

本号カタログ有効期限

2025

9/30まで

※必着

お申し込みの際は、
最新カタログから
お選びください。

飲んで!

貯めて!

もらおう!

続けてうれしい

健康 ポイント カタログ

2025夏

旬のおいしいグルメや、
素敵な商品をプレゼント



2024 ポイント別年間ランキング

2024年もっとも選ばれた商品をポイント別でご紹介

12

ポイントコース

紀州四季の梅

第1位



全体順位5位

24

ポイントコース

数の子とホタテの
松前漬けセット

第1位



全体順位2位

35

ポイントコース

浜名湖・浜松
うなぎ蒲焼セット

第1位



全体順位1位

45

ポイントコース

宮崎牛スライス 500g

第1位



全体順位8位

飲み続けてポイントを貯めておいしいものをもらおう!!

12

ポイントコース



●お届け内容: 650g×2個

1 北海道味噌 2個セット

北海道産米・北海道産大豆・国産塩を使った、淡色系こし味噌。米こうじを多く使用し、自然の中でじっくり熟成させた、香味豊かな上品な甘口こし味噌です。



●お届け内容: しそ風味、こんぶ風味 各300g

2 紀州四季の梅

「しそ風味」果肉の柔らかい南高梅に香り高い紫蘇の葉を馴染ませ、昔懐かしい味わいの梅干しに仕上げました。
「こんぶ風味」北海道産こんぶの風味をほどよく活かし、旨みのある梅干しに仕上げました。

3 志ぐれあさり・ひとくち焼きはまぐりセット



●お届け内容: 志ぐれあさり 60g×2袋、ひとくち焼きはまぐり 20g×1袋

桑名の名物、志ぐれあさりとは焼き蛤をセットにしました。志ぐれあさりとはたつぷりのたまり醬油を使い、「浮かし炊き」と呼ばれる伝統製法でふくらりと炊き上げました。「その手は桑名の焼はまぐり」と洒落にも謳われるほど、名物として名高い焼きはまぐりを「サイズのおつまみに」。

4 焼きあごだしまつり 2本セット



●お届け内容: 300ml×2本

丸大豆たまりをベースに、国産の焼きあごだし、静岡焼津産のかつお節、利尻産の昆布を贅沢に使い、だしを取ったつゆです。化学調味料を一切使わずに天然だしのみを使用した、グルテンフリーの商品です。さるそば、そうめん、うどん、天つゆ、チャーハン、鍋つゆ、炊き込みご飯と様々な料理にお使い頂けます。

5 **いかめし**

国産のスルメイカ、北海道産のうるち米ともち米を使用。醤油をベースとした甘じょっぱいタレにイカをたっぷり漬け込み、炊飯済みのブレンド米を詰めました。イカの風味とモチモチしたごはんの食感が美味しさを引き立てます。



●お届け内容: 1袋 2尾×2

6 **うずしおベリージャム(レモン風味)**

「徳島県産の苺「うずしおベリー」はとことんこだわりの抜いた甘みと酸味と旨味のバランスが絶妙なオリジナルブランドいちごです。その「うずしおベリー」に、希少な徳島県産の阿波和三盆糖と、沖縄県産のきび糖を使用し、コク深い味を実現しています。



●お届け内容: 1瓶 220g

7 **発酵・熟成 黒にんにく(国産)**

にんにくのチカラを最大限に引き出す特別な製法で黒にんにくを製造。気になる匂いはほとんど無く甘くてとても食べやすく仕上げております。1日1片を目安に皮を剥いてそのまま召し上がりください。



●お届け内容: 50g×2袋

8 **軽井沢ミカドコーヒー**

軽井沢の有名店ミカドコーヒーの味が、手軽なドリッパバッグでお楽しみいただけます。豊かな香りと良質な味わいを持ち、まろやかなコクと酸味に優れた豆をバランスよくブレンドしたマイルドブレンド。リッチブレンドは、さらにマントレインを深煎りにして、広がりを持たせました。



●お届け内容: マイルドブレンド 4袋入り×2箱、リッチブレンド 4袋入り×1箱

9 **厳選炊き込みご飯の素(3種)**

「ひじきごはんの素 鶏肉やたけのこ、油揚げの他、国内産ひじきを使用しており、とても具だくさんに仕上がっています。」
「鶏ごぼう飯の素 国内産の柔らかな鶏肉と、だしをたっぷり吸収したごぼうを使った飽きのこない味付けです。」
「たけのこごはんの素 具材は九州産のたけのこだけのシンプルながら炊き込みごはん、たけのこの素材のうまみを味わうことが出来ます。」



●お届け内容: ひじきごはんの素 150g×1、鶏ごぼう飯の素 150g×2、たけのこごはんの素 150g×1 計4袋

10 博多華味鳥 チキンカレーセット

博多の水たき料理の銘店である水たき料理「華味鳥」の料理長が監修し造り上げた味です。九州産銘柄鶏「華味鳥」を使用し、トマトを隠し味に爽やかさと鶏の旨味を引き立てるスパイスでコクのある美味しさに仕上げました。



●お届け内容:200g×4袋

12 3種の贅沢混ぜご飯セット

【国産ゆば五目】はんゆばをメインに、かつおや昆布のダシを効かせ味わい豊かに仕上げた混ぜごはんの素。
【ピリ辛明太高菜】はんゆばの国産の高菜と辛子明太子をメインに、ピリ辛味に仕上げた混ぜごはんの素。
【旨辛鮭明太】はんゆばと辛子明太子をメインに、旨辛味に仕上げた混ぜごはんの素。



●お届け内容:旨辛鮭明太ごはんの素 110g(2合用)×1、
ピリ辛明太高菜ごはんの素 120g(2合用)×1、
国産ゆば五目ごはんの素 110g(2合用)×1 合計3袋

