

北海道ギフト（土コース）

HOKKAIDO- pref

NIPPON
LOCAL FOOD
GIFT

好きなアイテムを1つお選びください。

雄大な自然と豊かな食文化が魅力の「北海道」。

広大な土地は「道央・道南・道北・道東」の4つの地域に分けられ、それぞれが特色ある食材の宝庫となっています。道東オホーツク海のズワイガニやホタテに、道南の豊かな大地で育まれたじゃがいもやお米など、北海道各地の味を楽しめるギフトをお届けします。

全16コース



自宅に届く
別海町産バターどら 8個入り
【北海道】ずっしり粒あんと…



自宅に届く
牛とるフレーク&プレミアムハンバーグセット
【十勝】舌の上でとろける極…



自宅に届く
北海道産牛ロース すき焼き・しゃぶしゃぶ用 400g
【十勝】北海道産牛ロースの…



自宅に届く
北海道産牛ロース・牛サガリ 焼肉用セット 400g
【十勝】北の大地で育った牛…



自宅に届く
鮭親子漬け 8個セット
【紋別】道民から愛されてい…



自宅に届く
オホーツク海産 浜ゆで毛がに 約400g
【紋別】地元で人気、甘み溢…



自宅に届く
ずわいがに姿塩ゆで 約600g
【紋別】「港町の味をそのまま…



自宅に届く
オホーツク海の味覚満載セット
【紋別】かに・いくら・帆立…



自宅に届く
オホーツク帆立紅白セット
【紋別】定番の「白玉」と貴…



自宅に届く
秋鮭・鱈いくら食べ比べセット
【紋別】海の宝石を贅沢に味…



自宅に届く
ナチュラルチーズ 9点セット
【清水】贅沢なひとときを彩…



自宅に届く
しほるアイスクリーム 18個セット
【土幌】北海道産生乳の濃厚…



自宅に届く
帯広・豚丼の具 10食セット
【帯広】香ばしさが食欲そそ…



自宅に届く
<季節の予約便>石狩鍋セット 3~4人前
【帯広】秋鮭と味噌のやさし…



自宅に届く
<季節の予約便>月形メロン「北の女王」2玉
【月形】北の大地が育んだ甘…



自宅に届く
月形町産なまつぼし 10kg
【月形】艶やかな甘みと粘り…



NIPPON LOCAL FOOD GIFT

別海町産バターどら 8個入り

お菓子・飲みもの | #GD-01638

【北海道】ずっしり粒あんと、とろけるバター。あんバター好きを虜にする「バタどら」

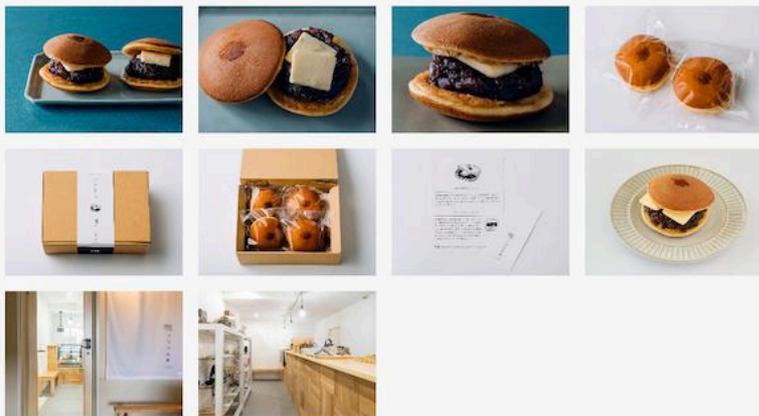
札幌から車で5時間半かかる、北海道東部、別海町にある小さなカフェ「コウシ茶寮」。

ここでは生乳生産量日本一を誇る別海町の地元乳製品を使ったスイーツが作られています。中でも、一番人気の看板商品は、愛らしいコウシ（子牛）の焼印が目を引く「バタどら」。

冷涼な別海地方で育った草を食べた牛から搾る牛乳から作られる、別海町産のバターを使用し、北海道産の粒あんとこれでもかと挟み込んだ、あんバター好きのための、あんバターどらやきです。持った瞬間“ずしり”と感じるその重さは、一般的などらやきの約1.5倍、130gという贅沢な1品です。

