

<全国発送用>

受付日時： 月 日
(店) 受付け者：

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
お届け先 2	ご住所 〒 -		商品番号	価格 (税込)	送料	合計
				円	円	円
お届け先 3	ご住所 〒 -		商品番号	価格 (税込)	送料	合計
				円	円	円
お届け先 4	ご住所 〒 -		商品番号	価格 (税込)	送料	合計
				円	円	円
お届け先 5	ご住所 〒 -		商品番号	価格 (税込)	送料	合計
				円	円	円

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	

きりとりせん

KOmart fine

冬のごちそう
&贈りもの
2024

クリスマスにも年末年始にも、幸せな気持ちに包まれるフレンチのオードブルです。



FINE DELI FRENCH
KOmart fine Petit Paris

FINE DELI

<特別な日を彩る食卓>

今年の年末年始も、FINE DELIのフレンチ、和食、寿司、E→F curryの特製メニューで。特別な日の食卓が、FINEなひとときになりますように、シェフたちが心を込めてお作りします。

KOmart fine

2025
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>
2025年の恵方巻きは KO mart fine で。

FINE DELI FRENCH
KOmart fine × Petit Paris



お魚屋さんの
特選海鮮恵方巻



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による、牛肉の美味しさを10種類の
 お料理で贅沢に味わえる大人気の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 (only g you!)
¥8,500 税込 9,180 円
商品サイズ 4~5人前 27.5cmx19cmx17cm <消費期限> 2日間
予約限定商品



French
 ファインデリ総料理長
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く。日本人最年少にてイギリス女王主催のワールドマスターシェフズサイエティのメンバーに選出。
 2003年 清水にて「プティパリドラダブル」を開店 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、老若男女様々お客様いつも満席でした。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。



～お正月テーブルコーディネート～
 おせちとしてもお楽しみいただけます

- <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
 ・世界のチーズ入りキッシュ
 ・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>
 ・牛肉と仔牛肉のビトック
 ・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
 ・ブティ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
 ファインデリフレンチ
 FINE DELI
 ファインデリ
 EF CURRY
 イーエフカレー

<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(火)まで※No.3のみ12/31受取り不可
 ◇年始1/5日(日)～ ◇受取時間:11:00～



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美味しい
 お料理を気軽にお楽しみいただけるデリ。

2 FINE DELI Wasyoku 冷蔵品
みんなが主役のオードブル
¥5,000 税込 5,400 円
商品サイズ 4~5人前 直径 35cm <消費期限> 当日限り
予約限定商品

お肉や魚介がバランスよく
 入って三代代でお楽しみ
 いただけます!!

Washoku ファインデリ和食料理長 **内田 晃博**
 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「葡萄の丘」
 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。

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。

専門店ならではの美味しさです!!



お子様も
 大丈夫!

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、お子様や辛いのが
 苦手な方にも、美味しく召し上がって
 いただけるオードブルです。

2種類の
 カレーを
 食べれば
 出来ます!!

実店舗で大人気!!
 たった1杯の野菜に炭焼き
 チキンをナンでロール!!
 ポリューミー&ヘルシー!!
 お子様にも人気です!!

3 EF CURRY 予約限定商品 常温
スパイス王国からのごちそうオードブル
¥5,000 税込 5,400 円
商品サイズ 4~5人前 33.2cm x 33.2cm <消費期限> 当日限り

- ① サモサ ④ 鶏のカシュナツククリーム焼 ⑧ 焼きそば A バターチキンカレー
 ② チキンカツ ⑤ チキンディック ⑨ 海老マヨ串 B ほうれん草ときのこのカレー
 ③ チーズナン ⑥ モモ ⑩ プレーンナン ⑪ ナンロール

EF CURRY
 イーエフカレー
 バスネット・スマン
 本場で腕を磨き、来日後は新橋の人気を
 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いと感じて
 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い
 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。



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 特製ダレの手羽先
 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。



お正月にもおすすめです

4 FINE DELI French 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



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。



<予約受付>お受取日の4日前まで(定休日1/1・2)

◇お受取日:12/21日(土)~25日(水)・29日(日)~31日(火)

1/10日(金)~13日(月・祝) ◇受取時間:11:00~

特製タレが最高に美味しい

塩麴の旨味と繊ぎ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 北海道産桜姫のローストチキン (1本)

北海道産桜姫の
ローストチキン



ご予約価格 ¥850 税込 918 円

店頭販売価格 ¥880 税込 951 円

No.5・7の商品 <予約受付>お受取日の4日前まで

◇お受取日:12/21日(土)~25日(水)

◇受取時間:11:00~

12/21日(土)~25日(水)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にご予約をおススメしております。

昨年、好評!!人気のカレー店のチキンセットです!!

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



鶏のカシューナッツクリーム焼き

タンドリー
チキン

串焼きパニールチキン
インドのカッテージ風チーズのパニールと
チキンを串焼きに。
パニールの新食感をお楽しみ下さい

サモサ



可愛いバスケットタイプ!
ホームパーティなどの手土産に
ぴったりです!!