11 海の恵みスープ3種

【あおさスープ】磯の香り豊かな三重県産の青さのりを使用。肉厚なわかめの食感や、がごめ昆布、めかぶのネバネバ感が楽しめます。
【しじみスープ】わかめはもろちん、ネギの色の鮮やかさをしじみとともにお召し上がりください。
【めかぶスープ】めかぶのコリコリとした食感やおからのネバネバ感が、簡単・便利にお召し上がりいただけます。



●お届け内容:あおさスープ 60g×1、
めかぶスープ(オクラ入り) 45g×1、
しじみスープ 65g×1

14 加賀棒茶わらび餅黒みつ 4個セット

和菓子処の金沢からお届けする、香り高い「加賀棒茶」を用いたわらび餅。茶粉をわらび餅に混ぜることで風味を強く感じられます。本わらび粉を使い力強い伸びがありながら口の中ではとろけるような味わいです。



●お届け内容:加賀棒茶わらび餅 黒みつ 1個130g
(黒みつ10g・きなこ5g付き)×4個

13 栗の甘納豆

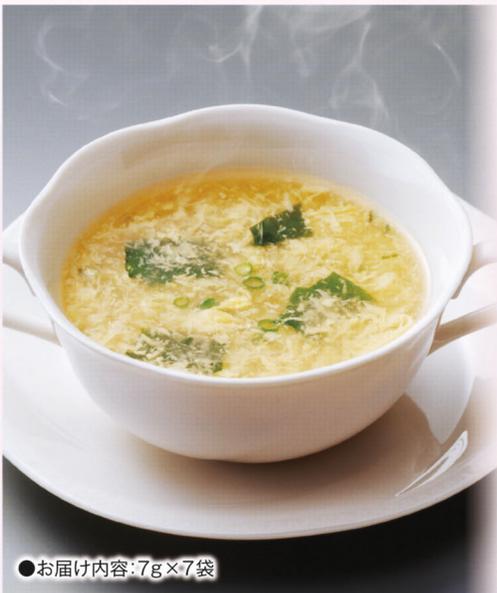
ほっくり甘炊き。一個一個厳選された栗を手間ひまを惜しまずゆっくりと炊き上げ、程よい甘さに仕上げました。嚼むと上品な栗の豊かな味わいが、口の中全体に広がります。



●お届け内容:1箱 240g(120g×2バック)

15 名古屋コーチン卵スープセット

希少な名古屋コーチン卵を原料としたフリーズドライタイプ。優しい味わいの和風スープです。スープとしてはもちろんのこと、ご飯を入れて雑炊にしたり、うどんを入れるのもおすすめです。



●お届け内容:7g×7袋

うどん
日本一決定戦
**3年連続
日本一!!**
※2013~2015年

18
ポイントコース



●お届け内容: 花山うどん 鬼ひも川 200g×3、伝承つゆ 70g×3、上州肉汁つゆ 50g×3

**1 花山うどん
鬼ひも川セツト**

群馬のこ当地幅広麺(ひも川)の中でも、特に幅が広くコシの強い麺「花山うどん」の「鬼ひも川」モチモチとした食感でありながらコシの強さもある「鬼ひも川」ならではの味をご賞味ください。

2 新杵堂 栗大福



和菓子職人が手作りで仕上げた栗大福。丸ごとやわらかく煮込んだ栗。北海道産小豆を使用し、職人が一時間以上かけてかき混ぜ、炊き上げたこし餡。お餅の中でも粒子が細かく白度に優れた羽二重粉のみ使用し、練り上げた餅。絶妙な按配で仕上げた逸品に、きつと心奪われます。

●お届け内容: 1箱10個入り **冷凍便** **メーカー直送**

3 純寒天あんみつ



国内産の天草を厳選し、直接煮出して作った純粋な寒天を使用。寒天、餡、求肥、赤えんどう豆、パイナップル、みかん入り。昔ながらの純寒天あんみつを、お手軽なカップでどうぞ。

●お届け内容: 200g×6個

4 浅草むぎとろ

とろりんとうアイス・抹茶アイスセツト



むぎとろが名物のとろろ懐石料理店浅草むぎとろがコース料理で提供している抹茶アイスと、山手を使ったかりんとうとろりんとうをイメージしたアイスのセットです。
「とろりんとうアイス」浅草むぎとろの人気のお菓子「とろりんとう」をイメージしたアイスです。やまいも入りでなめらかな食感のミルクアイスに、「黒蜜」とこまのソースをかけました。コクのある甘みと香ばしい風味が特徴。
「抹茶アイス」浅草むぎとろ本店のコース料理のデザートから大好評いただいているアイスです。宇治抹茶の香りとやまいものなめらかさが特徴。

●お届け内容: とろりんとうアイス 90ml×3、抹茶アイス 90ml×3 合計6個 **冷凍便** **メーカー直送**

5 オレンジ蜂蜜・百花蜂蜜3本セット

メキシコ産オレンジ蜂蜜は、メキシコ南部カリブ海沿岸の温暖な気候で育ったオレンジから採蜜され、柑橘系の爽やかさとコクのある香りが特徴です。アルゼンチン産蜂蜜は、ワイルドで広大な平原の野の花の蜂蜜で、力強い野性味を感じさせる濃厚なコクと甘みを持ちながら、クセがなく食べやすい蜂蜜です。どちらもお料理や紅茶、パン、果物などと合わせるのがおすすめです。



●お届け内容：メキシコ産オレンジ蜂蜜 300g×1本、アルゼンチン産百花蜂蜜 300g×2本 計3本

6 生姜シロップ

希少な国産の「有機栽培生姜を生のまますりおろし、水に入れさっと加熱、溶け出した生姜エキスを漉し搾り出しています。甘さはサトウキビの粗糖だけ。国産レモン果汁のさわやかな風味でありながら辛さしつかりの濃縮タイプ。お好みで4〜5倍に薄めてお召し上がりください。炭酸で割ってジンジャーエールに。ヨーグルトやパンケーキにかけても◎。



