

ONLINE STORE



shop.wako.co.jp  
和光オンラインストア

INSTAGRAM



gourmet\_wako\_ginza\_tokyo  
グルメ専用公式アカウント

オンラインストアにも、ぜひお越しください。

一部の掲載品を除き、和光オンラインストア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。お散歩のような気分で、ぜひお気軽に覗いてみてください。

銀座・和光(WAKO)グルメ専用の  
Instagram公式アカウントです。

和光アネックス 2階ティーサロン、1階ケーキ&チョコレートショップ、  
地階グルメサロンの情報を、素敵な写真とともにお届けします。

### TEA SALON

アネックス2階 ティーサロン



ユズとオレンジのパフェ

アネックス ティーサロンの人気のひとつは、季節の味覚とアートのような美しさが楽しめる期間限定のパフェ。旬のフルーツや、その時季に合った素材を選んでご提供しています。

| 10月        | 11月 | 12月 | 1月            | 2月 | 3月 | 4月       | 5月          |
|------------|-----|-----|---------------|----|----|----------|-------------|
| ▶ 葡萄 ▶     |     |     |               |    |    | ▶ フルーツ ▶ |             |
| ◀ マロン ◀    |     |     | ◀ あまおう ▶      |    |    |          |             |
|            |     |     | ◀ ユズとオレンジ ▶   |    |    |          | ▶ 抹茶とほうじ茶 ▶ |
|            |     |     | ▶ ライチとランボウズ ▶ |    |    |          | ▶ さくらんぼ ▶   |
| ▶ チョコレート ▶ |     |     |               |    |    |          |             |

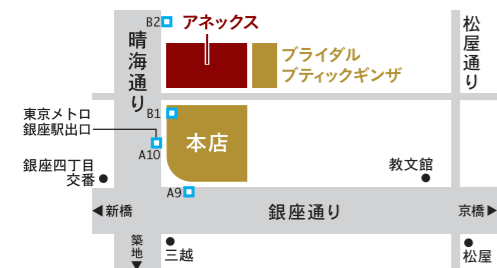
◎パフェの内容、価格は予告なく変更する場合がございます。

### GOURMET SALON

アネックス 地階 グルメサロン



「FIND OUT ABOUT NIPPON」とは、日本全国に潜む、まだ見ぬ「おいしいニッポン」を見つけ出し、ご紹介する特集です。こだわりの製法や飼育、手作りゆえ、大量生産はできませんが、そこでは味だけでなく一つひとつのモノやコトが生まれた物語があります。「おいしい」には必ず理由があります。作り手の思いや知られざるストーリーとともに、新たな食の感動体験をお楽しみください。



◎価格はすべて2023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



# WAKO GOURMET GIFTS

季節の限定品をはじめ、今おすすめしたい品々を集めました。 2023 WINTER



WAKO ONLINE STORE



オンラインストアにも、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。

# HAPPY HOLIDAYS

おいしい幸せを贈る、心に残るクリスマス



待ち遠しいクリスマスまで毎日ひとつ、  
おいしいカウントダウン



大人もときめく  
お洒落なデザイン

日付入りの小箱がついたクリスマスまでのカレンダー。箱には自家アトリエで作った色々なお菓子が入っています。今年の絵柄はリースがモチーフ。グリーンのリボンもシックで素敵です。

**NEW** 数量限定 W001  
和光アドベントカレンダー  
税込¥14,040

**Web** 小麦 卵 乳  
◎ご配送のみ承ります。  
◎ご予約を承ります。  
◎お届け期間:11月26日(日)~30日(木)



自家製ならではのリッチな味をクリスマスを待ちながら毎日少しずつ食べていくシュトーレン。素材の配合を熟考して作り上げた一品。日本人の味覚に合うようにと、自家アトリエにて漬け込んだラムレーズンを筆頭に、イチジクやオレンジピール、数種のナッツを練り込み、上品なスパイスと甘さでまとめました。あえて表面をカリッと焼き上げてから粉糖をまぶすため、お召し上がりの頃にしっかりとバニラの風味が馴染みます。

