豊かで、さらにおいしくなりました。

レンジ 約4分20秒 (600W) 炒める 中火で4~5分 蒸す 袋ごと約20分

19 ニチレイフーズ レストランユース ドライカレー(冷凍)



270g

- 炒めた牛挽き肉の旨味とスパイスにこだわり、さらにおいしくなりました。●辛いながらもコクがあり、後味もさわやかです。

レンジ 約4分20秒 (600W) 炒める 中火で4~5分 蒸す 袋ごと約20分

20 ニチレイフーズ レストランユース 梅としらすのピラフ 五穀入り(冷凍)



270g

- 五穀(大麦、あわ、きび、ひえ、発芽玄米)をベースに赤しそと白ごまを加えました。●カリカリ梅、炒り卵、しらす、栄養価の高い葉大根を使い彩り良く仕上げました。

レンジ 約4分20秒 (600W) 炒める 中火で4~5分 蒸す 袋ごと約20分

21 ニチレイフーズ レストランユース カルビキムチ炒飯(冷凍)



270g

- オリジナルレシピで作ったキムチがおいしい炒飯です。●ヤンニンジャン、コチュジャン、テンメンジャンなどを使い本格的な味付けに仕上げました。

レンジ 約4分20秒 (600W) 炒める 中火で4~5分 蒸す 袋ごと約20分

22 ニチレイフーズ レストランユース チャーハン(冷凍)



270g

- XO醤とえび器を使用した深みのある味わいのチャーハン。●香り立ちのよい焼豚を加え、さらにおいしくなりました。●えび、しいたけ、玉ねぎ、たけのこ、にんじん、卵、ねぎ入り。

レンジ 約4分20秒 (600W) 炒める 中火で4~5分 蒸す 袋ごと約20分

23 ニチレイフーズ レストランユース チキンライス(冷凍)



270g

- オリジナルのトマトソースにミルポア、ワインビネガーを加えたコクを出したチキンライス。●鮮やかな赤い色と甘みのバランスを整え、さらにトマト感がアップ。●やわらかな鶏肉も増量しました。

レンジ 約4分20秒 (600W) 炒める 中火で4~5分 蒸す 袋ごと約20分



NittoBest 【日東ベスト】

24 瀬戸内産レモンのカスタードタルト〈冷凍〉
タルト生地、カスタードクリームとレモンジャムを入れ焼き上げました。瀬戸内産レモン果汁を使った、酸味と爽やかさが広がるジャムが特徴です。



●規格 35g×40個
●解凍時間(室温25℃)
1個約40分/1箱約4時間
税込価格 **¥2,420**
1個あたり ¥60.5

- カルシウム
- 鉄分
- ビタミンC
- 瀬戸内産果汁使用

自然解凍

25 焼プリンタルト〈冷凍〉
タルト生地、カスタードクリームを詰めて焼き上げました。とろりとしたプリンとさくさくしたタルトの組み合わせが絶妙です。



●規格 30g×40個
●解凍時間(室温25℃)
1個約30分/1箱約4時間
税込価格 **¥2,160**
1個あたり ¥54

カルシウム
自然解凍

26 Newチーズタルト〈冷凍〉
チーズクリームを舟形タルトに詰めて焼き上げました。クリームチーズの濃厚さと北海道産牛乳のコクが広がります。



●規格 35g×40個
●解凍時間(室温25℃)
1個約35分/1箱約4時間
税込価格 **¥2,800**
1個あたり ¥70

カルシウム
北海道産牛乳使用
自然解凍

27 クレープ(チーズクリーム)〈冷凍〉
ふんわり焼き上げたクレープで、ほんのりヨーグルト風味のチーズクリームを包みました。



●規格 40g×40個
●解凍時間(室温25℃)
1個約20分/1箱約2時間
税込価格 **¥2,800**
1個あたり ¥70

カルシウム
鉄分
自然解凍

\\ 人気商品! ホールタルトシリーズ //
”冷凍のまま、簡単・綺麗にカットできる高品質なホールタルトです。”



