# WAKO ONLINE BOUTIQUE



www.wako.co.jp 和光公式オンラインブティック

#### オンラインブティックにも、ぜひお越しください。

一部の掲載品を除き、オンラインブティックでもご注文いただけます。 また、カタログに掲載していないお品や、四季折々のお品もご用意して おります。ぜひお気軽に覗いてみてください。

◎オンラインブティックでご注文いただくと、配送料金がお得になります。(27ページをご覧ください。)

#### 食品お問い合わせ窓口のご案内

10月1日(火)より、オンラインブティック以外の食品のご注文、 お問い合わせは下記お電話、FAX、メールにて承ります。

> お電話:(03)3563-9701 FAX:(03)3563-9702

メール: foods-concierge@wako.co.jp



◎価格はすべて2024年10月現在のものです。◎予告なしに仕様や価格の変更をする場合がございます。◎万一、お品切れの際はご容赦ください。



〒104-8105 東京都中央区銀座4丁目5-11 (03)3562-2111 www.wako.co.jp



de notre atelier 私たちのアトリエから

# 口溶けは時を超えて

ショコラ・フレは 和光のチョコレートの原点 本格チョコレート専門店「ショコラ・ド・パリ」 をオープンさせました。そのウインドウを華々 しく飾ったのが、現在のショコラ・フレの原点 であるボンボン・ショコラ。本場パリで修行を 積んだ初代シェフ・ショコラティエの手がける 小さな芸術品でした。その美しさと新しい口溶 けは話題となり大人たちを魅了したのです。 手作りの本格生チョコレートが日本の街に デビューした瞬間といえるかもしれません。 高品質の素材を使用し、より高い次元を目指



スーシェフ ショコラティエ 飯岡奈々



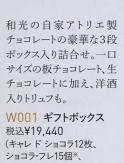
手作りだからこそ 時間を惜しまず、心を込めて

常に約30種類のフレーバーが店頭に並べら れるショコラ・フレ。発売から30年以上を経た 今も自家アトリエでの手作りにこだわり、作り たての味わいをお届けしています。形やサイズ がそれぞれに違うのは、一口で最もおいしく 食べられるバランスを考えてのもの。艶やかで 美しいコーティングにも、使用する素材との調 和を吟味して、酸味や糖分、カカオのロースト 加減が違う10種類以上もの最高級クーベル チュールを使い分けています。そのパリッとした 軽妙な食感の奥には、新鮮な果実のガナッ シュや、ふわりとしたバタークリーム、濃厚で なめらかなジャンドゥジャ、ナッツが芳ばしく 香るプラリネが、香り高いカカオの風味ととも に隠されています。それは伝統の味であり、 シェフ渾身の斬新な味でもあり。印象の違う 味や香りがアンサンブルのように溶けあうの は、心を込めて細部まで丹念に作り上げる からこそ。一粒ごとに紡がれる物語を、どうぞ 心ゆくまでご堪能ください。



チョコレートに最適な湿度・室温に徹底 管理された自家アトリエで一粒ずつ手 作りします。





トリュフ15個※) Web 冷蔵1 小麦 乳



凝縮した人気のロングセラー。ふわりと香る ジャスミン、コニャックの豊潤さが広がる ピエールなど、個性の競演をご堪能ください。

#### LONG SELLER ショコラ・フレ※

W002 28個 税込¥15,120 W003 18個 税込¥9,720 W004 10個 税込¥5,400



W002

2つの味のチョコレートに木の実を トッピング。どこを食べるかで味の ハーモニーが変わるのも魅力です。

W005 プロヴァンス10個 税込¥4,644 Web 冷蔵2 乳 くるみ





WAKO ONLINE BOUTIQUE





de notre atelier 私たちのアトリエから

# 心を動かすハーモニー

焼菓子も アトリエで一つひとつ

大切な方への贈りものや銀座土産として愛さ れている和光の焼菓子も、30余年にわたり パティシエによるハンドメードを守り続けて います。私たちが大切にしているのは、味・ 香り・食感の精緻なまでの調和。それは歴史

のあるロングセラーでも、旬のテーマからイン スピレーションを受けた新作であっても変 わりません。選りすぐりの素材を使用し、その 持ち味を最大限に生かすために風味の相性 や配合を考え、粉であればグラム単位で、粒 であれば形状まで念入りに調整。そうして 試作を重ね、焼き上がりの美しさ、歯応え、舌 触り、余韻のすべてを洗練させていきます。 それは、贈る方にも贈られる方にも、満足と誇り を感じていただきたいからこそです。

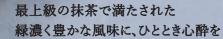


#### 贅を極めて作り上げる "ロワイヤル"シリーズ

箱を開けた瞬間の期待、切り分けた時の驚 き、口溶けとともに広がる感動。そのすべて を1本に表現したのがパウンドケーキの最高 峰、和光の"ロワイヤル"シリーズです。その名 に相応しい最高の味を表現するため、さらなる 吟味を重ねて作り上げる一品です。

なかでも冬季限定の「マロン ロワイヤル」は 発売を待ち望んでくださる方も多い代表作。 どこを切っても渋皮栗と黄栗があふれ出す ほど、熊本県産の栗を贅沢に使用しています。 今季は天面にも渋皮栗をこぼれんばかりに 飾りました。フランス産マロンペーストを練り 混んだ生地のふくよかな味わいも格別。濃厚 な栗の風味が、至福の時へと誘います。





点てて服せるほどに最上級な抹茶のみを、最大 限に使用しました。天面は抹茶チョコレートと金箔 をあしらい蒔絵風の趣に。口に運ぶと澄んだ香り がふわり。噛むほどに味わいは深まり、甘さは円 み、気品を帯びた香りに満たされます。冷やして も常温でも召し上がれます。

**NEW** W007 抹茶 ロワイヤル 税込¥6,480 b 冷蔵2 小麦 卵 乳





# 見て美しく、食して贅沢。 "ロワイヤル"という名の高貴なケーキ

和光のスウィーツを代表する豪華な2つのケーキ。 フリュイロワイヤルは生地にも飾りにも贅沢な ほどのドライフルーツを使用。ブランデー香る 大人のケーキです。カカオ ロワイヤルは上品な 苦みとコクが魅力。温めると中のガナッシュが 溶け、さらに濃厚さが増します。

W008 ロワイヤルセット 税込¥14,796 (フリュイロワイヤル※、カカオロワイヤル各1本) 冷蔵2 小麦 卵 乳 くるみ W009 フリュイロワイヤル※ 税込¥8,100 3 小麦 卵 乳 くるみ W010 カカオ ロワイヤル 税込¥6,696

蔵2 小麦 卵 乳





WAKO ONLINE BOUTIQUE







de notre atelier 私たちのアトリエから

# 記憶に残るおいしさに

あ、和光らしいね。 そう感じていただける上質を

どなたにも親しみのある焼菓子は、シンプル であるからこそ、パティシエの技量が際立 ちます。工程に手間と時間を惜しまず、食 感や一つひとつの焼き上がりの色にもこだ わって完成させる、ここにしかない豊かで やさしい味わい。和光が自家アトリエでの 手作りにこだわるのはそのためです。伝統 の製法や形を継承しながらも、お客さまの 口に合うように。ときに革新的なアイデアを 取り入れつつも、和光らしい上質さは変わら ぬように。どなたの心にも静かに響くような、 幸福感あふれるおいしい焼菓子を作り続け ています。



フィナンシェは焼き具合を確認し、足り ないものは再度オーブンへ。その工程を 数回行い、焼き上がりを均一にします。





より香り高く、より味わい深く マドレーヌをリニューアル

自家アトリエで丁寧に焼き上げたフィナンシェ、 マドレーヌ、ダックワーズの伝統菓子の詰合せ は、いまも手土産や贈答品として好評をいた だくロングセラー。そのマドレーヌを、爽やかな レモンの風味はそのままに、リニューアルしま した。ふっくらとした愛らしい貝のケーキを ほおばると、うっとりするような豊潤な味わい が広がります。定番のフィナンシェは、発酵 バターを溶かして使用した食べやすい一品。

アーモンドパウダーには最高品種といわれる マルコナ種を選びました。独特の食感が 楽しいダックワーズはプラリネ入りのバター クリームをサンドした「ナチュール」と、チョコ レートガナッシュをサンドした「ショコラ」の 2味をご用意しています。満ち足りた気分に してくれるフランス伝統の焼菓子。お好きな 紅茶とのマリアージュもおすすめします。ご家 庭用にもぜひ。



焼菓子 W011 21個 税込¥8,910 (ダックワーズ、ダックワーズ ショコラ、 フィナンシェ ショコラ 各3個、 フィナンシェ、マドレーヌ 各6個) 12個 税込¥5,400 (ダックワーズ、フィナンシェ ショコラ、 フィナンシェ、マドレーヌ 各3個)

Web 冷蔵3 小麦 卵 乳



ケーク フィグ

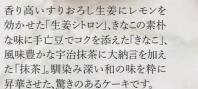




自家アトリエで焼き上げた、 贅沢なパウンドケーキ

ケークフィグはフランス産セミドライ イチジクの上質な甘みと食感、 ケークオフリュイは多彩な果実と 発酵バター、ラム酒の調和を主役 にしました。ケークショコラはしっと りとした濃厚な生地にチョコチップ でアクセントを添えて。ほろ苦い チョコレートの風味に軽い歯応え が調和し、食べ飽きません。

