

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。)

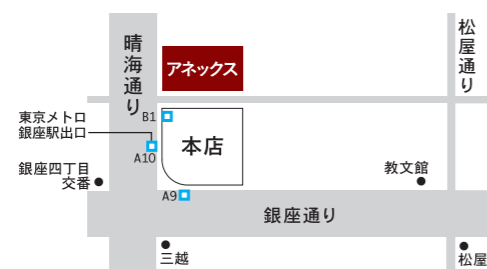
食品お問い合わせ窓口のご案内

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ことがございます。

◎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

WAKO GOURMET GIFTS

2024 WINTER

40

Wako Gourmet
40th Anniversary



WAKO ONLINE BOUTIQUE

オンラインブティックにも、ぜひお越しください。
カタログに掲載していないお品も多数ご用意しております。



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

はじめは1988年、日本ではまだチョコレートが子どものお菓子とされていた時代。和光は大人たちの街・銀座に、アトリエを併設した

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。そのウィ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した初代の思想とレシピ。それは歴代のシェフによって今も受け継がれています。



スーシェフ ショコラティエ
飯岡奈々
和光のショコラ全般を担当。日本最大級のスイーツの大会である「ジャパン・ケーキショー東京」において、2023年コンフィズリー部門連合会会長賞を受賞した。



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ージャ、ナッツが芳ばしく香るブラリネが、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ます。



選りすぐりを集めた、
チョコレートの宝石箱



和光の自家アトリエ製チョコレートの豪華な3段ボックス入り詰合せ。一口サイズの板チョコレート、生チョコレートに加え、洋酒入りトリュフも。

W001 ギフトボックス
税込¥19,440
(キャラドショコラ12枚、
ショコラ・フレ15個*、
トリュフ15個*)

Web 冷蔵1 小麦 乳



一粒ひと粒手作りする、
1988年以來のロングセラー

パリッとした歯触りとガナッシュのなめらかな口溶け、濃厚なカカオを小さな一粒に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。