6 E→F CURRY 予約限定商品 タンドールミックスセット

¥1,680 税込 1,815 円

予約限定商品

常温

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:12/21日(土)~25日(水)・29日(日)・30日(月)

1/10日(金)~13日(月・祝) ◇受取時間:11:00~

骨なしチキンも人気です!!

特製のトマト麴と粒マスタードの
2種のソースでお召し上がりください



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

トマト麴の鶏が
美味しいソース

粒マスタード

7 FINE DELI ハーブ薫るローストチキン

ご予約価格 ¥1,400 税込 1,512 円

店頭販売価格 ¥1,500 税込 1,620 円

商品サイズ
2人前
27cmx18cm

<消費期限>
当日限り

可愛くて美しいフルーツがパーティを彩ります

KOmartfine
から
初登場!!



1日限定20セット

<予約受付>お受取日の5日前まで ◇受取時間:11:00~

◇お受取日:12/21日(土)~25日(水)・30日(月)・31日(火)

8 フルーツファクトリー 季節のデコレーションフルーツ

¥2,980 税込 3,219 円

冷蔵品

予約限定商品

仕入れにより果物が
変更になる可能性が
ございます
(ご了承ください)

<消費期限>
当日限り

商品サイズ
5~6人前
(直径25cm)

豪華な具材が別添えになった感動の本格生パスタ!

静岡の極上パスタ専門店『グラデボール』 静岡市

レストランのまのひと血が簡単に作れるセットです。
Xmasのテーブルが華やかに

人気NO.1 生うにのクリームパスタ

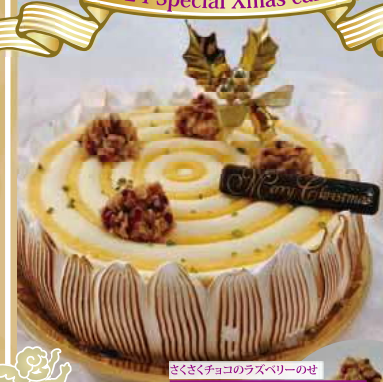


10 グラデボール 冷蔵品
濃蟹のトマトクリーム (1人前)
¥1,180 税込 1,275 円

9 グラデボール 冷蔵品
生うにのクリームソース (1人前)
¥1,480 税込 1,599 円

11 グラデボール 冷蔵品
『静岡そだち』のでみくらミートソース (1人前)
¥1,180 税込 1,275 円

2024 Special Xmas cake



小さくチョコのラズベリーのせ

レアチーズケーキ

パッションフルーツクリーム

ラズベリーinタルト

予約限定商品

大人がわいパッションフロマージュ

限定
70台

フレジュスの今年のXmas ケーキは、パッションフロマージュ
Xmasにぴったりのふわっと軽いレアチーズケーキとパッションフルーツのソースの
組み合わせは、今までに経験したことのない想像の上をいく美味しさ。
フレンチパティシエの実力が光ります。



<フレジュス>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。一口召し上がっていただけたら、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。

12 Frejus 美味しいタルトとパイの店 大人のパッションフロマージュ

¥3,900 税込 4,212 円

<予約受付>
お受取日の4日前まで
お受取日:12/7日(土)~25日(水)
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 ¥3,990→¥3,700 税込 3,996 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

迎春にふさわしい彩り豊かな贅沢御膳

雅 みやび



一人用のおせちとしても
ご会食用としても

予約限定商品

13 FINE DELI Wasyoku 冷蔵品

雅 ~ Winter ~

¥2,880 税込 3,111円

商品サイズ
1人前
(19.50x19.50x4.50)
<消費期限>
当日限り

<予約受付>

受取日の4日前まで
(定休日1/1・2)

<お受取り日>

◇年内12/31日(火)まで

◇年始1/5日(日)～

◇受取時間:11:00～

おしながき

- ①名古屋コーチン入りくね
- ②鶏の塩焼き
- ③さつま芋の蜜煮
- ④無頭海老
- ⑤栗と焼豚の炊込みご飯
- ⑥鴨トース
- ⑦ししとう
- ⑧自家製肉団子もち米蒸し
- ⑨とろける玉子焼
- ⑩ちりめん山椒
- ⑪海老と六子のちらし寿司
- ⑫あじの南蛮漬
- ⑬里芋の唐揚げ
- ⑭銀だらの粕揚げ焼き

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福を重ねる重箱に
バランスよく並びます。



式の重

- ・紅白なます
- ・松笠烏賊雲丹焼
- ・からす鱈西京焼
- ・田作り
- ・ローストビーフ
- ・粉しようゆ
- ・黒豆甘露煮
- ・合鴨ロース燻製
- ・若桃シロップ漬
- ・渋皮栗
- ・栗甘露煮
- ・金柑蜜煮
- ・くるみ飴煮
- ・いくら醤油漬
- ・にしん昆布巻



吉の重

- ・鱈の旨煮
- ・紅白蒲鉾
- ・叩き牛蒡
- ・海老の旨煮
- ・鮑旨煮
- ・栗きんとん
- ・数の子醤油漬
- ・椎茸旨煮
- ・梅入参
- ・姫くわい煮
- ・湯葉俵
- ・三度豆煮
- ・飛龍頭煮



15 下鴨茶寮 予約限定商品 冷凍品
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2025年1月31日です。
2. 解凍後は冷蔵庫(5～10℃)で保存してお早めにお召し上がりください。