少し温める事でバターが溶け、粒あんに絡んでやみつきになるおいしさです。さらに生地もふわふわに。ボリュームたっぷりですが、食べ始めると止まらなくなり、ペロッと食べてしまうほどのおいしさです。

元酪農家でもあるコウシ茶寮 オーナーの田中さんは、「酪農という別海町の基幹産業を少しでも守りたい。そのために、全国、さらに世界中の方に別海町の乳製品を味わってもらいたい」という思いから、別海町の乳製品を使った商品開発を行っています。商品に込められたつくり手の想いととも、地域から届く味わいをお楽しみください。



グッズに含まれるもの

・バタどら 8個入り

賞味期限：発送日より30日

※解凍後は冷蔵庫で保管し、5日以内にお召し上がりください

配送温度帯：冷凍

アレルギー：小麦、卵、大豆、乳



NIPPON LOCAL FOOD GIFT

牛とろフレーク&プレミアムハンバーグセット

肉| #GD-01640

【十勝】舌の上でとろける極上の「牛とろ」

北海道十勝の大地から「十勝スロウフード」が特別な製法で作上げた「牛とろ」セットをお届けします。

牛とろフレーク：

北海道の雄大な土地で健康に育てられた牛の命を余すことなく活かしたいという思いから生まれた逸品。

牛特有の臭みがなく、さっぱりとした牛の旨みを感じられる味わいが特徴です。

厳選された部位を職人が丁寧に仕上げ、2011年からは加熱を一切行わない「非加熱食肉製品」として提供。

凍ったままアツアツのご飯に乗せたら「牛とろ丼」の完成。

舌の上でとろける食感と肉本来の旨みを、お好みで醤油やわさびと合わせてご堪能ください。

牛とろプレミアムハンバーグ：

添加物や砂糖、糖類を一切使わず、北海道産牛肉100%で仕上げたハンバーグ。

北海道の提携牧場でのびのびと育った牛の肉に十勝産の玉ねぎや卵を混ぜ、十勝の旨みを閉じ込めました。

味わい深く、溢れるジューシーな肉汁を堪能し、十勝に思いを馳せてみてはいかがでしょうか。

「十勝スロウフード」は命の恵みに感謝し、牛一頭の旨みを余すことなく味わうことを大切にしています。

『Born Free』の精神を掲げ、「いきものは生まれながらに自由であり、自然である」という考えのもと、美味しさはもちろん、口にすることで元気になれるエネルギーが詰まった製品を届けます。

『自分の子供にも安心して食べさせることができる』ことを理念に、素材の良さをそのまま生かし、お子様も安心して食べることができます。

創業以来変わらぬ理念を守り続ける、十勝スロウフードの牛肉をぜひお楽しみください。



グッズに含まれるもの

・牛とろフレーク 180g×2パック

・牛とろプレミアムハンバーグ 150g×2枚

賞味期限：出荷日より30日（セット内で最も短い賞味期限を表記しています。）

※「牛とろフレーク」は解凍せず、凍ったままご使用下さい。

配送温度帯：冷凍

アレルギー：小麦、卵、牛肉

NIPPON LOCAL FOOD GIFT

北海道産牛ロース すき焼き・しゃぶしゃぶ用 400g

肉 | #GD-01641

【十勝】北海道産牛ロースの極上の味わいをご自宅で

十勝の大地でのびのびと育った健康な牛の肉を使用した、高品質な肉質の「牛ロース」をお届けします。

牛ロースは適度なサシが入り、脂の甘みと赤身のうま味の両方を堪能できる部位。

職人のカット技術で牛肉をトリミングした後、スライスしたお肉を一枚一枚丁寧に並べ、冷凍庫で素早く冷凍することで、肉の細胞を壊さずに最高品質の味を維持しています。

しっかりとした食べ応えと満足感を味わえるこの商品は、すき焼きやしゃぶしゃぶに最適。

特別な食卓を彩る一品として、北海道の大自然が育んだ極上の牛ロースをぜひご堪能ください。

「十勝スロウフード」は命の恵みに感謝し、牛一頭の旨みを余すことなく味わうことを大切にしています。

『Born Free』の精神を掲げ、“いきものは生まれながらに自由であり、自然である”という考えのもと、美味しさはもちろん、口にするだけで元気になれるエネルギーが詰まった製品をお届けます。