W002

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

Web 冷蔵1 小麦 乳

オレンジミルク味と
ビターチョコレート味に
木の実で楽しいアクセント

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

チョコレートは
こちら >>>



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イドを守り続けて

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。

RENEWAL 冬季限定

W006 マロン ロワイヤル※

税込¥21,600

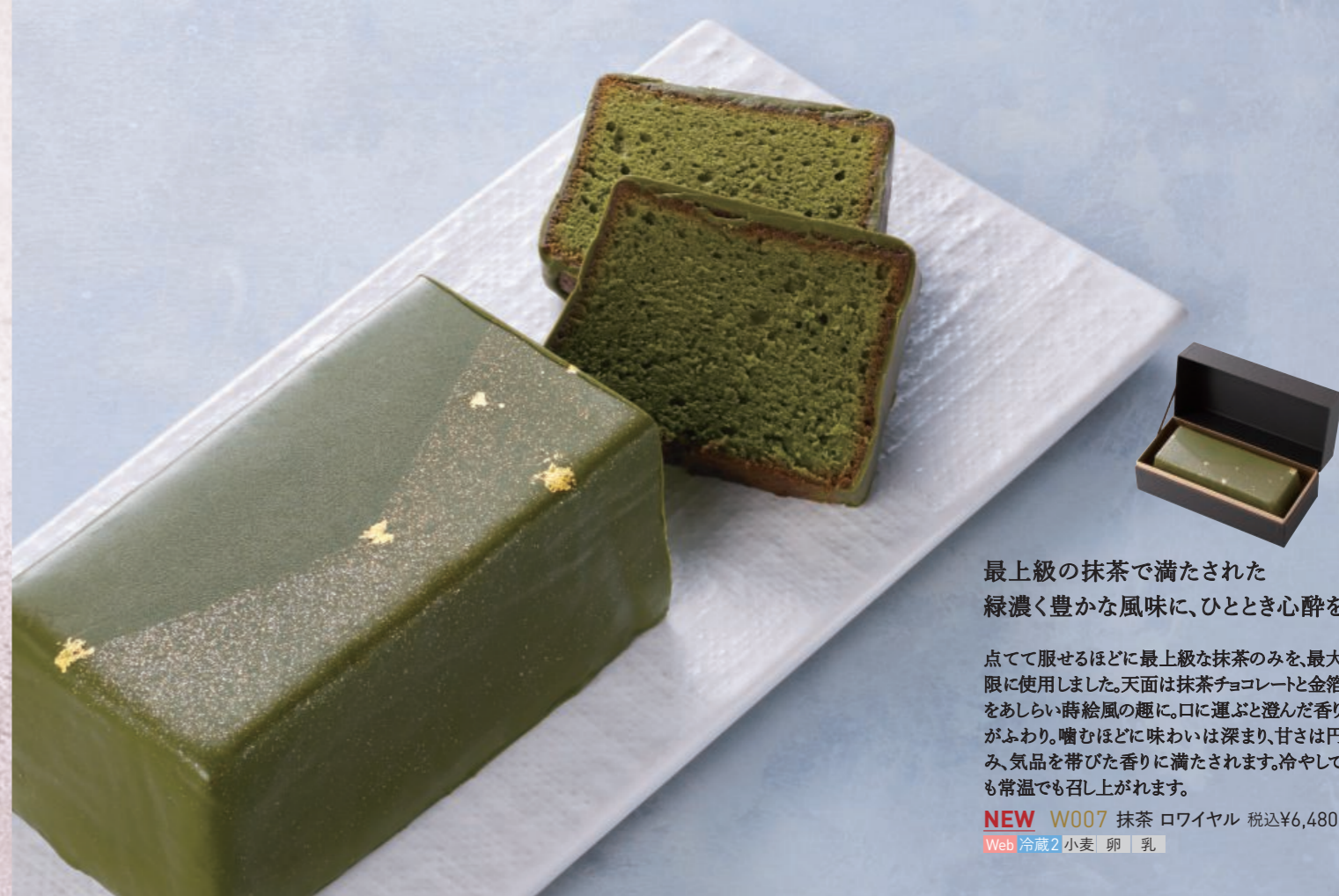
Web 小麦 卵 乳



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およやかな味わいも格別。濃厚な栗の風味が、至福の時へと誘います。



最上級の抹茶で満たされた
緑濃く豊かな風味に、ひととき心酔を

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った時給風の趣に、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

Web 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

和光のスイ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)

Web 冷蔵2 小麦 卵 乳 くるみ

W009 フリュイ ロワイヤル※ 税込¥8,100

Web 冷蔵3 小麦 卵 乳 くるみ

W010 カカオ ロワイヤル 税込¥6,696

Web 冷蔵2 小麦 卵 乳



WAKO ONLINE BOUTIQUE

ケーキは
こちら >>>



焼菓子は
こちら >>>



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プンへ、その工程を数回繰り返し、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、いまま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ぼると、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ブラリネ入りのバタークリームをサンドした「ナチュラル」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。



W011

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)
W012 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



ケーキ フィグ



ケーキ オ フリュイ



ケーキ ショコラ



自家アトリエで焼き上げた、
贅沢なパウンドケーキ

ケーキ 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、ケーキ 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しました。ケーキ 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 ケーキ2種 税込¥5,616~
(フィグ、フリユイ*、ショコラより2種)
Web 冷蔵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。



香り高いすりおろし生姜にレモンを効かせた「生姜シトロン」、きなこの素朴な味に手亡豆でコクを添えた「きなこ」、風味豊かな宇治抹茶に大納言を加えた「抹茶」。馴染み深い和の味を粋に昇華させた、驚きのあるケーキです。

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

日本の素材を
主役にした上品な
パウンドケーキ



和栗のほっくり感を
ケーキに

熊本県産の和栗のペーストをたっぷり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 ケーキ マロン
税込¥3,996
Web 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)
Web 冷蔵2 小麦



W016

WAKO ONLINE BOUTIQUE

焼菓子は
こちら >>>



ケーキは
こちら >>>



チョコレートは
こちら >>>





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)

Web 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、数量限定でのお取り扱いとなります。予めご了承ください。



サククリとして柔らかかにほろける絶妙な食感。粉を混ぜすぎず手捏ねて仕上げる、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を使い、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、マープル、セサミフロマージュ、オレンジフロランタン、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、マープル、セサミフロマージュ 各5枚)

Web 冷蔵不可 小麦 卵 乳



W024



軽快なパイ生地にフレッシュバターが香る

幾層にも重ねたパイ生地のサクサク感とフレッシュバターの香ばしさが後を引く、人気のリーフパイです。爽やかなシナモン、和光ブレンドの豆を使用したコーヒー、甘さを抑えた濃厚なチーズ、香ばしいアーモンドの、余韻も芳しい4種をセット。

リーフパイ

W026 16枚 税込¥5,400

(シナモン、コーヒー、チーズ、アーモンド 各4枚)

W027 10枚 税込¥3,240

(シナモン、アーモンド 各3枚、コーヒー、チーズ 各2枚)