数量限定 W002 シュトーレン※ 税込¥4,320  
**Web** 小麦 卵 乳 くるみ ©11月25日(土)発売予定

アトリエで漬けた  
ラムレーズンなど、  
上質な味が満載



W003



W004

赤い箱に幸せがいっぱい。  
おいしくて楽しい  
クリスマス限定ギフトボックス

W003 ギフトボックス ノエル  
税込¥13,392

(キャラド ショコラ ノエル12枚、ショコラフレ ノエル15個※、ダックワーズ、フィナンシェ 各2個、ケーキ/フィグ、フリュイ※、オレンジジュ※ 各1個)

**Web** 小麦 卵 乳 くるみ  
©11月25日(土)発売予定

ショコラフレ ノエル※

W004 15個 税込¥6,588

W005 10個 各 税込¥4,590

**Web** 小麦 乳

©11月25日(土)発売予定

◎W005は箱の色をお選びいただけます。



W005



マロンのムースに  
洋梨のジュレが  
かくれんぼ



サクッとしたサブレに、ヘーゼルナッツ風味の生地とほの甘いバニラムースを重ね、フランス産マロンのムースでなめらかに包みました。隠し味は洋梨のジュレ。栗のふくよかな風味を軽やかに楽しむ、冬の新作です。

**NEW** W006 バニユ マロン 税込¥5,400

**Web** 冷凍 小麦 卵 乳  
●冷蔵庫で5~6時間ほど解凍してからお召し上がりください。



プリンセスのように  
華やかな  
ピンクのポインセチア

きれいなピンクが目を惹く  
「プリンセチア」。  
限定キャラド ショコラがセットに。

数量限定

W007 プリンセチア 税込¥14,300

(キャラド ショコラノエル8枚) **Web** 乳

◎ご予約を承ります。

◎ご配送のみ承ります。

◎別途、特別送料を頂戴いたします。

◎お品の特性上、色、形、大きさが写真と異なる場合があります。また、花材が変更になる場合があります。

◎お届け期間:11月26日(日)~12月10日(日)



アペリティフにも合う白と、  
豊かな余韻が楽しめる赤

**NEW** [フランス産ワイン]

W008 (赤)シャトー・ベルゾー ラングドック・

ベズナス カルマン2019 税込¥5,500

W009 (白)ドメーヌ・マルゲリト デュバスキエ

リュリー プラン2019 税込¥5,500

**Web** ●箱代別途税込¥440を頂戴いたします。

W010 フランス産紅白ワインセット

税込¥11,660 ((赤)シャトー・ベルゾー ラングドック・

ベズナス カルマン2019、(白)ドメーヌ・マルゲリト デュ

バスキエリュリー プラン2019) **Web** 専用箱入



W010

WAKO ONLINE STORE

焼菓子・ケーキ(ケーキ)・  
マカロンはこちら >>>



チョコレートは  
こちら >>>



洋酒・日本酒は  
こちら >>>



# 和光のお正月

海山の幸を選りすぐり、慶祝の心をこめて



## 名産地の食材と 職人技が織りなす 和光特製のおせち

北海道産の一等級厚葉昆布で山形県産黒毛和牛と国産ごぼうを巻いた、贅沢な昆布巻が新登場。昆布の歯切れのよい柔らかさ、嚼むほどに濃密さを増す和牛の旨み、ごぼうの香ばしさに舌鼓を。天草産の車えびを美しく煮た艶煮は、プリプリの歯応えと上品な甘みが特長。しみじみとおいしい薄味仕立てです。定番を揃えた全10品です。

**NEW 冬季限定 数量限定**

**W011 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、車えびの艶煮) [Web](#) [冷蔵](#) 小麦 卵 えび

W011は、10月15日(日)よりご予約を承り、12月28日(木)または29日(金)にお届けいたします。  
© 予定数量に達し次ご予約の受け付けを終了いたします。



## 美食家も唸らせる、最高品質のキャビア

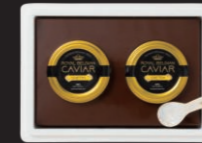
世界のトップシェフやキャビア鑑定士からも高評価のキャビアです。ベルギーで養殖されたロシアチョウザメから採れる卵は、直径約3ミリで色味も揃った最高品質。塩味が少なくフレッシュで、舌に広がるナッツのような香りは神々しいとまで讃えられています。