『自分の子供にも安心して食べさせることができる』ことを理念に、素材の良さをそのまま生かし、お子様も安心して食べることができます。

創業以来変わらぬ理念を守り続ける、十勝スロウフードの牛肉をぜひお楽しみください。

グッズに含まれるもの

牛ロース すき焼き・しゃぶしゃぶ用 200g×2

賞味期限：出荷日より6ヶ月

配送温度帯：冷凍

アレルギー：牛肉





NIPPON LOCAL FOOD GIFT

北海道産牛ロース・牛サガリ 焼肉用セット 400g

肉| #GD-01642

**【十勝】北の大地で育った牛の旨みが溢れる極上の焼肉体験を
ご自宅で**

北海道の提携牧場で育った牛だけを使用した、焼肉におすすめな「牛ロース・牛サガリ」をお届けします。
厳選された部位は、お肉本来の旨味とジューシーさを存分に味わっていただけます。

北海道産牛ロース：

お肉本来の旨味を感じられる部位。とろけるような味わいながらも、噛みごたえのある厚さに仕上げ、ご自宅でもお店のような焼肉体験ができます。

北海道産牛サガリ：

牛の横隔膜（内臓肉）で、噛んだ瞬間に肉汁が溢れ出すのが特徴です。
肉厚で旨味が多く、適度な脂肪分と柔らかさを兼ね備えたジューシーな味わいが魅力。
塩胡椒やレモン、お好みのタレでさっぱりとお召し上がりください。

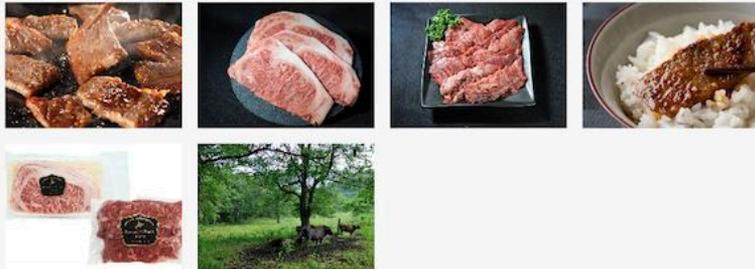
いつもの焼肉に彩りを添える、北海道の大自然が育んだ贅沢な味わいを感じられます。

「十勝スロウフード」は命の恵みに感謝し、牛一頭の旨みを余すことなく味わうことを大切にしています。

『Born Free』の精神を掲げ、“いきものは生まれながらに自由であり、自然である”という考えのもと、美味しさはもちろん、口にすることで元気になれるエネルギーが詰まった製品を届けます。

『自分の子供にも安心して食べさせることができる』ことを理念に、素材の良さをそのまま生かし、お子様も安心して食べることができます。

創業以来変わらぬ理念を守り続ける、十勝スロウフードの牛肉をぜひお楽しみください。



グッズに含まれるもの

・牛ロース 焼肉用 200g

・牛サガリ 焼肉用 200g

賞味期限：出荷日より6ヶ月（セット内で最も短い賞味期限を表記しています）

配送温度帯：冷凍

アレルギー：牛肉



NIPPON LOCAL FOOD GIFT

鮭親子漬け 8個セット

魚介 | #GD-01648

**【紋別】道民から愛されているルイベ漬け、鮭といくらの贅沢
ハーモニー**

日本有数の漁場でもあるオホーツク海に面する北海道紋別市から、漁師たちが丹精込めて育てた鮭と海道産のいくらを贅沢に和えた逸品、鮭親子漬けの8個セットをお届けします。

北海道で郷土料理として愛されている「ルイベ」。お刺身用に凍らせた生鮭は「ルイベ」と呼ばれ、このルイベにいくらを加えた「ルイベ漬け」は、プチプチとしたいくらの食感と魚醤入りの独自醤油ダレで味付けされた鮭が絶妙にマッチし、ごはんのお供やおつまみにも最適です。

