

<全国発送用>

受付日： 月 日

(店) 受付者：

お届け先 1	ご住所 〒 -		商品番号	価格 (税込)	送料	合計 (税込)
				円	円	円
お名前 フリガナ		お電話番号	のし/メッセージ		お届け希望日時	
様 () -		() -			(/ AM・PM 時)	
お届け先 2	ご住所 〒 -		商品番号	価格 (税込)	送料	合計
				円	円	円
お名前 フリガナ		お電話番号	のし/メッセージ		お届け希望日時	
様 () -		() -			(/ AM・PM 時)	
お届け先 3	ご住所 〒 -		商品番号	価格 (税込)	送料	合計
				円	円	円
お名前 フリガナ		お電話番号	のし/メッセージ		お届け希望日時	
様 () -		() -			(/ AM・PM 時)	
お届け先 4	ご住所 〒 -		商品番号	価格 (税込)	送料	合計
				円	円	円
お名前 フリガナ		お電話番号	のし/メッセージ		お届け希望日時	
様 () -		() -			(/ AM・PM 時)	
お届け先 5	ご住所 〒 -		商品番号	価格 (税込)	送料	合計
				円	円	円
お名前 フリガナ		お電話番号	のし/メッセージ		お届け希望日時	
様 () -		() -			(/ AM・PM 時)	

合計 円 (税込)

ご依頼主	お名前	フリガナ	様	お電話番号	() -
	ご住所	〒 -		備考	

KOmart fine

冬のごちそう &贈りもの 2023

スパイスの国からのごちそう。E→F CURRY、初のオードブルです。



まじりません

KOmart fine

4人のシェフが創る fine な恵方巻き

フレンチ・和食・寿司・E→F CURRY のシェフ達が創る<創作恵方巻き>

2024年の恵方巻きは KO mart fine で。

FINE DELI FRENCH

KOmart fine X Petit Paris

FINE DELI
Delicious Delicatessen

E→F CURRY

SUSHI koubou
Delicious Delicatessen



E→F CURRY

E→F CURRY (イーエフカレー)

『医食同源』をキーワードに良質な美味しさを追求するKOマートとインドの伝統的医学『アールヴェーダ』の考え方を融合したE→F CURRY。

世界から集める良質なスパイスやハーブ、新鮮な食材を使い愛情込めて作る新しいネパール・インド料理です。

これぞ、フレンチ!! が楽しめる豪華三段重

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。

1 FINE DELI French 冷蔵品

牛肉のオールドファッション (onry g you!)

¥8,000 税込 8,640円

予約限定商品

商品サイズ
4~5人前
27.5cmx19cmx17cm

消費期限
2日間



French
フレンチデリ総料理長
原澤勝也

京都・東京・箱根などの有名ホテルの
フレンチシェフとして腕を磨き、
日本人最年少にてイギリスアン王女主催の
ワールドマスターシェフズソサイエティーの
メンバーに選出。2003年より清水にて
「フレンチバードラクトール」を立ち上げる。
本格的フレンチをより身近に感じてもらえる
オープンキッチンの店内は、老若男女様々な
お客様で、いつも満席でした。
2022年10月で閉店。
2022年11月よりKO mart fine の
フレンチ部門のシェフとして、
本格フレンチを新たなスタイルでご提供します。

本当の牛の美味しさを
知ってもらいたい

- <上>
- ・牛肉のからあげ
 - ・牛ヒレ肉のペーコン巻き
 - ・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

- <中央>
- ・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

- <下>
- ・ビーフシチュー
 - ・牛バラ肉のクリームシチュー
 - ・牛バラ肉の赤ワイン煮
 - ・ブレイ、オニオンブイヨン煮
 - ・キャロットグラッセ
 - ・海老芋塩ゆで

KO mart fine がプロデュースする
年末年始が華やぐ

パーティ
オードブル
Party Hors-d'oeuvre

クリスマスにも、
おせちにも、どうぞ。

FINE DELI FRENCH

フレンチデリ

FINE DELI

フレンチ

EF CURRY

イーエフカレー



<予約受付>
定休日を除くお受取り日4日前まで(定休日1/1・2)
<お受取り日>

◇年内12/31日(日)まで ※No.3のみ12/31受取り不可になります

◇年始1/5日(金)～ ◇受取時間: 11:00～

藤枝市内に2店舗、富士市に1店舗を展開する
ネパール人シェフによる本格ネパール・インド料理のお店。
世界中から集めてきた良質なスパイスやハーブを使った
ココロもカラダにも嬉しい、美味しいお料理を提供します。

人気店
初登場

専門店のオードブルが初登場です!!

1枚、1枚、丁寧に
ワンドールで
暖き上げた
本格ナンです!



イーエフのネパール料理はスパイスの
旨味を生かしたお料理なので、辛い
ものばかりではなく、お辛い辛いのが
苦手な方も美味しく召し上がって
いただけるオードブルです。

お客様も
大丈夫!

3 EF CURRY
スパイス王国からのごちそうオードブル

予約限定商品 常温

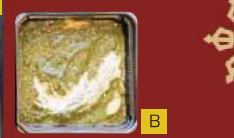
¥5,000 税込 5,400円

商品サイズ
4~5人前
39.2cm x 39.2cm

消費期限
当日限り

- ① サモサ
- ② シークカパ
- ③ チーズナン
- ④ 鶏のカシューナッツクリーム焼
- ⑤ チキンティッカ
- ⑥ モモ
- ⑦ プレーンナン
- ⑧ 焼きそば
- ⑨ チキンカツ
- ⑩ ナンロール
- A パターチキンカレー
- B ほうれん草ときのこのカレー

2種類の
カレーを
食べ比べ
出来ます!!



実店舗で大人気!!
たっぷり野菜に炭焼き
チキンをナンでロール!
ポリューミー風ヘルシー!!
お子様にも人気です!!



本国で腕を磨き、来日後は新橋の人気店
を経てEF Curryへ。

本場インド・ネパール料理の魅力を損なう
ことなく、日本の方にも美味しく感じて
頂き、喜んで頂きたいという一心で努力を
重ねてきました。スパイスの素晴らしさを
日本に伝えたいとカラダに優しいメニュー
を開発中です。



出汁の達人のシェフが創る本格和食
やイタリアン、エスニック料理など
バラエティ豊かな本格料理を気軽に
お楽しみいただけるデリ。

予約限定商品

2 FINE DELI Wasyoku 冷蔵品

みんなが主役のオードブル

¥4,500 税込 4,860円

商品サイズ
4~5人前
直径 35cm

消費期限
当日限り

Washoku 内田 晃博



フレンチデリ和食料理長
割烹料理店で腕を磨き焼津市で
人気惣菜店のオーナーシェフとして
長年腕をふるい、その後「葡萄の血」
で活躍。出汁の達人として
FINE DELIでも数々の新メニューを
開発中です。

お肉や魚介がバランスよく
入って三世代でお楽しみ
いただけます!!