W013 ケーク2種 税込¥5,616~ (フィグ、フリュイ\*、ショコラより2種) 3 小麦 卵 乳 くるみ ◎3種の中からお好みのものを 2種お選びいただけます。 ○1種(1本)からご購入いただけます。



W014 ケークジャポネ 税込¥6,750 (生姜シトロン、きなこ、抹茶 各1本) eb 冷蔵3 小麦 卵 乳 ◎1種(1本)からご購入いただけます。



主役にした上品な パウンドケーキ





熊本県産の和栗のペーストを たっぷりと練り込んだパウンド ケーキです。繊細な甘さと香りが ふくらむ、ほっくりとした味わいは、 まさに和栗そのもの。上にも栗味 のホワイトチョコレートをかけ、 豊かな風味を重ねています。

冬季限定 W015 ケーク マロン 税込¥3,996 eb 冷蔵2 小麦 卵 乳

栗の濃厚な風味を最大限に 生かし、しっとりと仕上げた 大人の味覚 舌の上でほろりと崩れ、豊潤な風味が ゆったりと広がる。手間を惜しまず一粒 ずつ作る、マロン菓子2種の詰合せです。 マロンショコラ、マロングラッセ詰合せ W016 12個 税込¥15,984 (ショコラ8個、グラッセ4個) W017 9個 税込¥12,096 (ショコラ6個、グラッセ3個) W018 6個 税込¥8,100 (ショコラ4個、グラッセ2個) W019 3個 税込¥4,104 (ショコラ2個、グラッセ1個) b 冷蔵2 小麦

WAKO ONLINE BOUTIQUE















# シンプルを極めた 自家アトリエの自信作

「本質にこだわったおいしいクッキーを」と約1年 の月日をかけて自家アトリエにて作り上げた、 味・香り・食感すべてが主役のクッキーです。 北海道産発酵バターを中心に、純粋な味わい が残る生砂糖と粉糖とを使い分け、甘さや 香りを丁寧に調和させました。食感には特に こだわり、歯触りと柔らかな口溶けの絶妙な バランスを叶えています。食感を高めた「生砂糖」、 素材の風味が際立つ「プレーン」の2味です。

W020 WAKO クッキー 税込¥5,400 (生砂糖、プレーン 各9枚)

/eb 冷蔵不可 小麦 卵 乳

◎1日あたりの生産数が限られているため、数量限 定でのお取扱いとなります。予めご了承ください。



サックリとして柔らかにほどける絶妙な食感。粉を 混ぜすぎず手捏ねで仕上げる、丁寧な生地作り から生まれます。



#### 口の中でやさしく砕け、素材の個性がいっぱいに

発酵バターをたっぷりと使い、ヴァローナ社のカカオ マスや濃厚なエダムチーズなど厳選素材を合わせ ました。混ぜ込む素材の粒の大きさにまでこだ わった、食感の表現も魅力です。

#### アラベスクCOOKIE

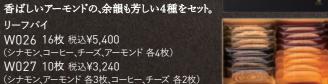
W024 30枚 税込¥5,940 (バター、ショコラ、マーブル、セサミフロマージュ、 オランジュフロランタン、ガレットショコラ 各5枚) W025 20枚 税込¥3,564

(バター、ショコラ、マーブル、セサミフロマージュ 各5枚) Web 冷蔵不可 小麦 卵 乳









良質なバターが豊かに香る 厚焼きビスケット

良質なバターをふんだんに 使用して焼き上げた厚焼き



# 食感が心地よい

アールグレイが香る人気の クッキー。ナッツをたっぷりと 加えたボリュームのある食感 です。紅茶プレーンは茶葉と ヘーゼルナッツ、紅茶ショコラ はカカオ風味の生地に茶葉 とアーモンドを練り込みま した。シンプルなココナッツ 味も好評です。

#### ラメゾン

W022 24枚 税込¥6,480 (紅茶プレーン、紅茶ショコラ、 ココナッツ 各8枚) 小麦 卵 乳 W023 12枚 税込¥3,888 (紅茶プレーン、紅茶ショコラ



各6枚)小麦 乳





## 手間を惜しまず焼き上げる王道のバウムクーヘン

国立ドイツ菓子協会が定める「バウムクーへンの定義」 に従い、油脂はバターのみ、ベーキングパウダーも使 わず、ドイツ製のローマジパン(アーモンドと砂糖を煮詰 め刻んだもの)や蜂蜜を加え、丁寧に層を重ねて焼き 上げています。しっとりとした上質な食感、シンプルな がらも伝統を感じる重厚な味わいをご堪能ください。

W028 バウムクーヘン※





#### カカオの苦みにラム酒が香る大人のビターなバウムクーヘン

ハイカカオのほろ苦さを華やかなラム酒の香り で包み込み、ふくよかで奥行きのある味に仕上 げました。外側にちらしたカカオニブのカリッと した歯応えと、生地のしっとりとした口当たりの 対比も粋な大人のバウムです。

#### 冬季限定

リーフパイ

W026 16枚 税込¥5,400

W027 10枚 税込¥3,240

/eb 冷蔵不可 小麦 乳

(シナモン、コーヒー、チーズ、アーモンド 各4枚)

(シナモン、アーモンド 各3枚、コーヒー、チーズ 各2枚)

W029 バウムクーヘン ビター※ 税込¥3,888 Web 冷蔵2 小麦 卵 乳





VAKO ONLINE BOUTIQUE











#### ピスタチオとアプリコット。 おいしい驚きのハーモニー

濃厚なピスタチオムースとアプリコットの甘酸っぱさ、 ほろ苦いキャラメルムースが見事に調和。コクの ある甘さや華やかな酸味が次々に現れ、豊かな ハーモニーを奏でます。頬が落ちるおいしさをぜひ。

NEW 冬季限定 W035 ピスターシュ アプリコ※ 税込¥6,480 Web 冷凍 小麦 卵 乳

●冷蔵庫で4~5時間ほど解凍させてからお召し上がりください。



#### チーズとベリーが織りなす フレッシュな味

3種のチーズを使用した奥行きのある味わいの チーズケーキ。ムースのふわりとした口溶けとともに 広がるチーズの風味を、フルーツやベリーのコン フィが爽やかな酸味で彩ります。

W036 フロマージュ フリュイ 税込¥5,400 Web 冷凍 小麦 卵 乳

●冷蔵庫で4~5時間ほど解凍させてからお召し上がりください。



#### 3種のチーズが溶けあう 濃厚なチーズケーキ

クリームチーズ、マスカルポーネ、白いブルーチーズ の3種のチーズを使用し、低温でなめらかに焼き 上げました。上に飾ったシュトロイゼルのサクッと した食感が小気味よいアクセント。

#### W037 トロワ フロマージュ 税込¥5,400 Web 冷凍 小麦 卵 乳

●冷蔵庫で4~5時間ほど解凍させてからお召し上がりください。



# 暖かな部屋で味わいたい 冬だけの贅沢な口溶け

口溶けの瞬間までおいしさが変わらないようにと、 自家アトリエで丹念に仕上げました。濃厚ながら もすっきりとしたビターチョコレートと、栗の風味が 豊かに広がる新しい2味が仲間入り。

#### RENEWAL 冬季限定

W038 シャーベット&アイスクリーム詰合せ 10個 税込¥8,100 (バニラ、ユズ、ラムレーズン※、

ビターチョコレート、マロン 各2個) Web 冷凍 卵 乳

「ビターチョコレート」と 「マロン」が登場しました



# 直径約7センチのボリュームと 多彩なフレーバーで人気のマカロン

チョコレートやレモン、バニラにお茶など6種類の フレーバーのマカロンです。心も華やぐカラフルさと 独特の食感、食べ応えのあるボリュームも魅力。

W039 マカロン6個 税込¥4.860 (ショコラ、シトロン、バニーユ、フランボワーズ※、 抹茶、紅茶 各1個) Web 冷凍 卵 乳

●冷蔵庫で2~3時間ほど解凍させてからお召し上がりください。



#### なめらかで、ほっくりとした 大人のスウィートポテト

自家アトリエで一つひとつ丁寧に焼き上げま した。なめらかな口当たりに、さつまいもの味が しっかりと生きて、ほくほくとした食感も楽しめ ます。自然な甘さも大人好みです。

W040 スウィートポテト10個 税込¥3,456 Web 冷凍 小麦 卵 乳

●冷蔵庫で2~3時間ほど解凍させてからお召し上がりください。











## 細やかで美しい年輪に 月桂樹が香るバウム

1986年の誕生以来のロングセラー。新鮮な卵や フレッシュバターなどの厳選素材で作る生地に、 ロアベール(月桂樹)の風味を効かせ、仕上げに ボージュコニャックと糖蜜をまとわせました。回転 させながら20層以上、表面の焼き色を均一に、 職人が手焼きしています。和光の焼き印入りの木枠に セットしてお届けします。

#### LONG SELLER

W031 ロアベールバウム※ 税込¥7,020 Web 冷蔵3 小麦 卵 乳



#### 山梨県勝沼ワインの風味を そのままに

ワインそのものの風味が、まろやかながらもしっかり と感じられる贅沢なゼリーです。使用したのは伝統 的なワインの産地、山梨県勝沼の赤と白。国産ワイン が注目される今、デザートとしても洒落ています。