●お届け内容：250ml×2本

7 高島とんちゃん

こつり赤味噌ダレをあつさり鶏肉にまぶした滋賀県高島市のローカルフード。高島市でとんちゃんを扱う鶏肉店の中でも、鳥中は昭和36年創業の老舗。鶏なのにとんちゃん!?という物珍しさもあり、ここ最近多くのメディアにも取り上げられ知名度が上がってきている。



●お届け内容：高島とんちゃん 500g×2
合計1kg・レシピ集

冷凍便 メーカー直送

8 純米吟醸酒「貴仙寿吉兆」

純米吟醸「貴仙寿吉兆」。口に入れた時の含み香が際立ち、キレのある男性的な酒と言えます。後味すっきりとした飲み口が和食は勿論のこと、油っこい肉料理などにも良く合います。



●お届け内容：720ml

9 新杵堂和シヨコラ

寒天を使った新感覚のチョコレート。お口に広がるチョコレートのリッチな風味と、寒天が生みだすしっとりけるような口溶け。濃厚な和シヨコラを1.5cm角にし、二口で食べやすいサイズに仕上げました。



●お届け内容：1箱(24個入り) 冷凍便 メーカー直送

※対象商品及びセット内容は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

24

ポイントコース

1 日比谷松本楼 厳選美食カレー！ スープセット

明治36年創業の日比谷松本楼がつくる、厳選したカレーとスープのセット。



クラムチャウダー

あざり、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、ベーコンを贅沢に使用した毎日でも食べたくなるクラムチャウダースープです。



ミネストローネ

イタリア産の完熟トマトをベースに野菜の旨味を引き出し、加えたハーブが食欲をそそります。満足感のあるミネストローネスープです。



えびのビスク

トマトの酸味、野菜の甘味、えびの旨味、生クリームのコクを絶妙にブレンド。白ワインを加えたリッチ感のあるえびのビスクスープです。



キーマカレー

11種の野菜と、ガラムマサラ・カルダモンなどをふんだんに使用したインド伝統の、スパイシーで香り高いひき肉入りカレーです。



完熟トマトチキンカレー

完熟トマトの爽やかな酸味とクリームの濃厚さに野菜と鶏肉の旨味がマッチした、赤ワインの香り高いカレーです。



シーフードカレー

4種の魚介を使用し、イタリア産ホールトマトをベースにアメリカヌソースとカレーソースをブレンドした地中海風のカレーです。

●お届け内容：厳選美食キーマカレー 180g、厳選美食シーフードカレー 180g、厳選美食完熟トマトチキンカレー 180g、厳選美食えびのビスク 160g、厳選美食クラムチャウダー 150g、厳選美食ミネストローネ 150g 各1個 6個入り化粧箱

2 数の子とホタテの松前漬けセット

吟味した数の子と国産ホタテを贅沢に使い、松前漬けにしました。がらめ昆布やすめの旨味を、淡泊調理で素材の良さを活かしながらじっくりと漬け込みました。数の子の菌触り、昆布の粘り、すめの甘味、ホタテの弾力などが絡み合った絶妙なハーモニーをお楽しみください。



●お届け内容：数の子松前漬 400g、ホタテ松前漬 300g 冷凍便 メーカー直送

3 老舗洋食の味わい深き ビーフハヤシ 5袋セット

野菜が溶け込んだほどよい酸味とビーフの旨みが合わさったコク。昔ながらの洋食屋で提供されていたハヤシライスにイメージを継いで、食べても美味しい「ビーフハヤシ」。



●お届け内容：180g×5袋 冷凍便 メーカー直送

4 国産牛ハンバーグ

お肉の旨みを凝縮/食べれば納得/柔らかくしてジュューシーで、お肉の味わいとたまねぎの甘みが絶妙です。口に入れば、良質な肉汁と旨味があふれ出てきます。国産牛を使うことにより、ジュューシーでまろやかな味わいに仕上がっています。特製デミグラスソースによってさらに美味しく召し上がれます。



●お届け内容：ハンバーグ 120g、ハンバーグソース 15g、各10個

冷凍便 メーカー直送

※対象商品及びセット内容は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

※盛り付けイメージです。

5 リストランテマツサ

ナポリ風ピッツァ5枚セット

恵比寿のイタリアン・リストランテマツサ監修の贅沢なピッツァセット。ミミはもちもち、外はパリパリとするナポリ風クラストに、チーズ数種に黒トリュフを使ったピッツァ。赤ワインエキスを使用し、ピリッとスパイシーに仕上げたポロネーゼソースのピッツァ。バジルの香りにこだわったマルゲリータピッツァの3種類。



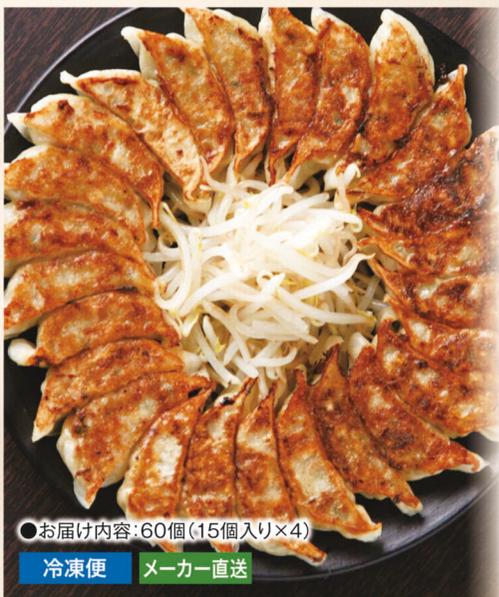
●お届け内容：マルゲリータピッツァ 205g・ポロネーゼのピッツァ 204g×各2枚、黒トリュフと4種のチーズのピッツァ 185g×1枚（8インチ） 合計5枚