<特定原材料:えび・くるみ・小麦・乳成分>

※なお、食材の仕入れの都合により特定原材料に変更が生じる場合がございます。



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 のまゑ」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。

16 下鴨茶寮 予約限定商品 冷凍品
『のまゑ』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2025年1月31日です。
2. 解凍後は冷蔵庫(5～10℃)で保存してお早めにお召し上がりください。

<特定原材料:えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳成分>

※なお、食材の仕入れの都合により特定原材料に変更が生じる場合がございます。



式の重

- ・焼帆立
- ・メバシ
- ・紅白なます
- ・きんぴらまぐろ
- ・かに甘酢漬
- ・姫くわい煮
- ・黒豆甘露煮
- ・栗きんとん
- ・牛しぐれ煮
- ・山菜あじ煮
- ・クリムチソース味噌漬
- ・叩き牛蒡
- ・くるみ飴煮
- ・いくら醤油漬
- ・鮭の旨煮
- ・田作り

吉の重

- ・伊達巻
- ・紅白蒲鉾
- ・栗甘露煮
- ・求肥巻
- ・身巻鮭真丈
- ・椎茸旨煮
- ・三度豆煮
- ・飛龍頭煮
- ・子持烏賊
- ・鮑旨煮
- ・海老の旨煮
- ・合鴨ロース燻製
- ・数の子醤油煮
- ・鮭柚庵焼
- ・からす鱈西京焼
- ・松笠烏賊雲丹焼



管理栄養士
監修

カロリーを気にする
全ての方に

新登場
石川 発
能登半島
応援おせち

予約限定商品

管理栄養士監修 カロリー調整おせちとは

『エネルギーや塩分に配慮し、おいしさはそのままに』をコンセプトに考案

高血圧のガイドラインを
もとに栄養価を設定

減塩醤油を使用

こだわりの出汁を使用

厳選食材を使用
石川県の食材や全国から
選りすぐりの食材使用

1段あたり
250kcal程度

1段あたり
塩分 2.0g未満

みんなで楽しめる
大満足の美味しさ

『年末年始の
過ごし方』
ガイドブック付

14 おふくろの味総合研究所 冷凍品

管理栄養士監修 カロリー調整おせち

¥9,800 税込 10,584円

お重サイズ:74×195×40mm×3段

賞味期限

冷凍(-18℃)で保管した場合は、2025年1月31日となります。

※解凍後は冷蔵庫に保管の上、お早めにお召し上がりください。

おトクな
早割

12/10までにご予約の方限定!!

特別価格 ¥9,800 → ¥8,800 税込 9,504円

<予約受付>12/10(火)まで <お受取り>12/31(火) 11:00～

出汁をしつかりとること、低カロリーなのに大満足の美味しさ



【巻の重】

お品書き

- ・焼き海老
- ・大黒古地
- ・筋の土佐煮
- ・五目巾着煮
- ・田作り
- ・彩りめした巻
- ・五郎おきんとん
- ・花びら百合根
- ・ごぼう胡麻和え
- ・鯛照焼
- ・こんにやぐの甘煮煮
- ・数の子
- ・数の花のちたし
- ・桜入ひつみれ



【式の重】

- ・重め鯛昆布巻
- ・鯛笠柚子
- ・金目鯛柚庵焼
- ・加賀椿茶ゼリー
- ・子持ちイカ
- ・丹波栗皮煮
- ・鮑旨煮
- ・海老真手鯛身寿司
- ・六子冠
- ・梅鱈



【参の重】

- ・昆布巻
- ・たこ蒸し焼
- ・いか松笠焼
- ・照焼はたて
- ・スモークサーモン
- ・紅茶鴨スキク
- ・湯葉三色巻
- ・湯葉真丈黄金焼
- ・黒豆
- ・柚子なます
- ・いくら醤油漬
- ・ズワイガのり
- ・土佐鰯和え
- ・若桃甘露煮



KOMart fine

静岡グルメ

静岡に数ある自慢の味

その中から

KOMart fine 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。35 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)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。静岡の美味しい **年越し 麺** 特集

王道!! そば派? KOMart fine PRESENTS こだわり! ラーメン派?

蕎麦
SOBA戸隠そば (静岡市)
創業から68年。
以来、愛され続ける静岡の味「磯おろし」静岡を代表する有名なお蕎麦屋さんと言えば
『戸隠そば』
その名店の名物「磯おろし」がお店の味のまま
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。具材も全部入っているから麺を
茹でただけで出来上がり39 戸隠そば **冷凍品**
磯おろしキット 1人前 ¥879 税込 950 円ラーメン派に
オススメしたい!!KO mart で人気 NO.1 の
柔らかなジュシーな
吉田ハムの焼き豚 & 煮豚静岡県吉田町の吉田ハムで肉職人が手間ひまを
惜しまず手作りの美味しい焼き豚と煮豚です。
そのままつまみとしても、ラーメンや
チャーハンにも、使い方はさまざま!
はしごセットにも贈り物にもピッタリです。40 吉田ハム **冷凍品**
焼き豚 & 煮豚のギフト ¥1,340
焼き豚 (250g)・煮豚 (250g) 税込 1,448 円今や世界中で愛されるラーメン!! 静岡が誇る
大人気の3店をはしごしながらの年越しが最高!!

