

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



白桃パフェ

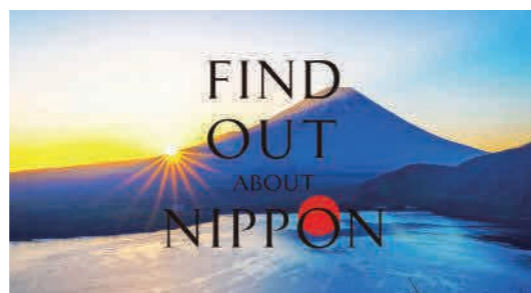
アネックス ティーサロンの人気のひとつは、季節の味覚とアートのような美しさが楽しめる期間限定のパフェ。旬のフルーツや、その時季に合った素材を選んでご提供しています。

	5月	6月	7月	8月	9月	10月
抹茶とほうじ茶		← マンゴー →				← 葡萄 →
さくらんぼ	←		← メロン →			← マロン →
チョコレート				← 白桃 →		

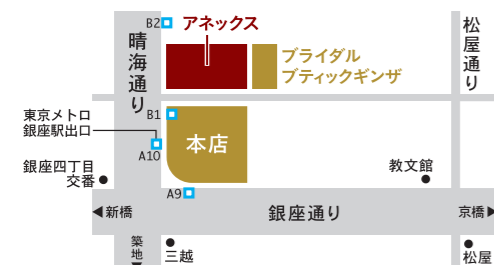
◎パフェの内容、価格は予告なく変更する場合がございます。

### 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2024年5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。 2024 SUMMER

40  
Wako Gourmet  
40th Anniversary



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。



FRUITS JELLY

夏といえば和光のゼリー。涼やかな贅をどうぞ

和光が食品事業を始めて40年。その中でもゼリーのおいしさは、みなさまに長く愛されています。この夏も、はじけるような旬を涼やかに閉じこめてお手元へお届けいたします。



迷うのも楽しみ。全国のフルーツをゼリーで食べ歩き

全国の名産フルーツを少しずつ味わえる人気のゼリーが勢揃い。愛媛県産キウイ、宮城県産苺、山梨県産ピオーネ、新潟県産ルレクチエに加え、新たに愛媛県産の伊予柑、山形県産のふじりんご・ナポレオン(さくらんぼ)・黄金桃が登場しました。房ごと入った伊予柑の清々しい酸味、ふじりんごのシャキッとした瑞々しさ、ナポレオンの懐かしい甘酸っぱさ、黄金桃の甘く熟した果肉など、個性もさまざま、見ても食べても心華やぐ1箱です。

**NEW 夏季限定**

**アソートゼリー**  
S001 8個 税込¥5,400  
(ナポレオン、伊予柑、キウイ、ピオーネ、ふじりんご、ルレクチエ、苺、黄金桃 各1個)  
S002 5個 税込¥3,240  
(苺、ふじりんご、キウイ、伊予柑、ピオーネ 各1個)

[Web](#)



S001



葡萄の女王と柑橘のマドンナの華やかな競演

果実そのものを食べているような濃密なゼリーのセット。すり潰した果肉の中に大粒な実を入れた岡山県産「マスカット オブアレキサンドリア」のゼリーは、まさに「葡萄の女王」たる華やかな香りで、甘さも品よく爽やか。愛媛県産の稀少な柑橘「紅まどんな」の房と果汁で満たしたゼリーは、高糖度ながら透明感のある味です。

**NEW 夏季限定**

**S003 プレミアムゼリー2種**  
税込¥5,940  
(マスカット オブアレキサンドリア、紅まどんな 各3個) [Web](#)



上品な甘みと、とろけるような果肉で知られる岡山県産の「清水白桃」。その約1個分の果実をコンポートとすり潰しゼリーにして、一つのカップに丸ごと閉じ込めました。食べ頃に熟れた清水白桃の芳醇さはまた格別。生にも負けない贅沢さです。

**夏季限定**

**S004 清水白桃コンポートゼリー** 6個 税込¥5,400 [Web](#)



清水白桃1個を1カップに。生にも負けない芳醇さ



良質な葡萄の産地として知られる岡山県産のシャインマスカットとニューピオーネを使用した2種のゼリー 詰合せです。どちらも果肉感を大切にするため、大粒のものを選びました。