Web 冷蔵不可 小麦 乳



W026

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ビスケット。ザクツとした歯応えが心地よく、上品な甘さとほどよい塩味が後を引きまします。チーズの香ばしさが際立つフロマージュ、濃厚な風味が楽しめるショコラ、伝統的なガレット・ブルトンの3つの味を詰め合わせました。

W021 ガレット8個

税込¥4,320

(フロマージュ、ショコラ 各2個、ブルトン4個)

Web 小麦 卵 乳



食感が心地よい
紅茶とココナッツ風味のクッキー

アールグレイが香る人気のクッキー。ナッツをたっぷり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

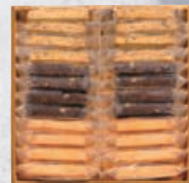
(紅茶プレーン、紅茶ショコラ、ココナッツ 各8枚)

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

Web 冷蔵不可



W022



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「バウムクーヘンの定義」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※

税込¥3,672 Web 冷蔵3 小麦 卵 乳



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。外側にちりしたカカオニブのカリッと歯応えと、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

W029 バウムクーヘン ビター※

税込¥3,888 Web 冷蔵2 小麦 卵 乳



WAKO ONLINE BOUTIQUE

焼菓子はこちら >>>



ケーキはこちら >>>





製法と材料にこだわったミニサイズのバウムクーヘン

卵黄と卵白を別々に攪拌する昔ながらの「別立て製法」で丁寧に作りました。量産が難しいとされる国産のフレッシュなバターもふんだんに使用した、豊かなコクとふくらみを感じる本格の味です。ラム酒の香るしっとりとした生地は、生クリームやフルーツとも好相性。手のひらサイズのバウムクーヘンが個包装されており、お手土産にも好適です。

NEW W030 ミニバウムクーヘン8個 税込¥5,400
Web 冷蔵3 小麦 卵 乳



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、ロアペール(月桂樹)の風味を効かせ、仕上げにポー・ジュコニャックと糖蜜をまわしました。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 ロアペールバウム※ 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
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 ◎ワインをたっぷり使用しています。



W032



トップブランド「田村みかん」の フレッシュなおいさを

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。ジュースは手軽な飲みきりサイズです。

W034 蜜柑ゼリー、ジュース詰合せ 税込¥4,104
(蜜柑ゼリー4個、蜜柑ジュース2本) **Web**



ケーキは
こちら >>>

de notre atelier 私たちのアトリエから 冷凍便にてお届けします



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ーゼルのサク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。心も華やか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、バニラ、ユズ、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 大人のスイートポテト

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ます。

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。



WAKO ONLINE BOUTIQUE

焼菓子はこちら >>>

ゼリー・氷菓はこちら >>>

ケーキはこちら >>>

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。

冬季限定 W041 絹白玉ぜんざい6袋 税込¥4,320 [Web](#)



厳選素材でふっくらと
職人が焼く伝統の味

濃厚な鶏卵、上品な甘さの和三盆、純度99%の氷砂糖、さらに銀座で採れた稀少な蜂蜜を加えるなど、厳選素材を使用した和光のかすてら。職人が絶妙な火加減で丁寧に焼き上げています。ほどよい弾力も上質の証です。

W042 銀座かすてら 税込¥3,240 [Web](#) 小麦 卵



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。冷やすとますますおいしくお召し上がりいただけます。

黒豆寒天

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



W043

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。
おもてなしにも最適

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。

おかき

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、りくぐれ、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

[Web](#) 冷蔵不可



W046

NEW

W048 TOKYO X グルメセットA
税込¥11,340
(TOKYO X 桜燻ペイドロースハム、
TOKYO X 桜燻ベーコンブロック、
TOKYO X 桜燻あらびきウィンナー)

[Web](#) 冷蔵



生産量の少ない稀少な豚
「TOKYO X」

霜降りが多いきめ細かな肉質で、脂のとろけるような食感を楽しめる東京都発祥の銘柄豚。その稀少な豚肉をドイツ式の伝統製法と山桜の直火式燻製にて、じっくりと風味高く仕上げています。



NEW

W049 TOKYO X グルメセットB
税込¥8,424
(TOKYO X 桜燻ペイドロースハム、
TOKYO X 桜燻ショルダーベーコン、
TOKYO X 桜燻あらびきウィンナー)