『静岡行列のできるラーメンはしごセット』

ラーメン ABE's 麺屋 厨 麺屋 ARIGA

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パック & 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!!41 KO mart fine セレクト **冷凍品**
静岡行列のできるラーメンはしごセット
¥4,606 税込 4,975 円・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袋マル鉄商会
(静岡市)知る人ぞ知る!!
大人気ベーコン!!・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36 マル鉄商会 **冷凍品**
無添加ベーコン・ハムセット ¥2,840 税込 3,068 円

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。一度食べたらか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。数量
限定鈴木こうじ店
(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、こうじ菌が活きてい
ます。珍しい玄米の甘酒です。37 鈴木こうじ店 **冷凍品**
玄米 生甘酒 (1kg) ¥1,480 税込 1,599 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。・チキンとほうれん草カレー×1個・キーマカレー×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枚大人気
チーズナン入り38 EF CURRY **冷凍品**
3種のカレー&ナンセット
¥3,220 税込 3,478 円EF カレーで
人気 TOP3 の
3種です!!

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、味付付メシ付き。

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)

鶏・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。



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。

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。

静岡で木桶醸造を伝承する『栄醤油醸造』『マルヤス近藤酢店』『トリイソース』の美味しいギフトセットです。

栄 醤油醸造

(静岡県掛川市)



KOmartfine
オリジナル
セット

- ・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

42 栄 醤油醸造

卓上6本セット ¥3,100 税込 3,348 円

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】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】口当たりさっぱり色の濃い醤油。野菜の煮物やお吸い物などに

【たまり醤油】たっふりの国産丸大豆から作る旨味と奥深い味わいと、と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】農業や肥料を一切使わない大豆と小麦、塩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。



・栄醤油 200ml
・ぼん酢 200ml
・たまり醤油 200ml

43 栄 醤油醸造

卓上3本セット ¥1,410 税込 1,523 円



・栄醤油 900ml
・うすくち醤油 900ml
・甘露醤油 900ml

44 栄 醤油醸造

瓶入り3本セット ¥3,870 税込 4,180 円



・栄醤油 900ml
・甘露醤油 900ml

45 栄 醤油醸造

瓶入り2本セット ¥2,540 税込 2,744 円

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。



KOmartfine
オリジナル
セット

- ・延命酢 330ml
- ・すし酢 330ml

【延命酢(静岡みかんのお酢)】

ツンと甘みがあって、酢の物もドリンクとしても、とりあえずこれに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！

46 マルヤス近藤酢店

ギフトセット (小)
¥1,180 税込 1,275 円



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。



・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
・ウスターソース 200ml
・中濃ソース 200ml
・みかんボン酢 200ml



・ウスターソース 200ml
・中濃ソース 200ml
・みかんボン酢 200ml

47 トリイソース

ギフトセット
¥2,780 税込 3,003 円

48 トリイソース

3種類詰め合わせセット
¥1,800 税込 1,944 円

【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鷹卵の出汁を効かせた、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ススメ。

【オムライスを美味しくするソース】

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

【みかんボン酢】

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。静置発酵した醸造酢と再仕込み醤油に県内3種の柑橘をブレンドしています。

ヤマクニ水産

(静岡県焼津市)



本当に美味しい干物を食べて欲しいから朝干しと無添加にこだわりました。

静岡の港町である焼津の地で、まじめに、ひたむきに干物と向き合うヤマクニ水産。干物は古来より『保存食』として重宝されてきたがゆえに、多くの塩を利かせたり酸化を防ぐ添加物を使ってきました。ヤマクニ水産では『美味しき』を求めて無添加の干物作りにこだわり着きました。

『ヤマクニ水産のこだわり干物』

◎添加物(酸化防止剤・保存・着色料等)を使用していない。

◎冷凍の作り置きはせず、干したての状態でお送りします。

◎麹を効かせています。(地元の無農薬米を使用)



ひもの
人気ベスト5
美味しいが
揃ってます



49 ヤマクニ水産

冷蔵品

ひもの人気ベスト5セット

¥3,800 税込 4,104 円

金目鯛片身/しまほっけ/銀ダラ
トロサバ/真あじ 各1枚

魚好きにはたまらない!!



ご贈答に喜ばれること間違いなしの4つのスペシャルセットです。ご自宅用にもおすすめです。



50 ヤマクニ水産

冷蔵品

食べやすい切身ひものセット

¥3,800 税込 4,104 円

金目鯛片身/銀サケ/銀ダラ
トロサバ/さわか/カレイ醤油干し 各1枚



51 ヤマクニ水産

冷蔵品

漬け魚とひものセット

¥4,700 税込 5,076 円

金目鯛粕漬/銀ダラ粕漬/トロサバ塩漬漬
のどろろ/トロサバ/真いわし/真あじ 各1枚



52 ヤマクニ水産

冷蔵品

焼いてあるひものセット

¥4,800 税込 5,184 円

焼金目鯛/焼ホッケ/焼銀ダラ
焼トロサバ/焼銀サケ 各1枚



ヤマクニ水産より直送で全国へ発送いたします

※別途送料 1215 円(クール代含む)