**夏季限定**

**S005 シャインマスカット、ニューピオーネゼリー** 6個 税込¥3,564 (シャインマスカット、ニューピオーネ 各3個) [Web](#)



人気の葡萄2種を食べ比べ。果肉感も楽しむゼリー



旬の短いさくらんぼをおいしさ丸ごと、ぎっしりと



さくらんぼをたっぷり味わえる贅沢なゼリーです。大粒で爽やかな酸味の山形県産のナポレオン種と、強い甘みと程よい酸味が調和したアメリカ産のダークスウィートチェリー種。品種の違い2種の詰合せです。

**夏季限定 さくらんぼゼリー**  
S006 12個 税込¥5,400  
(ナポレオン、アメリカンチェリー 各6個)  
S007 6個 税込¥3,240  
(ナポレオン、アメリカンチェリー 各3個)

[Web](#)



S006

WAKO ONLINE STORE

ゼリー類・氷菓子は  
こちら >>>



気分に合わせて楽しめるハーブティーセット

心も身体もゆったりとリラックス&リフレッシュできる、ノンカフェインのハーブティーセット。鳥取県産の桑の葉を焙煎した「桑の葉茶」は、香ばしさとほんのりとした甘さが特長。「有機グリーンルイボスティ」は一般的な赤いものとは異なり、非発酵の有機栽培茶葉を100%使用。フルーティな香りで、味わいは緑茶に近くすっきりとしています。「エキナセアティー」は鳥取県産の茶葉を使用し、ほのかに草木が香る飲みやすい味に仕上げました。

**NEW S008** 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](#)



桑の葉茶



有機グリーンルイボスティ



エキナセアティー



名品コニャックの  
原点を味わう特別な  
グレープジュース

400年以上の歴史を誇るコニャックの名門が、葡萄の収穫期にのみ造る特別なスパークリングジュース。あの「ポールジョー」に使用するユニブラン種をそのまま搾って仕上げるため、テロワールを感じる円熟した甘さや柔らかな酸味が実感できます。

**夏季限定 数量限定**  
**S009** スパークリング  
グレープジュース 税込¥3,510  
[Web](#) [冷蔵3](#) 専用箱入



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。

**S010** 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](#)



トップブランド  
「田村みかん」の  
フレッシュなおいしさを



「空也」五代目 山口彦之氏監修による和光のための水ようかん

濃厚な京都府産宇治抹茶がまろやかに香る「抹茶」、北海道産小豆のおいしさがシンプルに伝わる「小豆」、高知県・愛媛県産柚子のペーストとピールで白あんに涼味を添えた「柚子」。なめらかな舌触り、上質な甘さと余韻に、銀座の粋を感じてください。

**和光×「空也」五代目 山口彦之氏**  
**夏季限定 S011** 水ようかん9個 税込¥5,400 (抹茶、小豆、柚子 各3個) [Web](#)



厳選した宇治抹茶と丹波大納言で  
香り豊かに

**夏季限定 S013** 抹茶わらびもち6個 税込¥5,724  
(抹茶わらびもち6個、抹茶きなこ、黒蜜 各6袋) [Web](#)



やすらぎを誘う、夏の和菓子

素材を吟味して丁寧に仕上げた  
和光自慢の夏の和菓子。  
冷たい口溶けと繊細な味わいで  
ひとときの涼をお楽しみください。



葛まんじゅうと大納言小豆の  
目にも涼しいゼリー

**夏季限定**  
**S012** 葛まんじゅうゼリー10個  
税込¥3,780  
(小豆餡、抹茶餡 各5個) [Web](#)



寒天のおいしさを再認識。  
ひと味違う、和光のあんみつ

**夏季限定 S014** あんみつ2種  
税込¥3,564 (黒みつ、白みつ 各2個) [Web](#)



WAKO ONLINE STORE

紅茶・コーヒー・日本茶・  
ジュースはこちら >>>



ゼリー類・氷菓子は  
こちら >>>



和菓子は  
こちら >>>



de notre atelier 私たちのアトリエから

ここにしかない、感動のおいしさをお届けします

渾身の「アトリエメードクッキー」がついに完成するなど、  
和光の食品事業開始40周年に相応しい自信作が揃いました。  
自家アトリエから心を込めてお届けします。

WAKO



サクリとして柔らかかにほどける絶妙な食感。粉を混ぜすぎず手捏ねで仕上げ、丁寧な生地作りから生まれます。



スーシェフ ショコラティエ  
飯岡奈々

いろいろと食べても結局この味に帰ってくる、そんなクッキーを目指しました。素朴で豊かな風味を出すために日本の素材を選び、つい食べたくなる食感を求めて粉の量や焼き加減まで微細に調整しています。「あ、おいしい」と感じていただけたら幸いです。