キャビア

W012 2個 税込¥13,824

W013 1個 税込¥6,912

[Web](#) [冷蔵](#) キャビアをすくう  
シェルスプーンが付いています。



## 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

丹波産黒豆を艶やかにふっくらと炊き上げた黒豆、しつとりと柔らかく甘みも上品な渋皮栗。お正月の食卓に欠かさ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](#)

**W014 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

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。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](#)

**W015 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](#)



## 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、まる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](#)

**W016 絹白玉ぜんざい**

6袋 税込¥4,320 [Web](#)



WAKO ONLINE STORE

和風惣菜は  
こちら >>>



洋風惣菜・中華惣菜・  
スープはこちら >>>



和菓子は  
こちら >>>



冬こそおいしさを  
和風惣菜

お米と一緒に炊くだけ。  
三陸沖の旬を味わう  
絶品ご飯

牡蠣

南三陸産の旬の牡蠣をまるごと使用。旨みと甘みが詰まった大粒の身がごろんと入っています。白だし香るご飯にも風味が染みて格別の味に。

秋刀魚

いちばんの旬の頃に三陸で水揚げされる脂が乗った秋刀魚を、骨まで柔らかく調理。しっとり脂の乗った身を茶碗でほろほろと崩しながら食すのも一興。



●具材は入っていません。



銀鮭

ふっくらとして脂乗りのよい南三陸産の銀鮭を切り身のまま入れました。銀鮭の旨みが心に響くやさしい味です。食卓で大きな身をほぐせば楽しさもひとしお。



NEW W017 炊き込みご飯の素  
詰合せ 税込¥5,400  
(銀鮭、牡蠣、秋刀魚/具材、調味液 各1袋)  
Web 小麦

心まで温まる  
洋風惣菜

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やわ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仕上げた丁寧な一品です。

NEW W019 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。

W020 米沢牛ビーフカレー4袋  
税込¥4,320 Web 小麦



北海道産の野菜で仕立てた  
味わい深いスープの詰合せ

北海道産の採れたて野菜を現地でスープにしました。クリーミーなコーンやパンプキン、色鮮やかなアスパラガス、コクのあるポテト、ブランドーを隠し味にしたオニオンスープ。どれも野菜本来の甘みを生かしたやさしい味わいで、朝食にもおすすめです。

スープ  
W021 15缶 税込¥8,100  
(パンプキン、ポテト、コーン、アスパラガス、オニオン 各3缶)  
W022 10缶 税込¥5,724  
(パンプキン、ポテト、コーン、アスパラガス、オニオン 各2缶)  
W023 6缶 税込¥3,564  
(ポテト、コーン、アスパラガス 各2缶)  
Web 小麦 乳



W021



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。温めるだけで本格的なディナーに。

W024 米沢牛ハンバーグステーキ、  
コーンスープ詰合せ 税込¥5,400  
(ハンバーグ2袋、コーンスープ4缶) Web 小麦 乳  
W025 米沢牛ハンバーグステーキ2袋  
税込¥3,240 Web 小麦 乳



W024

WAKO ONLINE STORE

和風惣菜は  
こちら >>>



洋風惣菜・中華惣菜・  
スープはこちら >>>



冬の豊潤を楽しむ  
厳選スイーツ



バターとレーズンの  
豊かな風味に  
ブランデーがほんのりと



北海道産バターで作るバタークリームとブランデー漬レーズンをパウンドケーキではさみ、サブレを載せました。控えめな甘さとコクに洋酒感が華を添える、とても上品な大人の味。常温に戻すとクリームがしっとり、おいしさも増します。

