今季、ここだけで 出逢える美味。

表紙のお皿

九谷焼
青郊窯 絵変り豆皿揃
M A 223 583
……税込**5,250**円（本体**5,000**円）
磁器、（径10.5×高さ2㎝）×5・日本製
※表紙のお料理は11ページでご紹介しております。

送料込 本体価格には送料が含まれます。
注 商品特性により、包装、お届け地域、お届け時期などの制限や、承れないサービスがあります。
冷 クール便料金をいただきます。
M カードの優待対象です。
※写真は調理・盛りつけの一例です。盛り皿等は商品に含まれません。

飾る日も 飾らない日も　三越と
MITSUKOSHI

日本橋三越本店・銀座三越限定企画

三越のお歳暮2011

数量限定ギフト

三越のセレクトショップ「菓遊庵」や「味匠庵」、「ラ・カーヴ」、
「リミックススタイル」より今季の贅沢な品々。
日本橋三越本店と銀座三越の人気ショップの美味など。
数量限定だから実現できた、スペシャルな冬の贈り物をご紹介します。

日本橋三越本店お歳暮ギフトセンター　会期:11月2日(水)から
銀座三越お歳暮ギフトセンター　会期:11月2日(水)から　※11月2日(水)～8日(火)は、8階特設カウンターにて承ります。

「数量限定ギフト」商品のお申し込みは日本橋三越本店または銀座三越のお歳暮ギフトセンターにて承ります。

※インターネット・郵便・ファックスでのお申し込みは承れませんので、予めご了承ください。※数に限りがございますので、売切れの節はご容赦くださいませ。

全国の銘菓
菓遊庵

日本が誇る和菓子の文化を、歴史的な背景や由来、
職人のこだわりとともにご紹介している〈菓遊庵〉。
全国の銘菓が集う三越独自のセレクトショップです。

一年の締めくくりに、老舗のこだわりの銘菓を贈る。

日本各地の銘菓を取り揃える〈菓遊庵〉より、
バイヤーによる選りすぐりの甘味の数々を
数量限定でご用意しました。
この季節、三越だけでしか味わえない美味しさは、
贈り先様にとっておきの笑顔をもたらすことでしょう。

島根

歌会始の勅題にちなんで生まれた、銘菓と銘皿をセットに。

平成24年の歌会始の御題である「岸」をテーマに作られた創作和菓子をご紹介します。松江特有の小豆餡「朝汐」を基本に、葛を用いた「吉野羹」を何層にも繰り返し流し込み、間にはそぼろ餡を使い「岸」と宵の川面に映る「桜」の風情を表現しました。今回はこの勅題にちなんだ絵柄を施した、深みのある優しい色合いが特徴の〈大倉陶園〉の銘皿とセットでお届けします。

限定50点

大倉陶園×三英堂
勅題「岸」詰合せ 送料込 注
E 223 013
…… 税込**16,275**円(本体15,500円)
〈大倉陶園〉勅題皿(径19.4cm、磁器・日本製)×1、〈三英堂〉岸辺の宵370g×1 賞味期間常温14日
お届け予定:12月1日頃より12月20日頃まで

京都

丹波栗を惜しみなく使った、贅沢な栗菓子。

本年度収穫される丹波栗の中でも大粒のものを用いた2種類の栗菓子。村雨餡に栗餡を重ね丹波栗が芯になるように手巻きした意匠菓子「龍翔」と、丁寧に練り上げた小豆羊羹生地を型に、丹波栗をふんだんに用いた贅沢な栗羊羹をセットにしました。

限定300点

俵屋吉富
京丹波栗「特撰菓」詰合せ 送料込 注
E 223 023 …… 税込**5,250**円(本体5,000円)
龍翔1棹(425g)、京丹波栗 栗羊羹1棹(370g)
お届け予定:11月15日頃より12月25日頃まで

長野

上品でやさしい味わいの、生菓子・干菓子・焼菓子セット。

小豆とニッキが絶妙な味わいの「開運老松」は〈開運堂〉の代表商品。この他、胡桃や蜂蜜を用いた「真味糖」や小豆の粉に和三盆糖の添えた「道祖神」、桃色の餡にそぼろ状の小麦粉生地を付けた〈開運堂〉直営店舗でも限定となる「夢ころも」など、バラエティ豊かに詰め合わせました。

限定150点

開運堂 銘菓詰合せ 送料込 注
E 223 033 …… 税込**6,300**円(本体6,000円)
開運老松300g×1、真味糖×8、真味糖大島×8、夢ころも×6、道祖神1箱(20粒)、冨久もなか×4
お届け予定:12月10日頃より12月20日頃まで

三重

おもてなしにも好適な由緒ある銘菓。

赤小豆のこし餡を求肥で包み和三盆をまぶした銘菓「関の戸」。紀州藩の藩札に使われた「深野紙」で作る「松坂銀札」のしおり、三重県志摩産の真珠を飾った純銀製の黒文字(楊枝)とセットにしました。紀州藩の藩札「松坂銀札」を刻印した書簡箱に入れ、風呂敷に包んでお届けします。

限定100点

深川屋陸奥大掾(むつだいじょう) 関の戸
銀札縦書簡箱詰合せ 送料込 注
E 223 043 …… 税込**10,500**円(本体10,000円)
関の戸14個(書簡箱入)、純銀黒文字1本、正絹風呂敷(68×68㎝)×1、銀札しおり×1枚 賞味期間常温10日

一年の締めくくりに、老舗のこだわりの銘菓を贈る。

京都

味も形も秀逸。日本唯一の金平糖専門店の技。

弘化4年(1847年)創業の老舗〈緑寿庵清水〉。日本で唯一の金平糖専門店が贈る金平糖は、熟練の職人が1種類 2週間以上かけて生み出す、味はもちろん形も見事な逸品です。今回は厳選した大豆を核に紅白で仕上げた「宝来豆の金平糖」や香ばしい香りが広がる「ほうじ茶の金平糖」など、計9種類の味わいをご用意。オリジナル三段化粧箱に入れ、風呂敷に包んでお届けします。

限定100点

緑寿庵清水 聚銘菓 送料込 注

E 223 053 ……税込**10,001**円(本体9,524円)

