

Aoki Wine&Sparkling Wine

ワイン&スパークリングワイン



イタリア・トレント地方
フェッラーリ



53 フェッラーリ・ブリュット (750ml)

100年以上の歴史を持つワインで、2016年世界No.1ブラン・ド・ブランを受賞。酸と果実味のバランスが良く、程よい余韻が特徴です。

店頭価格 **3,980**円
(税込4,378円)

ご予約価格 **3,480**円
(税込3,828円)



フランス・ブルゴーニュ地方
ポール・ロパン



54 クレマン・ド・ブルゴーニュ (750ml)

輝く黄金色、綺麗な長く細かい泡立ちでフルーティな香り、調和良くブレンドされた心地よい味わい。

店頭価格 **2,980**円
(税込3,278円)

ご予約価格 **2,680**円
(税込2,948円)



スペイン
マス・オリベル



55 カバ・チャンカレ・ブリュット (750ml)

泡からも立ち込めてくる熟した果実の香りとキレのある酸がフレッシュ!安心して、素直に美味しいカバです。カバの規定は9ヶ月の瓶内熟成ですが、マス・オリベルのカバは15ヶ月瓶内熟成。

店頭価格 **2,480**円
(税込2,778円)

ご予約価格 **2,280**円
(税込2,508円)



フランス・ブルゴーニュ地方
ガルニエ&フィス



56 シャブリ (750ml)

透明感のある味わいながら、果実の旨みが詰まっています。固いシャブリのイメージが覆されます。

店頭価格 **4,480**円
(税込4,928円)

ご予約価格 **3,980**円
(税込4,378円)



フランス・ボルドー地方
シャトー・ジャンション



57 ヴァルミー (750ml)

極わずかな最高の区画からとれた葡萄のみ使用。新樽熟成したゴージャスなワイン。

店頭価格 **3,980**円
(税込4,378円)

ご予約価格 **3,480**円
(税込3,828円)



フランス・ボルドー地方
シャトー・ジャンフォー



58 シャトー・ジャンフォー・ルージュ (750ml)

見つけました、自然派ボルドー。造り手はボルドーの土地と葡萄を熟知し、樽のプロでもあります。豊かで上品なコクが、柔らかに溶け込みます。

店頭価格 **3,980**円
(税込4,378円)

ご予約価格 **3,580**円
(税込3,938円)

※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。

Aoki Japanese Sake&Craft Beer

日本酒&クラフトビール



久保田清酒
スパークリング
(500ml)

新潟県 朝日酒造

きめ細やかな泡立ちとマスカットのような爽やかな香りで、軽やかな爽快感を楽しめる、米から生まれたスパークリングライスワイン。

1,280円
(税込1,408円)



八海山発泡
にがり酒八海山
(720ml)

新潟県 八海醸造

爽やかな酸味と華やかな香り。炭酸の泡が口の中で心地よくはじけます。きれいでスッキリとした後味の発泡にがり酒です。

1,880円
(税込2,068円)



時之栖
伊豆の国ビール
(ピルスナー、ヴァイツェン、スタウト)
(各350ml)

ビール文化の先進国、ヨーロッパより原料(モルト・ホップ)を輸入し、ビールを製造。丁寧に仕込まれたビールは気高く・純粋で、贅沢。伊豆の国の自信作をご家庭で。

各298円
(税込327円)



REPUBLIC
沼津HAZY IPA
(350ml)

グアバ・パイナップルを思わせるようなトロピカルリッチな香りとレモン・オレンジのようなシトラスを少し感じます。一般的なHazyスタイルより、少しだけドライになるように仕上げました。

528円
(税込580円)



REPUBLIC
本生 (350ml)

高品質の最高にうまい本格生ビール。ラガービールらしいドライな後味とホップのフレッシュで爽やかな香りが何度でも飲みたくなる味わいです。

398円
(税込437円)

※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。※こちらの商品は12月20日(土)~25日(木)の期間中、各店にてお求めください。数に限りがございますので、お早めにどうぞ。

