

お取り寄せ

彩食

漫遊記

vol. 25

春めく美味しさ、おうちで楽しむ贅沢！

新鮮な春の恵みを、あなたの大切な食卓へ。旬の食材が持つ繊細な風味と、丁寧に紡がれた職人の技が、今この瞬間を特別な味わいに昇華します。快適な自宅で、春の訪れを心ゆくまでお楽しみください。

5月中旬～
7月中旬
限定

青森

一度も冷凍を経ない、 本当の生サーモン

多くの料理人にも選ばれてきた「海峡サーモン」は、津軽海峡の荒波が育てた引き締まった身と脂のりが最高です。これは非常識と言われた荒海での養殖の末にたどり着いた味に他なりません。早朝に水揚げした海峡サーモンを船上で一匹一匹活メ(脱血処理)し、美味しく新鮮なまま当日発送いたします。生食でも生臭くない生サーモンをぜひご賞味ください。

「活メ海峡サーモン 生切身お刺身さく」6,264円(税込・送料別)

北彩屋

- 青森県むつ市大畑町上野152-2 ☎0175-31-1868
- 営業時間9:00～17:00 定休日/土曜・日曜
- <https://shop.kaikyuu.com/>



山梨

自然派ソーセージ&世界のソーセージ

恵比寿・白金で誕生したhayari-sausage/ハヤリソーセージは、現在山梨県上野原市の工房で自然派ソーセージを日々製造しております。今回ご紹介するのは世界中のソーセージの詰め合わせです！ドイツ、イタリア、モロッコ、メキシコ、ペルー、タイ、日本などの7か国セット。その国々で愛されている味をご家庭で味わえます。旅するようにソーセージで世界旅行を楽しんでください！

「ソーセージで世界旅行 7か国7本の旅」
4,620円(税込・送料別)

hayari sausage (ハヤリソーセージ)

- 山梨県上野原市新田983 ☎050-8886-7843
- 営業時間12:00～17:00 定休日/不定休
- <https://www.hayari-sausage.com>



愛知

ひとときの口福をお届け。

創業大正3年、豆腐づくり一筋の「くすむら」が豆腐の菓子を作りました。国産豆乳・小豆・白あん・葛粉を使用した、ぶるぶるもちもち食感。甘さ控えめで口当たりの良い水ようかんは彩りも美しく目と口で春を感じることができます。八重桜の香りとお抹茶が重なり合い、上品な味わいに仕上げました。甘さ控えめ豆乳の層と、ほんのり塩味の桜の層、お抹茶の香りが一度で楽しめます。

「豆腐屋さんの桜水ようかん」
1,296円(税込・送料別)

豆腐処味匠くすむら

- 愛知県名古屋市中区榑木町3-79 ☎052-931-1456
- 営業時間10:00～18:00 定休日/水曜・日曜・祝日
- <https://kusumura.shop/>



春季
限定