宝来豆100g、ほうじ茶・おかぼ(かぼちゃ) 各30g、紫蘇あられ・柚子あられ 各70g、巨峰・苺・サイダー・パイン 各40g、風呂敷付き

お届け予定:11月20日頃より順次

福井

茶会の銘菓に、棹菓子と振り出しを添えて。

煎った餅米に柚子の皮とクチナシで色づけし、砂糖をまぶして乾燥させた干菓子「菜花糖」。鯖江藩主の茶会でも愛された伝統菓子です。今回は「菜花糖」に加え、蒸し羊羹で栗きんとんを包み、さらに朴の葉でひと巻きした棹菓子「朴ノ栗」と、お茶席にも使える華やかな柄の振り出しをセットにしてご用意しました。

限定100点

大黒屋 菜花糖詰合せ 送料込 注

E 223 063 ……税込**10,500**円(本体10,000円)

菜花糖35g×6、朴ノ栗140g×1、振り出し(陶器、高さ8.5㎝・日本製) 冷蔵 賞味期間冷蔵7日

お届け予定:11月20日頃より順次

大阪

飴菓子専門店の美味を、優雅な菓子器の中に。

明治28年創業の〈喜多林堂〉よりご紹介いたしますのは、北海道産の甜菜糖を用いた氷砂糖で作る奥深い甘さの有平糖「菊の露」と、沖縄・波照間島産の黒糖を贅沢に使った黒飴に和歌山県産の梅肉エキスを練り込んだ「鶯林梅」。この2種類の美味を、古くから用いられ今日では菓子器として親しまれる「手打ちやんぼ」にお詰めしてお届けします。

限定200点

喜多林堂
有平糖菊の露・鶯林梅詰合せ 送料込 注

E 223 073 ……税込**7,350**円(本体7,000円)

有平糖菊の露60g×1、鶯林梅60g×1、手打ちやんぼ(金色・銀色各1、アルミ製、直径8.5×3㎝・日本製)

お届け予定:11月15日頃より順次

長野

口の中にふわっと広がる、栗の香り、ミルクのコク。

信州・小布施で栗菓子200年の歴史を持つ〈桜井甘精堂〉。三越限定で小布施栗を贅沢に用い丹精込めて練り上げた栗餡と、長野県木曽・開田高原の牧場で育てた牛のミルクで作るアイスクリームをご用意しました。乳化剤の代わりに寒天を選び、食感も豊か。芳醇な栗の香りとミルクの濃厚なコクがまた格別です。

限定100点

桜井甘精堂 栗アイス小布施 送料込 注

E 223 083 ……税込**4,935**円(本体4,700円)

栗アイス小布施130㎖×8 冷凍

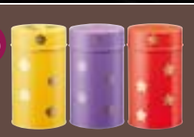
お届け予定:11月15日頃より12月20日頃まで

東京

〈ゆしま花月〉本店でも取り扱いのない限定セット。

限定150点

生地を揚げて飴で包む「かりんとう」や、飴がけにした「さざれ」、梅風味の「しら梅」、塩味際立つ「うす汐」のあられ3種、香り豊かな「あげせん」と「いわおと」の揚げ煎餅2種の、計6つの味をセットしました。



ゆしま花月 花彩り
A 223 093 税込**5,851**円(本体5,572円)
かりんとう50g×4袋、さざれ40g×4袋、しら梅30g×1袋、うす汐30g×1袋、あげせん30g×1袋、いわおと50g×1袋
お届け予定:12月1日頃より順次

長野

完熟果実の香りと甘みをぎゅっと凝縮。

限定100点

長野県産のぶどう・杏と和歌山県産の三宝柑・なんこう梅を使用した「四季のジャム」と、国産果物の果汁を水飴と寒天で固め半生のゼリー菓子に仕上げた「みすずあられ」を詰め合わせました。

飯島商店
みすずあられ・ジャム詰合せ 送料込 注
E 223 103 税込**4,935**円(本体4,700円)
みすずあられ210g×2、四季のジャム(ぶどう・三宝柑・あんず・なんこう梅)各350g
お届け予定:11月20日頃より順次

三重

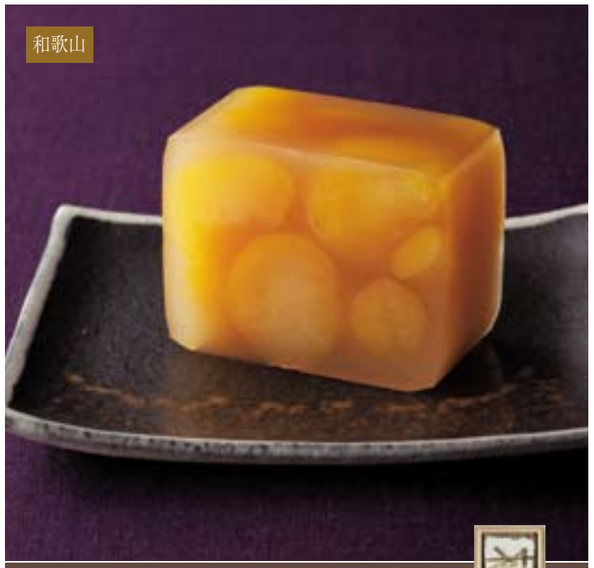
うるち米と餅米が生む、食感豊かな米菓の逸品。

限定100点

うるち米と餅米の生地で作る「たがね」は、小判型厚焼きの「あつ」と櫛形薄焼きの「うす」の2種類。うるち米と餅米に伊勢芋と卵を加えた生地で作る「こがね」とともに詰め合わせました。

たがねや 縦の木箱入り
こがね・たがね詰合せ 送料込 注
E 223 133 税込**10,500**円(本体10,000円)
こがね1枚入×12袋、たがね(あつ焼)5枚入×5袋、たがね(うす焼)5枚入×5袋

和歌山



どの面からも新栗が顔を出す贅沢な味わい。

限定100点

北海道産の手亡豆と白小豆を用いた白羊羹に、丹波産の新栗を惜しみなく贅沢に流し入れた大棹栗羊羹。寛正2年(1461年)創業の羊羹の老舗〈総本家 駿河屋〉の美味をお届けします。

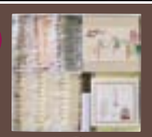
総本家 駿河屋
丹波新栗羊羹(かくじゅ)「鶴寿」 送料込 注
E 223 143 税込**10,001**円(本体9,524円)
1棹(1,100g)
お届け予定:11月10日頃より12月20日頃まで

島根

ピリッとした辛みが活きた生姜菓子。

限定200点

彩り豊かな「ひとくち糖」、生姜の辛みが効いた「砂糖漬け」、そして生姜の食感を残した味わいの「しょうが湯」。爽やかな辛みが特徴の島根県産の出西(しゅっさい)生姜を用いた生姜菓子を、是非一度ご賞味ください。