冷凍便

メーカー直送

6 特選浜松餃子

全国的な知名度を誇る「浜松餃子」。厳選素材を用いた、野菜たっぷり、にんにく控え目、手作り餃子。お口に入れば、野菜の甘味が口いっぱいにシユワッと広がる逸品です。



●お届け内容：60個（15個入り×4）

冷凍便

メーカー直送

7 八天堂くりーむパン12個セット

八天堂の代名詞でもある「くりーむパン」の5種詰め合わせ。柔らかくって、頬張るとしっとりふわわり。程よい甘さのクリームもたっぷり。何度食べてもはっとする、とろける食感。是非ご賞味ください。



生クリーム増量
生クリーム&カスタード

チョコレート

北海道産
小豆使用
小倉

福岡県産
八女茶使用
抹茶

純生クリーム入り
カスタード

●お届け内容：カスタード×4個、生クリーム&カスタード・抹茶・チョコレート・小倉×各2個

冷凍便

メーカー直送

8 北海道産真ほっけ干物4枚セット

北海道の干物の代表的な魚のひとつホッケ。その中でも上品な脂で旨味の強い真ホッケを開いて干し、旨味を凝縮しました。炙ると皮の下にある脂がジュワッと染み出てきます。深い味わいと、ホクホクの身をお楽しみいただけます。お好みで大根おろしを添えるのもおすすめです。



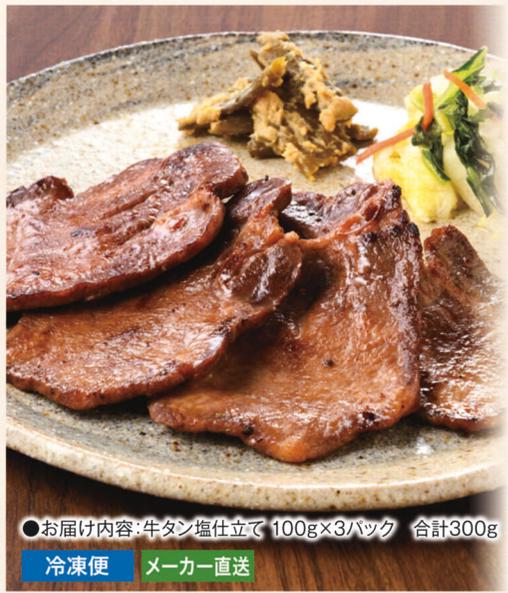
●お届け内容：約200g×2枚入り×2セット 合計4枚

冷凍便

メーカー直送

9 牛タン塩仕立て 3パックセット

仙台名物の牛タンを、ご家庭でも焼きやすいように約4mmほどにカットしてお届け。調味加工してありますので、フライパンなどで焼くだけで美味しい牛タンがいただけます。



●お届け内容：牛タン塩仕立て 100g×3パック 合計300g

冷凍便

メーカー直送

10 むぎさ 笹の薫り (9種9個人)

奈良県吉野の名産、柿の葉寿司で知られる名店「むぎさ」がそのノウハウをベースに、関西の寿司文化「蒸し寿司」をアレンジしてつくりました。あなご、うなぎ、ほたて、たい、焼きさば、さけなど、9種類の具材のお寿司を一つずつ笹の葉で包んだ逸品。

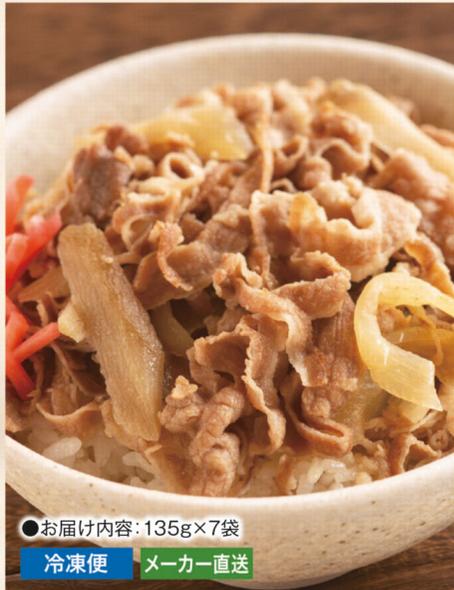


●お届け内容: 蒸しちらし(焼き鮭、山菜と鶏、あなご)各1個、蒸しずし(ほたて、たい、焼きさば、あなご、さけ、うなぎ)各1個

冷凍便 メーカー直送

11 日本料理 寺田監修 国産牛の牛丼

日本料理らしく具材に国産たまねぎと牛蒡を使用した脂身少ないの牛丼の素。湯煎してあたたかな飯にかけただけで、美味しく召し上がれます。日本料理の技を用いて、出汁にこだわり、うま味調味料は不使用でありながら、特製の大窯でじっくりと煮込むことで芯まで味をしみこませ、優しい味わいに仕上げました。



●お届け内容: 135g×7袋

冷凍便 メーカー直送

12 四川飯店監修 大エビチリ酢豚セット

赤坂「四川飯店」の看板メニュー。弾力感があってプリプリなエビに、仕上げに溶き卵を加えて、ピリ辛ながらもマイルドなエビチリと、柔らかな豚肉に、彩り豊かな5種類の野菜入りのまるやかな酢豚です。



●お届け内容: 大エビチリソース 150g×3パック、酢豚 150g×2パック 合計750g

冷凍便 メーカー直送

13 大分県産どんこ椎茸(無選別)

原木を使った昔ながらの自然まかせの栽培で約2年かけて育てた後乾燥させた、大分県産のどんこ椎茸。原木栽培されたものをじっくり乾燥させることで、旨みを凝縮させているので、「味も「香りも」食感も別格です!」