自家アトリエ作、シンプルを極めたクッキー

「本質にこだわったおいしいクッキー」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。

**NEW S015 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。



チョコレートの風味を、サクッと軽く食べやすく

ほどよく甘くて香ばしいココナッツ風味のチョコを軽い食感のクッキーで挟んだ「プレーン」と、ほろ苦いビター風味のクッキーにヘーゼルナッツ風味のチョコを忍ばせた「ショコラ」を1箱に。夏もサクッと食べやすい薄焼き仕立てです。



**NEW S016 ドゥーブル サブレ** 税込¥3,240  
(プレーン、ショコラ 各6枚) Web 冷蔵不可 小麦 卵 乳



日本の素材を主役にした上品なパウンドケーキ

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。風味を引き立てる各々の装飾も秀逸。



**S018 ケークジャポネ** 税込¥5,400 (生姜シトロン、きなこ、抹茶 各1本) Web 冷蔵3 小麦 卵 乳 ©オンラインストアでは、1種からご紹介しています。

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。

**S021 プール オレザン ロワイヤル**※  
税込¥6,156 Web 冷蔵 小麦 卵 乳



しっとりとした口どけを彩る  
トロピカルフルーツの甘酸っぱさ

アーモンドペーストを練り込んだ生地南国フルーツのピューレを合わせ、ダックワーズ生地とドライフルーツで彩りました。しっとりとした口あたりに果実の酸味が調和して、さっぱりといただけます。



**NEW 夏季限定 S017 ケークトロピック** 税込¥3,240 Web 冷蔵3 小麦 卵 乳

人気のスライスケーキと  
新作ケーキを夏限定の黄色い箱に

トロピカルフルーツの酸味が心地よい新作「ケークトロピック」が仲間入り。果実味豊かな「フリュイ」、フランス産セミドライイチジク使用の「フィグ」、オレンジ香る「オレンジジュ」をセッに。



**NEW 夏季限定 季節のケーキ**  
**S019** 15個 税込¥8,748 (フリュイ※、オレンジ※ 各4個、フィグ2個、トロピック5個)  
**S020** 9個 税込¥5,400 (フィグ、オレンジ※、フリュイ※ 各2個、トロピック3個)  
Web 冷蔵3 小麦 卵 乳 くるみ

WAKO ONLINE STORE

焼菓子・ケーキ(ケーク)・  
マカロンはこちら >>>





ゆったりと味わいたい、贅沢な濃厚さ

素材のチョイス、配合、食感、温度で変わる味の感じ方にまで気を配って作り上げました。3つの果実の豊かな甘さや酸味、ひと味違う上質なバニラ、華やかな紅茶の風味など、趣の違う5種の豪華な口溶けを。

**夏季限定 S022 シャーベット&アイスクリーム詰合せ**  
10個 税込¥7,344 (ピーチ、アールグレイ、バニラ、マンゴーパッション、パイナップル 各2個) **Web 冷蔵 卵 乳**



「桃の花」という名の愛らしい桃のケーキ

ピンクのナパージュをまとった桃香るムースの下には、ジョCOND生地、桃のコンポートとフランボワーズのピューレ、フロマージュブランムースが隠れています。口に運ぶと甘酸っぱさがふわり。繊細でやさしいハーモニーが広がります。



**夏季限定 S024 ペーシュ オ フルール** 税込¥4,536  
**Web 冷蔵 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。

ドイツの伝統製法でつくる、夏だけのレモンバウム

製菓マスターが監修する、香りも爽やかな夏限定のバウムクーヘン「シトロン」です。瀬戸内レモンの果汁と果皮をふんだんに練り込み、バターや卵のkokに甘酸っぱい風味をまとうせました。外側の仕上げにもレモン果汁を加えて爽やかに。さっぱりとした甘さで後味も軽く、アイスティーなどの冷たい飲み物にも合います。しっとりとした食感や均一に焼き上げた年輪にも王道の技が光る、夏の贈りものに相応しい一品です。



**夏季限定 S023 バウムクーヘン シトロン**  
税込¥3,672 **Web 冷蔵 3 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。



**アラバスクCOOKIE**  
**S025 30枚** 税込¥5,940 (バター、ショコラ、マーブル、セザミフロマージュ、オレンジフロランタン、ガレットショコラ 各5枚)  
**S026 20枚** 税込¥3,564 (バター、ショコラ、マーブル、セザミフロマージュ 各5枚)  
**Web 冷蔵不可 小麦 卵 乳**