河津店 ☎0120-169-340

広岡店 ☎0120-169-341

西伊豆店 ☎0120-169-343

函南店 ☎0120-169-345

御殿場店 ☎0120-169-346

富士店 ☎0120-169-347

沼津店 ☎0120-169-348

伊東店 ☎0120-169-349



<https://www.superaoki.com/>



QUALITY & TASTY FOODS
Aoki



Christmas
Party Selection 2025

あおきのクリスマスパーティーセレクション

ご予約は12月15日(月)まで

Aoki

QUALITY&TASTY

— Aokiだけの特別なケーキ —

特別な日のための、こだわりの味。
作りたての美味しさをお届けします。

美味しさの秘密は“手作り” Christmas Cake



あおきのスポンジ生地は、菓子職人が自社で1つ1つ丁寧に焼き上げ、コクとうまみのあるふわふわしつとりスポンジに仕上げています。クリームも自社配合でブレンドし、オリジナルスポンジに合わせ甘さを控えめに整えた、口溶けなめらかな味わいにしております。作り置きはせずいちごのスライスからデコレーションまで全て手作業で仕上げ、美味しさにこだわったクリスマスケーキを是非ご賞味ください。

程良い弾力がありながらもふんわりと軽く、いちごが際立つように仕上げたスポンジに、あおきオリジナルブレンドのコクがあるのにさっぱりとしたクリームを使い、サンタや柵で飾りつけクリスマスの雰囲気を出しました。

Aoki 特製

予約
限定

1

クリスマスケーキ(7号) 直径21cm

限定100個

ご予約
価格

6,480

本体
円 (税込6,998円)

Aoki 特製

予約
限定

2

クリスマスケーキ(6号) 直径18cm

限定300個

ご予約
価格

5,280

本体
円 (税込5,702円)

Aoki 特製

予約
限定

3

クリスマスケーキ(5号) 直径15cm

限定700個

ご予約
価格

4,280

本体
円 (税込4,622円)

Aoki 特製

予約
限定

4

クリスマスケーキ(4号) 直径12cm

限定400個

ご予約
価格

3,780

本体
円 (税込4,082円)

Aoki 特製

予約
限定

5

生チョコいちごケーキ(5号) 直径15cm

限定150個

ご予約
価格

4,980

本体
円 (税込5,378円)

Aoki 特製

予約
限定

6

生チョコバナナケーキ(5号) 直径15cm

限定50個

ご予約
価格

3,980

本体
円 (税込4,298円)

Aoki 特製

予約
限定

7

ニューヨークチーズケーキ(6号) 直径18cm

限定100個

ご予約
価格

3,680

本体
円 (税込3,974円)

Aoki 特製

予約
限定

8

ブッシュ・ド・ノエル長さ16cm

限定200個

ご予約
価格

4,180

本体
円 (税込4,514円)

※ケーキにはリキュールが含まれております。※写真は標準デザインですが、一部変更する場合がございます。

※ケーキにはリキュールが含まれております。※写真は標準デザインですが、一部変更する場合がございます。

Aoki

昨年のお好評に答へ、今年にはさらに種類を増やしました。
— Aokiこだわりのクリスマスパーティーセレクション —

9 辻利兵衛本店 宇治抹茶もんぶらんけーき 直径約14.5cm



「辻利兵衛本店」の宇治抹茶を使用したモンブラン。香ばしいほうじ茶クランチや栗を挟みました。別添の抹茶パウダーをかけることでより強く宇治抹茶の風味を感じることができます。

限定100個

店頭価格 **4,280**円 本体 (税込4,622円) ご予約価格 **3,980**円 本体 (税込4,298円)

11 Galler (ガレー) ベルギーショコラノワール 22cm×4cm



ベルギー王室御用達のチョコレートショップ“Galler”のチョコレートを使用したケーキ。濃厚なショコラムースと軽やかなショコラクリームを重ね、食感のアクセントにアーモンドクランチを合わせています。

