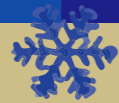




特選ギフト

全国の美味しいものをお届けしている KO mart fine が選びに選んだ、特選ギフトです。

プラム (東京都青梅市)



KO mart fine 菓子部門導入半年で
売り上げ NO.1 になった伝説のチョコレート
厚さ 0.5 ミリの薄いチョコレートを丁寧に巻いたロールショコラ。
パリパリの食感と、びっくりするほどス〜ッと溶ける口どけは、
まさに感動的な美味しさです。

63 ザ・ロールショコラ (6フレーバー)

賞味期限 製造日より 210 日 ¥1,300 税込 1,404 円

宇治抹茶/モカ/ホワイト/ミルクチョコの白樺/ビターテイストのスイート/ラズベリー

64 ザ・ロールショコラ (5色ミックス)

賞味期限 製造日より 270 日 ¥1,100 税込 1,188 円

ミルクチョコの白樺 x 2 / ビターテイストのスイート / ホワイト / モカ / 宇治抹茶

桜井甘精堂 (長野県上高井郡小布施町)

創業 200 年。信州小布施で栗菓子を作り続ける老舗。
桜井甘精堂の栗菓子の魅力は、余計なものを
一切使用せず、栗そのものの美味しさを
存分に味わえること、素材の良さ、職人の技、
シンプルな材料で作られた
小布施の歴史ある栗菓子です。



65 ひとつくち栗ようかん (6本入り)

賞味期限 製造日より 13 ヶ月 ¥1,370 税込 1,480 円

栗、砂糖、寒天のみで作った桜井甘精堂を代表する菓子

66 純栗かの子

賞味期限 製造日より 13 ヶ月 ¥1,200 税込 1,296 円

67 ひとつくち栗かの子 (3個入り)

賞味期限 製造日より 13 ヶ月 ¥1,340 税込 1,448 円

純栗あんこに、栗の粒を練り合わせ、栗と砂糖だけで作った「きんとん」です。

新杵堂 (岐阜県中津川市)

職人が栗の栽培にまで携わる、
創業昭和 23 年から変わらぬ伝統の味。



冷凍品

添加物は一切なし。使用する材料はすべて国産です。
口に入れたとたん 立ちあがる国産 100% の栗の
ふわっとした風味と、しっとりとした舌ざわり
をお楽しみください。賞味期限 製造日より 30 日 解凍後は 7 日間

68 栗きんとん (6個入り)

¥1,580 税込 1,707 円

泉和庄 いずしや (長野県飯田市)



冷凍品

寒天などのつなぎを一切使用することなく、
甘さ控え目のあんこ玉に、薄くもちっとした皮。
多くの文豪や文化人に愛された歴史ある
きんつばです。「歴史と伝統、そして本物」
それは歌舞伎に通じるものがあるとして、
歌舞伎座の目にとまり、新歌舞伎座にて
実演販売をしています。

69 名代大きんつば (6個入り)

賞味期限 冷凍で 30 日 ¥1,380 税込 1,491 円

回進堂 (岩手県奥州市)



賞味期限 製造日より 540 日

どこでも楽しめる、ひとつくち羊羹。お茶請け。
行楽のお供。小さなおもてなしに。
こだわり選んだ素材が羊羹の美味しさを磨きます。

70 岩谷堂羊羹ひとつくち

6本入り ¥930 税込 1,005 円

<黒練り、くるみ、本練り、ごま、しお、抹茶 各1本入>

71 岩谷堂羊羹ひとつくち

12本入り ¥1,850 税込 1,998 円

<黒練り、くるみ、本練り、ごま、しお、抹茶 各2本入>

KOmart fine

冬のごちそう & 贈りもの 2021



いっしょに食べたい、ごちそう。
気持ちが伝わる、贈りもの。



KOmart fine



『FINE DELI』は藤枝の老舗イタリアン『カクタスハウス』元オーナーシェフである
山本洋 FINE DELI グランドシェフがプロデュースする本格イタリアンをはじめ、
地元静岡の中華やフレンチ、和食の銘店とコラボしたお料理が楽しめる
KO mart fine ならではのデリカッセンです。
シェフ達が手作りする極上の味を、お家でお気軽にみなさままでお楽しみください。