[Web](#) 冷蔵



W050 オードブルセット 税込¥6,480

(グラバックスサーモン、ハモンセラーノ、リゼルバ、オニオンウィンナー、マスタード) [Web](#) 冷蔵

W051 グラバックスサーモン 税込¥3,780

[Web](#) 冷蔵 専用箱入

W052 スモークサーモン 税込¥3,780

[Web](#) 冷蔵 専用箱入



W050

W051

W052

W053 ベーコン、焼豚、ソーセージセット

税込¥5,400

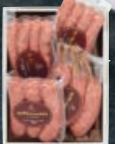
(ベーコン、焼豚、グルメウィンナー、骨付きソーセージ)

[Web](#) 冷蔵 小麦 乳



W054 ソーセージセット 税込¥3,240

(オニオンウィンナー、グルメウィンナー、フランクフルト、骨付きソーセージ) [Web](#) 冷蔵



和光のお正月

山海の幸を一堂に。
寿ぎの味を贈ります



厳選食材を職人技で。
五感で堪能する
和光特製のおせち。



時間をかけてふっくらと艶やかに煮上げた丹波産の黒豆が今季新たに加わりました。定番の詰合せでも人気をいただき、上質な甘さの一品です。ほかにも粒立ちのよい数の子の西京漬、天然塩で味付けした煮あわび、伊達巻など、渾身の味を10種揃えてお届けします。

NEW 冬季限定 数量限定

W055 おせち詰合せ
税込¥21,600

(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) [Web](#) [冷蔵](#) [小麦](#) [卵](#) [えび](#)

ご予約を承り、12月28日(土)または29日(日)にお届けいたします。
◎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。



圧巻の大きさ。
貫禄も充分な
これぞ姿煮



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。金糸がぎゅっと詰まり、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からみえます。

W058 厳選ふかひれ姿煮
税込¥16,200
(味付ふかひれ、煮込み用紅焼醬スープ)
[Web](#) [小麦](#)



約150gの大ぶりな
ふかひれを
ステーキで豪快に



ぶ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醬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、紅焼醬スープ2袋)
[Web](#) [小麦](#)



形のいい渋皮栗と
大粒の丹波産黒豆を
食べ飽きない甘さに



しっとり柔らかく甘みも上品な渋皮栗、丹波産黒豆を艶やかにふっくらと炊き上げた黒豆。お正月の食卓に欠かせない上質な甘露煮のセットです。箸休めにもどうぞ。

冬季限定
W056 黒豆・栗詰合せ
税込¥3,888
(薄渋皮栗、黒豆)
[Web](#)



特別栽培こがねもち米の
コシと甘みを3つの味で



蛭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。嚼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。

冬季限定
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](#)



手焼き最中も香ばしい
味を極めたお吸物



W060

湯を注ぐだけで楽しめる本格のお吸物です。鯛、ほたて、のど黒に加え、ぶ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。

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](#)



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](#)

WAKO ONLINE BOUTIQUE

惣菜は
こちら >>>



本物にこだわる和光の惣菜



あわびの奥深い味を中華風ソースで



W063

オーストラリア産の天然あわびを、コクのある中華風オイスターソースで煮込みました。あわびはスライスしてあるので、湯せんで温めるだけで手軽に本格中華料理の一皿に。

あわびオイスターソース煮
W063 2袋 税込¥10,800
W064 1袋 税込¥5,400

Web 小麦

柔らかでなめらかな貝の旨みを堪能



W067

天然あわびをできるだけ自然の状態加工。天然塩とペッパーで味付けした、本格的なプロの味です。

あわびステーキ
W065 2個 税込¥12,960
W066 1個 税込¥6,480
W067 あわびステーキ、ほたて貝柱ステーキ詰合せ 税込¥10,800

Web 小麦



噛むほどに旨みあふれる美味満点の貝尽くし



広島県産牡蠣を国産しめじと炊き合わせた旨煮、茨城県産の天然はまぐりを下茹での煮汁ごと炊いた浅煮、北海道産大粒ほたてを昆布と鰹のだしで仕上げた柔らか煮。どれも煮汁を一定の濃度に保ちながら、貝の旨みをじっくりと引き出した、熟練職人の手作りです。

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) Web 小麦



潮の干満と太陽の恵みで旨み豊かに育った海苔



W068

色、香り、艶ともに極上とされ、ご進物にも喜ばれる和光の焼海苔。有数の産地・有明海でその年に初摘みされたものを丁寧に焼き上げました。味付海苔は、あご出汁と鰹出汁で風味豊かに。

LONG SELLER

焼海苔、味付海苔詰合せ
W068 Cセット 税込¥10,800
(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)
W069 Bセット 税込¥5,400
(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)
W070 Aセット 税込¥3,240
(焼海苔、味付海苔 あご 各8切8枚入×6袋)
Web 小麦
W071 焼海苔 税込¥5,400
(半切20枚入×3袋) Web