**NEW** W026  
ブル オレザン ロワイヤル※  
税込¥6,156 **Web** 冷蔵 小麦 卵 乳



和栗とナッツの  
上品な味を

季節限定の和栗のパウンドケーキと、ナッツで彩った風味の異なる2種のチョコレート。木の実を上質なスイーツに仕立てた、季節を感じる詰合せです。

**NEW** 冬季限定  
W028 ケーク マロン、プロヴァンス詰合せ  
税込¥6,210 **Web** 小麦 卵 乳 くるみ



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。栗好きの方で自分へのギフトにいかがでしょう。

**NEW** 冬季限定  
W029 ケーク マロン 税込¥3,456  
**Web** 小麦 卵 乳



豊かな実りを讃える  
マロン三味のケーキ

味に深みのある熊本県産の栗を厳選し、濃厚な栗の生地にたっぷりどどこを切っても大粒の黄栗と渋皮栗があふれだす、栗の魅力が堪能できるパウンドケーキです。

冬季限定  
W027 マロン ロワイヤル※  
税込¥14,040 **Web** 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した歯応えと、生地のにじ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  
W030 バウムクーヘン  
ビター※ 税込¥3,672  
**Web** 冷蔵 小麦 卵 乳



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  
W031 30枚  
税込¥5,940  
(ノワ、シヨクラマール、セサミフロマージュ、オレンジフロランタン、ガレットシヨクラ 各5枚)  
W032 20枚  
税込¥3,564  
(ノワ、シヨクラマール、セサミフロマージュ 各5枚)  
**Web** 冷蔵不可 小麦 卵 乳 くるみ



W031



トップブランド「田村みかん」の  
フレッシュなおいしさを

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。

W033 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**



WAKO ONLINE STORE

焼菓子・ケーキ(ケーク)・マカロンはこちら >>>



チョコレートはこちら >>>



ゼリー類・氷菓子は  
こちら >>>



## 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。

**W034** 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。

**W035** 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。

**W036** 紅まどんな12個  
税込¥10,800(愛媛県産)  
お届け期間：11月下旬～12月中旬



名の由来どおり、「赤い」「丸い」「大きい」「旨い」が特長の福岡県の特産「あまおう」。糖度も高く、酸味とのバランスも抜群です。

**あまおう**  
**W037** 24粒 税込¥10,800  
**W038** 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。

### NEW

**W039** 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月下旬～12月中旬

|           | 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 | ←→  |     |     |    |    |    |    |
| 紅まどんな     |     |     | ←→  |    |    |    |    |
| あまおう      |     |     | ←→  |    |    |    |    |
| 冬のフルーツ詰合せ |     | ←→  |     |    |    |    |    |

