

vol.7

# Nouvelles

新しいが見つかるグルメカタログ「ヌーベルズ」



宇治茶葉と京都牛のコラボレーション

京都・先斗町の人気懐石料理店の逸品

茶々 茶と食べるローストビーフ ~新食の茶葉と京都府産牛もも肉~  
 京都の懐石料理店、先斗町し田、鴨川を眺めながら炭焼石が楽しめる、先斗町の人気店です。  
 そんな先斗町らしさが手掛けるのが、この「茶々 茶と食べるローストビーフ」です。緑豊かな  
 「茶々」と呼ばれる深蒸しの抹茶の焙煎抽出液を十分にマリネした京都府産牛もも肉にまぶす  
 ことで、お茶の香り・味を存分に楽しめるこれまでにないローストビーフです。先斗町らしさを  
 最大限に引き出すために、素材の美味しさを引き立てた逸品に仕上がっています。目で舌でも茶葉を楽し  
 むのが醍醐味。美しい盛り付けのラッピングは、贈り物としてもおすすです。



商品番号 19001

茶々

茶と食べるローストビーフ

7,800円(税込)

冷凍 最大3ヶ月 (お祝い用)

●ロー・カロリー・200kcal以上

●2014年産国産牛のみを使用

※送料は別添付です。

ここでしか手に入らない逸品をラインアップ。

ご注文専用ダイヤル(お電話専用)

TEL 03-5561-2100(受付専用)



0120-429-812

スペイン王室御用達！イベリコ豚の最高峰

## レアル・ペジョータ

をしゃぶしゃぶで



スペインが誇るイベリコ豚、中にはランクがあり一番上からペジョータ、セボ、テ・カンボ、レセボ、セボ(ピエン)と呼ばれています。最高ランクのペジョータは約10%しか存在しておらず、とても稀なイベリコ豚です。ペジョータの中でも、イベリコ豚の血統が100%で、頂であるドングリノの木の間敷が200年以上のものだけがレアル・ペジョータと呼ばれ珍重されています。そんなレアル・ペジョータを秋らしく召し上がっていただけるのが、この和風しゃぶしゃぶセットです。老舗湯屋が開発した豚と醤油の絶品の出汁と最高級イベリコ豚と夢の宮室！イベリコ豚のジュシーで濃厚な旨の旨みをぜひお話しください。



商品番号 10067

イベリコ豚和風しゃぶしゃぶセット

5,500円(税込)

冷凍 製造元より直送 送料含む

- イベリコ豚バラ肉(赤)300g×1 ●イベリコ豚つくね肉(白)100g×1
- イベリコ豚肩ロース肉(赤)150g×1 ●和風だし(白)160g×1
- 【送料別】送料は別途300円(北海道はイメージです)

築肉を知り尽くした老舗料亭が、添加物を一切使わず、飼育日数にも拘りにも、とことんこだわりのいた極上の精肉です。臭みがなく柔らかな精肉だけを厳選しているの、味もほどに芳醇なコクがはいり、口に広がります。そんな精肉を引き立ててくれるのは、煮込みほどに味わい深い豚骨の黄金色スープ。甘さ控えめのスープは、精肉をしゃぶしゃぶすることによって、旨みが凝縮した醤油のスープに変化するのも楽しみのひとつ、舌の上でとろける優しい味わいの合鴨と、しゃかりとした旨みを堪能できる本肴を食べ比べていただける目次セットです。



商品番号 10068

精しゃぶしゃぶセット

5,500円(税込)

冷凍 製造元より直送 送料含む

- 本膳ロース肉100g×1 ●合鴨肉(白)100g×1
- 和風だし(白)160g×1 ●醤油つゆ(赤)100g×1
- 【送料別】送料は別途300円(北海道はイメージです)



「婦人画報」「おとなの週末」  
「日本一旨いお取り寄せ辛口ランキング」など  
多くのメディアでひっぱりだこ

創業明治44年  
老舗料亭が手掛ける本鴨・合鴨鍋