限定100個

店頭価格 **3,000**円 本体 (税込3,240円) ご予約価格 **2,880**円 本体 (税込3,110円)

10 ホテルオークラ キャラメルダブルナッツショコラ (5号) 直径約15cm



カカオ分69%のベルギー産チョコレートを使用したショコラムース、ヘーゼルナッツショコラシャンティ、キャラメルソースを重ね、食感のアクセントにアーモンド、香りづけにコアントローを使用した贅沢なショコラケーキです。

限定100個

店頭価格 **4,280**円 本体 (税込4,622円) ご予約価格 **3,980**円 本体 (税込4,298円)

12 4種のパーティアソート 6号(4種×3個)



人気のフレーバー4種(ガトーショコラ、チーズケーキ、ティラミストルテ、ベリームース)が1度に楽しめるアソートケーキです。



限定100個

店頭価格 **3,200**円 本体 (税込3,456円) ご予約価格 **3,000**円 本体 (税込3,240円)

13 シナモロール ふわふわ雲の上のクリスマスパーティー 4号



かわいいクリスマスデザインのオリジナルステッカー 1枚付属

チーズムースの土台に雲をイメージしたシナモロールカラーのクリームを絞ったかわいらしいクリスマスケーキ。マシュマロのシナモロールと、キャラクターピックを飾って完成。

©'25 SANRIO CO., LTD. APPR.NO.1661081

限定100個

店頭価格 **3,980**円 本体 (税込4,298円) ご予約価格 **3,800**円 本体 (税込4,104円)

16 シュトーレン 1個

Aoki 特製

ドイツの伝統的なクリスマスブレッド。毎日一切れずつ食べて、ゆっくりとクリスマスがやってくるのを楽しむパンです。

店頭価格 **2,680**円 本体 (税込2,894円) ご予約価格 **2,380**円 本体 (税込2,570円)

豊富なドライフルーツをふんだんに使用し、じっくりと焼き上げ上質の「無塩バター」にしっとりとした。バターが発酵菓子の芯に染み込んで豊かな味わいになります。紅茶、コーヒー、洋酒と良く合います。5mm〜1cm程度にうすくスライスしてお召し上がりください。

18 パイナップル クォータースライス



大玉サイズのパイナップルを1/4使用し、お洒落にスライスカット。

店頭価格 **398**円 本体 (税込429円) ご予約価格 **380**円 本体 (税込410円)

20 “ちょうどイイ具合”の「おまかせ」トリプル



パイナップル・ぶどう・いちごなどの果物をアソートしました。2〜3人で食べられる“ちょうどイイ”クリスマス期間限定の商品です。※内容は商品の入荷状況で変わることがございます。中身を指定したご予約はご遠慮くださいませ。※写真はあくまでイメージです。

店頭価格 **798**円 本体 (税込861円) ご予約価格 **780**円 本体 (税込842円)

17 アップルパイ 直径約18cm

Aoki 特製



店頭価格 **1,840**円 本体 (税込1,987円) ご予約価格 **1,680**円 本体 (税込1,814円)

シロップ煮のリンゴを贅沢にたっぷりと使用し、自家製パイ生地で包み焼き上げた優しい味わいのアップルパイです。アイスクリームなど添えても大変美味しくお召し上がりできます。

19 パイナップル「パクッ」とひとくちカット 500g



パクッとすぐ食べられるサイズでご利用。大容量商品です。

店頭価格 **698**円 本体 (税込753円) ご予約価格 **680**円 本体 (税込734円)

21 メロン「フラワーカット」



メロンをオシャレに食べやすくカットしたものをご用意します。※商品の入荷状況によりメロンの産地や品種など変わる場合がございます。果肉の色を指定したご予約はご遠慮くださいませ。※写真はあくまでイメージです。

店頭価格 **980**円 本体 (税込1,058円) ご予約価格 **880**円 本体 (税込950円)