來間屋(くるまや)生姜糖本舗 出西(しゅっさい)生姜菓子詰合せ
和(なごみ)ご味 送料込 注
E 223 113 税込**5,040**円(本体4,800円)
ひとくち糖(生姜糖36個、生姜糖(紅)12個、生姜黒糖12個、抹茶糖12個)、しょうがの砂糖漬け45g×1箱、しょうが湯15g×6個

岐阜

外の白い果糖と、中の飴色の果肉が絶品。

限定200点

真っ白な果糖に包まれた希少な干し柿の「御前白柿(ごぜんしらがき)」。渋柿の最高品種「堂上蜂屋柿(どうじょうはちやがき)」の中から形の良いものだけを厳選し、きめ細かく丁寧に仕上げました。柔らかく飴色の果肉がいっそう美味です。

槌谷(つちや) 御前白柿(ごぜんしらがき) 送料込 注
E 223 123 税込**10,500**円(本体10,000円)
御前白柿×10個 賞味期間常温10日
お届け予定:12月20日頃より12月31日まで
※天候および収穫状況によりお届け予定の遅延や、商品の変更をさせていただく場合がございます。※先様へは事前にハガキにてお届け予定時期をご通知いたします。

京都

目でも味わえる。風情ある銘菓を堪能。

限定100点

蜜漬けにした粒よりの丹波栗を包んだかるかん、丹波産大納言の羊羹、そして波照間島産の黒糖で作る浮島の3つを重ね合わせた棹菓子。初雪に見立てたかるかんが趣深さを感じさせます。

亀屋良長 初雪 送料込 注
E 223 153 税込**6,825**円(本体6,500円)
1棹(500g) 賞味期間常温6日
お届け予定:11月20日頃より12月20日頃まで

東京

野菜の美味しさを活かして砂糖漬けに。

限定100点

江戸時代より親しまれてきた砂糖漬けの技を今に伝える菓子舗〈梅鉢屋〉より、種類も豊富に取り揃えた野菜の砂糖漬け。それぞれの野菜が持つ風味と香り、みずみずしい味わいをお楽しみいただけます。

梅鉢屋
江戸砂糖漬野菜菓子 送料込 注
E 223 163 税込**6,300**円(本体6,000円)
砂糖漬野菜菓子15種600g(生姜・大根・人参・昆布・蕗・牛蒡・蓮根・橙・茄子・蜜柑・薩摩芋・栗・椎茸・お多福豆・筍) 賞味期間常温14日
お届け予定:12月1日頃より12月25日頃まで
※先様には事前にハガキにてお届け予定時期をご通知いたします。

味匠庵

全国の名産品や老舗のこだわりの品など、数々の美味を揃えた
三越のセレクトショップ〈味匠庵〉。各地の食文化が育む味わいを、
選んで、見つけて、お楽しみいただけます。

各地の風土と技が生んだ、他にはない美味を贈る。

全国の銘品が集まる〈味匠庵〉から、今回だけの限定ギフトを取り揃えました。
店頭ではお取り扱いのない、ちょっと特別な美味しさを、
大切な方々への想いとともにお贈りください。

京都

冬の京を温かく味わう、老舗が作るみぞれ鍋。

冬の京都でしか味わえない老舗〈権太呂〉の「みぞれ鍋」を、ギフトに仕立てました。京の銘水を汲み上げて、羅臼昆布、うるめ、めじか、さば節から取った出汁は「黄金の一汁」とも評され、〈権太呂〉の歴史を語る味。聖護院かぶらの「みぞれ」を京に降る雪に見立てながら、穴子や旬の京せり、金時にんじんなど京の美味を満喫できます。最後に作る「かに」の焼き雑炊は香ばしく仕上がり、鍋とはまた違う美味しさです。

権太呂 旬彩 みぞれ鍋（2人前） 送料込 注
E 223 173 …… 税込**8,400**円（本体8,000円）
すりおろし聖護院かぶら150g、切り餅100g、柚子豆腐200g、出汁320㎖×3袋、かに焼き雑炊300g、具:白焼穴子、六条麩、椎茸、金時人参、季節麩、せり 冷蔵 賞味期間冷蔵3日

滋賀

晴れの席にふさわしい、近江に伝わる至宝の味。

創業390余年、近江最古の鮒寿司専門店〈総本家 喜多品老舗〉が、琵琶湖産の稀少なニゴロ鮒と良質な近江米を使い、100年以上使い込まれた伝統の木桶で自然発酵・熟成させた、日本の至宝とも言える「鮒寿し」です。芳醇な発酵香と酸味、奥深い旨みが調和します。同じく琵琶湖で水揚げされた、柔らかく、歯ざわりもいい氷魚（鮎の稚魚）を、木の芽と醤油で丁寧に炊き上げた「氷魚木の芽煮」と、セットでお届けします。

**総本家 喜多品老舗
びわ湖和肴詰合せ** 送料込 注
Z 223 183
…… 税込**10,500**円（本体10,000円）
鮒寿し 飯漬（スライス）×1尾、氷魚木の芽煮350g×1 冷蔵
お届け予定:12月10日頃より順次

福井

荒波が育んだ鯛の旨みを、ご飯やお料理のアクセントに。

「鯛こがね」は、日本海の荒波で身が締まった福井の地鯛を刺身のように丁寧に捌き、酒蒸し、酒煎りをして、そこに焙煎した福井県産コシヒカリをまぶして作ります。鯛の旨みとコクが豊かで、ご飯やお料理に好適です。福井産青海苔を混ぜ合わせた一品も詰め合わせました。一方、同じ福井の地鯛を味噌や若狭特産の三方梅と練り合わせ、胡麻をまぶした「鯛の梅味噌」は、ご飯のお伴や、野菜スティックなどのディッパーとして楽しめます。

**開花亭
鯛こがね 鯛の梅味噌詰合せ** 送料込 注
Z 223 193 …… 税込**6,300**円（本体6,000円）
鯛こがね60g×1、鯛こがね青海苔入60g×1、鯛の梅味噌100g×2個 冷蔵

名勝地、笹川流れの塩と風味が香る、村上産鮭と、柳かれい。

海水を薪で焚いて煮詰めた昔ながらの海水塩、「笹川流れの塩」を使った、村上産の塩引き鮭は、冬に村上・三面川に向かう脂の乗った鮭の旨みと、上品な塩気が調和します。柳かれいは、笹川流れの桑川漁港で水揚げし、すぐに浜風と天日で干した豊かな風味です。

限定280点

魚富
村上塩引き鮭・柳かれいの一夜干し 送料込 注
E 223 203……税込**5,500**円(本体5,238円)
村上塩引き鮭6切、柳かれいの一夜干し3枚 冷凍
お届け予定:11月15日頃より順次