●お届け内容: 320g 無選別

14 ご当地有名店のラーメンセット

全国のご当地有名店のラーメンをセットにいたしました。魚介や豚骨をベースにした醤油、こってり味噌、あっさりとした塩、濃厚な豚骨など、各店自慢のスープと、それに合わせたこだわりの麺。ご当地ならではの個性豊かなラーメンをお楽しみください。



●お届け内容: 横浜ラーメン吉村家 3食、千葉・松戸中華蕎麦とみ田 つけそば 3食、博多ラーメン秀ちゃん 3食、北海道四大ラーメン(札幌の名店桑名、旭川らうめん青葉、函館麺や一文字、釧路ラーメン河むら)各1食、各1箱

15 エダムチーズケーキ & プリン3種セット

「シスターズエダムチーズケーキ1ホール」北海道でひとつひとつ手作りでしたケーキ。北海道の素材にこだわった半熟タイプの新食感。
「シスターズプリン3種」北海道の卵、牛乳、砂糖を使ったこだわりのプリン。濃厚な口当たりを3種類の味でお楽しみください。



お申込み期限
2025
9/24
必着

●お届け内容:シスターズ エダムチーズケーキ 1ホール(4号サイズ)、シスターズ プリン 各1個(カフェキャラメルラテ、クリームチーズ、カスタード) **冷凍便** **メーカー直送**

16 銀座京橋 レロジェ エグニスキロールアイス8種

一つ一つ手作業でトッピングした8種類のバラエティ豊かな彩りと味を楽しめる人気のアイスギフトです。フランス国家最優秀職人章「M.O.F」受賞の女性天才シェフ、アンドレロジェ監修。



チョコバナナ
バナナとチョコアイスの組み合わせ。ホイップクリームとチョコチップが美味しさを引き立てる。

ストロベリー
いちごミルクアイスにいちごの果肉とラズベリーをトッピング。いちご感あふれる甘酸っぱいアイス。

チョコオレンジ
ほろ苦く爽やかなオレンジと優しい甘さのチョコレートアイスが奏でる。ちょっぴり大人のフレーバー。

マンゴーサンデー
マンゴーシャーベットにマンゴーソースと果肉をトッピング。まるで太陽のような鮮やかさと濃厚な甘さ。

バニラ&ストロベリー
バニラアイスにいちごホイップクリームが絡み合う、なめらかなアイス。

バニラ&ブルーベリー
なめらかなバニラアイスに、ブルーベリーの果肉とビスケットの食感が絡み合う。

キャラメル&クランチ
香ばしいキャラメルアイスにホイップクリームとクランチ、チョコソースの相性抜群の組み合わせ。

ダブルベリー
いちごミルクアイスに、酸味のあるラズベリーソース、赤すぐりをトッピング。

●お届け内容:ダブルベリー、ストロベリー、バニラ&ブルーベリー、バニラ&ストロベリー、チョコバナナ、マンゴーサンデー、チョコオレンジ、キャラメル&クランチ 各105ml×各1 (合計8個) **冷凍便** **メーカー直送**



17 シスターズ ロールケーキ2本セット

北海道産の食材にこだわり、北海道の新鮮な牛乳と十勝産の生クリームを贅沢に使用したロールケーキ。日本最北端の酒造「国稀酒造」の酒粕を含ませたロールケーキは、風味豊かでしっとりまるでやかで口の中で溶ける食感です。素材にこだわり、日本独自の酒粕を練りこむことによって、栄養価にもこだわったスイーツです。



●お届け内容:約250g×2本 **冷凍便** **メーカー直送**

18 あまおうチーズケーキ

他にはないあまおうの配合比率!母農園にしかできない贅沢チーズケーキ。有機質肥料にこだわり「美味しさ、嬉しさ」を感じていただけるように、丁寧に母を育てています。ニュージランド産の高級クリームチーズにもこだわりました。あまおう農家にしか作れないあまおうをふんだんに使用したチーズケーキです。



●お届け内容:約380g **冷凍便** **メーカー直送**

30

ポイントコース

1 宮崎牛 ローストビーフ

宮崎牛を肉の石川が焼き上げた自信作。宮崎牛のローストビーフです。創業以来30年以上に渡り安全・安心な牛肉を提供し続ける「肉の石川」がその目利きの目で選び技と真心得て焼き上げた自信作です。

●お届け内容：宮崎牛ローストビーフ(もも肉) 300g、ローストビーフソース 90g

冷凍便

メーカー直送

2 飛騨牛すき焼き用

飛騨牛はコクと旨みがあり、やわらかくとろけるような肉質が特徴の牛肉です。その中でも、赤身肉は肉の旨みや食べ応えを満喫できるだけでなく、さっぱりと味わえ、女性や中高年の方やヘルシー志向の方などから人気が高く注目度が高い商品となります。

●お届け内容：飛騨牛スライス(もも・肩) 350g、牛脂

冷凍便

メーカー直送

3 アロマプレスカパスタペンネセット

銀座の本格イタリアン「アロマプレスカ銀座」の原田慎次シェフ監修。4種類のパスタをセットにしました。

ペンネアラビアータ

にんにくと赤唐辛子を入れて香りを引き出したオリーブオイルに、フレッシュバジルとアロマプレスカ特製のトマトソースを加え、辛みの効いたトマトソースに仕上げました。

野菜とベーコンのナボレターナ

ベーコン、セロリ、玉ねぎ、にんじん、にんにくをローリエと一緒に炒め、ホールトマト、オレガノ等の調味料を加えてじっくり煮込み、ペースト状にすることで滑らかな彩りの綺麗な風味豊かな野菜ペースのアロマプレスカ風ナボレターナソースです。