みんなでワイワイ
楽しみながら
おなかいっぱいにな
れるオードブル

- ① エビのベシャメルフライ
- ② キャロットラペ&オレンジ
- ③ とろける玉子焼き
- ④ 紫キャベツとクミンシードのマリネ
- ⑤ スモークサーモン
- ⑥ 無頭海老
- ⑦ 鮭のちゃんちゃん包み焼き
- ⑧ 特製タレの手羽先
- ⑨ ほうじ茶ローストポーク

テーブルが華やぐごちそう

ソーセージ、ポイルポテトを入れたミートパテをベーコンで巻き、じっくりとジューシーに焼き上げました。本格デミグラスソースをつけてお召し上がりください。



※ミートローフに飾りはついていません

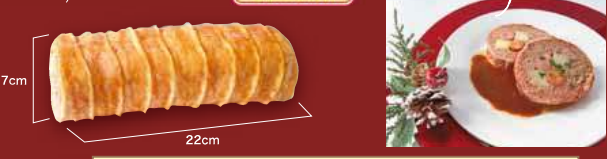
限定 100本
お正月にもおすすめです

4 FINE DELI French 冷蔵品 <消費期限> 2日間

シェフ特製 自慢のデミグラスソースです!! ミートローフによく合います。

プティパリ風 ミートローフ

¥3,800 税込 4,104円 予約限定商品



7cm
22cm

◇ご予約受付: 定休日を除くお受取日の4日前まで(定休日1/1・2)
◇お受取日: 12/23日(土)・24日(日)・25日(月)・29日(金)・30日(土)・31日(日)
1/5日(金)~8日(月・祝) ◇受取時間: 11:00~

FINE DELI & E→F CURRY

Delicious Delicatessen CURRY

クリスマスを楽しみ盛り上げてくれるごちそうをお届けします。

<予約受付>お受取日の4日前まで

特製タレが最高に美味しい

塩麴の旨味と継ぎ足した特製のタレを使用。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。



※リボン・オーナメント等は含まれません

5 FINE DELI Washoku 常温 <消費期限> 当日限り

北海道産桜姫のローストチキン (1本)

お予約価格 ¥800 税込 864円
店頭販売価格 ¥850 税込 918円

No5・7の商品 <予約受付>お受取日の4日前まで
◇お受取日: 12/23日(土)・24日(日)・25日(月)
◇受取時間: 10:00~
12/23日(土)・24日(日)・25日(月)は店頭でも販売しておりますが数に限りがございますのでお早めの予約をおすすめしております。

人気のカレー店のチキンセットが初登場です!!

タンドールで焼いた炭火焼の旨さをご堪能ください。



E→F CURRY

鶏のカニューナツクリーム焼き

シークカババ

タンドールチキン

ザモザ



可愛いバスケタイプ!! ホームパーティーなどの手土産にぴったりです!!

6 E→F CURRY 予約限定商品 常温

タンドールミックスセット

¥1,680 税込 1,815円

<消費期限> 当日限り

商品サイズ 2人前 23.5cmx20cm

◇ご予約受付: 定休日を除くお受取日の4日前まで(定休日1/1・2)
◇お受取日: 12/23日(土)・24日(日)・25日(月)・29日(金)・30日(土)
1/5日(金)~8日(月・祝) ◇受取時間: 11:00~

骨なしチキンも人気です!!

特製のトマト麺と粒マスタードの2種のソースでお召し上がりください。



北海道産桜姫のローストチキン

レッドオニオンのロースト

インカのめざめのローストポテト

トマト麺のゴクが美味しいソース

粒マスタード

7 FINE DELI 常温

ハーブ薫るローストチキン

お予約価格 ¥1,100 税込 1,188円
店頭販売価格 ¥1,200 税込 1,296円

商品サイズ 2人前 27cmx18cm <消費期限> 当日限り

限定 70台

大人気!! テーブルが華やぎ、笑顔があふれる幸せプリン

『プティパリラテーブル』で20年間愛され続けた味を、焼いた型ごとお届けします。テーブル上で型からお皿に移してお召し上がりください。フルーツ・パン・スポンジがたっぷり入った優しい甘さのプリンに、少し苦味のきいたキャラメルソースがジュワッと流れる演出は、パーティーが盛り上がること間違いなしです。



※飾りはついていません

予約限定商品

8 FINE DELI French 冷蔵品

プティパリ風 KUSANAGI キャビネットプリン

¥3,500 税込 3,780円

商品サイズ 8人前 6号 (直径 18cm) <賞味期限> 3日間

プリンを取り出し方 見てね!!

QRコード

<予約受付> 定休日を除くお受取日の4日前まで(定休日1/1・2)
<お受取日> 年内12/31日(日)まで ◇受取時間: 11:00~
◇年始1/5日(金)~

美味しいタルトとパイの店 Frejus (フレジュス)



限定 70台

大人のChristmasシューリース

大人可愛いケーキに、感動です!!

リングシューをクリスマスリースに見立てた華やかなケーキ。シューの中にはチョコレートとコーヒークリームを重ね、さらにサクサク食感のロイヤルティーマ(サブレフレーク)を敷いた贅沢な三層仕立て。甘すぎず、大人も楽しめるクリスマスケーキです。



2013年藤枝市にオープン。フランスで修行、数々の有名店、ホテルで腕をふるい、又、数々の洋菓子コンテストで優勝。一口召し上がっただけなら、誰もが納得する確かな技で、パイとタルトを中心に、本格フランス菓子を創り続けています。