Premium Christmas Cake

14 金谷ホテルベーカリー クリスマス生ケーキ5号



長年愛され続けている金谷特製生ケーキ。しっとりふんわりスポンジに栃木県産いちごをサンドし、ホイップクリームといちごで飾りつけた定番の生ケーキです。

限定20個

店頭価格 **5,980**円 本体 (税込6,458円) ご予約価格 **5,700**円 本体 (税込6,156円)

15 金谷ホテルベーカリー マロンのクリスマスロール



ふんわりときめ細かなスポンジに、甘さひかえめでくちどけの良いホイップクリームと栗の甘露煮を巻き込みました。日光の森林をイメージした和栗のクリームと飾りつけのチョコレートでクリスマス奏でるロールケーキ。

限定20個

店頭価格 **7,000**円 本体 (税込7,560円) ご予約価格 **6,800**円 本体 (税込7,344円)

アメリカ産 完熟メロゴールド 1個

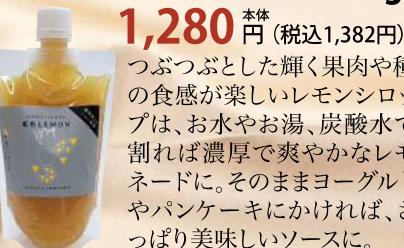


398円 本体 (税込429円)

あおきのメロゴールドは「スイートブライド」という園地を指定したものを取り扱っています。

Aoki おすすめフードセレクション

駿河レモン堂 虹色レモンシロップ 300g



1,280円 本体 (税込1,382円)

つぶつぶとした輝く果肉や種の食感が楽しいレモンシロップは、お水やお湯、炭酸水で割れば濃厚で爽やかなレモンネードに。そのままヨーグルトやパンケーキにかければ、さっぱり美味しいソースに。

アレグレス ラシヤス・ジウドボムペティアンレージュ (やや辛口) 各750ml **1,180**円 本体 (税込1,274円)

果肉まで真っ赤なフランス産りんご100%。フレッシュでドライな飲み口は食中に◎。美味しい辛口ノンアルコール。お酒を飲まない大人の方、グルメな方にはこちらがオススメ

ラシヤス・ジウドボムペティアン (やや甘口) シャンパンのような淡いペールイエローの色合い。フランス北部ノルマンディーの冷涼な気候で育った洋梨の、一番搾りストレート果汁のみを使用。甘口の味わいで、お子様から大人までお楽しみいただけます。

※こちらの商品は12月20日(土)〜25日(木)の期間中、各店にてお求めください。数に限りがございますので、お早めにご予約ください。

※シュトーレン、アップルパイにはリキュールが含まれております。※写真は標準デザインですが、一部変更する場合がございます。

※ケーキにはリキュールが含まれております。※写真は標準デザインですが、一部変更する場合がございます。

Aoki

QUALITY&TASTY

ホームパーティーを盛りあげる!

Aoki 特製のクリスマスフード

岩手産
南部どり

あおきが自信をもっておすすめする、やわらかく、コクがあり、ジューシーな味わいの鶏肉です。店内にて仕込み焼き上げています。

手仕込み店内調理仕上げ

22 手間ひまかけた南部どりローストチキン(1羽)

Aoki 特製 店頭価格 **3,280**円 本体 (税込3,542円) ご予約価格 **2,980**円 本体 (税込3,218円)

手仕込み店内調理仕上げ

23 手間ひまかけた南部どりローストチキン(半身)

Aoki 特製 店頭価格 **1,780**円 本体 (税込1,922円) ご予約価格 **1,580**円 本体 (税込1,706円)

手仕込み店内調理仕上げ

Aoki 特製 岩手産
南部どり

あおきが自信をもっておすすめする、やわらかく、コクがあり、ジューシーな味わいの鶏肉です。店内にて仕込み焼き上げています。

24 手仕込み南部どりローストもも 1本

店頭価格 **798**円 本体 (税込862円) ご予約価格 **758**円 本体 (税込819円)

Aoki 特製

27 フライドチキンバケット

・フライドチキン2本
・若鶏唐揚げ
・チキンナゲット
・フライドポテト

店頭価格 **1,680**円 本体 (税込1,814円) ご予約価格 **1,580**円 本体 (税込1,706円)