- 和光オンラインストア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 2023 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    |
|-----|----|--|----------------|-------------|-------|---------|
| New | 2  | 和光アドベントカレンダー<br>小麦 卵 乳<br>◎ご予約を承ります。<br>◎お届け期間：11月26日(日)～30日(木)<br>◎ご配送のみの数量限定品です。   | *2             | 330×240×75  | 910   | ¥14,040 |
|     | 2  | シュトーレン※<br>小麦 卵 乳 くるみ<br>11月25日(土)発売予定の数量限定品です。  | 2024年<br>1月10日 | 108×250×55  | 500   | ¥4,320  |
|     | 3  | ギフトボックス ノエル<br>(キャラド ショコラ ノエル12枚、<br>ショコラ・フレ ノエル15個※、<br>ダックワーズ、フィナンシェ 各2個、<br>ケーキ/フィグ、フルーツ※、<br>オレンジ※ 各1個)<br>小麦 卵 乳 くるみ<br>11月25日(土)発売予定   | *2             | 140×200×110 | 1025  | ¥13,392 |
|     | 3  | ショコラ・フレ ノエル15個※<br>小麦 乳<br>11月25日(土)発売予定   | 15日            | 138×207×33  | 325   | ¥6,588  |
|     | 3  | ショコラ・フレ ノエル10個※<br>小麦 乳<br>箱の色をお選びいただけます。<br>11月25日(土)発売予定   | 15日            | 98×207×33   | 230   | ¥4,590  |
| New | 3  | パニーユ マロン<br>冷蔵 小麦 卵 乳  | *1             | 190×190×65  | 700   | ¥5,400  |
|     | 3  | プリンセチア<br>(キャラド ショコラ ノエル 8枚)<br>乳<br>◎ご予約を承ります。<br>◎お届け期間：11月26日(日)～12月10日(日)<br>◎ご配送のみの数量限定品です。<br>詳しくはお問い合わせください。  | 60日            | 380×380×450 | 1470  | ¥14,300 |
| New | 3  | 〈フランス産赤ワイン〉<br>シャトー・ベルソー ラングドック・<br>ベズナス カルマン2019<br>(箱代別途税込¥440)  | —              | 360×120×100 | 1650  | ¥5,500  |
| New | 3  | 〈フランス産白ワイン〉<br>ドメーヌ・マルゲリト デュバスキエ<br>リュリー プラン2019<br>(箱代別途税込¥440)   | —              | 360×120×100 | 1650  | ¥5,500  |
| New | 3  | フランス産紅白ワインセット<br>(赤)シャトー・ベルソー ラングドック・<br>ベズナス カルマン2019、<br>(白)ドメーヌ・マルゲリト デュバスキエ<br>リュリー プラン2019)<br>(専用箱入)   | —              | 355×200×100 | 3200  | ¥11,660 |
| New | 4  | おせち詰合せ<br>(栗きんとん、数の子西京漬、<br>えび蒲鉾、たご蒲鉾、伊達巻、<br>いくら醤油漬、煮あわび、<br>ほたて貝柱煮、<br>黒毛和牛とごぼうの昆布巻、<br>車えびの艶煮)<br>冷蔵 小麦 卵 えび<br>◎ご予約を承ります。<br>◎12月28日(木)または29日(金)<br>にお届けいたします。<br>◎予定数量に達し次ご予約<br>の受け付けを終了いたします。 | *2             | 256×222×65  | 1900  | ¥21,600 |
|     | 5  | キャビア(2個) <b>冷蔵</b>   | 20日            | 125×170×55  | 290   | ¥13,824 |

| 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    |
|-----|----|---|---------|------------|-------|---------|
|     | 5  | W013 キャビア(1個) <b>冷蔵</b>   | 20日     | 125×170×55 | 210   | ¥6,912  |
|     | 5  | W014 黒豆・栗詰合せ<br>(薄皮皮栗、黒豆 各280g)   | 6ヵ月     | 120×165×75 | 1050  | ¥3,888  |
|     | 5  | W015 お餅詰合せ<br>(白もち4袋、よもぎ餅、豆もち 各1袋)  | 2ヵ月     | 300×300×50 | 2100  | ¥4,536  |
|     | 5  | W016 絹白玉ぜんざい6袋  | 2ヵ月     | 270×238×60 | 1350  | ¥4,320  |
| New | 6  | W017 炊き込みご飯の素詰合せ<br>(銀鮭、牡蠣、秋刀魚/<br>具材、調味液 各1袋)<br>小麦  | 2ヵ月     | 320×255×60 | 1380  | ¥5,400  |
|     | 6  | W018 だし3種詰合せ<br>(あわせだし、かつおだし、<br>あごだし 8包入り各1袋)  | 4ヵ月     | 245×315×45 | 520   | ¥3,240  |
| New | 7  | W019 米沢牛ビーフステーキ2袋<br>(240g×2袋)<br>小麦 乳  | 6ヵ月     | 195×295×45 | 750   | ¥4,320  |
|     | 7  | W020 米沢牛ビーフカレー4袋<br>(200g×4袋)<br>小麦   | 6ヵ月     | 195×295×45 | 1000  | ¥4,320  |
|     | 7  | W021 スープ15缶<br>(パンパキン、ポテト、コーン、<br>アスパラガス、オニオン 各3缶)<br>小麦 乳  | 1年      | 290×306×63 | 3500  | ¥8,100  |
|     | 7  | W022 スープ10缶<br>(パンパキン、ポテト、コーン、<br>アスパラガス、オニオン 各2缶)<br>小麦 乳  | 1年      | 195×305×63 | 2400  | ¥5,724  |
|     | 7  | W023 スープ6缶<br>(ポテト、コーン、アスパラガス 各2缶)<br>小麦 乳  | 1年      | 200×188×63 | 1400  | ¥3,564  |
|     | 7  | W024 米沢牛ハンバーグステーキ、<br>コーンスープ詰合せ<br>(ハンバーグ200g×2袋、<br>コーンスープ4缶)<br>小麦 乳                                  | 6ヵ月     | 195×395×60 | 1580  | ¥5,400  |
|     | 7  | W025 米沢牛ハンバーグステーキ2袋<br>(200g×2袋)<br>小麦 乳  | 6ヵ月     | 195×295×45 | 830   | ¥3,240  |
| New | 8  | W026 ブール オレザン ロワイヤル※<br>冷蔵 小麦 卵 乳   | 15日     | 100×220×90 | 730   | ¥6,156  |
|     | 8  | W027 マロン ロワイヤル※<br>小麦 卵 乳   | 15日     | 100×220×90 | 1069  | ¥14,040 |
| New | 9  | W028 ケーク マロン、プロヴァンス詰合せ<br>小麦 卵 乳 くるみ  | 15日     | 143×195×83 | 550   | ¥6,210  |
|     | 9  | W029 ケーク マロン<br>小麦 卵 乳  | 15日     | 102×145×82 | 340   | ¥3,456  |
| New | 9  | W030 パウムクーヘン ビター※<br>冷蔵2 小麦 卵 乳   | 15日     | 170×170×70 | 510   | ¥3,672  |
|     | 9  | W031 アラベスクCOOKIE 30枚<br>(ノワ、ショコラ、マーブル、<br>セザミフロマージュ、<br>オレンジフロランタン、<br>ガレットショコラ 各5枚)<br>冷蔵不可 小麦 卵 乳 くるみ | 30日     | 217×245×80 | 950   | ¥5,940  |