ホールタルト共通仕様

紙容器サイズ(内径)
直径180×高さ22mm

箱サイズ(約)
L195×W195×H35mm

調理方法
冷凍のままカット

自然解凍

保存方法
-18℃以下

●箱の中には上記のカット目安の台紙が入っています。
●タルトは紙容器に入っています。

【カット方法】
①凍結状態で、紙容器からホールタルトを取り出します。
②台紙の上にホールタルトを置き、お好みのサイズにカットしてください。



28 JGホールタルト(ベイクドチーズ)〈冷凍〉
360g
税込価格 **¥900**
チョコランチ生地とチーズフィリングを組み合わせた濃厚なチーズタルトです。コクが広がるクリームチーズ、チョコランチの甘さと食感でバランスを整えました。



29 JGホールタルト(クレマカタラーナ)〈冷凍〉
390g
税込価格 **¥900**
タルト生地、コクが広がるプリンとほろ苦いカラメルソースをトッピングしました。
※クレマカタラーナとは、焼きプリンによく似たスペインのカタルーニャ地方で生まれた焼菓子です。

～味の素冷凍食品～



凍ったままおいしい
アイスデザート

”冷凍ならでは”の冷たいおいしさ

Ice Dessert

凍ったままサーブできるから解凍ロスなし!!
アレンジ多样!おしゃれて!リッチな冷凍デザート

冬でもおいしい!ひんやり冷たいアイスケーキ!

32 シチリア風 アイスチーズケーキ(冷凍)

- 規格 390g
- 調理方法
凍結状態のまま、お好みの大きさにカットしてお召し上がりください

税込価格 **¥780**



凍った
まま

国産フレッシュチーズを使用したココのあるクリームの中にいちご果肉、くるみ、マカダミアナッツ、チョコチップ、オレンジピール砂糖漬けをちりばめた、凍ったまま食べるフリーカットタイプのイタリアンデザートです。
彩りの華やかさと、ナッツやチョコの食感をお楽しみいただけます。



豊富なバリエーションを誇る
ポーションケーキ

ベルギー産チョコレートを使用した上質感あふれる逸品!

30 ショコラ(ベルギー産チョコレート使用)(冷凍)

- 規格 65g×6個入
- 調理方法
冷蔵庫解凍(約5℃):1個 約2時間 / 1箱 約2時間30分
室温解凍(約25℃):1個 約1時間 / 1箱 約1時間30分

税込価格 **¥1,170**



自然
解凍

ベルギー産クーベルチュールチョコレートを使用した、濃厚な味わいのチョコレートケーキです。
スポンジの間に砕いたクッキーを混ぜ込んだチョコレートを挟み、食感を出しました。



ふんわりとなめらかで口溶けの良いチーズケーキ!

31 ベイクドチーズケーキ(北海道産クリームチーズ使用)(冷凍)

- 規格 57g×6個入
- 調理方法
冷蔵庫解凍(約5℃):1個 約2時間 / 1箱 約4時間
室温解凍(約25℃):1個 約1時間 / 1箱 約2時間

税込価格 **¥990**



自然
解凍

北海道産クリームチーズとメレンゲを合わせ、丁寧に焼き上げた口溶けの良いチーズケーキです。
まろやかなチーズの味わいと、ふんわりなめらかな食感を楽しめます。



電子レンジであたため
ホットデザート

レンジで簡単!あったかメニューをいつでも

Hot Dessert

凍ったまま電子レンジで
スピーディーに解凍&サーブできる!!

ぷちっとサイズでかわいいフォンダンショコラ!

33 プチ・フォンダンショコラ(冷凍)

- 規格 50g×6個入
- 調理方法
電子レンジ:お皿にのせ、ラップをかけず
1個 約30秒 / 2個 約40秒(いずれも500W)
冷蔵庫解凍(約5℃) 約1時間30分
室温解凍(約25℃) 約30分

税込価格 **¥800**



自然
解凍

チョコレート生地にフォークを入れると、濃厚なガナッシュ(チョコレートソース)がとろり。色も、味わいもチョコレートのココいっぴいのホットデザートです。

電子レンジ





こだわりの食材を使用した

【明治】

お手頃価格のアイスシリーズ



北海道 まろやかバニラ



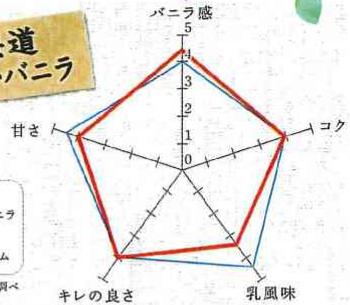
商品特徴

- 特徴1 北海道産乳原料を100%使用し、しっかりとした旨みを感じるバニラアイス。
- 特徴2 まろやかでコクがあるバニラ風味のため、そのままでもおいしく召し上がれます。
- 特徴3 すっきりとした乳風味は、他の食材と相性が良く、パフェ等にも最適です。