Aoki 特製

25 フライドチキン 6ピース

店頭価格 **1,650**円 本体 (税込1,782円) ご予約価格 **1,550**円 本体 (税込1,674円)

26 フライドチキン 4ピース

店頭価格 **1,100**円 本体 (税込1,188円) ご予約価格 **1,050**円 本体 (税込1,134円)

Aoki 特製

28 おつまみアソート 2人前 35cm角

・若鶏唐揚げ
・サーモンハラス焼
・南部どりチキンナゲット
・海老マヨネーズ
・カリカリチーズ揚げ
・ジャーマンポテト

店頭価格 **1,580**円 本体 (税込1,706円) ご予約価格 **1,480**円 本体 (税込1,598円)

29 ファミリーオードブル 3~4人前 直径35cm

Aoki 特製 店頭価格 **4,480**円 本体 (税込4,838円) ご予約価格 **4,280**円 本体 (税込4,622円)

・若鶏唐揚げ・かにクリームコロッケ・甘海老唐揚げ・ジャーマンポテト
・サーモンハラス焼・自家製煮豚・いか団子(甘酢あん)・海老焼売
・春巻・海老チリソース炒め

30 中華オードブル 2~3人前 30cm角

Aoki 特製 店頭価格 **3,480**円 本体 (税込3,758円) ご予約価格 **3,280**円 本体 (税込3,542円)

・海老とブロッコリーの塩炒め・青椒肉絲(豚肉)・油淋鶏・海老焼売
・自家製煮豚・いか団子(甘酢あん)・春巻・海老マヨネーズ

Aoki 特製

31 サラダオードブル 直径20cm

・トマトとモッツアレラのサラダ
・サーモンマリネ
・自家製ローストビーフ
・かぼちゃとさつまいものサラダ
・蒸しどりとごぼうの彩りサラダ
・サムソーチーズサラダ

店頭価格 **2,380**円 本体 (税込2,570円) ご予約価格 **2,180**円 本体 (税込2,354円)

Aoki 特製

33 寿司盛合せ 3~4人前 40貫

【わさびあり・わさびなし】
・まぐろ・いか・サーモン・真鯛
・ネギトロ・いくら・甘海老
・つぶ貝・海老・えんがわ
・自家製玉子焼・ほたて・あなご

予約限定 **4,980**円 本体 (税込5,378円)

Aoki 特製

32 サラダアソート

・トマトとモッツアレラのサラダ
・サーモンマリネ
・自家製ローストビーフ
・海老とブロッコリーのかに風味サラダ

店頭価格 **1,550**円 本体 (税込1,674円) ご予約価格 **1,450**円 本体 (税込1,566円)

Aoki 特製

34 寿司盛合せ 2人前 24貫

【わさびあり・わさびなし】
・まぐろ・いか・サーモン
・真鯛・海老・かに
・いくら・ネギトロ・つぶ貝
・自家製玉子焼・あなご

予約限定 **3,280**円 本体 (税込3,542円)

※皿盛写真はイメージ・盛り付け例です。

Aoki

QUALITY&TASTY

ホームパーティーを盛りあげる!

Aoki 特製のクリスマスフード

Aoki 特製

35 鹿児島和牛サーロインローストビーフのサラダ
〈和牛ロース肉使用〉400g (5~6人前)

高級部位のサーロインを贅沢に
ローストビーフにしました。もも肉
とは違うサーロインだから味わえ
る1品となります。

予約
限定

9,800 本体
円
(税込10,584円)



Aoki 特製

※写真は250gでの
盛り付け例です。

予約
限定

和牛ローストビーフのサラダ〈和牛もも肉使用〉

36 250g (3~4人前) **2,480** 本体
円
(税込2,678円)

37 400g (5~6人前) **3,800** 本体
円
(税込4,104円)



Aoki 特製

・和牛ローストビーフ
・生ハム
・スモークサーモン

40 和牛ローストビーフ
サラダオードブル

予約
限定

2,700 本体
円
(税込2,916円)