S025

特選フルーツ便

	5月	6月	7月	8月	9月	10月
紅秀峰			→			
マスカット オブ アレキサンドリア		→	→	→		
水蜜桃			→			
夏のフルーツ詰合せ			→	→		
シャインマスカット&マスクメロン			→	→	→	
マスクメロン		→	→	→	→	→

- 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。



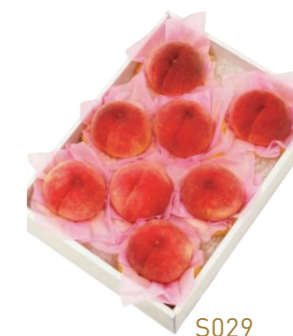
大粒で果肉のしっかりとした紅秀峰は、酸味が少なく充実した甘みが特長。食べ応えも感じられる満足感の高い国産のさくらんぼです。

**S027 紅秀峰** 税込¥10,800 (山形県または秋田県産) **冷蔵**  
お届け期間:6月下旬~7月上旬



岡山温室組合で育てたマスカット オブ アレキサンドリアは、芳醇な香りと上品な甘さが特長。「葡萄の女王」と称される国産最高峰品種の味わいをお楽しみください。

**S028 マスカット オブ アレキサンドリア**  
税込¥10,800 (岡山県産) **冷蔵**  
お届け期間:6月上旬~8月下旬



夏の果物として、多くの人に愛されている桃。甲府盆地の適作地で、太陽を浴びて育った、甘みたっぷりの桃をご堪能いただけます。

**水蜜桃**  
**S029 8個** 税込¥8,640  
**S030 6個** 税込¥6,480 (山梨県産) **冷蔵**  
お届け期間:7月上旬~7月下旬



シャキシャキとした歯切れのいい食感が魅力の幸水梨、高糖度の桃、濃厚な味わいのハウスみかん、丸ごと召し上がれる手軽さも人気のシャインマスカットを詰め合わせました。

**S031 夏のフルーツ詰合せ**  
税込¥10,800 (幸水梨2個、水蜜桃3個、温室みかん6個、シャインマスカット1房) **冷蔵**  
お届け期間:7月上旬~8月上旬



大粒で種なし、皮が薄くて丸ごと召し上がれる手軽さも人気のシャインマスカットと、国産最高峰のマスクメロン。瑞々しいおいしさを存分に楽しめる豪華な組合せです。

**S032 シャインマスカット&マスクメロン**  
税込¥21,600 (シャインマスカット/岡山県、大分県または長野県産、マスクメロン/静岡県産)  
お届け期間:7月上旬~9月中旬



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。

**S033 マスクメロン** 税込¥16,200 (静岡県産)  
お届け期間:一年中

WAKO ONLINE STORE

ゼリー類・氷菓子は  
こちら >>>



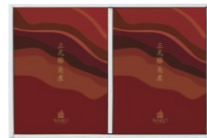
焼菓子・ケーキ(ケーキ)・  
マカロンはこちら >>>





### 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。温めるだけで召し上がれますが、炊き込みご飯や根菜との煮炊がしに。



**NEW S034** 三元豚 角煮2袋 税込¥3,780 [Web](#) 小麦

### 約150gの大ぶりなふかひれを ステーキで豪快に

ぷ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いたしました。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。ソースには濃厚で風味豊かな紅焼醬スープ付きです。



**S035** 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

### もちり、つるり。 麺の味わい、さらにおいしく

もちっとした食感、なめらかな喉ごし。ひときわ味わい深い島原手延べ素麺です。小麦は北海道産にこだわり、風味のよい小麦「春よ恋」もブレンド。まろやかな長崎県・五島灘の塩と丸鬼の太白ごま油を加え2日間かけて仕上げた麺は、和光特製海老だしつゆの香味と相まって、毎日でも食べ飽きません。



**夏季限定 S039** 手延べ素麺詰合せ 税込¥3,240  
(素麺4束×2袋、海老だしつゆ1本) [Web](#) 冷蔵不可 小麦 えび

### 海の幸の凝縮された旨みを味わえる、 とろけるような食感の煮ごごり

柔らかく炊いた蛸と昆布を合わせた「蛸」、天然の小粒あわびをスライスして薄口醤油で仕上げた「あわび」、蟹肉のフレークをふんだんに使用した「紅ずわい蟹」、北海道産にこだわった「ほたて貝柱」の4種詰合せです。それぞれの海の幸の旨みを口当たりなめらかな煮ごごりに閉じ込めました。