9 Frejus 冷凍品

大人の Christmas シューリース

¥3,600 税込 3,888円

<予約受付> お受取日の4日前まで
お受取日: 12/9日(土)~25日(月)
受取時間: 11:00~

おトクな早割! 12/10までにご予約の方限定!!
特別価格 ¥3,600 → ¥3,400 税込 3,672円

商品サイズ 5~6人前 5号 (直径 15cm) <賞味期限> 冷凍で40日 解凍後は2日間

迎春のごちそう

年末年始のパーティやおせちとしてもお楽しみいただける迎春メニューです

雅

みやび



おしながき

- ① 名古屋コーチン入りつくね
- ② 酢レンコン
- ③ 焼豚と甘栗のおこわ
- ④ 鴨ロース
- ⑤ 自家製肉団子もち米蒸し
- ⑥ ところける玉子焼
- ⑦ 海老と六子のちらし寿司
- ⑧ あじの南蛮漬
- ⑨ 里芋の唐揚げ

予約限定商品

10 FINE DELI Wasyoku 冷蔵品

雅 ~ Winter ~

¥2,600 税込 2,808 円

商品サイズ 1人前 18.5cm×18.5cm×4.5cm <消費期限> 当日限り

迎春にふさわしい彩り豊かな贅沢御膳。

予約限定商品



人気の9種類のネタがたっぷり贅沢に入っています。

- ・うなぎ・ホタテ
- ・ネギトロ巻き・ピンチョウマグロ
- ・マグロ・生えび・いか・サーモン・つぶ貝

11 KOMart 寿司工房 冷蔵品

握り寿司 和み

¥3,980 税込 4,299 円

商品サイズ 4人前 32cm×32cm <消費期限> 当日限り



予約限定商品

三世代で楽しめる華やかな七種類の巻き寿司がたっぷり入りました。

- <大巻き寿司>
- ・サーモンサラダ巻き
- ・三元豚ヒレカツ巻き
- ・極太カニカマサラダ巻き
- ・中巻き寿司
- ・キンパ巻き
- ・玉子とツナのサラダ巻き
- ・和風巻き
- ・ネギトロ巻き

12 KOMart 寿司工房 冷蔵品

ロール寿司 華火 (はなび)

¥3,880 税込 4,191 円

商品サイズ 4~5人前 35cm <消費期限> 当日限り

<お受取り日>

◆年内12/31日(日)まで ◆年始1/5日(金)◆ 受取時間: 11:00~

白木屋 (静岡市)

美しく、美味しい和菓子です。

創業昭和5年。3代目店主が代々伝わる伝統製法を守り続けます。素材を厳選し一つ一つ丁寧に心を込めて手作りしています。

<予約受付> 定休日を除くお受取り日 4日前まで(定休日1/1・2)

13 菓子処 白木屋 冷凍品

季節の美しい練り切り6点セット

¥1,620 税込 1,750 円

賞味期限 冷凍30日 解凍後は3日間

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。

販売期間 12/26日(火)~31日(日) 数量限定販売



14 伊達巻 冷蔵品

¥1,680 税込 1,815 円

15 二色卵 冷蔵品

¥1,680 税込 1,815 円



16 無澱粉蒲鉾(白) 冷蔵品

¥1,680 税込 1,815 円

17 無澱粉蒲鉾(紅) 冷蔵品

¥1,680 税込 1,815 円

伝統の技を凝縮。口福の二段重。

これから始まる一年の幸せを願って過ごすひとときに寄り添う、和の二段重。料亭の技と心づかいを宿した色とりどりの縁起物が重箱にバランスよく並びます。



- 七の重
- ・紅白なます
- ・カラスカレイ西京焼
- ・法皮栗
- ・金柑蜜煮
- ・ローストビーフ
- ・黒豆
- ・数の子
- ・田作り
- ・松笠烏賊雲丹焼
- ・千代結び
- ・栗甘露煮
- ・若桃シロフ漬
- ・粉しようゆ
- ・合鴨くんせい
- ・胡桃拾煮

- 式の重
- ・鯖の旨煮
- ・叩き牛蒡
- ・鮑旨煮
- ・求肥巻
- ・椎茸旨煮
- ・姫くわい
- ・湯葉巻
- ・紅白蒲鉾
- ・海老の旨煮
- ・栗きんとん
- ・身巻鮭真丈
- ・梅人参
- ・三度豆
- ・飛龍頭

18 下鴨茶寮 予約限定商品 冷蔵品

和おせち (二段) 2~3人前

¥20,000 税込 21,600 円

【重箱サイズ】縦185×横185×高55(mm)×2段

【保存方法】1. 冷凍庫(-18℃)で保存した場合は、賞味期限は2024年1月31日です。2. 解凍後は冷蔵庫(5~10℃)で保存して2日以内にお召し上がりください。

晴れやかな日の酒席を彩る、料亭の技をひと箱に

下鴨茶寮が銀座を舞台に展開する「日本酒バルのまえ」がご提案する、華やかなお酒の席に愉しんでいただきたい、新・料亭おせち。

19 下鴨茶寮 予約限定商品 冷蔵品

『のまえ』酒肴おせち(二段) 4人前

¥27,500 税込 29,700 円

【重箱サイズ】縦228×横228×高57(mm)×2段

【保存方法】1. 冷凍庫(-18℃)で保存した場合は、賞味期限は2024年1月31日です。2. 解凍後は冷蔵庫(5~10℃)で保存して2日以内にお召し上がりください。



- 式の重
- ・焼帆立
- ・紅白なます
- ・かに土佐漬
- ・黒豆
- ・牛しりしめ味噌漬
- ・クリムネーシ味噌漬
- ・胡桃拾煮
- ・鯖の旨煮
- ・数の子は
- ・姫くわい
- ・栗きんとん
- ・山菜あさり
- ・叩き牛蒡
- ・いくら醤油漬
- ・田作り
- ・数の子
- ・カラスカレイ西京焼
- ・にしん昆布巻

No.18・19 <予約受付> 12/10(日)まで <お受取り日> 12/29(金)・30(土)・31(日) 11:00~

安政三年から続く京料亭の技と心づかいを、お料理のひとつひとつに宿した、下鴨茶寮のおせち。縁起物づくしのとっておきのおもてなし重が年初めの心晴れやかなひとときに寄り添います。



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
職人技でコツコツ造り続ける
名物・名店の味です



マルマツ食品 (磐田市)

つなぎ一切不使用、
牛肉 100%。
ジュワツ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。



20 マルマツ食品 冷凍品 満点ハンバーグセット

¥4,260 税込 4,601円
・180g×8個・玉ねぎソース(8袋)
※保冷ダンボール入り



静岡でハンバーグと言えば、
満点ハンバーグ!!
静岡県民の愛する『あの味』を
ご家庭でお楽しみください。

マル鉄商会 (静岡市)

まとめ買いをする方多数!