●お届け内容：ペンネアラビアータ 280g、ミートソーススパゲティ 310g、野菜とベーコンのナボレターナ 310g、海老のクリームソースペンネ 280g 各1袋 計4袋

冷凍便

メーカー直送

ミートソーススパゲティ

ミートソースは牛肉の薄切り肉を使用することで、フツフツ感を無くし、ふんわりとした食感に仕上げ、玉ねぎ、トマト、パルメザンチーズもふんだんに使用したワンランク上のアロマプレスカオリジナルミートソースになっています。

海老のクリームソースペンネ

大きめの海老をバターでソテーし、海老のふりふりの食感を残しました。ブランドーと乳製品のクリームを加えて、少し煮詰めることにより旨味の効いたソースに仕上げました。

※対象商品及びセット内容は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

※盛り付けイメージです。

4 サイモンキムチ

ノルウェー産のサイモントラウトを丁寧に処理し、特製のキムチベースで仕上げた刺身感覚で食べられる一品となります。サイモンは刺身用として使用される鮮度が良いものを使用。脂がのつて濃厚な味わいの特徴です。更にキムチに欠かせない辛みは、豆板醤と2種類の唐辛子をブレンドし、まろやかかつ深みのある辛さに仕上げております。



●お届け内容:200g×3パック 冷凍便 メーカー直送

5 鈴なり 本格肉惣菜5種セット

新宿荒木町にある割烹「季旬 鈴なり」。細かい工夫が凝らされた料理は美味しさだけではなく、楽しみも与えてくれるお店です。ご主人の村田明彦の監修した和食お肉惣菜5種をセットにしました。湯煎するだけで本格的な割烹料理が楽しめます。



【国産豚ロースつけ焼きゆず風味】

【国産豚ロースの西京焼き】

【国産鶏の西京焼き】

【国産豚の角煮】

【国産鶏の佃煮】

●お届け内容:国産豚ロースつけ焼きゆず風味 80g、国産豚ロース西京焼き 80g、国産豚の角煮 150g、国産鶏の西京焼き 70g、国産鶏の佃煮 70g

冷凍便 メーカー直送

※対象商品及びセット内容は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

35

ポイントコース

1 浜名湖・浜松うなぎ蒲焼セット

厳選した浜松・浜名湖こだわりのうなぎを使用しています。温暖な気候と豊富な水によって育てられた、身質がとてつもないうなぎです。素材の旨味を引き出すために、タレ作りから焼き、蒸しにこだわり、丹精こめて作り上げました。香ばしい香りと、とろけるような食感をどうぞご賞味ください。

●お届け内容：うなぎ蒲焼 約110g×3、粉末お吸い物×3袋、特選蒲焼のタレ 10ml×3、山椒×3袋

冷凍便

メーカー直送

2 会津ブランド産品認定馬刺しセット

牧場での肥育から加工、発送まで一貫して取り行うから鮮度の良い馬刺しをご提供できます。会津ブランド認定の国産馬刺しを是非ご賞味ください。付属の辛みそをお醤油で溶いて食べれば馬刺し本来の肉の旨みが口に広がります。

国産馬刺しタタキ

国産馬刺しモモ

●お届け内容：国産馬刺しモモ 100g×2、国産馬刺しタタキ 100g×2、馬刺しの辛みそタレ 6g×4

冷凍便

メーカー直送

※対象商品及びセット内容は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

※盛り付けイメージです。

3 厳選旨いもの7種セット



「鮭匠ひろ吉塩引鮭」冷風に晒して熟成させ、鮭本来の味が凝縮された深い味わい。
 「鮭匠ひろ吉鮭の焼漬」二度白焼きにして、特製タレに一晩漬けた逸品です。
 「いか一夜干し(甘口塩いか)」じっくり低温熟成乾燥させた国産すめいか。柔らかな焼き上がりです。
 「いか丸干し」嚼むほどに広がるいかの旨みととろけるわたの苦味がお酒の肴にぴったり。
 「くじらの味噌漬」塩皮くじらをポイントして塩抜きし、越後味噌で味付けしました。
 「かんずり明太子」柚子や桃、塩などで発酵させた「かんずり」で漬けた明太子です。
 「こく旨みそいか」深みのある美味しい味付けと味噌といかの食感がマッチした逸品です。

●お届け内容: 鮭匠ひろ吉「塩引鮭」約60g×2切、鮭匠ひろ吉「鮭の焼漬」約50g×2切、いか一夜干し(甘口塩いか) 2枚入り(約240g)、いか丸干し 3尾入り(約160g)、くじらの味噌漬 5枚×1袋、かんずり明太子 約80g×1瓶、こく旨みそいか 約150g×1袋

冷凍便 メーカー直送

4 千歳にくやまハムギフトセット



北海道産豚肉の美味しさをそのまま伝えるをコンセプトに、職人が昔ながらの手作り製法(本物の炭火を使い遠赤外線効果で旨味を引き立たせる乾燥法と、直火式で燻煙し芳醇なスモークの香りを付ける燻煙法を組み合わせた「直火式炭火燻煙製法」で丁寧に造り上げています。炭火を使い遠赤外線効果で、肉本来の旨みをつくると引き立たせます。

●お届け内容: ロースハムスライス 100g、モモハムスライス 100g、ベーコンブロック 300g、アラビキウイナー 125g、行者にくウイナー 125g、あらびきフランク 160g、チーズフランク 160g、骨付きフランク 80g×3

冷凍便 メーカー直送

※対象商品及びセット内容は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

45

ポイントコース

1 山口県産とらふぐ刺身と天然まぶぐ鍋セット

割烹料理店の熟練の板前によるポリユリムたっぷりのコリスとなっており、人気の品をセットにしました。『オリジナルふぐ皮つまれ』も付いて、ますます急速冷凍と真空パック技術によって、獲れたてのふぐがご家庭で楽しめます！