**夏季限定 煮ごごり**  
**S040** 12個 税込¥5,400 (蛸、あわび、紅ずわい蟹、ほたて貝柱 各3個)  
**S041** 8個 税込¥3,240 (紅ずわい蟹4個、蛸、ほたて貝柱 各2個)  
[Web](#) 小麦 かに



### 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。



**S036** 米沢牛ビーフシチュー2袋 税込¥4,320 [Web](#) 小麦 乳

### 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ンスープを詰め合わせました。米沢牛の濃い旨みに、コ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。



**S037** 米沢牛ハンバーグステーキ、コンスープ詰合せ  
税込¥5,400 (ハンバーグ2袋、コンスープ4缶) [Web](#) 小麦 乳  
**S038** 米沢牛ハンバーグステーキ2袋 税込¥3,240 [Web](#) 小麦 乳

### 比内地鶏の旨み際立つ こだわりの中華そば

日本三大美味鶏のひとつ、秋田県の比内地鶏を具やスープにふんだんに。すっきりとした上品な味わいに、すると食が進みます。コクを足す鶏油付き。



**S042** 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

厳選した国産材料を使用した「あわせだし」「かつおだし」「あごだし」の粉末だしパック詰合せ。風味豊かな天然だしを手軽に、料理ごとに使い分けていただけます。



**S043** 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](#)

### ご進物にも好適な 個包装の上質な梅干

厳選した大粒の紀州南高梅を薄塩で仕込み、果実味のあるまろやかな味に仕上げました。ふっくらとして柔らかく酸味も上品。一つひとつ手作業で丁寧に個包装しています。



**S044** 梅干 税込¥5,400 (個装12個) [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 >>>



選りすぐりの  
おいしさ  
産地直送

ご配送のみ  
承ります



### 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。

**NEW** S045 鰻蒲焼 税込¥12,960  
Web 冷蔵 小麦



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、真空調理で中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。

### 松阪牛の旨みが 噛むほどに深まる、 絶品ローストビーフ

**NEW** S046 松阪牛ローストビーフ  
税込¥12,960 Web 冷蔵 小麦



### 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・グラシアンが矜持を感じる2本。黄金色がか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。

**NEW** [シャンパン]  
S047 アルフレッド・グラシアン  
ブリュット 税込¥9,900  
S048 アルフレッド・グラシアン  
ブリュット ロゼ 税込¥13,200  
S049 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



S049



### きりっとした酸味が夏の喉に心地よい オーガニックのカヴァ

アチェ! パルセロナは世界最高のオーガニックカヴァを造りたいという情熱から生まれたブランド。「ブリュット」は凝縮した果実味と酸味のバランスが取れた辛口。「ロゼ」は赤い果実や柑橘系のフルーティーさを感じるクリーンな味わいです。

**NEW** [スパークリングワイン]  
S050 アチェ! パルセロナ  
オーガニック・カヴァ ブリュット  
税込¥2,365  
S051 アチェ! パルセロナ  
オーガニック・カヴァ ブリュット  
ロゼ 税込¥2,365  
S052 スパークリングワイン  
ペアセット 税込¥5,500  
(アチェ! パルセロナ オーガニック・  
カヴァ ブリュット、ブリュット ロゼ) 専用箱入  
Web 冷蔵3



S052

●S050、S051は箱代別途税込¥605を頂戴いたします。



### 完全な有機栽培によるエレガントなロゼ

ブルゴーニュの実力派で名実ともにトップクラスの醸造家が造る、エレガントな仕上がりのロゼワイン。いちごやチェリーのフレッシュな果実味に引き締まった酸味がバランスよく、飲み飽きない味わいです。

**NEW** [フランス産ワイン]  
S056 ドメーヌ ダヴィド デュバン ブルゴーニュ ロゼ  
税込¥4,400 Web 冷蔵3  
●箱代別途税込¥605を頂戴いたします。

S056

S057

S058

### 優れたテロワールの恩恵を受けた 赤と白のワイン

シャトー レスタージュ シモン2018年は、バランスの取れたフルボディ。深いルビー色で香りはフルーティーかつスパイシー。シャトー サン ロベール2022年は同所最古の葡萄から生まれたワイナリー最高の白ワイン。フレンチオーク樽で醸造・熟成しています。