静岡市清水区には、知る人ぞ知る手作り無添加のベーコン、
ハムがあるんです。一度食べたらやみつきになるベーコン、
絶妙な燻製のハム、ヘルシーな鶏ハム、肉、塩、砂糖、胡椒
昆布エキスだけのシンプルな材料で作っています。

知る人ぞ知る!!
大人気ベーコン!!



21 マル鉄商会 冷凍品 無添加ベーコン・ハムセット ¥2,840 税込 3,070円

- ・無添加 鶏ハム×1個
- ・無添加 ベーコン(ハーフ)×1個
- ・無添加 ハム×1個

鈴木こうじ店 (静岡市)

甘酒.comで満点の 高評価の美味しさ!!

砂糖などの添加物は使用せず、玄米と
生こうじだけで作った米本来の甘さです。
火入をしないため、こうじ菌が生きてい
ます。珍しい玄米の甘酒です。



22 鈴木こうじ店 冷凍品 玄米 生甘酒(1kg) ¥1,480 税込 1,598円

E-F CURRY EFカレー



SHOP
藤枝高柳店/富士店/蓮華寺池店

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。

大人気
チーズナン入り



- ・チキンとほうれん草カレー×1個
- ・シーフードカレー×1個
- ・バターチキンカレー×1個
- ・ナン(プレーン)×1枚
- ・ナン(チーズ)×1枚

23 EF CURRY 冷凍品 3種のカレー&ナンセット ¥3,290 税込 3,554円



年末年始におすすめ!! 静岡の美味しい麺 特集

年越しそばと言えば、やはりココ!!

戸隠そば本店

<静岡市>

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。



24 戸隠そば 冷凍品 磯おろしキット 1人前 ¥815 税込 880円

専門店だからこそ本格パスタです!!

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。



- 25 グラデボール 冷凍品
生うにのクリームソース (1人前)
¥1,480 税込 1,599円
- 26 グラデボール 冷凍品
渡蟹のトマトクリーム (1人前)
¥1,180 税込 1,275円
- 27 グラデボール 冷凍品
「静岡そだち」のでみくらミートソース (1人前)
¥1,280 税込 1,383円
- 28 グラデボール 冷凍品
博多明太子と甲伊かの和風パスタ (1人前)
¥1,180 税込 1,275円

New!
新しい味が
登場しました!!

絶対
おすすめ!!

静岡行列のできるラーメンはしごセット

県外からもたくさんのお客様が来店し、行列の絶えない静岡で大人気の3店のラーメン店。
お店で出しているスープをそのままバック&瞬間冷凍。お店の味そのままのラーメンが、ご自宅で簡単に味わえます!!

ラーメン ABE'S 醤油

<まるどりラーメン>
<煮干しラーメン>

2018静岡ラーメングランプリ グランプリ受賞



(静岡市葵区)

屋台からスタートした実力派のラーメン店。
完全無添加、無化学調味料にこだわり厳選した食材で
丁寧に汁を取った旨味の凝縮された本物の味。
シンプルであっさり、旨味がじわじわと染み渡り、
スープを飲み干した時には、もう一度たべたくなる
唯一無二のラーメンです。

麺屋 厨 (くりや) 鶏白湯

<うっ鶏そば醤油>
<うっ鶏そば塩>

静岡県5年連続第1位(各メディア・雑誌)
びあ究極のラーメン2020鶏白湯部門第1位



(静岡市駿河区)

銘柄鶏の旨味が凝縮された濃厚な鶏白湯スープに、
コクと旨味のタレ。
自家製麺にこだわったモチモチ平打ち麺。
静岡県内産の食材にこだわった『厨』を代表する看板メニュー。
うっとりするほど美味しい、うっ鶏そばです。
チャーシュー、味付けメンマ付き。

麺屋 ARIGA 塩

<リビ塩ラーメン>

びあ究極のラーメン2022静岡版 塩部門第1位



(静岡市清水区)

鳥・豚・魚介のトリプルスープにみりんを加えた
甘みのある塩スープ。二種類の小麦をブレンドした
全粒粉入りの芳醇な麺。
激ウマと大人気の『ARIGA』看板メニューは、
リピートしたくなる塩ラーメンで、リビ塩ラーメンです。

年越し
ラーメンに
年明け



- ・ABE'Sラーメン まるどり×1袋
- ・ABE'Sラーメン 煮干し×1袋
- ・麺屋 厨(くりや) うっ鶏そば(醤油)×1袋
- ・麺屋 厨(くりや) うっ鶏そば(塩)×1袋
- ・麺屋ARIGA リビ塩×2袋

29 KOMart fine 冷凍品 静岡行列のできるラーメンはしごセット ¥4,396 税込 4,748円



生産者と共につくる 「美味しい」と「安心」



KO mart は、「医食同源」の考えのもと、「本物のおいしさ」を探求しています。

「本物のおいしさ」とは ①良い素材を使い ②製法にごまかしがなく ③生産者の情熱が注がれている 商品です。

このような商品が「KO mart fine ブランド」です。

私達は生産者と共にこれからも研究を重ね、より良い食品づくりに取り組み、「美味しい」と「安心」をお届けします。



果実をさらに美味しく

KOmart fine のフルーツジャムは
高果実分×てんさい糖×最低糖度 で果肉感がスゴイんです!!

たっぷり、お得です!!



30 KO mart fine
人気 BEST 3 ジャム セット
¥2,490 税込 2,692 円
・いちごジャム(400g)・オレンジマーマレード(400g)
・ブルーベリージャム(400g)



31 KO mart fine
国産フルーツジャム 3本セット
¥2,340 税込 2,573 円
・国産いちごジャム(250g)・ふじりんごジャム(250g)
・甘夏柑マーマレード(250g)



32 KO mart fine
フルーツバタージャム 3本セット
¥2,310 税込 2,495 円
・いちごバター(240g)・りんごバター(240g)
・クランベリージャム(155g)

みんな大好き!! 果実感がしっかり味わかる 果物みたくなジャム BEST 3

オレンジマーマレード
果実分55% 糖度40%
厚めにサクサク切った存在感のある
オレンジピールが、びっくりするほど
入っています。マーマレードが好きな方が
絶対ハマる、美味しいすぎる果肉感。