※お料理の写真はイメージです



藤枝の老舗イタリアン『カクタスハウス』
元オーナーシェフである
FINE DELI グランドシェフ山本洋が
プロデュースするイタリアンです。
おうちではなかなか作れない
本格イタリアンがお楽しみいただけます。



KOmart fine



渡り蟹のトマトクリームソース

かんたん
おいしい
イタリアン

おせちにも
おすすめです

テーブルが華やぐ、パーティにぴったりな
イタリアンオードブルです。
シェフが作るから美味しい、格別の逸品です。

2 シェフ特製9種のイタリアンオードブル

2~3人前 ¥3,800 税込 4,104円

12月12日より受取開始
予約締切
お受取日の3日前まで

◇年内は12月31日まで予約受付
◇1月1日・2日は休業日
◇1月3日より予約受付開始

2~3人前

- | | | | | |
|---|---|---|--------------------|---------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 1 黒トリュフのキッシュ | 5 オマール海老のテルミドール |
| 4 | 5 | 6 | 2 静岡産豚肉のリエット&クラッカー | 6 自家製ツナのペンネサラダ |
| 7 | 8 | 9 | 3 静岡産和牛のローストビーフ | 7 イタリア産バール産生ハムとゴルゴンゾーラチーズ |
| | | | 4 旬野菜のマリネ | 8 キャロットラペ |
| | | | | 9 国産鶏胸肉のレモンソース |

クリスマスはやっぱり、チキンです。

骨なしだから
食べやすい!

冷めても美味しい!
ハーブ薫るポテト

ちょっと大人のグレープソースも
爽やかなすっぱおいしいレモンソース

彩り野菜のマリネ



北海道産桜姫の
イタリアンローストチキン

チーズが入った
ペンネジェノベーゼ

1 ハーブ薫るイタリアンローストチキン

2人前 (シェフ特製2種のソース付き)

ご予約価格 ¥1,480 税込 1,599円

店頭販売価格 ¥1,580 税込 1,707円

予約販売のみ 12/12日(日)~23日(木)

※お受取日の3日前までにご予約ください

店頭販売期間 12/23日(木)・24日(金)・25日(土)

※数に限りがございますのでご予約をオススメします

2人前

Merry
Christmas



Pasta sauce
かんたん、おいしい、イタリアン

かんたん
おいしい
イタリアン

殻ごとエビのトマトクリームソース

FINE DELIの冷凍パスタソース

3 チキンときのこのクリームソース

1人前 ¥590 税込 638円

4 渡り蟹のトマトクリームソース

1人前 ¥690 税込 746円

5 殻ごとエビのトマトクリーム

1人前 ¥690 税込 746円

R-beans

アルビーンズ

こだわりの品質の良い素材を使った KO マート自家製洋菓子ブランド『アルビーンズ』



※クッキー・オーナメント等は含まれません

9つの味が楽しめる
ナインロールは
取り分けもカンタンです。
タワーに積み上げたり
飾りをつけたり、
食べる前からワクワク、
楽しいケーキです。

ご予約期間

12/15日(水)まで

お受取り期間

12/23日(木)~31日(金)

6 ナインロールケーキ

冷凍品

1箱(9個入り) ¥2,500 税込 2,700円

- | | | |
|------------|-----------|------------|
| 1 ラズベリーロール | 2 マンゴーロール | 3 チャコールロール |
| 4 マロンロール | 5 ホワイトロール | 6 紫いもロール |
| 7 ストベリーロール | 8 抹茶ロール | 9 チョコロール |

Chicken

KO mart のローストチキン



※リボン・オーナメント等は含まれません

7 北海道産桜姫のローストチキン

タレも化学調味料を使わない自家製です。
じっくりねかせてまろやかに仕上げた
手作りならではの味をお楽しみください。

ご予約価格 (1本) ¥650 税込 702円

店頭販売価格 (1本) ¥698 税込 754円

ご予約期間 11/10日(水)~12/18日(土)

お受取り期間 12/23日(木)~25日(土)