#### LONG SELLER

ワインゼリー※

W032 10個 税込¥5,940(赤、白 各5個) W033 6個 税込¥3,564(赤、白 各3個) Web ◎ワインをたっぷりと使用しています。



トップブランド「田村みかん」の

有数のみかん産地・和歌山県有田地区が

誇る「田村みかん」。その瑞々しい果実を

房ごと閉じ込めたゼリーと、果汁100%の無

添加ジュースを詰め合わせました。ジュース

フレッシュなおいしさを

は手軽な飲みきりサイズです。

税込¥4,104

W034 蜜柑ゼリー、ジュース詰合せ

(蜜柑ゼリー4個、蜜柑ジュース2本) Web



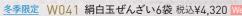




10 Web 印のお品は和光公式オンラインブティックでもご注文いただけます。カタログとあわせて、ぜひご利用ください。www.wako.co.jp

# 絹の衣を着たような、なめらかさ。 絹白玉のおいしさを上品な餡とともに

国産米粉で作った柔らかでとろけるような絹白玉を、まろ やかに煮上げた北海道産小豆の特製餡でお召し上がり ください。とろりとした舌触りにアクセントを添えるのは、 熊本県産の栗のしっかりとした味と歯応え。素材本来の 味や食感の妙が心に響く、甘さも上品なやさしい味です。













### さっぱりとした寒天に 丹波黒豆を贅沢に

ふっくらと炊き上げた大粒の丹波種黒豆を、たっ ぷり贅沢に寒天に閉じ込めました。ねっとりとした 黒豆のおいしさをさらりといただける、和光でも 人気の一品です。冷やすといっそうおいしくお召 し上がりいただけます。

W043 8個 税込¥5,400 (プレーン、ほうじ茶 各4個) W044 6個 税込¥3,888 (プレーン、ほうじ茶 各3個) Web 小麦



#### 和菓子の老舗と作る 極上の甘味

銀座の老舗「空也」の五代目・山口彦之氏監修 による和光特製の「もなか」。丁寧に焼き上げた種 (もなかの皮)に、艶よく炊き上げた北海道産小豆 の餡を挟んでお召し上がりいただく別包装タイプ です。焼きたてのようにパリッと軽やかな歯触りと、 しっとりとした甘みの妙をお楽しみください。

#### 和光×「空也」五代目山口彦之氏

W045 もなか9個 税込¥4,320 Web 冷蔵不可



#### お米の旨みを最大限に。 おもてなしにも好適

100%国内産のもち米を使用。お米の旨みを 最大限に生かすため、米粒のまま蒸し上げる 伝統的な「丸粒蒸し製法」で作りました。

W046 12種 税込¥3,240(ざらめ、おぼろ、甘醤油、 黒胡麻、丹波黒豆醤油、うめ、山椒、丹波黒豆素焼き、 白醤油、のりしぐれ、のり、きんぴら 各1袋) 小麦 乳 かに W047 6種 税込¥2,160(ざらめ、丹波黒豆素焼き、 黒胡麻、のり、丹波黒豆醤油、おぼろ 各1袋) 小麦



VAKO ONLINE BOUTIQUE









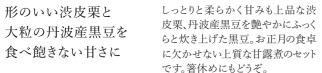












冬季限定

W056 黒豆·栗詰合せ 税込¥3,888 (薄渋皮栗、黒豆)

蛍が棲むほど清らかな環境で育った 新潟県産の特別栽培米「こがねもち 米」100%のお餅です。杵つき製法 で作った強いコシが特長。噛むほど に甘みがふくらむ素朴なおいしさ です。よもぎは国産、黒大豆は北海道 産です。

W057 お餅詰合せ 税込¥4,536 (白もち4袋、よもぎ餅、豆もち 各1袋) Web



特別栽培こがねもち米の コシと甘みを3つの味で



冬季限定













宮城県気仙沼で水揚げされたふかひれ の中でも最高級部位とされる尾びれ から、さらに貴重な200gを厳選使用し た特大ふかひれ姿煮です。圧巻なのは 中心部分の厚み。金糸がぎっしりと詰ま り、プルンとした歯応えとともにコラー ゲンが溶け、うっとりするような濃厚な旨 みが舌にからみます。

W058 厳選ふかひれ姿煮 税込¥16,200 (味付ふかひれ、煮込み用紅焼醤スープ)



約150gの大ぶりな ふかひれを ステーキで豪快に



ぷりっとした金糸をもつ国産の大ぶりな ふかひれをご用意しました。両面に焼き 色が付くまで軽くソテーすることで、外側 はカリッと香ばしく、内側はとろりと旨み に満ちた、煮込みとはまた違う凝縮した 味わいになります。濃厚で風味豊かな 紅焼醤スープをかけてお召し上がりく ださい。

W059 ふかひれステーキ 税込¥12,960 (味付ふかひれ1枚、紅焼醤スープ2袋) Web 小麦



手焼き最中も香ばしい 湯を注ぐだけで楽しめる本格のお吸物 味を極めたお吸物



RENEWAL お吸物 W060 12個 税込¥5,400 (鯛、ふかひれ、ほたて、のど黒 各3個)

W061 8個 税込¥3,780 (鯛、ふかひれ、ほたて、のど黒 各2個) Web 冷蔵不可 小麦 卵

です。鯛、ほたて、のど黒に加え、ぷりっと

した金糸のふかひれが新登場。枕崎産

の上質なかつお節で出汁を引き、具の

旨み引き立つ上品な味に仕立てました。



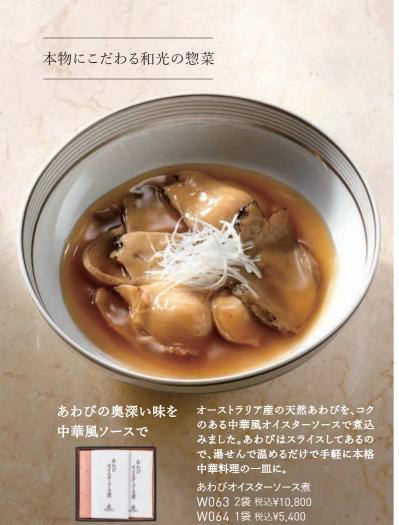
中華料理の 贅沢スープを手軽に



たっぷりのふかひれを具にした本格的な 中華スープ。金華ハムを煮込んだ上湯、 鶏骨を煮込んだ白湯、酢の酸味と胡椒 の辛み、香味を効かせた酸辣湯の3種 です。

W062 ふかひれスープ3種 税込¥6,480 (上湯、白湯、酸辣湯) Web 小麦 卵 かに

●冷蔵印のお品は季節により保冷配送(有料)にて承ります。詳しくはP.27をご確認ください。●冷蔵不可印のお品は冷蔵冷凍印のお品との同送はできません。

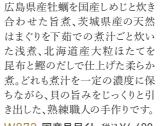


Veb 小麦









W072 国産貝尽くし 税込¥6,480 (広島県産牡蠣、茨城県産天然はまぐり、 北海道産大粒帆立) Web 小麦



食べ比べも贅沢な 銘柄肉の佃煮



ブランド肉として名高い飛騨牛、 名古屋コーチン、奥美濃古地鶏を、そ れぞれに合う調味料で炊きました。 ご飯が進む濃いめの味付けです。

W073 肉惣菜詰合せ 税込¥6,480 (飛騨牛生姜、名古屋コーチン八丁味噌 炊き、奥美濃古地鶏たまり醤油炊き)



ご進物にも好適な 個包装の上質な梅干



厳選した大粒の紀州南高 梅を薄塩で仕込み、果実 味のあるまろやかな味に 仕上げました。ふっくらと して柔らかく酸味も上品。 一つひとつ手作業で丁寧 に個包装しています。

W074 梅干 税込¥5,400 (個装12個) Web

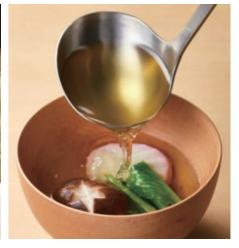


比内地鶏の旨み際立つ こだわりの中華そば



日本三大美味鶏のひ とつ、秋田県の比内地 鶏を具やスープにふん だんに。すっきりとした 上品な味わいに、する すると食が進みます。 コクを足す鶏油付き。

W075 比内地鶏 鶏そば3袋 税込¥3,780 (生麺、スープ、具材、鶏油 各3袋) Web 小麦 卵



天然素材をまるごと砕いた、 無添加・食塩不使用のだしパック



厳選した国産材料を使 用した「あわせだし」「か つおだし|「あごだし|の 粉末だしパック詰合せ。 風味豊かな天然だしを 手軽に、料理ごとに使い 分けていただけます。