ブルーベリー
果実分60% 糖度40%
大粒で甘みの強いブルーベリーを
低糖度で仕上げ、果実の美味しさが
存分に楽しめます。
感動的な美味しさ。



いちご
果実分60% 糖度40%
大粒のいちごを小さな蜜で煮込むことで、
果肉が潰れず丸ごと入っています。
てんさい糖使用で身体に優しい。



33 KO mart fine
和ジャムセット
¥1,050 税込 1,134 円
・安納芋ジャム(150g)・丹波黒豆ジャム(150g)

美味しく
いただきます
スイーツ
にも
おすすめです

ごはんを美味しく

だから、美味しい。

KO mart fineのオリジナルツナ「まぐろ油漬け缶」は
質の良い夏のびん長まぐろ100%使用しています。
素材の良さと製法にこだわった、ふっくら柔らかな
3種類の美味しさをお楽しみください。

ファンシー

ごろっとサラダやバスタで強張りたい!
オイルごと野菜と混ぜて塩コショウすれば、
ドレッシングは不要です。

フレーク

厳選された唯一無二の美味しさ。
旬のびん長まぐろを練実油につけ、
半年間熟成させることで、
深みのある味になります。

オリーブオイル

栄養豊富な地中海オリーブオイルの
香りが、まぐろの味を引き立てます。
オイルごと食べたいヘルシーなツナ缶です。



45 KO mart fine
まぐろ油漬け缶 セット (3個入)
¥1,024 税込 1,106 円
・フレーク×1個・ファンシー×1個
・オリーブオイル×1個



オードブル・お酒のお供に



37 KO mart fine
コンフィ 3本セット
¥1,300 税込 1,404 円
・高菜と明太子オリブオイルコンフィ(110g)
・高菜とちりめん粒花椒オリブオイルコンフィ(110g)
・野沢菜明太子オリブオイルコンフィ(110g)



38 KO mart fine
コンフィとナッツの贅沢セット
¥1,645 税込 1,777 円
・4種のナッツはちみつ漬(145g)
・高菜とちりめん粒花椒オリブオイルコンフィ(110g)
・野沢菜明太子オリブオイルコンフィ(110g)



39 KO mart fine
焙煎胡麻ドレッシング (2本)
¥1,110 税込 1,199 円
・焙煎胡麻ドレッシング
(280g)×2本

おしゅねギフトにぴったりです

日本の伝統食・乾物



41 KO mart fine
焼き海苔『濱』セット
¥1,020 税込 1,102 円
・焼き海苔『濱』(10枚×2袋)



42 KO mart fine
絶品だしとスープセット
¥1,300 税込 1,404 円
・七福だしパック(10g×10P)
・和風わかめスープ(90g)



43 KO mart fine
こだわりのけずり節セット
¥1,120 税込 1,210 円
・本枯節削り(3g×10P)
・花けずり(65g)



44 KO mart fine
食べるシリーズセット
¥1,300 税込 1,404 円
・国内産付け食べる煮干し(90g)
・国内産無着色干し小えび(60g)
・国内産食べる煮干し(80g)

おすす
め

くつろぎのティータイムに



オーソドックスなコーヒは
誰にでも喜ばれる1番人気の
ドリップコーヒーです

34 KO mart fine
カリビアンコーヒー
ドリップバックセット
¥1,250 税込 1,350 円
・カリビアンコーヒードリップバック
(10g×5P)×2P



おいしいお茶を
ガブガブ飲む
お得意タイプ
ご自宅用だけでなく
社長秘書さん
のご利用度高め

35 KO mart fine
お茶好きに捧ぐこだわりのお徳用茶
¥1,660 税込 1,794 円
・深蒸し煎茶150g×2袋



静岡の無農薬茶を
完全発酵させた和紅茶と
黒麹菌で発酵させた
あるけっ茶。どちらも
優しい味でティータイムにも
お食事にも。

36 KO mart fine
静岡無農薬茶・発酵茶セット
¥1,200 税込 1,296 円
・伊久美和紅茶3g×20P
・あるけっ茶5g×8P



47 KO mart fine
ふりかけセット
¥1,930 税込 3,461 円
・本かつお
香味胡麻ふりかけ(230g)
・香味焙煎
胡麻わかめごはん(230g)



48 KO mart fine
お肉を美味しくセット
¥1,090 税込 1,178 円
これだけで
パッチリ味が
決まります
・こだわり抜いた
生葉焼きのたれ(220ml)
・すき焼きのたれ(300ml)

おすす
め



46 KO mart fine
まぐろ油漬け缶 セット (6個入)
¥1,980 税込 2,138 円

静岡 たまてばこ



自然豊かな静岡にはたくさんのおいしいものがあります。
静岡は、まさにおいしいものの玉手箱。
昔から愛され続ける味。これから愛され続ける味。
おいしい玉手箱をどうぞ、あけてみてください。

produced by KOMart fine



鈴木こうじ店×KOMart fine

創業150年。静岡市駿河区にて国産素材と原料にこだわった無添加の味噌、生甘酒、生麴の専門店。静岡だけでなく全国から注文が殺到する人気店です。

限定 270個 12/15(金)発売!!
ご予約がおススメ

紅白祝味噌

寝かし味噌(赤)極み白(白)
どちらも静岡人好みの甘味と旨味のある
お味噌をおめでたい紅白セットにしました。

49 静岡たまてばこ『鈴木こうじ店』
紅白祝味噌
¥1,580 税込1,707円
・極み白(400g入)・寝かし味噌(400g入)

甘味の強い北海道産大豆を丁寧に脱皮させる事で3ヶ月熟成も赤くなりません。甘味が強く滑らかな舌触りは、まさに静岡人好みの味噌です。

「極み白」



「寝かし味噌」

さっぱりとした甘味の北海道産大豆「鶴の子」使用。
半年以上の熟成でかどが取れ、味噌汁、お料理、
田楽味噌など様々な用途に使える万能味噌です。

やはら服部商店×KOMart fine

創業1950年。焼津港にて、特産まぐろやかつおの佃煮を製造し、現在3代目。
女性ならではの目線で、余計なものを必要ないもの
を加えず素材そのものを活かし、
手作り・手作業で丁寧に造られた佃煮は、
真心がこもった優しい味です。

～まぐろ海～
まぐろの柔らかい部分のみを厳選。
丁寧に血合を取り除き、甘口に炊き上げた逸品。

～本かつおの華～
かつお節を細かく削り、甘めのタレを絡めてじっくり
炊き上げました。
しっとりとした生タイプのふりかけです。

まぐろ海

《農林水産大臣賞受賞》

やはら服部の華



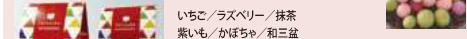
50 静岡たまてばこ『やはら服部商店』
まぐろ海 (240g入)
¥980 税込1,059円



