

マスト
バイ!

全国美味図鑑

2025

食欲の秋&年末のお取り寄せに最適なうまいもん!

日本各地には、その土地土地の“美味”が数多く存在します。ここでは、そんな中から選りすぐりの逸品をセレクト。食欲の秋と年末年始にぴったりの“うまいもん”は必見!

徳島県 素材の旨味凝縮! 天然鳴門鯛「鯛めしの素」&山仁の鯛魚醤

世界三大潮流のひとつである鳴門海峡の激流で育ち、旨味と身の引き締まった天然鳴門鯛を贅沢に使用した「鯛めしの素」。鯛は鳴門市北灘沖で水揚げしたもの。香り高く澄んだ北海道利尻産昆布と付属のタレで炊き上げることで、素材本来の味を堪能できる。鳴門海峡の激流に揉まれて育った天然鳴門鯛を100%使用した「鯛魚醤」も人気が高い。

山仁産業有限会社

tel 088-683-8230(販売事業部)
徳島県鳴門市北灘町栗田字東傍13-3



山仁産業有限会社の定置網漁で水揚げされた鯛は、素材本来の旨味が凝縮。特別な日の食事に最適。

使用される魚介は、水揚げ後、活メなどの処理から加工まで一貫して行い、鮮度を保ったまま加工されている。



新鮮な魚を使った自慢の加工品。山仁の鯛魚醤のパッケージは、フードロスへの思いを共感するアート集団「チームラボ」が担当

とろけるような舌触りと
素材本体の旨味がギュツ!

モンドセレクション【金賞】
ジャパン・フード・セレクション【グランプリ】

W受賞

ミシュラン常連店「鈴なり」
村田料理長監修のうなぎ蒲焼。豪華化粧箱付で贈答用としても喜ばれている。

静岡県

国内外で高評価!

世界が認めた本物の味

大五蒲焼/国産うなぎ

長蒲焼2尾セット

コレ凄いい!



南アルプスの天然水で身を引き締めたうなぎは、熟練した職人の伝統的な技法で、1尾ずつ丁寧に割かれている。



ジャパンフードセレクション グランプリ受賞したお茶処・静岡「佐藤園」の安倍の清流ティーバッグ付セットも販売中!詳しくはQRコードから

大五うなぎ工房

tel 0120-133-525
静岡県島田市井口227-1

活うなぎ問屋でもある「大五うなぎ工房」
一流の鰻屋と同じ活鰻を使用したお取り寄せ蒲焼を堪能

「うなぎの本当の美味しさ」を届けるために生まれた「大五うなぎ蒲焼」。うなぎ問屋として培った目利きで選び抜いた良質うなぎは、南アルプスの天然水で身を引き締め、霜降りのように脂を身に馴染ませることで、本来の旨味を最大限に引き出している。このこだわり抜いたうなぎを、熟練の職人が丹念に手で割り、創業以来受け継がれてきた秘伝のタレを何度もぐらせながら、じっくりと丁寧に焼き上げる。たまり醤油が香る、深みのある味わいはまさに職人技と情熱の結晶だ。焼き上げたばかりのうなぎは、-40℃で急速冷凍。これにより、焼きたての状態を保ったまま、ふっくらとした食感、とろけるような舌触り、そして上品な色艶と香ばしい風味を損なうことなく、食卓へお届けできる。その品質と美味しさは世界でも認められ、「モンドセレクション 金賞」と「ジャパン・フード・セレクション グランプリ」をダブルで受賞。国内外で高く評価される贅沢な蒲焼は、自宅用はもちろん、大切な人へのギフトにも最適だ。伝統と革新が織りなす特別な味わいを、ぜひ満喫して。

静岡県島田市のふるさと納税返礼品に採用。うなぎ蒲焼をサイズ別、価格別に選ぶことができる

うなぎの本場・静岡から
最高の味をお届け!



長野県 本格かつ便利! 手打ち生そば(雪村そば)&ぶちおやき15種セット(信寿食)

石臼挽きの国産そば粉を使い、熟練職人が36年の技で手打ちした「雪村そば」は、保存料等不使用の正真正銘の生そば。本場信州のあの味が自宅で楽しめる。また、「ぶちおやき」は、薄皮に具材がたっぷり詰まっており、小ぶりながら食べ応え十分。電子レンジで簡単に調理でき、食事やおやつなど様々な場面で活躍。おやきは「信寿食」で検索を。

株式会社 びほう

tel 026-236-8188
長野県長野市柳原2485-2



具材たっぷりのぶちおやきは、ギフト賞2冠を達成。トマトやチーズなど15種あり、おやきの概念を一新。

定番の野沢菜おやきは、こだわりの味噌と魚醤が隠し味。そば屋の汁が効いた、具材たっぷりの一品だ。



京都府 返礼品でも人気! セイコガニ(香箱ガニ)の甲羅盛り 蟹の宝船

美しい見た目が印象的な「蟹の宝船®」は、内子の濃厚な旨み、外子のプチプチ食感、上品な甘みのカニ身を丁寧に盛り付けた贅沢なセイコガニの甲羅盛り。調理・盛り付け済みのため、解凍するだけで手軽に本格的な味が楽しめる。食べやすく老若男女におすすめ。昨季は8万個以上を出荷し、ふるさと納税の返礼品としても高評価を得ている人気の逸品だ。

京都丹後 海鮮の匠 魚政

tel 0120-72-0823
京都府京丹後市網野町網野2707-17



内子・外子・カニ身を贅沢に盛り付けたセイコガニ丼。旨味が口の中で混ざり合い贅沢な味わいに。

3種類のおいしさを閉じ込めた贅沢な逸品。手間要らずで簡単にセイコガニを楽しむ。贈り物としても最適。



「蟹の宝船®」 小サイズ 5個セット(6,480円)。加熱や調理の必要がなく、調理・盛り付け済みの商品となっている