**NEW** [フランス産ワイン]  
S057 (白) シャトー サン ロベール ポンセ  
ドゥヴィル グラヴ ブラン 2022 税込¥5,500  
S058 (赤) シャトー レスタージュ シモン オー  
メドック・クリュ・ブルジョワ・シュペリール 2018  
税込¥5,500  
S059 フランス産  
紅白ワインセット 税込¥11,770  
(白: シャトー サン ロベール ポンセ  
ドゥヴィル グラヴ ブラン 2022、  
赤: シャトー レスタージュ シモン  
オーメドック・クリュ・ブルジョワ・  
シュペリール 2018) 専用箱入  
Web 冷蔵3



S059

●S057、S058は箱代別途税込¥605を頂戴いたします。



### 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]  
S053 ボランジェ  
スペシャル・キュヴェ  
税込¥11,550  
S054 ボランジェ ロゼ  
税込¥15,070  
S055 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



S055



### 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 ラフォリペラゲは1618年より続く由緒あるシャトーです。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。

S060 ラリック 紅白ワインセット  
税込¥33,000  
(白: シャトー ラフォリペラゲ ボルドーブラン  
セック 2018、赤: メゾン ルージュドラフォリ  
ペラゲ AOC グラヴ 2016)  
Web 冷蔵3 特製木箱入

WAKO ONLINE STORE

洋酒・日本酒は  
こちら >>>



GOURMET GIFTS 2024 SUMMER 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(g)	税込価格
New	2 S001	アソートゼリー8個 (ナポレオン、伊予柑、キウイ、ピオーネ、ふじりんご、ルレクチエ、苺、黄金桃各1個)	30日	175×335×55	1280	¥5,400
	2 S002	アソートゼリー5個 (苺、ふじりんご、キウイ、伊予柑、ピオーネ各1個)	30日	175×270×55	860	¥3,240
	3 S003	プレミアムゼリー2種 (マスカット オブアレキサンドリア、紅まどんな 各3個)	30日	220×315×55	1550	¥5,940
	3 S004	清水白桃コンポートゼリー6個	30日	220×315×55	1560	¥5,400
New	3 S005	シャインマスカット、 ニューピオーネゼリー6個 (シャインマスカット、 ニューピオーネ 各3個)	30日	220×315×55	1540	¥3,564
	3 S006	さくらんぼゼリー12個 (ナポレオン、アメリカンチェリー各6個)	30日	250×320×55	1950	¥5,400
	3 S007	さくらんぼゼリー6個 (ナポレオン、アメリカンチェリー各3個)	30日	175×250×55	1020	¥3,240
	New	4 S008	ハーブティー3種 (桑の葉茶、 有機グリーンレイボスティ、 エキナセアティー 個包装ティーバッグ各10袋)	4ヵ月	135×300×95	310
4 S009		スパークリンググレープジュース (専用箱入) <b>冷蔵3</b> <b>数量限定品</b>	1年	370×135×105	1800	¥3,510
4 S010		蜜柑ゼリー、ジュース詰合せ (蜜柑ゼリー4個、蜜柑ジュース2本)	30日	165×300×65	1380	¥4,104
5 S011		水ようかん9個 (抹茶、小豆、柚子 各3個)	30日	255×200×35	1020	¥5,400
New	5 S012	葛まんじゅうゼリー10個 (小豆餡、抹茶餡 各5個)	30日	315×140×55	875	¥3,780
	5 S013	抹茶わらびもち6個 (抹茶わらびもち6個、抹茶きなこ、 黒蜜 各6袋)	30日	175×255×50	935	¥5,724
	5 S014	あんみつ2種 (黒みつ、白みつ 各2個)	30日	275×278×60	1620	¥3,564
	6 S015	WAKO クッキー (生砂糖、プレーン 各9枚) <b>冷蔵不可</b> 小麦 卵 乳	20日	185×125×45	475	¥5,400
New	7 S016	ドゥーブル サブレ (プレーン、ショコラ 各6枚) <b>冷蔵不可</b> 小麦 卵 乳	15日	102×145×82	250	¥3,240
	7 S017	ケーキ トロピック <b>冷蔵3</b> 小麦 卵 乳	15日	102×145×82	335	¥3,240
	7 S018	ケーキ ジャポネ (生姜シトロン、きなこ、抹茶 各1本) <b>冷蔵3</b> 小麦 卵 乳	15日	195×208×62	960	¥5,400
	7 S019	季節のケーキ15個 (フリュイ※、オレンジ※ 各4個、 フィグ2個、トロピック5個) <b>冷蔵3</b> 小麦 卵 乳 くるみ	15日	235×300×54	1215	¥8,748