ご注意

商品のお渡しについて 発送をご希望の場合は発送希望日の3日前までにご予約をお願いいたします。店頭お渡しは各店(火)・(金)のみになります。

賞味期限 干物: 冷蔵 7 日・冷凍 2 ヶ月
焼 : 冷蔵 2 週間・冷凍 2 ヶ月

～お召し上がり方～

職人が丁寧に焼き上げたものをすぐに真空包装しお届けします。レンジで2～3分又は湯煎で温めるだけで本格的なものがお手軽に楽しめます。



静岡ギフト

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

カネ松製茶

(静岡県島田市)

日本一の茶処牧之原の自社農園で、土づくりから茶を栽培。自社内にマイナス30度の冷凍庫で詰みだての鮮度を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、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＞＜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。

秘書が選ぶ！
接待の手土産
セレクション受賞



【さみどり】
【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】
【名人揉み天竜茶】



53 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・さみどり・有機あるけつ茶
・和紅茶伊久美・琥珀ほうじ (2g×3p)
・檸檬（れもん）緑茶 (各3g×3p)



54 カネ松製茶
静岡プレミアムティーセレクション (9缶入)
¥3,800 税込 4,104 円

・掛川深蒸し茶・和紅茶 伊久美・さみどり
・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×3p)
・琥珀ほうじ (2g×3p)・大茶園抹茶 (20g×1)

やま十増田商店 (静岡県焼津市)

手火山造の鯉節。
一流料理人がこだわる『最高』の香りです。

日本でも数社しか無くなってしまった昔ながらの伝統製法「手火山造り」を明治二十年の創業以来守り続け一本一本丹精込めてかつお節の製造を行っています。



・ばらばらけずり 55g・粉かつぶし 80g・やみつき手軽だし 7g×30袋

【ばらばらけずり】

薄削りのかつおぶし。ソフトで適度な手割りの厚さがあり、しっかりとした味わいでどんな料理にも合います。

【粉かつぶし】

粉状に削ったかつおぶし。おだしとしても、ふりかけとしても、料理にかけたり混ぜたり多様に使えます。仕上げにひとつまみかけるだけで、味と香りが格段にUPします。

【やみつき手軽だし】

鯉節 100%の天然だしパック。添加物は一切使っていないので安心安全です。かつおぶしだけとは思えないほど美味しさ。パックなので手軽に本格だしを楽しめます。毎日使える1ヶ月分の30袋入りです。

55 やま十増田商店
手火山造りやみつきセット
¥2,400 税込 2,592 円

カネジュウ (静岡県焼津市)

江戸の頃より地元静岡の人々のお腹と心を満たしてきた味。

創業以来共に歩んできた麴によってつくられ出されたカネジュウにしか出せない味わいです。麴づくりや味噌やあま酒の仕込みに欠かせない水には、南アルプスの伏流水・大井川の地下水を使用しています。



・静岡みそ汁の素 300m・浜名湖のリバラ干し 30g
・国産みそ汁の具(なす・玉ねぎ・人参)40g

【静岡みそ汁の素】カネジュウの代表的な味噌、あいじろみそに合う出汁を色々試し、一番美味しい「焼津産かつおぶし×煮干し」の組み合わせに。あいじろみその優しい味が包み込んでくれる一杯です。大さじ1杯にお湯約150mlを注ぐだけで、美味しいみそ汁ができます。
【浜名湖のリバラ干し】浜名湖産のおおさりのりをそのまま使うようにバラ干しにしました。みそ汁はもちろん、酢物や卵かけご飯、鍋などにも手軽に使えます。
【国産みそ汁の具(なす・玉ねぎ・人参)】国産の新鮮野菜をそのまま乾燥させて美味しさを凝縮しました。シリーズ人気ナンバー1のなす入ります。みそ汁の具はもちろんうどんやそばの具にしても、お湯で戻して炒め物にも。

56 カネジュウ
静岡みそ汁の素お楽しみセット
¥2,000 税込 2,160 円

和菓子工房 あずきや

洋菓子工房 R-beans

(静岡県吉田町)



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にしています。

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、粒あんがたっぷり入っています。



＜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



賞味期限 製造日より7日

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



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。



58 和菓子工房 あずきや
柿衣 (5個入)
¥1,320 税込 1,426 円

賞味期限 製造日より30日



賞味期限 製造日より10日

食感、風味、コクにこだわったパイ生地にフレッシュバターをたっぷり使ったジューシーなリンゴがぎゅっ入っています。



59 洋菓子工房 R-beans
自家製アップルパイ
¥1,270 税込 1,372 円

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。ふっくらと温かさ感じるマドレーヌです。



賞味期限 製造日より30日

60 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

＜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.57～No.62の商品

◇ご予約受付:12/22日(日)まで ◇お受取日:12/29日(日)～31日(火)

福うさぎの可愛いお重です。

61 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)

62 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.61・No.62の商品 <予約受付>受取日の7日前まで ◇お受取日:1/5日(日)～

<消費期限>
赤飯(当日)・紅白饅頭(3日間)

KOmart fine Original BRAND

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」を探索しています。

「本物のおいしさ」とは ①良い素材を使い ②製法にこまかしくなく 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。

『果実をさらにおいしく』

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!!