みちのくが育んだ、米沢鯉のコクある旨み。

厳しい寒さと清流で身が締まり、川魚特有の臭みが少ない米沢鯉を、地元〈平山孫兵衛商店〉が作る濃口醤油と、鯉料理のためだけに醸造された〈新藤酒造〉の純米酒を使った伝統のたれで、じっくり煮込みました。江戸時代から米沢の地に根づき、愛されてきた一品です。

限定300点

鯉の六十里 鯉のうま煮 送料込 注
E 223 213……税込**7,350**円(本体7,000円)
鯉のうま煮450g×3、タレ×3 冷蔵 賞味期間冷蔵14日

せいこ蟹の旨みと風味を、凝縮した贅沢な一品。

福井県三国で、せいこ蟹の名で親しまれる雌の越前蟹の蟹味噌と海のダイヤとも言われる内子、足の身をふんだんに使い、同じ三国産のジャージー牛乳と、蟹の旨みを引き立てるデンマーク産マリボチーズで、こだわりのグラタンに。濃厚なコクと味わいを存分に楽しめます。

限定300点

望洋楼 せいこ蟹のグラタン 送料込 注
Z 223 223……税込**7,350**円(本体7,000円)
せいこ蟹のグラタン120g×6個 冷凍
お届け予定:11月25日頃より順次

60年の伝統製法で、職人が丸3日燻した味わい。

創業以来、手作りのスモークサーモンにこだわり続ける〈三上燻製工場〉。カムチャッカ半島近海で獲れた紅鮭を3日かけて燻す間、店主の三上寛氏が絶えず鮭の状態を見極め、煙を抜いたり、鮭の位置を調整したりしながら仕上げる、職人の技ならではの美味です。

限定300点

三上燻製工場 紅鮭燻製 送料込 注
Z 223 233……税込**8,400**円(本体8,000円)
640g 冷凍
お届け予定:12月1日頃より順次

稀少部位の味噌漬けを、近江牛専門店の老舗から。

江戸元禄年間より今に受け継ぐ伝統の近江牛味噌漬け。霜降りが美しい「ロース」と、赤身で上品な脂質「みすじ」を塩分控えめの手作り白粒味噌に漬け込みました。まろやかさと柔らかさが増した贅沢な味噌漬けを食べくらべてお楽しみください。

限定200点

大吉商店 近江牛味噌漬(反本丸)ステーキセット 送料込 注
Z 223 243……税込**10,500**円(本体10,000円)
近江牛味噌漬(ロース)2枚(200g)、近江牛味噌漬(みすじ)2枚(150g) 冷凍

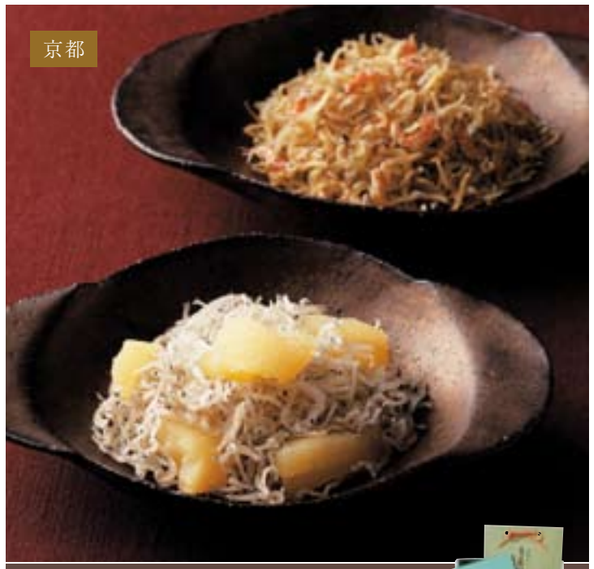
※写真は盛りつけの一例です。中央の器以外の盛り皿等は、商品に含まれません。

華やかな宴の席にふさわしい、越前の美味、珍味の数々。

江戸時代、将軍家への贈物として越前一帯で重宝されてきた、「越前仕立て汐雲丹」や「数の子雲丹漬」、福井の伝統食へしこを、刺身風に仕上げた「へしこ酒あらい」など、贅沢な品ばかり九品を揃えました。家族や知人と楽しむお酒の席に、花を添えます。

限定200点

天たつ 酒肴御節九品膳 送料込 注
E 223 253……税込**10,500**円(本体10,000円)
越前仕立て汐雲丹15g・いか糀漬40g・このわた30g・かにの華15g・へしこ酒あらい30g・たらこ旨煮の粕漬30g・いかの黒作り40g・焼きいかへしこ30g・数の子雲丹漬30g 各1 冷凍



京都

上質なちりめんと、伝統の製法が生む、都の味。

限定300点

北海の荒海で獲れた上等な数の子を使った冬期限定の「御所ちりめん」や、風味豊かな「山椒ちりめん」など、伝統の味5種を詰め合わせました。老舗のこだわりで炊き上げた、上品な味わいです。

水徳
京ちりめん詰合せ
古都の師走 送料込 注
Z 223 263 税込**5,250**円(本体5,000円)
御所ちりめん70g・山椒ちりめん45g・海老ちりめん40g・湯葉ちりめん40g・しめじ昆布100g 各1
賞味期間常温14日
お届け予定:11月25日頃より順次

京都

江戸時代より受け継がれる、本家が作る千枚漬。

限定600点

〈大藤〉の初代店主が、聖護院かぶらを千枚と言われるほどに薄く削り、浅漬けにしたことが由来の、京漬物の代名詞「千枚漬」。繊細で淡い味を、京の伝統野菜、みぶなとともにお届けします。

大藤 千枚漬 送料込 注
E 223 273 税込**5,250**円(本体5,000円)
千枚漬590g、みぶな80g 冷蔵 賞味期間冷蔵6日
お届け予定:11月20日頃より順次

岩手

三陸宮古の海の幸を、より濃厚に、より風味豊かに。

限定100点

旨みをたっぷり含んだ三陸産のバフンウニとムラサキウニを、塩だけで漬け、磯の風味と濃厚なコクが凝縮された瓶詰めに。親潮と黒潮が出会う好漁場・三陸宮古の「さけの紅葉づけ」と合わせてお届けします。

山根商店
三陸宮古・海の幸詰合せ 送料込 注
Z 223 303 税込**8,925**円(本体8,500円)
宮古縄文紅の汐かぜ(バフンウニ)70g、宮古縄文塩かぜ(ムラサキウニ)70g、さけ紅葉づけ(さけ、いくらの醤油漬)200g×2 冷凍
お届け予定:11月10日頃より順次