頁	番号	商品名	賞味期間の目安	箱サイズ(mm)	重量(g)	税込価格
New	7 S020	季節のケーキ9個 (フィグ、オレンジ※、フリュイ※ 各2個、トロピック3個) <b>冷蔵3</b> 小麦 卵 乳 くるみ	15日	157×300×54	755	¥5,400
	7 S021	ブルー オレザン ロワイヤル※ <b>冷蔵</b> 小麦 卵 乳	15日	100×220×90	730	¥6,156
	8 S022	シャーベット&アイスクリーム 詰合せ10個 (ピーチ、アールグレイ、バニラ、 マンゴーパッション、 パイナップル 各2個) <b>冷凍</b> 卵 乳	—	288×210×213	2600	¥7,344
	8 S023	パウムクーヘン シトロン <b>冷蔵3</b> 小麦 卵 乳	15日	170×170×70	545	¥3,672
New	8 S024	ペーシュ オフルール <b>冷凍</b> 小麦 卵 乳	*1	190×190×65	670	¥4,536
	8 S025	アラベスクCOOKIE 30枚 (バター、ショコラ、マーブル、 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) <b>冷蔵不可</b> 小麦 卵 乳	30日	217×245×80	950	¥5,940
	8 S026	アラベスクCOOKIE 20枚 (バター、ショコラ、マーブル、 セサミフロマージュ 各5枚) <b>冷蔵不可</b> 小麦 卵 乳	30日	135×245×80	590	¥3,564
	9 S027	紅秀峰(500g) (山形県または秋田県産) <b>冷蔵</b> お届け期間:6月下旬~7月上旬	*1	210×175×55	約780	¥10,800
New	9 S028	マスカット オブアレキサンドリア (750g)(岡山県産) <b>冷蔵</b> お届け期間:6月上旬~8月下旬	*1	205×160×120	約1050	¥10,800
	9 S029	水蜜桃8個(山梨県産) <b>冷蔵</b> お届け期間:7月上旬~7月下旬	*1	390×290×115	約2900	¥8,640
	9 S030	水蜜桃6個(山梨県産) <b>冷蔵</b> お届け期間:7月上旬~7月下旬	*1	370×270×115	約2300	¥6,480
	9 S031	夏のフルーツ詰合せ (幸水梨2個、水蜜桃3個、 温室みかん6個、 シャインマスカット1房) <b>冷蔵</b> お届け期間:7月上旬~8月上旬	*1	410×305×120	約3500	¥10,800
New	9 S032	シャインマスカット&マスクメロン (シャインマスカット/岡山県、 大分県または長野県産、 マスクメロン/静岡県産) お届け期間:7月上旬~9月中旬	*1	350×180×180	約2410	¥21,600
	9 S033	マスクメロン(静岡県産) お届け期間:一年中	*1	200×180×160	約1840	¥16,200
	10 S034	三元豚角煮2袋(180g×2袋) 小麦	2ヵ月	195×295×45	650	¥3,780
	10 S035	ふかひれステーキ (味付ふかひれ1枚、 紅焼醤スープ2袋) 小麦	2ヵ月	225×295×40	620	¥12,960
New	10 S036	米沢牛ビーフシチュー2袋 (240g×2袋) 小麦 乳	6ヵ月	195×295×45	750	¥4,320
	10 S037	米沢牛ハンバーグステーキ、 コーンスープ詰合せ (ハンバーグ200g×2袋、 コーンスープ4缶) 小麦 乳	6ヵ月	195×395×60	1580	¥5,400