ルイベの語源は、アイヌ語で“溶ける”を意味する「ル」と“食料”を意味する“イベ”を合わせた「ルイベ」に由来します。厳しい冬に備えて鮭を雪に埋めて凍らせ保存し、お刺身や鍋物として食べる文化が現代にも受け継がれています。今回お届けする商品は、必要な分だけ解凍すれば、いつでも新鮮な美味しさを楽しむことができます。

北海道の海の恵みとアイヌの知恵が詰まった逸品をぜひご堪能ください。



グッズに含まれるもの

・鮭親子漬け 150g × 8個

賞味期限：製造より1年

配送温度帯：冷凍

アレルギー：小麦・いくら・鮭・大豆



NIPPON LOCAL FOOD GIFT

オホーツク海産 浜ゆで毛がに 約400g

魚介 | #GD-01651

【紋別】地元で人気、甘み溢れる身と濃厚かにみそ

オホーツクの春を告げる海産物の代表格でもある毛がに。獲れたての毛がにを丁寧に茹で上げ、そのままの美味しさを閉じ込めました。毛がには、その濃厚な甘みと豊かな風味で地元でも大変人気があります。小ぶりながらも身とかにみそがぎっしりと詰まった毛がには、他のかにとは一線を画す美味しさです。

日本の最北端に位置するオホーツク海は、他の海域とは決定的に異なる点が1つあります。それは、真冬に海を覆い尽くす流氷の存在です。この流氷の影響で、オホーツク海は1月下旬から3月下旬頃まで漁が全くできません。しかし実はこの流氷の下では、栄養分が豊富な植物性プランクトンが大量に繁殖しているのです。

この流氷が春になり一気に溶け出すことで、オホーツク海は自然の恩恵をしっかりと受けた恵みの海へと変貌を遂げます。長い冬を越え、栄養分豊富なプランクトンをしっかりとその身に蓄えたオホーツク海産の毛がには、ギュッと締まった甘み溢れる身と濃厚なかにみそが詰まっており、一度食べると忘れられない味わいです

解凍してそのまま豪華な一品としてもよし、ほぐした身をサラダや鍋に加えても絶品です。さらに、食後のお楽しみは、かにみそと一緒に味わう甲羅酒。お好みの燗酒を甲羅に注いで、至福なひと時をお過ごしください。

グッズに含まれるもの

・毛がに（オホーツク海産）約400g

賞味期限：出荷より90日

配送温度帯：冷凍

アレルギー：かに

NIPPON LOCAL FOOD GIFT

ずわいがに姿塩ゆで 約600g

魚介 | #GD-01654

【紋別】「港町の味をそのまま味わってほしい」想いを込めて北海道紋別から全国へ

かに本来の味を楽しめるように、かにみそを含め完全無添加。獲れたての鮮度をそのままに、塩のみで茹で上げたずわいがにを、贅沢に一杯まるごとお届けします。

厳しく冷たい海で育まれたずわいがには、身の締まりが抜群。急速冷凍で鮮度を保ち、港町の美味しさをそのままご家庭にお届けします。塩だけの味付けだからこそ感じられるずわいがに本来の風味と甘み、濃厚なかにみその旨味を存分にお楽しみください。

「北海道・紋別の海の幸の本当のおいしさを、全国みなさんに楽しんでいただきたい」という想いを持つマルマ松本商店がおくる、紋別の漁師たちの家庭で親しまれてきた温かい晩ごはんの味わいをお楽しみください。

グッズに含まれるもの

・ずわいがに姿塩ゆで（北海道沖産またはロシア産）約600g

賞味期限：冷凍90日

配送温度帯：冷凍

アレルギー：かに・小麦・大豆・豚肉

NIPPON LOCAL FOOD GIFT

オホーツク海の味覚満載セット

魚介| #GD-01655

【紋別】かに・いくら・帆立 海の贅沢を味わう豪華3点セット

漁師の晩ごはんとして親しまれていた「甲羅めし」と「いくら醤油漬」、お刺身用の「オホーツク赤玉帆立」を詰め合わせた、北海道の海の恵みを堪能できる贅沢なセットです。

「北の漁師の晩ごはん」をコンセプトに、紋別の漁師たちの家庭で親しまれてきた温かい晩ごはんの味わいを大切に商品をお届けするマルマ松本商店。厳しい環境で育まれたオホーツクの海の幸を、ぜひご家庭でお楽しみください。