※数に限りがございますのでご予約をオススメします

Quiche

FINE DELIの冷凍キッシュ



冷凍品



8 黒トリュフのキッシュ

¥680 税込 735円

9 クワトロフォルマッジ

¥680 税込 735円

10 自家製ベーコンと藤枝産しいたけのキッシュ

¥680 税込 735円

11 サーモンとクレソンのキッシュ

¥680 税込 735円

シェフが手作りに
こだわったパイ生地が
サクサク食感の
おいしい、
具材たっぷりの
キッシュです。



KOmart fine

静岡

人気店のオードブル

静岡の人気店の
おいしい味が揃いました

KOmart fine 限定
メニューもご紹介します
年末年始に大切な人と
お楽しみください

<富士店のお受取りについて>
各レストランのお受取期間の中で
12/23・24・25
29・30・31
が富士店での受取可能日になります

牛肉を知り尽くしたシェフが国産和牛を11種類のお料理に仕立てました。
牛肉のおいしさを贅沢に味わえるフレンチオードブルです。

本当の牛の美味しさを
知ってほしい



<左>

- ・ビーフシチュー
- ・牛バラ肉のクリームシチュー
- ・牛タン赤ワイン煮
- ・ブティ、オニオンパイオン煮
- ・キャロットグラッセ
- ・海老芋塩ゆで

<上>

- ・牛肉のからあげ
- ・牛ヒレ肉のベーコン巻き
- ・サーロインステーキ
- ・牛肉とチーズ、野菜のパイ包み焼き
- ・牛肉もも肉のローストビーフ
- ※オリエンタルソース&和風ソース付

<右>

- ・牛肉と仔牛肉のピトック
- ・牛肉とマッシュポテトのコロッケ
- ・ローストビーフの握り寿司
- ・自家製レーズンバター
- ・みかんのグラッセ

Merry Christmas 2021



限定 50コ

バターも白砂糖も使わず
発酵みりんや甘酒を使い
低カロリーなのに
大満足の美味しさの
嬉しいXmasケーキです。
(ヴィーガンクッキーの飾り付)

ご予約期間 12/12日(日)まで

直径 15cm



2~3人前

- ・ニース風ツナディップ・ブルスケッタディップ・バゲットスライス(ディップ用)
- ・オリーブとピクルス・チキンとブロッコリーのサラダサンド・メキシカンサンド
- ・ハムたまごサンド・タラモサラダのバゲットサンド
- ・サーモンとクリームチーズのバゲットサンド

1日限定 6食

15 PLAIN BAKERY

プレーンベーカリーのスペシャルサンドプレート

¥3,000 税込 3,240円

ご予約締切日 12/10日(金)~12/26日(日)

お受取り期間 12/10日(金)~12/26日(日)

※15:00~ 金・土・日曜日のみ

※プレーンベーカリー:富士店での取扱いはございません

13 栗入りダブルチョコの ヴィーガン Xmas ケーキ & クッキー

¥3,950 税込 4,266円

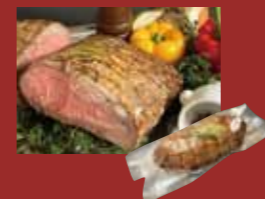
冷凍品

14 小さなパリの食卓 プティパリドラタール

¥4,500 税込 4,860円

冷凍品

国産和牛のモモ肉の旨味を凝縮した
柔らかいローストビーフです。
プティパリ オリジナルの絶品ソース付



3~4人前

バオバブらしく、ひと味違った
エスニックテイストの
クリスマスオードブルです。

- ・バオバブエスニックチキン・生春巻き
- ・おとなのポテトサラダ・ラブムー(タイ風ひき肉のサラダ)
- ・スモークサーモン・ピクルス・グリーンカレーのスープ

16 ダイニングカフェ バオバブ バオバブクリスマスオードブルセット

¥5,000 税込 5,400円

ご予約締切日 11/22日(月)~12/18日(土)

お受取り期間 11/29日(月)~12/28日(火)

※16:00~ (水・日曜日は除く)

※ダイニングカフェバオバブ:富士店での取扱いはございません

12 小さなパリの食卓 プティパリドラタール

牛肉のオールドファッション (only g.you!)