W076 だし3種詰合せ 税込¥3,240 (あわせだし、かつおだし、あごだし 8包入り各1袋) Web









米沢牛のすね肉がごろりと入った

まろやかな舌触り、厚みのあるコク、口の中で柔

らかに崩れて広がる肉の旨み。大粒の具材に

こだわった米沢牛の本格ビーフシチューです。

厳選したすね肉を、2日間かけて作ったフォン・

ド・ヴォーで柔らかく煮込んだ後、赤ワインや

トマトペーストで再び煮込み、デミグラスソースで

W078 米沢牛ビーフシチュー2袋 税込¥4,320

見た目も豪華な本格派

丁寧に仕上げた一品です。

Web 小麦 乳



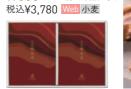
# 米沢牛の旨みたっぷり。 スパイシーでコク深いビーフカレー

黒毛和牛の最高峰・米沢牛をじっくりと、口の 中でほろっと崩れるほどに煮込んだ贅沢な ビーフカレーです。時間をかけて炒めた玉ねぎ の甘み、米沢牛の深い旨みとコク、カレーソース のスパイシーな辛さの、上質なハーモニーを ご家庭でお手軽に。

W079 米沢牛ビーフカレー4袋 税込¥4,320 Web 小麦

WAKO ONLINE BOUTIQUE

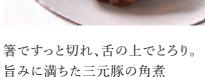












お米で健やかに育てた平田牧場の三元豚。 その上質なバラ肉を厳選し、シンプルな調味 料でじっくりと、素材の味を生かして煮込み ました。ダイナミックな棒状の角煮ですが、噛 まずとも崩れるほど柔らか。香ばしいタレに 肉の旨みが凝縮し、脂身はしっとりと甘く、つい 「もう一切れ」と箸が伸びます。

W080 三元豚 角煮2袋







### 新鮮野菜をふんだんに。 素材と味にこだわった スープの詰合せ

身体に染み込むようなおいしさで人 気のスープが、さらに味わい豊かに なりました。まろやかな塩味とコクを 感じるえんどう豆と豆乳、とろりとして ほんのり甘いポテト、酸味もほどよい 具沢山なミネストローネ、旨みが深く すっきりとしたオニオン、クリーミーで やさしい甘さのコーンの個性も彩りも さまざまな5つの味です。いずれも しっかりとした食べ応えがあり、朝食 にもおすすめします。

# **RENEWAL**

W081 10缶 税込¥6,372 税込¥12,096 (ポテト、えんどう豆と豆乳、 コーン、オニオン、ミネストローネ W082 6缶 税込¥3,888

(ポテト、コーン、えんどう豆と 豆乳 各2缶) Web 小麦 乳



# RENEWAL

W083 モーニングセット (スープ9缶/ポテト、コーン、えん どう豆と豆乳 各3缶、イギリス産 ハチミツ液状、ブルーベリー ジャム、メープルシロップ) Web 冷蔵不可 小麦 乳.





旨みと栄養がたっぷり 非加熱製法の"生"ドレッシング

福岡県糸島の新鮮野菜を皮ごとすり下ろしました。 非加熱製法で通常の3倍の酵素も摂取できます。 酸味が少なく料理にも使えます。

W084 生ドレッシング3種 税込¥3,888 (キャロット、トマト、ラディッシュ) Web 冷蔵 小麦





肉汁があふれだす、 米沢牛100%のハンバーグ

山形県置賜産の米沢牛のみを使用した贅沢な ハンバーグステーキに、なめらかな舌触りのコーン スープを詰め合わせました。米沢牛の濃い旨みに、 コーンのほどよい甘みがよく合います。

RENEWAL W085 米沢牛ハンバーグ ステーキ、コーンスープ詰合せ 税込¥6,156 (ハンバーグ2袋、コーンスープ4缶) Web 小麦 乳 W086 米沢牛ハンバーグステーキ2袋 税込¥3,240 Web 小麦 乳



W085

●冷蔵印のお品は季節により保冷配送(有料)にて承ります。詳しくはP.27をご確認ください。●冷蔵不可印のお品は冷蔵冷凍印のお品との同送はできません。









W087



和光アネックス ティーサロンの味をご自宅でも 豊かな香りと味わいでやすらぎのひとときを

フランスの老舗紅茶ブレンドメーカー のアールグレイ、歴史あるマカイバリ 農園の高級ダージリン、花の香りを感 じる芳醇なロイヤルミルクティーブレン ドの、3種類の香り高いおいしさを。

ティーサロンブレンド紅茶 W087 3種 税込¥8,208 (アールグレイ、ダージリン、 ロイヤルミルクティーブレンド) W088 2種 税込¥4,536 (アールグレイ、 ロイヤルミルクティーブレンド) Web

コーヒーハンター・川島良彰さんが 和光のために特別にブレンド。柔らか なコクを感じる味わいで、軽い酸味 とまろやかな苦みのバランスも絶妙。 ふわりと立ち上る豊かな香気が、 くつろぎの時間を告げてくれます。

ドリップコーヒー(和光ブレンド) W089 10袋 税込¥3,240 W090 5袋 税込¥1.620



気分に合わせて楽しめる ハーブティーセット

ノンカフェインのハーブティー詰合せ です。非発酵の有機栽培茶葉を 100%使用した有機グリーンルイ ボスティー、鳥取県産の桑の葉を 焙煎した桑の葉茶、鳥取県産の茶葉 で飲みやすく仕上げたエキナセア ティーの3種。やさしい香りでリラッ クス&リフレッシュの時間を。

W091 ハーブティー3種 税込¥3,240 (桑の葉茶、有機グリーンルイボスティー、 エキナセアティー 個包装ティーバッグ各





## 極上のくつろぎをもたらす 和光の日本茶

宇治上煎茶は、旨みと甘みが際立つ 濃厚な味。宇治焙じ茶は、苦みや渋み が少なくさっぱりと。雁ヶ音玉露は、 すがすがしい風味と旨みが特長の まろやかな味。いずれも上品で香り高く、 おもてなしにもお選びいただけます。

W092 手摘み玉露 税込¥10,800 W093 日本茶詰合せ3袋 税込¥5,400(雁ヶ音玉露、宇治上煎茶、 宇治焙じ茶 各1袋)

W094 日本茶詰合せ2袋 税込¥3.240 (宇治上煎茶、宇治焙じ茶 各1袋) W095 宇治上煎茶 税込¥1,620 Web



#### 星付きレストランでも採用される 老舗のシャンパン

「アルフレッド・グラシアン」の矜持を感じる2本。黄金 色がかった高貴な風格のブリュットは、引き締まった 果実味と伸びやかで力強い酸味が魅力。ほのか に薔薇を感じるロゼは、チャーミングな果実味と フレッシュな酸味が優美なハーモニーを奏でます。

[シャンパン]

W096 アルフレッド・グラシアン ブリュット 税込¥9,900

W097 アルフレッド・グラシアン ブリュット ロゼ 税込¥13,200

W098 シャンパンペアセット 税込¥23,870 (アルフレッド・グラシアン ブリュット、ブリュット ロゼ) Web 冷蔵3 専用箱入



#### ボランジェの優雅さと風格 これぞシャンパーニュ

1829年創業。以来家族経営と伝統製法を貫く グランメゾン。5~12年熟成させたリザーヴワインを 惜しみなく使用したスペシャル・キュヴェは、繊細で 深みのある味わい。稀少な赤ワインをブレンドした ロゼは、スパイシーな果実感と活気や余韻のコンビ ネーションが堪能できます。

[シャンパン] W099 ボランジェ スペシャル・キュヴェ

W100 ボランジェ ロゼ 税込¥15.070 W101 シャンパンペアセット 税込¥27.390 (ボランジェ スペシャル・キュヴェ、ボランジェ ロゼ) Web 冷蔵3 専用箱入



#### リヨンの三つ星レストランが採用 2012年設立の若手メゾンの2本

注目のシャンパーニュメゾン「マルグリット・ギュイ ヨ」より、フルーティーで酸も見事なキュヴェ・デジー ル、繊細で優美なロゼのフルール・ド・フロをご 用意。マロラクティック発酵を行わずすっきりとしな がらも果実味豊かな味わいも楽しめます。

NEW [シャンパン]

W102 マルグリット・ギュイヨ キュヴェ・デジール ブリュット 税込¥9,900

W103 マルグリット・ギュイヨ フルール・ド・フロ ロゼ・ブリュット 税込¥13,200

W104 シャンパンペアセット 税込¥23,870 (マルグリット・ギュイヨ キュヴェ・デジール ブリュット、 フルール・ド・フロ ロゼ・ブリュット) 専用箱入

●W102、W103は箱代別途税込¥605を頂戴いたします。

# Web 冷蔵3





# ビオディナミの権威による 和光ラベルのフランスワイン

樹齢75年以上の選りすぐった葡萄のみを使用 した、全体でもわずか10%しか造られないスペ シャルキュヴェ。和光ラベルのフランスワインは、 厳格な自然派農法「ビオディナミ」の権威"シャトー ファルファ"が擁する最高級ラインの一本です。 その名も「シュヴァリエ(騎士)」。あるべき自然の 姿が凝縮されたかのような、力強くもエレガントな 味わいです。シャトー蔵出しのボルドーワインは 和光ラベルの限定品。テロワールを感じる芳醇 さを、ぜひこの機会にご賞味ください。