ずわいがに甲羅めし：

北海道沖産ずわいがにの身からとった出汁で炊き上げたごはんを、甲羅に詰め、ジューシーなほぐし身と棒肉をたっぷり乗せた甲羅めし。さらに、いくら醤油漬を加えることで「かにいくらめし」としても楽しむことができ、贅沢な味わいです。

いくら醤油漬：

鱈の卵を使用し、自然由来の魚醤ベースで味付けされています。鮭のいくらよりも少し小粒ですが、小粒な分、鮭の卵より甘みが強く濃厚なのが特徴です。皮が薄めなので、口の中に皮が残ることなく、なめらかな舌触りを楽しめることも人気の理由。北海道では「マスコ」「マスイクラ」とも呼ばれ、地元でも親しまれています。※鱈(カラフトマス)卵はアメリカ産またはロシア産です。

オホーツク赤玉帆立：

「赤玉帆立」は、にんじんやトマトと同じ色素「カロチノイド」を多く含むため、濃厚な味わいと鮮やかな色が特徴です。横にスライスせず、縦にぶつ切り、もしくはそのまま一口で召し上がってみてください。自然の中で育った筋肉質な繊維と帆立本来の甘みと濃厚な味わいを楽しめます。もちろん、バター焼きや炙りなど、さまざまな料理にもびったりです。



グッズに含まれるもの

- ・ずわいがに甲羅めし 120g × 2個
- ・鱈いくら醤油漬（アメリカ産またはロシア産）100g × 1個
- ・帆立玉冷 赤（北海道沖産）300g × 1袋

賞味期限：冷凍90日

配送温度帯：冷凍

アレルギー：いくら・小麦・大豆・鮭・かに



NIPPON LOCAL FOOD GIFT

オホーツク帆立紅白セット

魚介| #GD-01656

【紋別】定番の「白玉」と貴重な「赤玉」 縁起の良い紅白食べ比べ

北海道の自然が育んだ帆立の豊かな味わいを堪能できる「オホーツク帆立紅白セット」をお届けします。身締まりの良い「白玉帆立」と、旨味と甘味が自慢の希少な「赤玉帆立」の2種を食べ比べできるセットです。

「赤玉帆立」は、にんじんやトマトと同じ色素「カロチノイド」を多く含むため、濃厚な味わいと鮮やかな色が特徴です。どちらの帆立も、横にスライスせず、縦にぶつ切り、もしくはそのまま一口で召し上がってみてください。自然の中で育った筋肉質な繊維と帆立本来の甘みと濃厚な味わいを楽しめます。もちろん、バター焼きや炙りなど、さまざまな料理にもぴったりです。

オホーツク海や根室海峡で行われるほたて漁は、1年育てた稚貝を自然環境で2～4年間成長させます。海底の砂地を動き回って育った天然ものなので、身の締まりが良く、心地よい歯ごたえが特徴です。また、オホーツク海では、1～3月に流れてくる流水が春に溶け出すことで、栄養豊富な海へと変わります。この豊富な植物性プランクトンを食べて育つため、旨味と甘味が濃厚な帆立になります。

縁起の良い紅白セット、おもてなしや特別なひとときにごどうぞ。



グッズに含まれるもの

・ 帆立玉冷 赤（北海道沖産）300g

・ 帆立玉冷 白（北海道沖産）500g

賞味期限：冷凍90日

配送温度帯：冷凍

アレルギー：なし



NIPPON LOCAL FOOD GIFT

秋鮭・鱒いくら食べ比べセット

魚介| #GD-01657

【紋別】海の宝石を贅沢に味わう、秋鮭いくらと鱒いからの豪華共演

オホーツクの味覚を存分に楽しめる「秋鮭・鱒いくら食べ比べセット」。北海道紋別沖で水揚げされた秋鮭のみの鮭いからの白醤油漬けと、鱒（カラフトマス）のいくら醤油漬けの2種類のいくらを食べ比べできる贅沢なセットです。※

