

食とお酒のプロが選ぶ、絶品お取り寄せ250点

お酒とつまみの お取り寄せ

日本全国の
旨いもので、
今夜の一杯を

鯖 スモーク
馬場水産

赤鶏炭火焼
ひむか工房

エイのひれ
平翠軒



SITUATION

一度は食べてほしい
珍味中の珍味

↓とにかくお酒が大好きな人に



ITEM 干し数の子
製造元 平翠軒

干し数の子は、冷蔵の技術がなかった時代に、長期保存用として作られた食べ物。しかし、ただの保存食ではなく、こちら数の子を時間をかけて丁寧に乾燥・熟成させたもの。ポリポリとした食感や、濃縮された旨みが口いっぱいに広がり、なんとも贅沢な一品。一度この味を知ってしまうとついつい欲しくなってしまう商品だ。

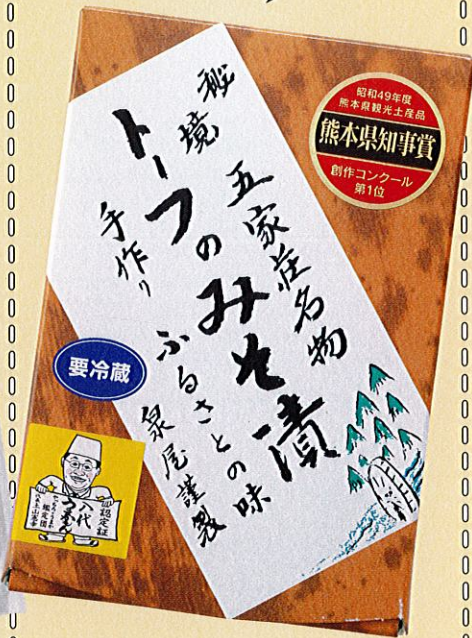
data
価格:1,080円
注文方法:TEL
TEL:086-427-1147



SITUATION

チーズ風味のしっとり豆腐

↓夫婦で晩飯を楽しみたいときに



ITEM トーフのみそ漬け
製造元 泉屋本舗

熊本の秘境・五家荘に伝わる特製の豆腐を、自家製のもろみ麹に6ヶ月以上もたっぷり漬け込み。すっきり麹が染み込んで茶色くなった豆腐は、ねっとりした食感に。豆腐由来の和の香りとチーズのような濃厚な風味を両立した独特な味は、一度食べればクセになる。お酒のアテに少しずつ食べるのももちろん、サラダやパスタの隠し味にも。

data
価格:1,620円(2個)
注文方法:WEB
URL:http://goka.sakura.ne.jp/izumiya/index.html



SITUATION

日本酒にもワインにも合う
「和製アンチョビ」

↓みんなでパーティーするとき



ITEM まぐろの酒盗
製造元 しいの食品

日本酒のつまみとしてはもちろん、近年は「和製アンチョビ」的な調味料としても注目される酒盗(魚介の内臓を使った食品)に注力するメーカーの独自製品。まぐろの胃だけを塩蔵熟成で発酵させている。塩辛と比べてクセも強くなく、深いコクを楽しめる。チーズと組み合わせるとワインのつまみにするもよし、パスタなどにソースとしてかけるもよし。

data
価格:860円(120g)
注文方法:TEL(平翠軒)
TEL:086-427-1147



SITUATION

中華街名店の味を、
自宅で手軽に

↓みんなでパーティーするとき



ITEM 北京ダック風セット
製造元 耀盛號

横濱中華街で70年以上、本場中国の味を提供してきた耀盛號(ようせいごう)。中でも人気の高い北京ダックを、自宅で手軽に作れるセット。作り方は、自慢のアヒル肉を湯煎解凍し、好みの野菜を巻くだけ。北京ダックといえばキュウリやネギが一般的だが、その日の気分に合わせて具材を自由に選べるのがうれしい。

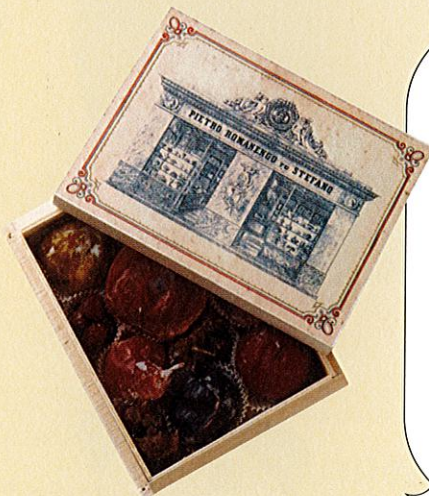
data
価格:1,620円(3~4人分)
注文方法:WEB
URL:https://www.rakuten.ne.jp/gold/yoseigo/



SITUATION

職人が1粒ずつ
手作りする砂糖菓子

↓「産地」度は食べてみたいおつまみ



ITEM ロマネゴのフルッタ
キャンディー アソート箱
製造元 ビエトロ・ロマネゴ

イタリアにある1780年創業の砂糖菓子専門店。フルッタキャンディーはその看板商品で、マンダリンオレンジやびわといった毎朝厳選した果物を、1週間かけて濃度の違う砂糖水に漬けたもの。果物のシロップを外に逃さず砂糖水を浸透させることで、甘みを最大限凝縮させる職人の技が詰まった逸品。細かく切るだけで、極上の洋風おつまみに。

data
価格:11,800円
注文方法:TEL, E-MAIL
TEL:03-5458-0507
E-MAIL:info@shop.nonna-and-sidhl.jp



SITUATION

最高級イベリコを
厳選した「奇跡の生ハム」

↓贅沢したい日に



ITEM ハモンイベリコ
レアルベジョータ
製造元 タイシコーポレーション

世界一高級ともいわれるハモンイベリコをさらに厳選。血統100%のイベリコ豚を4年以上熟成させ、その中から体重増加60%以上のものだけをセレクトしており、「奇跡の生ハム」とも呼ばれるとか。味が凝縮された濃厚な赤身・脂身はぜひ一度味わってほしい。いうまでもなく、赤ワインとの相性は抜群。

data
価格:10,800円(100g)
注文方法:WEB
URL:https://www.iberico.co.jp



OTSUMAMI

Extra
番外編

シチュエーション別お取り寄せ

パーティーや贈りものなど、お取り寄せした美味しいおつまみは様々なシチュエーションで大活躍する。ここでは、いくつか場面に合わせて商品をご紹介します。