¥6,500 税込 7,021円

ご予約期間 12/15日(水)~12/29日(水)

お受取り期間 12/22日(水)~25日(土)

※10:00~ 29日(水)~31日(金)
(富士店は11:00~) 1/3日(月)~5日(水)

ご予約締切日
お受取り日の
1週間前まで

祥瑞自慢の北京ダックをはじめ、
手作りの点心や自信のお料理の特選プレート

元イタリアンのシェフがつくる新中華祝い膳
中華と和洋の調和が新感覚です

おせちにも
おすすめです



3人前



2~3人前

- ・ぶりぶり海老のチリソース (エビパンと一緒に)
- ・ふじのくにいきいきポークの
カマンベールチーズ豚バラ肉巻き 黒酢ソース
- ・ふじのくにいきいきポーク肩ローストマトソース煮
- ・胡瓜とモッツアレラパルチーノの中華風和え物
- ・華花特製ポテトサラダスモークサーモン巻き
- ・干し豆腐とひじきのネギ油和え
- ・ホタテのオイスターソース煮

お肉、魚介類、お野菜がバランス良く入った
ボリュームたっぷりオードブルです



4~5人前

- ・国産牛のローストビーフ(手作りソース)
- ・ブリブリカキとエビのフライ・甘めの厚焼き玉子
- ・国産鶏の唐揚げ(自家製ダレ)・大粒ホタテの煮物
- ・国産豚肉の柔らかか手ごねハンバーグ(お野菜添え)
- ・シャキシャキれんこんと手作りこんにやくの煮物(きぬさやのせ)
- ・清水区三保川村農園さんの甘いトマト(アミノレッド)

素材は全て、無添加、国産です。
野菜はオーガニック。全て手作りで。



2~3人前

- ・オーガニック野菜のパニーニカウダー
- ・大豆ミートの南蛮風
- ・エビフライ・豆と野菜のキッシュ・とりチャーシュー
- ・旬の野菜・旬のフルーツ

19 かあさんの味 和菜 三世代で楽しめるオードブル

¥5,000 税込 5,400円

ご予約期間 12/15日(水)まで

お受取り期間 12/24日(金)~25日(土)

※11:00~

20 自然派惣菜 大地 ワクワクディッシュ

¥3,800 税込 4,104円

ご予約期間 12/26日(日)までの前週金曜日

お受取り期間 12/26日(日)までの毎週/土・日曜日

※11:00~

21 かつ政 高松店 特選オードブル

¥3,240 税込 3,500円

おつまみにもピッタリです!



3~4人前

- ・特選角煮6枚
- ・からあげ
- ・特選ソーセージ
4本(カット8本)
- ・たこ唐揚げ・枝豆
- ・チーズ揚げ
- ・ポテトフライ

かつ政高松店、人気の特選ヒレカツ、
エビフライが入ったフライ盛り合わせです!



4~5人前



- ・エビフライ 5本・ヒレカツ 5枚
- ・チーズチキン 1本
- ・カニクリームコロッケ 3個
- ・野菜揚げ
(アスパラガス2本/しいたけ2個/たまねぎ)
- ・特製ソース・ドレッシング 各1本付

22 かつ政 高松店 特選フライ盛り合わせ

¥5,555 税込 6,000円

ご予約期間 11/25日(木)~12/25日(土)

お受取り期間 11/27日(土)~12/27日(月)

※10:00~ (富士店は11:00~)

ご予約締切日
お受取り日の
2日前まで

17 北京烤鴨 祥瑞 祥瑞 特選プレート

¥5,000 税込 5,400円

ご予約期間 12/21日(火)~12/23日(木)

お受取り期間 ※11:00~

12/24日(金)~26日(日)

ご予約締切日
お受取り日の
3日前まで

18 新中華 華花 新中華祝い膳「華や賀」(はなやか)

¥3,500 税込 3,781円

ご予約期間 11/19日(金)~12/23日(木)

お受取り期間 ※11:00~

12/24日(金)・25日(土)

30日(木)・31日(金)

ご予約締切日
お受取り日の
1週間前まで





KOMART FINE

迎春メニュー

年末年始が華やかに
本格中華や
新感覚のおせちも
新登場です

<富士店のお受取日について>
各レストランのお受取期間の中で
12/23・24・25
29・30・31
が富士店でお受取可能日になります

ご予約期間

12/15日(水)まで

お受取り期間

12/29日(水)
30日(木)
31日(金)
※10:00~
(富士店は11:00~)