34 北海道まろやかバニラ2ℓ〈冷凍〉

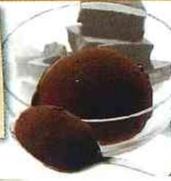
税込価格 ¥1,000

北海道 まろやかバニラ



北海道まろやかバニラは、「バニラ感、コク、乳風味、キレの良さ、甘さ」のバランスが非常に良く、単品だけでなく、パフェなどにも最適です。

こいあじ ビターチョコ



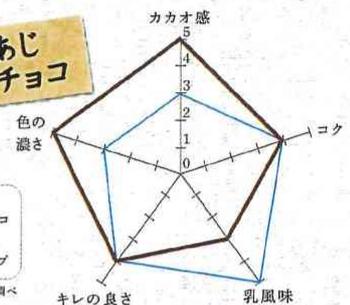
商品特徴

- 特徴1 明治の厳選したカカオ原料を使用しています。
- 特徴2 ほろ苦く、深い味わいを楽しめます。
- 特徴3 深みのある色調で、メニュー映えが抜群です。
※無着色・無香料

35 こいあじビターチョコ2ℓ〈冷凍〉

税込価格 ¥1,000

こいあじ ビターチョコ



こいあじビターチョコは、明治の厳選したカカオ原料を使用しています。当社チョコレートアイスミルクタイプと比較し、強いカカオ感と深い色味により存在感が抜群です。

つぶつぶ果肉の ストロベリー



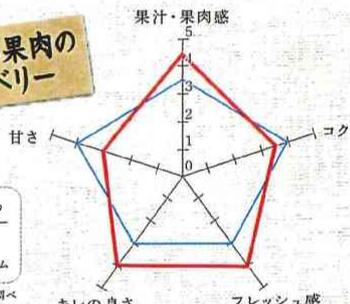
商品特徴

- 特徴1 果汁・果肉分を21%使用し、フレッシュでしっかりとした苺風味を感じるストロベリーアイスです。
- 特徴2 苺の果肉が、フレッシュで華やかな華感を演出します。
- 特徴3 季節フェアメニューに加え、定番フレーバーとしてもご使用いただけます。

36 つぶつぶ果肉のストロベリー2ℓ〈冷凍〉

税込価格 ¥1,000

つぶつぶ果肉の ストロベリー



つぶつぶ果肉のストロベリーは、果汁・果肉分を21%使用し、フレッシュでしっかりとした苺風味を感じるストロベリーアイスです。



～ マリンフード ～

37 ホットケーキセット〈冷凍〉

〈セット内容〉

- ・ホットケーキ110g(2枚/5)
- ・マーガリン8g/5
- ・メープル入りシロップ20g/5

税込価格 ¥700



マーガリンとメープル入りシロップをつけて、5食分のセットにしたお徳用です。北海道産の小麦と、北海道産の牛乳を100%使用しています。ホットケーキ2枚で牛乳1本(200ml)分のカルシウムが摂取できます。



～ タイランドフィッシュジャリージャパン ～

38 冷凍カットマンゴー〈冷凍〉

500g

税込価格 ¥520

マハチャノック種とは…
酸味と甘さのバランスが取れた品種です。
主食のみならず、スイーリやジュース等、加工にも適した果実です。



自然
解凍

Thailand



タイアップルマンゴーの中でも生産量の少ないマハチャノック種を使用、甘味と酸味のバランスが良く、見た目も鮮やかな色味もっています。調理や加工に便利なダイスカット形状にしております。もちろん種もありませんので、使い終わった後の処理も簡単です。

DRINKS

神戸居留地



果汁1%

糖類ゼロ

アルコール度 8%

39 神戸居留地 ストロングチューハイ糖類ゼロ レモン(常温)

