

	商品名	商品紹介文
1	松阪牛焼肉 400g	見事な霜降り、とろけるようにやわらかな口当たりのとっても贅沢なお肉。ミディアムレアで焼いたお肉に塩だけつけて食べるのが、美食家の間でも逸品といわれております。もちろんタレでお召し上がりいただいても最高のお味です。
2	ボイルズワイガニ ハーフカット 400g	かにの女王と呼ばれるズワイガニ。食べやすいハーフカットでお届けします。繊細な甘みをお楽しみください。
3	静岡県産 クラウンマスクメロン 1玉	一樹一果手塩にかけた芸術品ともいえるマスクメロンです。気品のある網目の美しさと香り、そして甘みをお楽しみください。
4	関とら本店 ふく薄造り詰合せ	下関の職人が1枚1枚丁寧に菊の花のように盛り付けた真ふく霜降り刺身と真ふくたたき刺身のセットです。解凍するだけで簡単にお召上がりいただける、便利な個食タイプ。
5	銀座千疋屋 銀座ミルフィーユアイス 9個	チョコレートを敷いたパイ生地で濃厚なアイスクリーム・フルーツソースをサンドした、見た目も美しい銀座千疋屋オリジナルのミルフィーユアイスです。
6	さくらポークモモしゃぶしゃぶ 350g	四日市畜産公社推奨の三重県産「さくらポーク」。その名の通り美しいさくら色をした肉質は、とてもジューシーで甘味があります。
7	芦屋 伊東屋 小籠包セット	やわらかくて旨み成分がたっぷり詰まった『鹿児島県産黒豚』を100%使用し、旨みを存分に味わっていただけるように黒豚を粗挽きに仕上げたたっぷり詰込みました。オイスターソースでコクを出し、にんにくをしっかり効かせた焼き小籠包です。
8	角煮家こじま フレンチ風角煮切り落とし	長崎の郷土料理のひとつ「角煮」。角煮専門店「角煮家こじま」が醤油と砂糖の和風の甘辛さに、洋風の濃厚な甘味のデミグラスソースを加えた新しい味わいの角煮に仕上げました。
9	KEY COFFEE監修 キリマンジャロコーヒーのティラミス	キリマンジャロコーヒー豆を微粉碎してシロップと天面に使い、ムースにはコーヒーの味わいに負けないコクのある北海道産マスカルポーネを配合してなめらかな味わいに仕上げました。甘さ控えめ、少しビターな大人のティラミスです。
10	レンジでできるお鍋を使わない麺セット 5袋	お鍋を使わず丼ぶりに麺とお湯を入れてレンジで温め、付属のつゆやスープを入れて出来上がり。手軽さだけでなく生麺を使用するなど味にもこだわりました。お好きな具材をトッピングしてお召しあがりください。