※ビオディナミとは、世界で注目されている厳格な自然派農法。 土壌や生物、天体まで反映した独特で哲学的な有機栽培法です。

「和光ラベル 赤ワイン〕

W105 ル シュヴァリエ 税込¥11,000 Web 冷蔵3 ●箱代別途税込¥605を頂戴いたします。



#### ルネ・ラリックの優雅な レリーフをボトルに

130年を超える歴史を誇り、最高級のクリスタル メゾンと称されるフランスの「ラリック」が手がける 稀少なワイン。シャトー ラフォリ ペラゲは1618年 より続く由緒あるシャトーです。ブライダルギフト などのお祝いにも好適な紅白のセットです。

W106 ラリック 紅白ワインセット 税込¥33,000 (白:シャトー ラフォリ ペラゲ ボルドーブラン セック、 赤:メゾン ルージュ ドラフォリ ペラゲ

AOCグラーヴ) Web 冷蔵3 特製木箱入



#### ボルドー最古のシャトーが醸す赤、 美食地域の交差点で育まれた白

W108

赤のモンターニュ・サン・テミリオンは、バランスの 取れた豊かな味わいと黒い果実のジャムのような 複雑な香りが特徴。白のサン・ヴェランラ・プランテ は、黄金色の輝きと熟した果実の香りとフレッシュ な余韻が魅力。

NEW [フランス産ワイン] W107 (白)クロ・ド・シェヴィーニュ サン・ヴェラン ラ・プランテ 2022 税込¥5,500 W108 (赤)シャトー・ファイゾー モンターニュ・ サン・テミリオン 2020 税込¥5,500

W109 フランス産紅白ワインセット 税込¥11.770

(白:クロ・ド・シェヴィーニュ サン・ヴェラン ラ・プランテ 2022、赤:シャトー・ファイゾー モンターニュ・サン・テミリ オン 2020) 専用箱入

Web 冷蔵3

●W107、W108は箱代別途税込¥605を頂戴いたします。



#### 「米の酒は米の味」を信念に、 特A地区産の山田錦で醸す極上酒

創業1921年の蔵元、龍力 本田商店が"酒米の 王者"と呼ばれる「兵庫県特A地区産 |の山田錦 で醸した、和光のための特別な酒。最上級とされる 吉川町米田産の山田錦を35%まで磨いた「純米 大吟醸」、熱燗用に風味を強めた「燗」、播州綾部 山の特上梅を龍力の特別純米酒で漬け込んだ 「梅酒」、山田錦の白糠と酒粕で醸造しシェリー樽 で寝かせた「焼酎」の、4種のラインアップです。 [日本酒]左から

W110 純米大吟醸 Tatsuriki for WAKO 税込¥16,500 (720ml) Web 冷蔵3 桐箱入

W111 特別純米 Tatsuriki for WAKO 燗 税込¥5,500 (720ml) 専用箱入 W112 Tatsuriki for WAKO 2種 税込¥22,000

(720ml 各1本) 桐箱入 [梅酒] W113 Tatsuriki for WAKO 梅

税込¥3,300(720ml) 専用箱入 [焼酎] W114 Tatsuriki for WAKO 焼酎 税込¥2,750(720ml) 専用箱入



#### 伝統蔵「木村酒造」が贈る 和光ラベルの3種の銘酒

瓶詰め後に低温貯蔵庫でゆっくりと寝かせ、原酒 ならではのずっしりとした旨みを引き出した「純米 大吟醸 原酒」、華やかな吟醸香とシャープな切れ 味が魅力の「大吟醸」、調和のとれた定番「純米 吟醸」をご用意。

[日本酒]左から

W115 純米大吟醸 原酒 福小町 稅込¥11.000 (720ml)

W116 大吟醸 福小町 税込¥6,050(720ml) W117 純米吟醸 福小町 稅込¥2,750(720ml)

Web 冷蔵3 専用箱入

**WAKO ONLINE BOUTIQUE** 

税込¥11.550











#### 思わず唸る本格の味。 浜名湖産の鰻1尾を網串で贅沢に

養鰻の発祥地・静岡県浜名湖で 養殖された良質な鰻1尾、約 150gを1串にした網串の蒲焼き です。地下水で清めて雑味を除 いた後、職人が丁寧に背開きに 捌き、特製の有機タレで香ばしく 焼き上げました。蒸しをきかせた 江戸前仕立てなので、身はふっ くらとして柔らか。脂も程よく残り、 旨みを蓄えた鰻本来の味をご賞 味いただけます。

W119 鰻蒲焼 税込¥12,960 Web 冷凍 小麦







育てられる日本屈指のブランド牛。四方 を山に囲まれた自然豊かな環境の中、 大切に時間をかけて育てられます。寒暖 差の激しい気候が育む旨みの詰まった 肉質、きめ細かで芸術的な霜降り、人肌 でも溶け出す甘い脂はまさに絶品。 W120 米沢牛肩ロース すき焼き

美しい霜降りは極上の柔らかさ

米沢牛とは、山形県南部の置賜地方で

税込¥16,200(400g、割下2本) 冷蔵 小麦 W121 米沢牛肩ロース しゃぶしゃぶ 税込¥10,800(350g) 冷蔵 W122 米沢牛ヒレ ミニステーキ4枚 税込¥21,600(400g) 冷凍 W123 米沢牛サーロイン ステーキ2枚 税込¥21,600(400g) 冷蔵



#### 米沢牛













松阪牛と南国パイン豚の 旨みが口の中で溶けあう一品

日本三大和牛の「松阪牛」は、きめ細かな霜降り の肉質でとろけるような食感が特長。酵素が含ま れるパイナップルを食べさせた「南国パイン豚」は、 脂身が甘く肉質も柔らか。この食味豊かな肉を丁 寧に手ごねした上質なハンバーグです。

松阪牛・パイン豚 手ごねハンバーグ W124 8個 税込¥10,800(150g、ソース20g 各8袋) W125 4個 税込¥5,400(150g、ソース20g 各4袋) Web 冷凍 小麦 卵 乳





最上級の南魚沼産の評価米を 厳選し精米したてをお届け

昼夜の激しい寒暖差によりデンプンの夜間消耗 が抑えられ、食味豊かに育った南魚沼産のこし ひかり「てっぺん」。山々に囲まれた豪雪地ならで はのお米の旨さが楽しめる特別栽培米です。

米「てっぺん」 W128 6kg 税込¥10,800 W129 3kg 税込¥5,400

Web





幻の豚と呼ばれる平田牧場 純粋金華豚のしゃぶしゃぶ

金華ハムの原料豚として名高い「金華豚」。その中 でも出荷頭数が約1,000頭という幻の「平田牧 場純粋金華豚 | の、さらに霜降りの最上ランクを 厳選。お召し上がりの際に、付属の和光特製イタ リア産トリュフのオイル漬をあご出汁に加えると、ま た趣の違う贅沢な風味が楽しめます。

W126 純粋金華豚 しゃぶしゃぶ 税込¥10,800 (ロース、肩ロース 各100g×2、トリュフオイル、あご出汁 各2袋、きざみ昆布) Web 冷凍 小麦





特別純米酒「龍力」が ふんわりと香る辛子明太子

北海道産のすけとうだらの卵を、羅臼昆布、特別 純米酒「龍力」、国産唐辛子で漬け込んだ、すべて 国産品で作った辛子明太子は、大粒の食感を たっぷりと味わえるお品です。千切り羅臼昆布の 明太子和えを添えました。

W130 特別純米酒龍力仕込 辛子明太子 税込¥5,400(明太子、昆布明太) Web 冷凍





見事な大きさ、弾けるような食感。 絶品の活〆車えび

有明海と八代海に挟まれた天草は上質な車え びの産地。その豊かな海とつながる広大な養殖 場で育てられた、旨みたっぷりの車えびです。標 準の1.5倍の特大サイズを厳選し、活べした後す ぐに急速冷凍。流水で解凍すれば、手軽に塩焼 きや刺身などが楽しめます。濃厚な旨みと甘み に、さあ舌鼓を。

W127 天草産 活〆車えび 税込¥10,800 (500g/12尾前後) Web 冷凍 えび





あふれだす肉汁と旨み。 比内地鶏のおいしさを余すところなく

比内地鶏を餡とスープに贅沢に使った焼小籠包。 素材本来の味を生かし、濃い旨みだけ凝縮しま した。点心職人が手包みした皮をカリッと焼い て、まずはスープの澄んだコクにうっとりと、次に 餡の力強い味に舌鼓を。

W131 比内地鶏 焼小籠包 税込¥3,672 (35g×8個 2袋) Web 冷凍 小麦



VAKO ONLINE BOUTIQUE





# 特選フルーツ便



最高級品種として評判の静岡 クラウン温室組合による香り高 いマスクメロン。そのなかでも 熟練した生産者の品を厳選し てお届けします。

W132 マスクメロン 税込¥16,200(静岡県産) お届け期間:一年中



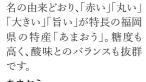
ジューシーな果肉と上品な甘 さを楽しめるように、大粒の房 を厳選。皮が薄く、種もないの で丸ごと召し上がれます。