●お届け内容：鍋用アラ 200g、鍋用切り身 200g、ふぐ皮ツミレ 16個、刺身 25g×2、皮湯引き 15g×2、ふぐヒレ 3枚、赤おろし 3g×4、ポン酢 12g×4

冷凍便

メーカー直送

2 宮崎牛ステーキ

250g×2枚

3 宮崎牛スライス

500g

全国和牛能力共進会において、団体賞で大会史上初の2連覇を達成した宮崎牛。厳選された宮崎県産黒毛和牛のどっしりとした重量感のあるステーキと、すき焼きなど用にスライスの2種類をご用意いたしました。深い味わいをお楽しみください。

●お届け内容：【②宮崎牛ステーキ】250g×2枚

冷凍便

メーカー直送

●お届け内容：【③宮崎牛スライス】500g

※対象商品及びセット内容は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

※盛り付けイメージです。

4 金目鯛の姿煮

創業400余年の小田原 鮑屋の金目鯛姿煮です。鮮度のよい大ぶりの国産金目鯛を厳選し、一尾丸ごと煮付けました。身は柔らかくふわふわです。職人がこだわり抜いた甘だれがたまらなく美味しいです。



●お届け内容: 金目鯛姿煮 4尾 冷凍便 メーカー直送

5 ブワイガニ脚爪セット

生ブワイガニ脚肉300gとポイルスワイガニ爪肉500gをセットにしました。脚肉は生冷凍(要加熱なので解凍後カニしゃぶやてんぷら、バター焼きなどがおすすぬ。カニ爪はポイルされているので、解凍後そのままお召し上がりいただけます。殻は切り込みが入っていて簡単に剥けます。合計で800gありますので家族全員でお楽しみいただけます。



●お届け内容: 殻剥き生ズワイガニ脚肉 300g(10~20本)、ポイルスワイガニ爪肉 500g(18~25個) 冷凍便 メーカー直送

※対象商品及びセット内容は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

1 高級本枯節 本格鰹節削り器

【本枯節・雄節・雌節（1対）】
手削りで削った鰹削り節は美味しく、贅沢なひと時を味わえます。体内で作ることのできない必須アミノ酸が含まれています。カビ付け工程を経て熟成させたこの鰹節は、本枯節（ほんかれぶし）と呼ばれる発酵食品の仲間です。タンパク質、ミネラル類、ビタミンD、ビタミンB₁、B₂、DHA等重要な栄養素が含まれています。



【鰹節削り器】サイズ 外箱 286×110×125mm
材質 外箱 桐 鉋台 白樫 SK 鉋古式鍛造

どしりとした本格派。質実剛健な本格の高級桐製鰹節削り器です。新潟県三条市で製造。外箱に使用している桐材は害虫を寄せ付けない特徴があり、鉋台（白樫）は材質が堅いので古くから建築材などにも使われ、鰹節との摩擦による鉋台の摩耗も少なく長持ちします。

美味しいかつお節の削り方

鰹節削り器の刃は、たいへん鋭利にできています。削る際は、手や体を引っかけたりしないよう十分に注意して使用してください。

1 削るタイミングは？

削りたてのかつお節は香りと旨味が非常に良いですが、そのままにしておくと、徐々に香りと風味が損なわれていきます。お料理やお召し上がり直前に削るのがコツです。薬味などで使用する場合、必要な分量だけを削るようにしましょう。



2 枯れ節のカビは？

枯れ節の表面には、熟成のためにカビが人工的につけられています。気になる方は、固く絞った濡れふきんで拭き取るか、ブラシなどで払い除いてください。かつお節は水にぬれると風味が落ちやすくなります。丸洗いなどはしないでください。



3 かつお節の向きを見極める

かつお節には節の目があり、これを無視して逆目（反対側）から削ると、きれいに削れずに粉になってしまう。一般的なかつお枯れ節の場合、尾側に皮を残してあります。また、頭側は下図の様に独特の形状をしています。お手元のかつお節の頭側と尾側がどちらなのかをしっかりと確認しておきましょう。



4 かつお節の握り方

かつお節の尾側をななめ前に立てて、刃にやや押し付けながら押し出すように削っていきます。ポイントは皮の付いている面が側面にくるように握ってください。こうするとかつお節の目に合いやすくなります。



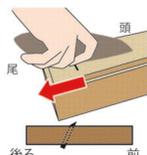
5 かつお節の目に合わせる

脂肪だつたところ
血合い
頭・尾の向きが合っていないと、脂肪や血合いの多い部分は削りにくくなったり、ぼろぼろと粉になりやすくなるので注意してください。身の部分がうまく削れだすとカシュッカシュッと軽高い音が出るようになります。



6 引いて削る場合

一般的には押して削るほうが、力も入れやすく削りやすいですが、かつお節が小さくなって削りにくい場合や、押して削るのがどうしても苦手という方には、引いて削るのをおすすめします。引き削りの場合は、削り手の立ち位置が逆になります。



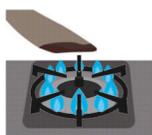
7 どんな風に削れるか？

削りはじめのかつお節は、削れる面が狭いため、どうしても粉のように細かく削れてしまいますが、削っていくにしたがって面が広くなり、削り節も大きく削れます。削り節が極端に丸まってしまう場合は、かんなの刃が出すぎている恐れがあります。



8 かたくて削りにくい時は

冷蔵庫の中や、冬場などは空気が乾いていて、かつお節も必要以上に乾燥してしまうことがあります。するとかつお節が硬くなり、とても削りにくくなります。そういうときは、ガスコンロなどで削り面を軽く温めると軟らかくなり、削りやすくなります。



9 かつお節の保存方法

削ったあと、かつお節を保存するときは、湿気が少なく風通しのいい場所に置くなり、ラップやジッパー付きのポリ袋などで密封してから冷蔵庫に入れてください。

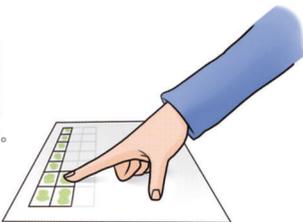


健康ポイントのお申し込み方法

対象ポイント



※上記シール以外は無効です。



① 対象商品のパッケージには、ポイントシールがついています。

② ポイント部分を専用台紙に貼って集めてください。

③ ご希望の商品をお選びください。
※カタログは季節毎に更新しています。



封をしたら完成!!