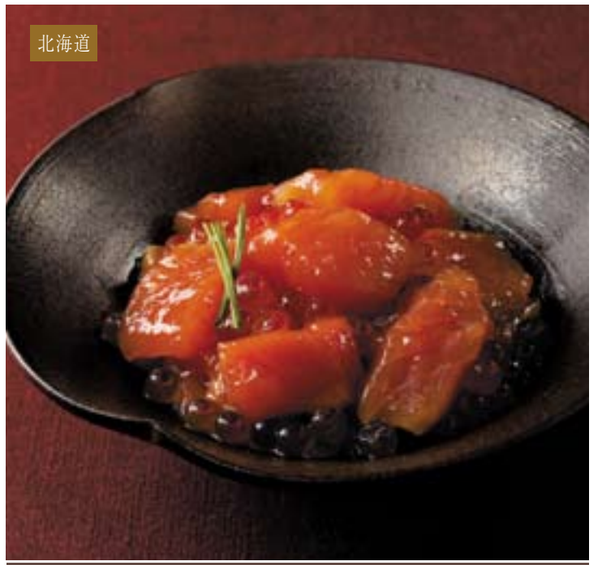
京都

日本海産平子鰯を、5種類の味わいで。

限定500点

日本海の荒波で獲れた平子鰯を、新鮮なうちに捌いて、丁寧に調理しました。爽やかな風味の生姜煮や、さっぱりとした梅酢煮、老舗〈原了郭〉の香ばしい黒七味をはじめ、5つの味でお届けします。

たけのうち
ひとくち鰯 5種詰合せ 送料込 注
Z 223 313
…… 税込**6,300**円(本体6,000円)
ひとくち鰯(しょうが・梅・かつお・山椒・黒七味)各60g×1



北海道

旬の鮭といくらがとろける、北海道が育む珍味。

限定1,000点

秋鮭漁が盛んな9月から10月にかけて水揚げされた生鮭のうち、刺身用になる鮮度のよいものだけを選び、特製醤油に漬け込みました。いくらのコクがよく絡まり、鮭の美味がいっそう引き立ちます。

佐藤水産 鮭ルイベ漬 送料込 注
Z 223 283 税込**5,250**円(本体5,000円)
鮭ルイベ漬300g×2 冷凍

大阪

一子相伝で作る大和煮を、二つの味わいで。

限定300点

甘すぎずコクがあり、まったりとした美味しさの、老舗〈江戸三・大和屋〉が作る大和煮の真髄。20年ぶりに復活した黒毛和牛の大和煮と、風味豊かなあさりの大和煮のセットで、伝統の味をお楽しみいただけます。

江戸三・大和屋 黒毛和牛大和煮・あさり大和煮詰合せ 送料込 注
Z 223 293 税込**6,825**円(本体6,500円)
黒毛和牛大和煮80g×2、あさり大和煮80g 冷蔵

千葉

大ぶりな鹿島灘産の蛤を、旨みが活きる酒蒸しに。

限定500点

大ぶりで身詰まりのよい、鹿島灘産の蛤を、〈正上〉独自の製法で酒蒸しに仕上げました。貝の口が開くと同時に豊かな風味が広がり、たっぷりと詰まった蛤の旨みを存分に味わっていただけます。

正上 鹿島灘大蛤酒むし 送料込 注
Z 223 323 税込**6,300**円(本体6,000円)
鹿島灘大蛤酒むし×5

滋賀

長浜に伝わる鴨料理を、三つの趣向で堪能する。

限定300点

鴨料理の本場、滋賀県長浜の〈一湖房〉が、特製だし醤油で炊き込んだ「合鴨ロース」。柔らかく、脂っこさがなく、鴨肉本来の旨みが活きています。「合鴨みそ」「合鴨そぼろ」の合鴨尽くしでお楽しみください。

一湖房 合鴨製品詰合せ 送料込 注
E 223 333 税込**7,140**円(本体6,800円)
合鴨ロース260g、合鴨みそ200g、合鴨そぼろ120g 冷蔵 賞味期間冷蔵14日

La Cave

バイヤーが選りすぐった全国の銘酒や
世界の傑作ワインを幅広くラインアップする、
三越独自の酒のセレクトショップです。

佳き酒と旨きもので愛でる、日本の冬。

一献の佳き酒があり、絶好の佳肴がある。
それは、互いの味を引き立て合い旨みを深めながら調和して、
食する人に口福を与えてくれます。
今回は〈La Cave〉から酒米や蔵元、熟成期間に
こだわりセレクトした美酒を、
相性のよい銘店の美味とともにご紹介します。

鳴門鯛ともち蕪、美味なる一鍋の競演。

日本料理の冬の名品「鯛かぶら」。渦潮でもまれ育った天然の鳴門鯛一尾と徳島県産のもち蕪を吟醸出汁とともに。土鍋で炊き合わせ、柚子の香りを添えてお召し上がりください。黒七味もお付けします。

限定150点

古今 青柳 鯛かぶらセット　送料込 注
E 223 343　税込12,600円(本体12,000円)
鯛一尾 切身650g、蕪400g、柚子1個、粟麩130g、黒七味7g、出汁100mℓ×2 冷蔵 賞味期間冷蔵3日

“特A地区”の「山田錦」を100%使用。

優良の酒米で知られる兵庫県の「山田錦」の中でも格付けの高い“特A地区”“吉川町米田”で栽培された「山田錦」を100%使用。低温発酵で仕上げ、瓶詰め時に一度だけ火入れをして、再び−3°Cで貯蔵し直した、ほのかな吟醸香と山田錦のうま味が重なり合う中口酒をご紹介します。

限定300点

本田商店 純米大吟醸 龍力 米のささやき 吉川米田
A 223 353……税込5,250円(本体5,000円)
純米大吟醸(中口)、720mℓ・兵庫県

平成23年 全国新酒鑑評会、金賞受賞。

大地の恵みと呼ぶのにふさわしい、大吟醸酒をご紹介。日本酒の最高峰を競う、独立行政法人 酒類総合研究所主催の全国新酒鑑評会に於いて、平成23年(平成22酒造年度)金賞を受賞した大吟醸です。