51 静岡たまてばこ『やはら服部商店』
やはら服部の華<まぐろ海・本かつおの華>
¥1,580 税込1,707円
<まぐろ海>240g <本かつおの華>125g

豆豊商店『静岡たまてばこ～幸せの彩り豆～』

おすすめ
職人火入れの香ばしいピーナッツを寒梅粉でくむみ、
フードパウダーで色付けした優しい甘さの
幸せいっぱい可愛い可愛い六色豆菓子です。



いちご/ラズベリー/抹茶
紫いも/かぼちゃ/和三盆

52 静岡たまてばこ『豆豊商店』
幸せの彩り豆 (70g入)
¥540 税込584円

葵煎餅本家『葵の気持ち。』

おすすめ
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。



・葵大丸×1袋
・葵府太鼓×1袋
・五せんべい×1袋(2枚入)
・栗せんべい×1袋(2枚入)
・フライピンズ×1袋(3枚入)

53 静岡たまてばこ『葵煎餅本家』
『葵の気持ち。』
¥580 税込627円

うさぎさんのおやつ散歩

KO mart fineのうれしいお正月BOX

紅白のうさぎさんが、静岡の美味しいパティスリーを
お散歩でめぐる、焼き菓子の詰め合わせです。
御前崎から富士の美味しいお散歩旅を是非お楽しみください。

限定
600個

ご予約がおススメ



54 静岡たまてばこ
うさぎさんのおやつ散歩 ¥1,700 税込1,836円



すろ～Cafe モミの木(藤枝市)

オーガニック&ヴィーガンの藤枝市の
大人気cafe。

紅白うさぎのヴィーガンクッキー
バターなど動物性素材を一切使わないのに、
サクサクでコクのある美味しいクッキー。
オーガニックにこだわり、赤うさぎは有機ピーズ。
美味しく、可愛くて、低カロリーが嬉しい。



パンと焼き菓子のお店tomo (静岡市清水区)

清水あすなろ福祉会「ともの家」が運営、誠実に作る
「人に優しく、身体に優しい」お菓子が人気です。



ブラウンシュガーのクッキー(3種のミックス)
北海道小麦・釜炊きブラウンシュガー
よつぱたを信用、シソで、ロに入れてら
ほんのり辛せを感じるクッキーです。

merikenko メリケンコ(御前崎市)

フランス仕込みの技術とセンス、素材への
こだわりと美味しさで人気のパティスリー。



フロランタンサブレ
発酵バターと地粉の風味豊かな厚焼きサブレに
香ばしいキャラメル・アモンドのかりかり食感。
食べ応え抜群のクッキーです。

草里ぞおりー(静岡市清水区)

清水区の人気の絶えない老舗洋菓子店。
その気品と風格は他を圧倒します。



フィナンシェ
上質なアーモンドパウダーと焦がしバターを
合わせ、外はパリッと中はしっとり焼き上げました。
フランボワーズのコンフィチュールが良いアクセントです。

佐野菓子店(富士市)

白いのれんが目印の富士市にお店を
構える焼き菓子とケーキの店。



香るアイシングサブレ
オレンジフラワーが香る甘酸っぱいアイシングを
まとったサブレ。
柚子のサブレ
さくさく食感の柚子香るサブレ。

あおいと彩り豆 静岡を代表する菓子店「葵煎餅本家」と「豆豊商店」

静岡浅間神社の参道に店を構える両店は、徳川の華やかかりし頃の菓子文化と伝統の技を守り続けています。
葵煎餅本家人気の5種と豆豊の6つの味が楽しめるかわいい豆菓子『幸せの彩り豆』が一箱に入った、まさに玉手箱です。
葵煎餅本家の「駿府太鼓」には、豆豊の素煎りピーナッツを使用。一つのお菓子の中に2つの伝統の技が入っています。



55 静岡たまてばこ
あおいと彩り豆 ¥1,250 税込1,350円



桃山 栗せんべい
厳選された白粉と卵を材料に
桃山現生地にて焼き上げました

五せんべい
日本産を型取り葵の紋を焼き付けた
代表的な甘味卵煎餅です

フライピンズ
揚げたフライピンズを鶏卵生地に
混ぜて焼き上げた煎餅です



落花生入り 駿府太鼓
クッキーの生地に豆豊さんの落花生
を入れて焼き上げました

葵大丸
葵の紋を型取り静岡の極上味噌
を使用しました

幸せの彩り豆
いちご/ラズベリー/抹茶
紫いも/かぼちゃ/和三盆



KOmart fine

静岡ギフト

KO mart fine が選びに選んだ、贈り物にぴったりな静岡の美味しいものです。

伝統の木桶醸造

木桶を使って、天然発酵醸造された調味料が、やはり美味しい。

『栄醤油醸造』『マルヤス近藤酢店』『トリイソース』

蔵につく独自の菌を守り、木桶で熟成された唯一無二の調味料は、これからも使い続けたい静岡の自慢の伝統の味と技です。



栄 醤油醸造

(静岡県掛川市)

江戸寛政7年創業。国産丸大豆をはじめ、厳選された原料を昔ながらの木桶で熟成させた天然醸造醤油は、全国からも支持されています。



・栄醤油 200ml
・うすくち醤油 200ml
・ぼん酢 200ml
・たまり醤油 200ml
・甘露醤油 200ml
・天 200ml

56 栄 醤油醸造
卓上6本セット ¥3,100 税込 3,348円



・栄醤油 200ml
・ぼん酢 200ml
・たまり醤油 200ml

57 栄 醤油醸造
卓上3本セット ¥1,410 税込 1,523円



58 栄 醤油醸造
瓶入り3本セット ¥3,870 税込 4,180円



59 栄 醤油醸造
瓶入り2本セット ¥2,540 税込 2,744円

- 【栄醤油】1番人気の濃い口醤油です。【甘露醤油】一旦できた醤油に、再度麹を加え、さらに発酵熟成させた二度仕込みの醤油。旨みが増して色つやも良く、魚の甘露煮やつけ醤油に最適。
- 【ぼん酢】天然の徳島産ゆず果汁を使用した、さわやかな香りが特徴のぼん酢。鍋、ドレッシング、餃子などに。【うすくち醤油】口当たりさらばりの色の濃い醤油。野菜の煮物やお吸い物などに
- 【たまり醤油】たっぷりの国産丸大豆から作る旨味と奥深い味わいと、とろりとしたコクと独特の香りが楽しめます。お刺身、食材をつけ込んで照り焼きにも。
- 【天】農薬や肥料を一切使わない大豆と小麦、塩湖で自然に結晶化した塩、蔵で採れた天然の菌でつくる栄醤油最高峰醤油。ただ一言、美味しい。