紋別産秋鮭いくら白醤油漬け：

北海道の秋を告げる海の恵み、「天然秋鮭」と「いくら」。美しい自然の中で育まれた秋鮭は、豊かな栄養を蓄えた身がしっかりとしており、脂ののりも抜群です。北海道紋別沖で獲れた新鮮な秋鮭の卵のみを厳選し、最良の素材を引き立てるべく、白醤油で漬け込んでいます。プチプチとした食感と濃厚な旨みの特徴で、一粒一粒が大きく、口の中で広がる自然な甘みをお楽しみいただけます。白醤油の優しい風味が、秋鮭いからの旨みを引き立てます。

鱒（カラフトマス）のいくら醤油漬け：

鱒の卵を使用し、自然由来の魚醤ベースで味付けされています。鮭のいくらよりも少し小粒ですが、小粒な分、鮭の卵より甘みが強く濃厚なのが特徴です。皮が薄めなので、口の中に皮が残ることなく、なめらかな舌触りを楽しむことも人気の理由。北海道では「マスコ」「マスイクラ」とも呼ばれ、地元でも親しまれています。

ご飯にたっぷりのせていくら丼に、手巻き寿司やサラダのトッピングとしても最適です。どんな料理にもぴったり合い、その美味しさで食卓を華やかに彩ります。冷凍保存が可能なので、必要な分だけ解凍していつでも新鮮な味わいを楽しめます。

ぜひ一度、北海道紋別産の秋鮭いくら白醤油漬けと鱒いくら醤油漬けの美味しさを食べ比べてみてください。ご家庭の食卓に、特別なひとときをお届けします。

※鱒(カラフトマス)卵はアメリカ産またはロシア産です。

グッズに含まれるもの

・鮭いくら白醤油漬（北海道紋別沖産）130g × 1個

・鱒いくら醤油漬（アメリカ産またはロシア産）100g × 3個

賞味期限：冷凍90日

配送温度帯：冷凍

アレルギー：いくら・小麦・大豆・鮭

NIPPON LOCAL FOOD GIFT

ナチュラルチーズ 9点セット

酒・おつまみ | #GD-01669

【清水】 贅沢なひとときを彩る、北海道十勝の本格チーズ

北海道十勝地方・清水町の広大な自然とおいしい水という恵まれた環境で育まれた牛たちのミルク。その高品質なミルクからつくられた、本格ナチュラルチーズをお届け。国産ナチュラルチーズの50%以上を生産する北海道十勝。その品質は世界大会や国内コンテストで金賞を受賞するほど。清水町で育まれた風味豊かで味わい深いチーズを、存分にお楽しみいただけます。

牛鐘（カウベル）：

第10回ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト審査員特別賞を受賞した「牛鐘（カウベル）」。はじめは優しい酸味が特徴だが、日を追うごとに熟成が進み、まるやかでコクのあるチーズに変化するので、「熟成」を楽しんでいただけます。食用の炭が加わった見た目のユニークさも魅力で、特別な日にぴったりです。

ラクレット：

溶かして楽しむのに最適なラクレットチーズ。パンにのせてオープンで焼いたり、ハンバーグに練り込んでとろける食感を楽しんだり、使い方は多彩。チーズの濃厚な風味が、食材を引き立て、食卓を華やかに演出します。

はおび（ゴーダタイプ）：

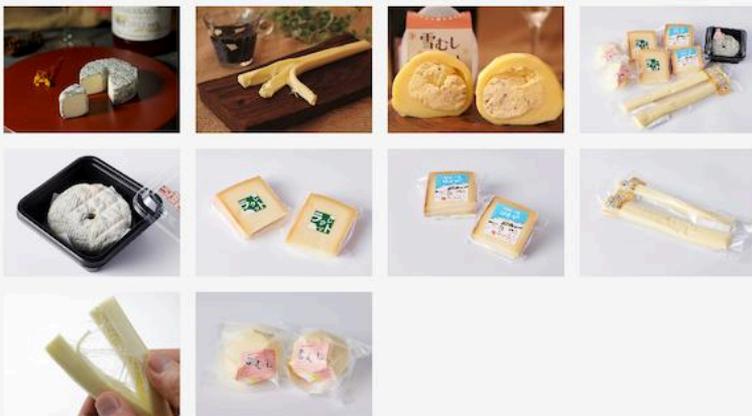
清水町羽帯（はおび）地域で育った牛たちのミルクを使用したゴーダタイプのチーズ。濃厚なミルクの風味とコクが特徴で、お酒のお供や軽いおやつとして最適。シンプルにそのまま味わっても美味しいですが、卵料理との相性は抜群です。

