

岐阜県 昭和28年の製造以来、愛され続ける「明宝ハム」

味に自信あり、うまいハムはここにあり！



伝統の製造方法で昔なつかしの味が楽しめます。豚のもも肉だけを使用し食品添加物の使用を控えて安心も徹底追求。サラダやオードブルなど、切ってそのままでお召し上がりいただけます。ご自宅用のほかギフトにも好評です。

至福の極み 前沢牛

詳細は▶ 明宝ハム

http://www.meihoham.co.jp

0120-44-8601 FAX.0575-87-2453

百貨店、スーパー、飲食店様等 業務用ご商談承ります

保存版

あつ、
それいいね！

名品セレクション2021

※カタログやパンフレットなどの資料請求、詳細については各社にお問い合わせ下さい。

『名品館』『名品館SHOP』もご覧下さい

兵庫県 「淡路島たまねぎ」「淡路島 山田米 ヒノヒカリ」

淡路島の恵まれた気候と豊かな大地が育んだ逸品



淡路島特産のタマネギは甘味が強く、水々しくて辛味が少ないのが特徴です。収穫後に島特有の気候になじませ、自然乾燥させることで甘みが熟成したタマネギをお届けできます。エコファーマーが安心と美味しさを徹底追求した山田米ヒノヒカリも絶品。ギフトにも好評。

至福の極み 前沢牛

詳細は▶ さくらの郷ファーム 名品館

0120-44-8601 FAX.0575-87-2453

百貨店、スーパー、飲食店様等 業務用ご商談承ります

炊きあがりふっくら
味わい豊かなお米

しっかりした歯ごたえで、
噛めば噛むほど豊かな味わい。
香りが良く、味、粘り、艶のそろった
おいしいお米の代名詞です。

伊賀米こしひかり

伊賀米振興協議会
059-229-9081

石川県 辻口博啓氏創作スイーツ 金澤黄金伝説「金のバウム」

金箔をあしらった豪華絢爛なスイーツ



石川県産のこだわり食材を使用したしっとり＆ふんわり食感の「金のバウム」。金沢産はちみつを使ったバウムクーヘンに金箔をあしらった豪華に仕上げました。甘さを控え、良質で濃厚な卵の風味をお楽しみいただけます。ギフトにも好評です。

詳細は▶ 金のバウム

LE MUSÉE DE H 076-204-6100
ル ミュゼ ドゥ アッシュ 【加賀屋グループ】

ご家庭用・贈答用ほか、百貨店、小売店、土産店様等 業務用ご商談も承ります

金沢で、加賀屋の味とおもてなし。

加賀屋金沢店は、能登半島和倉温泉の旅館加賀屋の直営店。加賀料理を代表する治部煮をはじめ、四季折々の加賀、能登の食材が気軽に味わうことができます。季節の会席料理と石川の地酒でお楽しみ下さい。

日本料理 加賀屋

加賀屋 金沢店 金沢市木ノ新保町1-1 金沢百番街 あんと 076-263-2221

豊かな香りと旨み広がるチガミイワ醤油

杉樽木桶で「もろみ」を二年間じっくりと熟成させて作った生揚げ醤油を贅沢に使用し、本来の味が際立ち、豊かな香りと旨みが口いっぱいに広がる自信作の醤油と、梅の香りがついた醤油のセット品(さしみ・うめ・おひたし)です。お刺身、卵かけご飯のほか、梅醤油はバター・パスタとの相性も抜群です。

チガミイワ

創業 明治7年 岩尾醤油醸造元
0776-86-1720 FAX0776-86-1721

安心と美味しさを追求したコシヒカリ「君津の輝き」

豊かな田園風景が広がる千葉県君津市で、化学肥料は一切使わず、有機肥料のみを使用し、安心と美味しさを追求したコシヒカリ「君津の輝き」です。米づくりに適した土質の土壌で生命力の強い稲を育て上げ、惜しみない手間をかけたお米です。君津市の学校給食米としても採用。ギフトにも喜ばれています。

安心で高品質のお米を農家直送 生産者 野口忠博 詳細は▶ 野口忠博 名品館

0439-32-2426 令和3年度 新米ご予約受付中！

豊かな自然と生産者の愛情で育んだ味の芸術品

至福の極み 前沢牛

詳細は 前沢牛協会

岩手前沢牛協会
0197-34-0263

企画/ジャパנקリエイト 026-405-5674(代)