甘夏マーマレード

『愛媛県産甘夏柑使用』
爽やかな香りと程よい酸味
ほろ苦さとジューシー感の
バランスがとってもいい
ヨーグルトにもおすすめ!!

国産いちごジャム

果実はたっぷり60%
糖度を低めの40%で、
いちごの風味と食感を
大切にしています。

長野県産
ふじりんごジャム

りんごの王様ふじをそのままたっぷり
で甘みと酸味のバランスがいいので
ジャムにしてとっても美味しい!
果肉分を最高の65%に高めました!
シナモンをふりかけてアップルパイ風!

63 KO mart fine 国産フルーツジャム 3本セット

¥2,300 税込 2,484 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)

厳選された国産フルーツジャムのギフト♪選りすぐりの果実を
贅沢に使って、低糖度で炊き上げました。優しい国産フルーツの
果実感がしっかり味わえる果物みtainなジャムのセットです。

64 KO mart fine 贅沢パンのお供セット

¥2,250 税込 2,430 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)

【いちごバター・りんごバター】甘く香る果実と濃厚バターが、
パンの美味しさを引き立てます。

【クランベリージャム】果実分45%と果実感たっぷり、糖度を
50%に抑えフレッシュな美味しさです。ヨーグルトにも、
お肉によくあうクランベリーソースづくりに。も。

それぞれの味わいの違いを食べ比べてお楽しみください。

65 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)

大人気!丹波黒豆ジャムと安納芋ジャムのセット
大粒で極上の芳香とおいしさ「黒豆の王様」と
評される丹波の黒豆としっかりとクリーミーで
強い甘みが特徴の安納芋を丁寧にペーストしました。
丹波黒豆の香りや安納芋のなめらかな食感に感動。
パンだけでなく、アイスクリームやおもちに添えたり
使い方は無限です。

『至福のティータイム』

ティータイムを別格の世界へ

66 KO mart fine カリブアンコーヒー ドリップパックセット

¥1,250 税込 1,350 円

・カリブアンコーヒー ドリップパック (10g×5P)×2P

オーソドックスな
コーヒーは誰にでも
喜ばれる「番人」の
ドリップコーヒーです

67 KO mart fine 有機紅茶ティーバッグ3種セット

¥1,300 税込 1,404 円

・有機アッサム ・ 有機アルダレイ ・ 有機ダージリン (各7P入)

『お茶を楽しむ時間を別格の世界に誘う』
TEA HATTERシリーズより
有機紅茶3種のセットです。
紅茶のシャンパンとも言われるフルーティーで
爽やかな味わいのダージリンはストレートで
力強いコクと味わいのアッサムはミルクティーに。
柑橘のベルガモットの香りをつけた
アルダレイはアイスティーにもぴったりです。

スタッフがおすすめ!!

68 KO mart fine これ、売れてます!!セット

¥2,600 税込 2,808 円

和風わかめスープ(90g) ・ ガーリックオイル(180g) ・ まぐろフレーク(90g) ・ まぐろファンション(90g)
まぐろオリブオイル漬け(90g) ・ 高菜とちりめん粒花椒オリブオイルコンフィ(110g)

Komartfine担当者が、迷わずこれ食べてほしい!
という商品が詰まったセットです。
これさえあれば、毎日の食卓がより豊かに、料理が
手軽に美味しくお楽しみいただけます。

69 KO mart fine お肉がおいしくなるタレ3種セット

¥1,500 税込 1,620 円

・焙煎胡麻ドレッシング(280g) ・ こだわり焼いた生姜焼きのたれ(220ml)
・プレミアムトリュフソース(150ml)

お肉好きに贈る!生姜焼きから、しゃぶしゃぶまで!
ステーキなど焼いたお肉にかけるだけで味が決まる
プレミアムトリュフソースもお勧めです!!

和朝食におすすめです！

信州の伝統食材をおしゃれに楽しむ！
旨味の詰まったオリーブオイルコンフィ

KOmart *fine* の『コンフィ』

信州名産の高菜・野沢菜をオリーブオイルで漬け込みました。
和洋問わず、何にでも合う万能コンフィでお料理の幅が広がります！



おうちにあるお料理にもとっても便利！！
誰でも簡単に作れるのですよ！



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

1日のスタートを美味しい朝ご飯で！



言わずと知れた日本米の最高級ブランド「魚沼産こしひかり」と信州の名産・オリーブオイルコンフィが食欲をそそります。
温かいわかめスープで、心もカラダも温まる朝食に！

- ・和風わかめスープ(90g)
- ・PEBORA 新潟魚沼こしひかり(300g)
- ・高菜とちりめん粒花椒オリーブオイルコンフィ(110g)
- ・野沢菜明太子オリーブオイルコンフィ(110g)