350ml/24本入(缶)

税込価格 **¥2,230** 1本あたり ¥93

アルコール度数8%のしっかりストロングな飲みごたえと、厳選レモン果汁を使用したすっきり爽快な果実感が楽しめるストロングチューハイです。うれしい糖類ゼロタイプです。



果汁0.5%

糖類ゼロ

アルコール度 8%

40 神戸居留地 ストロングチューハイ糖類ゼロ グレープフルーツ(常温)

350ml/24本入(缶)

税込価格 **¥2,230** 1本あたり ¥93

アルコール度数8%のしっかりストロングな飲みごたえと、グレープフルーツ果汁を使用したすっきり爽快な果実感が楽しめるストロングチューハイです。うれしい糖類ゼロタイプです。



果汁0.5%

糖類ゼロ

アルコール度 8%

41 神戸居留地 ストロングチューハイ糖類ゼロ シーカーサー(常温)

350ml/24本入(缶)

税込価格 **¥2,230** 1本あたり ¥93

アルコール度数8%のしっかりストロングな飲みごたえと、シーカーサー果汁を使用したすっきり爽快な果実感が楽しめるストロングチューハイです。うれしい糖類ゼロタイプです。

42 神戸居留地 アセロラ&カムカム(常温)

500ml/24本入(ペットボトル)

税込価格 **¥2,400** 1本あたり ¥100

栄養機能食品(ビタミンC)
レモンの約34倍のビタミンCを含むアセロラに、「ビタミンC」の王様といわれるカムカムを加えた甘酸っぱくすっきり飲みやすい味わいです。



43 神戸居留地 天然水でつくった炭酸水(常温)

500ml/24本入(ペットボトル)

税込価格 **¥1,920** 1本あたり ¥80

日本百名山の丹沢山系の天然水を使用した炭酸水です。



44 神戸茶房 烏龍茶(常温)

500ml/24本入(ペットボトル)

税込価格 **¥1,680** 1本あたり ¥70

やわらかな甘みの「水仙」とのどごしの良い「色種」をバランスよくブレンドしました。
上品な香りが広がるすっきり心地良い飲みやすさです。



45 神戸茶房 緑茶(常温)

500ml/24本入(ペットボトル)

税込価格 **¥1,680** 1本あたり ¥70

厳選された国産茶葉100%。
炭で濾過した水を使用しています。
雑味をおさえ、上品な香りが広がるすっきり心地良い飲みやすさです。



【こだわりの逸品】

49 明利酒類 水戸の観梅(果肉入梅酒)(常温)

はちみつ入梅酒720ml 化粧箱入

税込価格 **¥1,030**

国内産の新鮮な青梅を厳選し、甘味料にハチミツを使用した、すっきり梅酒です。

アルコール度 14%



50 チチヤス 甘酒瀬戸内レモン(常温)

200ml/30本入(ペットボトル)

税込価格 **¥3,540** 1本あたり ¥118

爽やかな瀬戸内レモンの香りと米糀のやさしい甘みのスッキリ飲みやすい甘酒です。
甘酒独特の味わいが苦手な方にもおすすめです。
甘酒は飲む点滴・飲む美容液と言われています。



【備蓄水のご案内】

備蓄食糧はカロリー・栄養価・人数も考えて、最低3日分は確保しておきたいものです。

5年保証



51 富永貿易 備蓄水(5年保証)(常温)

2l/6本入

税込価格 **¥980**

防災・避難用品として開発した備蓄用保存飲料で、充填から5年の賞味期限です。
一般家庭にも是非配備していただきたい思いで価格を重視しましたが品質は折紙付きです。

自然を、おいしく、楽しく。
KAGOME

【ホテルレストラン用飲料 / 野菜・果実飲料】

カゴメが自然のおいしさをお届けする、野菜飲料、野菜・果実飲料シリーズです。
キャップ付きの1l紙容器ですので、開封後も衛生的に保管でき、廃棄処理も容易です。



47 カゴメ 野菜生活100 (常温)

1l/6本入 ※ホテルレストラン用

税込価格 **¥1,920** 1本あたり ¥320

21種類の野菜と3種類のフルーツをバランスよくミックスした野菜・果実100%のジュースです。甘さをおさえ、すっきりとした味わいです。

46 カゴメ 野菜生活100 エナジールーツ(常温)