W133 シャインマスカット 税込¥7,560 (長野県または岡山県産) 冷蔵 お届け期間:10月上旬~11月下旬



ゼリーのような、ぷるぷるとした 食感が新しいと注目の紅まど んな。なめらかな果肉から甘 い香りが弾けます。

W134 紅まどんな12個 税込¥12,960(愛媛県産) お届け期間:11月中旬~12月上旬





あまおう W135 24粒 税込¥10,800 W136 12粒 税込¥5,400 (福岡県産) 冷蔵 お届け期間:12月上旬~2月中旬



人気のシャインマスカット、芳醇 なラ・フランス、ゼリーのような 食感の紅まどんな、甘酸バラン スが抜群なサンふじとシナノ ゴールドの、冬の美味を一箱に。

W137 冬のフルーツ詰合せ 税込¥10,800 · (シャインマスカット1房、サンふじ、 シナノゴールド 各1個、紅まどんな、 ラ・フランス 各2個) 冷蔵 お届け期間:11月中旬~12月上旬

	10 月	11月	12月	1月	2月	3月	4月
マスクメロン	<						
シャインマスカット	<b>◄</b>	<b></b> >					
紅まどんな		4	-				
あまおう			4		<b>-</b>		
タのフルーツ註合せ		4					

- ●和光公式オンラインブティックでは販売しておりません。
- ●天候などの状況により、ご希望に添えない場合も ございますのでご了承ください。
- ●沖縄県の一部と一部離島にはお届けできません。 また、ほかのお品との同送はできません。

#### GOURMET GIFTS 2024 WINTER 価格リスト

	頁	番号	商品名	賞味期間の目安	箱サイズ(mm)	重量(9)	税込価格
-	3	W001	ギフトボックス (キャレドショコラ12枚、 ショコラ・フレ15個※、 トリュフ15個※ 冷蔵1 小麦 乳	*2	140×200×110	970	¥19,440
=	3	W002	ショコラ・フレ28個** 冷蔵1 小麦 乳	15日	170×260×33	415	¥15,120
-	3	W003	ショコラ・フレ18個** 冷蔵1 小麦 乳	15日	130×230×33	280	¥9,720
-	3	W004	ショコラ・フレ10個**  冷蔵1 小麦 乳	15⊟	90×200×33	165	¥5,400
-	3	W005	プロヴァンス10個冷蔵2 乳 くるみ	15日	100×180×60	250	¥4,644
Reneyal	4	W006	マロン ロワイヤル※ 小麦 卵   乳	15日	100×220×90	1070	¥21,600
N e W	5	W007	抹茶 ロワイヤル 冷蔵2 小麦 卵 乳	15日	100×220×90	460	¥6,480
	5	W008	ロワイヤルセット (フリュイ ロワイヤル <sup>※</sup> 、 カカオ ロワイヤル 各1本)  冷蔵2  小麦 卵 乳 くるみ	15日	215×215×90	2000	¥14,796
-	5	W009	フリュイ ロワイヤル* 冷蔵3 小麦 卵 乳 くるみ	15日	100×220×90	860	¥8,100
-	5	W010	カカオ ロワイヤル 冷蔵2 小麦 卵 乳	15日	100×220×90	760	¥6,696
-	6	W011	焼菓子21個 (ダックワーズ、ダックワーズ ショコラ、フィナンシェ、ショコラ 各3個、フィナンシェ、マドレーヌ 各6個) (冷蔵3) 小麦 卵 乳	15日	235×300×54	860	¥8,910
-	6	W012	焼菓子12個 (ダックワーズ、フィナンシェ ショコラ フィナンシェ、マドレーヌ 各3個) 冷蔵3 小麦 卵 乳	15日	157×300×54	550	¥5,400
	7	W013	ケーク2種(フィグ、フリュイ <sup>※</sup> 、 ショコラより2種) <mark>冷蔵3</mark> 小麦 卵 乳 くるみ	15日	143×195×83	730	¥5,616~
-	7	W014	ケーク ジャポネ (生姜シトロン、きなこ、抹茶 各1本) 冷蔵3 小麦 卵 乳	15日	195×208×62	960	¥6,750
-	7	W015	ケーク マロン 冷蔵2 小麦 卵 乳	15日	102×145×82	380	¥3,996
	7	W016	マロンショコラ、マロングラッセ詰合せ12個(ショコラ8個、グラッセ4個)冷蔵2小麦	15日	163×172×32	445	¥15,984
	7	W017	マロンショコラ、 マロングラッセ詰合せ9個 (ショコラ6個、グラッセ3個) 冷蔵2 小麦	15日	162×134×32	345	¥12,096
	7	W018	マロンショコラ、マロングラッセ詰合せ6個(ショコラ4個、グラッセ2個) 冷蔵2 小麦	15日	110×134×32	235	¥8,100
-	7	W019	マロンショコラ、 マロングラッセ詰合せ3個 (ショコラ2個、グラッセ1個) 冷蔵2小麦	15日	58×135×30	130	¥4,104
	8	W020	WAKO クッキー (生砂糖、プレーン 各9枚) 冷蔵不可 小麦 卵 乳	20日	185×125×45	475	¥5,400
-	8	W021	ガレット8個 (フロマージュ、ショコラ 各2個、 ブルトン4個) 小麦 卵 乳	15日	150×187×65	475	¥4,320

#### GOURMET GIFTS 2024 WINTER 価格リスト

			`		\(\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		102	
	頁	番号	商品名	賞味期間の目安	箱サイズ(mm)	重量(9)	税込価格	
	8	W022	ラメゾン24枚 (紅茶プレーン、紅茶ショコラ、 ココナッツ 各8枚) 冷蔵不可 小麦 卵 乳	15日	185×185×62	500	¥6,480	
	8	W023	ラメゾン12枚 (紅茶プレーン、紅茶ショコラ 各6枚) <mark>冷蔵不可</mark> 小麦 乳	15日	100×180×60	240	¥3,888	
	9	W024	アラベスクCOOKIE 30枚 (パター、ショコラ、マーブル、 セサミフロマージュ、 オランジュフロランタン、 ガレットショコラ 各5枚) 冷蔵不可 小麦 卵 乳	30日	217×245×80	950	¥5,940	
	9	W025	アラベスクCOOKIE 20枚 (バター、ショコラ、マーブル、 セサミフロマージュ 各5枚) 冷蔵不可 小麦 卵 乳	30日	135×245×80	590	¥3,564	
	9	W026	リーフパイ16枚 (シナモン、コーヒー、 チーズ、アーモンド 各4枚) 冷蔵不可 小麦 乳	30日	180×287×63	490	¥5,400	1
,	9	W027	リーフパイ10枚 (シナモン、アーモンド 各3枚、 コーヒー、チーズ 各2枚) 冷蔵不可 小麦 乳	30日	130×287×63	350	¥3,240	11
	9	W028	バウムクーヘン* 冷蔵3 小麦 卵 乳	15日	170×170×70	495	¥3,672	
	9	W029	バウムクーヘン ビター※ 冷蔵2 小麦 卵 乳	15日	170×170×70	510	¥3,888	
N e W	10	W030	ミニバウムクーヘン8個 冷蔵3 小麦 卵 乳	30日	250×250×75	800	¥5,400	
_	10	W031	ロアベールパウム※ 冷蔵3 小麦 卵 乳	10日	180×250×140	1050	¥7,020	
	10	W032	ワインゼリー10個** (赤、白 各5個) ワインをたっぷりと使用しています。	30日	270×355×35	1125	¥5,940	
	10	W033	ワインゼリー6個* (赤、白 各3個) ワインをたっぷりと使用しています。	30日	190×275×35	650	¥3,564	
	10	W034	蜜柑ゼリー、ジュース詰合せ (蜜柑ゼリー4個、蜜柑ジュース2本	30日	165×300×65	1380	¥4,104	
N e W	11	W035	ピスターシュ アプリコ <sup>※</sup> 冷凍 小麦 卵 乳	*1	190×190×65	700	¥6,480	
	11	W036	フロマージュ フリュイ 冷凍 小麦 卵 乳	*1	190×190×65	670	¥5,400	
	11	W037	トロワ フロマージュ 冷凍 小麦 卵 乳	*1	105×220×90	740	¥5,400	
R e n e W a l	11	W038	シャーベット&アイスクリーム 詰合せ10個(バニラ、ユズ、 ラムレーズン※、ビターチョコレート、 マロン各2個)冷凍 卵 乳	_	288×210×213	2600	¥8,100	V
	11	W039	マカロン6個 (ショコラ、シトロン、バニーユ、フランボワーズ※、抹茶、紅茶 各1個冷凍 卵 乳	割) *1	190×190×65	460	¥4,860	
	11	W040	スウィートポテト10個 冷凍 小麦 卵 乳	*1	170×230×35	490	¥3,456	
	12	W041	絹白玉ぜんざい6袋	2ヵ月	270×238×60	1350	¥4,320	
	12	W042	銀座かすてら 小麦 卵	10日	290×90×75	620	¥3,240	
	12	W043	黒豆寒天8個 (ブレーン、ほうじ茶 各4個) 小麦	30日	172×335×50	1230	¥5,400	