71 KO mart fine オリジナルセット
早起きが楽しみになる朝食セット ¥1,980 税込 2,139 円

日頃の感謝を♪
ありがとうをコメて、贈りたい！



五つ星お米マイスター厳選お米のギフトです。
定番のプレミアム「晴天の露霞」や「魚沼産コシヒカリ」。
特別栽培米「朱鷺(トキ)」と暮らす郷の3本セットです。

- ・PEBORA 新潟トキと暮らす郷(300g)
- ・PEBORA 新潟魚沼こしひかり(300g)
- ・PEBORA 青森青天の露霞(300g)

72 KO mart fine オリジナルセット
お米マイスター厳選 3本セット ¥1,800 税込 1,944 円

食べて美しく健やかに

KOmart *fine* × ouchi ハレとケの暮らし

酵素玄米ご飯で1日1食から始める免疫力アップ!!
湯煎で10分、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。



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

日本の伝統食・乾物

シンプルだからこそ、素材の良さが際立つ逸品



海苔一筋、品質一筋！創業350年の老舗海苔屋「越前屋松尾商店」
歯切れが良く、香り風味良く、丁寧に焼き上げました。

74 KO mart fine
焼き海苔『濱』セット
¥1,200 税込 1,296 円
・焼き海苔『濱』(10枚×2袋)

7種の天然素材の入った絶品だしパックとがごめ昆布入り
和風わかめスープのセットです。
美味しくカラダにも優しい贈り物です。

75 KO mart fine
七福だしとわかめスープセット
¥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)



厳選素材×職人の技術が詰まったKOmartの特選削り節。
鰹の上質な香りと旨味を使いやすいパックになった
本枯削り節とたっぷり使える花けずりのセットです。

76 KO mart fine
こだわりのけずり節セット
¥1,100 税込 1,188 円
・本枯削り節(3g×10P)
・花けずり(65g)



小魚を食べる美味しく、カルシウム摂取を！
そのまま食べたり、お料理に加えても美味しく召し上がれます。

77 KO mart fine
食べるシリーズ3種セット
¥1,300 税込 1,404 円
・国内産味付け食べる煮干し(90g)
・国内産無着色干し小えび(60g)
・国内産食べる煮干し(80g)

美味しい料理は、美味しい「おだし」から

7種の天然素材のみで作った本格だし「七福だしパック」と
味のバランスに優れた万能調味料「根昆布だし」の絶品
おだしのセットです。

お料理のレベルが格段に上がります！一度使うと、手放せません！

78 KO mart fine
絶品おだしセット
¥1,500 税込 1,620 円
・七福だしパック(10g×10P) ・北海道漁師の根昆布だし(300ml)

おせちにお雑煮、
お出汁をつくる機会が
多い年末年始には
便利で美味しい！
うれしいセットです



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



静岡発 米粉のフィナンシェ

初登場

シンプルな材料でつくる
甘みを抑えたグルテンフリーのフィナンシェ

KO mart fineがどうしてもつくりたかった
『米粉のフィナンシェ』がとうとう出来上がりました。
米粉ならではの軽い口あたり、材料はバターと卵、
甜菜糖など安心して召し上がっていただけるもの
だけでつくりました。
軽くてあっさりしているのに満足できる食べごたえです。
プレーン、牧之原産有機抹茶(濃茶)、静岡産紅ほっぺいちご
など静岡の味がお楽しみいただけます。

12/1
発売

79 静岡たまてばこ
Shizuoka 米粉フィナンシェ (6個入)

¥1,350 税込1,458円

・プレーン×2個・静岡産紅ほっぺいちご×2個
・牧之原産 有機抹茶(濃茶)×2個

米粉だからこそ静岡の素材の美味しさを存分に楽しめる、ヘルシーなフィナンシェできました。



プレーン
米粉、バター、甜菜糖、卵など、シンプルな
材料で作った、あっさりなのに満足感のある
プレーン味のフィナンシェ



静岡産
紅ほっぺいちご
静岡産の甘酸っぱい紅ほっぺいちごの
ピューレをたっぷり使い、本当のいちごの
美味しさが詰まったフィナンシェ



牧之原産
有機抹茶(濃茶)
カネ松製茶の牧之原産の自園で育てた
有機大茶園抹茶を通常の3倍量入れ、抹茶の
旨みを味わえる濃厚な抹茶フィナンシェ



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。



・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(4枚入)

81 静岡たまてばこ『葵煎餅本家』
『葵の気持ち。』

¥580 税込627円

静岡おやつ散歩 2025

年に一度のお楽しみ!! 毎年大好評の、御前崎から富士の美味しい
パティスリーの焼き菓子を詰め合わせたおやつ散歩BOXです。
今年は、かわいい千支のクッキーをこがねいろさんが作ってくれました。
それぞれのお店の自慢の焼き菓子をお楽しみください。



限定
500個
ご予約がおすすめ

2025

12/20
発売

82 静岡たまてばこ
Shizuoka おやつ散歩 2025 ¥1,700 税込1,836円

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。



12/6
発売

83 静岡たまてばこ
あおいと彩り豆 ¥1,250 税込1,350円

2025 しずおか おやつ散歩

焼菓子 こがねいろ(静岡市東区)
店舗を構えず静岡県内のイベント中心にファンに応えて出店。「食べて、美しく健康に」をテーマに大活躍の焼菓子屋
へびさんクッキー(抹茶)といちごジャムクッキー
乳卵不使用で作った濃い抹茶のクッキーと乳卵不使用で作ったプレーンクッキーに自家製いちごジャムを挟んだジャムクッキーです。