| 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    |
|-----|------|--|---------|-------------|-------|---------|
| 9   | W032 | アラベスクCOOKIE 20枚<br>(ノワ、ショコラ、マーブル、<br>セザミフロマージュ 各5枚)<br>冷蔵不可 小麦 卵 乳 くるみ                                   | 30日     | 135×245×80  | 590   | ¥3,564  |
| 9   | W033 | 蜜柑ゼリー、ジュース詰合せ<br>(蜜柑ゼリー4個、蜜柑ジュース2本)  | 30日     | 165×300×65  | 1380  | ¥4,104  |
| 10  | W034 | マスクメロン(静岡県産)<br>お届け期間：一年中  | *1      | 200×180×160 | 約1840 | ¥16,200 |
| 10  | W035 | シャインマスカット<br>(長野県または岡山県産) <b>冷蔵</b><br>お届け期間：10月上旬～11月下旬   | *1      | 245×165×135 | 約1200 | ¥7,560  |
| 10  | W036 | 紅まどんな12個(愛媛県産)<br>お届け期間：11月下旬～12月中旬  | *1      | 365×290×110 | 約3500 | ¥10,800 |
| 10  | W037 | あまおう24粒(福岡県産) <b>冷蔵</b><br>お届け期間：12月上旬～2月中旬  | *1      | 350×250×90  | 約1150 | ¥10,800 |
| 10  | W038 | あまおう12粒(福岡県産) <b>冷蔵</b><br>お届け期間：12月上旬～2月中旬  | *1      | 250×180×80  | 約560  | ¥5,400  |
| New | 10   | W039 冬のフルーツ詰合せ<br>(シャインマスカット1房、<br>サンふじ、シナノゴールド 各1個、<br>紅まどんな、ラ・フランス 各2個) <b>冷蔵</b><br>お届け期間：11月下旬～12月中旬 | *1      | 390×290×115 | 約2900 | ¥10,800 |

| ◎配送料金            | オンラインストア以外 | オンラインストア |
|------------------|------------|----------|
| 東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県 | 税込¥880     | 税込¥660   |
| 茨城県、山梨県、栃木県、群馬県  | 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(オンラインストアは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 冷蔵 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 印のお品、P.10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 冷蔵 印のお品との同送はできません。別途配送料金が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。そのほかの原材料につきましては、和光アネックス 地階 グルメサロンまでお問い合わせください。  
お問い合わせ：(03)5250-3101