Aoki 特製

※写真は250gでの
盛り付け例です。

予約
限定

和牛ローストビーフ(和風)のサラダ〈和牛もも肉使用〉

38 250g (3~4人前) **2,480** 本体
円
(税込2,678円)

39 400g (5~6人前) **3,800** 本体
円
(税込4,104円)



Aoki フード

直火焼ローストビーフ
〈オーストラリア産牛
トモサンカク使用〉

41 ブロック250g

店頭
価格 **1,780** 本体
円
(税込1,922円)

ご予約
価格 **1,680** 本体
円
(税込1,814円)

42 スライス250g

予約
限定 **1,880** 本体
円
(税込2,030円)



Aoki フード

43 直火焼ローストビーフと
直火焼ローストポークのサラダオードブル
300g (4~5人前)

オーストラリア産牛肉の直火焼ローストビーフと
アメリカ産豚肉の直火焼ローストポークの盛合せ

予約
限定

1,780 本体
円
(税込1,922円)

Aoki フード

岩手産
南部どり

あおき自慢の
南部どりの
骨付きもも肉を
独自の製法で
スモークしました。

お肉屋さんの南部どり
骨付きもものスモークレッグ

44 スモークスパイス1本

予約
限定

各 **880** 本体
円
(税込各950円)

45 直火焼チキン1本



Aoki フード

岩手産
南部どり

46 お肉屋さんの南部どり
骨付きもものスモークレッグ
(スモークスパイス・直火焼チキン)
各2本ずつ計4本

予約
限定

3,400 本体
円
(税込3,672円)



Aoki 特製

47 自家製豚スペアリブ
ロースト 600g

予約
限定

1,380 本体
円
(税込1,490円)



厳選した肉を毎日焼き上げる
“確かな美味しさ”

国内産豚スペアリブをあおき謹製の窯でじっくり
焼き上げています。この手間暇をかけることによ
って旨みを閉じ込めて、余分な脂を落としながら焼く
ことによって、ジューシーな美味しさになります。味
付けにもこだわり、スパイスと長年引き継がれる秘
伝の特製醤油だれに毎日漬け込んで味付けして
います。全てにこだわった国内産豚肉使用の豚ス
ペアリブを是非ご賞味ください。

Aoki 特製

48 豚スペアリブオードブル

・豚スペアリブロースト
・ローストチキン(手羽元)
・焼豚
・チキンロール

予約
限定

1,680 本体
円
(税込1,814円)



※皿盛写真はイメージ・盛り付け例です。

※皿盛写真はイメージ・盛り付け例です。

Aoki

QUALITY&TASTY

Aoki 厳選

こだわりのクリスマスパーティーメニュー

Aoki 特製

49 刺身盛合せ A 12点盛
＜本まぐろ中トロ入＞

予約
限定

3,800 本体
円 (税込4,104円)

※ご予算・ご希望に
応じて調製いたします。



Aoki 特製

50 手巻寿司ダネセット(大)

予約
限定

3,800 本体
円 (税込4,104円)

※ご予算・ご希望に応じ
て調製いたします。



Aoki 特製

51 刺身盛合せ B 8点盛＜本まぐろ中トロ入＞

予約
限定

2,480 本体
円 (税込2,678円)

※ご予算・ご希望に
応じて調製いたします。



Aoki 特製

52 手巻寿司ダネセット

予約
限定

2,480 本体
円 (税込2,678円)

※ご予算・ご希望に
応じて調製いたします。



Aoki おすすめフードセレクション

Aoki 特製

愛媛県産乙女鯛使用

チリ産原料 〈養殖・解凍〉

北海道加工 工場出来たて

スモークサーモントラウト
100g 680 本体
円 (税込734円)

王子サーモンのこだわりは長時間燻製。通常は2～3時間の燻製ですが、王子サーモンは24時間～48時間燻製します。なので余計な水分を飛ばして、旨味と風味をギュッと閉じ込め仕上げています。