なが〜いチーズ（さけるタイプ）：

長さ約20センチのさけるチーズ。噛むほどにミルクの風味が広がり、ひと口大に切り分けてお子様のおやつや生ハムで巻いて晩酌のお供にぴったり。加熱すると溶けて伸びるので、肉巻きやピザトーストにもおすすめです。

雪むし：

ピリッとしたベッパークリームチーズを、もちもちのモッツァレラチーズで包んだ新食感のチーズ。クリーム大福のようなかわい目と一度食べるとクセになる味わいで、ワインをいただく日にぴったり。



グッズに含まれるもの

- ・カウベル ×1パック
- ・はおび(ゴーダタイプ) ×2パック
- ・ラクレット ×2パック
- ・北海道十勝ながいチーズ ×2パック
- ・雪むし ×2パック

賞味期限：出荷日より14日（セット内で最も短い賞味期限を表記しています。）

配送温度帯：冷蔵

アレルギー：乳



NIPPON LOCAL FOOD GIFT

しほろアイスクリーム 18個セット

お菓子・飲みもの | #GD-01674

【土幌】北海道産生乳の濃厚さと土幌町の味をそのままお届け

北海道産生乳を100%使用し、牛乳本来の優しい甘さとコクを活かしたミルクをベースに、北海道士幌町らしさにこだわったオリジナルフレーバーを詰め合わせてお届けします。味だけではなく、一つ一つ違うレトロでかわいいパッケージデザインも魅力です。

ミルク：

土幌産生乳100%使用。牛乳本来の優しい甘さとコクが感じられる、さっぱりとしたミルク味。昔懐かしい風味で、何度食べても飽きのこない定番のアイスです。

とうきび：

土幌町産のとうきびと生乳を贅沢に使用した珍しいとうきびアイス。十勝の寒暖差で育ったとうきびは甘さが抜群です。

生乳の優しい甘さの中にとungskibiのあまい香りとコクが特徴の一度食べたら病みつきになる濃厚な味わいです。

シーベリー：

日本では北海道の一部でしか栽培されていない、希少なシーベリーをふんだんに使用。「酒井ハスカップ園」で愛情たっぷり育てられた甘酸っぱいシーベリーが、土幌町産生乳と混ざり合い、爽やかな甘さが広がるアイスです。

カフェオレ：

道の駅ピア21しほろ内の「カフェ寛一」のデミタスコーヒーと土幌産生乳をミックスしたカフェオレ味。ミルクの甘さの中に、優しいほろ苦さが感じられる、昔懐かしい味わいが魅力です。

グッズに含まれるもの

・ミルク ×6個

・とうきび ×4個

・シーベリー ×4個

・カフェオレ ×4個

賞味期限：なし

配送温度帯：冷凍

アレルゲン：乳・卵



NIPPON LOCAL FOOD GIFT

帯広・豚丼の具 10食セット

肉| #GD-01690

【帯広】香ばしさが食欲そそる本場の豚丼をご自宅で

北海道・帯広で古くから愛されてきた郷土料理「豚丼」をご家庭で手軽に楽しめるセットをお届けします。

北海道産の豚肉を使用し、甘辛のタレが絶妙に絡み合った豚肉は、ご飯との相性抜群。肉の旨味を引き立てるロース肉とやわらかな食感のバラ肉、2種類を絶妙なバランスで配合し、旨味とジューシーさを兼ね備えた逸品です。

江戸屋の豚丼は程よい食感が楽しめるよう、ミリ単位で改良を重ね、絶妙な厚さに仕上げられました。

香ばしく炙った豚肉に特製の甘辛ダレがしっかり絡み、噛むたび口いっぱいに旨みが広がります。温めてご飯にのせるだけで、手軽に本格的な帯広の味を楽しむことができ、忙しい日やちょっと贅沢したい日におすすめです。