詳細はお問い合わせください。 ※印のお品は風味付けのためにお酒を使用しております。

	頁	番号	商品名	賞味期間の目安	箱サイズ (mm)	重量(9)	税込価格
	12	W044	黒豆寒天6個 (プレーン、ほうじ茶 各3個) 小麦	30日	172×252×53	900	¥3,888
	12	W045	もなか9個 (45g×9個) 冷蔵不可	30目	255×250×40	780	¥4,320
	12	W046	おかき12種(ざらめ、おぼろ、甘醤油、黒胡麻、丹波黒豆醤油、うめ、山椒、丹波黒豆醤油、ラウ、山椒、丹波黒豆素焼き、白醤油、のりしぐれ、のり、きんびら 各1袋)冷蔵不可 小麦 乳 かに	30日	340×270×50	670	¥3,240
	12	W047	おかき6種 (ざらめ、丹波黒豆素焼き、黒胡麻、のり、丹波黒豆醤油、おぼろ 各1袋) 冷蔵不可 小麦	30日	178×272×50	430	¥2,160
N e w	13	W048	TOKYO X グルメセットA (TOKYO X 桜燻ベイクドロースハム 400g、TOKYO X 桜燻ベーコンブロッ 300g、TOKYO X 桜燻あらびきウィンナー100g) 冷蔵		233×244×88	1200	¥11,340
N e w	13	W049	TOKYO X グルメセットB (TOKYO X 桜燻ベイクドロースハム 400g、TOKYO X 桜燻ショルダーベー コン65g、TOKYO X 桜燻あらびき ウィンナー100g)冷蔵	— 15日	215×162×88	850	¥8,424
_	13	W050	オードブルセット (グラバラックスサーモン135g、 ハモンセラー/ リゼルバ70g、 オニオンウィンナー120g、 マスタード200g) 冷蔵	*2	233×244×88	1125	¥6,480
	13	W051	グラバラックスサーモン135g (専用箱入) <mark>冷蔵</mark>	7目	265×160×30	305	¥3,780
	13	W052	スモークサーモン135g (専用箱入) <mark>冷蔵</mark>	7目	265×160×30	305	¥3,780
	13	W053	ベーコン、焼豚、 ソーセージセット (ベーコン300g、焼豚200g、 グルメウィンナー120g、 骨付きソーセージ180g) 冷蔵 小麦 乳	10日	233×244×88	1180	¥5,400
	13	W054	ソーセージセット (オニオンウィンナー120g、 グルメウィンナー120g、 フランクフルト150g、 骨付きソーセージ180g) 冷蔵	10日	215×162×88	600	¥3,240
N e w	14	W055	おせち詰合せ (栗きんとん、数の子西京漬、えび蒲鉾 たこ蒲鉾、伊達巻、いくら醤油漬、 煮あわび、ほたて貝柱煮、 黒毛和牛とごぼうの昆布巻、黒豆) 冷蔵 小麦 卵 えび ②ご予約を承ります。 ③12月28日(土)または29日(日)に お届けいたします。 ③予定数量に達し次第ご予約の 受け付けを終了いたします。	学、 *2	256×222×65	1900	¥21,600
	14	W056	黒豆・栗詰合せ (薄渋皮栗、黒豆 各280g)	6ヵ月	120×165×75	1050	¥3,888
	14	W057	お餅詰合せ (白もち4袋、よもぎ餅、豆もち各1袋	) 2ヵ月	300×300×50	2100	¥4,536
	15	W058	厳選ふかひれ姿煮 (味付ふかひれ200g、煮込み用紅焼器 スープ100g×4袋)小麦	受 2ヵ月	290×214×69	930	¥16,200
	15	W059	ふかひれステーキ (味付ふかひれ1枚、 紅焼醤スープ2袋)小麦	2ヵ月	225×290×38	620	¥12,960

頁	番号	商品名	賞味期間の目安	箱サイズ(mm)	重量(9)	税込価格
15		お吸物12個 (鯛、ふかひれ、ほたて、のど黒 各3個 冷蔵不可 小麦 卵		252×330×54	500	¥5,400
15	W061	お吸物8個 (鯛、ふかひれ、ほたて、のど黒各2個 冷蔵不可 小麦 卵	) 2ヵ月	172×330×54	360	¥3,780
15	W062	ふかひれスープ3種 (上湯、白湯、酸辣湯 各1袋)小麦 卵 かに	2ヵ月	225×290×38	840	¥6,480
16	W063	あわびオイスターソース煮2袋 (280g×2袋) 小麦	2ヵ月	230×250×35	800	¥10,800
16	W064	あわびオイスターソース煮1袋 (280g)小麦	2ヵ月	230×175×30	460	¥5,400
16	W065	あわびステーキ2個 (90g×2袋)小麦	2ヵ月	195×265×42	440	¥12,960
16	W066	あわびステーキ1個 (90g) 小麦	2ヵ月	195×140×42	240	¥6,480
16	W067	あわびステーキ(90g)、 ほたて貝柱ステーキ(110g) 詰合せ小麦	2ヵ月	195×265×42	460	¥10,800
16	W068	焼海苔、味付海苔詰合せCセット (焼海苔/半切20枚入×3袋、 8切8枚入×10袋、味付海苔 あご、鰹/8切8枚入×各5袋)小麦	3ヵ月	278×340×75	1440	¥10,800
16	W069	焼海苔、味付海苔詰合せBセット (焼海苔/8切8枚入×10袋、 味付海苔 あご、鰹/ 8切8枚入×各5袋)小麦	3ヵ月	275×186×73	820	¥5,400
16	W070	焼海苔、味付海苔詰合せAセット (焼海苔、味付海苔 あご 各8切8枚入×6袋)小麦	3ヵ月	145×188×84	450	¥3,240
16	W071	焼海苔(半切20枚入×3袋)	3ヵ月	275×153×73	510	¥5,400
17	W072	国産貝尽くし (広島県産牡蠣70g、 茨城県産天然はまぐり40g、 北海道産大粒帆立60g) 小麦	4ヵ月	170×300×27	410	¥6,480
17	W073	肉惣菜詰合せ (飛騨牛生姜、名古屋コーチン八丁 味噌炊き、奥美濃古地鶏 たまり醤油炊き各70g 各1袋) 小麦	2ヵ月	295×165×25	450	¥6,480
17	W074	梅干(個装12個)	2ヵ月	215×173×47	590	¥5,400
17	W075	比内地鶏 鶏そば3袋 (生麺130g、スープ60g、具材60g、 鶏油10g 各3袋)小麦 卵	30日	250×165×70	1010	¥3,780
17	W076	だし3種詰合せ (あわせだし、かつおだし、 あごだし 8包入り各1袋)	2ヵ月	245×315×45	520	¥3,240
18	W077	米沢牛すき煮4袋 (130g×4袋) 小麦	80日	195×295×45	850	¥5,400
18	W078	米沢牛ビーフシチュー2袋 (240g×2袋) 小麦 乳	6ヵ月	195×295×45	750	¥4,320
18	W079	米沢牛ビーフカレー4袋 (200g×4袋)小麦	6ヵ月	195×295×45	1000	¥4,320
18	W080	三元豚 角煮2袋(180g×2袋) 小麦	2ヵ月	195×295×45	650	¥3,780
19	W081	スープ10缶 (ポテト、えんどう豆と豆乳、コーン、 オニオン、ミネストローネ 各2缶) 小麦 乳	1年	195×305×63	2400	¥6,372
19	W082	スープ6缶 (ポテト、コーン、えんどう豆と豆乳 各2缶)小麦 乳	1年	200×188×63	1400	¥3,888

	頁	番号	商品名	賞味期間の目安	箱サイズ(mm)	重量(9)	税込価格
Renewal	19	W083	モーニングセット (スープ9缶/ポテト、コーン、えんどう豆と豆乳 各3缶、イギリス産ハチミツ 液状227g、ブルーベリージャム 150g、メーブルシロップ250ml) 冷蔵不可 小麦 乳	*2	295×358×80	3870	¥12,096
	19	W084	生ドレッシング3種 (キャロット、トマト、ラディッシュ 270ml 各1本) <mark>冷蔵小麦</mark>	30日	252×201×59	1090	¥3,888
Renewal	19	W085	米沢牛ハンバーグステーキ、 コーンスープ詰合せ (ハンバーグ200g×2袋、 コーンスープ4缶)小麦 乳	6ヵ月	195×395×60	1580	¥6,156
	19	W086	米沢牛ハンバーグステーキ2袋 (200g×2袋)小麦 乳	6ヵ月	195×295×45	830	¥3,240
	20	W087	ティーサロンブレンド紅茶3種 (アールグレイ110g、 ダージリン100g、ロイヤル ミルクティーブレンド110g)	1年	120×235×75	790	¥8,208
	20	W088	ティーサロンブレンド紅茶2種 (アールグレイ、ロイヤル ミルクティーブレンド 各110g)	1年	120×165×75	550	¥4,536
	20	W089	ドリップコーヒー (和光ブレンド)10袋	4ヵ月	150×240×70	300	¥3,240
	20	W090	ドリップコーヒー (和光ブレンド)5袋	4ヵ月	125×110×50	90	¥1,620
	20	W091	ハープティー3種 (桑の葉茶、有機グリーンルイポス ティー、エキナセアティー 個包装 ティーバッグ各10袋)	4ヵ月	135×300×95	310	¥3,240
	20	W092	手摘み玉露(100g)	80日	237×152×23	200	¥10,800
	20	W093	日本茶詰合せ3袋 (雁ヶ音玉露100g、宇治上煎茶 100g、宇治焙じ茶40g 各1袋)	80日	227×285×30	465	¥5,400
	20	W094	日本茶詰合せ2袋 (宇治上煎茶100g、 宇治焙じ茶40g 各1袋)	80日	227×285×30	345	¥3,240
	20	W095	宇治上煎茶(100g)	80日	227×150×23	200	¥1,620
	20	W096	〈シャンパン〉 アルフレッド・グラシアン ブリュット (専用箱入) <mark>冷蔵3</mark>	_	325×90×90	1720	¥9,900
	20	W097	〈シャンパン〉 アルフレッド・グラシアン ブリュット ロゼ(専用箱入) <mark>冷蔵3</mark>	_	325×90×90	1720	¥13,200
	20	W098	〈シャンパンペアセット〉 アルフレッド・グラシアン ブリュット、 ブリュット ロゼ (専用箱入) <mark>冷蔵3</mark>	_	370×240×110	3840	¥23,870
-	20	W099	〈シャンパン〉 ボランジェ スペシャル・キュヴェ (専用箱入) <mark>冷蔵3</mark>		315×95×95	1770	¥11,550
-	20	W100	〈シャンパン〉 ボランジェ ロゼ (専用箱入) 冷蔵3		315×95×95	1770	¥15,070
_	20	W101	〈シャンパンペアセット〉 ボランジェ スペシャル・キュヴェ、 ボランジェ ロゼ(専用箱入)冷蔵3		370×240×110	3930	¥27,390
N e w	20	W102	〈シャンパン〉 マルグリット・ギュイヨ キュヴェ・デジール ブリュット (箱代別途税込¥605) <mark>冷蔵3</mark>	L	370×135×105	1950	¥9,900
N e w	20	W103	〈シャンパン〉 マルグリット・ギュイヨ フルール・ド・フロロゼ・ブリュット (箱代別途税込¥605) 冷意3	_	370×135×105	1950	¥13,200