1l/6本入 ※ホテルレストラン用

税込価格 **¥1,920** 1本あたり ¥320

紫にんじんなど18種類の野菜と、9種類の果実をバランスよくブレンドした自然のおいしさたっぷりのミックスジュースです。



48 カゴメ トマトジュース (食塩入り)(常温)

1l/6本入 ※ホテルレストラン用

税込価格 **¥1,650** 1本あたり ¥275

非加熱製法で熱をかけずに作るからトマト本来の味や香りが生かされています。夏の太陽をいっぱい浴びた完熟トマトを「ぎゅっ」としぼりました。

贈り物にピッタリな一品をご紹介します

伊藤ハム ※この商品はメーカー直送品で送料無料です。

Winter Gift
2018

伊藤ハムギフトのご案内

伝承献上

守り伝えられた伝統の技を用い丹念に造り上げました。



52 伝承献上 IGM-304 (冷蔵)

(税込 3,240円の品)

税込価格 **¥2,850**

<セット内容>

- ・ホワイト肩ロース 210g
- ・直火炙り焼豚 180g
- ・特選直火焼ローフ 180g

送料込み

クール便



53 伝承献上 IGM-401 (冷蔵)

(税込 4,320円の品)

税込価格 **¥3,670**

<セット内容>

- ・特選ロースハム 360g
- ・生ハムロース 45g
- ・特選直火焼ローフ 180g
- ・ポークテスト 190g

送料込み

クール便



54 伝承献上 IGM-506 (冷蔵)

(税込 5,400円の品)

税込価格 **¥4,550**

<セット内容>

- ・特選ロースハム 360g
- ・直火炙り焼豚 180g
- ・特選直火焼ローフ 180g
- ・ポークテスト 190g
- ・特選あらびきポークウィンナー 85g×2

送料込み

クール便



東京・恵比寿 日本料理店
「賛否両論」
笠原将弘 監修
焙煎黒胡麻をほど良く使用し、
お肉の旨みを一層引き立てました。



55 賛否両論 WR-40 (冷凍)

(税込 4,320円の品)

税込価格 **¥4,100**

<セット内容>

- ・ローストビーフ(もも) 210g
- ・ローストポーク 280g
- ・ローストビーフ和風ゆず風味 30g×2

送料込み

冷凍便

ローストビーフギフトは、ローストビーフ本来の風味と鮮度を維持するため、冷凍便でお届けしております。おいしく召し上がって頂くために冷蔵庫で解凍してください。(冷蔵庫での解凍には約1日かかります。)

お申込みは

伊藤ハムギフト専用申込書に必要事項をご記入ください。
(お客様へヤマト宅配便にて直送します。(送料含む))

承り期間

平成30年12月12日(水)まで

お届け期間

11月24日(土)～12月24日(月)までのご希望日をご指定ください。
お客様ご希望日は必ずしもご希望に添えない場合がございますのでご了承ください。

【個人情報の取扱いについて】

ご記入いただきましたお名前、ご住所、電話番号等のお客様情報は、商品をお届けするために利用させていただきます。当社は、個人情報保護法及び関連法令に基づき適正に管理、保護し、目的以外の利用や第三者への情報提供はおこないません。

カモ井のおせち

ご家族みなさまで、
盛りつけを
お楽しみください。

ご予約承ります。お申込み承りは2018年12月12日(水)まで

アレンジ盛り

洋食器を使った盛り付けで、
おしゃれな雰囲気。

四角いプレートやガラス器を使って、
オードブル感覚のアレンジに。
新年のパーティーにぴったりです。



写真はイメージです。

約3~4人前

※重箱、飾り物についておりません。 ※盛り付け例は、6寸(18cm)の重箱を使用しております。

田作り
丹波黒黒豆
里芋含め煮
たきごぼろ
鱈のうま煮
一口巻昆布
栗きんとん
味付しいたけ
なます
宝喜子
ぶりの照焼
鱈の柚庵焼
たこのやわらか煮
焼ほたて
豚の角煮
だし巻
手綱こんにやく
梅人參
高野豆腐含め煮
祝海老
紫福豆(珈琲味)
さつまいも黄金煮
(レモン煮)
海老チリソース煮



