

# ALA GOURMET

株式会社ハーモニック  
TEL (0256)38-0008  
FAX (0256)38-0010

ーア・ラ・グルメー

GOURMET CATALOG GIFT

グルメカタログギフト「ア・ラ・グルメ」のご案内

## 上質な食の贈りもの、心躍るカタログギフト

No.1920

グルメブランドを幅広く、  
スペシャルなセレクション。

### ラインアップ

魅力的なブランドがさらに増えて、  
幅広く、楽しく選べるラインアップ!

目的やご予算に合わせてお選びいただける全11コース。有名グルメブランドを豊富なバリエーションでラインアップ!新ブランド、新商品をさらに追加し、幅広く楽しく選べるグルメチョイスカタログにバージョンアップ。

コース	コース名	価格	現カタログ		新カタログ	
			頁	点数	頁	点数
G	ジンライム	¥3,000	234	約430	194	約380
T	トム コリンズ	¥3,500	122	約220	122	約220
R	レッドアイ	¥4,000	218	約410	194	約380
C	シンデレラ	¥5,000	234	約440	210	約400
P	ピンク レディー	¥8,000	130	約260	130	約250
K	キール ロワイヤル	¥10,000	210	約350	186	約320
L	ラ ヴィ アン ローズ	¥15,000	138	約210	138	約200
B	ボストン クーラー	¥20,000	114	約170	114	約160
S	スノウ ボール	¥25,000	90	約120	90	約120
O	オープン ハート	¥30,000	90	約150	90	約150
J	ジャック ローズ	¥50,000	90	約130	90	約130

## ご家庭で全国の名店ブランドの味を堪能。

### 新登場の名店 (一部をご紹介)








**オッジ**  
 OGGIはイタリア語で「今日」を意味します。一日しかない「今日」という日をOGGIの上質なお菓子で特別な一日に演出するため、菓子づくりを続けてきました。




**キハチフードホール**  
 自分らしさを大切に、自由気ままに肩肘張らない新しい大人の社交場のようなあなたの暮らしに寄り添う、新しいライフ・デザインストアKIHACHI FOOD HALLの登場です。




**モン・テルセーロ**  
 情熱の国スペインの様々な郷土料理と特選素材の炭火焼を活気のある雰囲気と共に楽しめるスペインバルです。こだわりのスペイン料理を取り揃えました。

### 人気の名店 (一部をご紹介)







**ジャン＝ポール・エヴァン**  
 名実ともに1988年創業以来トップに君臨するショコラティエ。今もなお世界中のショコラファンを魅了し続けています。

**洋スイーツ**

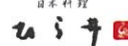
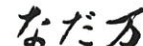






**塩瀬総本家**  
 塩瀬の味を今に伝える熟練した菓子職人、塩瀬のこだわり。今もなお心で受け継いでいます。

**和スイーツ**




**ひら井**  
 日本料理ひら井は伝統を守りつつ、四季折々の素材を使った美しい料理で皆様をおもてなしております。

**和食**











**維新號**  
 維新號の中華まんじゅうは、一つひとつ、丁寧に、手間ひま惜みず、包んであります。

**中華**

**リストランテ アルポルト**  
 ゆったり時間が流れる空間で、アートのよさに繊細で美しいイタリア料理をお楽しみいただけます。

**洋食**

# ALA GOURMET

株式会社ハーモニック

TEL (0256)38-0008  
FAX(0256)38-0010

ーア・ラ・グルメー

GOURMET CATALOG GIFT

グルメカタログギフト「ア・ラ・グルメ」のご案内

## 上質な食の贈りもの、心躍るカタログギフト

No.1920

産地直送品や、全国の有名店の銘菓・銘品など、こだわりぬいた品々を一冊に。

### スペシャルセレクション

厳選されたスペシャル  
グルメブランドの祭典。

豊富なブランドバリエーションでお届けする、グルメチョイスカタログ。  
数々の名だたる名店が軒を連ねる、ア・ラ・グルメの厳選セレクションです。

PIERRE HERMÉ  
PARIS

一保堂茶舗

DALLOYAU  
PARIS

銀座千疋屋

LA MAISON DU CHOCOLAT  
PARIS

ガナッシュの魔術師とよばれたロベール・ランクスにより、1977年パリのフォール・サントル通りに誕生したラメゾン・デュ・ショコラ。熟練した職人がアトリエで手作しているボンボン・ドゥ・ショコラは世界中のグルメを魅了しています。