限定300点

竹田酒造店
大吟醸 かたふね 金賞受賞酒
A 223 363……税込5,250円(本体5,000円)
大吟醸(中口)、720mℓ・新潟県

ミシュラン一つ星の銘店の、かき料理。

日本料理の基礎に自由闊達な発想を取り入れた独創性で2009年、2010年にミシュラン一つ星を獲得した〈神谷〉。ご紹介するのは、広島産の牡蠣をじっくりと有馬山椒と一緒に炊き上げた一品です。

限定100点

日本料理 神谷
かきの山椒煮　送料込 注
E 223 373…税込6,300円(本体6,000円)
かきの山椒煮(10粒×2、陶器入) 冷蔵 賞味期間冷蔵10日

素材を活かす、滋味深い味わい。

国産の黒鮑を、素材の持つ塩分だけで味付け、長時間低温で蒸し上げた、柔らかく中まで旨みのしみ込んだ一品。〈すゑとみ〉独自の出汁に漬け込んだ黒毛和牛は、高温で蒸し上げており、口の中でほろほろと崩れる食感が格別です。

限定100点

霞町 すゑとみ
鮑と黒毛和牛 旨蒸　送料込 注
E 223 383
……税込15,750円(本体15,000円)
鮑の塩蒸×1、黒毛和牛の旨蒸300g×1
冷蔵 賞味期間冷蔵4日

「秋田酒こまち」を少量で仕込んだ、繊細な大吟醸。

秋田県では最古の蔵元自らが地元県産の「秋田酒こまち」を育成し、昔ながらの製法にこだわり造り上げました。心地良い旨みと爽やかな酸味とのバランスがよい、上品な味わいの大吟醸酒です。

限定200点

飛良泉本舗 飛良泉 大吟醸原酒 稲荷蔵
A 223 393……税込5,250円(本体5,000円)
大吟醸(やや辛口)、720mℓ・秋田県

○20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。　○ラベルは異なる場合がございます。

佳き酒と旨きもので愛でる、日本の冬。

能登の山海の幸を、伝統技で美味な酒肴に。

まさに佳肴といえる、加賀百万石の伝統の技が冴える贈り物。能登産の天然鰤は生姜ダレで角煮に炊き上げ、能登牛はじっくりと煮込みしぐれ煮に。醤油は金沢・大野地区の銘品醤油が使われています。一方、紅ずわい蟹のかに味噌和えは、日本海産の紅ずわい蟹のかに身をかに味噌で和えた一品です。

限定100点

金城樓
冬の味彩 料理詰合せ 送料込 注
E 223 403……税込**8,400**円(本体8,000円)
能登牛のしぐれ煮120g、天然鰤の角煮100g×2、紅ずわい蟹のかに味噌和え90g×2 冷蔵 賞味期間冷蔵30日

仕込み酒を1年寝かせた、まろやかさ。

およそ三百年と言われる歴史と伝統に培われたお酒、萬歳楽。ご紹介するのは、新酒鑑評会用に仕込んだお酒を約1年間寝かせた大吟醸です。元々、炭濾過をあまりしていないためお米の旨みがあったのを、静かに1年程寝かせることで旨みがさらに増し、まろやかな味わいのお酒になりました。

限定200点

小堀酒造店 萬歳楽 特撰大吟醸
A 223 413……税込**5,250**円(本体5,000円)
大吟醸(やや辛口) 720㎖・石川県

15年熟成の まろやかな味わい。

1597年創業。米沢藩上杉家の御用達酒屋として栄え、現在まで410余年、同じ地に23代続いている蔵元が、15年の歳月をかけて低温熟成させた、まろやかな味わいの日本酒です。冷やでもぬる燗でもお楽しみいただけます。

限定300点

小嶋総本店 東光 拾伍年熟成 秘蔵古酒
A 223 423……税込**5,250**円(本体5,000円)
大吟醸(中口) 720㎖・山形県

京都産の野菜で育った、赤みの多い合鴨の鍋。

京の老舗〈たん熊北店〉から、地元の野菜も餌に加え、脂肪を抑え赤みを多く育てられた合鴨の鍋です。出汁は、鴨の骨も使ったコクのある旨みの強い出汁、合鴨は皮目をしっかり焼き上げ脂を落とした後じっくり焼き上げています。

限定100点

たん熊北店
京都産合鴨鍋 送料込 注
E 223 433
……税込**13,440**円(本体12,800円)
合鴨肉150g×2、つみれ入鴨出汁675g×2、しゃぶしゃぶ湯葉×5枚、蓬麩×6枚、粟麩×6枚、梅麩×6枚、柚子七味×4 冷凍

銘店のふぐの美味、オイル漬け、味噌漬けの詰合せ。

博多のふぐの銘店から、ふぐの風味を大切に、フランスの調理法でマフグの身をオイル漬けにしたコンフ3種。そしてシロサバフグを西京味噌に漬け込んだ滋味豊かな一品と、味噌にコチジャンを合わせた特製味噌に漬け込んだ芳醇な辛味噌漬けのセットです。

限定300点

博多 い津み
ふくコンフ詰合せ 送料込 注
Z 223 443
……税込**8,400**円(本体8,000円)
ふくのオイル漬(プレーン・中華・バジル)各120g×1、シロサバふぐ西京味噌漬200g×1、シロサバふぐ辛子味噌漬200g×1 冷蔵 賞味期間冷蔵14日

香り高い、37度の原酒の芋焼酎。

鹿児島県出水市の老舗蔵元の手造り蔵で、地元長島町産の紅さつまをかめ壺で仕込み、その後3年熟成させた古酒を、原酒のまま瓶に詰めました。37度の香り高い芋焼酎は、紅さつまの力強い甘さでロックもよし、お湯割もよくお湯に伸びて好適です。

限定300点

神酒造 紅さつま芋仕込み 千鶴 原酒
A 223 453……税込**5,250**円(本体5,000円)
芋焼酎(37度) 1.8ℓ・鹿児島県

○20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。 ○ラベルは異なる場合がございます。

日本橋三越本店から バイヤー選りすぐりの贅沢美味。

パーティを盛り上げるグルメなフードやシャンパン、
大人が満足するスイーツやデザートなど、
日本橋三越本店の人気ショップや
銘店の美味しさを
冬の贈り物に仕立てました。

イタリアのクリスマスを彩る美味の数々。

本場のイタリア美食が楽しめる〈イータリー〉から、15ヵ月以上の長期熟成を経たパルマ産の生ハムと、パルマ地方伝統のサラミにピスタチオ入りのモルタデッラ、そしてトリュフ入りのチーズを始め3種類のチーズを詰め合わせたギフトです。