	頁	番号	商品名	賞味期間の目安	箱サイズ (mm)	重量(9)	税込価格
N e w	20	W104	〈シャンパンペアセット〉 マルグリット・ギュイヨ キュヴェ・ デジール ブリュット、 フルール・ド・フロ ロゼ・ブリュット (専用箱入) 冷蔵3	_	370×240×110	3920	¥23,870
	21	W105	和光ラベル 赤ワイン ル シュヴァリコ (箱代別途税込¥605)冷蔵3		370×135×105	1650	¥11,000
_	21	W106	ラリック 紅白ワインセット (白:シャトー ラフォリ ベラゲ ボルドーブラン セック、 赤:メゾン ルージュ ドラフォリ ペラゲ AOCグラーヴ) (特製木箱人)		330×185×110	3815	¥33,000
N e W	21	W107	〈フランス産白ワイン〉 クロ・ド・シェヴィーニュ サン・ヴェラ ラ・プランテ 2022 (箱代別途税込¥605)	<sup>ン</sup> _	370×135×105	1650	¥5,500
N e w	21	W108	〈フランス産赤ワイン〉 シャトー・ファイゾー モンターニュ・ サン・テミリオン 2020 (箱代別途税込¥605)		370×135×105	1650	¥5,500
N e w	21	W109	フランス産紅白ワインセット (白:クロ・ド・シェヴィーニュ サン・ウラン ラ・プランテ 2022、赤:シャトーファイゾー モンターニュ・サン・テミオン 2020)(専用箱入) 冷蔵3	. —	360×200×100	3200	¥11,770
	21	W110	純米大吟醸 Tatsuriki for WAKO (720ml 桐箱入) <mark>冷蔵3</mark>	_	322×106×102	1500	¥16,500
-	21	W111	特別純米 Tatsuriki for WAKO 燗 (720ml 専用箱入) <mark>冷蔵3</mark>	_	310×85×85	1270	¥5,500
-	21	W112	Tatsuriki for WAKO 2種 (720ml 各1本 桐箱入) 冷蔵3	_	326×190×100	2800	¥22,000
-	21	W113	Tatsuriki for WAKO 梅 (720ml 専用箱入)冷蔵3	_	310×85×85	1270	¥3,300
-	21	W114	Tatsuriki for WAKO 焼酎 (720ml 専用箱入)冷蔵3	_	310×85×85	1270	¥2,750
	21	W115	純米大吟醸 原酒 福小町 (720ml 専用箱入)冷蔵3		280×92×92	1200	¥11,000
	21	W116	大吟醸 福小町 (720ml 専用箱入)冷蔵3	_	280×92×92	1200	¥6,050
	21	W117	純米吟醸 福小町 (720ml 専用箱入) 冷蔵3	_	280×92×92	1200	¥2,750
	22	W118	松阪牛ローストビーフ (松阪牛ローストビーフ350g、 ローストビーフソース20g×3袋、 レホール(西洋わさび)3g×3袋) 冷東小麦	*1	110×160×80	530	¥12,960
	22	W119	鰻蒲焼 (鰻蒲焼150g×2袋、たれボトル50r 1本、山椒2袋)☆東小麦	nl *1	165×280×40	510	¥12,960
-	22	W120	米沢牛肩ロース すき焼き (400g、割下200g×2本) <mark>冷蔵</mark> 小麦	*1	270×204×44	980	¥16,200
-	22	W121	米沢牛肩ロース しゃぶしゃぶ(350g)冷蔵	*1	260×175×50	510	¥10,800
	22	W122	米沢牛ヒレ ミニステーキ4枚(400g)冷凍	*1	200×320×100	1350	¥21,600
	22	W123	米沢牛サーロイン ステーキ2枚(400g)冷蔵	*1	270×204×44	580	¥21,600
	23	W124	松阪牛・パイン豚 手ごねハンバーグ8 (150g、ソース20g 各8袋) 冷凍 小麦 卵 乳	個 *1	302×235×92	1870	¥10,800

頁	番号	商品名	賞味期間の目安	箱サイズ(mm)	重量(9)	税込価格
23	W125	松阪牛・パイン豚 手ごねハンバーグ4 (150g、ソース20g 各4袋) 冷凍小麦 卵 乳	個 *1	302×235×46	935	¥5,400
23	W126	純粋金華豚 しゃぶしゃぶ (ロース、肩ロース 各100g×2、 トリュフオイル25g、あご出汁50ml 各2袋、きざみ昆布10g) 冷凍 小麦	*1	260×200×80	600	¥10,800
23	W127	天草産 活〆車えび (500g/12尾前後)冷凍 えび	*1	250×340×95	680	¥10,800
23	W128	米「てっぺん」6kg	_	350×250×130	6000	¥10,800
23	W129	米「てっぺん」3kg		350×250×70	3000	¥5,400
23	W130	特別純米酒龍力仕込辛子明太子 (明太子400g、昆布明太100g)	*1	195×145×45	665	¥5,400
23	W131	比内地鶏 焼小籠包 (35g×8個 2袋)冷凍小麦	*1	230×255×45	770	¥3,672
24	W132	マスクメロン(静岡県産) お届け期間:一年中	*1	200×180×160	約1840	¥16,200
24	W133	シャインマスカット (長野県または岡山県産) <mark>冷蔵</mark> お届け期間:10月上旬〜11月下旬	*1	245×165×135	約1200	¥7,560
24	W134	紅まどんな12個(愛媛県産) お届け期間:11月中旬〜12月上旬	*1	365×290×110	約3500	¥12,960
24	W135	あまおう24粒 (福岡県産) <mark>冷蔵</mark> お届け期間: 12月上旬〜2月中旬	*1	350×250×90	約1150	¥10,800
24	W136	あまおう12粒(福岡県産) 冷蔵 お届け期間:12月上旬~2月中旬	*1	250×180×80	約560	¥5,400
24	W137	冬のフルーツ詰合せ (シャインマスカット1房、 サンふじ、シナノゴールド 各1個、 紅まどんな、ラ・フランス 各2個) お届け期間:11月中旬~12月上旬	*1 <u></u>	390×290×115	約2900	¥10,800

◎配送料金	オンラインブティック以外	オンラインブティック
東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県	税込¥880	税込¥660
	税込¥990	税込¥770
北海道、九州、沖縄県	税込¥1,430	税込¥1,210
その他記載外の地域	税込¥1,210	税込¥990

配送先1件につき、お買上げ金額が税抜50,000円(オンラインブティックは 30,000円)以上の場合は、配送料金が無料です。代金引換配送の場合は、 お買上げ金額にかかわらず、別途代引手数料として1件につき税込330円 頂戴いたします。

- ◎ 冷蔵冷凍 印のお品は保冷配送にて承ります。保冷配送は別途加算料金 として1件につき税込330円頂戴いたします。
- 冷蔵印はお品により保冷配送期間が異なります。
- 冷蔵:通年、冷蔵1:3/1~10/31、冷蔵2:3/1~9/30、冷蔵3:6/1~9/30
- ◎ 冷凍 印のお品、P.22~23のお品(米「てっぺん」を除く)、P.24のフルーツ は、沖縄県の一部と一部離島にはお届けできません。また、いずれもほか のお品との同送はできません。なお、お届け先のご不在などで新しい お品にて再配送させていただく際に、改めてお品代と配送料金、保冷 配送料金を頂戴いたしますのでご了承ください。
- ◎ 冷蔵不可 印のお品は 冷蔵 冷凍 印のお品との同送はできません。別途配 送料金がかかりますのでご了承ください。
- ◎原材料にアレルギー物質を含む特定原材料8品目を表記しております。