GOURMET GIFTS 2024 SUMMER 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(g)	税込価格
New	10 S038	米沢牛ハンバーグステーキ2袋 (200g×2袋) 小麦 乳	6ヵ月	195×295×45	830	¥3,240
	11 S039	手延べ素麺詰合せ (素麺4束×2袋、 海老だしつゆ200ml 1本) <b>冷蔵不可</b> 小麦 えび	6ヵ月	215×150×65	1010	¥3,240
	11 S040	煮こごり12個 (蛸、あわび、紅ずわい蟹、 ほたて貝柱 各3個) 小麦 かに	2ヵ月	252×330×40	1250	¥5,400
	11 S041	煮こごり8個 (紅ずわい蟹4個、蛸、 ほたて貝柱 各2個) 小麦 かに	2ヵ月	172×330×38	855	¥3,240
New	11 S042	比内地鶏 鶏そば3袋 (生麺130g、スープ60g、 具材60g、鶏油10g 各3袋) 小麦 卵	30日	250×165×70	1010	¥3,780
	11 S043	だし3種詰合せ (あわせだし、かつおだし、 あごだし 8包入り各1袋)	3ヵ月	245×315×45	520	¥3,240
	11 S044	梅干(個装12個)	2ヵ月	215×173×47	590	¥5,400
	12 S045	鰻蒲焼 (鰻蒲焼150g×2袋、 たれボトル50ml 1本、山椒2袋) <b>冷凍</b> 小麦	—	165×280×40	510	¥12,960
New	12 S046	松阪牛ローストビーフ (松阪牛ローストビーフ350g、 ローストビーフソース20g×3袋、 レホール(西洋わさび)3g×3袋) <b>冷凍</b> 小麦	—	110×160×80	530	¥12,960
	13 S047	<シャンパン> アルフレッド・グラシアン ブリュット (専用箱入) <b>冷蔵3</b>	—	325×90×90	1720	¥9,900
	13 S048	<シャンパン> アルフレッド・グラシアン ブリュット ロゼ (専用箱入) <b>冷蔵3</b>	—	325×90×90	1720	¥13,200
	13 S049	<シャンパンペアセット> アルフレッド・グラシアン ブリュット、 ブリュット ロゼ (専用箱入) <b>冷蔵3</b>	—	370×240×110	3840	¥23,870
New	13 S050	<スパークリングワイン> アチェ!バルセロナ オーガニック・カヴァ ブリュット (箱代別途税込¥605) <b>冷蔵3</b>	—	370×135×105	1600	¥2,365
	13 S051	<スパークリングワイン> アチェ!バルセロナ オーガニック・カヴァ ブリュット ロゼ (箱代別途税込¥605) <b>冷蔵3</b>	—	370×135×105	1600	¥2,365
	13 S052	<スパークリングワインペアセット> アチェ!バルセロナ オーガニック・カヴァ ブリュット、ブリュット ロゼ (専用箱入) <b>冷蔵3</b>	—	370×240×110	3840	¥5,500
	13 S053	<シャンパン> ボランジェ スペシャル・キュヴェ (専用箱入) <b>冷蔵3</b>	—	315×95×95	1770	¥11,550
New	13 S054	<シャンパン> ボランジェ ロゼ (専用箱入) <b>冷蔵3</b>	—	315×95×95	1770	¥15,070

頁	番号	商品名	賞味期間の目安	箱サイズ(mm)	重量(g)	税込価格
New	13 S055	<シャンパンペアセット> ボランジェ スペシャル・キュヴェ、 ボランジェ ロゼ (専用箱入) <b>冷蔵3</b>	—	370×240×110	3930	¥27,390
	13 S056	<フランス産ロゼワイン> ドメヌ ダヴィド デュバン ブルゴーニュ ロゼ (箱代別途税込¥605) <b>冷蔵3</b>	—	360×120×100	1780	¥4,400
	13 S057	<フランス産白ワイン> シャトー サン ロベール ボンセ ドゥヴィル グラヴ ブラン 2022 (箱代別途税込¥605) <b>冷蔵3</b>	—	370×135×105	1520	¥5,500
	13 S058	<フランス産赤ワイン> シャトー レスタージュ シモン オー メドック・クリュ・ブルジョワ・ シュベリウール 2018 (箱代別途税込¥605) <b>冷蔵3</b>	—	360×120×100	1340	¥5,500
New	13 S059	フランス産紅白ワインセット (白:シャトー サン ロベール ボンセ ドゥヴィル グラヴ ブラン 2022、 赤:シャトー レスタージュ シモン オー・メドック・クリュ・ブルジョワ・ シュベリウール 2018) (専用箱入) <b>冷蔵3</b>	—	370×240×110	3500	¥11,770
	13 S060	ラリック 紅白ワインセット (白:シャトー ラフォリ ベラゲ ボルドーブラン セック 2018、 赤:メゾン ルージュ ドラフォリ ベラゲ AOC グラヴ 2016) (特製木箱入) <b>冷蔵3</b>	—	330×185×110	3815	¥33,000

◎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** **冷凍** 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3**: 6/1~9/30

◎ **冷凍** 印のお品、P.9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達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** **冷凍** 印のお品との同送はできません。別途配送料金がか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