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。

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。

ブラウンシュガーのクッキー(3種のミックス)
国産小麦・釜炊きブラウンシュガー・よつ葉バターを使用、シンプルで、口に入れたらほんのり幸せを感じられるクッキーです。

フロランタンサブレ
香醇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ーモンドの力強い食感。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。

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。

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。

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。

豆豊商店『静岡たまてばこ～幸せの彩り豆～』

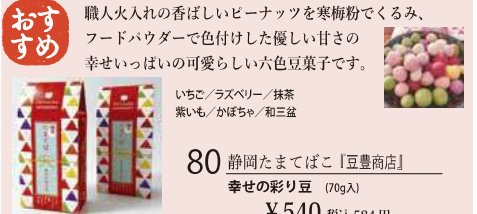
おすすめ

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



いちご/ラズベリー/抹茶
紫いも/かぼちゃ/和三盆

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

New!! KOmart fine Original BRAND × 静岡 たまてばこ

駿河湾の潮風を感じながら、由比で丁寧に作られるツナ缶です

KO mart fineのオリジナルツナ『まぐろ油漬け缶』は駿河湾越しに富士山を望む港町、由比にある『由比缶詰所』で作られています。
缶詰を作り続けて70余年。
由比缶詰所の社員が胸を張れる商品として作ったツナ缶は、旬のびんちょうマグロをあつさりとした綿実油に漬け、半年間熟成させることにより味を深めた唯一無二のおいしさです。
素材の良さと製法にこだわった、3種類のKO mart fineオリジナルツナ缶が『静岡たまてばこ』の仲間として、ギフトにも喜ばれるオリジナルパッケージで登場しました!!
ふっくら柔らかな、特別な美味しさをお楽しみください。



84 KO mart fine
まぐろ油漬け缶セット (3個入)
¥1,380 税込 1,491 円
・フレック×1個・ファンシー×1個
・オリーブオイル×1個



85 KO mart fine
まぐろ油漬け缶セット (6個入)
¥2,380 税込 2,571 円
・フレック×3個・ファンシー×2個
・オリーブオイル×1個

※たまてばこパッケージではありません

おいしさのヒミツ。

ファンシー

ごろっとサラダやバスタで頬張りたい!
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。

フレック

厳選された唯一無二の美味しさ。
旬のびんちょうマグロを綿実油につけ、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。

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。



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。

限定 270個
12/13(金)発売!!
ご予約がおススメ



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使える万能味噌です。



86 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)

はやまは服部商店 × 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。
3代目の女性ならではの目線で、余計なものの unnecessary な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 <農林水産大臣賞受賞>



～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。

やまはの華 (まぐろ海・本かつおの華)



～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。

87 静岡たまてばこ『はやまは服部商店』
まぐろ海 (240g入) ¥1,180 税込 1,275 円

88 静岡たまてばこ『はやまは服部商店』
やまはの華<まぐろ海 240g・本かつおの華 125g>
¥1,780 税込 1,923 円



KOmart 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
チョコレートを丁寧に巻いた
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
スーッと溶ける口どけは
感動的な美味しさです。



89 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)
¥1,780 税込 1,923 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。

90 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)
¥1,680 税込 1,815 円

栗、砂糖、寒天のみで作った
桜井甘精堂を代表する菓子

91 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

92 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

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」

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。

93 新杵堂 賞味期限 製造日より 30 日 解凍後は 7 日間
栗きんとん (6 個入)
¥1,580 税込 1,707 円 **冷凍品**

**いずしやう
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、甘さ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。

94 和泉庄 賞味期限 冷凍で 30 日
名代大きんつば (6 個入)
¥1,650 税込 1,728 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、
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。

95 桂花園 賞味期限 製造日より 90 日間
丁葛三色 (12 本入)
¥1,567 税込 1,693 円

くず湯／くず茶／葛汁粉 各 4 本入り



王様堂本店 (東京都浅草)



一言で言えば
心地よい『おかき』です!!

**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。

96 王様堂本店 賞味期限 製造日より 90 日間
浅草七餅 (8 袋入)
¥1,100 税込 1,188 円

えび短尺／小丸こま／桜ざらめ
むらさき揚／磯の香／豆かき
ふりのり千枚



**いしだろうほ
石田老舗** (京都市伏見区)



創業百五十年

初登場

食べる時にはさむから、最中の皮は、パリッパリ
作りたての美味しさをお楽しみいただけます。

粒揃いの北海道産小豆を 100% 使用し、圧力釜で 1 時間半かけて
じっくりと炊き、甘すぎず小豆本来の風味をしっかり感じるこ
のできる「あんこ」に仕上げました。(粒あん・こし餡)
オリジナルブレンドの国産もち米から作られたパリッと食感が
自慢の最中の皮。召し上がる直前に最中の皮へ「あんこ」を乗せ、
挟むことで、いつでもサクサク作り立ての香ばしさが味わえる
手作り最中です。

97 石田老舗 賞味期限 製造日より 60 日間
おてつくり最中 (6 個入)
¥1,100 税込 1,188 円