カネ松製茶

(静岡県島田市)

日本一の茶牧処之原の自社農園で、土づくりから茶を栽培。自社にてマイナス30度の冷凍庫で詰みたての鮮度を1年間保つ。茶葉の栽培から仕上げ・火入れ・加工・包装すべて自社一貫生産体制により最高品質の緑茶を工場直売価格で提供。農林水産大臣賞受賞、仕上技術競技会最高金賞受賞が5名、と技術も日本トップクラス。

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><仕上技術競技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。

- 【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】
- 【大茶園抹茶】
- 【琥珀ほうじ】
- 【名人採み天竜茶】



66 カネ松製茶
静岡プレミアムティーセレクション (6缶入)
¥2,600 税込 2,808円

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



67 カネ松製茶
静岡プレミアムティーセレクション (3缶入)
¥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・名人採み天竜茶(各3g×3p)
・琥珀ほうじ(2g×3p)・大茶園抹茶(20g×1)

マルヤス近藤酢店

(静岡県静岡市)

木桶を使い、蔵についたマルヤス独自の酢酸菌で、時間をかけてじっくり発酵させた伝統製法のお酢。



予約限定商品

予約限定商品

予約締切りは
12月10日(日)まで
お受取日の10日前までに
ご予約お願い致します

60 マルヤス近藤酢店
延命酢3本セット
¥2,980 税込 3,219円
・延命酢 900ml×3本



予約限定商品

予約限定商品

KOmartfine
オリジナル
セット

61 マルヤス近藤酢店
ギフトセット(大)
¥2,300 税込 2,484円
・延命酢 900ml
・米酢 900ml
・すし酢 900ml

62 マルヤス近藤酢店
ギフトセット(小)
¥1,180 税込 1,275円
・延命酢 330ml
・すし酢 330ml

【延命酢(静岡みかんの酢)】ツンとしなくて甘みがあって、酢の物もドリンクとしても、とりあえずこれをかけておけば間違いない!という秀逸の県民の味。

【すし酢】静岡のお寿司屋さんの味を忠実に再現した、ちょっと甘めの静岡流の寿司酢。この味が家庭の味になっている県民は多いはず!

【米酢】お米と塩だけで造った昔ながらのお酢。まろやかで味が良くお料理の素材の味引きき立てます。

トリイソース

(静岡県浜松市)

1924年創業。国産野菜や果物をふんだんに使い、日本で唯一の製法・伝統の木桶二段熟成法で造られた無添加ソースです。地元で愛され続けた味は、主役の味を最大限に引き立てます。



・ウスターソース 200ml
・中濃ソース 200ml
・みかんポン酢 200ml
・野菜とくだもの完熟ソース 200ml
・オムライスをおいしくするソース 200ml

63 トリイソース
ギフトセット
¥2,780 税込 3,003円

予約限定商品
予約締切りは
12月10日(日)まで
お受取日の10日前までに
ご予約お願い致します



64 トリイソース
3種類詰め合わせセット(A)
¥1,680 税込 1,815円
・ウスターソース 200ml
・オムライスをおいしくするソース 200ml
・中濃ソース 200ml



65 トリイソース
3種類詰め合わせセット(B)
¥1,650 税込 1,782円
・ウスターソース 200ml
・みかんポン酢 200ml
・中濃ソース 200ml

【ウスターソース】ウスターソース発祥の地、イギリスの伝統的な製法を大切にしながらも、日本ならではの昆布や鰹節の旨みを効かせた、醤油好きにも愛される和のウスターソース。

【中濃ソース】ウスターソースをベースにりんごの「甘み」と米粉の「とろみ」を加えた一番人気。フライやお好み焼、たこ焼きに。

【野菜と果物の完熟ソース】一般的なでんぷんではなく、りんごのすりおろしてとろみを付け、カラメルなどを入れないのでトマト色、ドレッシングとして、ロールキャベツにかけてもおすすめ。

【オムライスをおいしくするソース】卵の柔らかな味わいにマッチするようスパイスの量を減らした優しい味。卵料理全般に、ご飯と炒めてチキンライスにも

【みかんポン酢】静岡県西部より「みかん」の甘み、中部より「柚子」の香り、静岡県東部より「橙」の味。静岡発祥した醸造酢と再び仕込み醤油に県内3種の柑橘をブレンドしています。

天野醤油

(静岡県御殿場市)

御殿場の澄んだ空気と立地条件に恵まれた環境(高冷地)を活かし、こだわりの国内産原料と富士山麓に湧く銀名水(仕込水)を使い、添加物を一切使わない手法で「天然醸造」の醤油造りをしています。



68 天野醤油
3種類詰め合わせセット(大)
¥3,350 税込 3,618円

・甘露しょうゆ 720ml
・本丸亭 720ml
・富士泉 720ml



69 天野醤油
3種類詰め合わせセット(小)
¥3,000 税込 3,240円

・甘露しょうゆ 500ml
・本丸亭 500ml
・富士泉 500ml

予約限定商品
予約締切りは
12月10日(日)まで
お受取日の7日前までに
ご予約お願い致します

【さい仕込み甘露醤油】一度出来た生醤油を再び麹と一緒に二度目の醗酵・熟成。塩分が少なく色濃い艶が特徴。お刺身やお寿司・照り焼きや佃煮などにも。

【濃口醤油本丸亭】じっくりと醗酵・熟成させたスッキリとした醤油で、素材を生かした煮物に最適。

【濃口醤油富士泉】美味しさにこだわった贅沢な味の醤油。濃厚でコクを重視したお料理に最適。御蕎麦やラーメンのかえしにも。



KO mart fine

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 菓子部門に
導入半年で売り上げ NO.1 に
輝いた伝説のチョコレート。
厚さ 0.5 ミリの薄い
ロールショコラです。
パリパリの食感と、
びっくりするほど
スウェット溶ける口どけは
感動的な美味しさです。



70 プラム 賞味期限 製造日より 210 日

ザ・ロールショコラ (6フレーパー)