ラメゾン・デュ・ショコラ

### なだ万

1830年(天保元年)初代瀬屋萬助により大阪で創業。数々の著名人に愛され、東京サミットの公式晩餐会も山茶花荘で開催されました。日本国内をはじめ海外にも多く出店し日本料理の伝統の味を世界に伝えています。



なだ万



シェ松尾

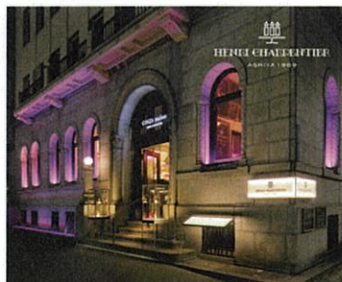


ジャン・ポール・エヴァン

### カフェ&レストランで味わう

オシャレな空間で味わう  
おいしい時間を体験しませんか。

特別な空間、時間。そこでしか味わえない味覚、香り。ひとときの贅沢は人の心を豊かにさせ、癒やしてくれます。一度は耳にしたことのあるレストランやカフェでの至福の時間は、きっとかけがえない思い出になるはずです。



### 食生活を考えたレシピのススメ

日々の食生活に取り入れたい  
調味料を使った、レシピのご提案。

#### キャロットラペ



#### 材料(2人分)

- にんじん……1本
- オレンジ……1個
- ミックスナッツ……30g
- 塩……少々
- A —————
- ワインビネガー……大さじ2
- オリーブオイル……大さじ1
- お好みのパン、ペペリーフ、ミニトマト……適量

#### 作り方

- 1 にんじんはピーラーでリボン状にスライスして、塩をまぶしてしんなりさせる。オレンジは皮をむき食べやすい大きさに切る。ミックスナッツは粗めに砕く。
- 2 Aをよく混ぜ合わせておく。
- 3 1と2をよく混ぜて、器に盛り付け、パン、ペペリーフ、ミニトマトを添える。

### 日本各地の名品をめぐる美食旅

ご当地ならではの味覚を愉しむ。

ご当地でしか味わえない数々の名品と出会う、ひとときの美食旅。全国の美味しいご当地グルメを紹介する特集企画です。

海宝漬 中村家



### おいしく食べる長期保存食

突然の災害時に備えた  
長期保存食「イザメシ」

おいささにこだわり、豊富なメニューをとりそろえ、そして、様々なシーンにとけ込むデザイン性にもこだわりました。



「濃厚トマトのスープリゾット」で作る  
白身魚のスープ、ミネストローネ風



#### 材料(2人分)

- IZAMESHI Deli 濃厚トマトのスープリゾット……1個
- 玉ねぎ……1/2個
- 生タラ……200g(切り身約2枚分)
- 水……400cc
- オリーブオイル、ディル、塩……少々

#### 作り方

- 1 生タラを食べやすい大きさにカットし、塩をふって30分ほど置いておく。
- 2 玉ねぎを大きめの6等分にカットし、オリーブオイルを熱した厚手の鍋に、玉ねぎを油がまわらまで軽く炒める。
- 3 1のタラと水を加え、沸いたら蓋をして10分ほど弱火で煮る。
- 4 IZAMESHI Deli 濃厚トマトのスープリゾットを加え、5分ほど煮て、お好みで塩を加える。
- 5 器に盛り、オリーブオイルをたらし、ディルを飾る。