『医食同源』
新春を感じる
祥瑞の
彩り豊かな三段重

<一の重>

- ・合鴨スモーク・穴子八幡巻
- ・黒豚昆布巻・ひすい梅
- ・子持わかさぎ山椒煮
- ・栗の甘露煮・鮭の黒酢ソース
- ・クラゲの冷菜・タラの子旨煮
- ・豚バラ肉醤油煮・紅白なます
- ・いくら醤油漬け・胡瓜の甘酢漬け
- ・白菜の甘酢漬けマスタード風味

<二の重>

- ・エビマヨ・枝豆の中華あん
- ・蟹肉巻きの蟹あんかけ
- ・スモークサーモン・甘酢酢豚
- ・湯葉の野菜巻・海老のチリソース
- ・ホタテのグリルXOソース
- ・ゆず蜜クリームチーズ
- ・鶏砂肝の冷菜・ロマネスコ
- ・メンマ黒胡椒和え・パプリカ
- ・ホタテのオイスターソース煮

<三の重>

- ・祥瑞焼売・椎茸の醤油煮・叉焼
- ・金柑・海老旨煮・酒釀鶏・菜の花
- ・あわび煮・バイ貝の山椒煮
- ・高野豆腐の中華煮・鳴門金時給がけ
- ・カンチナツの砂糖絡め
- ・ももの花餅・くるみの鮎炊き

23 北京烤鴨 祥瑞

祥瑞謹製 豪華おせち三段重

¥23,148 税込25,000円

24 北京烤鴨 祥瑞

料理と前菜の2段重

¥6,480 税込6,998円

- ・焼売
- ・卵の炒め甘酢風味
- ・海老のチリソース
- ・黒酢酢豚
- ・ピーマンと牛肉の細切り炒め
- ・海老のマヨネーズソース和え
- ・天使の海老の塩水漬け
- ・自家製叉焼
- ・蒸し鶏のネギソース
- ・中華風ピクルス
- ・クラゲの冷菜
- ・野菜の湯葉巻き



No24・25のご注文

ご予約期間

12/25日(金)まで

お受取り期間

12/29日(水)
30日(木)
31日(金)
※11:00~

25 北京烤鴨 祥瑞

中華おせち 1人前

¥2,500 税込2,700円

- ・自家製叉焼入り炒飯
- ・海老のチリソース
- ・自家製焼売と豚の角煮
- ・ふんわり卵の甘酢ソース
- ・ピーマンと牛肉の細切り炒め
- ・前菜盛り合わせ
(野菜の湯葉巻/有頭海老の塩水漬け/蒸し鶏/ミニトマトの杏子酒煮)

26 新中華 華花

華花特製おせち「華福来」(はなふく)

¥12,000 税込12,960円

- ・塩水蝦・海老のチリソース 海老パン添え・胡瓜とモッツアレパールの中華和え
- ・クラゲの甘酢漬け・ふじのくにいきいきポークのチーズ巻き黒酢ソース
- ・鴨のバストラミ・特製ポテサラダのスモークサーモン巻き
- ・ホタテのオイスターソース煮・ふじのくにいきいきポークの肩ローストマトソース煮
- ・特製ダレに漬け込んだ手羽先オープン焼・干し豆腐とひじきのネギ油和え

創作中華おせち。
静岡県産の銘柄豚や厳選食材を使用。
色鮮やかで見た目も楽しい、
新しい中華スタイルのおせちです。

予約締切やお受取日の1週間前まで

ご予約期間

11/19日(金)~12/19日(日)

お受取り期間

※15:00~

12/30日(木)・31日(金)



予約締切やお受取日の4日前まで

27 菓子処 白木屋 冷凍品

季節の美しい練り切り6点セット

¥1,560 税込1,685円

迎春にふさわしい、美しい

うどん屋 げんき (静岡市)



2~3人前

静岡だしを生かす静岡の旬食材を盛り込みました。
たっぷりのお出しと共に煮込んでお召し上がりください。

贈答品にも
どうぞ

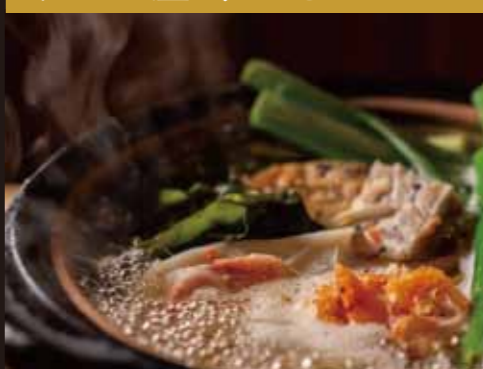
28 静岡ふきよせうどん鍋 冷凍品

2~3人前 ¥5,000 税込5,400円

ご予約期間 1/28日(金)まで お受取日の2日前まで

お受取り期間 1/30日(日)までの毎週/木・日曜日 ※12:00~

うどん屋 げんき (静岡市)



年明けうどんに
おすすめ!