限定300点

イータリー
イタリアのクリスマス(ナターレ)パーティーセット 送料込 注
E 223 463……税込**5,250**円(本体5,000円)
プロシュット・ディ・パルマ80g、モルタデッラ100g、チッチョラータ80g、ゴルゴンゾーラ・ドルチェ80g、ラッテリア・アル・タルトゥフォ80g、ランゲリーノ80g・イタリア製 冷蔵 賞味期間冷蔵14日

長崎和牛のとろけるコンビーフと柔らか煮豚。

口の中でとろけるコンビーフは、長崎県産の和牛肉を特製調味液に漬け、5種類の野菜等と長時間煮込み、野菜スープと一緒にゼラチンで固めました。九州産の豚肉をじっくり煮込んだ煮豚とセットでお届けします。

限定500点

長崎浪漫工房 和牛コンビーフ・煮豚詰合せ 冷 注
X 223 473……税込**5,250**円(本体5,000円)
煮豚(肩ロース)400g、長崎和牛コンビーフ150g×2 冷蔵
お届け予定:12月1日以降順次

ボリューム感と厚みが魅力の辛口シャンパン。

シャンパーニュ地方のヴリニー村に蔵を構える小規模生産者〈ロジェ・クーロン〉から、マロラクティック発酵で仕上げたボリューム感と厚みが特徴の辛口タイプのシャンパンをご紹介します。ブドウは歴史ある1級畑で栽培され、醸造はシャルドネを澱とともに7ヵ月の樽熟成です。

限定240点

ロジェ・クーロン
ブリュット・レゼルヴ・ド・ロメ プルミエクリュ
A 223 483……税込**5,250**円(本体5,000円)
ノンヴィンテージシャンパン(白・辛口)750㎖・フランス製

キルシュ酒漬けのチェリーが秀逸なデザートケーキ。

生地はピスタチオとアーモンドをペーストにしてバター、卵、砂糖などと一緒に練り上げたもの。この中にキルシュ酒に長時間漬け込んだグリオット(チェリーの一種)を入れ焼き上げました。ベルン、選りすぐりの一品です。

限定200点

ベルン ガトーピスターシュ グリオッティーヌ 送料込 注
E 223 493 税込**7,001**円(本体6,667円)
ケーキ(長さ約18㎝)×1
お届け予定:12月1日頃より順次

クリスマスプディングをエニスモア風にアレンジ。

代官山のパウンドケーキ専門店から、自家製フルーツペーストをベースとした生地に、いちじく、プルーンにくるみ、マンゴーをたっぷり入れ仕上げたケーキです。英国のクリスマスディナーを締めくくるケーキをイメージしたギフトです。

限定200点

エニスモアガーデン クリスマスフルーツケーキ 送料込 注
E 223 503 税込**6,300**円(本体6,000円)
フルーツケーキ×6 冷蔵
お届け予定:12月1日頃より順次

果実ぎっしりケーキを食べきりサイズに。

洋酒に漬け込んだレーズン、オレンジなどの果実と小麦の割合がなんと13:1。スパイスの利いた芳醇な味わいの、〈ジョアン〉で大人気のフルーツケーキを個包装でお届けします。あの方の喜ぶ顔が目に浮かぶ、贈り物です。

限定500点

ジョアン スペシャルフルーツケーキ 送料込 注
E 223 513…… 税込**5,040**円(本体4,800円)
フルーツケーキ×15
お届け予定:11月15日頃より順次

ハッピー気分満載紅白のいちご。

甘みと酸味のバランスのよい赤いいちごと、熟しても果肉は白いままで香り高く甘みの強い白いちごを、縁起の良い紅白のセットにしました。

限定400点 限定200点

紅白いちご(あまおう&初恋の香り) 送料込 注
①E 223 523……税込**7,350**円(本体7,000円)
②E 223 533…… 税込**15,750**円(本体15,000円)
①あまおう(福岡県産)230g(10〜12粒)、初恋の香り(静岡県産または山梨県産または岡山県産)120g(5〜6粒) ②あまおう(福岡県産)350g(15〜18粒)、初恋の香り(静岡県産または山梨県産または岡山県産)350g(15〜18粒) 冷蔵
お届け予定:12月20日頃より順次

○20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。 ○ラベルは異なる場合がございます。

銀座三越から バイヤーおすすめの プレシャスな美味。

洗練された美味しさ、
スタイリッシュな食スタイルを発信する
銀座三越から、パーティシーンを彩る
上等なフーズや季節の美味を
ギフトに仕立てご紹介します。

島田哲也シェフによる、集いにも好適なフレンチギフト。

パテ・ド・カンパーニュは豚肉や鶏レバーをボルト酒やハーブでマリネし、ゆっくりと火を入れ肉の旨みを閉じ込めた逸品。テリーヌは野菜の旨みを引き出しコンソメで煮てジュレ状に。フランス産の鴨を使ったコンフィとのセットです。

限定250点

イレール テリーヌと鴨のコンフィセット 送料込 注
Z 223 543……税込**8,400**円(本体8,000円)
野菜のテリーヌ、パテ・ド・カンパーニュ、鴨のコンフィ 各2、テリーヌソース(シークワーサー、マスタード) 各15㎖×2 冷凍
お届け予定:11月15日頃より順次

厳選されたイベリコ豚の、長期熟成生ハムをハンドカットで。

イベリコ豚専業のスペイン・ブラスケス社から、イベリコ豚後脚の生ハムの上級ランクを、スペイン生ハムカービングチャンピオンによるハンドカットでお届けします。放牧の段階から選りすぐった36ヵ月熟成の生ハムをご賞味ください。

限定200点

A&G ブラスケス ハモンイベリコ ベジョータ アドミラシオン ハンドカット詰合せ 送料込 注
E 223 553……税込**10,500**円(本体10,000円)
ハモンイベリコ ベジョータ アドミラシオン ハンドカット100g×2・スペイン製 冷蔵

外はサクッ、中はモチモチ。有機食材を使ったイタリアンピッツァ。

“オーガニックをもっと美味しく、もっと楽しく”〈シナグロ〉の冷凍ピッツァは、有機小麦と有機天然酵母を使った生地を低温発酵させ、高温のオーブンで半焼にしています。ご家庭でひと焼きしてお召し上がりください。

限定500点

オーガニックレストラン表参道CINAGRO 冷凍ピッツァ5種セット 送料込 注
Z 223 563……税込**5,250**円(本体5,000円)
マルゲリータ、ボロネーゼ、クアトロフォルマッジ、フンギピアンコ、ネロ ディ セピア(イカ墨) 各約18cm×1 冷凍