真鯛カルパッチョ 880 本体
円 (税込950円)

※こちらのページの商品は12月20日(土)～25日(木)の期間中、各店にてお求めください。



Aoki おすすめフードセレクション

冷凍食品コーナー

PIZZAREVO

極☆マルゲリータ
(220g)

店頭
価格 **798** 本体
円 (税込861円)



イタリア産モッツアレラチーズ、トマトソースとグラナパダーノ、国産バジルをトッピングした、定番マルゲリータピッツァ。食べた瞬間、トマトの甘味と、モッツアレラチーズの旨味、そしてグラナパダーノチーズの香りとコクが広がります。

エスプーニャ

ロンガニーザ・
トラディショナル (170g)

スペイン産の豚肉を原料に、北部のカタルーニャで作られたサラミ。豚肉の旨味が詰まっており、脂身が少ないので、ジューシーなお肉の旨味が広がり、風味とコクも同時に感じられます。ワインやビールのお供に最高な一品です。



店頭
価格 **1,300** 本体
円 (税込1,404円)

※写真は盛り付け例です。

アサヒブランド

ハモンテルエル24ヶ月熟成 (65g)

スペイン産のテルエル地方で育った希少な白豚から作られる最高級のハモンセラノ『ハモンテルエル』。EUが原産地呼称保護(DOP)を唯一認めた逸品です。厳選された豚肉のみを2年以上熟成させ、まろやかな味わいと芳醇な香りが楽しめます。



店頭
価格 **1,300** 本体
円 (税込1,404円)

三友フーズ

ジャンボンセック (80g)

フランス産の豚モモ肉に塩をまぶし長期熟成させた生ハムです。



店頭
価格 **880** 本体
円 (税込950円)

ファットリア・ピオ

イタリア職人がつくる
モッツアレッラ (1個)

ファットリアピオ北海道のモッツアレッラは、北海道の新鮮なミルクを使い、本場のチーズ職人がつくっています。その繊細でフレッシュな味わいは、香りの良いオリーブオイルとも相性が良く、モッツアレッラにかけただけでとても美味しく召し上がれます。

店頭
価格 **698** 本体
円 (税込753円)



プログレス

オールフランスアソート (1パック)

フランス産のチーズ3種とサラミが入ったアソートです。ワインのおつまみや、ちょっとしたおやつに最適。



店頭
価格 **880** 本体
円 (税込950円)

プログレス

ブリー 1/16 (1個)

フランス・ブリー地方で生まれた白カビタイプのチーズです。クリーミーでこく深い味わいで、チーズ特有のクセや臭いが少なく、子どもから大人まで万人受けする優秀なチーズなんです。



店頭
価格 **898** 本体
円 (税込969円)

アトリエ・ド・フロマージュ

プチカマンベール (70g)

こってりコクのあるクリーミーなカマンベール。若いころはクセが少なく食べやすく、熟成とともに深みのある味わいになり旨味もしっかりとのおつてきます。



店頭
価格 **798** 本体
円 (税込861円)

プログレス

ゴルゴンゾーラ・ピカンテ
DOP (100gあたり)

「ゴルゴンゾーラ・ピカンテ」は、青カビもしっかりと入っていて、ピリッとした青カビの辛さが味わえます。しかし、塩味は控えめで思ったよりもマイルドに感じられるかもしれません。キツめの味わいが多い青カビチーズの中では、比較的食べやすい方に分類されるでしょう。



店頭
価格 **678** 本体
円 (税込732円)

ガルシア

朝霧カマンベール (1個)

静岡・朝霧高原の新鮮な生乳を使用し、地元の自然環境が生み出す絶妙な風味を堪能できるカマンベールチーズです。とろりとした濃厚な食感と、白カビ特有のほのかに感じるナッツの香ばしさが魅力。



店頭
価格 **498** 本体
円 (税込537円)

※こちらのページの商品は12月20日(土)～25日(木)の期間中、各店にてお求めください。数に限りがございますのでお早めどうぞ。