30 開運年明けうどん 冷凍品

1人前 ¥1,400 税込1,512円

桜海老とおうどんの紅白がお祝いに。縁起物の富士山かまぼこ入りです。

ご予約期間 1/23日(日)まで お受取日の2日前まで

お受取り期間 12/1日(水)~1/25日(木) ※10:00~
(富士店は11:00~)

限定
200コ

戸隠そば本店 (静岡市)



年越しそばに
おすすめ!

3人前

29 磯おろしキット3食セット 冷凍品

3人前 ¥2,450 税込2,646円

静岡の名店「戸隠そば」の名物「磯おろし」お店のままの味が、
簡単にご家庭で味わえます。冷たくコシの強いそばに、出汁の
効いた甘めのつゆ。さっと茹でたら、具材をのせて完成です。

足平蒲鉾 (焼津市)

創業は文久3年。江戸時代より本物の味を追求しています。



31 揚げ物詰め合わせ 繁(しげる) 冷凍品

¥3,240 税込3,500円

ごぼう巻18本/桜えび天2枚/山芋天2枚
れんこん揚2枚/いか太郎79g

賞味期限 7日間 <富士店のお取扱いはございません>

ご予約期間 12/14日(日)まで



32 揚げ物詰め合わせ 福 冷凍品

¥3,240 税込3,500円

ごぼう巻8本/桜えび天1枚/無澱粉蒲鉾1枚
れんこん揚1枚/いか太郎62g

賞味期限 7日間 <富士店のお取扱いはございません>

お受取り期間 12/26日(日)~12/31日(金)



33 伊達巻 冷蔵品

¥1,680 税込1,814円

ぐちのすり身に卵を加え
スポンジケーキのような
食感に焼き上げました。

34 二色卵 冷蔵品

¥1,680 税込1,814円 余計なものは使用せず、
甘さ控えめな職人技です。



35 無澱粉蒲鉾(紅・白) 冷蔵品

¥1,680 税込1,814円

最高ランクの冷凍すり身を原料につなぎの
澱粉を加えず、職人が昔ながらの石臼で
丁寧に摺り上げます。

販売期間 12/26日(日)~12/31日(金)

和洋中のエッセンスが光る、
創作中華おせち

限定
20コ

3~4人前



KOmart fine

静岡グルメ

静岡に数ある自慢の味
その中から
KOmart fine が選ぶのは
職人技で
コツコツ作り続ける
名物・名店の味です

ご予約がオススメ

店頭販売しておりますが
数に限りがございますので
ご予約をオススメしております



EF CURRY

SHOP LIST

藤枝高柳店 富士店
蓮華寺池店 セノバ店



KOmart fine がプロデュースする
本格インド・ネパールカレーのお店

『EF カレー』

まるでカフェのような外観と店内

日本人好みの本格カレーをお楽しみいただけます



36 3種のカレー&ナンセット

¥3,240 税込 3,500円

・サグチキン×1個・シーフード×1個・バターチキン×1個
・ナン(プレーン)×1枚・ナン(チーズ)×1枚

マルマツ 食品 (磐田市)



冷凍品

つなぎ一切不使用、牛肉 100%。

ジュワッと旨味があふれ出す。

独自のスパイスを練り込んだ

全国的に有名なあのハンバーグです。



41 満点ハンバーグセット (8個入)

¥4,360 税込 4,708円

・180g×8個・玉ねぎソース(8袋)

ラーメン ABE's (静岡市)

無添加、無化学調味料の
自然な美味しさのスープは、
毎日でも食べたいくなる
極上の味。

餃子も無添加無化学調味料の
自然な味。自家製の皮は、
外はパリッと中はもちもち。
ニンニク不使用です。



自然派ラーメンは全国区の人気です！

冷凍品



37 ラーメン・餃子セット (2人前)