多彩な食材を詰め込んだ、
ポリユーム感あるおせちです。

葵

あおい

24品セット

重箱なし
祝はし飾り物なし



お届け状態

全国宅配料
消費税込価格

56 葵(常温)

(税込 10,800円の品)

税込価格 ¥8,260



新年のお祝いに
縁起物を揃えた
人気のおせちです。

約2~3人前

※重箱、飾り物についておりません。
※盛り付け例は、6寸(18cm)の重箱を使用しております。

田作り
丹波黒黒豆
里芋含め煮
富貴ごぼろ
鱈のうま煮
一口巻昆布
栗きんとん
味付しいたけ
味付竹の子
なます
焼ほたて
だし巻
手綱こんにやく
高野豆腐含め煮
祝海老
あさり
白福豆

朱竹

しゆ
ちく

17品セット

重箱なし
祝はし飾り物なし



お届け状態

全国宅配料
消費税込価格

57 朱竹(常温)

(税込 6,480円の品)

税込価格 ¥5,580



少人数でいただける
ぴったりサイズ。
お正月に欠かせない品々を
詰め込んだおせちです。

約2~3人前

※重箱、飾り物についておりません。
※盛り付け例は、6寸(18cm)の重箱を使用しております。

田作り
丹波黒黒豆
里芋含め煮
鱈のうま煮
にしん一口巻昆布
栗きんとん
味付しいたけ
味付竹の子
なます
焼ほたて
だし巻
手綱こんにやく
高野豆腐含め煮
祝海老
紫福豆(珈琲味)

紅梅

こう
ばい

15品セット

重箱なし
祝はし飾り物なし



お届け状態

全国宅配料
消費税込価格

58 紅梅(常温)

(税込 5,400円の品)

税込価格 ¥4,680

おすすめ

こう
ばい

送料込みギフト

(この商品はメーカー直送品で送料無料です。)

カモ井のこだわり

鮮度

うまいまんまタイムカプセル

美味しさを閉じ込めたまま、皆様のところへお届けする。カモ井の**新含気調理**は、真空でも冷凍でもありません。形、色、風味もそのままの「うまいまんまタイムカプセル」作り立てを独自の方法で、密封していますから、封を開ければ、できたてがよみがえります。

京風の薄味

こだわりの食材と味付け

食品開発を80年以上行うカモ井は素材、調味料、産地にこだわり、質の高いものを厳選。家族の誰もが食べやすい京風の薄味で、保存料も一切使っていません。こだわりの“食”をお届けしています。

包装

大・小家族、どちらもオススメ

2人暮らしや大家族など、どのご家庭でも召し上がって頂けるよう、一品一袋で閉じています。みんなで重箱を囲んだり、一品だけをおつまみにしたり。その時に必要なものだけをお好みで選んで、いつでも開けたての味をお楽しみください。

常温保存

すぐ食べられて手間いらず

カモ井のおせちは常温保存です。お届け後を考えて、手間もかからず保管も気にならない、そんな自信の保存方法です。冷蔵庫はかさばらない。それが皆様には選ばれる理由です。

◆新含気調理おせちが出来るまで

滅菌化処理および下味つけをした食材を、調味液と一緒にパウチの中に入れます。



パウチ内の空気を一旦排出。新たに形の崩れと酸化による色の劣化を防ぐための不活性ガス(窒素ガス)を充填した後、密封します。

段階的に昇温し、密封したパウチごと調理と殺菌を連続して行ないます。最小限の熱で完全な殺菌ができ、風味を逃がさず食感を保ちます。



お重詰めのコツ

重箱に詰め替えればお正月らしさがぐっと上がります。いくつかのコツをつかめば簡単に盛付けを楽しむことができます。

1



お料理は水気をよそって詰めてください。少量ずつ仮置きしながら、レイアウトを決定します。

2



一の重は軽器物やいわれ物、二の重は乾き物、酢の物、煮物を中心に、三の重は飾り物や一の重、二の重で詰めきれなかったものを入れます。

3



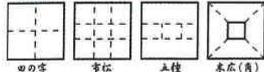
調理方法で分類して盛りつけ、味や香りが伝わるのを待ちます。

4



南天や松葉をあしらひ、飾り付けます。

お重詰めのレイアウト例



おせち豆知識

おせちに欠かせない“肥いの三候春”は、関東では黒豆・数の子・田作り、関西では黒豆・数の子・たきこぼろとされ、地域により祝意の違いがあります。またお重詰めの際には、昆布巻き結び目を上にする、魚の頭を左に向けるなどの基本を押さえると、美しくまとまります。