もみの木のはちみつとハーブティーの幸せハーモニー。

燻したような香りと木の渋み、コクがクセになる、ミネラルたっぷりのもみの木のはちみつと相性の良い、さわやかなオリジナルハーブティー。はちみつティーでいただけば、身も心も癒されます。

限定300点

ハッチ1912 クリスマス限定 ハーブティーセット
A 223 573…… 税込**3,360**円(本体3,200円)
もみの木のはちみつ100g(採蜜国:イタリア)、ハーブティーバッグ(プリンセスレッド)2.3g×5、特製スプーン(インドネシア製)×1

ホワイトチョコがけの、贅沢なシュトーレンを。

上品な甘さとソフトな食感が特徴の〈ドミニク・サブロン〉のシュトーレンは、ホワイトチョコでコーティングした特別バージョン。新パッケージになった人気の「ラブ&ラスク」とのセットでお届けします。

限定300点

ドミニク・サブロン ラブ&ラスク+シュトーレンセット 送料込 注
E 223 583……税込**5,250**円(本体5,000円)
ラスク・ド・パニーユ(ハード・ソフト各10枚)、メープル・ラスク(ハード・ソフト各10枚)、シュトーレン(約15.5cm)・日本製

繊細な柔らかさと甘さのプリンの焼き菓子。

銀座三越限定ショップ〈モロゾフ銀座プリンの店〉がお届けする一品。口どけのよい軽い食感とバニラ風味のやさしい甘さ、カラメルソースの香ばしさが絶妙なバランスのスイーツです。

限定1,000点

モロゾフ銀座プリンの店 銀座おもたせ プリンクーヘン
A 223 591…… 税込**3,150**円(本体3,000円)
プリンクーヘン×14
他商品と組合わせてのお届けはご容赦ください

無脂肪ですっきりとした甘さ。

フローズンヨーグルトは、低温殺菌乳とフランス産の乳酸菌から作った白糖不使用のすっきりとした甘さ。今回はチョコレートと日本初登場のストロベリーをセットにしました。無脂肪で添加物を使っていないヨーグルトとグミベアとともにお届けします。

限定300点

スノーラ フローズンヨーグルトセット 冷 注
C 223 601 税込**5,250**円(本体5,000円)
フローズンヨーグルト チョコレート・クレミータ500㎖、フローズンヨーグルト ストロベリー500㎖、無脂肪ヨーグルト750㎖・日本製、チョコレートソース180㎖、サワーチェリーソース180㎖、グミベア50g・アメリカ製 冷凍
お届け予定:11月20日頃より順次

ふだんのテーブルも、おもてなしも、上質にこだわり、
"和と洋""現代と伝統"をここちよくミックスした豊かな食空間を
ご提案する、食器とリビング・キッチン用品のセレクトショップです。

テーブルの華となる、主役級Goodsの贈り物。

家族や友人と楽しむテーブルは、たくさんの会話と笑顔を生み出す、
素敵なコミュニケーション。「リミックススタイル」では、
集う機会が多くなる季節にふさわしく、大人のパーティを盛り上げる、
スタイリッシュで上質なグッズをご紹介いたします。

a
真空二重構造で冷たさが長持ち、優美なチタンのボトルキーパー。

金属加工の街、新潟県燕市の熟練職人とデザイナーの感性が出会い生まれた逸品。真空二重構造は保冷効果が高く、ワインなどの冷たさが長持ちし、表面に水滴ができにくいのでテーブルを濡らしません。

限定20点 SUS 真空チタン ボトルキーパー ゴールド
M A 223 613 税込31,500円(本体30,000円)
チタン、真空二重構造、内径約10×高さ23cm・日本製

b
優しい手触りと繊細な模様、シンプルモダンなワインカップ。

真空チタンワインカップは、全体が薄いチタンの二重構造で、内部は真空になっており、高い保冷・保温力を実現。表面に水滴ができにくいので、カップを持つ手やテーブルを濡らしません。

限定100点 SUS 真空チタン ワインカップ ミラー
M A 223 623 税込16,800円(本体16,000円)
チタン、真空二重構造、400mℓ・日本製

c
東洋と西洋がクロスオーバー、凛とした華やかさをもつ一枚。

世界の五つ星レストランのシェフ達に愛されるシンガポールの〈ルザーン〉のプレートは、一枚一枚丁寧に職人による手塗りで仕上げられています。今回は食空間の格を上げる、優雅でありながら力強い、ゴールドのプレートをご紹介します。

限定100点 ルザーン プレート
M A 223 633 …… 税込8,400円(本体8,000円)
陶磁器、径32cm・中国製

ドイツの老舗メーカーから、優雅で存在感のある新作。

1834年創業のドイツの老舗ガラスメーカー〈ナハトマン〉の新作フラワーベースです。大胆なカットが生み出すエレガントな輝きは、置くだけで周りを気品ある雰囲気で満たし、花々とともに美しさを放ちます。

限定150点 ナハトマン クウォーツベース 26cm
M A 223 643
…… 税込5,250円(本体5,000円)
ガラス、高さ26cm・ドイツ製

鮮やかなカシスカラーが、テーブルをいっそう華やかに。

電子レンジで本格的な蒸し料理などができる、人気の〈ルクエ〉スチームケースのカシスカラー。お料理とともにテーブルに運ぶだけで、一気に華やかな雰囲気に。トレイとレシピ本付きの特別セットでお届けします。

限定150点 ルクエ スチームケース(トレイ、レシピ本付)
M A 223 653
…… 税込7,245円(本体6,900円)
シリコーン、本体:26×13.5×高さ6.5cm、トレイ:18×10.5×高さ2.0cm・スペイン製

胸がキュンとホットになるラブリーなアイテムたち

眺めていると心まで暖かくなる、ハートモチーフのさくら色のラムカン。オーブンや電子レンジで、お惣菜やデザートができます。また、キャンディやチョコレートなどのお菓子入れとして使っても素敵です。

限定300点 ル・クルーゼ プチ・ラムカン・ダムールセット(さくら)
A 223 663
…… 税込3,001円(本体2,858円)
ストーンウェア、(長径8.3×高さ6.5cm、80mℓ)×2、トレイ(8×17.8×高さ2.3cm)×1・タイ製
※直火不可

イタリアの老舗工房の絵になる愛らしい一枚。

1952年に発足した、イタリアのハンドメイドのガラス器工房〈IVV〉。雪だるまのサンタがモチーフの赤のプレートは、ハンドプレス技法が巧みに用いられています。

限定50点 IVV メリークリスマス 36cmプレート
M A 223 673
…… 税込5,250円(本体5,000円)
ガラス、約径36cm・イタリア製