アツアツご飯に乗せて、心もお腹も満たされるひとときをお過ごしください。

グッズに含まれるもの

豚丼の具 135g×10袋

賞味期限：出荷日より冷凍90日

配送温度帯：冷凍

アレルギー：小麦、大豆、豚肉



NIPPON LOCAL FOOD GIFT

<季節の予約便>石狩鍋セット 3~4人前

魚介| #GD-01691

【帯広】秋鮭と味噌のやさしい味わいで温まる石狩鍋セット

雪国・北海道で冬の定番となっている郷土料理「石狩鍋」をご家庭で手軽に楽しめるセットにしてお届けします。

味噌ベースのまるやかな出汁に、秋鮭をメインにホタテ・甘エビなどの海鮮具材をたっぷりと詰め込みました。お好みの野菜を加えることでさらに華やかになり、体の芯から温まる優しい味わいをお楽しみいただけます。

石狩鍋は、北海道の石狩川河口にある石狩町から生まれた漁師料理。江戸時代からサケ漁が盛んに行われていた石狩地方では、大漁を祝う際に漁師たちが獲れたてのサケのぶつ切りやあらを味噌汁と共に鍋に入れ、ご褒美として楽しんだのが始まりとされています。

ご家族やご友人と、鍋を囲みながら北海道の風土を感じ、あたたかいひとときをお楽しみください。

グッズに含まれるもの

- ・ 鮭切身60g×12切れ
- ・ ボイル甘えび×12尾
- ・ ボイル帆立×18個
- ・ つまみ揚げ（カニ風味）×12個
- ・ 味噌鍋のタレ50g×4袋

賞味期限：出荷日より冷凍90日

配送温度帯：冷凍

アレルギー：小麦、乳、卵、えび、鮭、豚肉、牛肉、鶏肉、大豆、りんご、ごま



NIPPON LOCAL FOOD GIFT

<季節の予約便>月形メロン「北の女王」 2玉

野菜・豆・果物| #GD-01685

【月形】北の大地が育んだ甘美なメロンで至福のひとつときを

北海道・石狩平野に広がる豊かな土地、月形町から「北の女王」赤肉メロンをお届けします。

寒暖差の激しい気候と、扇状地に恵まれた土壌は、メロンの栽培に適しており、甘く濃厚な果実を育てます。50年以上にわたる果菜栽培の歴史を持つ月形町だからこそ生まれたこのメロンは、まさに自然の恵みを存分に受けた賜物です。

高い糖度とみずみずしさを誇る「北の女王」は、滑らかな舌触りと爽やかな風味、芳醇な香りが特徴。

常温で全体が柔らかくなり、香りが立ったころが食べごろです。食べる前に冷蔵庫で1～2時間冷やせば、より一層その美味しさが引き立ちます。

太陽の光をさんさんと浴びて育った月形町のメロンをお楽しみください。



グッズに含まれるもの

北の女王 ×2玉

賞味期限：食べ頃の目安や注意点については同封のガイドをご参照ください。

配送温度帯：冷蔵

アレルギー：なし



NIPPON LOCAL FOOD GIFT

月形町産ななつぼし 10kg

米・ごはんのおとも | #GD-01688

【月形】艶やかな甘みと粘りが自慢、特A米「ななつぼし」

北海道・石狩平野に広がる豊かな土地、月形町から特A米「ななつぼし」をお届けします。

月形町は樺戸連山と石狩川に囲まれた広大な田園地帯の肥沃な土地に恵まれ、米作りに最適な土地です。

「ななつぼし」は日本を代表する米どころ・北海道で最も多く栽培される人気品種。

艶やかな炊き上がり、程よい粘りとあっさりとした甘みがあり、ふっくらとした食感が口の中で広がります。その絶妙なバランスは、和食にも洋食にも合うオールラウンダー。特に酢飯との相性が良く、手巻き寿司やちらし寿司にぴったり。冷めても美味しさが変わらないので、おにぎりやお弁当にもおすすめです。



グッズに含まれるもの

ななつぼし 5kg×2袋

賞味期限：精米日より1か月（美味しく召し上がれる目安）

配送温度帯：常温

アレルギー：なし