④ 応募台紙の部分を切り離してください。応募台紙にもれなく必要事項をご記入ください。

⑤ お手持ちの封筒にお申し込み先住所を記入して、応募台紙を入れてください。

⑥ 切手をお貼りいただき、ご投函ください。

⑦ 商品をお届けします。

応募台紙が無くなった方は、
<https://d-tv.shop/k-p>
からもダウンロードできます。

健康ポイントお申し込み先

〒144-0051 東京都大田区西蒲田7丁目25-7

ダイレクトテレショップ「健康ポイント」係行

ご応募に関するご注意

- ① 対象商品及びセット内容は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。
- ② 応募台紙は「健康ポイント」の商品交換専用ですので通常のご注文等にはご利用できません。
- ③ 応募項目に不備がある場合のご応募は無効とさせていただきます。
- ④ 専用応募台紙以外でのご応募はできません。
- ⑤ ご応募いただいたポイントがご希望のコースに満たない場合無効となりますのでご注意ください。
- ⑥ ご応募いただいたポイントがご希望のコースを上回っている場合、超過分のポイントはご返却できません。予めご了承ください。
- ⑦ ご応募後の商品の変更は出来ませんので、予めご了承ください。
- ⑧ 商品のお届けは、応募台紙の到着確認後3週間前後となります。(混雑時には、1ヶ月以上かかる場合もございます)
※日時のご指定は出来ません。予めご了承ください。
- ⑨ 対象商品に当社の責による不足、欠陥などがございましたら交換させていただきます。
- ⑩ お客様の住所・転居先不明等で商品をお届けできない場合は無効となります。
- ⑪ ポイントを紛失された場合無効となります。再発行はいたしかねますので大切に保管してください。
- ⑫ ご応募いただいた応募台紙・ポイントシールはご返却できません。
- ⑬ 未成年者への酒類の贈呈はいたしません。
- ⑭ 購入者の方がお申し込みください。

健康ポイントに関するお問い合わせ

カスタマー
サービスセンター



0120-449-300

受付時間
9:00~18:00(祝日は休み)

下記をれなくご記入ください

※お酒をご希望の方は、下欄「生年月日」を必ずご記入ください。20歳以上の方に限ります。

フリガナ	生年月日	年代	性別	お電話番号
お名前	大・昭・平 年 月 日	代	男・女	— —
ご住所	〒 — — — — — 都 道 府 県			お客様番号 (お買上票に記載)

愛飲者としての広告取材や新商品のモニターなど、広告の制作にご協力いただける方はチェックを入れてください。
※チェックを入れていただいた方には、後日ご連絡をさせていただく場合がございます。

【個人情報のお取り扱いについて】

※お客様の個人情報は、商品の発送・アフターサポート、各種サービス・商品情報のご案内のために利用致します。詳しくは弊社HPをご覧ください。



切り取り線



健康ポイント 応募台紙

お届け商品に付いているポイントを枠内に1枚ずつ貼ってください。

健康ポイント 1 ポイント	健康ポイント 2 ポイント	健康ポイント 3 ポイント	健康ポイント 4 ポイント	健康ポイント 5 ポイント	健康ポイント 6 ポイント	健康ポイント 7 ポイント
健康ポイント 8 ポイント	健康ポイント 9 ポイント	健康ポイント 10 ポイント	健康ポイント 11 ポイント	健康ポイント 12 ポイント	健康ポイント 13 ポイント	健康ポイント 14 ポイント
健康ポイント 15 ポイント	健康ポイント 16 ポイント	健康ポイント 17 ポイント	健康ポイント 18 ポイント	健康ポイント 19 ポイント	健康ポイント 20 ポイント	健康ポイント 21 ポイント
健康ポイント 22 ポイント	健康ポイント 23 ポイント	健康ポイント 24 ポイント	健康ポイント 25 ポイント	健康ポイント 26 ポイント	健康ポイント 27 ポイント	健康ポイント 28 ポイント
健康ポイント 29 ポイント	健康ポイント 30 ポイント	健康ポイント 31 ポイント	健康ポイント 32 ポイント	健康ポイント 33 ポイント	健康ポイント 34 ポイント	健康ポイント 35 ポイント
健康ポイント 36 ポイント	健康ポイント 37 ポイント	健康ポイント 38 ポイント	健康ポイント 39 ポイント	健康ポイント 40 ポイント	健康ポイント 41 ポイント	健康ポイント 42 ポイント
健康ポイント 43 ポイント	健康ポイント 44 ポイント	健康ポイント 45 ポイント	健康ポイント 46 ポイント	健康ポイント 47 ポイント	健康ポイント 48 ポイント	健康ポイント 49 ポイント
健康ポイント 50 ポイント	健康ポイント 51 ポイント	健康ポイント 52 ポイント	健康ポイント 53 ポイント	健康ポイント 54 ポイント	健康ポイント 55 ポイント	

本号カタログ有効期限
2025/ **9/30** まで
※必着

お申し込みの際は、
最新のカタログから
お選びください。

**対象
ポイント**



※上記シール以外は無効です。

ご希望商品をご記入ください。 ※お手持ちの合計ポイントに合わせてコースをお選びください。

コース名	商品番号	商品名	個数
ポイント コース			個
ポイント コース			個