¥1,940 税込 2,096円

・まるどりラーメン1人前・煮干しラーメン1人前
・餃子6個入り2袋

マル鉄商会 (静岡市)

知る人ぞ知る大人気ベーコン!!
探してもなかなか巡り合えない
無添加のおいしさ。
一つ一つ丁寧に手作り、
スモークされています。
これさえあれば、野菜炒め、
チャーハン、スープ、パスタ etc.
なんでもおいしくなるんです。
常に冷蔵庫にストック
したくなるベーコンです。

まとめ買いをする方多数！



冷凍品

38 無添加ベーコンハーフ3本セット

¥3,000 税込 3,240円

グラデボール (静岡市)

静岡の極上パスタ専門店
『グラデボール』
レストランの本格生パスタの味が
冷凍になって登場です！
ソースと具材が別添えて、
より豪華な一皿になりました。



冷凍品



42 生うにのクリームソース (1人前)

¥1,297 税込 1,400円

43 渡蟹のトマトクリーム (1人前)

¥1,112 税込 1,200円

44 「静岡そだち」のみぐらミートソース (1人前)

¥1,112 税込 1,200円

江戸駒 (静岡市)

ミシュラン三つ星・京都「祇園ささき」で
修行した江戸駒の2代目が作る、一流料亭のしらす山椒。
静岡用宗産の新鮮で形がそろったしらすを使用しています。



冷蔵品

45 駿河湾しらす山椒 (70g)

¥1,092 税込 1,180円

ouchi ハレとケの暮らし × KOmart fine

おうちごはんコーディネーターが作る酵素玄米ご飯

無農薬・無化学肥料の
静岡県産玄米使用。
玄米と黒千石大豆を超高压力で
炊き上げ発酵させることで
食べにくい玄米が、
もちもち美味しい、
栄養バランスが整った
スーパーフードになりました。
健康とダイエットの
強い味方です。



冷凍品

39 ouchi の酵素玄米ご飯 6食セット

・150g×6袋入 ¥2,200 税込 2,376円

おおむら (静岡市)

静岡井宮町の老舗居酒屋
「手羽先おおむら」の
創業以来の看板メニューです。
蒸してから焼く二段仕込みで
皮はカリッ、お肉はジューシー
塩こしょうのシンプルで
飽きのこないあじわいです。

静岡で愛され続けて創業60余年



冷凍品

40 冷凍 手羽先 (7個入)

¥926 税込 1,000円

栄醤油 醸造 (掛川市)

遠州、横須賀の地場産品
江戸寛政7年創業
原料を選び手間ひまかけた製法で
郷土の味を守り抜いています。
木桶づくりの天然醸造醤油です。



46 卓上ギフトセット

¥1,280 税込 1,383円

・栄醤油1本・ポン酢1本・さしみたまり1本

KO mart fine オリジナル

KO mart fine
人気のNO.1!のツナ缶です。
なんといっても旬の美味しい
びん長まぐろを
厳選しているため、
味が抜群に美味しいです



47 KO mart fine オリジナルツナ缶セット (6個入)

¥1,880 税込 2,030円

・フレーク×3個・ファンシー×2個・オリーブオイル×1個



静岡ギフト

年末年始のご挨拶や
ギフトにおすすめしたい
お菓子やお茶を
ご用意しました
KO mart fine が
プロデュースするお菓子も
新登場です



秘書が選ぶ！
接待の土産
セレクション受賞

カネ松製茶

静岡プレミアム
ティーセレクション



カネ松製茶が誇る最高級プレミアム茶を集め、かわいいミニ缶に詰めました。

<世界緑茶コンテスト金賞茶><荒茶仕上げ技術協議会最高金賞職人の仕上げたほうじ茶><日本茶AWARDプラチナ賞のさえみどり>など
一度は飲んでみたいお茶が、ティーバッグの手軽さで楽しめる玉手箱のようなセットです。

48 静岡プレミアムティーセレクション
(6缶入り) ¥2,600 税込 2,808円

- ・掛川深蒸し茶・さえみどり・あるけつ茶・和紅茶伊久美
- ・檸檬(れもん)緑茶(各3g×3p)・琥珀ほうじ(2g×3p)