ご進物にも好適な個包装の上質な梅干



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



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



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

WAKO ONLINE BOUTIQUE

惣菜は
こちら >>>





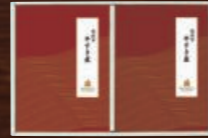
こっくりと煮込んだ米沢牛を
熱々の丼でいただく贅沢

国産玉ねぎと米沢牛を、鯉や昆布の旨みが利いた秘伝のタレで煮込みました。コクを添える隠し味は山形県産赤ワイン。炊き立ての白飯に熱々の煮込みをかければ、一気に広がる甘塩っぱい醤油の香りが食欲を刺激します。米沢牛の旨みが絡んだ最後の一粒まで残さずご堪能ください。

NEW

W077 米沢牛すき煮4袋 税込¥5,400

[Web](#) 小麦



米沢牛のすね肉がごろりと入った
見た目も豪華な本格派

まろやかな舌触り、厚みのあるコク口の中で柔らかく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丁寧に仕上げた一品です。

W078 米沢牛ビーフシチュー2袋 税込¥4,320

[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



箸ですっと切れ、舌の上でとろり。
旨みに満ちた三元豚の角煮

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、脂身はしっとり甘く、つい「もう一切れ」と箸が伸びます。

W080 三元豚 角煮2袋
税込¥3,780 [Web](#) 小麦



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のミネストローネ、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

スープ

W081 10缶 税込¥6,372

(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)

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



W081

RENEWAL

W083 モーニングセット

税込¥12,096

(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



W083



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

WAKO ONLINE BOUTIQUE

惣菜は
こちら >>>





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つときを

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ズリン、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、ダーズリン、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](#)



W089

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
[Web](#)



W092

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、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、エキナセアティー 個包装ティーバッグ各10袋) [Web](#)



W093

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](#)



W096 W097

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](#)



W099 W100

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 税込¥11,550
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](#)



W102 W103

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。

[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) [Web](#) [冷蔵3](#)
 ●W102、W103は箱代別途税込¥605を頂戴いたします。

ピ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「ピオディナミ」の権威「シャトールファルファ」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。シャトール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。

※ピオディナミとは、世界で注目されている厳格な自然派農法。土壌や生物、天候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。



「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」、熟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た「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 Tsururiki for WAKO 税込¥16,500 (720ml) [Web](#) [冷蔵3](#) [桐箱入](#)

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。シャトールファルファは1618年より続く由緒あるシャトールです。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:シャトールファルファ ボルドーブランセック、赤:メゾン ルージュ ドラフォール ペラゲ AOCグラヴ)
[Web](#) [冷蔵3](#) [特製木箱入](#)



W107 W108

ボルドー最古のシャトールが醸す赤、美食地域の交差点で育まれた白

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・ブランテは、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・ブランテ 2022 税込¥5,500
W108 (赤)シャトール・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・ブランテ 2022、赤:シャトール・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。



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 税込¥11,000 (720ml)
W116 大吟醸 福小町 税込¥6,050 (720ml)
W117 純米吟醸 福小町 税込¥2,750 (720ml)
[Web](#) [冷蔵3](#) [専用箱入](#)

WAKO ONLINE BOUTIQUE

酒類・飲料はこちら >>>



選りすぐりの
おいしさ
産地直送

ご配送のみ
承ります

松阪牛の旨みが
噛むほどに深まる、
絶品ローストビーフ



日本三大和牛のひとつ松阪牛のモモ肉を、塩と香辛料のシンプルな味付けで表面を焼いた後、真空調理では見事なロゼ色に仕上げ、肉本来の旨みを引き出しました。とろけるように柔らかな食感で、赤身の旨みと脂の甘さが舌の上で絡んで、濃厚な味わいが広がります。醤油ベースのソースとお好みでレホール(西洋わさび)をのせ、絶品の味をご堪能あれ。

W118 松阪牛ローストビーフ 税込¥12,960 [Web](#) [冷凍](#) [小麦](#)



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](#)



W120

美しい霜降りは極上の柔らかかさ

米沢牛とは、山形県南部の置賜地方で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 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) [冷蔵](#)

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



W120

W121



W122

W123



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ン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費が抑えられ、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」。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、さざみ昆布) [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」、国産唐辛子で漬けたんだ、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味わえるお品です。千切り羅臼昆布の明太子とえを添えました。

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。
絶品の活ベ車えび

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 活ベ車えび 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、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](#)



WAKO ONLINE BOUTIQUE

産地直送品は
こちら >>>