¥1,400 税込 1,512 円

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

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。



栗、砂糖、密天のみで作った
桜井甘精堂を代表する菓子

71 桜井甘精堂 賞味期限 製造日より 13 ヶ月

ひとくち栗ようかん (6本入)

¥1,560 税込 1,685 円

72 桜井甘精堂 賞味期限 製造日より 13 ヶ月

純栗かの子 (270g)

¥1,620 税込 1,750 円



純栗あんに、栗の粒を練り合わせ
栗と砂糖だけで作った「きんとん」

73 桜井甘精堂 賞味期限 製造日より 13 ヶ月

ひとくち栗かの子 (80g×3 個入)

¥1,680 税込 1,815 円

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。
添加物は一切なし。使用する材料はすべて国産です。
口に入れたとたんに広がる国産栗 100% 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。

74 新杵堂 賞味期限 製造日より 30 日 解凍後 4.7 日間

栗きんとん (6 個入)

¥1,580 税込 1,707 円 冷凍品

いざしゅう 和泉庄

(長野県飯田市)



寒天などのつなぎを一切使用することなく、甘き控え目のあんこ玉に、
薄くもっちりとした皮。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。

75 和泉庄 賞味期限 冷凍で 30 日

名代大きんつば (6 個入)

¥1,385 税込 1,496 円 冷凍品

桂花園 (静岡県掛川市)

創業 120 年。古くから葛の産地として知られる掛川。伝統製法で葛湯を作り続ける桂花園。
風邪気味の時だけでなく、胃腸に優しく腸内環境を整えるため美容と健康にも。
とろーんとした優しい口当たりで体の芯から温まります。初代当主が、手間なく簡単に、
菓子として広く召し上がっていただきたいとの想いで、熱湯さえあれば、本葛のもつツヤと
しっかりとしたトロミをもつ美味しい葛湯を召し上がっていただけます。



くず湯 / くず茶 / 葛汁粉
しょうが葛湯 / ゆず葛湯
ココア葛湯 各 1 本入り

76 桂花園

丁葛六色 (6 本入)

¥841 税込 909 円

賞味期限 製造日より 90 日間

カタログ
初登場

王様堂本店 (東京都浅草)



人気の 7 種の一口サイズのおかきが一袋に入った嬉しいセットです。

創業大正 13 年。浅草でおかき作り一筋。
厳選された国産餅米、天然水使用。化学調味料無添加。
サクサク加減がちょうど良く、止まらない美味しさです。

カタログ
初登場



一言で言えば
心地よい『おかき』です!!

えび短尺 / 小丸ごま / ふりのり千枚 / むらさき揚
磯の香 / 豆かき / 桜ざらめ

77 王様堂本店

浅草七餅 (8 袋入)

¥1,100 税込 1,188 円

賞味期限 製造日より 90 日間

お菓子のさかい (福島県福島市)

福島県の銘菓で、いまや KO mart fine を代表する
人気銘菓になりました!!



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。

78 お菓子のさかい
幸福の黄色いブッセ (4 個入)

¥1,000 税込 1,080 円

賞味期限 製造日より 10 日間

79 お菓子のさかい
幸福の黄色いブッセ (8 個入)

¥1,950 税込 2,106 円

賞味期限 製造日より 10 日間

KO mart 自家製

和菓子工房 あずきや 洋菓子工房 R-beans

KO mart だからこめ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。



栗がまるごと一粒入った人気のどら焼きです。北海道十勝産小豆を使用。甘さ控えめで、粒あんがたっぷり。

80 和菓子工房 あずきや 栗どら焼 (5個入) **¥1,270** 税込1,372円

賞味期限 製造日より7日

ご注意:パッケージが予告なく変更になる場合がございます



食感、風味、ココにこだわったパイ生地に発酵バターをたっぷり使ったジューシーなリンゴがたっぷり入っています。

81 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



干し柿に黄身あんをつめ羊羹でコーティングし氷餅をまぶしました。

82 和菓子工房 あずきや 柿衣 (5個入) **¥1,270** 税込1,372円

賞味期限 製造日より30日



もらって嬉しい『お年賀スイーツ』人気のマドレーヌ。バターを贅沢に使用。ふっくらと温かき感じるマドレーヌです。

83 洋菓子工房 R-beans 昔たまごのマドレーヌ (5個入) **¥1,270** 税込1,372円

賞味期限 製造日より30日

ご注意:パッケージが予告なく変更になる場合がございます

No.77~ No.80の商品

◇ご予約受付:12/22日(金)まで

◇お受取日:12/29日(金)~31日(日)



内祝いのお返しにもお慶斗をつけてお包みいたします

福うさぎの可愛なお重です。

84 和菓子工房 あずきや 福うさぎの紅白饅頭と赤飯の重箱 (大) **¥2,640** 税込2,852円

商品サイズ 3人前 16cm×16cm

・赤飯700g・福うさぎ(9個)

85 和菓子工房 あずきや 福うさぎの紅白饅頭と赤飯の重箱 (小) **¥1,980** 税込2,139円

商品サイズ 2人前 14cm×14cm

・赤飯400g・福うさぎ(7個)

No.52・No.53の商品 <ご予約受付>12/24日(日)まで <お受取日>1/5日(金)~8日(月・祝)

KOmart fine × ouchi ハレとケノの暮らし

酵素玄米ご飯で1日1食から始める免疫力アップ!!



電子レンジで5分(500W) 湯煎でも10分で!! 簡単、モチモチ美味しい!!

無農薬・無化学肥料の静岡県産玄米使用。玄米と黒石大豆を超高圧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。



86 KO mart fine ouchiの酵素玄米ご飯6食セット **¥2,200** 税込2,376円

冷凍品

KOmart fine 冬のごちそう&贈りもの2023 ご注文票

受付日: 月 日 () 店) 受付者:



<店頭お受取り用>

商品No	商品名	個数	金額	合計金額	のし	備考

合計 円

お名前	フリガナ	様	お受取店舗	KOmart fine KOmart	店	備考:
	TEL ()		お受取日時	月 日 ()	AM・PM 時頃	

KOmart fine 冬のごちそう&贈りもの2023 引換券 (お客様控え)

お名前	フリガナ	様	お受取店舗	KOmart fine KOmart	店	※レシート添付欄
	TEL ()		お受取日時	月 日 ()	AM・PM 時頃	

※料金はご予約時にお支払い下さい。 ※お客様の個人情報は、商品お受渡しの確認のみに使用致します。

きりとリせん