49 静岡プレミアムティーセレクション
(9缶入り) ¥3,800 税込 4,104円

- ・掛川深蒸し茶・和紅茶伊久美・さえみどり・檸檬(レモン)緑茶
- ・有機あるけつ茶・きぬみどり・名人揉み
- ・天竜茶(各3g×3ティーバッグ)・琥珀ほうじ(2g×3ティーバッグ)

- 【さえみどり】
- 【檸檬(れもん)緑茶】
- 【掛川深蒸し茶】
- 【きぬみどり】
- 【有機あるけつ茶】
- 【和紅茶伊久美】
- 【特別栽培・大茶園抹茶】
- 【琥珀ほうじ】
- 【名人揉み・天竜茶】

カネ松製茶『蔵入り娘』

毎年限定生産されている
KO mart fine の大人気茶です。
熟成茶に最適の厳選茶葉をマイナス15度で
ゆっくりと熟成。角のとれたまろやかな
甘味とコクは、驚きのお買い得感です。
全ての商品がロット番号で厳正に管理されています。

50 蔵入り娘 (1本)
¥400 税込 432円

51 蔵入り娘ギフトセット (3本)
¥1,350 税込 1,458円

豆豊商店『静岡たまたまばこ～幸せの彩り豆～』

職人火入れの香ばしいピーナッツを
寒梅粉でくるみ、フードパウダーで
色付けした優しい甘さの幸せいっぱいの
可愛らしい六色豆菓子です。

おすすめ

53 静岡たまたまばこ『幸せの彩り豆』
(70g小箱入り) ¥500 税込 540円

54 静岡たまたまばこ『幸せの彩り豆』
(130g缶入り) ¥1,000 税込 1,080円

KO mart fine オリジナル

『静岡たまたまばこセット』(蔵入り娘/葵の気持ち。)

『蔵入り娘』と『葵の気持ち。』が入った
静岡たまたまばこセット
KO mart fine だけで購入できるお値段以上の
価値があるセットです。

おすすめ

52 静岡たまたまばこセット
¥1,000 税込 1,080円

- ・蔵入り娘80g×1袋
- ・葵の気持ち。×1袋

葵煎餅本家『葵の気持ち。』

創業明治2年。静岡を代表する
銘菓 葵煎餅本家の人気ナンバー5が
入った嬉しいセットです。

おすすめ

55 静岡たまたまばこ『葵の気持ち。』
¥500 税込 540円

- ・葵大丸×1袋
- ・駿府太鼓×1袋
- ・瓦せんべい×1袋(2枚入)
- ・栗せんべい×1袋(2枚入)
- ・フライビズ×1袋(3枚入)

大人のブランデーケーキ

お酒好きには感動的 & 衝撃的！

KO mart fine
× 水田屋

ジュクジュク感がたまらない
ずっしり重い！
お酒好きの為のブランデーケーキです。

56 水田屋 賞味期限 製造日より60日
大人のブランデーケーキ
¥1,080 税込 1,167円

KO mart fine
大人気
商品

福島県の『お菓子さかい』が新登場です

こんな
チーズブッセ
探して
いました！

誰にも真似できないふわふわしっとりスポンジと
つぶつぶチーズ入りフレッシュバター。
KO mart fine の担当者が日本一美味しいと絶賛したブッセです。

賞味期限 製造日より10日

57 お菓子さかい
幸福の黄色いブッセ (5個入)
¥1,000 税込 1,080円

58 お菓子さかい
幸福の黄色いブッセ (10個入)
¥2,000 税込 2,160円

KO mart 自家製

和菓子工房 あずきや 洋菓子工房 R-beans

KO mart だからこそ揃えられる良質な素材を選び抜き『お母さんが安心して子供に食べさせられるお菓子』を毎日、ひとつひとつ丁寧に手作りしています。

No59-62のご注文 ご予約期間 12/22日(水)まで お受取期間 12/29日(水)・30日(木)・31日(金)

59 和菓子工房 あずきや
栗どら焼 (5個入)
賞味期限 製造日より7日 ¥1,200 税込 1,296円

60 洋菓子工房 R-beans
自家製アップルパイ
¥1,000 税込 1,080円 賞味期限 製造日より10日

61 洋菓子工房 R-beans
昔たまごのマドレーヌ (5個入)
賞味期限 製造日より30日 ¥1,120 税込 1,210円

62 和菓子工房 あずきや
柿衣 (6個入)
¥1,320 税込 1,425円