アレンジ盛りのコツ

重箱を持っていない方や、少しずつ料理を開封したい方へオススメ。ライフスタイルに合わせた盛付けです。



めんど盛り

オードブル感覚でいただく盛付け例。重箱を持っていないご家庭に。



摩登盛り

丸皿に置いた竹の器を円形にみたて、お正月気分を演出。

食材をプラスαで!

カラカウの上にはチーズとおせちを乗せて、カナーベ風にした。ご飯が冷くなった時はおせちを具材におきざりなど、プラスαの食材で味や、新おせち料理もお楽しみください。



◆セット内容一覧

◆重箱なし

		葵 (24品)	朱竹 (17品)	紅梅 (15品)
田作り	(25g)	●	●	●
丹波黒黒豆	(60g)		●	●
丹波黒黒豆	(80g)	●		
里芋含め煮	(3個)		●	●
里芋含め煮	(4個)	●		
たたきごぼう	(70g)	●		
富貴ごぼう	(50g)		●	
鱧のうま煮	(60g)	●	●	●
一口巻昆布	(6本)	●	●	
にしん一口巻昆布	(6本)			●
栗きんとん	(70g)	●	●	●
味付しいたけ	(3枚)		●	●
味付しいたけ	(5枚)	●		
味付竹の子	(3切)	●	●	●
なます	(50g)	●	●	●
宝喜子	(55g)	●		
ぶりの照焼	(2切)	●		
鱧の柚庵焼	(2切)	●		
たこのやわらか煮	(50g)	●		
焼ほたて	(3個)		●	●
焼ほたて	(4個)	●		
豚の角煮	(65g)	●		
だし巻	(150g)	●	●	●
手綱こんにやく	(3切)		●	●
手綱こんにやく	(4切)	●		
梅人参	(3切)	●		
高野豆腐含め煮	(6切)	●	●	●
祝海老	(2尾)			●
祝海老	(3尾)	●	●	
あさりのうま煮	(60g)		●	
白福豆	(75g)		●	
紫福豆(珈琲味)	(75g)	●		●
さつまいも黄金煮(レモン煮)	(80g)	●		
海老チリソース煮	(4尾)	●		

お申し込みは

おせち専用申込書に必要事項をご記入ください。(お客様へヤマト宅急便にて直送します。(送料含む))

承り期間

2018年12月12日(水)まで

おせち料理のお届け

12月22日(土)~29日(土)までのご希望日をご指定ください。

※カタログ印刷については、商品の色など多少異なる場合があります。また盛付け写真の飾り物、食器等は商品には含まれませんのでご了承ください。

【個人情報の取扱いについて】ご記入いただきましたお名前、ご住所、電話番号等のお客さま情報は、商品をお届けするために利用させていただきます。当社は、個人情報保護法及び関連法令に基づき適正に管理、保護し、目的以外の利用や第三者への情報提供はおこないません。

30%OFF



59 味の素 オイルギフト LPK-30C(常温)

税込価格 **¥1,940**

人気の味の素健康サラダ油をご奉仕価格でギフトセットにしました。

【セット内容】

- ・ 伝承のおいしさ3種のブレンド 匠の油 350gペットボトル×2本
- ・ ささらキャノーラ油 健康プラス 350gペットボトル×4本



62 QBB ナッツギフトセット RK-40(常温)

税込価格 **¥3,100**

ナッツは良質の脂肪とたんぱく質が豊富に含まれ、カルシウム、鉄分等の無機質、ビタミン類も多く含まれている栄養価の高い健康食品です。

【セット内容】

- ・ アーモンド 170g×1缶
- ・ カシューナッツ 160g×1缶
- ・ ミックスナッツ 150g×2缶
- ・ ピスタチオ 150g×1缶
- ・ スパニッシュピーナッツ 180g×1缶



64 QBB ミックスナッツ(化粧箱入)〈常温〉

620g

税込価格 **¥1,440**

おつまみにピッタリなアーモンド、カシューナッツなどのミックスナッツに「あられ」を程良くミックスしました。



65 AGF ちょっと贅沢な珈琲店 ドリップコーヒーギフト MDP-100J(常温)

税込価格 **¥2,400**

AGFのドリップコーヒーがなんと1杯24円。しかもたっぷり100杯分!! 「厳選したコーヒー豆を丁寧に焙煎し、深いコクと芳醇な香りが織り成す、濃厚な味わいに仕上げた(マキシム)ちょっと贅沢な珈琲店ドリップパックのお徳用100杯入りです。」



60 中村屋 稲庭手打うどん(常温)

稲庭手打うどん 180g×5入箱

税込価格 **¥2,060**

“本物を知って下さい”
雪深く、かまくらで有名な秋田県横手市にある中村屋さんの本場稲庭手打うどんです。当グループで取扱いはじめて、毎年ファンを広げています。しかし、中村屋さんは頑固に手作りにこだわっており、秋田でも中々手に入らない逸品です。恵まれた水と厳しい自然条件と昔気質の伝統的な製法を忠実に再現した手打ちから生まれる独特のコシと食感は是非一度味わっていただきたいものです。



“だし”のきいた
間違いない
美味しさ!



61 IFA(キッコーマンソイフーズ) 七彩 玉子入りおでん(常温)

370g/10入(7品目)

税込価格 **¥1,980** 1食あたり ¥198

寒い冬に食べたくなる玉子入りおでん。程良い大きさのおでん種が7種、関東風の味付けですが、濃すぎない味付けが人気のヒミツです。

【具材】

大根、玉子、鹿の子こんにやく、さつま揚、魚河岸揚、焼竹輪、結昆布



- 調理方法
電子レンジ: 容器に移し約2分(500W) 約1分30秒(600W)
- 煮沸 : 約5分
- 煮る : 鍋で直接温める
- 荷姿寸法 : W386×D172×H164mm

63 ニチレイフーズ レストランユース ビーフカレー(中辛)〈常温〉

200g/5袋×6

税込価格 **¥2,850** 1食あたり ¥95

やわらかい牛肉入りのカレーです。玉ねぎ、ココナッツミルクとチャツネの甘みなどを加えてコクと旨みのある味わいに仕上げました。

【個人情報の取り扱いについて】

ご購入いただきましたお名前、ご住所、電話番号等のお客情報、商品をお届けするために利用させていただきます。当社は、個人情報保護法及び関連法令に基づき適正に管理、保護し、目的以外の利用や第三者への情報提供はございません。【お願い】
時節柄、表示等のパッケージが急遽変更になる場合がございます。ご理解とご容赦下さいますようお願い申し上げます。

当社がお届けします

URUNOグルメハウスは、鮮度と味を追求し、なるほどの価格で品揃えを致しました。ご用命賜ります様お待ち申し上げます。

グルメハウス

※11/6(火)~12/21(金)までご注文承ります。
※商品により若干納品が遅れる場合がございますので、ご了承下さい。

全国どこへでもお届けします

※宅配にかかります送料は別料金となります。担当者にお問合せ下さい。

お申し込み方法

※別紙注文書、及び宅配申込書に記入の上、ウルノグループ各社営業までお申し付け下さい。

ウルノ商事株式会社
業務用食品総合企業

- 水戸本社 茨城県水戸市元吉田町1077-2
☎ 029-304-2555(代)
Fax 029-304-2030
- 経営管理部 茨城県水戸市元吉田町1077-2
☎ 029-304-2700
Fax 029-248-7626
- つくば支店 茨城県土浦市卸町2-9-16
☎ 029-842-2001(代)
Fax 029-842-2008
- 北関東支店 茨城県筑西市伊讚美1937-1
☎ 0296-28-8020(代)
Fax 0296-28-8022
- 東関東支店 千葉県富里市七栄532-239
☎ 0476-91-2525(代)
Fax 0476-92-2200
- 埼玉支店 埼玉県加須市北平野770-1
☎ 0480-78-1321(代)
Fax 0480-78-1322

※ご注文は最寄りのウルノ商事各支店へ